

JOCEL®

- GRELHADOR VERTICAL
- ASADOR VERTICAL
- VERTICAL GRILL



JGV011695

Por favor leia atentamente as Instruções deste Manual.

Lea con atención este Manual de Instrucciones.

Please read carefully this Instruction Manual

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

A utilização de aparelhos eléctricos requer que siga as instruções de segurança abaixo:

1. Leia todas as instruções.
2. A parede externa do Grelhador fica muito quente durante a utilização. Não toque nas superfícies quentes. Utilize a pega. Não coloque objectos na parte de cima do Grelhador.
3. Supervisão é necessária sempre que crianças estejam perto do Grelhador.
4. Para evitar choque eléctrico, não submergir o Grelhador, cabo ou ficha na água ou qualquer outro líquido.
5. Não utilizar o aparelho eléctrico com o cabo danificado, depois de uma queda ou depois de sofrer qualquer tipo de dano.
6. A utilização de acessórios não recomendados pelo fabricante podem danificar o aparelho ou causar perigo para o usuário.
7. Não utilizar no exterior.
8. Não colocar o aparelho em cima ou perto de placas eléctricas.
9. Não deixe o cabo eléctrico pendurado nem em contacto com superfícies quentes.
10. Deixe pelo menos um espaço de 10 a 15 cm á volta do aparelho para permitir uma boa circulação de ar.
11. Desligar antes de limpar. Espere que o aparelho fique frio antes de colocar/retirar algum acessórios ou antes de o limpar.
12. Para desligar, gire o TEMPORIZADOR para a posição “DESLIGADO”, retire a ficha da tomada eléctrica. Segure sempre a ficha, nunca puxe pelo cabo.
13. Ter muito cuidado ao movimentar o aparelho pois contem gordura ou outros líquidos quentes.
14. Não limpar com esfregão metálico. O esfregão pode libertar algumas lascas que em contacto com componentes eléctricos podem causar risco de choque eléctrico.
15. Não tape nem coloque o aparelho perto de materiais inflamáveis, como cortinas ou tapetes, durante o seu funcionamento pois pode causar fogo. Não coloque nenhum objecto na parte de cima do aparelho quando está a ser utilizado ou quando está quente.

16. Tenha muita atenção quando utiliza recipientes que não são de metal ou de vidro.
17. Tenha muito cuidado ao retirar a pingadeira, a gordura quente ou outros líquidos da pingadeira.
18. Nunca utilizar acessórios não recomendados no aparelho.
19. O aparelho está desligado sempre que o TEMPORIZADOR está na posição “DESLIGADA”. Sempre que não utilizar o Grelhador desligue-o da corrente eléctrica.
20. Proteger sempre as mãos ao retirar ou introduzir alimentos no Grelhador enquanto quente.
21. Não utilizar o aparelho para outros fins os quais não tenham sido previstos. Este aparelho não é um brinquedo. Não deixe que crianças brinquem com o aparelho.
22. Não deixar que crianças utilizem o aparelho.
23. Vigilância é necessária sempre que crianças estejam por perto, não as deixe brincar com o Grelhador.
24. Reparações tem que ser feitas por um Técnico Qualificado. Nunca tente reparar o aparelho sozinho.
25. Verificar regularmente se o cabo eléctrico do aparelho está intacto. Não utilizar o aparelho se o cabo eléctrico estiver danificado. Contacte a Assistência Técnica para a substituição do cabo eléctrico.
26. Este aparelho não está preparado para ser utilizado com o temporizador externo ou com um sistema de comando á distância separado.
27. Este aparelho não pode ser utilizado por crianças ou pessoas cujas capacidades físicas, mentais ou sensoriais sejam limitadas. A utilização deste aparelho carece de experiência ou conhecimento a menos que tenham recebido algumas instruções ou sejam supervisionadas por pessoas responsáveis pela sua segurança.
28. Se o cabo eléctrico estiver danificado, deve ser substituído pela Assistência Técnica de forma a evitar perigo para o usuário.

**GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES
SOMENTE PARA USO DOMÉSTICO**

DESCRIÇÃO DO APARELHO



- A: Parte superior
- B: Base
- C: Resistência
- D: Pega da porta
- E: Porta de vidro
- F: Temporizador
- G: Luz Piloto
- H: Espeto para assar
- I: Garfo
- J: Espetos
- K: Suporte superior (espetos)
- L: Suporte inferior (espetos)
- M: Pingadeira

Acessórios Incluídos:

1 Espeto para assar, 2 Garfos, 7 Espetos, 2 Suportes, 2 Bandejas, 1 Pingadeira, 2 Cestos para peixe

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

Ler atentamente as instruções deste manual.

Colocar o aparelho sobre uma superfície plana e estável, como por exemplo uma mesa. Tenha o cuidado de deixar no mínimo 10cm de distancia entre as paredes ou móveis e os laterais do Grelhador. Retirar todos os autocolantes do Grelhador. Retirar os acessórios e lavar com água quente e detergente. Secar os acessórios cuidadosamente antes de os colocar no aparelho.



A pega da porta é removível para permitir uma melhor limpeza. Antes de utilizar o aparelho, montar a pega tal como se indica na seguinte imagem.



Quando o Grelhador estiver pronto a ser utilizado, verifique que o TEMPORIZADOR está na posição de “DESLIGADO” e a ficha desligada da corrente. Aconselhamos fazer uma prova para que se familiarize com o Grelhador e para remover a substância protectora ou o óleo que o aparelho possa ter de origem. Ligue a ficha à tomada eléctrica 220-240V. Gire o TEMPORIZADOR para “20” minutos. Uma pequena quantidade de fumo/odor pode se sentir. Isto é normal.

Para evitar riscos, descoloração ou perigo de incêndio, não coloque nada sobre o aparelho, especialmente durante o funcionamento.

UTILIZAÇÃO DO GRELHADOR



Atenção: As superfícies estão muito quentes durante e depois da utilização!

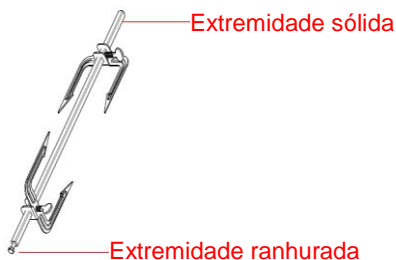
Não colocar nenhum objecto na parte superior do aparelho. Utilizar sempre luvas protectoras ou pegas para manipular, colocar e retirar alimentos do Grelhador. Não tente utilizar o Grelhador sem a pingadeira.



Não pode colocar o aparelho a funcionar com a porta aberta.

1. Colocar um garfo para assar na extremidade do espeto com os dentes virados para o centro do espeto e aperte o parafuso.
2. Deslizar o espeto no centro do alimento que quer assar.
3. Colocar o outro garfo na outra extremidade do espeto com os dentes virados para o alimento.
4. Ajuste o alimento para que fique centrado no espeto. Comprove que os garfos estão bem fixos e aperte os parafusos.
5. Para assar aves, pode ser necessário fixar as cochas e asas ao corpo do animal com uma corda para obter um assado mais compacto e garantir um movimento lento do espeto.
6. Tempere e regue o assado como desejar.

7. **IMPORTANTE!** Colocar a pingadeira redonda no fundo do Grelhador para reter as gotas de gordura.
8. Encaixar a extremidade sólida do espeto de assar no meio da pingadeira.
9. Encaixar a outra extremidade ranhurada do espeto no suporte do espeto situado na parte superior do aparelho.



10. Feche a porta de vidro e a luz interior apagar-se-á automaticamente.
11. Gire o TEMPORIZADOR para o tempo necessário para o cozinhado. Se a duração for mais que 1 hora, seleccione metade do tempo e quando acabar volte a seleccionar o restante.
12. Quando o assado estiver pronto, gire a tecla TEMPORIZADOR para a posição “DESLIGADO”, e retire a ficha da tomada.



O Grelhador está quente, utilize luvas ou pegas resistentes a altas temperaturas para retirar o alimento cozinhado. Também pode utilizar uma faca para cortar ou pinças para retirar o alimento assado.

13. Retirar o conjunto do assado levantando e retirando o conjunto na sua direcção. Retirar a parte inferior do espeto da pingadeira e colocá-la na posição horizontal.
14. Colocar o assado sobre uma tábua de cozinha para cortar, deixe repousar de 10-15 minutos para que o molho se distribua por todo o assado e fique mais gostoso e saboroso.
15. Desapertar os parafusos e retirar os garfos e o espeto cuidadosamente do assado. Corte o alimento assado.

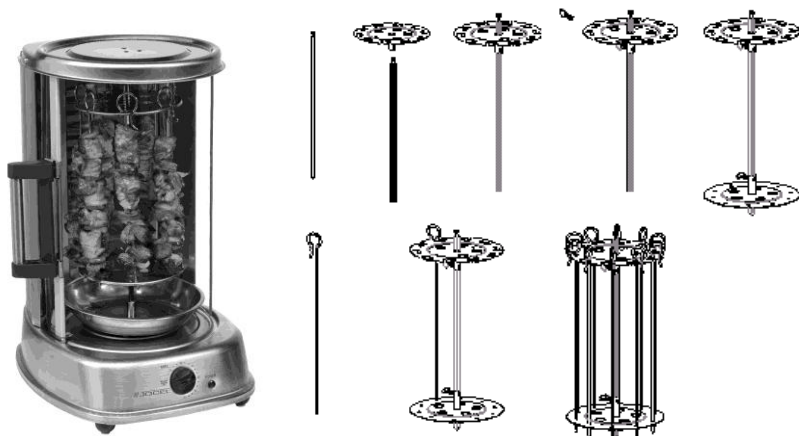
UTILIZAÇÃO PARA ESPETADAS



Atenção: As superfícies do Grelhador estão muito quentes durante e depois da utilização! Não colocar nada na parte de cima do aparelho. Utilizar sempre luvas/pegas protectoras para manipular, introduzir ou retirar os alimentos do Grelhador quente. Nunca tente utilizar o Grelhador sem a pingadeira.

i O aparelho não pode iniciar o funcionamento se a porta estiver aberta e a luz interna acesa.

1. Montar as espetadas seguindo os passos abaixo.



2. Colocar a pingadeira redonda no fundo do Grelhador para reter os pingos de gordura.
3. Coloque os dois suportes nas extremidades do espeto e encaixe a extremidade sólida do espeto no centro da pingadeira.
4. Encaixe agora a extremidade ranhurada do espeto na parte de cima no interior do Grelhador.
5. Feche a porta de vidro e a luz interna apagar-se-á automaticamente.
6. Ajustar o TEMPORIZADOR para a duração necessário do assado. Se for mais que 1 hora, seleccione metade do tempo e quando acabar volte a seleccionar o restante.
16. Quando o assado estiver pronto, gire a tecla TEMPORIZADOR para a posição “Desligado”, de seguida desligue a ficha da tomada.



As superfícies do Grelhador estão muito quentes durante e depois da utilização! Utilizar luvas/pegas resistentes a altas temperaturas para retirar as espetadas.

UTILIZAR O GRELHADOR COM OS CESTOS PARA PEIXE

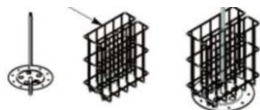
O grelhador vem equipado com 2 cestos para peixe, siga as seguintes instruções para o uso.



Atenção: As superfícies do Grelhador estão muito quentes durante e depois da utilização! Não colocar nada na parte de cima do aparelho. Utilizar sempre luvas/pegas protectoras para manipular, introduzir ou retirar os alimentos do Grelhador quente. Nunca tente utilizar o Grelhador sem a pingadeira.

i **O aparelho não pode iniciar o funcionamento se a porta estiver aberta e a luz interna acesa.**

1. Monte os cestos como mostra a figura abaixo.



2. Encaixe o suporte inferior na extremidade sólida do espeto e aperte o parafuso ligeiramente. Encaixe os dois cestos juntando as anilhas e introduza o espeto através das anilhas.
3. Coloque o peixe dentro dos cestos. Certifique que o peixe não é maior que os cestos e não toca no interior do Grelhador.
4. Coloque a pingadeira na parte de baixo do Grelhador.
5. Encaixe a extremidade sólida dentro da pingadeira.
6. Encaixe a extremidade ranhurada na parte superior do Grelhador.
7. Feche a porta e a luz interior apagar-se-á automaticamente.
8. Selecciono o TEMPORIZADOR de acordo com a necessidade do cozinhado. Se a duração for mais que 1 hora, selecciono metade do tempo e quando acabar volte a seleccionar o restante.
9. Quando o peixe estiver grelhado, gire o TEMPORIZADOR para “DESLIGADO” e desligue a ficha da tomada eléctrica.

UTILIZAR O GRELHADOR COM AS BANDEJAS

O grelhador vem equipado com 2 bandejas em aço inoxidável, siga as seguintes instruções para uso.



Atenção: As superfícies do Grelhador estão muito quentes durante e depois da utilização! Não colocar nada na parte de cima do aparelho. Utilizar sempre luvas/pegas protectoras para manipular, introduzir ou retirar os alimentos do Grelhador quente. Nunca tente utilizar o Grelhador sem a pingadeira.

i **O aparelho não pode iniciar o funcionamento se a porta estiver aberta e a luz interna acesa.**

1. Monte as bandejas como mostra a figura abaixo.



2. Coloque a pingadeira na parte de baixo do Gelhador.
3. Encaixe uma ou as duas bandejas no espeto mantendo a exterminada sólida do espeto para baixo e aperte os parafusos ligeiramente.
4. Encaixe a exterminada sólida dentro da pingadeira.
5. Encaixe a exterminadade ranhurada na parte superior do Grelhador.
6. Feche a porta e a luz interior apagar-se-á automaticamente.
7. Seleccione o TEMPORIZADOR de acordo com a necessidade do cozinhado. Se a duração for mais que 1 hora, seleccione metade do tempo e quando acabar volte a seleccionar o restante.
8. Quando o peixe estiver grelhado, gire o TEMPORIZADOR para “DESLIGADO” e desligue a ficha da tomada eléctrica.

PROPOSTAS PARA O TEMPO DO COZINHADO

1. Frango, pato: 30 a 45 minutos
2. Bife, Kebab: 45 a 60 minutos
3. Espetadas: 20 a 30 minutos
4. Peixe: 20 a 30 minutos
5. Vegetais: 15 a 20 minutos

MANUTENÇÃO E LIMPEZA

1. Gire o TEMPORIZADOR para a posição “Desligado” e retire a ficha da tomada antes de limpar.
2. Aguarde que o Grelhador e todos os acessórios fiquem frios antes de os limpar.
3. Limpar o exterior do Grelhador com um pano húmido e depois seque cuidadosamente. Eliminar as manchas persistentes com um detergente líquido não abrasivo. Não utilizar esfregões metálicos ou detergentes abrasivos que possam arranhar a superfície.
4. Limpar a porta de vidro com um pano ou esponja embebida em água quente e detergente, secar cuidadosamente.
5. Lavar a pingadeira com água quente e detergente ou então na máquina de lavar loiça. Limpar as manchas mais resistentes com um pano de nylon ou poliéster e detergente não abrasivo. Enxugar abundantemente com água e secar.
6. Os salpicos de gordura que se acumularem no fundo do Grelhador, podem ser limpos com um pano húmido e secos cuidadosamente.
7. Pode limpar os salpicos das paredes interior do Grelhador facilmente. Eliminar os salpicos maiores com uma esponja de nylon ou poliéster embebida em água quente. Secar cuidadosamente com papel absorvente ou um pano seco.
8. Pode lavar o espeto para assar, os garfos (sem parafusos), os espetos, os cestos de peixe, as bandejas e os suportes na máquina de lavar loiça ou com água quente e detergente. Lavar os parafusos á mão com água quente e detergente, secar cuidadosamente.

DADOS TÉCNICOS

Tensão: 220-240V-50/60Hz

Potência: 1500W

Capacidade: 21 litros

ELIMINAÇÃO

(Equipamento eléctrico e electrónico)

A Directiva Europeia 2002/96/EC sobre os Resíduos dos Equipamentos Eléctricos e Electrónicos (DEEE), exige que os aparelhos domésticos usados não sejam eliminados para o lixo doméstico comum.



Os aparelhos usados devem ser recolhidos em separado para otimizar a percentagem de recuperação e reciclagem dos materiais dos seus componentes e reduzir o impacto na saúde humana e no meio ambiente. O símbolo do caixote do lixo com uma cruz está colocado em todos los produtos para recordar a obrigação da recolha separada. Os consumidores devem contactar as autoridades locais competentes ou a loja onde o comprou de forma a obter a informar da melhor forma de eliminação do seu aparelho.

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

<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	GRELHADOR VERTICAL
Marca	JOCEL
Modelo	JGV011695

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

Baixa Tensão	2006/95/CE	EN 60335-1: 2012; EN 62233:2008 EN 60335-2-9:2003+A1:2004+A2:2006+ A12:2007+A13:2010
--------------	-------------------	---

Compatibilidade Electromagnética	2004/108/CE	EN 55014-1:2006+A1:2009 EN 55014-2:1997/+A1:2001/+A2:2008 EN 61000-3-2:2006/+A1:2009/+A2:2009 EN 61000-3-3:2008
----------------------------------	--------------------	--

Materiais em contacto com os géneros alimentícios **Regulamento 1935/2004**

País de Proveniência: **R.P.C.**

La utilización de aparatos eléctricos exige respetar algunas precauciones de seguridad de base, incluidas las que siguen:

1. Leer todas las instrucciones.
2. La pared externa del asador se calienta mucho durante su utilización. No tocar las superficies calientes. Utilizar los botones. No guardar ni colocar otros elementos sobre la parte alta del asador.
3. Es necesaria una estricta vigilancia cuando los niños utilizan el aparato o se encuentran cerca de él.
4. Para prevenir las electrocuciones, no sumergir ni aclarar el cable, la ficha o cualquier otra pieza en el agua ni en cualquier otro líquido.
5. No utilizar un aparato eléctrico con un cable o un enchufe estropeado, después de una disfunción o si sufriese cualquier tipo de daño.
6. El uso de accesorios que no están recomendados por el fabricante del aparato puede causar un peligro o heridas.
7. No utilizar al exterior.
8. No colocar este aparato sobre o cerca de placas eléctricas o de gas.
9. No dejar que el cordón cuelgue por el borde de una mesa o de una superficie de trabajo, no tocar las superficies calientes.
10. Dejar como mínimo un espacio de 10 a 15 cm alrededor del aparato para permitir una buena circulación del aire.
11. Desconectar si no se utiliza o antes de limpiarlo. Esperar que se enfríe antes de poner o retirar una pieza y antes de limpiarlo.
12. Para desenchufarlo, girar el botón TEMPORIZADOR y ponerlo en "APAGADO", luego retirar el cable eléctrico del enchufe. Sujetar siempre el enchufe, no tirar nunca del cordón.
13. Tener muchísimo cuidado cuando se desplaza este aparato ya que contiene aceite caliente u otros líquidos calientes.
14. No limpiar con una esponja metálica. Las piezas pueden desgarrar la esponja y tocar los componentes eléctricos creando un riesgo de electrocución.
15. Puede desencadenarse un incendio si el asador está recubierto, si toca o se encuentra cerca de sustancias inflamables, como cortinas, tapicerías, etc. cuando está en funcionamiento. No almacenar ningún elemento sobre la parte alta del asador cuando está en marcha o antes de que se enfríe.

16. Puede desencadenarse un incendio si el asador está recubierto, si toca o se encuentra cerca de sustancias inflamables, como cortinas, tapicerías, etc. cuando está en funcionamiento. No almacenar ningún elemento sobre la parte alta del asador cuando está en marcha o antes de que se enfríe.
17. Prestar mucha atención cuando utiliza recipientes que no son ni de metal ni de vidrio.
18. Prestar mucha atención al retirar la grasera o al tirar la grasa caliente u otros líquidos calientes.
19. No almacenar ningún otro equipamiento que no fueran los accesorios recomendados por el fabricante en este asador cuando no se utiliza.
20. Este aparato está fuera de tensión cuando el TEMPORIZADOR está en la posición "APAGADO". Cuando no se utiliza, el asador siempre debe colocarse desconectado del enchufe.
21. Llevar siempre guantes de protección para introducir o retirar alimentos del asador caliente.
22. No utilizar el aparato para otra finalidad que no fuese el uso previsto. Este aparato no es un juguete. En presencia de niños, es importante asegurarse de que no juegan con el aparato.
23. No dejar que los niños utilicen el aparato sin vigilancia.
24. Conviene vigilar a los niños para asegurarse de que no juegan con el aparato
25. Mandar efectuar las reparaciones por un técnico cualificado. No intentar nunca reparar usted mismo el aparato.
26. Comprobar regularmente que el cordón del aparato esté intacto. No utilizar el aparato si se constata que el cordón está estropeado. Mandar reemplazar el cordón estropeado por el fabricante, su servicio posventa o personas de calificación similar con el fin de evitar todo tipo de peligro.
27. Este aparato no está destinado para ponerlo en funcionamiento con un minutero exterior o por un sistema de mando a distancia separado.
28. Este aparato no puede ser utilizado por niños o personas cuyas capacidades físicas, mentales o sensoriales se hallasen limitadas, careciesen de experiencia o conocimiento; a menos que hubieran recibido algunas instrucciones o fuesen dirigidas por personas responsables de su seguridad
29. Si el cable de alimentación está estropeado, deberá cambiarlo el fabricante, su servicio posventa o una persona de calificación similar con el fin de evitar todo tipo de peligro.

**CONSERVAR ESTAS INSTRUCCIONES
PARA USO DOMÉSTICO SOLAMENTE**

DESCRIPCIÓN DEL APARATO



- A: Parte superior
- B: Estación de base
- C: Elemento térmico
- D: Asa de la puerta
- E: Puerta de vidrio
- F: Temporizador
- G: Piloto
- H: Espetón para asar
- I: Tenedor
- J: Pinchos
- K: Soporte superior (pinchos)
- L: Soporte inferior (pinchos)
- M: Grasera

Accesorios:

1 Espetón para asar, 2 Tenedores, 7 Pinchos, 2 Soportes, 2 bandejas, 1 grasera, 2 Cestas de pescado

ANTES DE LA PRIMERA UTILIZACIÓN

Leer atentamente todas las instrucciones de este manual.

Colocar el aparato sobre una superficie plana, como por ejemplo una superficie de trabajo o una mesa. Tenga cuidado en que los laterales, la parte posterior y la parte alta del asador estén a 10 cm como mínimo de las paredes, muebles u objetos sobre las superficies de trabajo o la mesa. Retirar todos los autoadhesivos del asador. Retirar la grasera, el espetón, los tenedores y los kebabs y lavarlos con agua caliente y jabonosa o en el lavavajillas. Secarlos cuidadosamente antes de colocarlos en el horno.



El asa de la puerta es amovible para permitirle retirarla y limpiar el interior. Antes de utilizar el horno, montar el asa tal y como se indica en la imagen siguiente.



Cuando el asador está listo para utilizarlo, compruebe que la tecla TEMPORIZADO está en posición “APAGADO” y el aparato queda desconectado. Le aconsejamos hacer una prueba para familiarizarse con el asador y suprimir toda sustancia protectora o la grasa que pudo utilizarse en el embalaje y la expedición. Conecte el cordón a una toma de 220-240V. Regule la tecla TEMPORIZADOR en “20” minutos. Una pequeña cantidad de humo y olor puede desprenderse. Esto es normal.

Para evitar las rayas, la decoloración o un peligro de incendio, no poner nada sobre la parte alta del horno, sobre todo, durante su funcionamiento.

UTILIZACIÓN DEL ASADOR



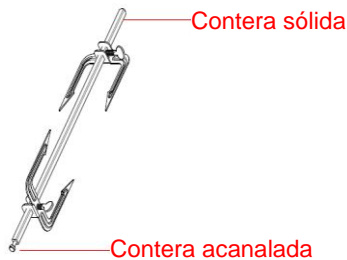
Atención: ¡Las superficies están muy calientes durante y después de la utilización! No colocar nada sobre la parte alta del aparato. Llevar siempre guantes de protección para manipular, colocar o retirar los alimentos del asador caliente. No intentar nunca utilizar el asador sin la grasera.



El aparato no puede ponerse en marcha si la puerta no está cerrada y si el piloto interno no está apagado.

1. Colocar un tenedor de asar en la extremidad del espetón con los dientes frente al centro y apretar el tornillo.
2. Deslizar la punta del espetón por el centro de los alimentos que deben asarse.
3. Colocar el otro tenedor del otro lado del espetón con los dientes frente al asado.
4. Ajustar el asado para que quede centrado en el espetón del asador. Comprobar que los tenedores estén bien fijos en el asado y en el espetón y apriete los tornillos.

5. Para asar aves, pensar en fijar los muslos y las alas cerca del cuerpo del animal con la cuerda para obtener un asado compacto y garantizar un movimiento lento del espetón.
6. Aliñar o embadurnar el asado.
7. **¡IMPORTANTE!** Colocar la grasera redonda en el fondo del horno para recuperar las gotas de grasa.
8. Colocar la extremidad sólida del espetón de asador en el mandril de accionamiento en el centro de la grasera.
9. Colocar la contera acanalada sobre el soporte del espetón situado en la parte alta y en el interior.



10. Cerrar la puerta de vidrio y el piloto interno se apaga automáticamente.
11. Ajustar la tecla TEMPORIZADOR en la duración necesaria. Si la duración supera 1 hora, ajustarlo en mitad del tiempo y cuando termine vuelva a seleccionar el tiempo restante.
12. Cuando el asado está listo, girar la tecla TEMPORIZADOR y ponerla en "APAGADA", luego desenchufar.



Los lados y la parte alta del asador están calientes, utilizar guantes resistentes a las temperaturas extremas para retirar el pollo. También puede utilizar un tenedor para cortar y pinzas para sacar el asado.

13. Retirar el sistema de asado levantando y tirando del conjunto hacia usted. Extraer la parte inferior del espetón fuera de la grasera y colocarla en posición horizontal.
14. Colocar el asado sobre una tabla de cocina para cortar, y deja reposar 10-15 minutos para que los jugos se distribuyan en todo el asado y quede más jugoso y sabroso.
15. Aflojar los tornillos de los espetones del asador y retirar el espetón del asado. Retirar cuidadosamente los tenedores del asador y cortar el asado.

UTILIZACIÓN DEL ASADOR EN PINCHOS

Si el asador se proporciona con los accesorios para pinchos, seguir estas instrucciones.



Atención: ¡Las superficies están muy calientes durante y después de utilización! No colocar nada en la parte alta del aparato. Llevar siempre guantes de protección para manipular, introducir o retirar los alimentos del asador caliente. No intentar nunca utilizar el asador sin la grasera.



El aparato no puede ponerse en marcha si la puerta no está cerrada y si el piloto interno no está apagado.

1. Montar los pinchos siguiendo estas etapas.



2. Colocar la grasera redonda en el fondo del horno para recuperar las gotas de grasa.
3. Colocar la extremidad sólida del espetón del asador en el mandril de accionamiento en el centro de la grasera.
4. Colocar la contera ranurada en el soporte del espetón situado en la parte alta del interior del asador.
5. Cerrar la puerta de vidrio y el piloto interno se apaga automáticamente.
6. Ajustar la tecla TEMPORIZADOR en la duración necesaria según la receta. Si la duración supera 1 hora, ajustarlo en mitad del tiempo y cuando termine vuelva a seleccionar el tiempo restante.
7. Cuando el asado está listo, girar la tecla TEMPORIZADOR y ponerla en "APAGADA", luego desenchufar.



Los lados y la parte alta del asador están calientes, utilizar guantes resistentes a las temperaturas extremas para retirar el kebab.

UTILIZACIÓN DEL ASADOR CON LOS LAS CESTAS DE PESCADO

El asador se proporciona con dos cestas de pescado, seguir estas instrucciones.

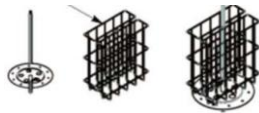


Atención: ¡Las superficies están muy calientes durante y después de utilización! No colocar nada en la parte alta del aparato. Llevar siempre guantes de protección para manipular, introducir o retirar los alimentos del asador caliente. No intentar nunca utilizar el asador sin la grasera.



El aparato no puede ponerse en marcha si la puerta no está cerrada y si el piloto interno no está apagado.

1. Montar las cestas siguiendo estas etapas.



2. Fije el soporte inferior en la extremidad sólida del espetón del asador y apriete el tornillo ligeramente. Unir las dos cestas través las arandelas y introduzca el espetón en las arandelas.
3. Coloque el pescado en las cestas. Asegúrese que el pescado no es mayor que las cestas y no toque el interior de lo asador.
4. Colocar la grasera redonda en el fondo del horno para recuperar las gotas de grasa.
5. Colocar la extremidad sólida del espetón del asador en el mandril de accionamiento en el centro de la grasera.
6. Colocar la contera ranurada en el soporte del espetón situado en la parte alta del interior del asador.
7. Cerrar la puerta de vidrio y el piloto interno se apaga automáticamente.
8. Ajustar la tecla TEMPORIZADOR en la duración necesaria según la receta. Si la duración supera 1 hora, ajustarlo en mitad del tiempo y cuando termine vuelva a seleccionar el tiempo restante.
9. Cuando el pescado está listo, girar la tecla TEMPORIZADOR y ponerla en "APAGADA", luego desenchufar.

UTILIZACIÓN DEL ASADOR CON LAS BANDEJAS

El asador se proporciona con dos 2 bandejas en acero inoxidable, seguir estas instrucciones.



Atención: ¡Las superficies están muy calientes durante y después de utilización! No colocar nada en la parte alta del aparato. Llevar siempre guantes de protección para manipular, introducir o retirar los alimentos del asador caliente. No intentar nunca utilizar el asador sin la grasera.

i El aparato no puede ponerse en marcha si la puerta no está cerrada y si el piloto interno no está apagado.

2. Montar las bandejas siguiendo estas etapas.



2. Colocar la grasera redonda en el fondo del horno para recuperar las gotas de grasa.

3. Coloque una o las dos bandejas en lo espetón manteniendo la la extremidad sólida del espeto para bajo apretar los tornillhos ligeramente.

4. Colocar la extremidad sólida del espetón del asador en el mandril de accionamiento en el centro de la grasera.

5. Colocar la contera ranurada en el soporte del espetón situado en la parte alta del interior del asador.

6. Cerrar la puerta de vidrio y el piloto interno se apaga automáticamente.

7. Ajustar la tecla TEMPORIZADOR en la duración necesaria según la receta. Si la duración supera 1 hora, ajustarlo en mitad del tiempo y cuando termine vuelva a seleccionar el tiempo restante.

8. Cuando el asado está listo, girar la tecla TEMPORIZADOR y ponerla en "APAGADA", luego desenchufar.

PROPUESTAS DE RECETA

6. Pollo, pato: 30 a 45 minutos
7. Chuleta, Kebab: 45 a 60 minutos
8. Pinchos: 20 a 30 minutos
9. Pescado: 20 a 30 minutos
10. Verduras: 15 a 20 minutos

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

1. Ajuste la tecla TEMPORIZADOR en “APAGADO” y desenchufe el aparato antes de limpiarlo.
2. Esperar que el asador y todos los accesorios se enfríen completamente antes de limpiarlos.
3. Limpiar el exterior del asador con un paño húmedo y seco cuidadosamente. Eliminar las manchas resistentes con un limpiador líquido no abrasivo. No utilizar esponjas metálicas o limpiadores abrasivos que puedan rayar la superficie.
4. Limpiar la puerta de vidrio con un paño o una esponja empapada de agua caliente y jabonosa y secarla cuidadosamente.
5. Lavar la grasera con agua caliente y jabonosa o en el lavavajillas. Limpiar las manchas resistentes con un cepillo de nilón o poliéster y un limpiador suave no abrasivo. Aclarar abundantemente y secar.
6. Si las migas o salpicaduras se hubiesen acumulado en el fondo del asador, limpiar con un paño húmedo y secar cuidadosamente.
7. Las paredes del interior del asador reciben partículas alimentarias y salpicaduras que se limpian fácilmente. Eliminar las grandes proyecciones con una esponja de nilón o poliéster, pasada debajo del agua caliente. Secar cuidadosamente con papel absorbente o un paño seco.
8. El espetón del asador, los tenedores (sin los tornillos), los soportes, las bandejas, los pinchos, las cestas de pescado y la grasera se levantan en el lavavajillas o se lavan con agua caliente jabonosa. Lavar los tornillos a mano con agua caliente jabonosa y secar cuidadosamente.

DATOS TÉCNICOS

Tensión:	220-240V-50/60Hz
Alimentación:	1500W
Capacidad:	21 litros

DESECHAR CORRECTAMENTE EL APARATO

(Equipo eléctrico y electrónico)

(Aplicable en la Unión Europea y en los demás países de Europa que han adoptado sistemas de recogida por separado)



La Directiva Europea 2002/96/EC sobre los Residuos de los Equipamientos Eléctricos y Electrónicos (DEEE), exige que los aparatos domésticos usados no se desechen en el flujo normal de los residuos domésticos.

Los aparatos usados deben recogerse por separado con el fin de optimizar el porcentaje de recuperación y el reciclaje de los materiales que los componen y, reducir el impacto en la salud humana y el medio ambiente. El símbolo del cubo de basura rayado está colocado en todos los productos para recordar las obligaciones de la recogida por separado. Los consumidores deberán contactar con las autoridades locales o con su minorista para que les informen sobre la manera de desechar su aparato.

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 tarifas vigentes.

ASISTENCIA TÉCNICA:

Para pedir asistencia técnica de vuestros aparatos, nuestros servicios están disponibles a través de los siguientes contactos:

Telef. 00 351 252 910351

Fax: 00 351 252 910367

E-mail: asistencia@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>

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD



Declaramos bajo nuestra responsabilidad que el aparato abajo

Aparato **ASADOR VERTICAL**
Marca **JOCEL**
Modelo **JGV011695**

Cumple com las siguientes dirctivas europeas y normas de aplicación

Baja Voltaje	2006/95/CE	EN 60335-1: 2012; EN 62233:2008 EN 60335-2-9:2003+A1:2004 +A2:2006+A12:2007+A13:2010
Compatibilidad Electromagnética	2004/108/CE	EN 55014-1:2006+A1:2009 EN 55014-2:1997/+A1:2001/+A2:2008 EN 61000-3-2:2006/+A1:2009/ +A2:2009 EN 61000-3-3:2008
Materiales en contacto con alimentos		Regulación 1935/2004

País de Origen: **R.P.C.**

SAFETY INSTRUCTION

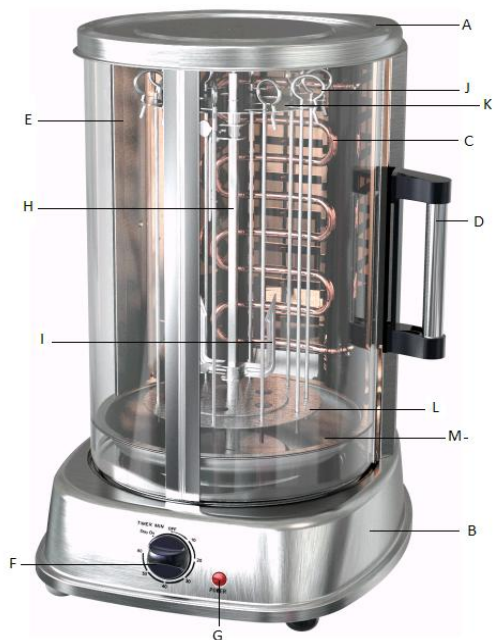
When using electric appliances please follow the below safety:

1. Carefully read this manual before using this appliance.
2. The temperatures of accessible surfaces are liable to get hot during use. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs. Do not store or place any other item on top of the grill.
3. Children must be supervised to ensure they do not play with the appliance.
4. Do not immerse appliance in water. Do not immerse any part of this appliance or supply cord in water.
5. Do not use the appliance with damage the power cord or if it has been damaged or dropped.
6. The use of accessory attachments not supplied with the appliance may cause hazard or injury.
 1. Do not use outdoors.
 2. Do not put the appliance on top or near electric hobs.
 3. Don't let the cable hanged or in touch with hot surfaces.
 4. Always leave a space of 10 to 15 cm around the appliance.
 5. Torn off the appliance before cleaning. Wait until the appliance is cold before taking out or put inside accessories or before cleaning.
 6. To disconnect, turn the TIMER control to "Off", then remove the plug. Always hold the plug, never pull the cord.
 7. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids or when removing drip pan or disposing of hot grease or other hot liquids
 8. Do not use metal scouring pads for cleaning, they can release some metal parts that in touch with electrical components may cause hazard.
 9. Do not cover or place the unit near flammable materials such as curtains or carpets during its operation as it can cause fire. Do not place any object on top of the appliance when it is in use or when it is hot.

10. Be very careful when you use containers that are not metal or glass.
11. Be very careful when removing the drip tray of hot grease or other liquids drip tray .
12. Never use accessories not recommended.
13. The device is switched off when the TIMER is in the "OFF " position. Where not use the grill unplug it from the mains.
14. Always protect your hands when removing or introducing foods to grill while hot.
15. Do not use the appliance for other purposes which they have not been provided. This appliance is not a toy. Do not let children play with the appliance.
16. Do not allow children to use the appliance .
17. Vigilance is required when children are around, do not let them play with the grill.
18. Repairs must be done by a Qualified Technician. Never attempt to repair the unit yourself.
19. Check regularly that the power cord of the appliance is intact. Do not use the appliance if the power cord is damaged. Contact Technical Support for a replacement power cord.
20. This appliance is not suitable for use with external timer or a control separated system.
21. This unit cannot be used by children or persons whose physical, sensory or mental capabilities are limited. This appliance lacks experience or knowledge unless they have received some instructions or are supervised by a person responsible for their safety.
22. If the power cord is damaged it must be replaced by the Technical Service in order to prevent danger to the user .

**SAVE THESE INSTRUCTIONS
FOR HOUSEHOLD USE ONLY**

DIAGRAM



- A: Top housing
- B: Base
- C: Heating Element
- D: Door Handle
- E: Glass Door
- F: Timer
- G: Indicator light
- H: Rotisserie Spit
- I: Fork
- J: Spear
- K: Upper Support (spear)
- L: Bottom Support (spear)
- M: Drip tray

Included Accessories:

1 Rotisserie spit, 2 Forks, 7 Skewer, 2 Supports, 2 Trays, 1 Drip tray, 2 Fish Baskets

BEFORE FIRST USE

Read all instructions in this manual carefully. The information included in this book will guide you through the versatility of your grill.

Place your grill on a level surface such as a countertop or table. Be sure the sides, back and top of the grill are at least four inches away from any walls, cabinets or objects on the counter or table. Remove all stickers from the grill. Remove Drip Pan, Rotisserie Spit, Forks and Spits and wash them in warm, soapy water or in the dishwasher. Dry thoroughly before placing in the oven.



The door handle is removable, in order to let you take it out and clean the inside of unit. Before you use the oven, please assembly the handle yourself by the following assembly instruction picture.



When you are ready to use the grill, be sure that the TIMER Control is in the “Off” position and unplugged. We recommend a trial run to familiarize yourself with your grill and to eliminate any protective substance or oil that may have been used for packing and shipping. Plug the cord into a 220-240V outlet. Set the TIMER Control to “20” minutes. A small amount of smoke and odor may be detected. This is normal.

To avoid scratching, marring, discoloration or fire hazard, do not store anything on top of the oven, especially during operation.

OPERATION



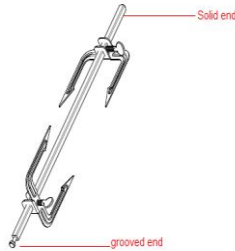
Caution: Appliance surfaces are hot during and after use! Do not place anything on top of this appliance. Always wear protective, insulated oven mitts when handling, inserting or removing items from the hot grill. Never attempt to use your Rotisserie without the drip pan in place.



The unit will not start until you close the door well and the inner light is off.

1. Place one rotisserie fork on the end of the rotisserie spit opposite the point with the tines facing the center and tighten the screw slightly.
2. Slide the pointed end of the rotisserie spit through the center of the food to be cooked.
3. Place the other rotisserie fork on the other end of the rotisserie spit with the tines facing the roast.
4. Adjust the roast so that it is centered on the rotisserie spit. Make sure the forks are secure on the roast and on the spit and tighten the screws.
5. When cooking poultry, it may be necessary to secure legs and wings to the body with butchers twine to make the roast as compact as possible for smooth movement of the rotisserie spit.
6. Season or baste the roast as desired.

7. **IMPORTANT!** Place the round drip pan into the receptacle at the bottom of the oven to catch the drippings.
8. Put the solid end of the rotisserie spit in the drive socket on located in the center of the drip pan.
9. Place the grooved end on the spit support located on the top interior of the oven.



10. Close the glass door and the inner light will turn off automatically.
11. Set the TIMER Control to the time according to RECIPE. If more than 1 hour, set to half the time, check and then set to the remaining time as required.
12. When the roast is done, turn the TIMER Control to "OFF" and unplug the oven.




The grill sides and top are hot, use oven mitts or temperature resistant gloves when removing the chicken. You can also use a carving fork and set of tongs to remove the roast.

13. Remove the rotisserie from the top by lifting up and out towards you. Pull the bottom part of the spit out of the drip pan receptacle and place onto a carving station.
14. Place the roast on a cutting board or platter and allow standing for 10-15 minutes, this allows the juices to redistribute throughout the roast making for a moister, flavor full roast.
15. Using a pot holder, loosen the screws on the rotisserie forks and remove the rotisserie spit from the roast. Carefully remove the rotisserie forks and carve the roast.

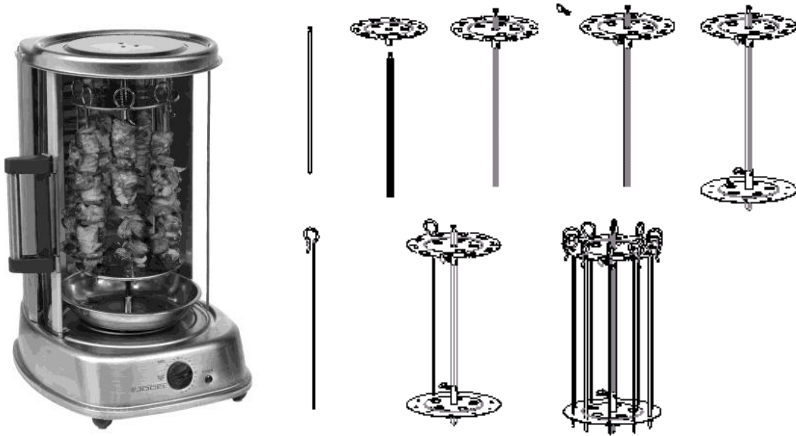
USING THE GRILL WITH THE SKEWER SET



Caution: Appliance surfaces are hot during and after use! Do not place anything on top of this appliance. Always wear protective, insulated oven mitts when handling, inserting or removing items from the hot grill. Never attempt to use your Rotisserie without the drip pan in place.

 **The unit will not start until you close the door well and the inner light is off.**

1. Assemble the skewer set with following the below steps.



2. Place the round drip pan into the receptacle at the bottom of the oven to catch the drippings.
3. Put the solid end of the rotisserie spit in the drive socket on located in the center of the drip pan.
4. Place the grooved end on the spit support on located on the top interior of the grill.
5. Close the glass door well and the inner light will turn off automatically.
6. Set the **TIMER Control** to the time according to **RECIPE**. If more than 1 hour, set to half the time, check and then set to the remaining time as required.
7. When the roast is done, turn the **TIMER Control** to “OFF” and unplug the grill.
8. The grill sides and top are hot, use oven mitts or temperature resistant gloves when removing the Kebab.



Caution: Appliance surfaces are hot during and after use! Do not place anything on top of this appliance. Always wear protective, insulated oven mitts when handling, inserting or removing items from the hot grill. Never attempt to use your Rotisserie without the drip pan in place.

USING THE GRILL WITH THE FISH BASKET

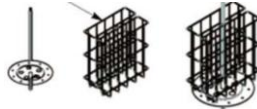
The grill comes with 2 pieces of Fish Basket, please follow the instructions for use.



Caution: Appliance surfaces are hot during and after use! Do not place anything on top of this appliance. Always wear protective, insulated oven mitts when handling, inserting or removing items from the hot grill. Never attempt to use your Rotisserie without the drip pan in place.

i The unit will not start until you close the door well and the inner light is off.

1. Assembly the fish basket with following the below steps.



2. Place the bottom support on the end of the rotisserie spit opposite the point and tighten the screw slightly. It is as the holder of the basket, and then let the spit go through the grid that bulged out of the basket.
3. Put fish or other roast into the baskets. Make sure the roast will not touch sides or top of grill.
4. Place the round drip pan into the receptacle at the bottom of the oven to catch the drippings.
5. Put the solid end of the rotisserie spit in the drive socket on located in the center of the drip pan.
6. Place the grooved end on the spit support on located on the top interior of the grill.
7. Close the door and the inner light is off automatically.
8. Set the TIMER Control to the time according to recommended Recipe. If more than 1 hour, set to half the time, check and then set to the remaining time as required.
9. When the roast is done, turn the TIMER Control to “OFF” and unplug the grill.

USING THE GRILL WITH THE FOOD TRAY

The grill comes with 2 pieces of SS Food Tray, please follow the instructions for use.



Caution: Appliance surfaces are hot during and after use! Do not place anything on top of this appliance. Always wear protective, insulated oven mitts when handling, inserting or removing items from the hot grill. Never attempt to use your Rotisserie without the drip pan in place.

i The unit will not start until you close the door well and the inner light is off.

1. Assembly the food tray with following the below steps.



2. Place the round drip pan into the receptacle at the bottom of the oven.
3. Place the food tray into the rotisserie spit and tighten the screw slightly.
4. Put the solid end of the rotisserie spit in the drive socket on located in center of the food tray.
5. Place the grooved end on the spit support on located on the top interior of the grill.
6. Close the door and the inner light is off automatically.
7. Set the TIMER Control to the time according to RECIPE. If more than 1 hour, set to half the time, check and then set to the remaining time as required.
8. When the roast is done, turn the TIMER Control to “Off” and unplug the grill.

RECIPE COOKING TIME

Chicken, duck:	30 a 45 minutes
Steak, Kebab:	45 a 60 minutes
Skewer Meats:	20 a 30 minutes
Fish:	20 a 30 minutes
Vegetables:	15 a 20 minutes

MAINTENANCE AND CLEANING

1. Turn the TIMER Control to "OFF" and unplug before cleaning.
2. Allow the grill and all accessories to cool completely before cleaning.
3. Clean the outside of the grill with a damp cloth and dry thoroughly. Clean stubborn stains with a nonabrasive liquid cleaner. Do not use metal scouring pads or abrasive cleaners that will scratch the surface.
4. Clean the glass door with a cloth or sponge dampened with warm, soapy water and dry thoroughly.
6. Wash the drip pan in hot, sudsy water or in the dishwasher. Clean stubborn stains with a nylon or polyester mesh pad and a mild, nonabrasive cleaner. Rinse and dry thoroughly. If crumbs and spills have accumulated on the bottom of the grill wipe with a damp cloth and dry thoroughly.
7. The walls on the inside of the grill allow food particles or spatters during use to be easily wiped clean. Remove heavy spatter after use with a nylon or polyester mesh pad, sponge or cloth dampened with warm water. Blot dry with a paper towel or soft, dry cloth.
8. The Rotisserie spit, forks (without screws attached), skewer, supports, tray, fish basket can be placed in the dishwasher or washed in warm soapy water. Hand wash the screws in warm soapy water and dry thoroughly.

TECHNICAL

Voltage: 220-240V-50/60Hz

Power: 1500W

Capacity: 21 litros

DISPOSAL

Correct Disposal of this product (Waste Electrical & Electronic Equipment)

(Applicable in the European Union and other European countries with separate collection systems)

This marking shown on the product or its Literature, indicates that it should not be disposed with other household wastes at the end of its working life. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, please separate this from other types of wastes and recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. Household users should contact either the retailer where they purchased this product or their local authority office, for details of where and how they can take this item for environmentally safe recycling.

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

<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: jocel@jocel.pt
<http://www.jocel.pt>

DECLARATION OF CONFORMITY



We declare on our own responsibility that the machine indicated below

Product	VERTICAL GRILL
Brand	JOCEL
Model	JGV011695

Complies with the following European directives and standards implementation

Low Voltage	2006/95/CE	EN 60335-1: 2012; EN 62233:2008 EN 60335-2-9:2003+A1: 2004+A2:2006+A12:2007+ A13:2010
Electromagnetic Compatibility	2004/108/CE	EN 55014-1:2006+A1:2009 EN 55014-2:1997/+A1:2001 /+A2:2008 EN 61000-3-2:2006/+A1: 2009/+A2:2009 EN 61000-3-3:2008
Food contact materials		Regulation 1935/2004

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