

**/// JOCEL®**

**GRELHADOR / TABLA DE ASAR /  
GRILL**



**JGR011718**

**MANUAL DE INSTRUÇÕES  
MANUAL DE INSTRUCCIONES  
INSTRUCTIONS MANUAL**



**(ATENÇÃO: superfície quente):** A superfície do grelhador pode ficar quente durante a utilização.

## **INFORMAÇÕES IMPORTANTES**

Precauções básicas de segurança devem ser sempre seguidas ao utilizar aparelhos elétricos, incluindo as seguintes:

1. Leia todas as instruções.
2. Não toque em superfícies quentes. Use pegas ou luvas.
3. Para proteger-se contra choques elétricos, não mergulhe o cabo elétrico em água ou outro líquido.
4. Este aparelho não se destina à ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com reduzidas capacidades físicas, sensoriais ou mentais, ou falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido supervisão ou instruções sobre o uso do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança. As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brinquem com o aparelho.
5. Retire a ficha da tomada quando não estiver em uso e antes da limpeza. Deixe arrefecer antes de colocar ou retirar peças e antes de limpar o aparelho.
6. Não utilize o aparelho com o cabo ou ficha danificados, após mau funcionamento do aparelho ou se está danificado de alguma forma. Contacte Assistência Técnica para inspeção, conserto ou ajuste.
7. O uso de acessórios não recomendados pelo fabricante do aparelho pode resultar em incêndio, choque elétrico ou ferimentos.
8. Não utilize ao ar livre.
9. Não deixe que o cabo toque em superfícies quentes ou pendurado na borda de um balcão ou mesa.
10. Não coloque o aparelho perto de um fogão ou forno quente.
11. Sempre que o grelhador contiver óleo ou outros líquidos quentes, deve ter muito cuidado enquanto o utiliza ou movimenta.
12. Não utilize o aparelho para outros fins que não para o qual foi concebido.
13. Encaixe o termostato no grelhador e em seguida ligue o cabo à tomada de parede. Para desligar, rode o botão do termostato para "O" (desligado), em seguida, retire a ficha da tomada.
14. Antes de utilizar certifique-se que o termostato está bem encaixado no grelhador. Nunca remova o termostato puxando pelo cabo elétrico.
15. Este aparelho não se destina a ser utilizado por meio de um temporizador externo ou sistema de controle remoto separado.
16. Apenas um termostato apropriado pode ser utilizado.
17. Somente para uso doméstico.
18. Não use ao ar livre.

## **CABO ELÉTRICO**

1. De forma a reduzir o risco de tropeçar ou até ficar emaranhado o cabo elétrico fornecido é curto.
2. Pode utilizar extensões elétricas mas sempre com cuidado extra.
3. Se uma extensão for utilizada:
  - a. A tensão elétrica assinalada no fio da extensão deve ser pelo menos tão grande como a tensão eléctrica do aparelho.
  - b. O cabo da extensão deve ser colocado de modo a que não fique pendurado em balcões ou mesas onde possa ser puxado por crianças ou até provocar quedas, a extensão deve ter fio terra (cabo de 3 fios).

## **IDENTIFICAÇÃO DAS PARTES**

1. Pega "toque frio"
2. Superfície antiaderente
3. Recipiente recolhe gorduras
4. Termostato regulável



## **COMO UTILIZAR**

### **ANTES DE UTILIZAR PELA PRIMEIRA VEZ**

1. Remova todos os materiais de embalagem, bem como os plásticos que estão em contacto com o grelhador.
  2. Lave a superfície de grelhar, com água morna e sabão, utilizando uma esponja ou pano macio. Enxaguar cuidadosamente para remover resíduos de sabão.
- **Nunca mergulhe o cabo elétrico, ficha ou termostato na água ou outro líquido.**
  - **Não utilize produtos abrasivos ou esfregões de palha de aço.**

### **LIGAÇÃO DO TERMOSTATO**

1. Certifique-se que o botão do termostato está na posição "O" (desligada).
2. Em primeiro lugar encaixe o termostato no grelhador, e, em seguida, ligue o cabo à tomada de parede.

### **LUBRIFICAÇÃO DA SUPERFÍCIE DO GRILL**

Antes de utilizar pela primeira vez, recomendamos que lubrifique a superfície antiaderente para garantir que se mantenha antiaderente.

1. Aplique uma pequena quantidade de óleo ou gordura vegetal na superfície do grelhador.
2. Selecione a temperatura para 120°C durante 15 minutos.

### **INICIAR O COZINHADO**

1. Gire o botão do termostato para temperatura desejada. A luz vermelha acende.
2. A luz apaga quando o grelhador atingir a temperatura selecionada.
3. Cozinhe os alimentos com pouco ou até nenhum óleo.
4. Quando terminar, gire o botão do termostato para a posição "O" (desligado) e desligue a ficha da corrente eléctrica.

**NOTA:**

- Durante a operação a luz vai ligar e desligar para indicar que a temperatura está a ser mantida.
- A utilização de utensílios de metal que possam arranhar a superfície antiaderente não são recomendados. Use utensílios de plástico.

**CUIDADOS**

- Não toque em superfícies quentes.
- Não deite grande quantidade de óleo ou manteiga na superfície do grelhador. A placa tem superfície antiaderente, de modo que é apenas necessário pouco ou nenhum óleo para cozinhar. Tenha cuidado com o óleo salpicos enquanto cozinha; usar luvas de proteção, se necessário.
- Não cortar alimentos diretamente sobre o grelhador, pois irá danificar a superfície antiaderente. Retire os alimentos com uma espátula e coloque sobre uma tábua de corte.
- Não utilize utensílios de metal ou abrasivos quando cozinhar para evitar riscar a superfície do grelhador.

**LIMPEZA E MANUTENÇÃO****DEPOIS DO USO**

1. Desligue a ficha da tomada e, em seguida, retire o termostato do aparelho.
2. Deixe o grelhador arrefecer completamente.
3. Lave o grelhador com uma esponja macia com água morna.
4. Evite utilizar detergente para a loiça pois podem ser abrasivos, recomendamos que lave a grelha com água morna.

**CUIDADOS A TER COM O TERMOSTATO**

- Limpe o termostato e o pin de encaixe com um pano macio e seco.  
Tenha cuidado extra com o manuseamento do termostato, evitar deixar cair.
- Utilize apenas o termostato fornecido pelo fabricante.

**CUIDADOS:**

- Nunca mergulhe o cabo de alimentação, ficha ou termostato na água ou outro líquido.
- Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou esponjas de metal esfregões para limpar a superfície do grelhador.

**GUIA RÁPIDA DE COZINHADOS**

| ALIMENTOS              | TEMPO DO COZINHADO         | TEMPERATURA |
|------------------------|----------------------------|-------------|
| Salmon / Peixe         | 15-20 minutos              | 160°C       |
| Bacon                  | 15-20 minutos              | 140°C       |
| Salsicha               | 20 minutos                 | 145°C       |
| Hamburger              | 15-20 minutos              | 190°C       |
| Cachorros quentes      | 15 minutos                 | 145°C       |
| Peito de Frango        | 12-15 minutos de cada lado | 175°C       |
| Costeletas de porco    | 10-12 minutos de cada lado | 145°C       |
| Bife (mal passado)     | 5-6 minutos de cada lado   | 190°C       |
| Bife (bem passado)     | 8-9 minutos de cada lado   | 190°C       |
| Costoletas do cordeiro | 6-7 minutos de cada lado   | 190°C       |

Este aparelho destina-se apenas para uso doméstico.  
GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

## **CONDIÇÕES GERAIS DE GARANTIA**

1. A Garantia só é válida mediante apresentação da factura de compra do produto.
2. Esta GARANTIA limita-se exclusivamente à substituição de peças ineficazes por defeito de fabrico.
3. A eliminação das várias avarias do âmbito da garantia é feita por reparação ou substituição de peças defeituosas, conforme critério dos nossos serviços técnicos. As peças defeituosas são da nossa propriedade.
4. Não são abrangidos pela garantia danos causados por transporte, negligência ou deficiente utilização, montagem ou instalações impróprias, bem como influências exteriores como sejam: descargas atmosféricas ou eléctricas, inundações, humidades, etc.
5. Perdem garantia, todos os aparelhos que não estejam a ser utilizados de acordo com as instruções, ou ligadas a REDES DE ALIMENTAÇÃO, que não garantem uma tensão constante de 220/240V.
6. A Garantia não abrange indemnizações por danos pessoais ou materiais causados directa ou indirectamente, seja a que título for.
7. Esta garantia cessa no momento em que se constate terem sido efectuadas reparações, alterações ou quaisquer intervenções por pessoa não autorizada pela JOCEL.

### **A GARANTIA CADUCA**

1. Com a modificação ou desaparecimento da chapa de identificação do aparelho.
2. Excedido o prazo de 2 anos para a Linha Doméstica e 6 meses Linha Hotelaria, a Garantia caduca e a Assistência será efectuada debitando as despesas inerentes à mão-de-obra, consoante as tarifas vigentes.

### **ASSISTÊNCIA TÉCNICA**

Para solicitar a assistência técnica, os nossos serviços estão disponíveis através dos seguintes contactos:

Telef. 00 351 252 910351

Fax: 00 351 252 910367

E-mail: [assistencia@jocel.pt](mailto:assistencia@jocel.pt)

<http://www.jocel.pt>



**SEDE:**

Rua Alto do Curro, n.º 280  
4770-569 S. COSME DO VALE  
V.N. de FAMALICÃO  
Telef: 252 910 350/2  
Fax: 252 910 368/9  
email: jocele@jocele.pt  
http://www.jocel.pt

## DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE



Declaramos sobre nossa própria responsabilidade que o aparelho indicado abaixo

|          |                  |
|----------|------------------|
| Aparelho | <b>GRELHADOR</b> |
| Marca    | <b>JOCEL</b>     |
| Modelo   | <b>JGR011718</b> |

Está em conformidade com as seguintes directivas europeias e normas de aplicação

|              |                   |                              |
|--------------|-------------------|------------------------------|
| Baixa Tensão | <b>2006/95/CE</b> | <b>EN 60335-2-9/A13:2010</b> |
|              |                   | <b>EN 60335-1:2012</b>       |
|              |                   | <b>EN 62233:2008</b>         |

|                                  |                    |                             |
|----------------------------------|--------------------|-----------------------------|
| Compatibilidade Electromagnética | <b>2004/108/CE</b> | <b>EN 55014-1/A2:2011</b>   |
|                                  |                    | <b>EN 55014-2/A2:2008</b>   |
|                                  |                    | <b>EN 61000-3-2/A2:2009</b> |
|                                  |                    | <b>EN 61000-3-3:2008</b>    |

País de Proveniência: **R.P.C.**



(PRECAUCIÓN: superficie caliente): La superficie de la plancha puede calentarse durante el uso.

## **INFORMACIONES IMPORTANTES**

Se deben seguir siempre las precauciones básicas de seguridad cuando se utilizan aparatos eléctricos, incluyendo las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. No toque las superficies calientes. Use las asas o guantes.
3. Para protegerse de las descargas eléctricas, no sumerja el cable eléctrico en el agua u otro líquido.
4. Este dispositivo no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del producto por una persona responsable de su seguridad. Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
5. Retire el enchufe cuando no está en uso y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de poner o quitar piezas y antes de limpiar el aparato.
6. No utilice el aparato con el cable o enchufe dañado después de un mal funcionamiento o si se ha dañado de alguna manera. Contacte el SERVICIO TECNICO OFICIAL para su revisión, reparación o ajuste.
7. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede provocar un incendio, descargas eléctricas o lesiones.
8. No utilice al aire libre.
9. No deje que el cable toque las superficies calientes o cuelgue sobre el borde de un mostrador o mesa.
10. No lo ponga cerca de una estufa o de un horno caliente.
11. Siempre que la plancha tenga oleo caliente u otros líquidos caliente deben siempre tener mucho cuidado durante su utilización.
12. No use el aparato para fines distintos para los que fueron diseñados.
13. Conecte siempre el termostato a la tabla de asar y de seguida, enchufe a la tomacorriente. Para desenchufar, gire los mandos hasta "0" (desconectado), de seguida, retire el enchufe de la tomacorriente.
14. Asegúrese de que el termostato esté correctamente asentado en la plancha. Nunca quite el termostato tirando del cordón.
15. Este aparato no está destinado a ser utilizado por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto.
16. Sólo se debe utilizar un termostato apropiado.
17. Sólo para uso doméstico.
18. No utilice al aire libre.

## **INSTRUÇÕES DE CABLE**

1. El cable de alimentación suministrado es corto para reducir los riesgos resultantes de enredarse o tropezarse con un cable más largo.
2. Están disponibles extensiones y se pueden usar pero siempre con mucho cuidado.
3. Si se utiliza un cable de extensión:
  - a. La clasificación eléctrica marcada del cable de extensión debe ser por lo menos tan grande como la clasificación eléctrica del aparato.
  - b. El cable más largo debe ser colocado de manera que no cuelgue del mostrador o mesa donde pueda ser jalado por niños o tropezarse involuntariamente, la extensión debe ser una especie de tierra del cable de 3 hilos.

## **IDENTIFICACIÓN DE LAS PARTES**

1. Mango "toque frio"
2. Superficie antiadherente
3. Recipiente recoge grasas
4. Termostato ajustable



## **COMO UTILIZAR**

### **ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ**

1. Retire todos los materiales de embalaje y plásticos que están en contacto con la plancha.
  2. Limpie la superficie de la tabla de asar con agua tibia y jabón con una esponja o paño suave. Lavar a fondo para eliminar los residuos de jabón.
- Nunca sumerja el cable eléctrico, enchufe o el termostato en agua u otro líquido.
  - No utilice abrasivos o lana de acero.

### **CONEXIÓN TERMOSTATO**

1. Asegúrese de que el control de la temperatura está en la posición "O" (apagado).
2. Primero conecte el termostato a la plancha, y luego conecte el cable a la toma de corriente.

### **ENGRASAR LA SUPERFICIE DE LA PLANCHA**

Antes de utilizar por primera vez, recomendamos que engrase la superficie antiadherente para asegurar que la superficie sigue siendo antiadherente.

1. Aplique una pequeña cantidad de aceite o grasa vegetal a la superficie antiadherente.
2. Ajuste el control de temperatura a 120 ° C durante 15 minutos.

### **INICIAR EL COCINADO**

1. Gire el mando del termostato a la temperatura deseada. La luz roja se enciende.
2. La luz se apaga cuando la plancha alcanza la temperatura programada.
3. Cocine los alimentos con poco o nada de aceite. Si los alimentos están en embalajes de plástico, deben desenvolverlos antes de cocinarlos.
4. Cuando haya terminado, gire el mando del termostato a la "O" (apagado) y retire el enchufe de la red eléctrica.



**NOTA:**

- Durante el funcionamiento la luz se enciende y se apaga para indicar que se mantiene la temperatura.
- No es recomendado el uso de utensilios de metal que puedan rayar la superficie antiadherente. Use utensilios de plástico.

**CUIDADO**

- No toque las superficies calientes.
- No coloque grandes cantidades de aceite o mantequilla en la superficie de la plancha. La placa tiene una superficie antiadherente, de modo que sólo poca o ninguna necesidad de aceite de cocina. Tenga cuidado con las salpicaduras de aceite durante la cocción; usar guantes de protección si es necesario.
- No corte cualquier alimento aún en la parrilla, ya que podría dañar la superficie antiadherente. Retire los alimentos con una espátula y colocar en una tabla de cortar.
- No utilice utensilios de metal o abrasivos al cocinar en la superficie de la plancha para evitar arañazos.

**LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO****DEPUÉS DO USO**

1. Apague el enchufe y desenchufe el termostato aparato.
2. Deje que la unidad se enfríe completamente.
3. Lave la parrilla con una esponja suave con agua tibia.
4. Debido a los productos abrasivos utilizados en los detergentes, recomendamos que se lave la plancha con agua tibia.

**CUIDADOS CON EL TERMOSTATO**

- Limpie el termostato y pin con un paño suave y seco.  
Para evitar daños, no deje caer, golpear ni afectar a los mandos del termostato.
- Sólo debe utilizar el termostato suministrado por el fabricante.

**PRECAUCIONES:**

- Nunca sumerja el cable de alimentación, el enchufe o el termostato en agua u otro líquido.
- No use limpiadores abrasivos o esponjas para fregar pastillas de metal para limpiar la superficie de la plancha.

**GUIA RÁPIDA DE COCINADOS**

| <b>ALIMENTOS</b>            | <b>TIEMPO DE COCINADO</b>   | <b>TEMPERATURA</b> |
|-----------------------------|-----------------------------|--------------------|
| Salmón / Pescado            | 15-20 minutos               | 160°C              |
| Tocino                      | 15-20 minutos               | 140°C              |
| Morcillas                   | 20 minutos                  | 145°C              |
| Hamburguesa                 | 15-20 minutos               | 190°C              |
| Pierros calientes           | 15 minutos                  | 145°C              |
| Pechuga de pollo            | 12-15 minutos por cada lado | 175°C              |
| Chuletas de cerdo           | 10-12 minutos por cada lado | 145°C              |
| Filete de carne (raro)      | 5-6 minutos por cada lado   | 190°C              |
| Filete de carne (bien echo) | 8-9 minutos por cada lado   | 190°C              |
| Chuletas de cordero         | 6-7 minutos por cada lado   | 190°C              |

Este aparato está diseñado sólo para uso doméstico  
**GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES**

## **CONDICIONES DE GARANTIA**

1. La garantía es válida sólo a la presentación de la factura de compra del producto.
2. Esta garantía se limita exclusivamente a las piezas de repuesto ineficaz debido a defectos de fabricación.
3. La eliminación de varias fallas en garantía se realiza para la reparación o el reemplazo de piezas defectuosas, de acuerdo a la discreción de nuestros servicios técnicos. Las piezas defectuosas son de nuestra propiedad.
4. No están cubiertos por la garantía los daños causados durante el transporte, negligencia o mal uso, montaje o instalación incorrecta, así como las influencias externas, tales como: rayos atmosféricos o eléctricos, inundaciones, humedad, etc.
5. Pierden la garantía todos los aparatos que no están a ser utilizados de acuerdo a las instrucciones o conectadas a las REDES DE AEREAS DE ALIMENTACIÓN, que no garantizan una tensión constante de 220/240V.
6. La garantía no cubre lesiones personales o daños causados directa o indirectamente.
7. Esta garantía termina cuando se descubre que han sido sometidas a reparaciones, reformas o intervenciones por cualquier persona no autorizada por JOCEL.

### **LA GARANTIA TERMINA:**

1. Con la modificación o desaparecimiento de la placa de identificación del aparato.
2. Superado el período de 2 años para la línea doméstica e 6 meses para la hostelería, la garantía expira y la asistencia técnica se hará mediante adeudo en los costos de mano de obra en función de las tajas vigentes.

### **ASISTENCIA TÉCNICA:**

Para pedir asistencia técnica de vuestros aparatos, nuestros servicios están disponibles a través de lo siguiente contacto:

Telef. 902 099 504

<http://www.jocel.es>



**SEDE:**

Rua Alto do Curro, n.º 280  
4770-569 S. COSME DO VALE  
V.N. de FAMALICÃO  
Telef: 252 910 350/2  
Fax: 252 910 368/9  
email: jocele@jocele.pt  
<http://www.jocel.pt>

## DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD



Declaramos bajo nuestra responsabilidad que el aparato abajo

|         |                      |
|---------|----------------------|
| Aparato | <b>TABLA DE ASAR</b> |
| Marca   | <b>JOCEL</b>         |
| Modelo  | <b>JGR011718</b>     |

Cumple con las siguientes directivas europeas y normas de aplicación

|                                 |                    |   |
|---------------------------------|--------------------|---|
| Baja Voltaje                    | <b>2006/95/CE</b>  | <b>EN 60335-2-9/A13:2010</b><br><b>EN 60335-1:2012</b><br><b>EN 62233:2008</b>                                    |
| Compatibilidad Electromagnética | <b>2004/108/CE</b> | <b>EN 55014-1/A2:2011</b><br><b>EN 55014-2/A2:2008</b><br><b>EN 61000-3-2/A2:2009</b><br><b>EN 61000-3-3:2008</b> |

País de Origen: **R.P.C.**



(CAUTION: Hot surface): The surfaces are liable to get hot during use.

## **IMPORTANT SAFEGUARDS**

Basic safety precautions should always be followed when using electrical appliances, including the following:

1. Read all Instructions.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against electrical shock, do not immerse electrical cord in water or other liquid.
4. 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. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
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 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 result in fire, electric shock or injury.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord touch hot surfaces or hang over the edge of a counter or table.
10. Do not place on or near a hot burner or in a heated oven.
11. Extreme caution must be used when using or moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
12. Do not use the appliance for other than intended use.
13. Always attach plug to appliance first and then plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn any control to "O" (OFF) then remove plug from wall outlet.
14. Make sure to insert temperature control probe completely into the receptacle. When inserting or removing temperature control probe, always grip the probe instead of pulling the power cord.
15. This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system
16. Only the appropriate connector can be used.
17. Domestic use only.
18. Do not use outdoors.

## **SHORT CORD INSTRUCTIONS**

1. A short detachable power-supply cord is provided to reduce risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
2. Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
3. If a longer detachable power-supply cord or extension cord is used:
  - a. The marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
  - b. The longer cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally, the extension cord should be a grounding-type 3-wire cord.

## **PARTS IDENTIFICATION**

4. Cool-Touch Handle
5. Non-stick Cooking Surface
6. Drip Tray
4. Temperature Control Probe



## **HOW TO USE**

### **BEFORE USING FOR THE FIRST TIME**

1. Remove all packaging materials.
  2. Pull the grill away from the plastic base.
  3. Wash the Grilling surface, with warm soapy water by using a sponge or dishcloth. Rinse thoroughly to remove soap residue.
- **Never immerse the power cord, plug or temperature selector in water or other liquid.**
  - **Do not use abrasive cleaners or scouring pads.**

### **CONNECTING TEMPERATURE CONTROL PROBE**

1. Be sure the temperature control is set to the "O" (OFF) position.
2. Plug the power cord to the appliance first, and then plug cord into the wall outlet.

### **CONDITIONING THE COOKING SURFACE**

Before using for the first time, we recommend conditioning the non-stick surface to ensure stick-free cooking.

1. Apply a small amount of oil, or vegetable shortening to the non-stick surface.
2. Set the temperature control to 120°C and heat for 15 minutes.

### **START COOKING**

1. Turn the knob to the desired temperature setting. The red indicator light will illuminate.
2. The light will go off when the grill has reached the selected temperature.
3. Cook food with little or no oil. Remove the plastic wrapping material from food first if any exists.
4. When finished, turn the temperature control to the "O" (OFF) position and unplug the power plug from wall outlet.

**NOTE:**

- During operation the light will turn on and off indicating the proper temperature is being maintained.
- Metal utensils that may scratch the non-stick surface are not recommended for use with the grill. Use wooden and heatproof plastic utensils.

**CAUTIONS**

- Do not touch any hot surfaces.
- Do not pour large amount of oil or butter on the grill surface. The grill has non-stick surface so that only little or no oil is needed for cooking. Be careful of the spattering oil while cooking; wear protective mitts if necessary.
- Do not cut any food while still in the grill, as this will damage the non-stick cooking surface. Remove food with large spatula and place on a cutting board before cutting.
- Do not use metal or abrasive utensils when cooking on non-stick grill surface to prevent from scratching.

**HOW TO CLEAN & CARE**

**AFTER USE**

1. Disconnect the plug from wall outlet, and then remove the power cord from the appliance.
2. Allow the unit to completely cool.
3. Wash the grill by soft sponge with warm water.
4. Due to the harsh abrasives in many dishwashing detergents, we recommend that you hand wash the grill with warm water.

**CARE OF TEMPERAURE CONTROL PROBE**

- Clean temperature control and receptacle pin with dry soft cloth.  
To prevent damage to the temperature control probe do not drop, hit, or impact the control.
- Only use the temperature control that is provided by the manufacturer to be used with this appliance.

**CAUTIONS:**

- **Never immerse the power cord, plug or temperature selector in water or other liquid.**
- **Do not use abrasive cleaners or metal scouring pads to clean the grill surface.**

**QUICK COOKING GUIDE**

| <b>Food</b>        | <b>Cooking Time</b>     | <b>Temperature</b> |
|--------------------|-------------------------|--------------------|
| Salmon/Fish        | 15-20 minutes           | 160°C              |
| Bacon              | 15-20 minutes           | 140°C              |
| Sausage Links      | 20 minutes              | 145°C              |
| Hamburger          | 15-20 minutes           | 190°C              |
| Hotdogs            | 15 minutes              | 145°C              |
| Chicken Breast     | 12-15 minutes each side | 175°C              |
| Bone in Pork Chops | 10-12 minutes each side | 145°C              |
| Steak (rare)       | 5-6 minutes each side   | 190°C              |
| Steak (well done)  | 8-9 minutes each side   | 190°C              |
| Lamb Cutlets       | 6-7 minutes each side   | 190°C              |

**This appliance is intended for household use only.**

**SAVE THESE INSTRUCTIONS**

## **GENERAL WARRANTY TERMS**

1. The warranty is valid only on presentation of invoice of purchase.
2. This WARRANTY is limited exclusively to parts substitution ineffective due to faulty manufacture, made in our workshops.
3. The elimination of several faults of the scope of the guarantee is made for repair or replacement of defective parts, according to the discretion of our technical services. Defective parts are our property.
4. Are not covered under warranty damage caused by transportation, neglect or poor use, improper assembly or installation, as well as external influences such as: lightning strikes or power, flooding, humidity, etc..
5. Lose warranty, all appliances that are not being used according to the instructions, or connected to FEEDING NETWORKS not guarantee a constant voltage of 220/240V.
6. The warranty does not cover damages for personal injury or damage caused directly or indirectly in any capacity whatsoever.
7. This warranty terminates when it is found to have been undergoing repairs, alterations or interventions by any person not authorized by Jocel.

## **THE WARRANTY EXPIRES**

1. With the modification or disappearance of the nameplate of the appliance.
2. Exceeded the period of 2 years for home appliances and 06 months for industrial appliances, warranty expires and assistance will be made by charging the costs of manpower, according to current fees.

## **TECHNICAL ASSISTANCE**

For technical assistance request, our services are available through the following contacts:

Telef. 00 351 252 910351

Fax: 00 351 252 910367

E-mail: [assistencia@jocel.pt](mailto:assistencia@jocel.pt)

<http://www.jocel.pt>



**HEADQUARTERS:**  
Rua Alto do Curro, n.º 280  
4770-569 S. COSME DO VALE  
V.N. de FAMALICÃO  
Telef: 252 910 350/2  
Fax: 252 910 368/9  
email: jocele@jocele.pt  
http://www.jocel.pt

## DECLARATION OF CONFORMITY



We declare on our own responsibility that the machine indicated below

|         |                  |
|---------|------------------|
| Product | <b>GRILL</b>     |
| Brand   | <b>JOCEL</b>     |
| Model   | <b>JGR011718</b> |

Complies with the following European directives and standards implementation

|             |                   |  |
|-------------|-------------------|--|
| Low Voltage | <b>2006/95/CE</b> | <b>EN 60335-2-9/A13:2010</b><br><b>EN 60335-1:2012</b><br><b>EN 62233:2008</b> |
|-------------|-------------------|--|

|                               |                    |   |
|-------------------------------|--------------------|---|
| Electromagnetic Compatibility | <b>2004/108/CE</b> | <b>EN 55014-1/A2:2011</b><br><b>EN 55014-2/A2:2008</b><br><b>EN 61000-3-2/A2:2009</b><br><b>EN 61000-3-3:2008</b> |
|-------------------------------|--------------------|---|

Country of Origin: **R.P.C.**