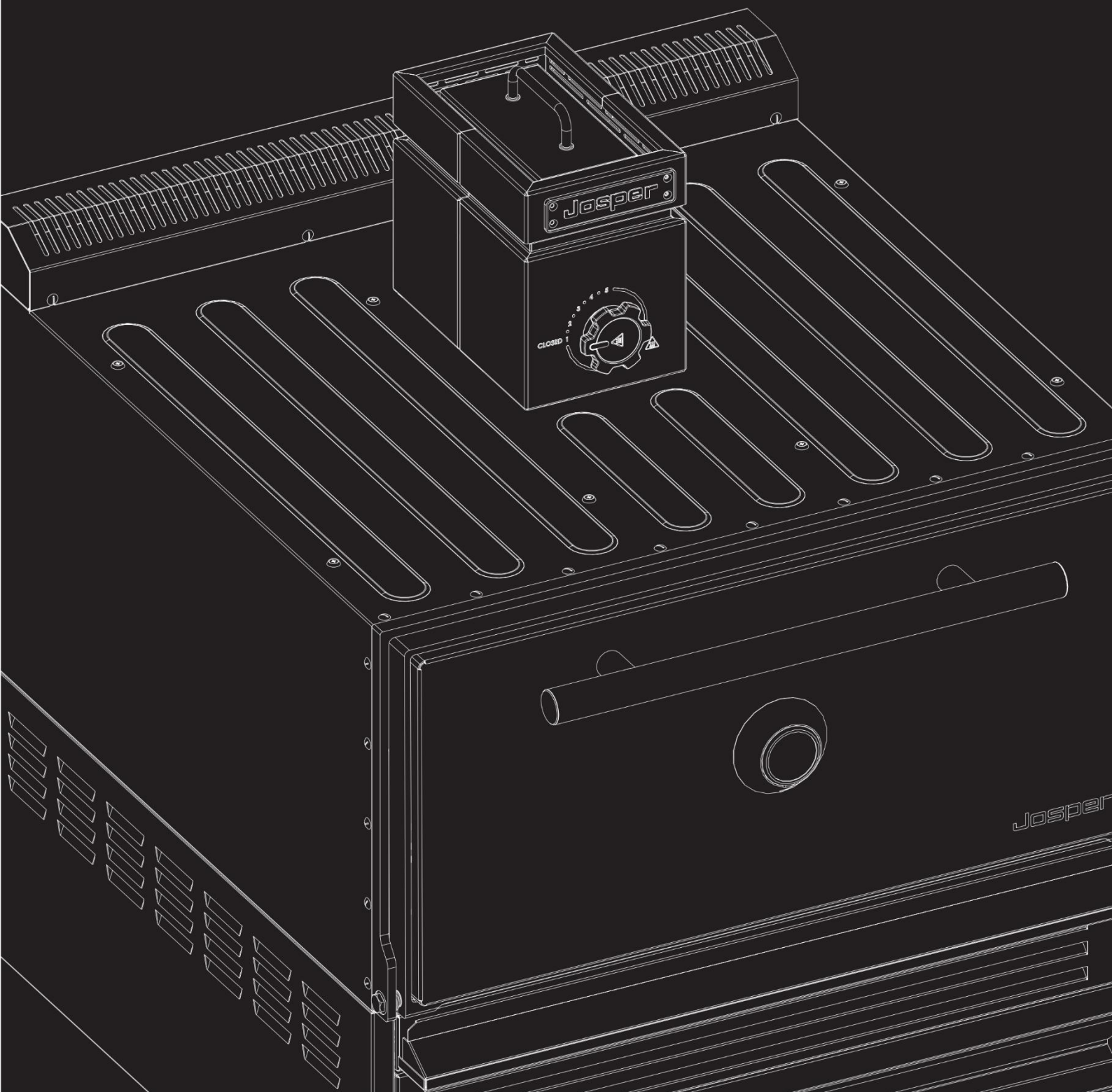


Josper®

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
ПЕЧЕЙ NJX НА ДРЕВЕСНОМ УГЛЕ



THE MIDDLEBY CORPORATION
(«Корпорация Миддлби»)

ОСНОВНОЙ ПРИЧИНОЙ ВОЗГОРАНИЙ, СВЯЗАННЫХ С ЭКСПЛУАТАЦИЕЙ ПЕЧИ, ЯВЛЯЕТСЯ РАЗМЕЩЕНИЕ ПЕЧИ НА НЕНАДЛЕЖАЩЕМ РАССТОЯНИИ ОТ ЛЕГКОВОСПЛАМЕНЯЮЩИХСЯ МАТЕРИАЛОВ. ПОЭТОМУ ЧРЕЗВЫЧАЙНО ВАЖНО УСТАНОВИТЬ ПЕЧЬ В СТРОГОМ СООТВЕТСТВИИ С ИНСТРУКЦИЯМИ, ПРИВЕДЕННЫМИ В НАСТОЯЩЕМ РУКОВОДСТВЕ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ.

Настоящее руководство по эксплуатации поможет вам использовать данное изделие эффективно и безопасно.

- Прежде чем приступать к установке и использованию изделия, пожалуйста, ознакомьтесь со всеми инструкциями.
- Сохраните настоящее руководство.
- Этот документ понадобится вам в дальнейшем, поэтому храните его в доступном месте.
- Производитель изделия мог изменить приведенные в настоящем руководстве рисунки, технические чертежи и общие сведения по сравнению с их первоначальной редакцией.

Если печь установлена неверно, это может привести к пожару. Чтобы снизить риск пожара, следуйте инструкциям по установке и использованию.

Пожалуйста, внимательно прочитайте все положения настоящего руководства, прежде чем приступать к установке печи. Несоблюдение инструкций, приведенных в настоящем руководстве, может повлечь за собой повреждение имущества, травмы или смерть.



Gutenberg 11 • 08397 Pineda de Mar
Barcelona – SPAIN

(Гутенберг, 11, 08397, Пинеда-де-Мар,
Барселона, Испания)



Эмблема: HCV *
Подтверждение
соответствия системе
НАССР * ЕС



Эмблема:
UL («ЮЛ
Солюшнз»)



Эмблема:
NSF ®
(Националь
ный
санитарный
фонд США)



Эмблема: FSCI *
Международное сообщество
консультантов в сфере
общественного питания



Эмблема:
PCT AB28



Эмблема: AEFECC
(Испанская
ассоциация
производителей
печей, каминов и
плит на твердом
топливе)



Эмблема: TÜV Rheinland
(«ТЮФ Рейнланд») *
СЕРТИФИЦИРОВАНО
Система менеджмента
ISO 9001:2015
www.tuv.com
ID 9108638554



Эмблема: CE *
Сертифицирован
ные материалы
EN 10204:2004 /
3.1

ВАС ПРИВЕТСТВУЕТ КОМПАНИЯ JOSPER!

Компания JOSPER является семейным предприятием, успешно представленным на международном рынке. Мы гордимся своей историей и своими достижениями, но больше всего гордимся сотрудниками нашей компании, ведь на протяжении вот уже более 50 лет они вносят вклад в ее становление как бренда, деятельность которого не ограничивается только лишь выпуском продукции. Мы – семья, и мы рады приветствовать вас в этой семье.

Скоро вы сможете убедиться на собственном опыте, что продукция компании JOSPER по-своему уникальна, что жарка на древесном угле приносит ни с чем не сравнимые впечатления и что связь между поваром, блюдом и брендом JOSPER возникает на эмоциональном уровне.

В наше время цифровых технологий и виртуальных отношений именно кулинария позволяет нам вернуться к истокам и ощутить подлинную радость жизни. В компании JOSPER мы понимаем всю важность приготовления пищи на угле, поскольку верим в магию ароматов и традиционных рецептов. Именно поэтому мы каждый день работаем для истинных ценителей традиционной кухни, которые стремятся раскрыть свой талант, создавая изумительные блюда.

В производстве продукции мы объединяем ремесло и современные технологии, чтобы достичь непревзойденного качества и долговечности наших изделий, а также гарантировать покупателям наилучший пользовательский опыт.

Компания JOSPER использует все свои знания, накопленные за долгие годы работы, чтобы преодолевать трудности и внедрять новые решения, которые мотивируют нас и помогают уверенно шагать в будущее. Уделяя особое внимание проведению прикладных исследований, осуществлению разработок и реализации технических инноваций, мы взаимодействуем с рядом научных центров, чтобы совершенствовать имеющийся ассортимент продукции, а также расширять его за счет новых изделий.

Кроме того, мы соблюдаем свои обязательства перед обществом во всех сферах деятельности компании. Экологическая эффективность является центральным принципом нашей работы, который помогает нам решать текущие задачи и производить продукцию, неизменно сохраняя ответственное отношение к окружающей среде.

Мы сотрудничаем с лучшими поварами мира, учимся у них и растем вместе с ними. И все это мы делаем для вас, чтобы использование продукции компании JOSPER принесло вам незабываемые впечатления.

Мы уверены, что вам понравится продукция JOSPER. Спасибо, что доверяете нам!

Пере Юли

Сооснователь и президент компании JOSPER S.A.U.

стр. 3	1. ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПЕЧИ
стр. 7	2. ТЕХНОЛОГИЯ JOSPER
стр. 11	3. АССОРТИМЕНТ ПЕЧЕЙ JOSPER
стр. 13	3.1 Ассортимент печей
стр. 15.	3.2 Конфигурация печей
стр. 16	3.3 HJX-PRO-MINI
стр. 18	3.4 HJX-PRO-S80
стр. 20	3.5 HJX-PRO-M120
стр. 22	3.6 HJX-PRO-L175
стр. 25	4. КОНСТРУКЦИЯ И СХЕМА ИЗДЕЛИЯ
стр. 26	4.1 Предупреждения
стр. 27	4.2 Компоненты
стр. 28	4.3 Внешние компоненты
стр. 31	4.4 Внутренние компоненты
стр. 33	4.5 Цвет дверцы
стр. 35	5. ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ
стр. 36	5.1 Предупреждения
стр. 38	5.2 Сборка печи
стр. 39	5.3 Установка
стр. 45	6. ИНСТРУКЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ
стр. 46	6.1 Предупреждения
стр. 47	6.2 Загрузка угля
стр. 49	6.3 Розжиг печи
стр. 50	6.4 Подготовка к приготовлению пищи
стр. 51	6.5 Повторная загрузка угля
стр. 52	6.6 После завершения работы
стр. 55	7. ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ
стр. 56	7.1 Предупреждения
стр. 57	7.2 Ежедневная чистка
стр. 60	7.3 Чистка каждые две недели
стр. 63	8. ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБСЛУЖИВАНИЮ
стр. 64	8.1 Предупреждения
стр. 65	8.2 Замена термометра
стр. 66	8.3 Замена ручки дверцы
стр. 67	8.4 Замена системы натяжения дверцы
стр. 70	8.5 Замена панели дверцы
стр. 71	8.6 Замена нижнего клапана
стр. 75	9. ПОСУДА JOSPER
стр. 85	10. УГОЛЬ JOSPER
стр. 91	11. ГАРАНТИЯ

ПРЕЖДЕ ЧЕМ ПРИСТУПАТЬ К УСТАНОВКЕ И ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ИЗДЕЛИЯ, ПОЖАЛУЙСТА, ОЗНАКОМЬТЕСЬ СО ВСЕМИ ИНСТРУКЦИЯМИ

*СОХРАНИТЕ НАСТОЯЩЕЕ РУКОВОДСТВО

1. ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПЕЧИ



1. ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПЕЧИ



При эксплуатации печи используйте детали и методы, которые рекомендованы компанией Josper и описаны в этом руководстве.



ОСТОРОЖНО! НЕ ЗАГОРАЖИВАЙТЕ пространство вокруг печи изоляционными материалами или другими предметами. Соблюдайте обозначенные воздушные зазоры.



ВНИМАНИЕ! Если печь установлена неверно, это может привести к пожару. Чтобы снизить риск пожара, следуйте инструкциям по установке.



ОСТОРОЖНО! НЕ РАЗМЕЩАЙТЕ легковоспламеняющиеся материалы на расстоянии менее чем 30 см от боковых стенок и верхней части печи.



В качестве топлива для печи используйте только древесный уголь. **НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ** горючие жидкости для розжига угля.



Регулярно проводите техническое обслуживание и чистку изделия в соответствии с рекомендациями компании Josper, приведенными в настоящем руководстве.



Заказывая в компании Josper запасные части, принадлежности или другие компоненты, пожалуйста, верно указывайте их артикулы и наименования. При этом также сообщайте модель изделия и свое имя.



Запрещается вносить изменения в конструкцию изделия без предварительного разрешения компании Josper.

1. ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПЕЧИ



НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ детали или компоненты от других печей или производителей.



Компания Jospet не несет ответственности за ущерб, нанесенный людям, изделиям или строениям вследствие ненадлежащего использования или технического обслуживания данной печи.



Помните, что все доступные поверхности печи нагреваются до высокой температуры. Используйте защитные перчатки во избежание ожогов при работе с гриль-решетками. Не прикасайтесь к печи незащищенными руками.



НЕ ВЫСЫПАЙТЕ золу и пепел в емкости, выполненные из легковоспламеняющихся материалов или материалов, деформируемых под воздействием высоких температур, например из пластика, резины, дерева и т. д.



ВНИМАНИЕ! Перед использованием печи ознакомьтесь с соответствующими нормами национального и регионального законодательства; эти нормы могут предусматривать меры предосторожности, дополняющие те указания, которые изложены в этом документе.



Во время использования печи ее дверца всегда должна быть закрыта.



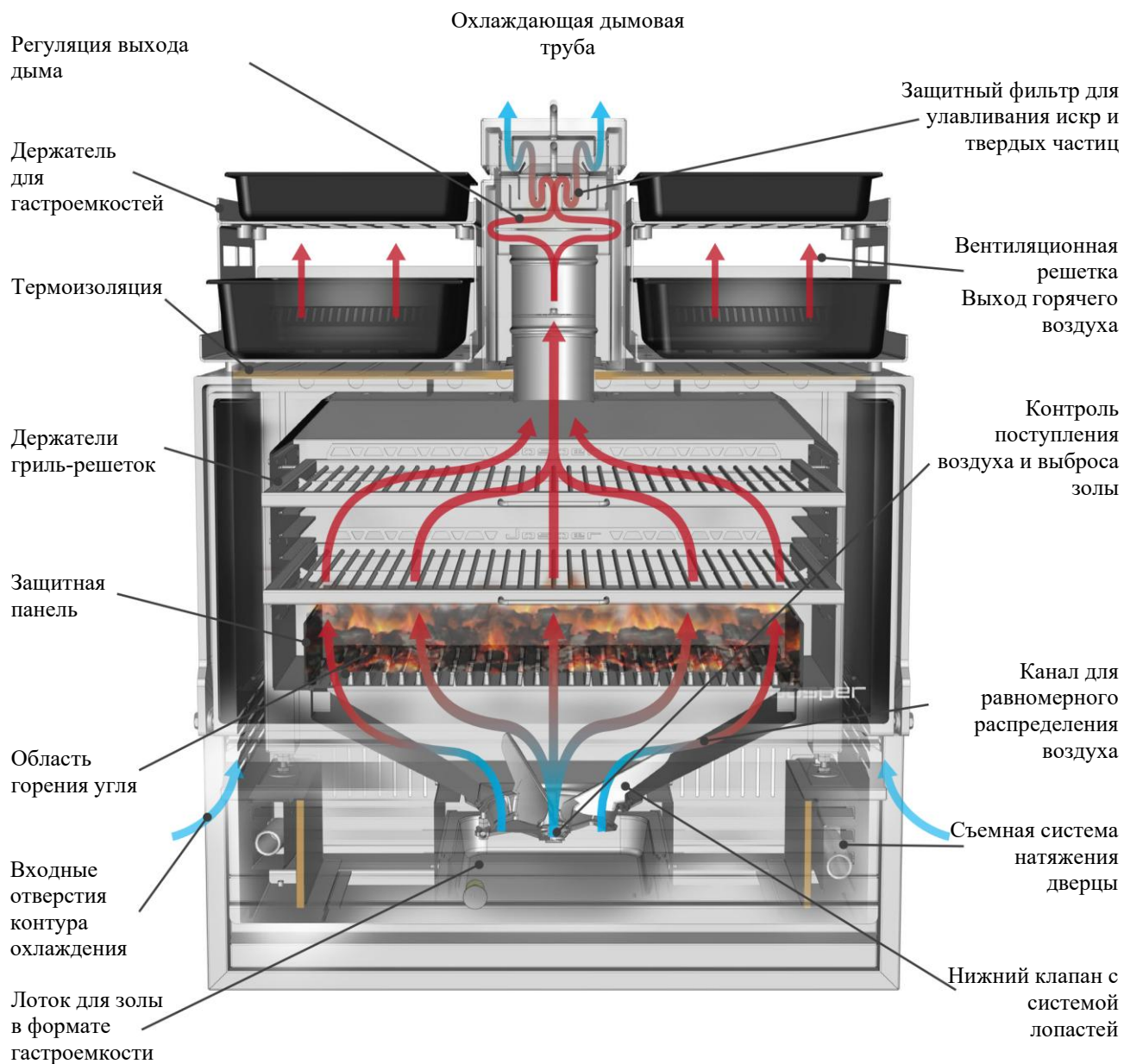
Печь Jospet предназначена только для приготовления пищи; применение печи в других целях может подвергать пользователя серьезной опасности.

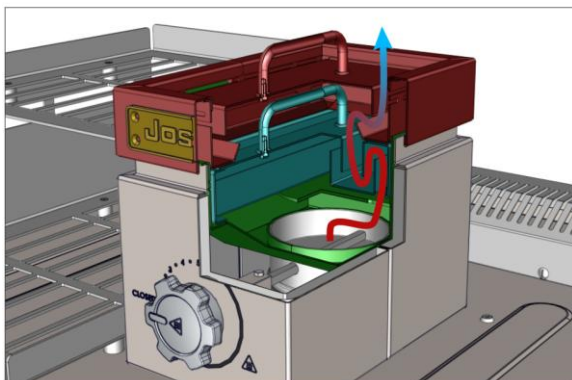


2. ТЕХНОЛОГИЯ JOSPER



2. ТЕХНОЛОГИЯ JOSPER

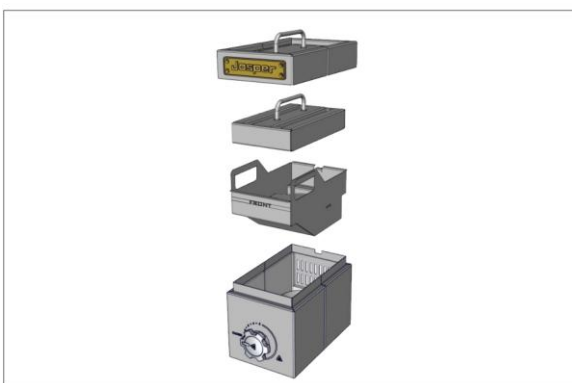




МОДУЛЬ ДЫМООТВОДА

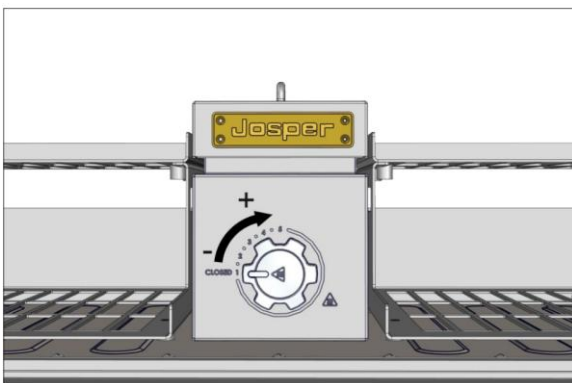
Модуль дымоотвода состоит из следующих деталей:

- Основание: Улавливает твердые частицы, находящиеся в составе дыма во взвешенном состоянии.
- Фильтр искрогасителя: Металлический лабиринт, где охлаждаются и оседают твердые частицы.
- Теплопоглотитель: Охлаждает выделяющиеся горячие газы.



МОДУЛЬ ДЫМООТВОДА

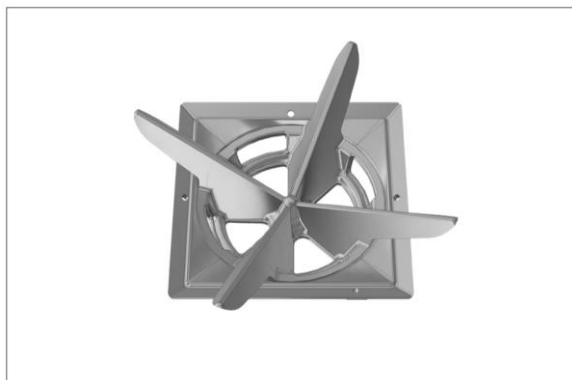
Модуль дымоотвода легко разбирается, что облегчает чистку и уход за ним.



ВЕРХНИЙ КЛАПАН

Конструкция предусматривает пять положений верхнего клапана, что позволяет в любое время контролировать температуру в печи.

Пазы в конструкции клапана совместимы со щипцами Josper. Для получения дополнительной информации об использовании клапана, пожалуйста, обратитесь к разделу 6 «Инструкции по использованию».



НИЖНИЙ КЛАПАН

Конструкция клапана пропускает воздух с боков и снизу, минимизируя время розжига при закрытой дверце. Клапан не позволяет золе засорять отверстия, через которые воздух поступает в камеру.



3. АССОРТИМЕНТ ПЕЧЕЙ

JOSPER





3.1 АССОРТИМЕНТ ПЕЧЕЙ

HJX-PRO-MINI

Рекомендованное
количество персон ± 40



HJX-PRO-S80

Рекомендованное
количество персон ± 80



HJX-PRO-M120

Рекомендованное
количество персон ± 120



HJX-PRO-L175

Рекомендованное
количество персон ± 175





3.2 КОНФИГУРАЦИЯ ПЕЧЕЙ

HJX-PRO



МОДЕЛЬ:

HJX-PRO-S80
HJX-PRO-M120
HJX-PRO-L175

HJX-PRO-W (Мармит)



МОДЕЛЬ:

HJX-PRO-S80-W
HJX-PRO-M120-W
HJX-PRO-L175-W

HJX-PRO-T (Столик)



МОДЕЛЬ:

HJX-PRO-S80-T
HJX-PRO-M120-T
HJX-PRO-L175-T

HJX-PRO-WT (Мармит и столик)



МОДЕЛЬ:

HJX-PRO-S80-WT
HJX-PRO-M120-WT
HJX-PRO-L175-WT

HJX-PRO-TD (Столик и выдвижной ящик)



МОДЕЛЬ:

HJX-PRO-S80-TD
HJX-PRO-M120-TD
HJX-PRO-L175-TD

HJX-PRO-WTD (Мармит, столик и выдвижной ящик)



МОДЕЛЬ:

HJX-PRO-S80-WTD
HJX-PRO-M120-WTD
HJX-PRO-L175-WTD

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Рекомендуемое количество персон, ±	40 персон
Время розжига	около 25 мин
Потребление угля в день	6-8 кг
Длительность работы на одной загрузке	7 часов
Производительность в час	около 25 кг
Температура в камере	250-350°C
Вместимость стандартной гриль-решетки в габаритах (GN)	1xGN 1/1
Номинальная тепловая мощность	--
Скорость выходящего потока	2500 м³/ч
Массовый расход дымового газа	--
Масса нетто	--

УСТАНОВКА

Рекомендуемая высота установки	800 мм над уровнем пола
Расстояние до неогнеопасных объектов	100 мм
Расстояние до огнеопасных объектов	300 мм

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ В КОМПЛЕКТЕ

1 гриль-решетка из нержавеющей стали
 Кочерга
 Щипцы Jospet
 Металлическая щетка



Гриль-решетка /
 Артикул ---



Кочерга /
 Артикул 0494INOX



Щипцы Jospet /
 Артикул 0423

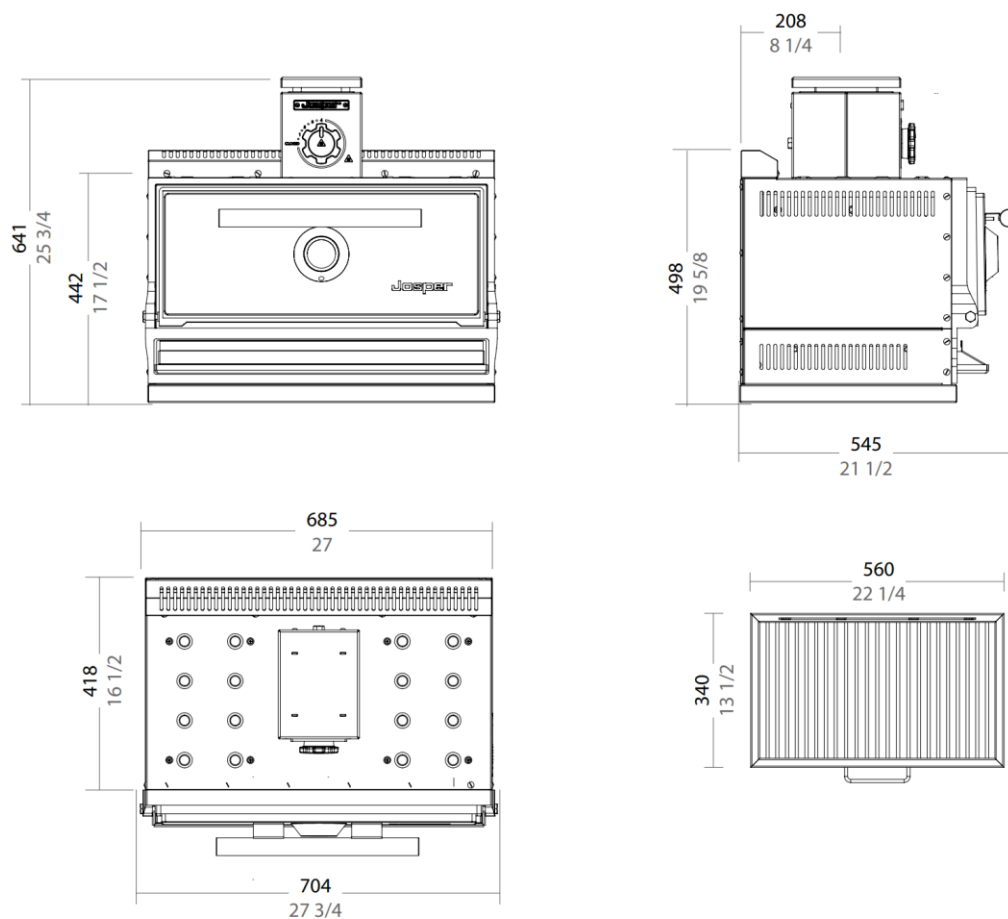


Металлическая
 щетка /
 Артикул 8224

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Вторая гриль-решетка из нержавеющей стали
 Посуда (глава 9)

3.3 HJX-PRO-MINI



Черным цветом указаны значения в миллиметрах, серым цветом – в дюймах.

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Рекомендуемое количество персон, ±	80 персон
Время розжига	около 30 мин
Потребление угля в день	10-12 кг
Длительность работы на одной загрузке	9 часов
Производительность в час	около 60 кг
Температура в камере	250-350°C
Вместимость стандартной гриль-решетки в габаритах (GN)	1xGN 1/1
Номинальная тепловая мощность	--
Скорость выходящего потока	2800 м ³ /ч
Массовый расход дымового газа	--
Масса нетто	--

УСТАНОВКА

Рекомендуемая высота установки	550 мм над уровнем пола
Расстояние до неогнеопасных объектов	100 мм
Расстояние до огнеопасных объектов	300 мм

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ В КОМПЛЕКТЕ

1 гриль-решетка из нержавеющей стали
 Кочерга
 Щипцы Jospet
 Металлическая щетка



Гриль-решетка /
 Артикул 240024



Кочерга /
 Артикул 0401INOX



Щипцы Jospet /
 Артикул 0423

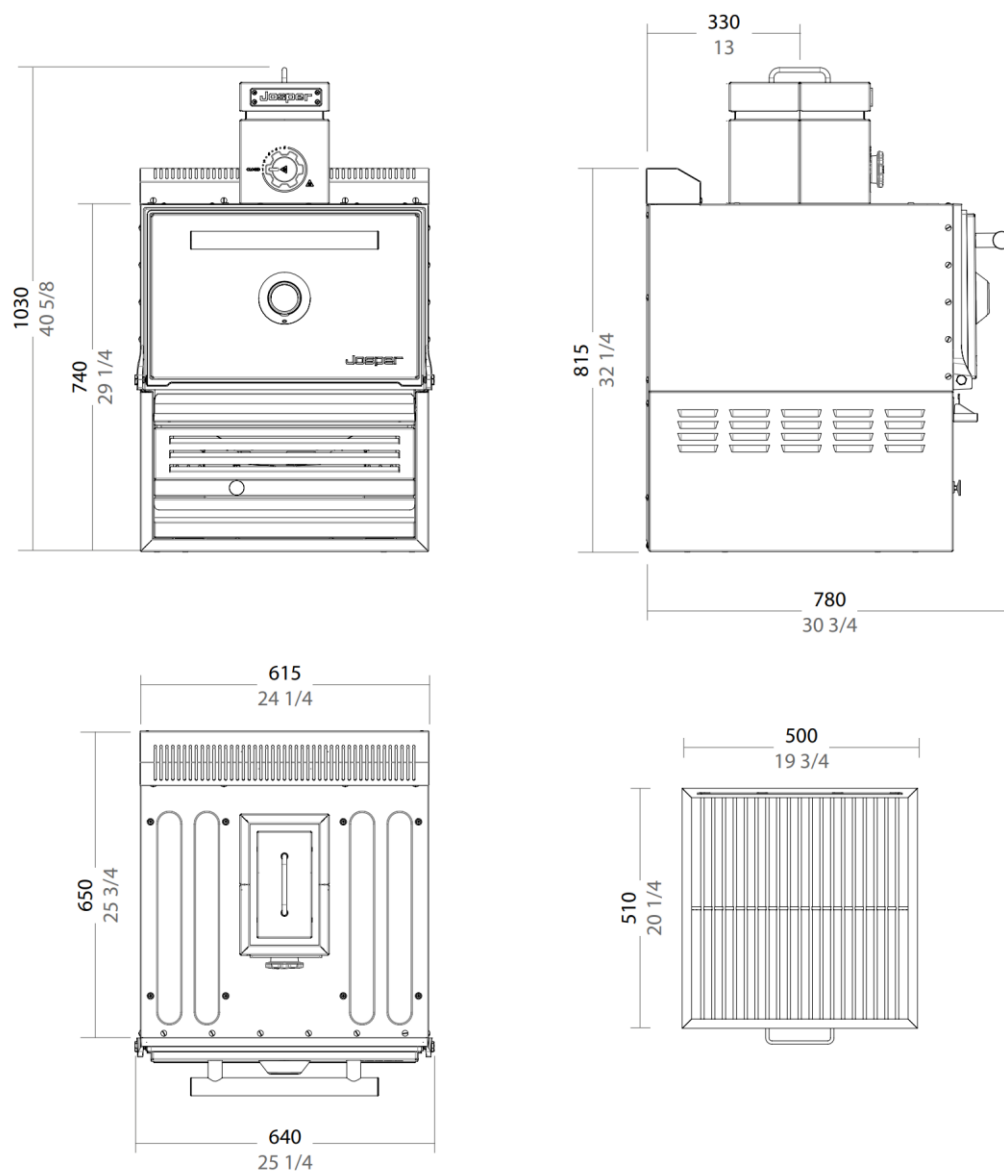


Металлическая
 щетка /
 Артикул 8224

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Вторая гриль-решетка из нержавеющей стали
 Посуда (глава 9)

3.4 HJX-PRO-S80



Черным цветом указаны значения в миллиметрах, серым цветом – в дюймах.

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Рекомендуемое количество персон, ±	120 персон
Время розжига	около 35 мин
Потребление угля в день	12-16 кг
Длительность работы на одной загрузке	9 часов
Производительность в час	около 87 кг
Температура в камере	250-350°C
Вместимость стандартной гриль-решетки в габаритах (GN)	2хGN 1/1
Номинальная тепловая мощность	-
Скорость выходящего потока	3500 м ³ /ч
Массовый расход дымового газа	--
Масса нетто	--

УСТАНОВКА

Рекомендуемая высота установки	550 мм над уровнем пола
Расстояние до неогнеопасных объектов	100 мм
Расстояние до огнеопасных объектов	300 мм

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ В КОМПЛЕКТЕ

1 гриль-решетка из нержавеющей стали
 Кочерга
 Щипцы Jospet
 Металлическая щетка



Гриль-решетка /
 Артикул 240025



Кочерга /
 Артикул 0427INOX



Щипцы Jospet /
 Артикул 0423

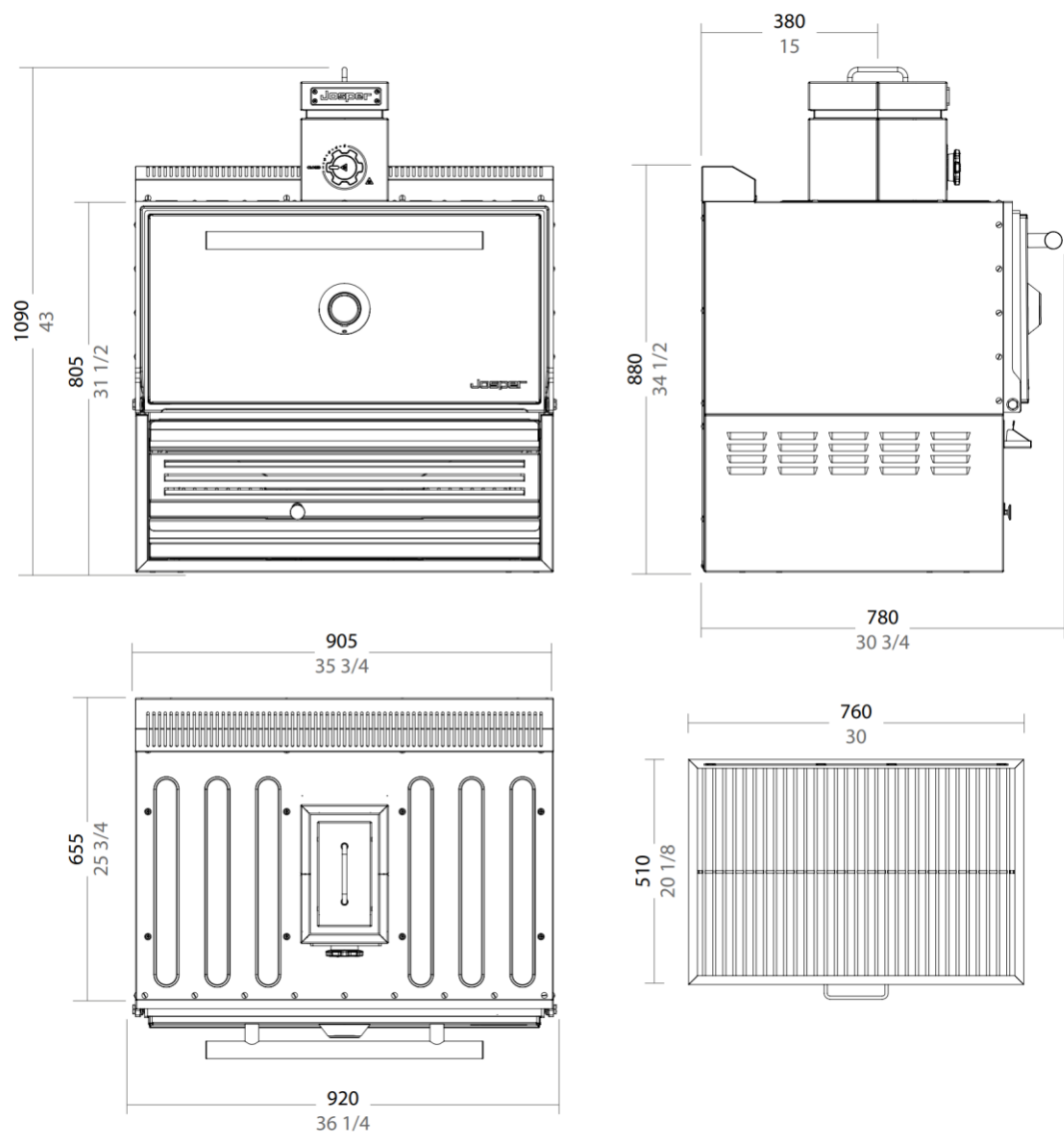


Металлическая
 щетка /
 Артикул 8224

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Вторая гриль-решетка из нержавеющей стали
 Посуда (глава 9)

3.5 HJX-PRO-M120



Черным цветом указаны значения в миллиметрах, серым цветом – в дюймах.

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Рекомендуемое количество персон, ±	175 персон
Время розжига	около 40 мин
Потребление угля в день	16-20 кг
Длительность работы на одной загрузке	9 часов
Производительность в час	около 110 кг
Температура в камере	250-350°C
Вместимость стандартной гриль-решетки в гастроемкостях (GN)	2xGN 1/1
Номинальная тепловая мощность	4,63 КВт
Скорость выходящего потока	3800 м³/ч
Массовый расход дымового газа	25 г/с
Масса нетто	380 кг

УСТАНОВКА

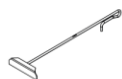
Рекомендуемая высота установки	550 мм над уровнем пола
Расстояние до неогнеопасных объектов	100 мм
Расстояние до огнеопасных объектов	300 мм

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ В КОМПЛЕКТЕ

1 гриль-решетка из нержавеющей стали
 Кочерга
 Щипцы Jospet
 Металлическая щетка



Гриль-решетка /
 Артикул 240026



Кочерга /
 Артикул 0427INOX



Щипцы Jospet /
 Артикул 0423

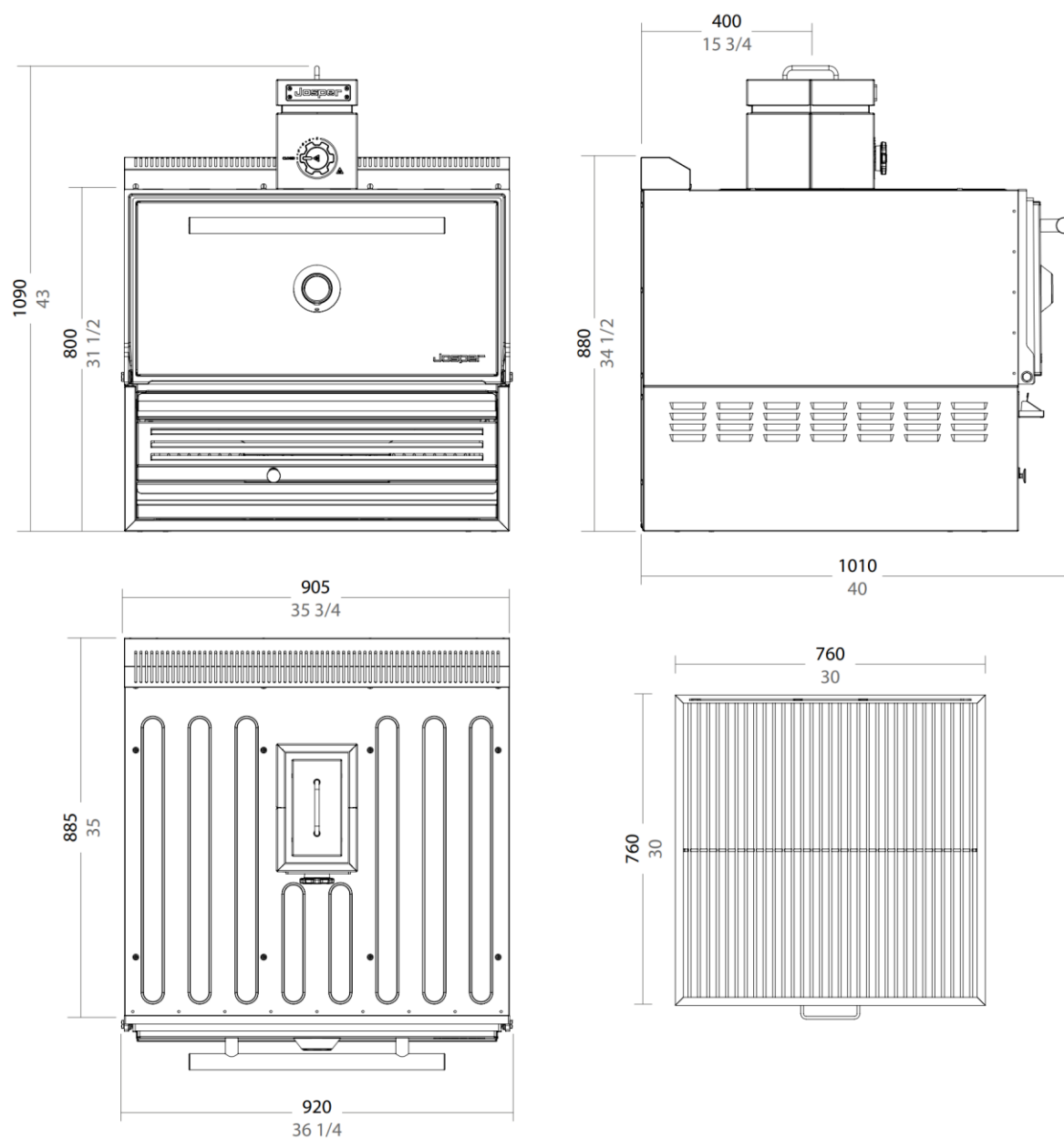


Металлическая
 щетка /
 Артикул 8224

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Вторая гриль-решетка из нержавеющей стали
 Посуда (глава 9)

3.6 HJX-PRO-L175



Черным цветом указаны значения в миллиметрах, серым цветом – в дюймах.



4. КОНСТРУКЦИЯ И СХЕМА ИЗДЕЛИЯ



4.1 ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ



Устройство изготовлено из различных сортов пищевой нержавеющей стали.



Компоненты устройства не содержат асбеста.

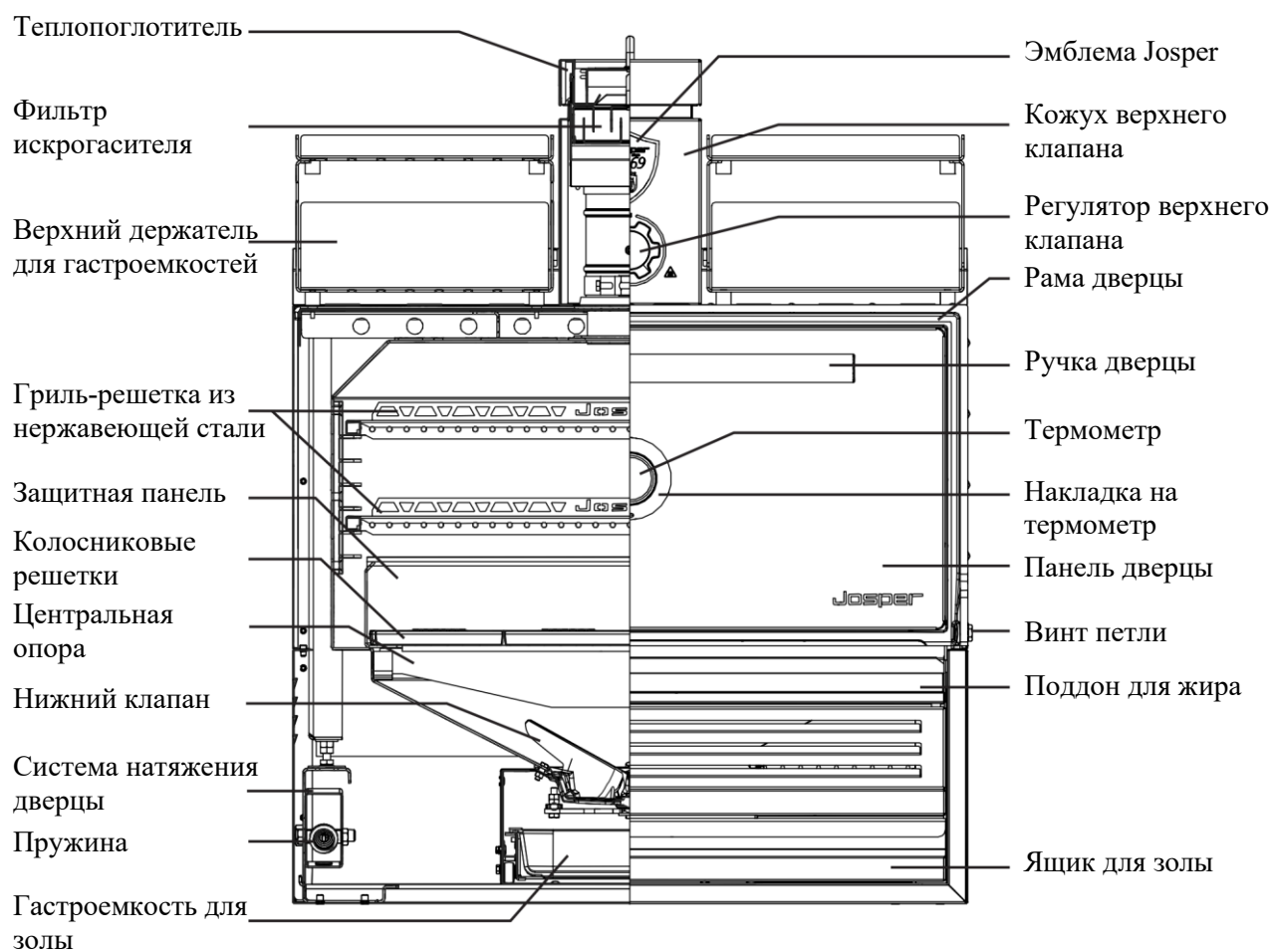


При производстве компонентов устройства не использовались кадмиевые припои.

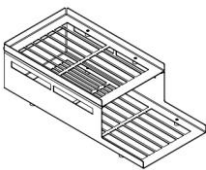
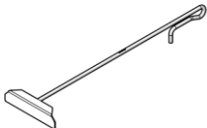
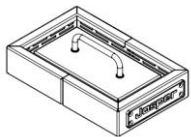
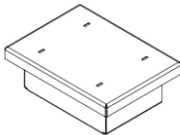
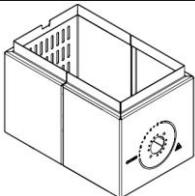
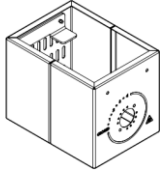
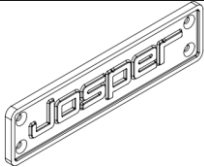


Все приспособления для регулировки и управления устройством исправны.

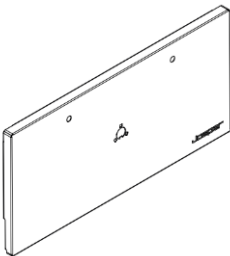
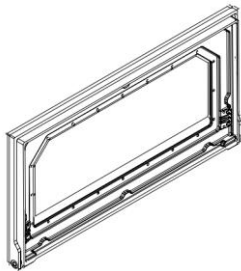
4.2 КОМПОНЕНТЫ



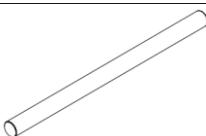
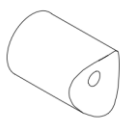
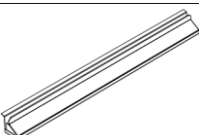
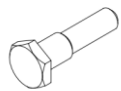
4.3 ВНЕШНИЕ КОМПОНЕНТЫ

	НАИМЕНОВАНИЕ	МОДЕЛЬ	АРТИКУЛ
	Верхний держатель для гастроемкостей	HJX-PRO-S80	230000
		HJX-PRO-M120	230001
		HJX-PRO-L175	230002
	Кочерга 480 мм	HJX-PRO-MINI	0494INOX
	Кочерга 660 мм	HJX-PRO-S80/M120	0401INOX
	Кочерга 900 мм	HJX-PRO-L175	0427INOX
	Теплопоглотитель	HJX-PRO-S80/M120/L175	250121
	Теплопоглотитель малый	HJX-PRO-MINI	
	Накладка на термометр	HJX-PRO-MINI/S80/M120/L175	250122
	Кожух верхнего клапана	HJX-PRO-MINI	250123
	Верхний клапан малый	HJX-PRO-MINI	
	Табличка Josper 110 мм	HJX-PRO-S80/M120/L175	
	Табличка Josper 160 мм	HJX-PRO-MINI/S80/M120/L175	
	Регулятор верхнего клапана	HJX-PRO-MINI/S80/M120/L175	250125

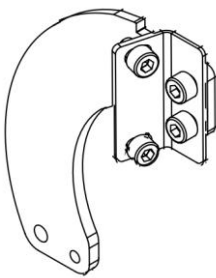
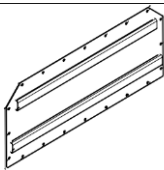
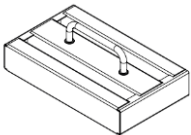
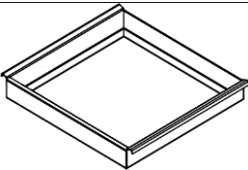
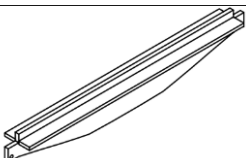
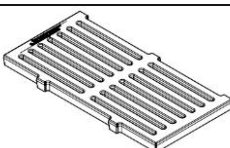
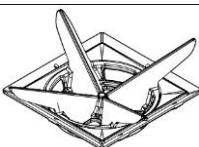
4.3 ВНЕШНИЕ КОМПОНЕНТЫ

	НАИМЕНОВАНИЕ	МОДЕЛЬ	АРТИКУЛ
	Панель дверцы ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ без винтов	HJX-PRO-MINI HJX-PRO-S80 HJX-PRO-M120/L175	250129 250130 250131
	Панель дверцы БОРДОВАЯ без винтов	HJX-PRO-MINI HJX-PRO-S80 HJX-PRO-M120/L175	250132 250133 250134
	Панель дверцы ЧЕРНАЯ без винтов	HJX-PRO-MINI HJX-PRO-S80 HJX-PRO-M120/L175	250135 250136 250137
	Панель дверцы КОРИЧНЕВАЯ без винтов	HJX-PRO-MINI HJX-PRO-S80 HJX-PRO-M120/L175	250138 250139 250140
	Панель дверцы БЕЛАЯ без винтов	HJX-PRO-MINI HJX-PRO-S80 HJX-PRO-M120/L175	250141 250142 250143
	Панель дверцы СИНЯЯ без винтов	HJX-PRO-MINI HJX-PRO-S80 HJX-PRO-M120/L175	250144 250145 250146
	Панель дверцы ЗЕЛЕНАЯ без винтов * См. список цветов в конце раздела	HJX-PRO-MINI HJX-PRO-S80 HJX-PRO-M120/L175	250147 250148 250149
	Рама дверцы в комплекте	HJX-PRO-MINI HJX-PRO-S80 HJX-PRO-M120/L175	250126 250127 250128

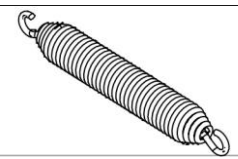
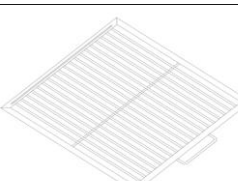
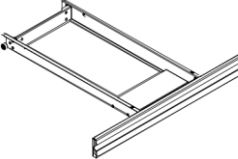
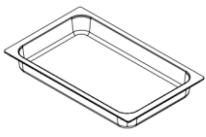
4.3 ВНЕШНИЕ КОМПОНЕНТЫ

	НАИМЕНОВАНИЕ	МОДЕЛЬ	АРТИКУЛ
	Термометр	HJX-PRO-MINI/S80/M120/L175	0434
	Ручка дверцы круглая	HJX-PRO-MINI/S80 HJX-PRO-M120/L175	250150 250151
	Соединительный элемент дверной ручки	HJX-PRO-MINI/S80/M120/L175	250152
	Поддон для жира и декоративная накладка	HJX-PRO-S80 HJX-PRO-M120/L175 HJX-PRO-MINI	250174 250175 4387
	Винт дверной петли	HJX-PRO-MINI/S80/M120/L175	250153

4.4 ВНУТРЕННИЕ КОМПОНЕНТЫ

	НАИМЕНОВАНИЕ	МОДЕЛЬ	АРТИКУЛ
	Боковой кронштейн дверцы печи	HJX-PRO-S80	250154
	Боковой кронштейн дверцы печи, правый	HJX-PRO-MINI	250155
		HJX-PRO-M120/L175	250156
	Боковой кронштейн дверцы печи, левый	HJX-PRO-MINI	250157
		HJX-PRO-M120/L175	250158
	Внутренняя задняя панель дверцы из термостойкой стали	HJX-PRO-MINI	250159
		HJX-PRO-S80	250160
		HJX-PRO-M120/L175	250161
	Фильтр искрогасителя	HJX-PRO-MINI/S80/M120/L175	250162
	Защитная панель	HJX-PRO-S80	250163
		HJX-PRO-M120	260164
		HJX-PRO-L175	0406INOX
	Центральная опора для колосниковых решеток	HJX-PRO-S80	4215
		HJX-PRO-M120	4216
		HJX-PRO-L175	4217
	Колосниковые решетки (460 x 104 мм)	HJX-PRO-MINI/S80/M120/L175	250165
	Колосниковые решетки (179 x 342 мм)	HJX-PRO-L175	250166
	Нижний клапан	HJX-PRO-S80/M120/	250167
	Ручка нижнего клапана	HJX-PRO-S80/M120	250091
		HJX-PRO-L175	250092

4.4 ВНУТРЕННИЕ КОМПОНЕНТЫ

	НАИМЕНОВАНИЕ	МОДЕЛЬ	АРТИКУЛ
	Двухконусная пружина (без смазки)	HJX-PRO-MINI HJX-PRO-S80/M120/L175	4013 250080
	Узел системы натяжения дверцы	HJX-PRO-MINI HJX-PRO-S80/M120/L175	250168 250169
	Зубчатый шкив с подшипником и стопорным кольцом	HJX-PRO-MINI/S80/M120/L175	250176
	Гриль-решетка из нержавеющей стали	HJX-PRO-MINI HJX-PRO-S80 HJX-PRO-M120 HJX-PRO-L175	240023 240024 240025 240026
	Ящик для золы	HJX-PRO-S80 HJX-PRO-M120/L175	250171 250172
	Ящик для золы с поддоном для жира	HJX-PRO-MINI	250170
	Колесо ящика для золы	HJX-PRO-S80/M120/L175	250173
	Гастроемкость для золы 1/1 GN	HJX-PRO-S80/M120/L175	250101

4.5 ЦВЕТ ДВЕРЦЫ



Коды цветов для остекленной панели дверцы

Дверь	Ручка	Код
НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ	Нержавеющая сталь	IN
БОРДОВЫЙ	Нержавеющая сталь	VC
КОРИЧНЕВЫЙ	Нержавеющая сталь	MR
ЧЕРНЫЙ	Нержавеющая сталь	NC
БЕЛЫЙ	Нержавеющая сталь	BL
СИНИЙ	Нержавеющая сталь	ZU
ЗЕЛЕНый	Нержавеющая сталь	VR



5. ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ



5.1 ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ



Независимо от модели печи диаметр дымовой трубы должен составлять не менее 300 мм (12 дюймов).



Размеры вытяжного зонта, приведенные в разделе 5 «Инструкции по установке», являются минимальными рекомендуемыми значениями.



Запрещается подсоединять устройство напрямую к общему дымоходу.



Независимо от способа установки важно поддерживать чистоту компонентов вытяжного зонта и труб (дополнительная информация приведена в разделе 7 «Чистка и обслуживание»).



НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ горючие жидкости для розжига угля. В качестве топлива для печи используйте только древесный уголь.



Перед первым розжигом печи не забудьте удалить все пластиковые элементы упаковки, закрывающие внешние поверхности печи.

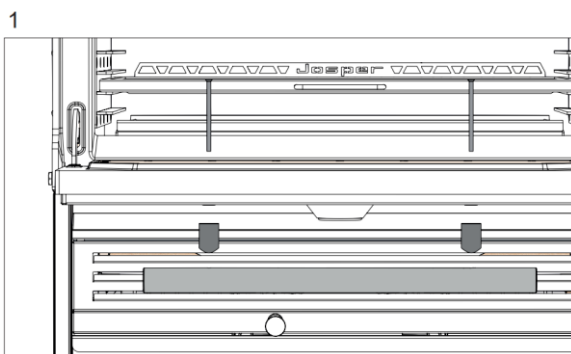
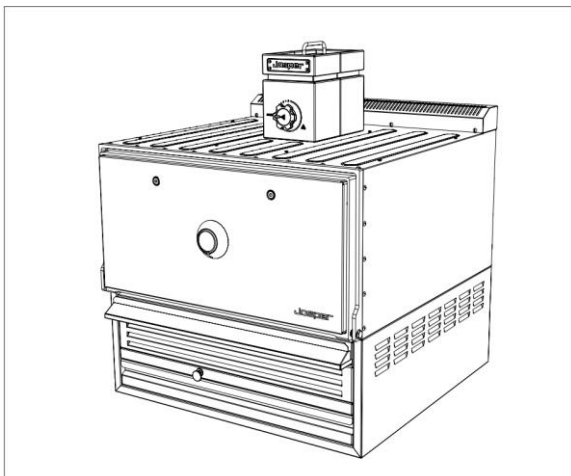


ВНИМАНИЕ! Прежде чем приступить к жарке, необходимо осуществить первоначальный розжиг печи.

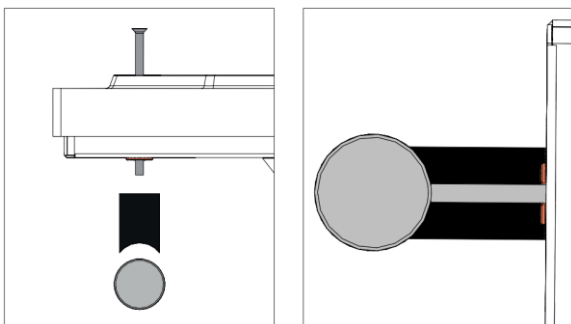


ВНИМАНИЕ! НЕ ТЯНИТЕ за дверную ручку, когда передвигаете печь. Если печь снабжена колёсиками, разблокируйте их, прежде чем передвигать устройство. Прежде чем передвинуть печь, отвинтите анкера для предотвращения опрокидывания.

5.2 СБОРКА ПЕЧИ



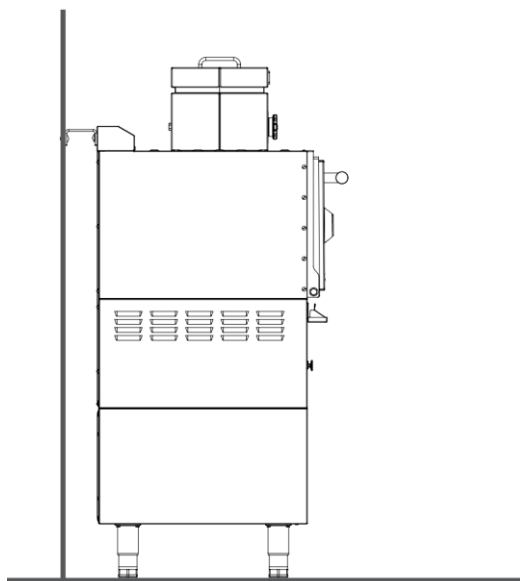
Установите дверную ручку.



Будьте осторожны с соединительными элементами: следите, чтобы они совпадали с уплотнителями.

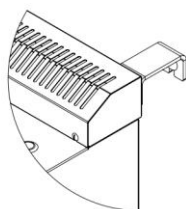
5.3 УСТАНОВКА

СИСТЕМА КРЕПЛЕНИЙ И РАЗДЕЛИТЕЛЕЙ ДЛЯ ПЕЧИ

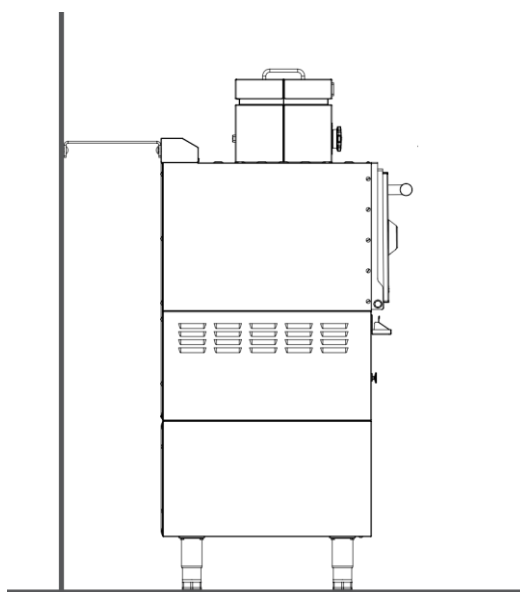
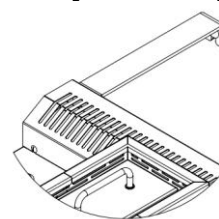


Печи моделей S80, M120 и L175 крепятся к стене для обеспечения прочности. В ассортименте имеются два анкера различных размеров, в зависимости от требований установки.

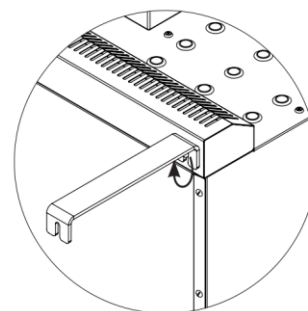
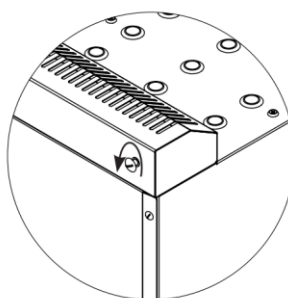
Минимальное
расстояние до других
элементов:
100 мм [4 дюйма]



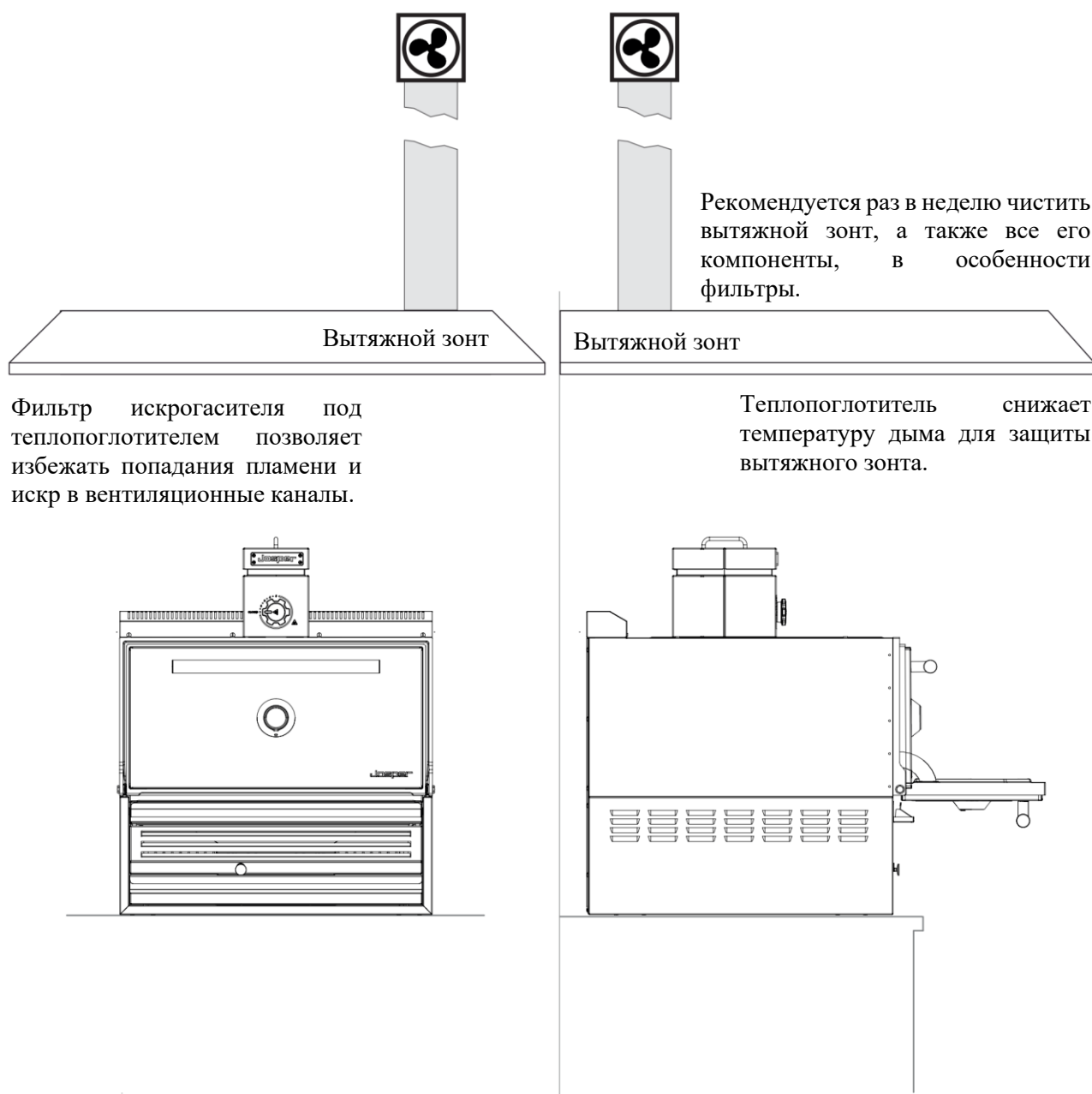
Минимальное расстояние до
легковоспламеняющихся
элементов:
200 мм [12 дюймов]



Для установки анкеров отвинтите две гайки в каждом верхнем заднем углу, прикрепите каждый анкер и затяните болты. Повторите процедуру с противоположного конца, используя подходящие болты в зависимости от вида стены.



ПЕЧЬ УСТАНАВЛИВАЕТСЯ ПОД ВЫТЯЖНЫМ ЗОНТОМ

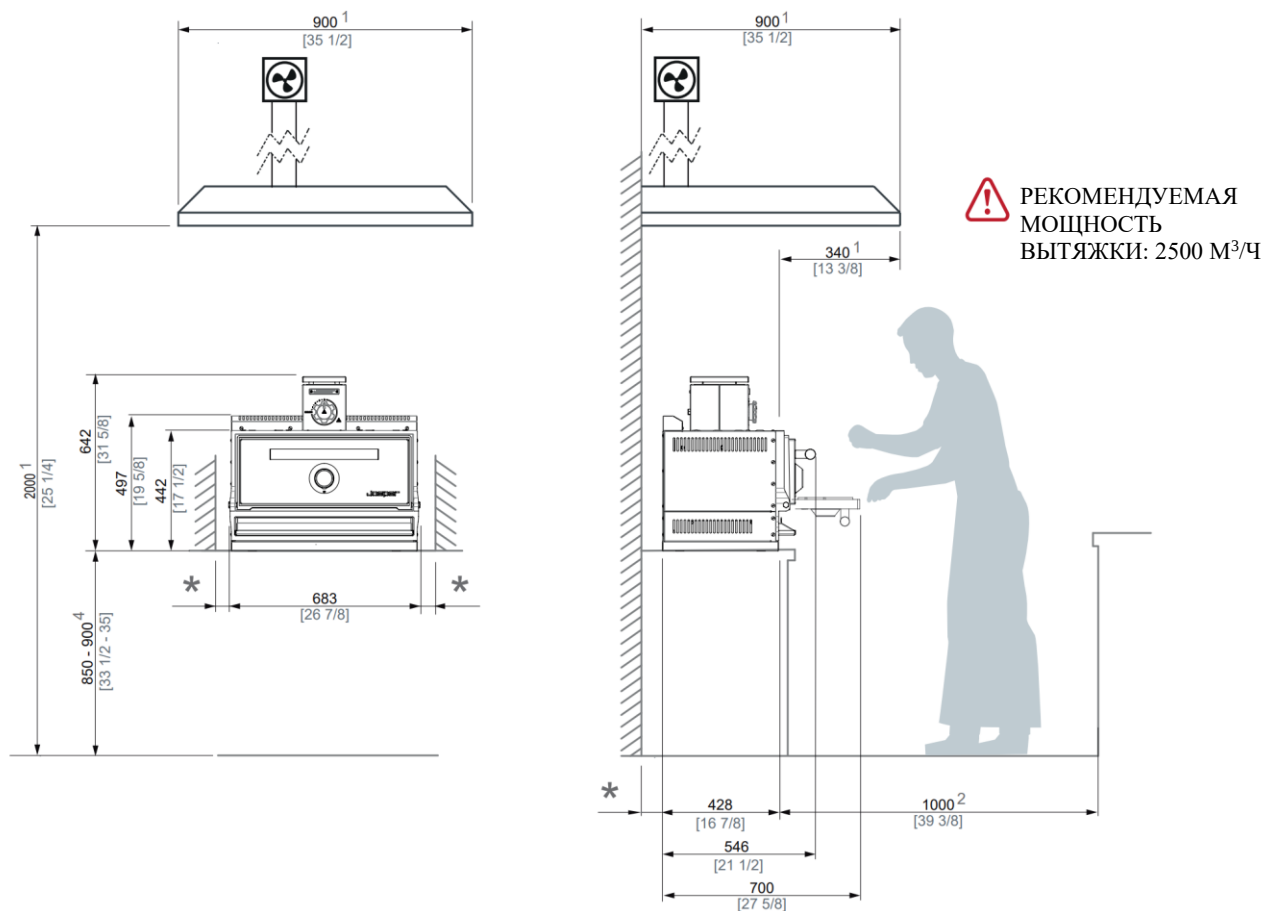


Если дымоход загорелся, выключите двигатель дымовытяжной системы, затем быстро выключите печь, закрыв оба клапана, верхний и нижний. Это позволит быстро погасить печь. Если огонь вырвался за пределы печи, погасите его огнетушителем.

Техническое обслуживание, чистку и осмотр вытяжного зонта необходимо осуществлять в соответствии с указаниями его производителя.

5.3 УСТАНОВКА

HJX-PRO-MINI

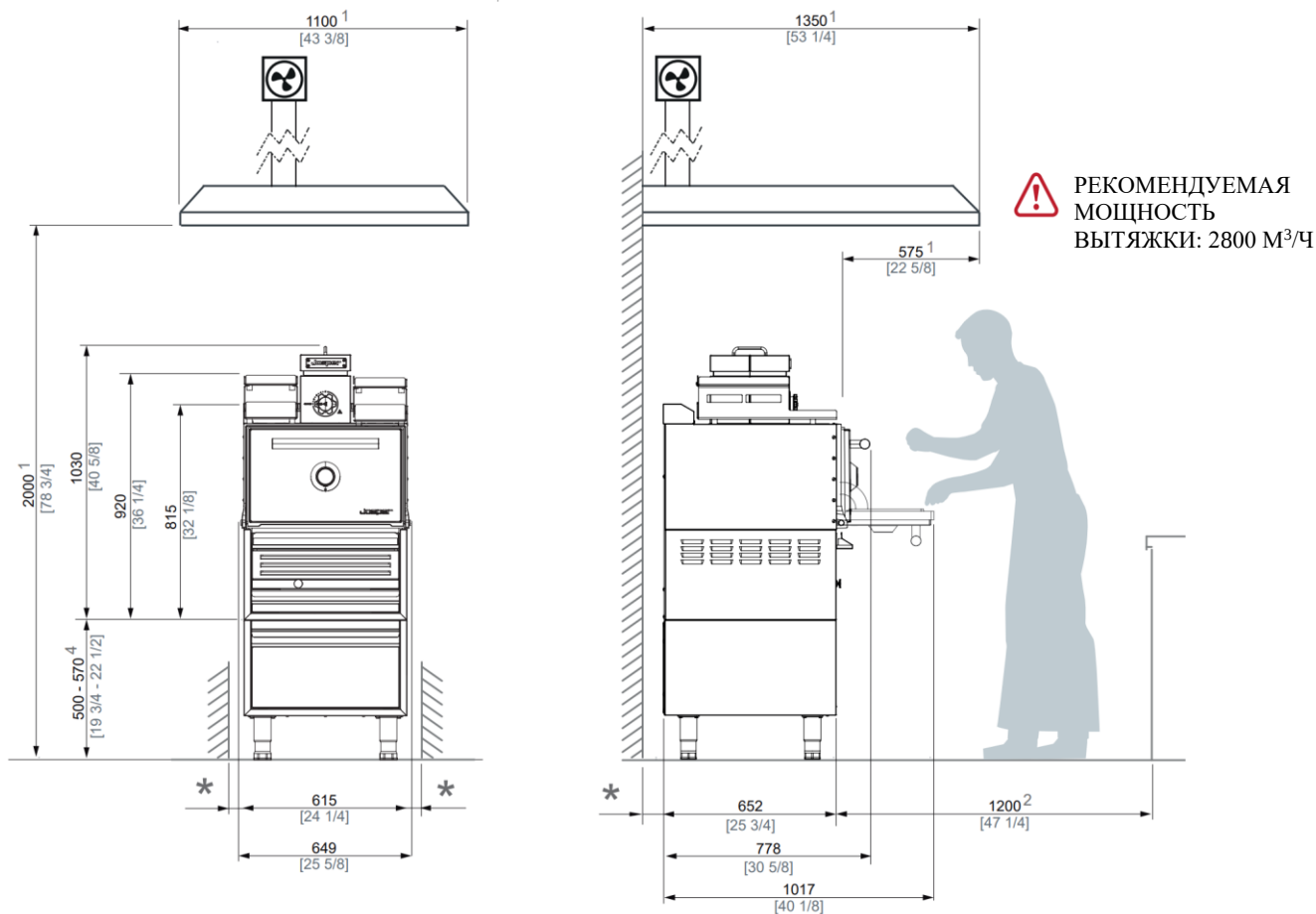


- * МИНИМАЛЬНОЕ РАССТОЯНИЕ ДО ОГНЕОПАСНЫХ ОБЪЕКТОВ: 300 мм [12 дюймов]
РЕКОМЕНДУЕМОЕ РАССТОЯНИЕ ДО ДРУГИХ ОБЪЕКТОВ: 100 мм [4 дюйма]

- 1 РЕКОМЕНДУЕМЫЕ МИНИМАЛЬНЫЕ РАЗМЕРЫ ВЫТЯЖНОГО ЗОНТА
- 2 РЕКОМЕНДУЕМОЕ РАБОЧЕЕ ПРОСТРАНСТВО ПОВАРА
- 3 РЕКОМЕНДУЕМАЯ ВЫСОТА УСТАНОВКИ

5.3 УСТАНОВКА

HJX-PRO-S80



* МИНИМАЛЬНОЕ РАССТОЯНИЕ ДО ОГНЕОПАСНЫХ ОБЪЕКТОВ: 300 мм [12 дюймов]
РЕКОМЕНДУЕМОЕ РАССТОЯНИЕ ДО ДРУГИХ ОБЪЕКТОВ: 100 мм [4 дюйма]

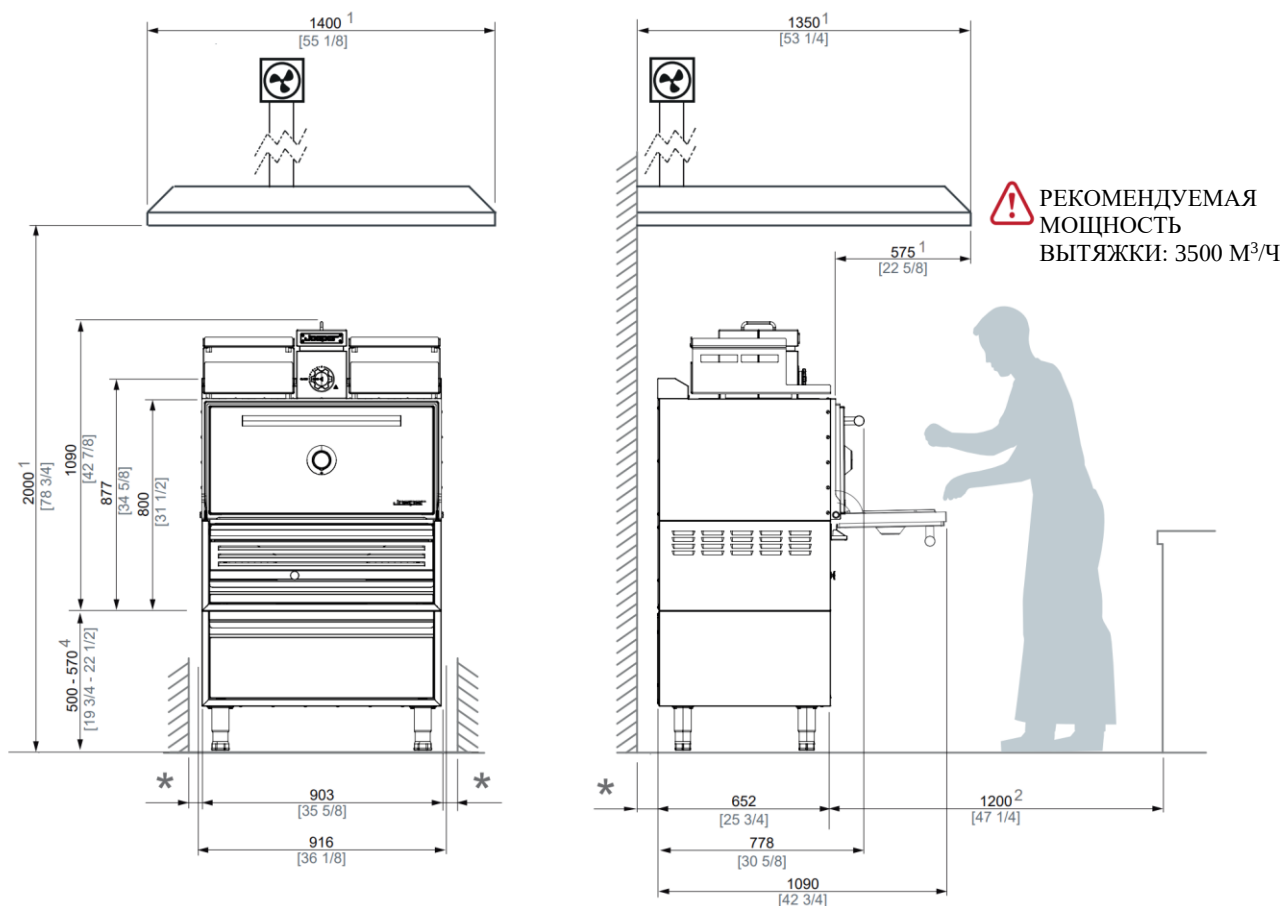
1 РЕКОМЕНДУЕМЫЕ МИНИМАЛЬНЫЕ РАЗМЕРЫ ВЫТЯЖНОГО ЗОНТА

2 РЕКОМЕНДУЕМОЕ РАБОЧЕЕ ПРОСТРАНСТВО ПОВАРА

3 РЕКОМЕНДУЕМАЯ ВЫСОТА УСТАНОВКИ

5.3 УСТАНОВКА

HJX-PRO-M120



* МИНИМАЛЬНОЕ РАССТОЯНИЕ ДО ОГНЕОПАСНЫХ
ОБЪЕКТОВ: 300 мм [12 дюймов]
РЕКОМЕНДУЕМОЕ РАССТОЯНИЕ ДО ДРУГИХ
ОБЪЕКТОВ: 100 мм [4 дюйма]

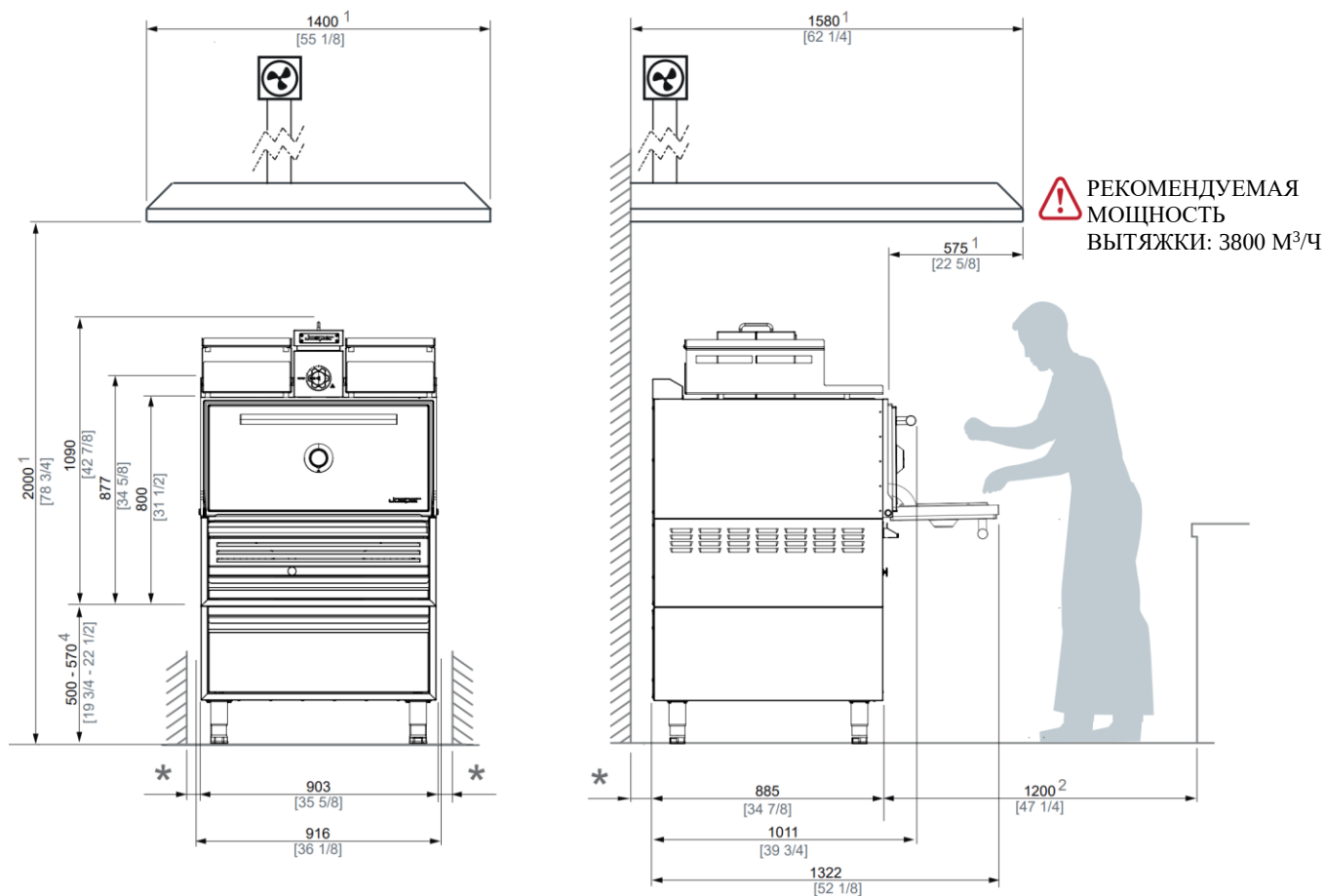
1 РЕКОМЕНДУЕМЫЕ МИНИМАЛЬНЫЕ РАЗМЕРЫ
ВЫТЯЖНОГО ЗОНТА

2 РЕКОМЕНДУЕМОЕ РАБОЧЕЕ ПРОСТРАНСТВО ПОВАРА

3 РЕКОМЕНДУЕМАЯ ВЫСОТА УСТАНОВКИ

5.3 УСТАНОВКА

HJX-PRO-L175



* МИНИМАЛЬНОЕ РАССТОЯНИЕ ДО ОГНЕОПАСНЫХ ОБЪЕКТОВ: 300 мм [12 дюймов]
РЕКОМЕНДУЕМОЕ РАССТОЯНИЕ ДО ДРУГИХ ОБЪЕКТОВ: 100 мм [4 дюйма]

1 РЕКОМЕНДУЕМЫЕ МИНИМАЛЬНЫЕ РАЗМЕРЫ ВЫТЯЖНОГО ЗОНТА

2 РЕКОМЕНДУЕМОЕ РАБОЧЕЕ ПРОСТРАНСТВО ПОВАРА

3 РЕКОМЕНДУЕМАЯ ВЫСОТА УСТАНОВКИ



6. ИНСТРУКЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ



6.1 ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ



ОСТОРОЖНО! Во время использования печи дверца должна быть полностью открыта или полностью закрыта. Если открыть дверцу не до конца и оставить ее в таком положении, из печи могут вырваться газ и огонь, создавая угрозу пожара.



ВНИМАНИЕ! В качестве топлива используйте только древесный уголь.



Не рекомендуется использовать печь при неблагоприятных сейсмических или погодных условиях (в частности, при возможном риске мороза), если обнаружены неисправности.



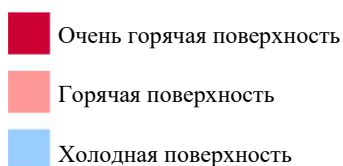
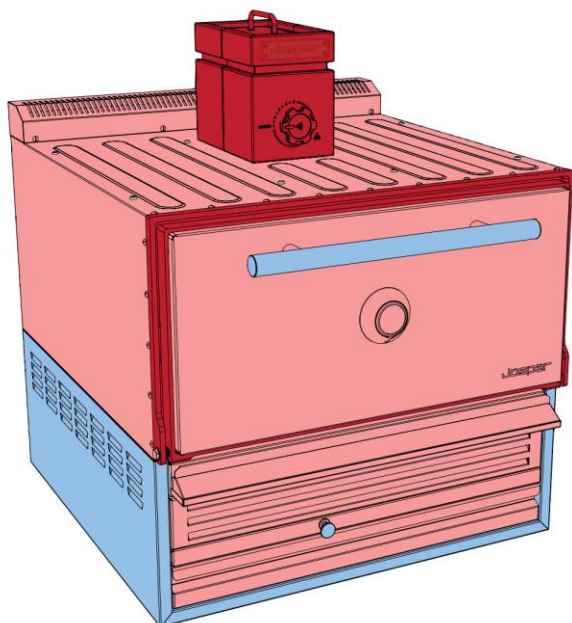
Помните, что все доступные поверхности печи нагреваются до высокой температуры. Используйте защитные перчатки или щипцы во избежание ожогов при работе с гриль-решетками. Не прикасайтесь к печи незащищенными руками.



Прежде чем использовать печь для приготовления пищи, протопите ее два раза, чтобы уничтожить следы покрытия или промышленной защитной смазки.

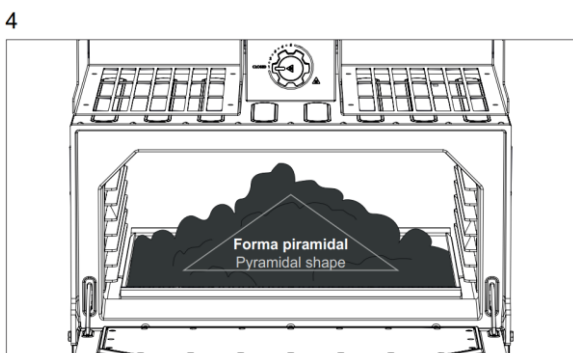
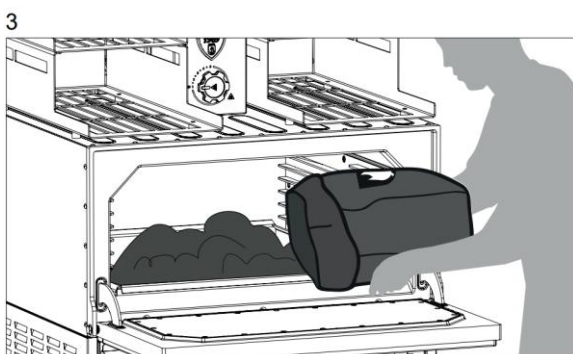
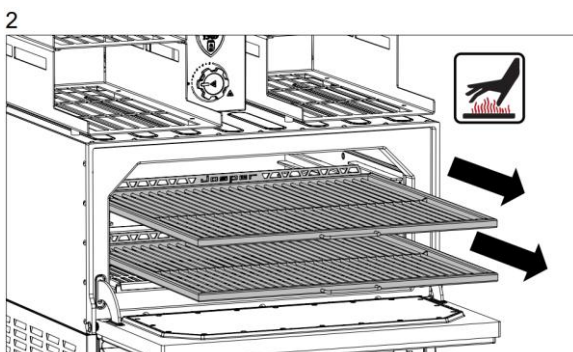
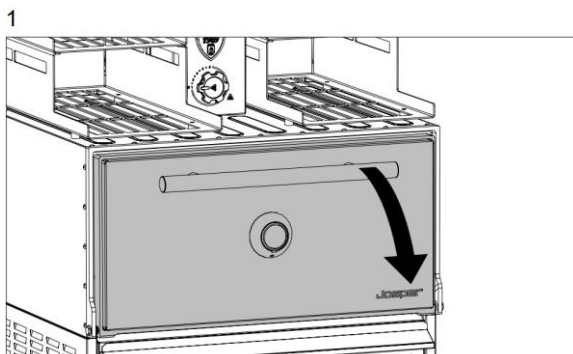


ОСТОРОЖНО! Не закрывайте входные и выходные отверстия контура охлаждения.



Температура различных частей печи зависит от внешних условий, времени работы печи, а также от качества и количества угля.

6.2 ЗАГРУЗКА ПЕЧИ

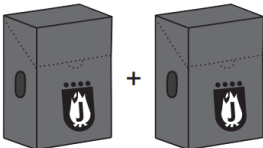
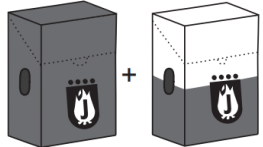
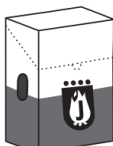


Прежде чем загружать уголь, включите вытяжной зонт, чтобы удалить мелкие частицы угля, которые могут оставаться в воздухе.

Откройте переднюю дверцу, извлеките гриль-решетки и загрузите уголь в печь, сформировав пирамиду из угля по центру камеры.

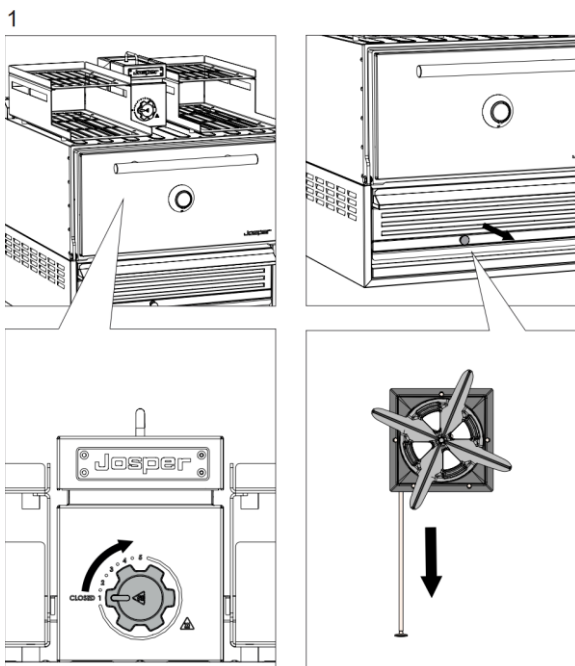
6.2 ЗАГРУЗКА ПЕЧИ

Необходимое количество угля зависит от модели печи:

HJX-PRO-L175	± 175 персон	=		около 20 кг
HJX-PRO-M120	± 120 персон	=		около 15 кг
HJX-PRO-S80	± 80 персон	=		около 10 кг
HJX-PRO-MINI	± 40 персон	=		около 6 кг

МАССА ОДНОЙ УПАКОВКИ – 10 кг

6.3 РОЗЖИГ ПЕЧИ



ВНИМАНИЕ! Когда выполняется розжиг, внутри печи не должно находиться гриль-решеток, инструментов или посуды.

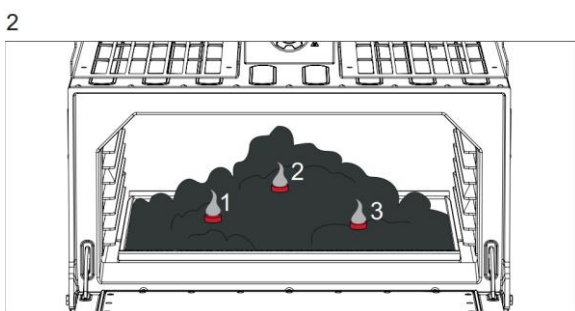
Полностью откройте верхний и нижний клапаны.



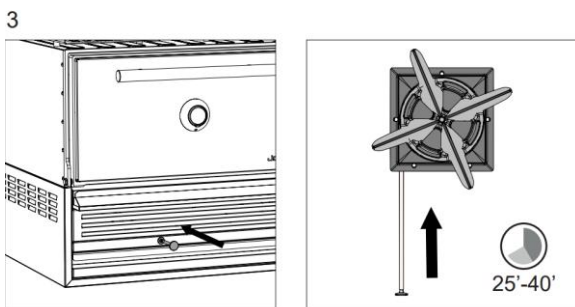
В моделях HJX-PRO-MINI нужно открыть ящик для золы, чтобы обеспечить подачу воздуха снизу.



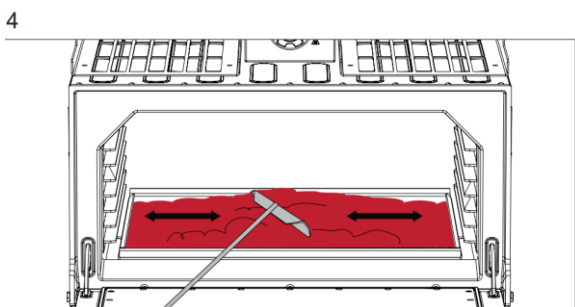
Используйте щипцы Jasper, чтобы регулировать верхний клапан.



Расположите растопочные таблетки в трех разных местах и закройте дверцу.

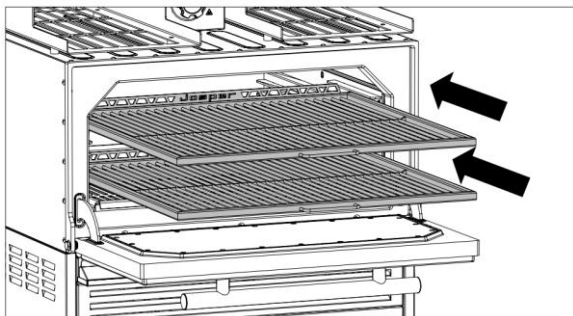


Подождите 25–40 минут (в зависимости от модели печи). Затем закройте нижний клапан, оставив при этом верхний клапан открытым, и подождите еще 10 минут.

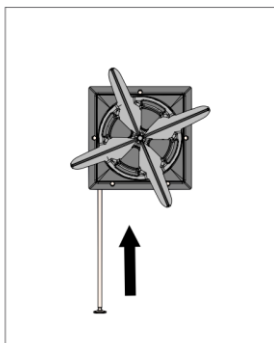
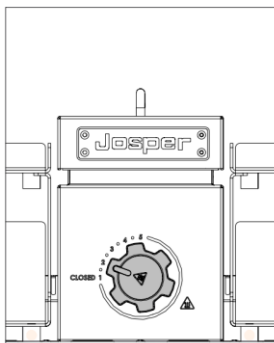


Убедитесь, что уголь прогорел равномерно и что не осталось ни одного черного куса угля, и распределите уголь ровным слоем по поверхности, оставив у задней стенки камеры свободное пространство шириной около 15 см.

6.4. ПОДГОТОВКА К ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ



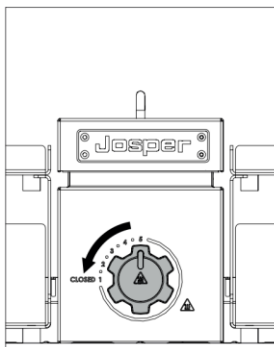
Установите в печь одну или две гриль-решетки, задвинув их внутрь вдоль направляющих.



Во время использования печи верхний клапан должен быть установлен в положение 3 или 4. Нижний клапан должен всегда оставаться закрытым.



Используйте щипцы Jøssper, чтобы регулировать верхний клапан.



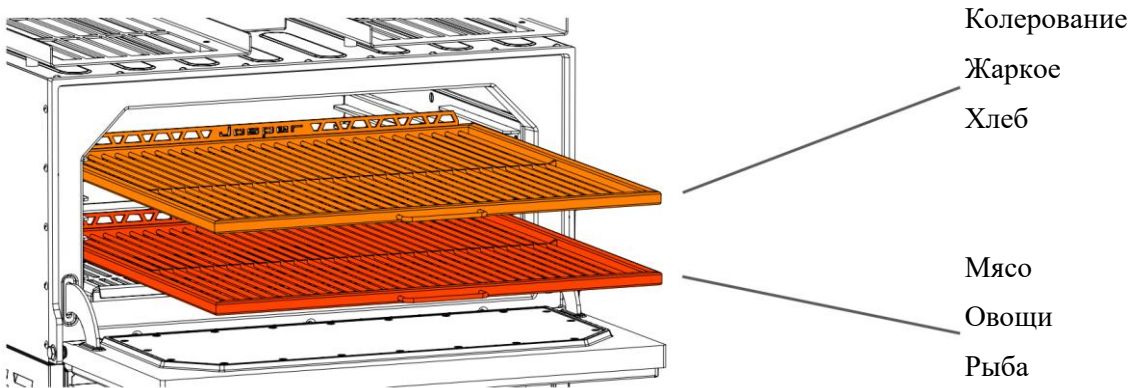
Если во время готовки из дверцы печи выходит дым, откройте верхний клапан.



Используйте щипцы Jøssper, чтобы регулировать верхний клапан.

6.4. ПОДГОТОВКА К ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ

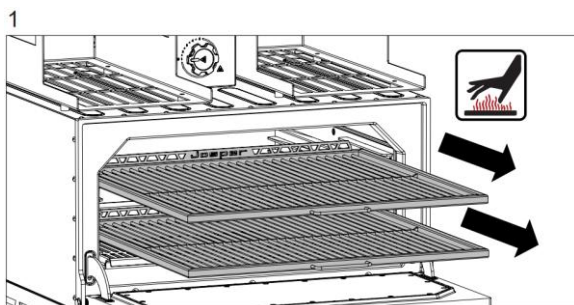
Высота установки гриль-решетки зависит от того, какие продукты вы собираетесь готовить. Ниже приведена правильная конфигурация:



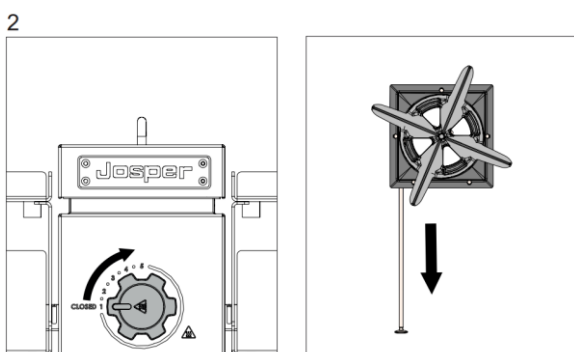
ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ФУНКЦИЯ	ТИП ЖАРКИ	РЕЗУЛЬТАТ
600 °C	Розжиг, фаза пламени	Подрумянивание Обжарка	Запах
350 °C	Высокая температура	Изменение цвета Легкая прожарка Жарка в масле Появление отметок от решетки	Сочность
250 °C / 325 °C	Основная рабочая температура	Классический гриль Выпекание Жарка Золотистая корочка	Вкус и запах
135 °C	Длительное время приготовления	Жесткие куски	Текстура

Если временно закрыть верхний клапан, когда печь достигнет основной рабочей температуры, продукты приобретут более выраженный аромат дыма.

6.5 ПОВТОРНАЯ ЗАГРУЗКА УГЛЯ



Откройте дверцу и извлеките гриль-решетки.



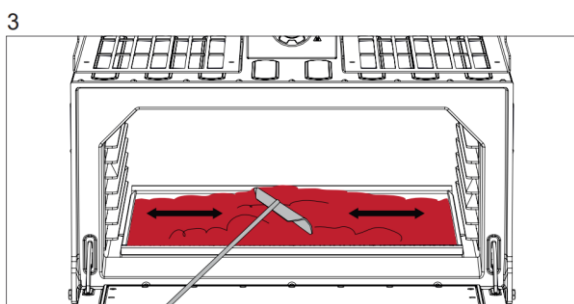
Полностью откройте верхний и нижний клапаны.



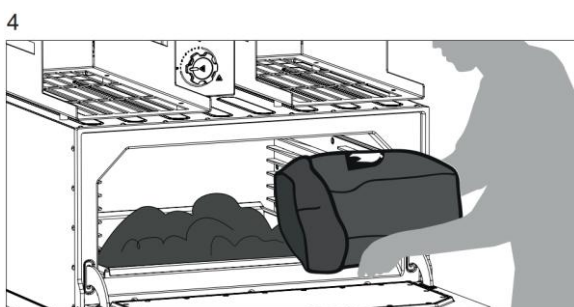
В моделях HJX-PRO-MINI нужно открыть ящик для золы, чтобы обеспечить подачу воздуха снизу.



Используйте щипцы Jospet, чтобы регулировать верхний клапан.



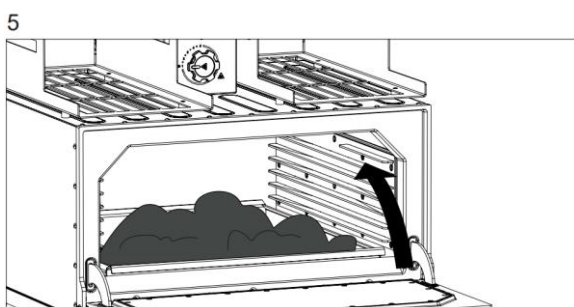
Перемешайте оставшиеся угли кочергой, чтобы дать огню снова разгореться.



Засыпьте в печь новую порцию угля, достаточную для приготовления. Количество загружаемого угля зависит от того, сколько угля было израсходовано после предыдущей загрузки.



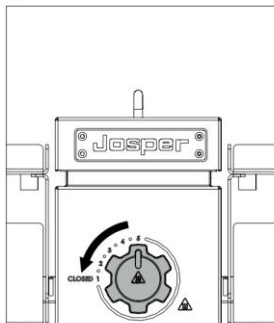
ВНИМАНИЕ! Если упаковка угля выполнена из легко-воспламеняющегося материала, соблюдайте осторожность, чтобы не допустить ее контакта с горячими углями в печи.



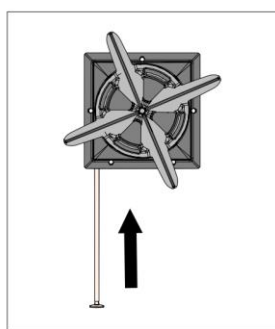
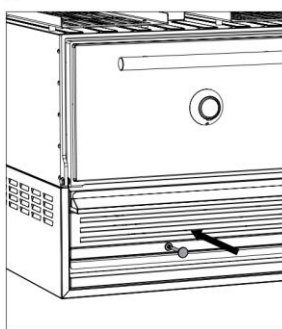
Закройте дверцу, а затем выполните действия, описанные в подразделах 6.3 и 6.4, чтобы подготовить печь к приготовлению пищи.

6.6. ПОСЛЕ ЗАВЕРШЕНИЯ РАБОТЫ

1



2



После завершения работы закройте верхний клапан печи и убедитесь, что нижний клапан и дверца также закрыты. Рекомендуется не выключать вытяжной зонт в течение еще 15 минут после закрытия верхнего и нижнего клапанов.



Не гасите огонь водой или другой жидкостью. Оставшиеся угли погаснут самостоятельно.



Используйте щипцы Josper, чтобы регулировать верхний клапан.



7. ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ



7.1. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ



Во избежание ожогов все операции, описанные в этом разделе, следует выполнять, когда печь остыла.



НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ химические средства для чистки печи.



НЕ ВЫСЫПАЙТЕ золу и пепел в емкости, выполненные из легковоспламеняющихся материалов или материалов, деформируемых под воздействием высоких температур, например из пластика, резины, дерева и т. д.



CAUTION! Do NOT move the oven pulling from the door handle. If the oven has wheels, unlock them before moving the equipment. The anti-tip anchors from the rear must be removed before moving the oven.

СИМВОЛЫ УХОДА:



Чистить средством для удаления жира и щеткой.



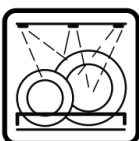
Чистить средством для удаления жира и влажной салфеткой.



Чистить металлической щеткой.



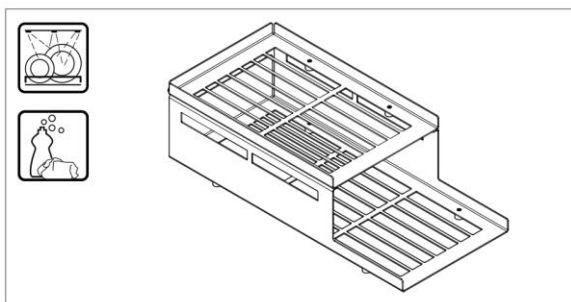
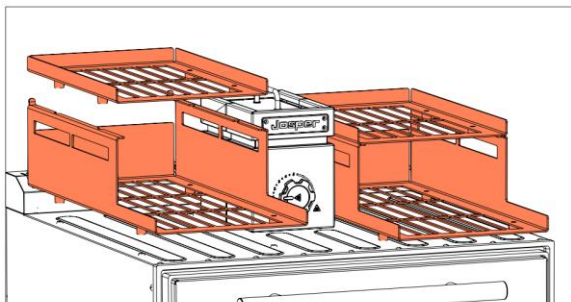
НЕ ИСПОЛЬЗОВАТЬ воду, не мыть в посудомоечной машине.



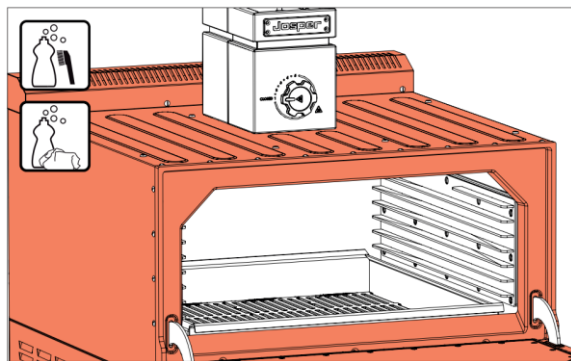
Мыть в посудомоечной машине.

7.2 ЕЖЕДНЕВНАЯ ЧИСТКА

ВЕРХНИЙ ДЕРЖАТЕЛЬ ДЛЯ ГАСТРОЕМКОСТЕЙ



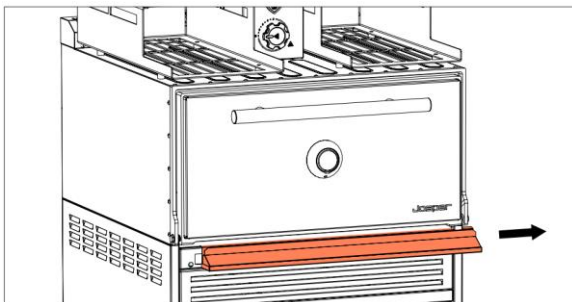
ДВЕРЦА, РАМА ДВЕРЦЫ И ВНЕШНИЕ ПОВЕРХНОСТИ



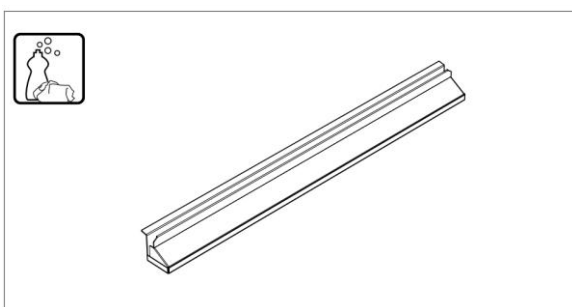
Тщательно очистите щеткой раму дверцы, особенно те ее участки, где в ходе жарки скапливается жир. Внешние поверхности печи протрите влажной салфеткой. Это необходимо проделывать в начале каждой смены.

7.2 ЕЖЕДНЕВНАЯ ЧИСТКА

ПОДДОН ДЛЯ ЖИРА

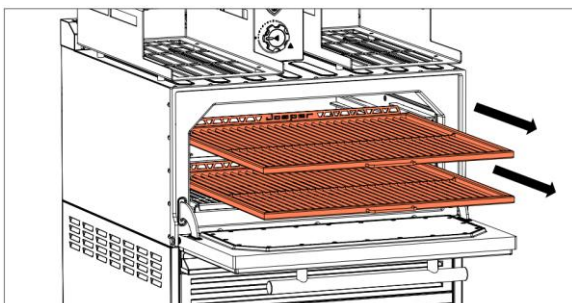


Чтобы извлечь поддон, сдвиньте его вбок.

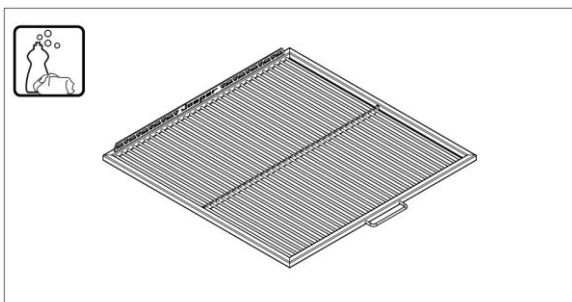


Чтобы лучше очистить поддон, снимите накладку.

ГРИЛЬ-РЕШЕТКИ



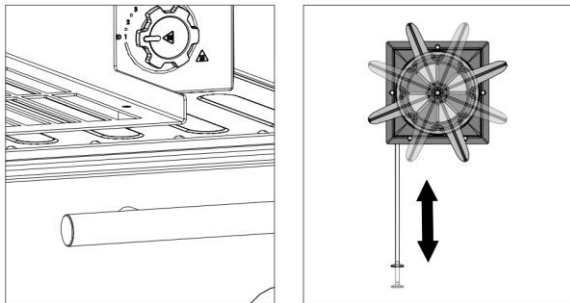
Аккуратно извлеките гриль-решетки из печи и очистите их металлической щеткой. Это нужно сделать до начала приготовления блюд, чтобы удалить жир, скопившийся на решетках в ходе предыдущего использования.



7.2 ЕЖЕДНЕВНАЯ ЧИСТКА

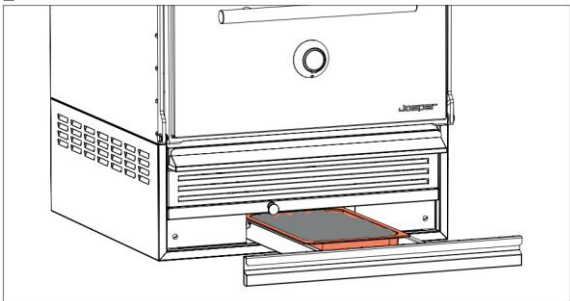
ЯЩИК ДЛЯ ЗОЛЫ

1

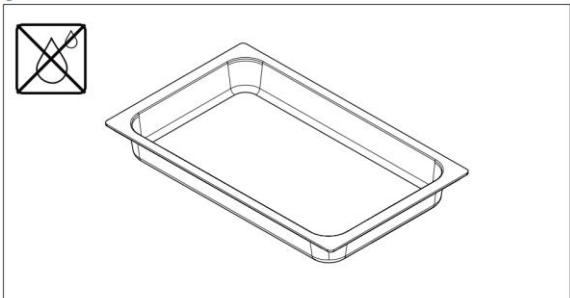


Откройте и закройте нижний клапан несколько раз подряд, чтобы с помощью лопастей прочистить дымоход и сыпать золу в ящик.

2



3

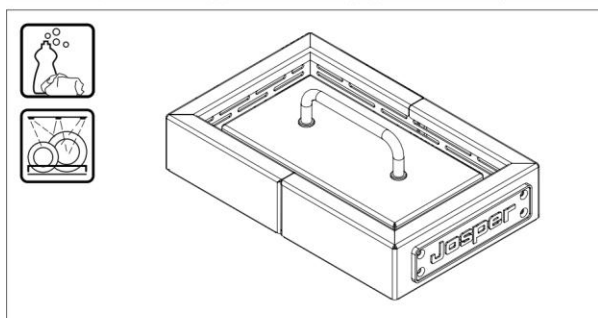
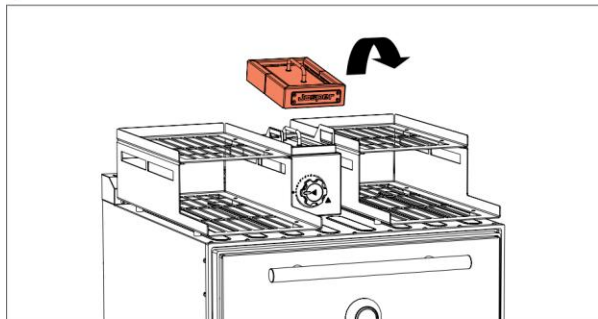


Утилизация золы. Золу следует поместить в металлический контейнер с плотно закрывающейся крышкой. До окончательной утилизации закрытый контейнер расположите на негорючем напольном покрытии или на земле – на значительном расстоянии от легковоспламеняющихся материалов. Оставьте золу в закрытом контейнере и подождите, пока она полностью не остынет; чтобы утилизировать золу, закопайте ее в землю или развейте на местности.

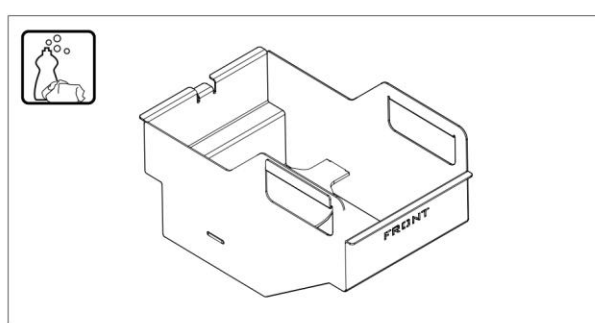
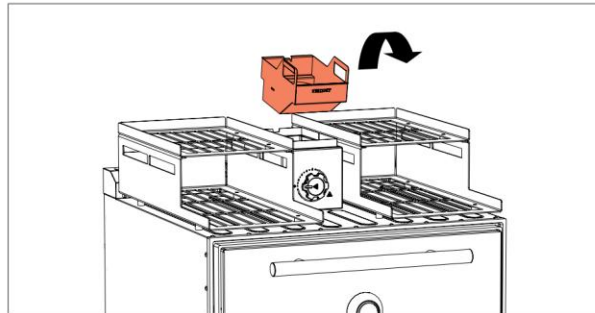
7.3. ЧИСТКА КАЖДЫЕ ДВЕ НЕДЕЛИ

ТЕПЛОПОГЛОТИТЕЛЬ И ФИЛЬТР ИСКРОГАСИТЕЛЯ

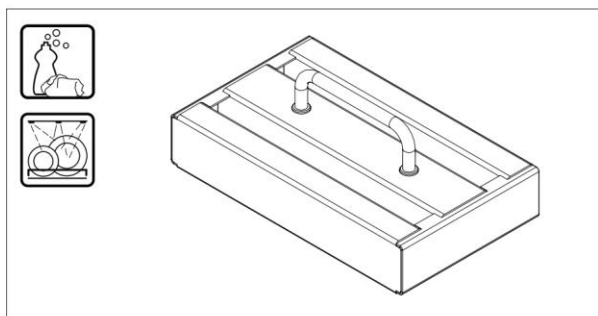
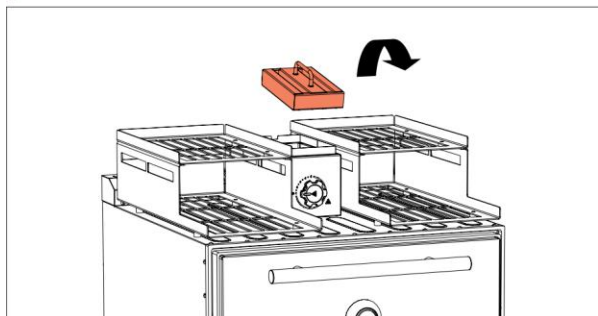
1



3

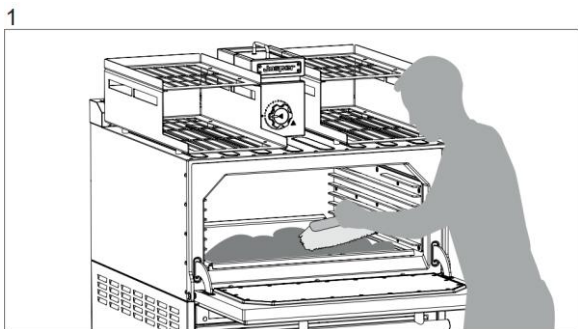


2

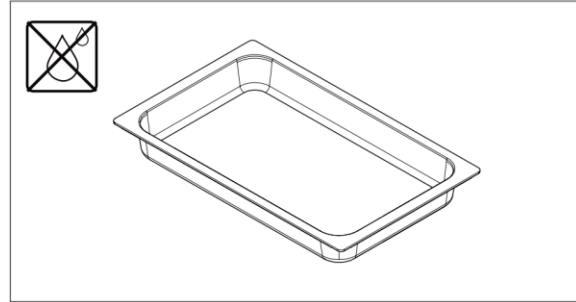
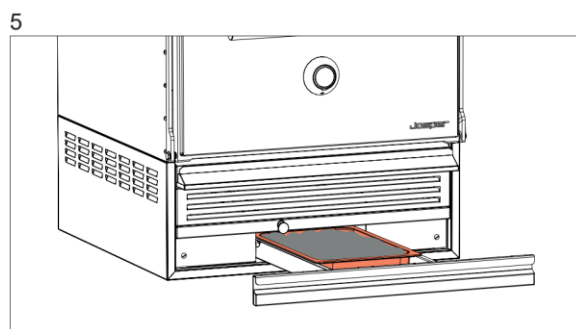
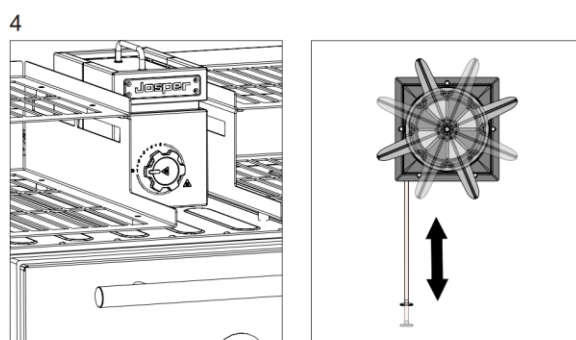
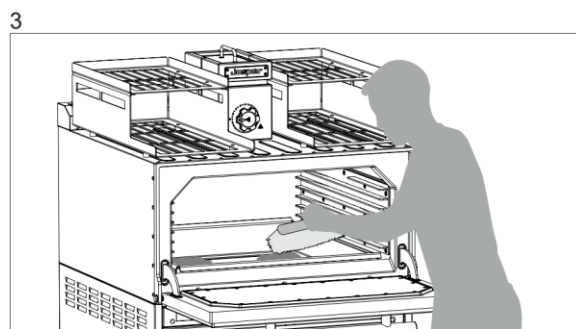
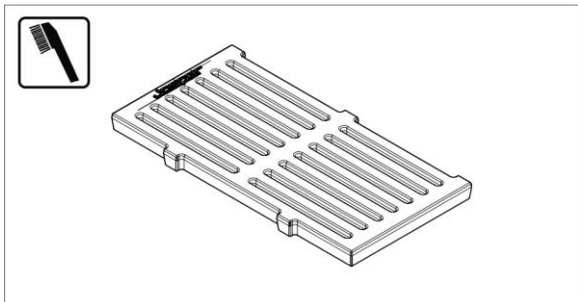
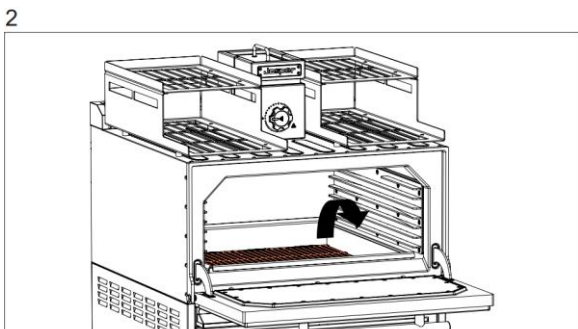


7.3. ЧИСТКА КАЖДЫЕ ДВЕ НЕДЕЛИ

ВНУТРЕННИЕ ПОВЕРХНОСТИ КАМЕРЫ ПЕЧИ И КОЛОСНИКОВЫЕ РЕШЕТКИ



С помощью металлической щетки соберите холодную золу и сметите ее в ящик для золы.

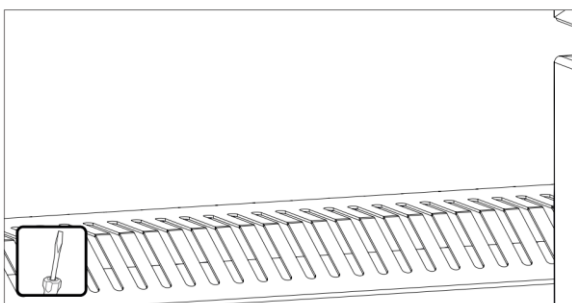
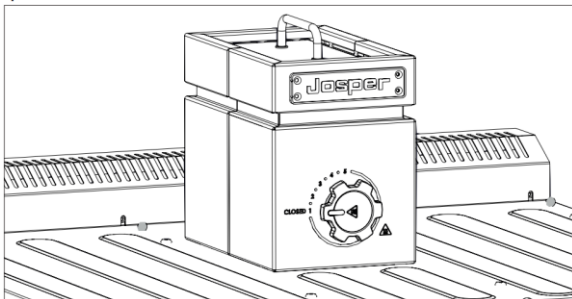


Утилизация золы. Золу следует поместить в металлический контейнер с плотно закрывающейся крышкой. До окончательной утилизации закрытый контейнер расположите на негорючем напольном покрытии или на земле – на значительном расстоянии от легковоспламеняющихся материалов. Оставьте золу в закрытом контейнере и подождите, пока она полностью не остынет; чтобы утилизировать золу, закопайте ее в землю или развейте на местности.

7.3. ЧИСТКА КАЖДЫЕ ДВЕ НЕДЕЛИ

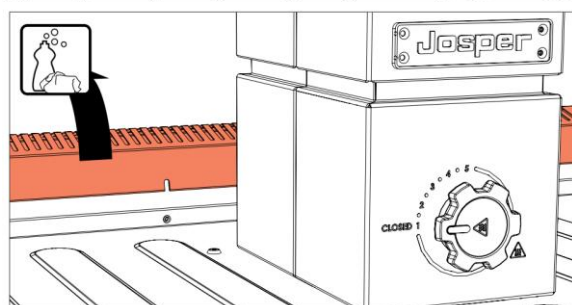
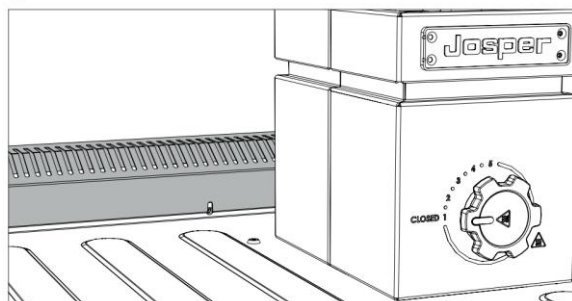
ЗАДНИЙ ПОДДОН ДЛЯ ЖИРА И ВЕНТИЛЯЦИОННАЯ РЕШЕТКА

1



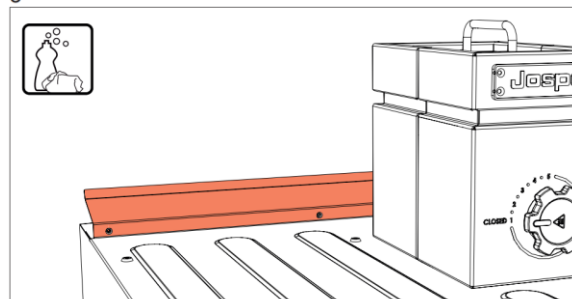
Отвинтите четыре болта, которыми крепится задняя вентиляционная решетка.

2



Снимите вентиляционную решетку и очистите средством для удаления жира и влажной салфеткой.

3



Очистите задний поддон для жира.

8. ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБСЛУЖИВАНИЮ



8.1. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ



ВНИМАНИЕ! Убедитесь, что печь остыла.



При эксплуатации печи используйте детали и методы, которые рекомендованы компанией Jospet и описаны в этом руководстве.



ОСТОРОЖНО! НЕ РАСПОЛАГАЙТЕ легковоспламеняющиеся материалы на расстоянии менее чем 30 см от боковых стенок и верхней части печи.



Заказывая в компании Jospet запасные части, принадлежности или другие компоненты, пожалуйста, верно указывайте их артикулы и наименования. При этом также сообщайте модель изделия и свое имя.



Запрещается вносить изменения в конструкцию изделия без предварительного разрешения компании Jospet.



НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ детали или компоненты от других печей или производителей.



Компания Jospet не несет ответственности за ущерб, нанесенный людям, изделиям или строениям вследствие ненадлежащего использования или технического обслуживания данной печи.

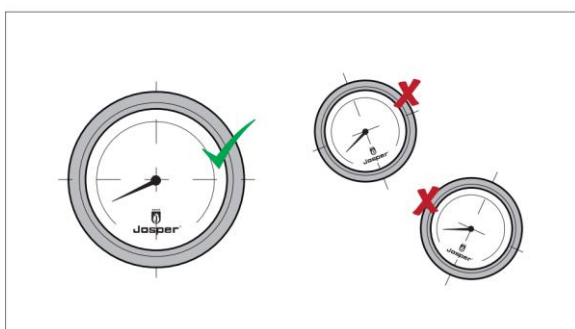
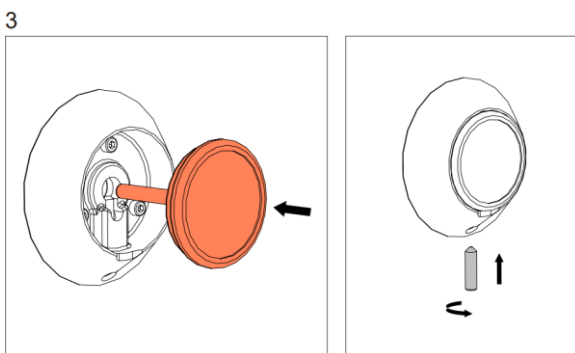
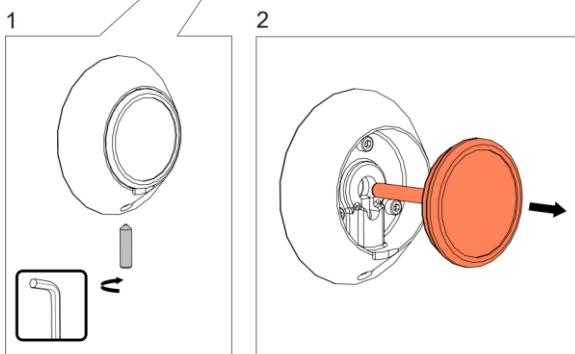
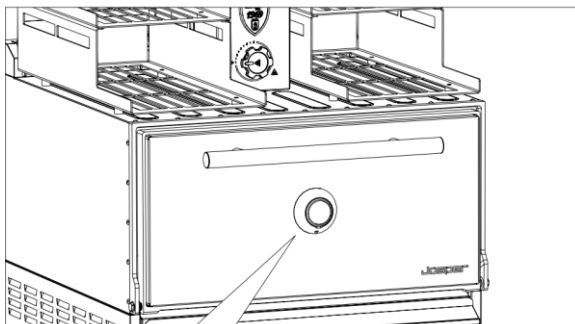
8.2 ЗАМЕНА ТЕРМОМЕТРА



DIN914 M8 X 30
X1



Арт. 0434
X1



ВНИМАНИЕ! Убедитесь, что печь остыла.

Отвинтите болт, вращая его против часовой стрелки с помощью шестигранного ключа номер 4, после чего извлеките термометр.

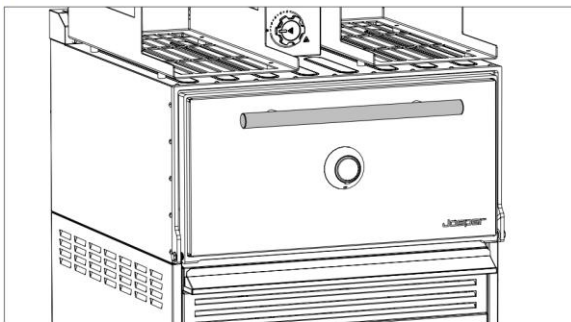
Установите новый термометр и убедитесь, что он расположен ровно. Завинтите болт, вращая его по часовой стрелке с помощью шестигранного ключа номер 4.

8.3 ЗАМЕНА РУЧКИ

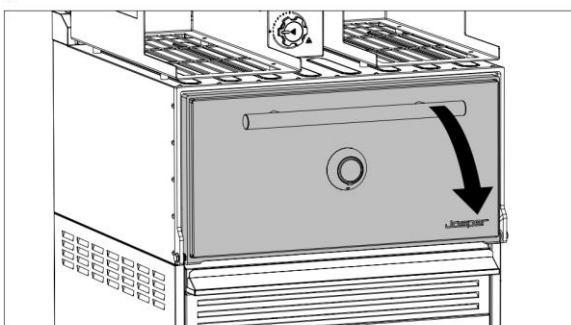


Арт. 250150 (HJX-PRO-MINI/S80)
Арт. 250151 (HJX-PRO-M120/L175)
X1

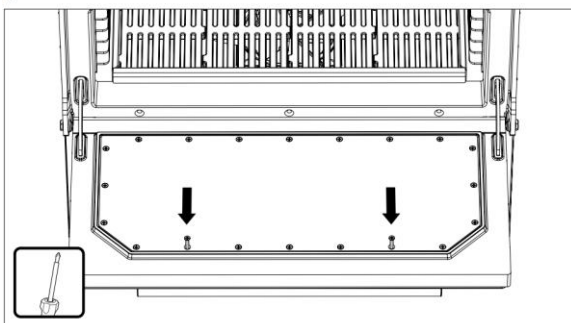
1



2

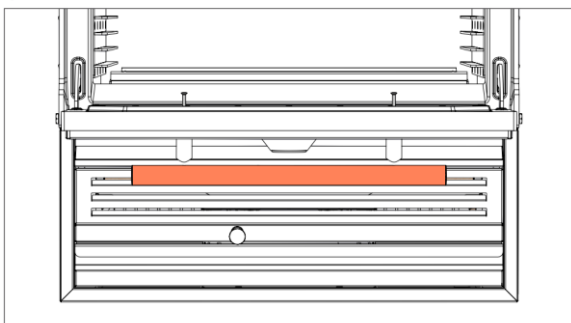


3



Отвинтите два болта, обозначенные стрелками на рисунке.

4



Отвинчивая болты, придерживайте ручку. Замените ручку.

8.4. ЗАМЕНА СИСТЕМЫ НАТЯЖЕНИЯ ДВЕРЦЫ



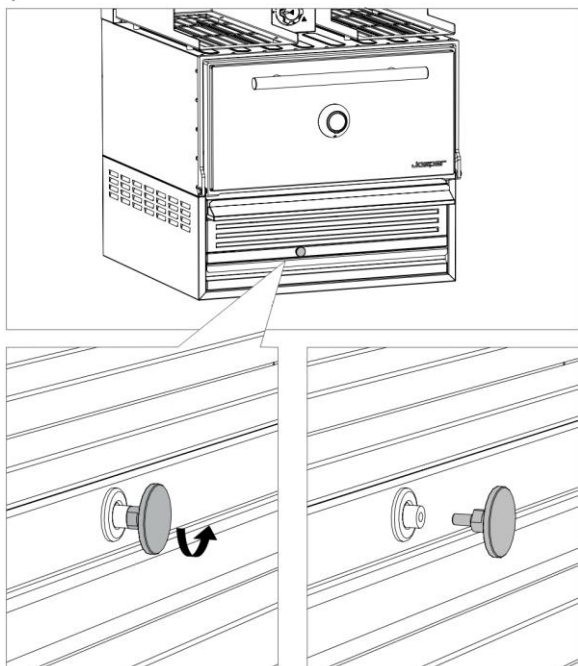
Арт. 250168
X1



Арт. 0434
X1

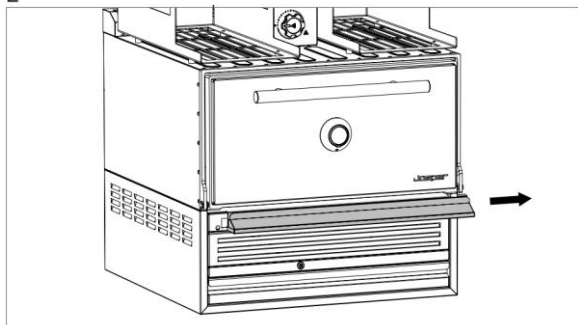
Чтобы заменить цепочку и пружину, выполните пункты инструкции с 1 по 13, а чтобы заменить шкив – с 1 по 15, не снимая цепочку и пружину.

1



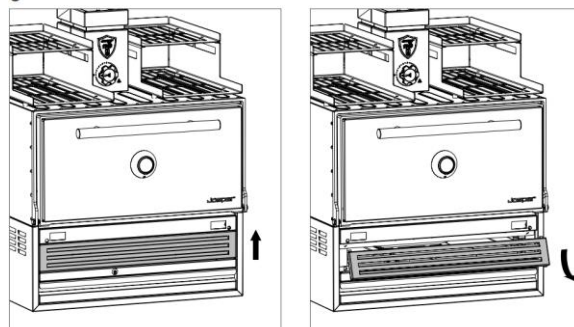
Снимите ручку нижнего клапана.

2



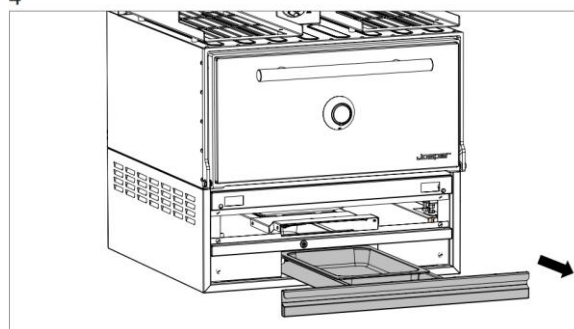
Извлеките поддон для жира.

3



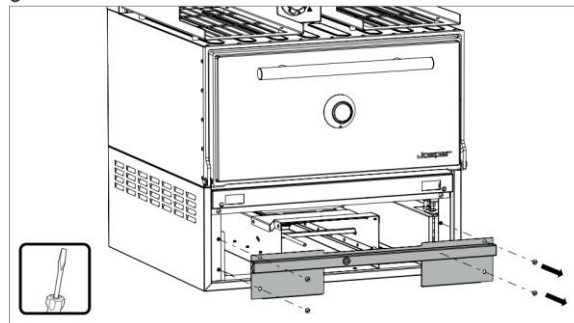
Извлеките вентиляционную решетку.

4



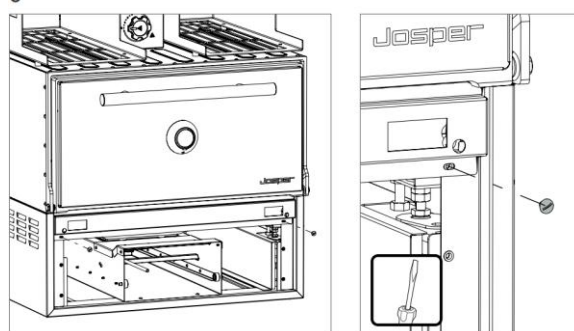
Извлеките ящик для золы.

5



Отвинтите четыре болта и снимите панель.

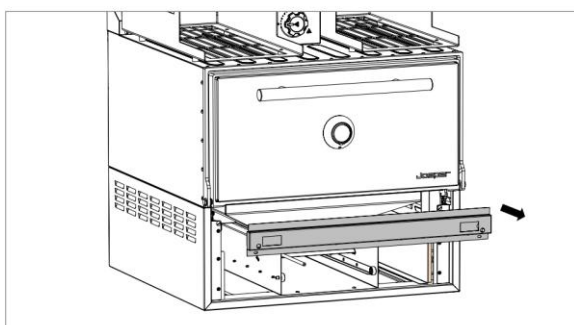
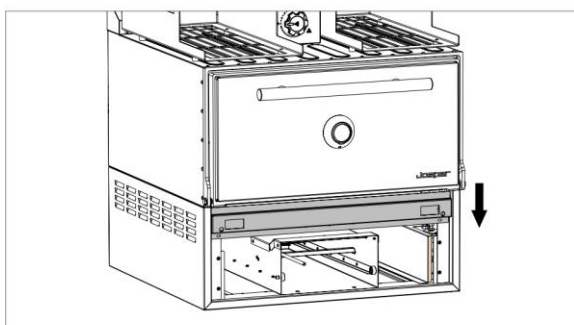
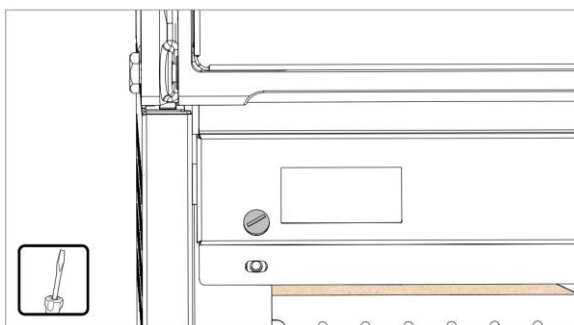
6



Отвинтите два болта, которыми крепится держатель поддона для жира.

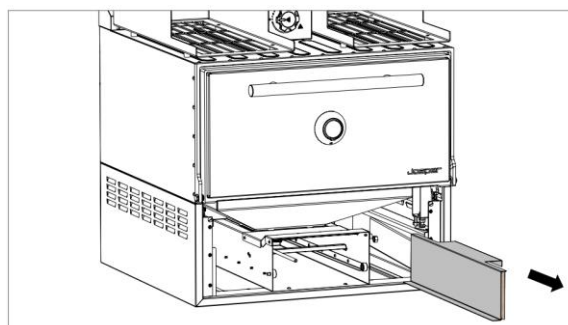
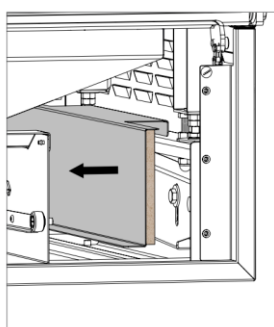
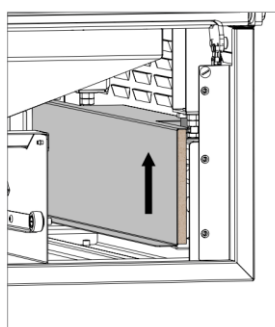
8.4. ЗАМЕНА СИСТЕМЫ НАТЯЖЕНИЯ ДВЕРЦЫ

7



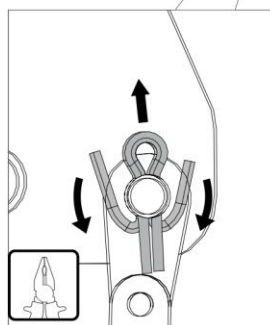
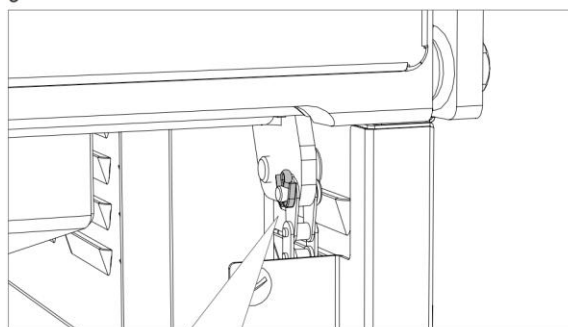
Ослабьте два болта, фиксирующие держатель, и снимите его, потянув вниз и затем вперед.

8



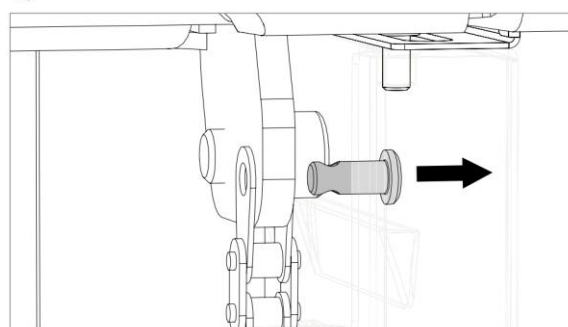
Снимите крышку системы натяжения.

9



Извлеките стержень из оси цепи.

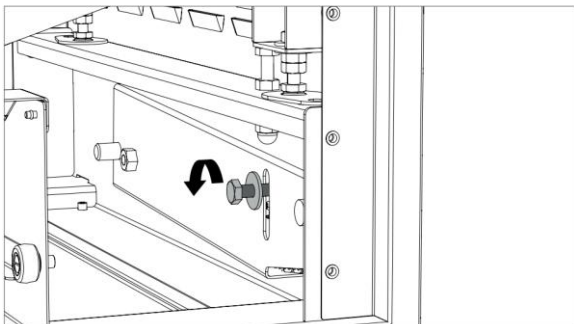
10



Когда вы снимете ось, натяжение цепи ослабнет.

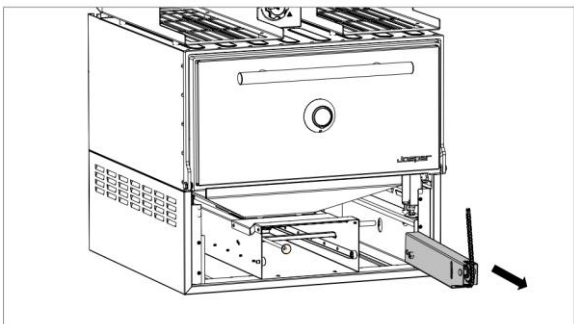
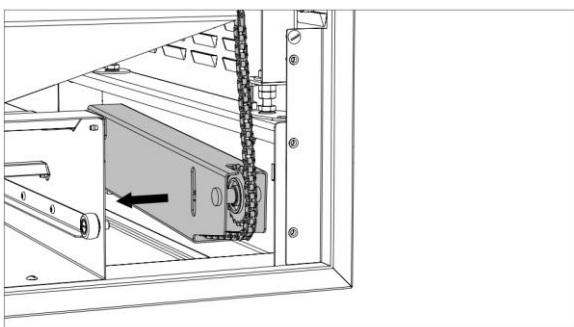
8.4. ЗАМЕНА СИСТЕМЫ НАТЯЖЕНИЯ ДВЕРЦЫ

11



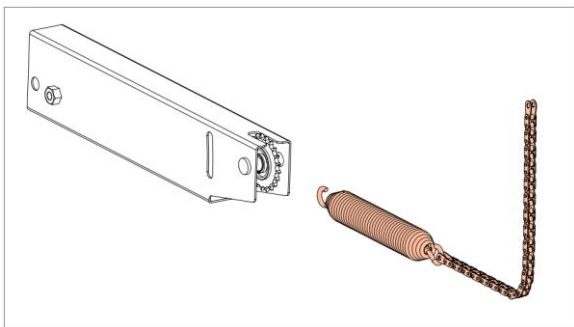
Отвинтите болт, чтобы получить доступ к модулю.

12



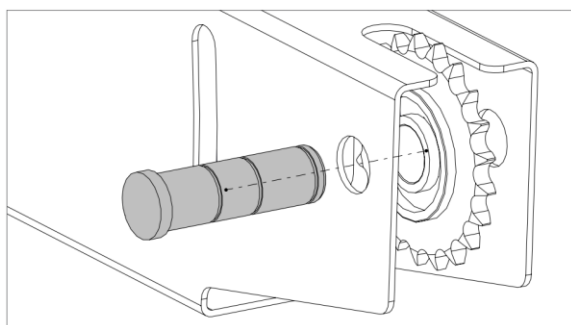
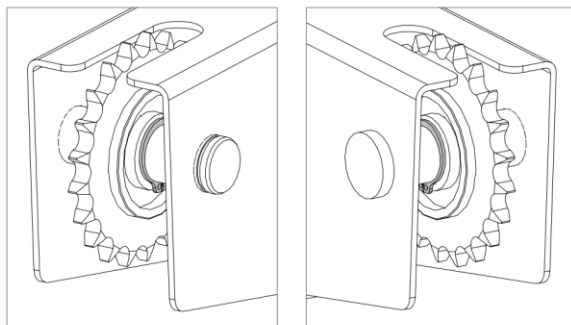
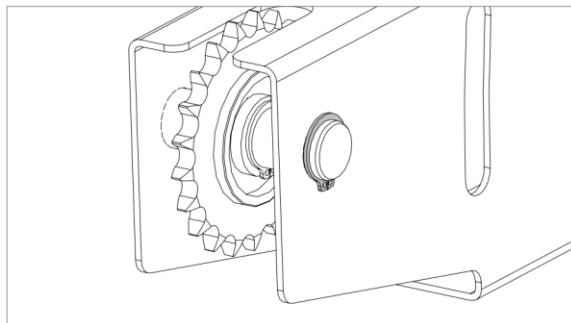
Сдвиньте модуль к центру и извлеките его.

13



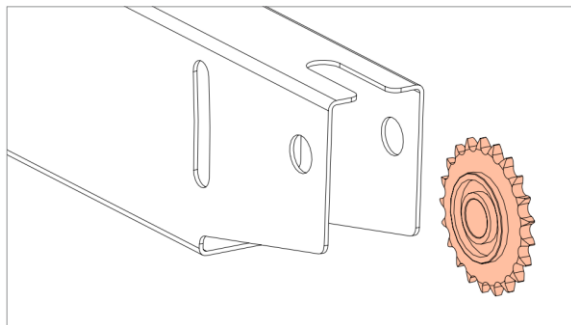
Снимите цепь и пружину.

14



Снимите стопорное кольцо, фиксирующее ось зубчатого шкива, затем снимите ось.

15



Снимите зубчатый шкив. Установите новую систему натяжения дверцы, повторив все действия в обратном порядке.

8.5. ЗАМЕНА ПАНЕЛИ ДВЕРЦЫ

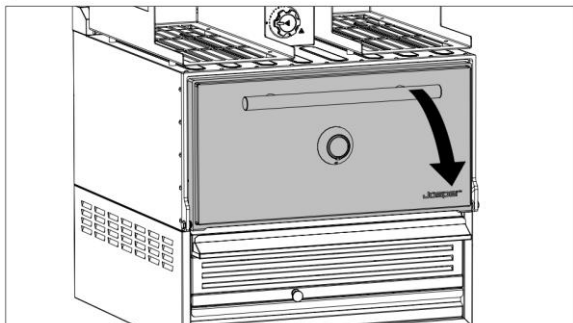


Арт. 250129 - 250149
X1

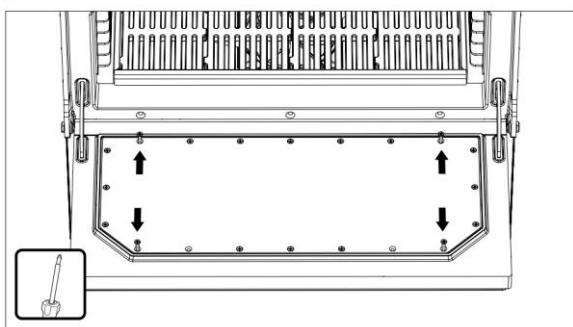


DIN-965 M6 X 25
X4

1

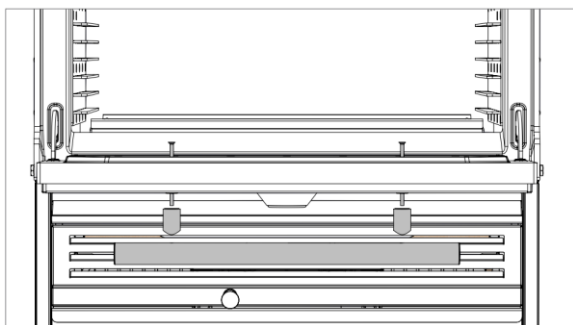


2



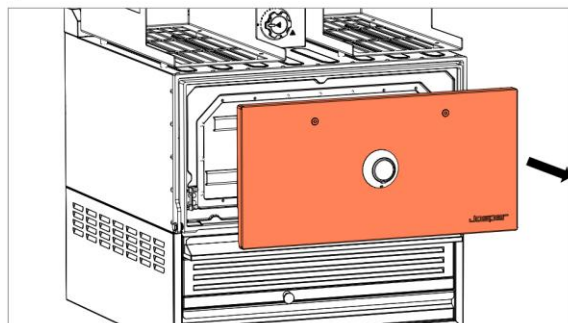
Отвинтите четыре болта, обозначенные стрелками на рисунке.

3



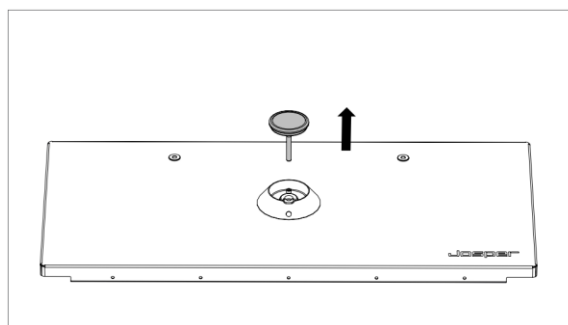
Снимите ручку и ее соединительные элементы.

4



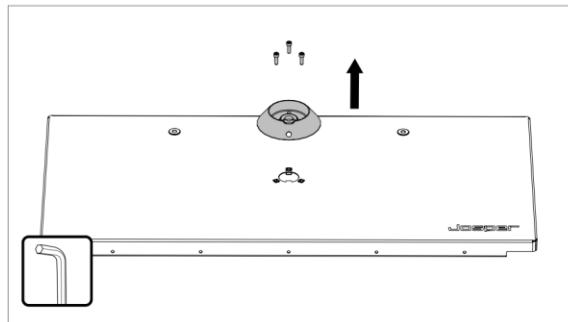
Снимите панель дверцы.

5



Снимите термометр, выполнив указания подраздела 8.2.

6



Отвинтите три болта, которыми крепится накладка термометра.

8.6. ЗАМЕНА НИЖНЕГО КЛАПАНА



Арт. 250167
X1

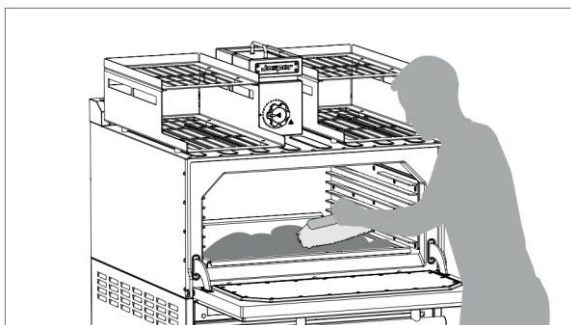


DIN-933 M6 x 20
X5



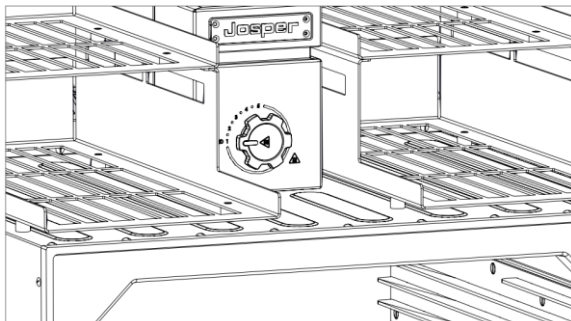
DIN-934 M6
X5

1



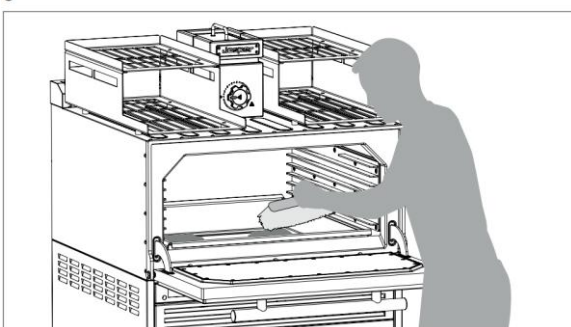
С помощью металлической щетки соберите холодную золу и сметите ее в ящик для золы.

2

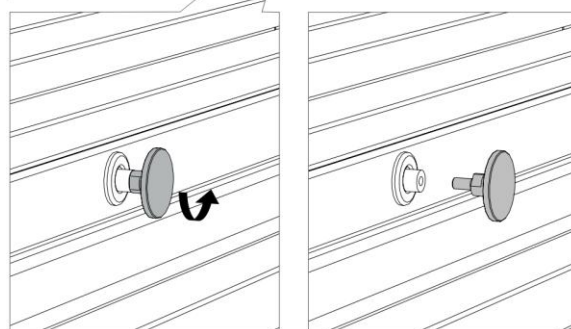
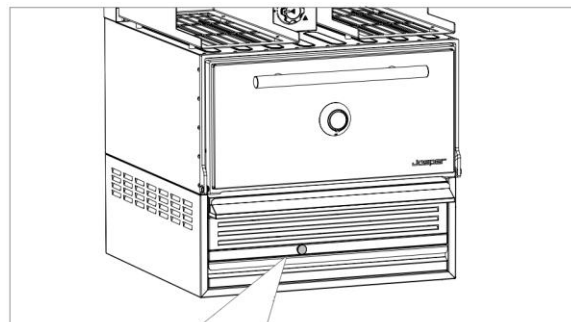
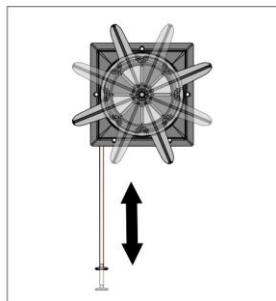


Извлеките колосниковые решетки.

3

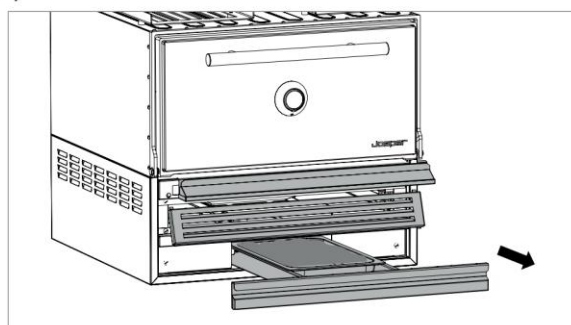


Очистите дымоход от золы.



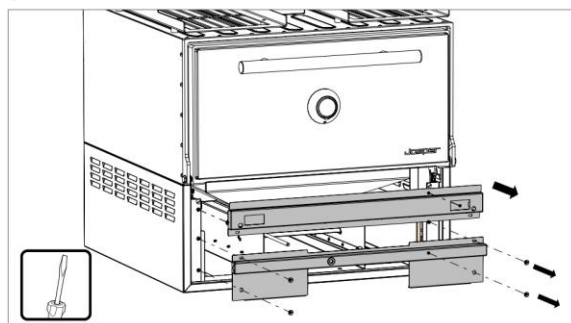
Снимите ручку нижнего клапана.

4



Извлеките поддон для жира, вентиляционную решетку и ящик для золы.

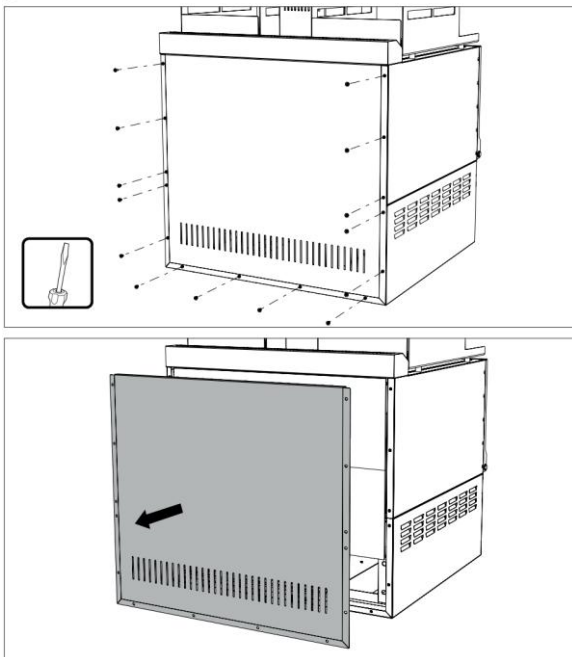
5



Снимите панель и держатель поддона для жира.

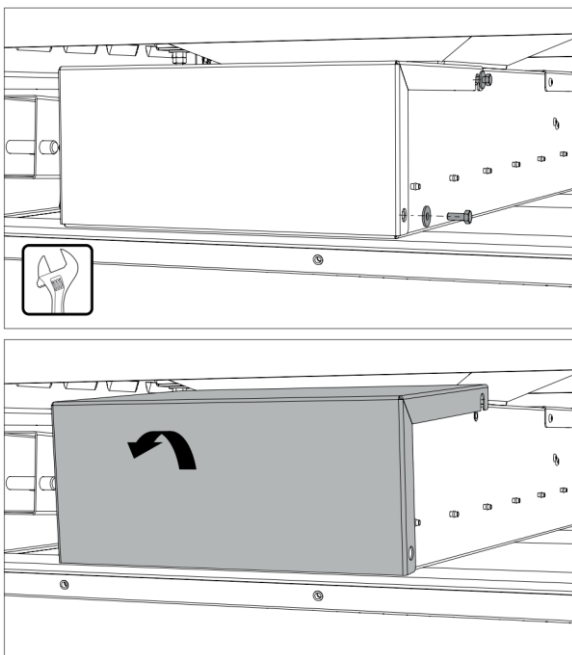
8.6. ЗАМЕНА НИЖНЕГО КЛАПАНА

6



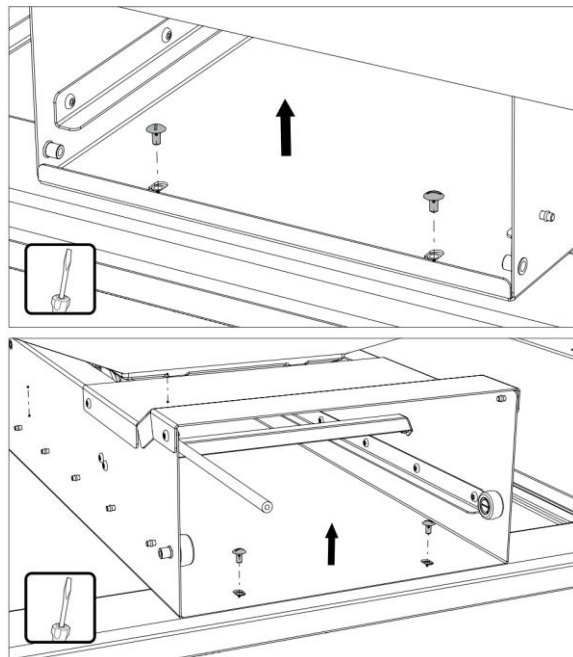
Снимите заднюю панель.

7



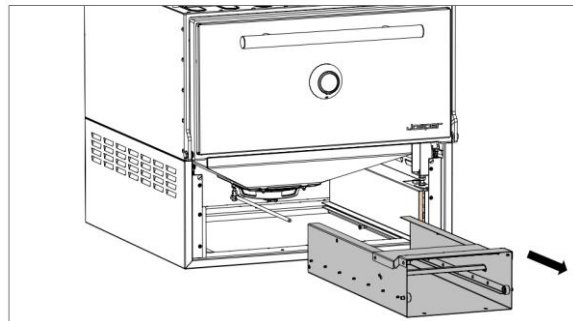
Снимите заднюю панель камеры для сбора золы.

8



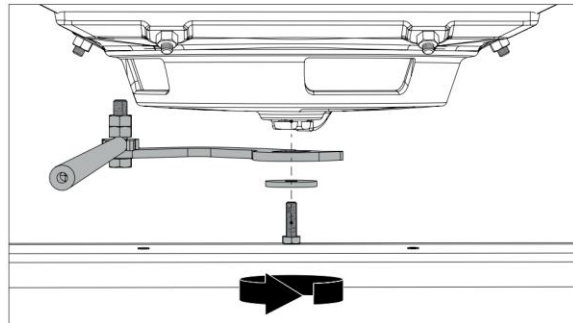
Отвинтите четыре болта, которыми камера для сбора золы крепится к основанию.

9



Извлеките камеру для золы.

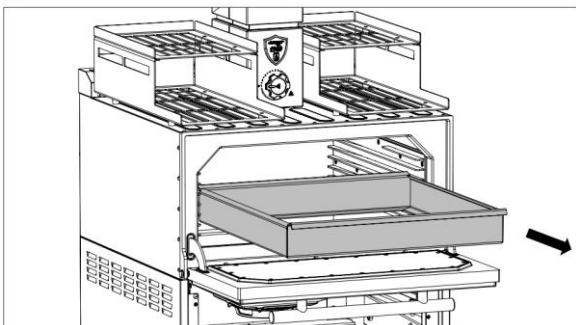
10



Отвинтите болт, соединяющий подвижную часть нижнего клапана с неподвижной.

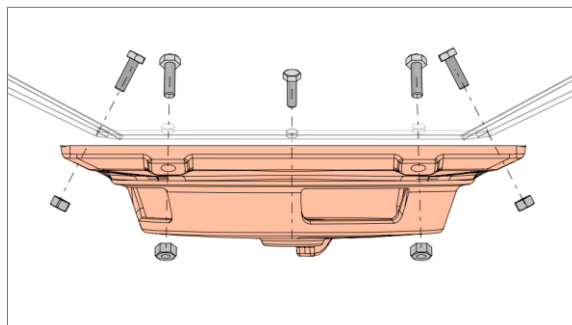
8.6. ЗАМЕНА НИЖНЕГО КЛАПАНА

11



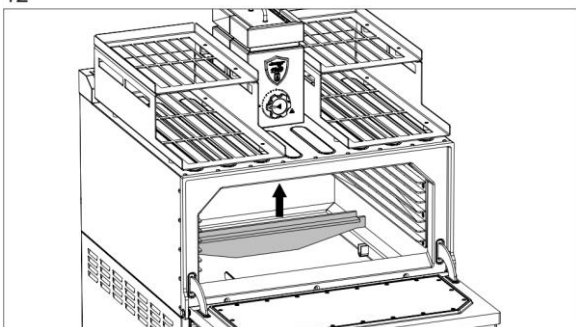
Снимите защитную панель.

15



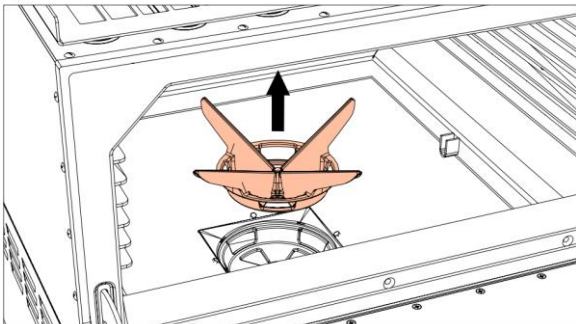
Установите новый нижний клапан.

12



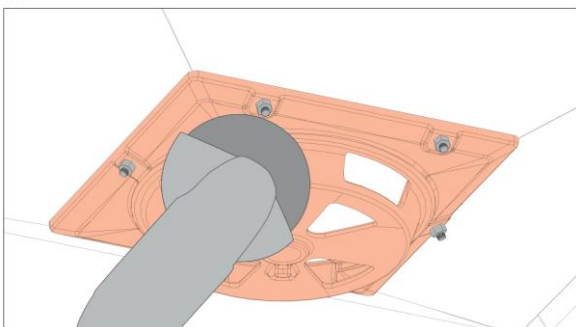
Извлеките держатель для колосниковых решеток.

13



Извлеките подвижную часть нижнего клапана.

14



Срежьте все винты, которыми крепится нижний клапан.



9. ПОСУДА JOSPER



9.1 ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ



В некоторых странах применение посуды JOSPER может ограничиваться местным законодательством. Компания JOSPER соблюдает европейские директивы, которые распространяются на продукцию данного типа, а также другие местные нормативные акты, которые должен принимать во внимание клиент.



Используйте только ту посуду и те кухонные инструменты, которые предназначены специально для данного изделия. Кроме того, убедитесь, что они выполнены из материалов, способных выдерживать высокие температуры. Использование ненадлежащих инструментов может привести к санитарным рискам и к угрозе безопасности.



Компания JOSPER рекомендует использовать посуду и кухонные инструменты бренда JOSPER, поскольку они являются наиболее эффективными и безопасными при работе с данным изделием.



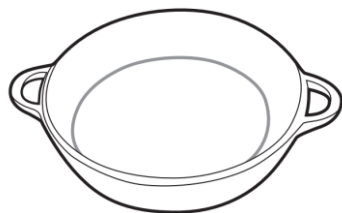
Без специального разрешения производителя запрещается использовать кухонные инструменты, в состав которых входят полимерные материалы.



Не помещайте посуду Josper в печь, пока процесс розжига не будет завершен. Использовать посуду Josper разрешается только после того, как температура внутри печи стабилизируется.

9.2 КАСТРЮЛИ

КАСТРЮЛИ

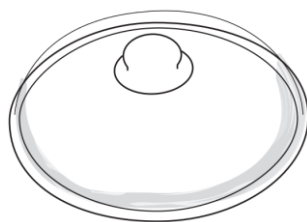


- | | |
|------|--|
| 4218 | Кастрюля Jospir
Ø 16 см (высота 3,5 см) |
| 4219 | Кастрюля Jospir
Ø 20 см (высота 4 см) |
| 4220 | Кастрюля Jospir
Ø 24 см (высота 4,5 см) |
| 4221 | Кастрюля Jospir
Ø 28 см (высота 7,5 см) |

MINICAZ10

Мини-кастрюля
Ø 10 см (высота 4,5 см)

КРЫШКИ ДЛЯ КАСТРЮЛЬ



- | | |
|------|---------------------------------------|
| 4225 | Крышка для кастрюли Jospir
Ø 16 см |
| 4226 | Крышка для кастрюли Jospir
Ø 20 см |
| 4427 | Крышка для кастрюли Jospir
Ø 24 см |
| 4228 | Крышка для кастрюли Jospir
Ø 28 см |

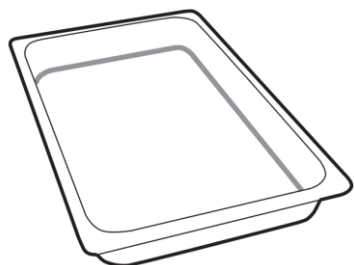
ТАРКАZ10

Крышка для мини-кастрюли
Ø 10 см

Значения в сантиметрах

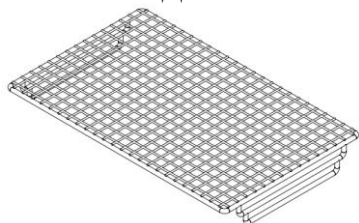
9.3 ГАСТРОЕМКОСТИ

ГАСТРОЕМКОСТИ



4224	Гастроємкость Jospet GN 1/2 (высота 6,5 см)
4223	Гастроємкость Jospet GN 1/1 (высота 6,5 см)
4242	Гастроємкость Jospet GN 1/6 (высота 2 см)
4222	Гастроємкость Jospet GN 1/3 (высота 2 см)
4238	Гастроємкость Jospet GN 1/1 (высота 2 см)

РЕШЕТКИ ДЛЯ РОБАТА-ГРИЛЯ

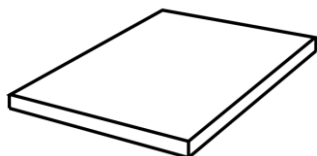


4296	Решетка из закаленной стали для робата-гриля 31,5 x 20 x 3,5 см
------	--

Значения в сантиметрах

9.4 БАЗАЛЬТОВЫЕ ПОДСТАВКИ

БАЗАЛЬТОВЫЕ ПОДСТАВКИ-ДОСКИ



4248

Базальтовая подставка (доска)
30 x 20 x 1 см

4251

Базальтовая подставка (доска)
20 x 20 x 1 см

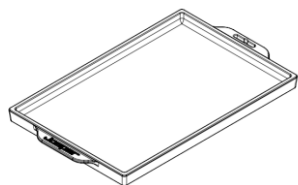
4260

Базальтовая подставка (доска)
46 x 30 x 1 см

4259

Базальтовая подставка (доска)
46 x 15 x 1 см

ГАСТРОЕМКОСТИ JOSPER



4248

Базальтовая подставка (доска)
30 x 20 x 1 см

4251

Базальтовая подставка (доска)
20 x 20 x 1 см

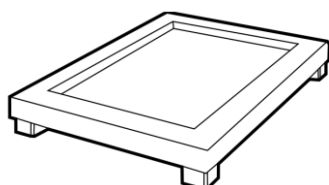
4260

Базальтовая подставка (доска)
46 x 30 x 1 см

4259

Базальтовая подставка (доска)
46 x 15 x 1 см

ПОДСТАВКИ ИЗ ТИКОВОГО ДЕРЕВА



4249

Подставка из тикового дерева
37 x 27 см
(для подставки 30 x 20 см)

4263

Подставка из тикового дерева
27 x 27 см
(для подставки 20 x 20 см)

4264

Подставка из тикового дерева
53 x 37 см
(для подставки 46 x 30 см)

4265

Подставка из тикового дерева
53 x 22 см
(для подставки 46 x 15 см)

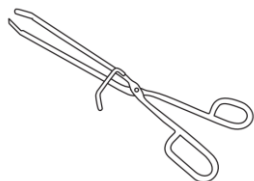
4250

Подставка из тикового дерева
33 x 22 см
(для подставки 25 x 15 см)

Значения в сантиметрах

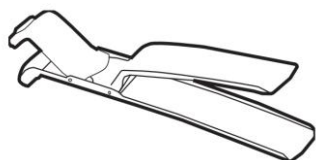
9.5. ЩИПЦЫ И ЩЕТКИ

ЩИПЦЫ



0423

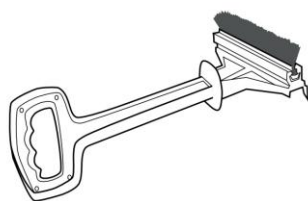
Щипцы, нержавеющая сталь, 35 см
(для извлечения гриль-решеток
и переворачивания мяса)



4231

Щипцы с силиконовыми вставками
(для гастроемкостей GN и кастрюль)

ЩЕТКИ



8224

Скребковая щетка, комбинированная, с
алюминиевой щетиной, 52 см

8224R

Запасная металлическая щетина для
щетки, 52 см

Значения в сантиметрах

9.6 КОРЗИНЫ И ШАМПУРЫ

КОРЗИНЫ



0403

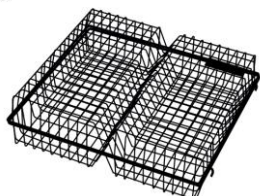
Решетка из нержавеющей стали
35 x 20 см

0405

Решетка из нержавеющей стали
45 x 30 см

4243

Двойная корзина Jospet
21 x 21 x 6 см



ШАМПУРЫ



4027/2

Вертикальная подставка, стандартная
64,5 см



4028

Отдельный шампур, стандартный
55 см



4065/2

Вертикальная подставка, специальная
58 см



4066

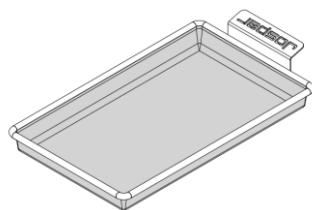
Отдельный шампур, специальный
41 см

Значения в сантиметрах

9.7 ПОСУДА JOSPER от BITTOR ARGINZONIZ

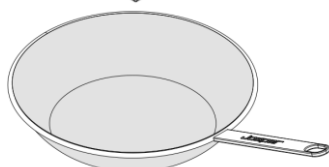


МЕТАЛЛИЧЕСКИЕ РЕШЕТКИ С МИКРОПЕРФОРАЦИЕЙ



240014

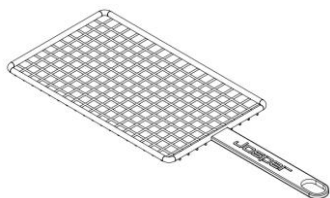
Мини-решетка-гриль металлическая, с микроперфорацией, с ручкой
15 x 25 см



240017

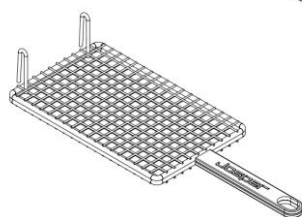
Сковорода из металлической сетки
Ø 30 см

РЕШЕТКИ-ГРИЛЬ



240015

Простая мини-решетка-гриль
15 x 25 см

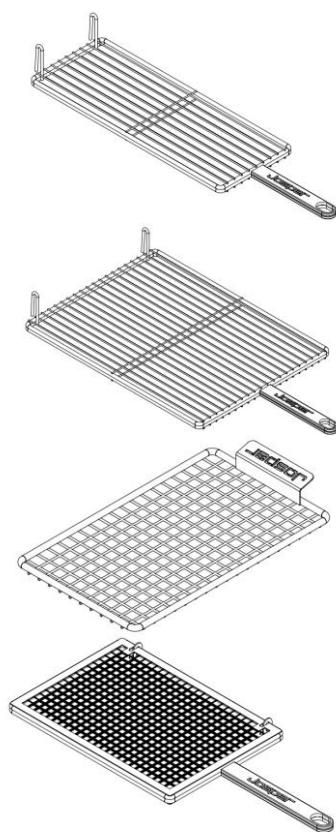


240016

Двойная простая мини-решетка-гриль
15 x 25 см

Значения в сантиметрах

9.7 ПОСУДА JOSPER от BITTOR ARGINZONIZ



240013

Двойная прямоугольная решетка-гриль
15 x 40 см

240012

Двойная квадратная решетка-гриль
30 x 40 см

240020

Мини-решетка-гриль с ручкой
15 x 25 см

240018

Ячеистая решетка-гриль
20 x 30 см

Значения в сантиметрах

9.8 НАСТОЛЬНЫЙ ГРИЛЬ

НАСТОЛЬНЫЙ ГРИЛЬ JOSPER



269002

Основание настольного мини-гриля

4068

Топочная коробка

4300

Гастроемкость Josper
GN 1/4

Значения в сантиметрах

10. УГОЛЬ JOSPER





10. ВИДЫ УГЛЯ

Уголь JOSPER долго поддерживает нужную температуру и отличается высокой теплопроизводительностью. Это не только сокращает время приготовления блюд, но и уменьшает расход угля.

Уголь предлагается в специальной упаковке, которая обеспечивает более удобное и чистое использование по сравнению с другими форматами. На упаковке предусмотрена линия отрыва, что позволяет быстро открыть ее, а расположенные по бокам ручки помогают распределить уголь в печи нужным образом.

СЕ: ДИКАЯ МИМОЗА



P4036
SP36

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Очень сильный аромат
Не дает искр
Зола: <5%
Смесь твердых тропических древесных пород

ФОРМАТЫ

P4036 Уголь СЕ в коробках по 11 кг
SP36 Уголь СЕ в пакетах по 10,5 кг

СЕс: ДИКАЯ МИМОЗА



4048
4026

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Очень сильный аромат
Не дает искр
Зола: <5%
Смесь твердых тропических древесных пород

ФОРМАТЫ

Уголь СЕ в коробках по 3 кг
Уголь СЕ в пакетах по 2,5 кг

САЕ: КАМЕННЫЙ ДУБ



P4039
SP39

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Характерный аромат
Небольшое количество искр
Зола: <6%
Каменный дуб

ФОРМАТЫ

Уголь САЕ в коробках по 10 кг
Уголь АЕ в пакетах по 9,5 кг

10. ВИДЫ УГЛЯ

QBE: БЕЛОЕ КВЕБРАХО



P4022

SP51

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Очень сильный аромат
Очень мало искр
Зола: <2,8%
Белое квебрахо

ФОРМАТЫ

Уголь QBE в коробках по 10 кг
Уголь QBE в пакетах по 9,5 кг

MDV: ВИНОГРАДНАЯ ДРЕВЕСИНА



4059

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Сильный аромат
Пламя
Зола: ---
Поленья

ФОРМАТЫ

Поленья MDV в коробках по 11 кг

SDV: ВИНОГРАДНАЯ ЛОЗА



4070

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Сильный аромат
Пламя
Зола: ---
Сухие лозы

ФОРМАТЫ

Лоза SDV в коробках по 5 кг

10. ВИДЫ УГЛЯ

СУХИЕ СПИРТОВЫЕ ТАБЛЕТКИ LUMIX



4061

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Без запаха
Без образования дыма
8 таблеток/флакон
Время действия: 10-12 мин

ФОРМАТЫ

Сухие спиртовые таблетки Lumix 180 г
* Поставляются в упаковках по 24 флакона

Компания Jisper, руководствуясь своими обязательствами и ответственным отношением к окружающей среде, производит уголь, следуя принципу устойчивого распоряжения природными ресурсами, делая акцент на уникальности продукта и выступая за сохранение лесов. С этой целью компания Jisper получила сертификаты FSC®, PEFC® и REACH в соответствии с наивысшими стандартами в данной отрасли.



Эмблема: PEFC (Программа взаимного признания схем лесной сертификации)
Эмблема: СООТВЕТСТВИЕ REACH Регламенту (ЕС) № 1907/2006



11. ГАРАНТИЯ



11. ГАРАНТИЯ

Компания JOSPER предоставляет гарантию в случае материалов и компонентов, используемых при его изготовлении, сроком на 1 год со дня приобретения изделия. Условия гарантии включают ремонт, замену компонентов или обмен изделия и/или его деталей бесплатно для клиента, в том числе без оплаты труда и транспортных расходов, связанных с выполнением условий данного гарантийного свидетельства.



НАСТОЯЩАЯ ГАРАНТИЯ ТЕРЯЕТ СИЛУ В СЛЕДУЮЩИХ СЛУЧАЯХ:

1. Если в гарантийном свидетельстве присутствуют явные признаки манипуляции исходными данными.
2. Если эксплуатация и обслуживание изделия осуществлялись с нарушением инструкций, приведенных в настоящем руководстве.
3. Если изделие использовалось с превышением его эксплуатационных возможностей или с нарушением правил эксплуатации, если на изделии присутствуют следы ударов, воздействия жидкостей или коррозионно-активных веществ, а также если соответствующая неисправность произошла по вине клиента.
4. Если демонтаж, модификация или ремонт изделия осуществлялись персоналом, не уполномоченным компанией JOSPER.
5. Если неисправность обусловлена естественным износом компонентов изделия.
6. Если причиной неисправности являются жидкости, химические вещества или другие продукты, которые запрещается использовать внутри камеры изделия.

Компания Josper не признает другие письменные и устные гарантии, которые отличаются от гарантии, представленной в настоящем документе.

11. ГАРАНТИЯ

ЕСЛИ ВЫ ОБНАРУЖИЛИ ПРОБЛЕМУ, ПОЖАЛУЙСТА, УБЕДИТЕСЬ, ЧТО ВЫ МОЖЕТЕ:

- сообщить модель и серийный номер вашего изделия;
- предоставить компании Jospet документ, подтверждающий факт приобретения изделия;
- четко и подробно описать характер проблемы.

ПРИМЕЧАНИЕ:

Если неисправность обусловлена ненадлежащей эксплуатацией или установкой изделия, вы обязаны оплатить ремонт даже при наличии действующей гарантии.

Ни при каких обстоятельствах не разрешается использовать для ремонта изделия запасные детали, не разрешенные компанией Jospet.



12. КОНТАКТНАЯ ИНФОРМАЦИЯ





12. КОНТАКТНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Josper®

Логотип: JOSPER® («Хоспер»)

ОБОРУДОВАНИЕ НА ДРЕВЕСНОМ УГЛЕ

www.jospergrill.com



facebook



twitter



pinterest



google+

Gutenberg 11 • 08397 Pineda de Mar - Barcelona - SPAIN
[Гутенберг, 11, 08397, Пинеда-де-Мар, Барселона, Испания]
Тел. +34 93 767 15 16 Факс +34 93 767 11 91
e-mail: josper@josper.es

ИЗГОТОВЛЕНО В ИСПАНИИ

