



# family size contact grill

Owner's Manual

Lot No. 2195

Model CKGR144B



cooks

# Importantes Medidas de Seguridad

Al utilizar aparatos eléctricos, siempre se deben tomar precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. No toque las superficies calientes. Use agarraderas o perillas. Use guantes para horno o guantes de cocina.
3. Para protegerse contra descarga eléctrica, no coloque cables, enchufes, o aparatos en el agua u otro líquido.
4. Es necesaria la supervisión de cerca cuando cualquier aparato es usado por o cerca de niños.
5. Desconecte el enchufe cuando no lo use y antes de limpiarlo. Permita que se enfríe antes de poner o quitar partes, y antes de limpiar el aparato.
6. No haga funcionar el electrodoméstico con el cable o el enchufe dañado, o si funciona mal o ha sufrido desperfectos. Llame al Servicio de Asistencia para que lo revisen, reparen o ajusten debidamente.
7. El fabricante del aparato no recomienda el uso de accesorios ya que pueden causar lesiones
8. No usar en exteriores.
9. No permita que el cable cuelgue sobre la orilla de la mesa o anaquel, ni que toque superficies calientes.
10. No lo coloque sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico caliente, tampoco en un horno caliente.
11. Debe tener extrema precaución al mover un aparato que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
12. Para desconectar, sujete el enchufe y retírelo de la toma de corriente de la pared.
13. No de a este aparato usos que no sean los indicados por el fabricante.

**GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES**  
**ESTE APARATO ES SOLO PARA USO**  
**DOMÉSTICO**

## **IMPORTANTE: MEDIDAS DE SEGURIDAD ADICIONALES**

**PRECAUCIÓN SUPERFICIES CALIENTES:** Este aparato genera calor y emisiones de vapor al usarlo. Se deben tomar las precauciones debidas para evitar el riesgo de quemaduras, incendio u otros daños a las personas o a la propiedad.

**PRECAUCIÓN:** Ese aparato se calienta durante su operación y conserva el calor durante algún tiempo después de apagarlo. Siempre utilice guantes para horno al manejar materiales calientes y permita que las partes de metal se enfríen antes de limpiarlo. No coloque ningún objeto encima del aparato cuando está en operación o cuando esté caliente.

1. Todos los usuarios de este aparato deben leer y entender este Manual de Usuario antes de hacerlo funcionar o limpiarlo.
2. El cable de este aparato debe ser conectado solamente a una toma de corriente eléctrica de 120V AC
3. Si al usarlo nota que este aparato no funciona correctamente, desconecte inmediatamente el enchufe de la toma de corriente. No use ni intente reparar un aparato con desperfectos.
4. No deje este aparato sin atender mientras lo usa.
5. Al usar este aparato, proporcione un espacio adecuado de aire por arriba y a los lados para que circule el aire. No permita que este aparato toque cortinas, papel tapiz, ropas, toallas de cocina u otros materiales inflamables durante el uso.
6. Este aparato genera vapor, no lo haga funcionar abierto.
7. **Usando un guante de cocina, mantenga abierta la cubierta superior (tapa) mientras coloca o remueve alimentos sobre la superficie de cocción para evitar que se cierre accidentalmente y cause lesiones.**

### **Enchufe polarizado**

Este aparato tiene un enchufe polarizado (una pata es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de choque eléctrico, este enchufe está diseñado para encajar dentro de una toma de corriente polarizada solamente de una manera. Si el enchufe no encaja completamente en la toma de corriente, inviértalo. Si aún así no encaja, contacte a un electricista calificado. No altere el enchufe de ninguna manera.

### **Instrucciones para cable corto**

Se ha incluido un cable corto para suministro de energía para reducir el riesgo que resulta de atorarse o tropezarse con un cable más largo.

No usar una extensión con este producto.

**Energía eléctrica**

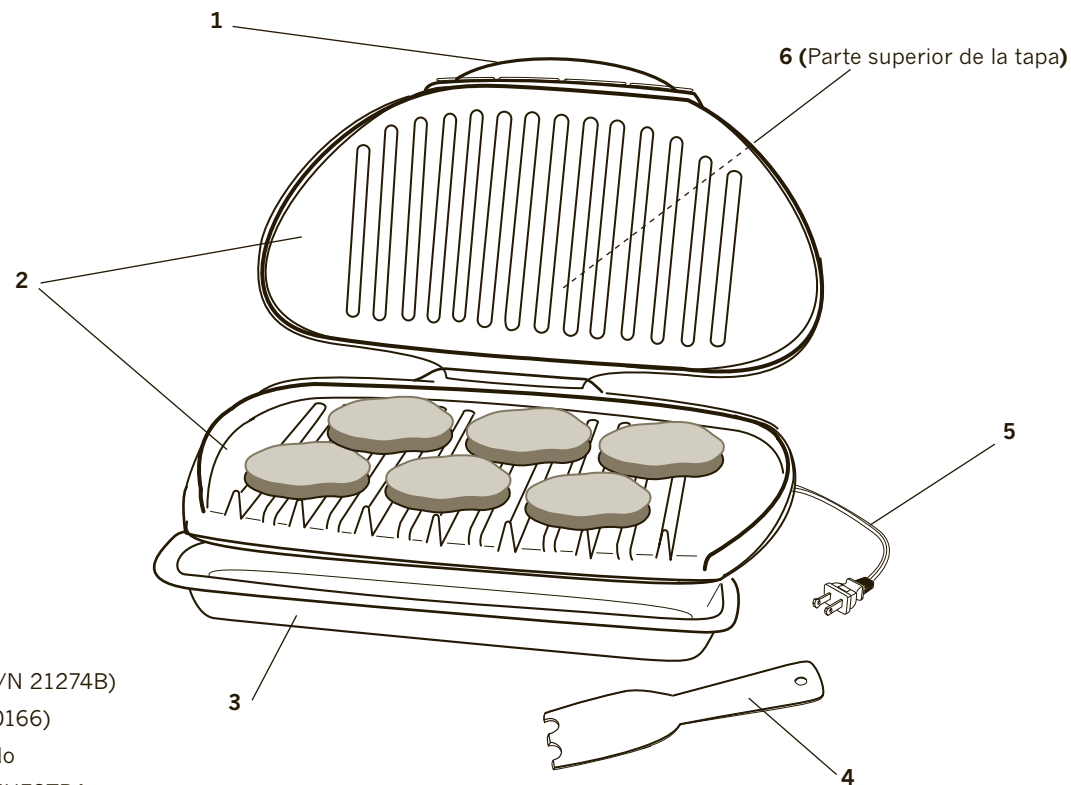
Si el circuito eléctrico está sobrecargado con otros aparatos, puede ser que su aparato no funcione correctamente. Debera hacerlo operar en un circuito eléctrico separado de otros aparatos.

**Advertencia de plastificante**

**PRECAUCIÓN:** Para evitar que los plastificantes se desprendan del acabado del anaquel o superficie de mesa u otros muebles, coloque un protector NO PLÁSTICO o esterillas entre el aparato y el acabado del anaquel o superficie de mesa.

**En caso de no hacerlo, puede hacer que el acabado se oscurezca. Pueden ocurrir manchas permanentes.**

## Conociendo a su Asador



## INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

1. Antes de usar el Asador por primera vez, limpie las parrillas para asar con un paño húmedo para quitar el polvo.
2. Para pre-calentar: Cierre la tapa y conecte el enchufe a una toma de corriente de 120V AC. La luz de encendido se prenderá. Permita que el asador se caliente durante al menos 5 minutos. Una vez que la unidad ha alcanzado la temperatura de cocción adecuada, la luz de encendido se apagará.
3. Use un guante de cocina para levantar la tapa con cuidado.
4. Deslice la charola de escurrimiento para recolectar la grasa debajo de la parte frontal de la unidad.
5. Con cuidado, coloque las piezas a cocinar sobre la parte inferior de la parrilla para asar.
6. Cierre la tapa y deje que se cocine el alimento durante el tiempo deseado. (Consulte la Sección de Recetas en la parte posterior de este libro para sugerencias).

**¡No deje el aparato sin atender durante el uso!**

**NOTA:** La luz de encendido continuará encendiéndose y apagándose durante el uso.

7. Una vez que la cocción está completa, apague el asador desconectando el enchufe de la toma de corriente en la pared.  
**PRECAUCIÓN: Para evitar chispas en la toma de corriente al desconectar, asegúrese de que la luz de encendido está apagada (OFF) (no encendida) antes de desconectar el enchufe de la toma de corriente en la pared.**
8. Use un guante de cocina para levantar la tapa con cuidado.
9. Retire con cuidado los alimentos utilizando la espátula de plástico provista. Asegúrese de usar siempre utensilios de plástico o de madera para evitar rayar la superficie anti adherente. **Nunca use pinzas, tenedores o cuchillos de metal ya que pueden dañar el recubrimiento anti-adherente de las parrillas para asar.**  
**IMPORTANTE:** Asegúrese de que los alimentos están bien cocidos antes de consumirlos.
10. Una vez que se ha enfriado, la charola de escurrimiento se puede quitar y vaciar. **Asegúrese de que el líquido se ha enfriado completamente antes de retirar la charola de escurrimiento.**

## **INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO PARA EL USUARIO**

Este aparato requiere poco mantenimiento. No tiene partes que puedan ser reparadas por el usuario. No trate de repararlo usted mismo. Cualquier servicio que requiera desensamblar la unidad debe ser realizado por un técnico en reparación de aparatos calificado.

**PRECAUCIÓN:** Para evitar quemaduras accidentales, deje que el asador se enfríe completamente antes de limpiarlo.

1. Antes de limpiarlo, desenchufe el asador de la toma de corriente de la pared y deje que se enfríe por completo.
2. Para limpiar las parrillas para asar:
  - Coloque la charola de escurrimiento debajo de la parte frontal de la unidad para recolectar cualquier escurrimiento mientras limpia.
  - Asegúrese de mantener la tapa levantada con una mano mientras limpia para evitar el cierre accidental y lesiones.
  - Utilizando la espátula de plástico provista, raspe cualquier exceso de grasa y restos de alimentos. Luego, limpie las parrillas para asar con toallas de papel absorbente o con una esponja.
  - Para acumulaciones difíciles de tallar, se puede usar una almohadilla de fregar no metálica para limpiar las parrillas para asar.
3. Vacíe la charola de escurrimiento y límpiela con agua jabonosa tibia. Seque bien.
4. Para limpiar el exterior del asador:
  - Frote con una esponja húmeda, tibia.
  - Seque bien, usando un paño suave seco.

**No use fibra de acero, almohadillas para tallar, ni limpiadores abrasivos sobre cualquier parte del asador.**

**NO LO SUMERJA EN AGUA NI EN OTRO LÍQUIDO**

## TABLA DE TIEMPOS DE COCCIÓN SUGERIDOS

Los siguientes tiempos se presentan sólo para ser usados como guías. Los tiempos variarán debido al corte y al grosor de la carne que se va a cocinar. Asegúrese de que el alimento esté bien cocido, usando un termómetro para cocinar. Si la carne necesita cocerse por más tiempo, colóquela nuevamente en el asador y revise periódicamente para evitar que se pase de cocido. **Asegúrese de que el asador se ha precalentado antes de cocinar.**

| ALIMENTO                              | TIEMPO DE COCCIÓN (min.) | NOTAS   |
|---------------------------------------|--------------------------|---|
| <b>Res y Cerdo</b>                    |                          |   |
| Hamburguesa de res 113 g              | 4-6                      | 1,90 cm de grosor                                       |
| Hamburguesa de res 113 g congelada.   | 5-7                      | 1,27 cm de grosor                                       |
| Hamburguesa de res 226 g              | 5-7                      | 2,54 cm de grosor                                       |
| Fajitas de res KC/NY                  | 6-8                      | rebanadas de 2,54 cm de grosor                          |
| Alambre de res                        | 8-12                     | rebanadas de 2,54 cm de grosor voltear como se necesite |
| Costilla de res                       | 4-6                      | 1,90 cm de grosor                                       |
| Costilla de res                       | 8-11                     | 2,54 cm de grosor ver receta                            |
| Costilla de res estilo campestre      | 7-9                      | pre hervir 20 minutos ver receta                        |
| Salchicha vienesa                     | 7-10                     | colocar a lo largo sobre el asador                      |
| Tocino                                | 7-9                      | reacomodar como se necesite                             |
| Salchicha                             | 11-13                    | colocar a lo largo sobre el asador                      |
| Chuletas de cerdo                     | 7-9                      | 1,90 cm de grosor                                       |
| Filete de jamón                       | 2-3                      | 1,27 cm de grosor                                       |
| Chorizos o embutidos                  | 3-4                      | 1,27 cm de grosor                                       |
| <b>Aves de corral</b>                 |                          |   |
| Pechuga de pollo sin hueso y sin piel | 11-15                    | 1,90 cm de grosor ver receta                            |
| Hamburguesa de pavo, 113 g            | 6-9                      | 2,54 cm de grosor                                       |
| Filete de pavo                        | 3-4                      | 1,90 cm de grosor                                       |



| <b>Mariscos</b>              |       |   |
|------------------------------|-------|---|
| Filetes de pescado           | 3-4   | 1,27 cm de grosor   |
| Filetes de pescado           | 12-14 | 2,54 cm de grosor   |
| Vieira de mar                | 6-9   |   |
| Camarones 26-30 piezas       | 3-4   | sin cáscara   |
| <b>Varios</b>                |       |   |
| Manzanas                     | 2-3   | 1,27 cm de grosor   |
| Espárragos                   | 4-6   | salpicar con aceite de oliva                              |
| Plátanos                     | 1-2   | rebanado a lo largo                                       |
| Zanahorias                   | 6-8   | rebanado a lo largo                                       |
| Berenjena                    | 8-10  | remojar en agua salada escurrir                           |
| Emparedados de queso fundido | 2-3   |   |
| Cebollas                     | 2-4   | rebanadas delgadas salpicadas con aceite de oliva         |
| Duraznos                     | 1-2   | cortado a la mitad o rebanado                             |
| Pimientos                    | 2-4   | rebanadas delgadas salpicadas con aceite de oliva         |
| Piña                         | 2-3   | 1,27 cm de grosor   |
| Champiñones Portabella       | 5-6   | entero ver receta   |
| Papas                        | 15-20 | rebanadas de 1,27 cm de grosor                            |
| Papas, pequeñas              | 8-12  | rebanadas de 0,63 cm de grosor                            |
| Calabacín de verano          | 7-9   | rebanado a lo largo o rebanadas de 1,27 cm salpicadas con |

**NOTA:** El Departamento de Agricultura de los Estados Unidos recomienda que la carne y las aves de corral sean cocidos a las siguientes temperaturas internas para asegurarse de que se ha eliminado cualesquier bacteria dañina. El pavo y la gallina molidos se deben cocinar a una temperatura interna de 74 °C, y la carne molida de res, ternera, cordero y cerdo se deben cocinar a una temperatura interna de 71 °C. El pollo y el pavo se deben cocinar a una temperatura interna de 77 °C para carne blanca y 82 °C para carne oscura. El ganso y el pato se deben cocinar a una temperatura interna de 82 °C. La carne fresca de res, ternera y cordero se deben cocinar a una temperatura interna de al menos 63 °C. La carne fresca de cerdo se deben cocinar a una temperatura interna de al menos 71 °C. Al recalentar productos de carnes y aves de corral, también se deben cocinar a una temperatura interna de 74 °C.

## **RECETAS**

### **Res a la Hawaiana con piña**

4 filetes de costilla de 340 g de 2,54 cm de grosor

½ taza de cebolla verde finamente picada

1 cucharada de jengibre molido

¼ de taza de miel

1 lata de 340 g de piña en trozos, escurrida

Mezcle juntos la cebolla verde, el jengibre y la miel.

Precaliente el asador.

Coloque el filete en el asador y sirva la salsa sobre el filete. Ase durante 6 minutos, agregue los trozos de piña en la parte superior y ase durante otros 2 a 5 minutos o hasta que esté bien cocido.

4 porciones

### **Costillas de Res a la BBQ Clásica**

1,360 Kg. de costillas de res, deshuesadas

½ taza de salsa de tomate

2 cucharadas de mostaza preparada

1 cucharada de salsa Worcestershire

1 diente de ajo, finamente picado

1 cucharada de azúcar morena

Hierva parcialmente las costillas antes de asarlas. Coloque las costillas en una vaporera en un recipiente con agua hirviendo durante 20 minutos. Mientras las costillas se hierven parcialmente combine la salsa de tomate, mostaza, salsa Worcestershire, el ajo y el azúcar morena.

Precaliente el asador.

Coloque las costillas en el asador y cocine durante 4 minutos. Abra la tapa y bañe las costillas con la salsa. Ase durante otros 2 minutos. Voltee las costillas y báñelas con más salsa y ase durante 2 a 3 minutos más o hasta que estén bien cocidas.

8 porciones

### **Pechugas de pollo a la mostaza y limón**

6 pechugas de pollo de 226 g en mitades, sin hueso y sin piel.  
3 cucharadas de mostaza preparada  
3 cucharadas de vinagre balsámico  
½ taza de jugo de limón.  
2 dientes de ajo, finamente picados.  
1½ cucharaditas de paprika

Mezcle todos los ingredientes juntos y deje marinar el pollo en el refrigerador durante al menos 30 minutos.

Precaliente el asador.

Coloque el pollo marinado en el asador y cierre la tapa. Deje cocinar durante 11 a 15 minutos o hasta que esté bien cocido. Retire y sirva.

6 porciones.

### **Hamburguesas de champiñones Portabella**

4 champiñones Portabella, limpios y sin troncos.  
2 cucharadas de aceite de oliva virgen  
2 cucharadas de vinagre balsámico  
2 dientes de ajo, finamente picados.  
1 cucharada de aderezo Italiano seco.  
1 cucharadita de pimienta  
4 roles, partidos

Combine juntos el aceite de oliva, el vinagre balsámico, ajo, aderezo Italiano y la pimienta.

Precaliente el asador.

Coloque los champiñones en el asador, con el lado inferior hacia arriba. Salpique con la mezcla de aderezos sobre los champiñones. Cierre la tapa y ase durante 5 a 6 minutos.

Sirva en panecillos, y agregue condimentos tales como cebolla en rodajas, queso mozzarella de bajo contenido de grasa, tomate, etc.

4 porciones.

# Garantía

## Limitada de COOK

### **Garantía limitada por un (1) año**

J. C. Penney Corporation, Inc. (JCPenney) garantiza por un período de un (1) año a partir de la fecha de compra original (el “Período de garantía”) que este producto no posee defectos de materiales ni de fabricación. Para establecer la elegibilidad para obtener la garantía, es necesario mostrar la factura o, en general, un justificante de compra con la fecha correspondiente. Si el producto no funciona correctamente por defecto de materiales o de fabricación durante el Período de garantía, JCPenney reparará o, a discreción de JCPenney, sustituirá la mercancía con un producto igual o equiparable, sin cargo alguno por las piezas de repuesto o la mano de obra. En caso de que el producto no pueda repararse y no se disponga de un sustituto adecuado, JCPenney le reembolsará el precio de compra original indicado en su justificante de compra.

### **Para obtener el Servicio de garantía**

En caso de que su producto necesite alguna reparación durante el Período de garantía, póngase en contacto con la tienda JCPenney más cercana o llame al Departamento de asistencia de productos JCPenney (800) 933-7115 para más información con respecto al Servicio de garantía.

### **Casos no cubiertos por esta garantía**

Esta garantía no cubre: (a) desperfectos debidos a fuerzas naturales, y entre ellas, sin exclusión de otras, rayos, viento o inundaciones; (b) desperfectos debidos a accidentes; (c) desperfectos por negligencia, abuso, uso indebido, instalación inadecuada, manejo incorrecto o por no haber seguido las instrucciones proporcionadas en la Guía del propietario del producto; (d) desperfectos debidos a alteraciones, mantenimiento inadecuado o reparaciones efectuadas por personas que no son agentes autorizados de JCPenney; (e) mano de obra por instalación, o por desmontaje y reinstalación del producto para trabajos de mantenimiento; (f) pilas no recargables, consumibles, piezas normalmente sujetas a desgaste; y/o (g) productos usados en aplicaciones comerciales.

**LA REPARACIÓN O SUSTITUCIÓN EN LAS CONDICIONES EXPRESADAS EN ESTA GARANTÍA SON LAS ÚNICAS COMPENSACIONES QUE LA GARANTÍA OTORGA AL COMPRADOR. TODAS LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, INCLUYENDO LAS DE COMERCIABILIDAD Y ADECUACIÓN PARA UN FIN DETERMINADO, ESTÁN LIMITADAS A LA DURACIÓN DEL PERÍODO DE ESTA GARANTÍA LIMITADA. JCPENNEY NO SERÁ RESPONSABLE EN NINGÚN CASO DE LAS PÉRDIDAS O DESPERFECTOS, INCLUYENDO DAÑOS DIRECTOS, ESPECIALES, ACCIDENTALES O DERIVADOS ORIGINADOS POR EL USO O LA IMPOSIBILIDAD DE USAR ESTE PRODUCTO.**

Algunos estados no aceptan limitaciones sobre la duración de las garantías implícitas, ni la exclusión o limitación de daños incidentales o derivados, de modo que las mencionadas limitaciones o exclusiones podrían no aplicarse a usted.

Esta Garantía le concede derechos legales específicos a los cuales pueden añadirse otros que varían según el estado.

J. C. Penney Corporation, Inc.  
6501 Legacy Drive  
Plano, Texas 75024

parrilla del tamaño de la familia - "JCPenney Home Collection" is a registered trademark of JCPenney Private Brands, Inc.  
Distributed in the U.S. by J. C. Penney Corporation, Inc./Distribuido en los EE.UU. por J. C. Penney Corporación, Inc. Plano, Texas 75024-3698 78-00-251-IM 01/07

JCPenney | [jcp.com](http://jcp.com)