

# Contact Grill

User Manual

Model:  
CE23791



**C o n t i n e n t a l**<sup>®</sup>  
E l e c t r i c



**BEFORE OPERATING THIS GRILL, READ, UNDERSTAND, AND FOLLOW THESE INSTRUCTIONS.**

**SAVE THIS BOOKLET FOR FUTURE REFERENCE  
HOUSEHOLD USE ONLY**

**IMPORTANT:** This unit should be operated on a separate electrical circuit from other operating appliances. If the electrical circuit is overloaded with other appliances, the grill may not operate properly.

**CAUTION:** This grill is equipped with a polarized plug (one blade is wider than the other blade) as a safety feature to reduce the risk of electrical shock. This plug will fit into a polarized outlet only one way. This is a safety feature. If you are unable to insert the plug into the electrical outlet, try reversing the plug. If the plug still does not fit, contact a qualified electrician. Never use the plug with an extension cord unless the plug can be fully inserted into the extension cord. Do not alter the plug. Do not attempt to defeat the safety purpose of the polarized plug.

**NOTE:** A short power cord is provided to reduce the risk of personal injury resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.

If a longer cord is required, extension cords are available from local hardware stores and may be used if care is exercised in their use. If an extension cord is used: (1) the marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance; (2) the extension cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can accidentally be pulled on or tripped over by children or pets.

**Before using your grill, take a few minutes to read the following instructions.**

## PARTS IDENTIFICATION



**CAUTION:** Always ensure the removable Drip Tray is inserted into the tray support guides before cooking.

Do not touch hot surfaces. Always use the handle and knobs of the grill. Use protective oven mitts or gloves to avoid burns or personal injury. Do not move the grill when heated. Allow the unit to cool before handling.

This grill is specially designed to prevent the lid from closing unexpectedly and causing personal injury or damage. When closing the lid, first lift the lid straight up until vertical and then close the lid.

## HOW TO USE CONTACT GRILL

1. Place the grill on a flat, steady, stable, heat-resistant surface and in a well-ventilated area.
2. Slide the removable Drip Tray into the tray support guide making sure it is fully inserted.
3. Lightly coat the non-stick cooking surface with vegetable oil before each use and close the grill lid.
4. Plug AC Power Cord into a standard 120V AC electrical outlet.
5. After the grill has preheated, open the grill lid and place the food items on the grill being sure to leave some space between each item.
6. Close the grill lid by first lifting upward along hinge before folding downward (as described in the above "Caution" section). Then cook the food to the desired doneness.

7. When the food has finished cooking, carefully open the grill lid and remove the food items using a wooden or heatproof plastic spatula. Never use sharp, metal utensils (i.e. forks, knives, or metal spatulas) as they may result in electrical shock or scratch the non-stick grill surface.

8. To turn off the unit, disconnect the plug from the electrical outlet.

9. Be sure to wait until the grill and the contents of the removable Drip Tray have completely cooled before removing the removable Drip Tray.

## TIPS FOR GRILLING

- Marinate meats before grilling for extra flavor and tenderness, if desired. Marinades with sugar will cause meats to brown more quickly. Marinate foods for at least an hour, overnight, or even longer depending on the intensity of flavor desired.
- Before grilling, it is recommended that ribs, chicken still on the bone, and uncooked, cooked, or fresh sausages be partially cooked before grilling to produce the best results. If not partially cooked before grilling, these meats may become over-browned on the outside before the center is done. If the food to be grilled is not marinated, we recommend spraying a light coat of vegetable oil onto the non-stick grill plate for best results.
- If desired, brush meats with barbecue sauce or other sauces during the last 3-5 minutes of grilling for extra flavor.
- Cooking times will be the same no matter how much is on the grill. The starting temperature of the food will affect its cooking time (e.g., food directly from the refrigerator will take longer to cook than food at room temperature).
- For best results, allow refrigerated food to warm to room temperature (approx. 30 minutes) before cooking.
- Cooking times may vary due to differences in meat size, thickness, and individual tastes. To ensure the meat is cooked thoroughly, use a meat thermometer to check the temperature before serving.

## CARE AND LEANING

**CAUTION:** Unplug the grill from the electrical outlet and allow the unit to cool thoroughly before cleaning.

When unpacking the grill, remember to remove all packaging materials.

Clean the grill and Drip Tray after each use.

Wipe the surface with a clean, damp cloth or sponge; then dry with a soft cloth.

Do not use scouring pads or any abrasive cleaning materials on any part of the grill as it may damage its coatings.

Do not immerse or expose the grill to water or other Liquids as it may result in electrical shock.

| TROUBLESHOOTING                          |   |
|--|---|
| Problem                                  | Solution  |
| Grease does not flow into the drip tray. | Clean the holes in the grill plate leading to the drip tray.  |
| No electrical power to the grill.        | Check to ensure the grill is plugged into a working AC electrical outlet.   |
| Grill cover turns yellow.                | It is normal for some yellowing to occur after many cycles. Clean the grill cover with a mild detergent, but do not use scouring pads or abrasive detergents. |
| Smoke coming from food inside of grill.  | Some foods contain fat which may smoke when cooked. Place the grill near an exhaust fan while cooking.  |

# Parrilla de Contacto

Manual de Uso

Modelo:  
CE23791



**C**ontinental®  
E l e c t r i c





**ANTES DE USAR ESTE GRILL, LEA, COMPRENDA Y SIGA ESTAS INSTRUCCIONES.**

**GUARDE ESTE MANUAL PARA COLSULTAS EN EL FUTURO.**

**PRODUCTO DE USO DOMÉSTICO.**

**IMPORTANTE:** Este producto debe de ser conectado a un tomacorriente o circuito eléctrico independiente donde no haya más electrodomésticos conectados. Si el tomacorriente o circuito eléctrico está sobrecargado por el uso simultáneo de otros electrodomésticos, el grill puede no funcionar adecuadamente.

**PRECAUCIÓN:** Este aparato cuenta con un enchufe polarizado (una extremidad más ancha que la otra). Esta es una medida de seguridad para evitar una descarga eléctrica y debe ser enchufado en el tomacorriente solamente de una forma. Si el enchufe no encaja en el tomacorriente, intente dándole la vuelta. Si aún no logra encajarlo, consulte con un electricista. Nunca utilice el artefacto con una extensión a no ser que el enchufe encaje total y adecuadamente en la extensión. No altere la forma del enchufe ni trate de anular la particularidad de seguridad con la que cuenta el enchufe polarizado.

**NOTA:** El aparato viene con un cordón corto para evitar daños o accidentes personales que resulten como consecuencia de enredarse o tropezarse con un cable más largo. Puede adquirir una extensión en cualquier ferretería de su localidad, pero debe de emplearse con cuidado. Esta extensión debe de (1) venir marcada con el amperaje especificado y (2) debe ser colocada, al momento de usarla, de tal manera que el cordón no cuelgue de la mesa o repostero para que no sea jalado accidentalmente por un niño o mascota ni que alguien se tropiece.

**Antes de usar su grill, tómese un momento para leer estas instrucciones.**

## IDENTIFICACION DE PARTES



**PRECAUCIÓN:** Asegúrese de que siempre esté colocada en su lugar la bandeja para goteo removible antes de cocer o preparar algo. No toque las superficies calientes. Siempre utilice el mango y las perillas del grill. Emplee guantes o manoplas protectoras para evitar quemaduras o daños personales. No traslade el grill cuando aún esté caliente. Permita que enfríe antes de manipularlo. Este grill está diseñado de tal manera que la tapa no pueda caer y cerrarse sola repentinamente causando accidentes o daños personales. Para cerrar la tapa, primero levántela toda hasta que quede de forma vertical y luego proceda a cerrarla.

## CÓMO UTILIZAR EL GRILL DE CONTACTO

1. Coloque el grill sobre una superficie plana, firme y resistente al calor en un lugar con buena ventilación.
2. Deslice la bandeja de goteo removible dentro de los carriles de soporte del grill, asegurándose de que ingrese totalmente.
3. Cubra ligeramente la superficie antiadherente con aceite vegetal antes de cada uso y cierre la tapa.
4. Enchufe el cordón de alimentación a un tomacorriente estándar de corriente alterna de 120 voltios.
5. Después de que el grill se haya calentado, abra la tapa y coloque los alimentos sobre las planchas asegurándose de dejar suficiente espacio entre uno y otro.
6. Cierre la tapa levantando totalmente hasta arriba y luego proceda a cerrar (como se indica en la sección "Precaución" más arriba). Luego cueza los alimentos hasta alcanzar el punto de cocción deseado.

1. Cuando los alimentos terminen de cocer, abra la tapa con cuidado y retírelos utilizando una espátula de madera o de plástico a prueba de calor. Nunca emplee utensilios de metal filudos (por ejemplo, tenedores, cuchillos o espátulas de metal) ya que pueden ocasionar una descarga eléctrica o arañar la superficie antiadherente del grill.
2. Apague el aparato y desconéctelo del tomacorriente.
3. Asegúrese de esperar hasta que enfríen completamente el grill y lo que se haya acumulado dentro de la bandeja de goteo removible antes de sacarla.

## **IDEAS PRÁCTICAS A LA HORA DE COCER EN EL GRILL**

- Macere o marine las carnes antes de cocerlas para que sean más sabrosas y tiernas. Si las macera con azúcar, dorarán más rápidamente. Deje macerar los alimentos por lo menos una hora, toda la noche o aún más tiempo dependiendo de la intensidad de sabor que se quiera obtener.
- Antes de cocer costillas, pollo con hueso, embutidos frescos, precocidos o sin cocer, se recomienda cocinarlos parcialmente antes de ponerlos al grill para obtener mejores resultados. De lo contrario, estas carnes pueden dorarse demasiado por fuera antes de que el centro o interior esté cocido. Recomendamos rociar la superficie de la pancha antiadherente del grill con una ligera capa de aceite vegetal.
- Si lo desea, aplique con un pincel o brocha salsa parrillera u otras salsas sobre las carnes durante los últimos 3-5 minutos de cocción en el grill para darles más sabor.
- El tiempo de cocción será el mismo sin importar que cantidad de alimentos se coloque sobre el grill. La temperatura de la propia comida determinará el tiempo de cocción. (por ejemplo, los alimentos que provengan directamente del refrigerador tomarán más tiempo que aquellos que estén a la temperatura de ambiente).
- Para mejores resultados, deje reposar los alimentos refrigerados hasta que tomen la temperatura de ambiente (aproximadamente 30 min.) antes de cocerlos.
- Los tiempos de cocción pueden variar debido al tamaño y grosor de las carnes así como del gusto de cada persona. Para estar seguro de que la carne está bien cocida, utilice un termómetro de carne para comprobar la temperatura antes de servir.

## MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

**PRECAUCIÓN:** Desenchufe el grill del tomacorriente y deje que enfríe totalmente antes de limpiarlo.

Cuando saque el grill de su empaque, asegúrese de retirar todas las envolturas.

Limpie el grill y la bandeja de goteo después de cada uso.

Limpie la superficie con una esponja o paño limpio y húmedo; luego seque con otro paño suave.

No emplee esponjas que restrieguen o materiales de limpieza abrasivos para limpiar cualquier parte del grill ya que esto puede arañar las superficies.

No sumerja ni esponga el grill al agua u otros líquidos para no ocasionar una descarga eléctrica.

## SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

| PROBLEMA  | SOLUCIÓN  |
|---|---|
| No fluye la grasa hacia la bandeja para grasa.  | Limpie los hoyos en el grill que conecten con la bandeja.   |
| No llega energía eléctrica al grill.            | Revise que el grill esté conectado a un tomacorriente y que funcione bien.  |
| El exterior del grill se ha vuelto amarillento. | Es normal que se ponga amarillento después de varios usos. Limpie con detergente suave, pero no emplee esponjas ni materiales abrasivos.    |
| Sale humo del grill al cocer alimentos.         | Algunos alimentos contienen grasa, la cual humea cuando se cuece. Coloque el grill cerca de un ventilador o zona ventilada mientras cocine. |

## 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>