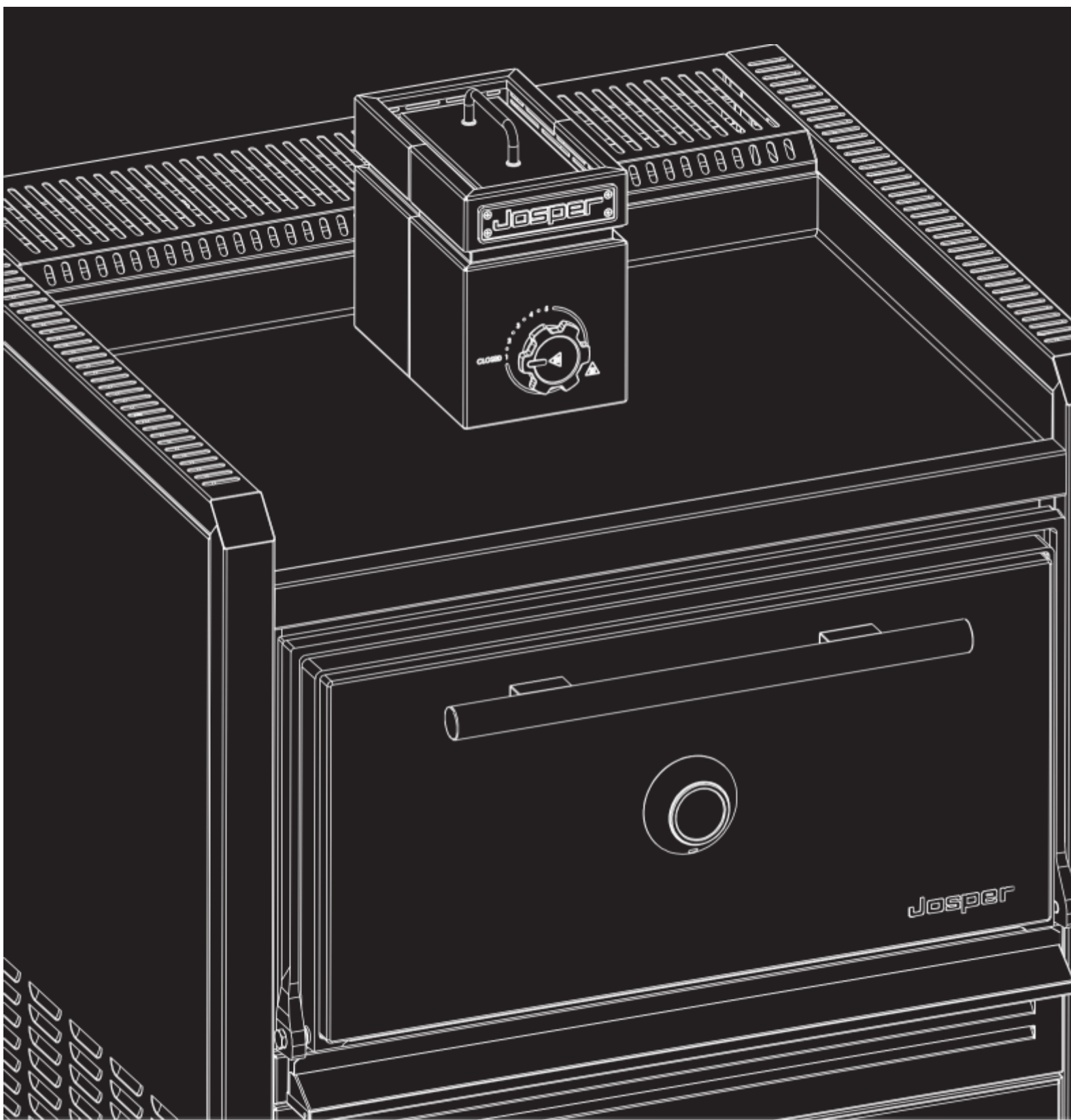


Josper®

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ПЕЧЕЙ-ГРИЛЬ НЖА-PLUS НА ДРЕВЕСНОМ УГЛЕ



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 устройства, 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)



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 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 HJA-PLUS-MINI
стр. 18	3.4 HJA-PLUS-S80
стр. 20	3.5 HJA-PLUS-M120
стр. 22	3.6 HJA-PLUS-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. 37	5.2 Уборка печи
стр. 38	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. 52	6.5 Повторная загрузка угля
стр. 53	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 цепочки 275 мм с пружиной и кулачком
стр. 70	8.5 Замена цепочки 500 мм с пружиной
стр. 73	8.6 Замена амортизационной системы
стр. 76	8.7 Замена панели дверцы
стр. 77	8.8 Замена нижнего клапана
стр. 81	9. ПОСУДА JOSPER
стр. 91	10. УГОЛЬ JOSPER
стр. 99	11. ГАРАНТИЯ
стр. 103	12. КОНТАКТНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

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 Jospet 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 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 Jospet, приведенными в настоящем руководстве.



Заказывая в компании Jospet запасные части, принадлежности или другие компоненты, обязательно указывайте их артикул и наименование. При этом следите, чтобы наименование и артикул были указаны верно.



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

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 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.



При установке оборудования необходимо соблюдать все местные правила, в том числе те, которые относятся к национальным и европейским стандартам.

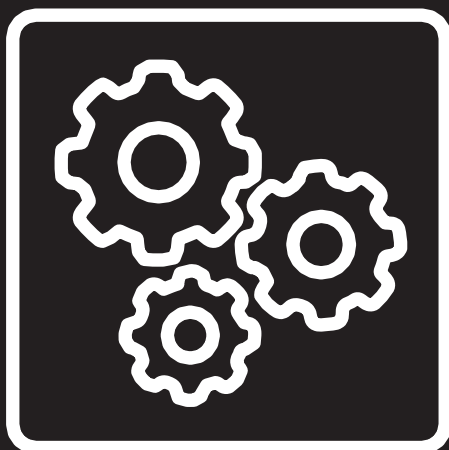


Во время использования печи ее дверца всегда должна быть закрыта.

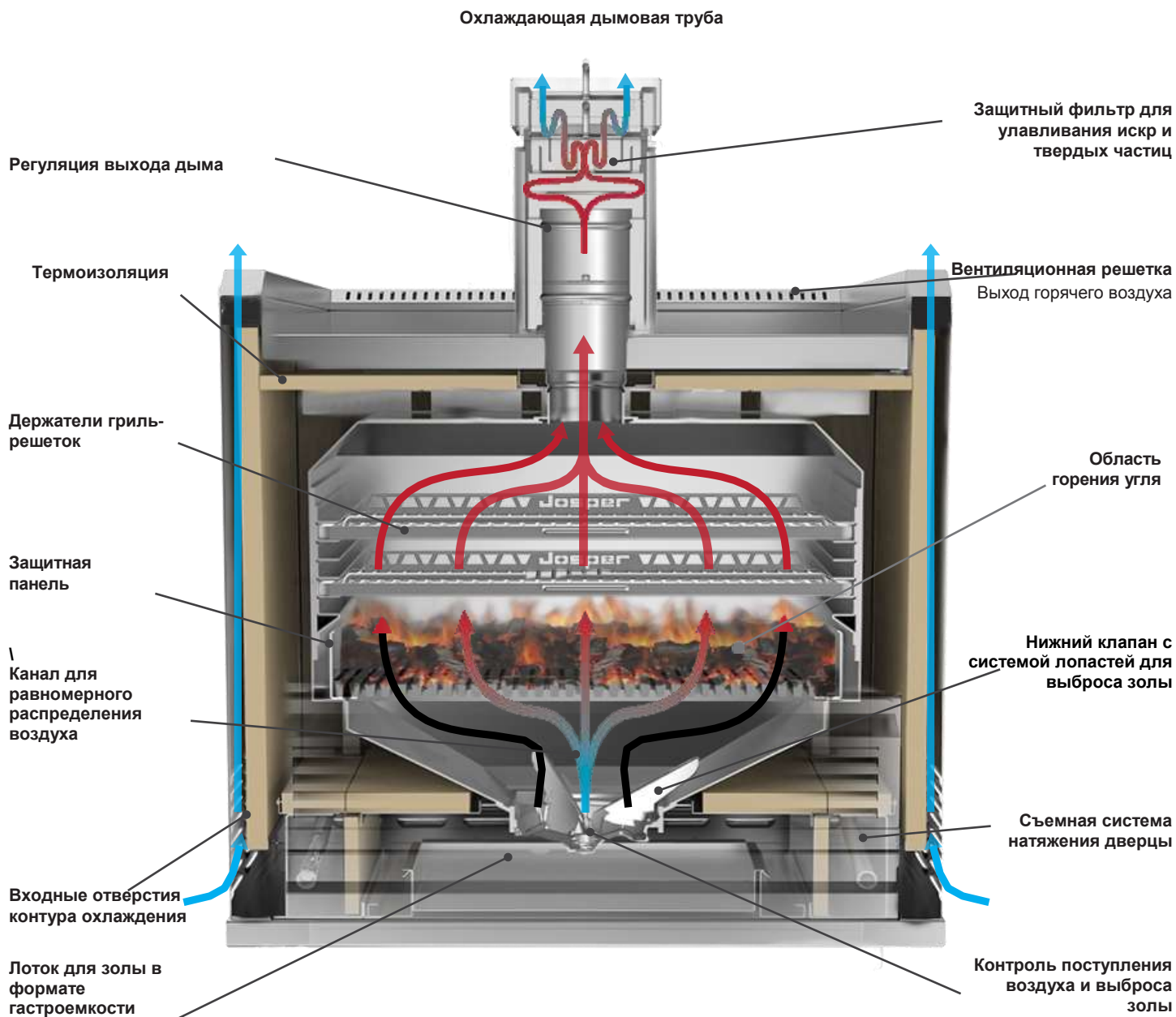


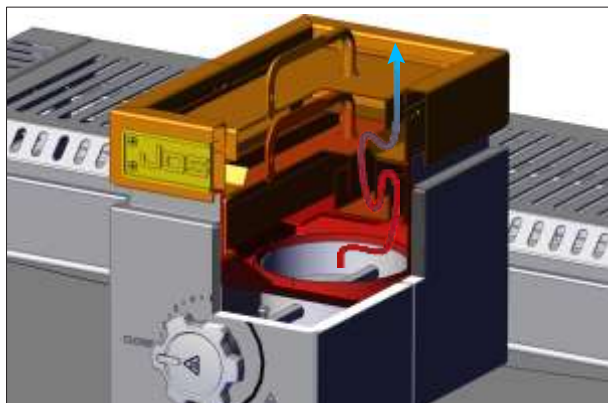
Печь Jospet предназначена только для приготовления пищи; применение печи в других целях может подвергать пользователя серьезной опасности.

1. ТЕХНОЛОГИЯ JOSPER



2. ТЕХНОЛОГИЯ JOSPER





МОДУЛЬ ДЫМООТВОДА

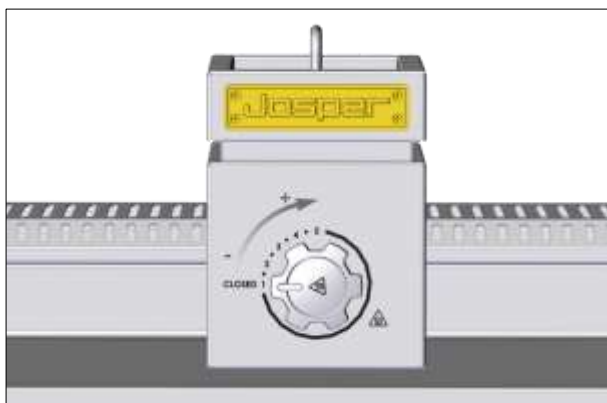
Модуль дымоотвода легко разбирается, что облегчает чистку и уход за ним:

- 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

HJA-PLUS-MINI Рекомендованное количество
персон ± 40



HJA-PLUS-S80 Рекомендованное количество
персон ± 80



HJA-PLUS-M120 Рекомендованное количество
персон ±120



HJA-PLUS-L175 Рекомендованное количество
персон ± 175





3.2 КОНФИГУРАЦИЯ ПЕЧЕЙ

HJA-PLUS



модель

HJA-PLUS-S80
HJA-PLUS-M120
HJA-PLUS-L175

HJA-PLUS-HC (Мармит)



модель

HJA-PLUS-S80-HC
HJA-PLUS-M120-HC
HJA-PLUS-L175-HC

HJA-PLUS-T (Столик)



модель

HJA-PLUS-S80-T
HJA-PLUS-M120-T
HJA-PLUS-L175-T

HJA-PLUS-HCT (Мармит и столик)



модель

HJA-PLUS-S80-HCT
HJA-PLUS-M120-HCT
HJA-PLUS-L175-HCT

HJA-PLUS-TD (Столик и выдвижной ящик)



модель

HJA-PLUS-S80-TD
HJA-PLUS-M120-TD
HJA-PLUS-L175-TD

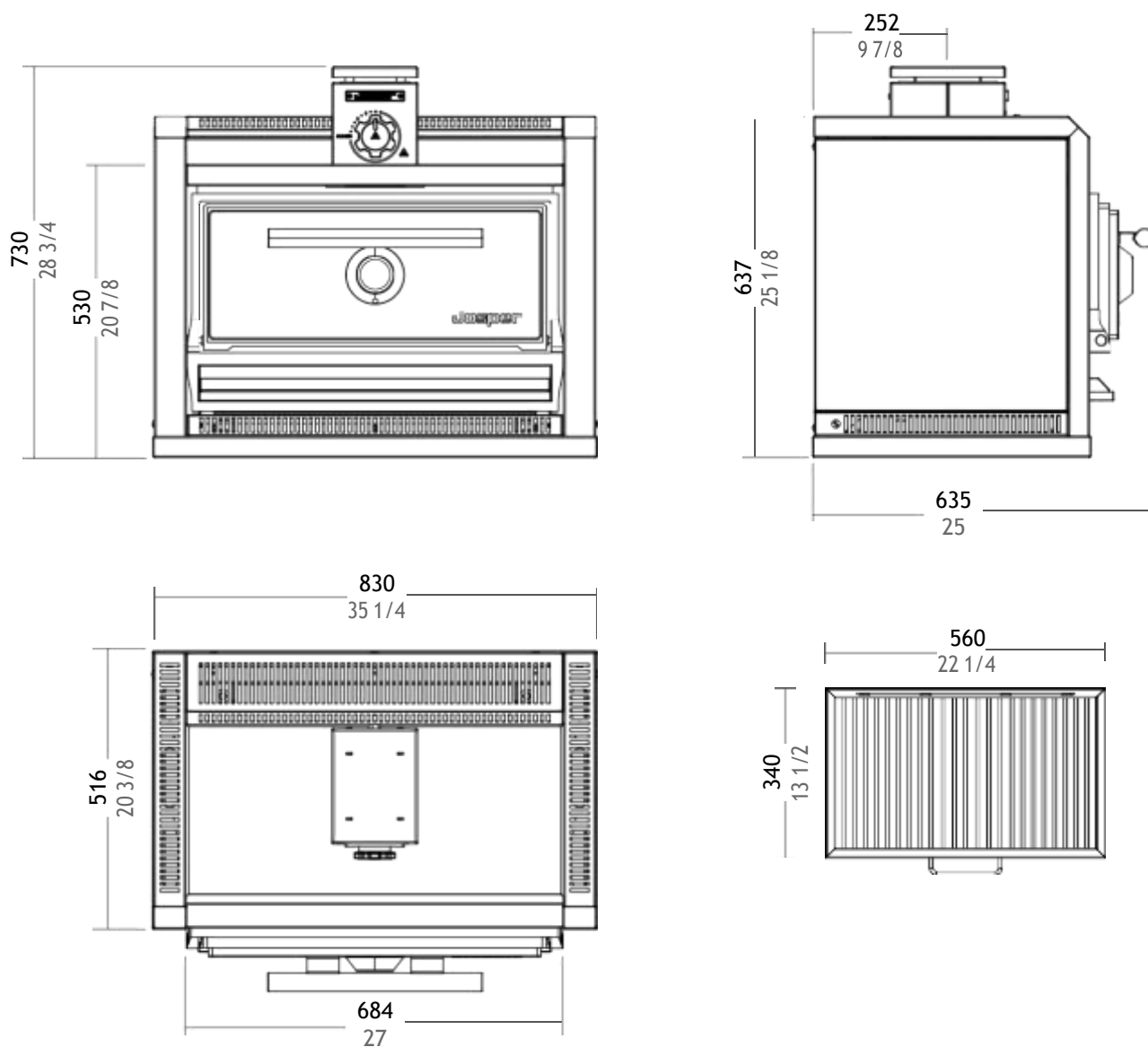
HJA-PLUS-HCTD (Мармит, столик и выдвижной ящик)



модель

HJA-PLUS-S80-HCTD
HJA-PLUS-M120-HCTD
HJA-PLUS-L175-HCTD

3.3 HJA-PLUS-MINI



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

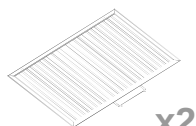
ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ

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)	1xGN1/1
Номинальная тепловая мощность	7,5 кВт
Скорость выходящего потока	2500 м³/ч
Массовый расход дымового газа	11,91 г/с

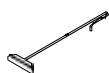
УСТАНОВКА

Рекомендуемая высота установки	900 мм над уровнем пола
Расстояние до неопасных объектов	100 мм
Расстояние до опасных объектов	300 мм

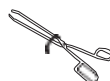
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ В КОМПЛЕКТЕ



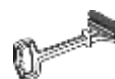
x2
Гриль-решетка из нержавеющей стали /
Артикул ---



Кочерга /
Артикул 0494INOX



Щипцы Jisper /
Артикул 0423

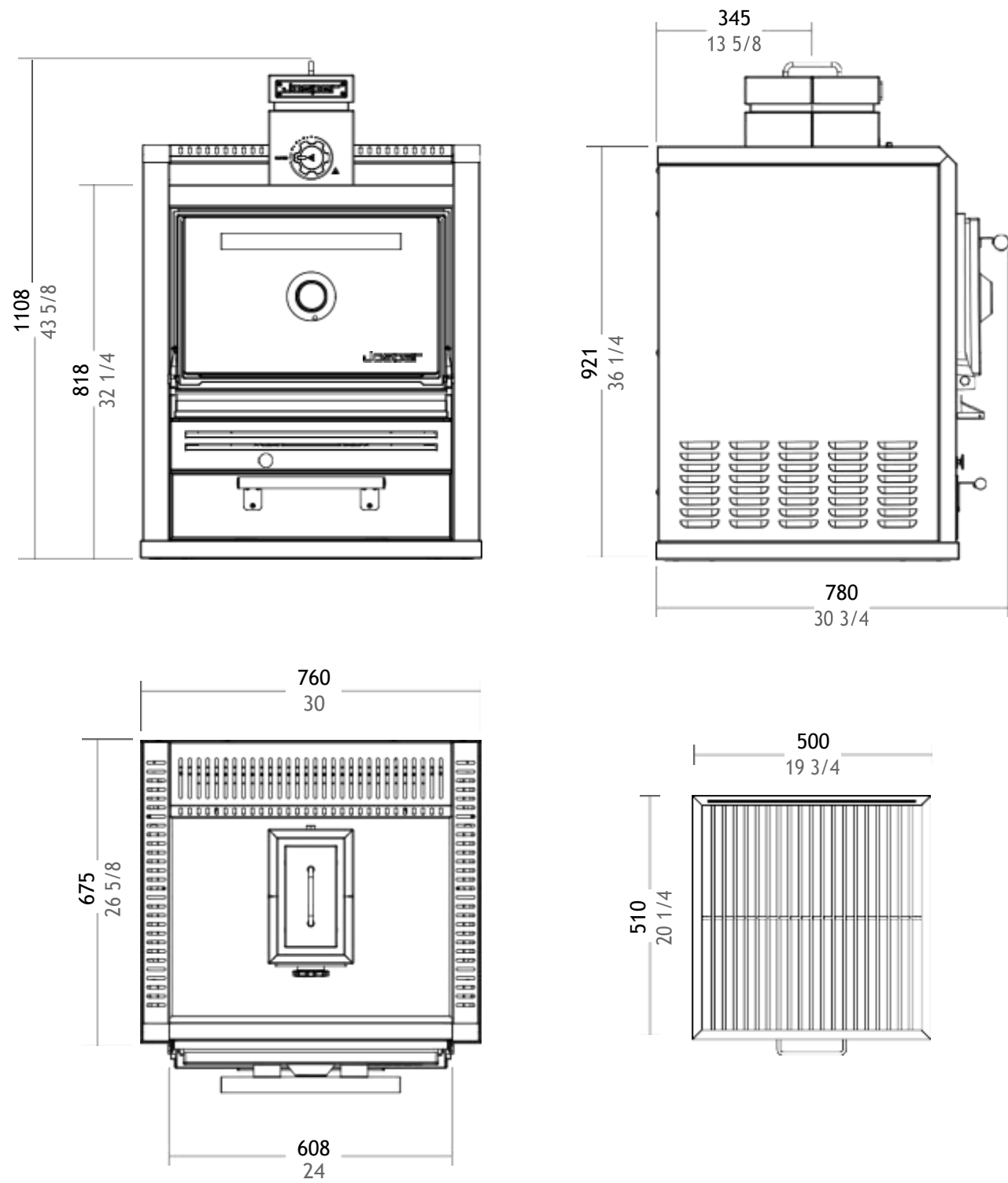


Металлическая щетка /
Артикул 8224

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Посуда (глава 9)

3.4 HJA-PLUS-S80



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 гастроемкостях (GN)	1xGN 1/1
Номинальная тепловая мощность	8,8 кВт
Скорость выходящего потока	2800 м³/ч
Массовый расход дымового газа	19,36 г/с

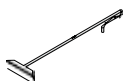
УСТАНОВКА

Рекомендуемая высота установки	550 мм над уровнем пола
Расстояние до неопасных объектов	100 мм
Расстояние до опасных объектов	300 мм

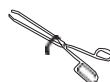
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ В КОМПЛЕКТЕ



Гриль-решетка из нержавеющей стали /
Артикул **240024**



Кочерга /
Артикул **0401INOX**



Щипцы Jospet /
Артикул **0423**

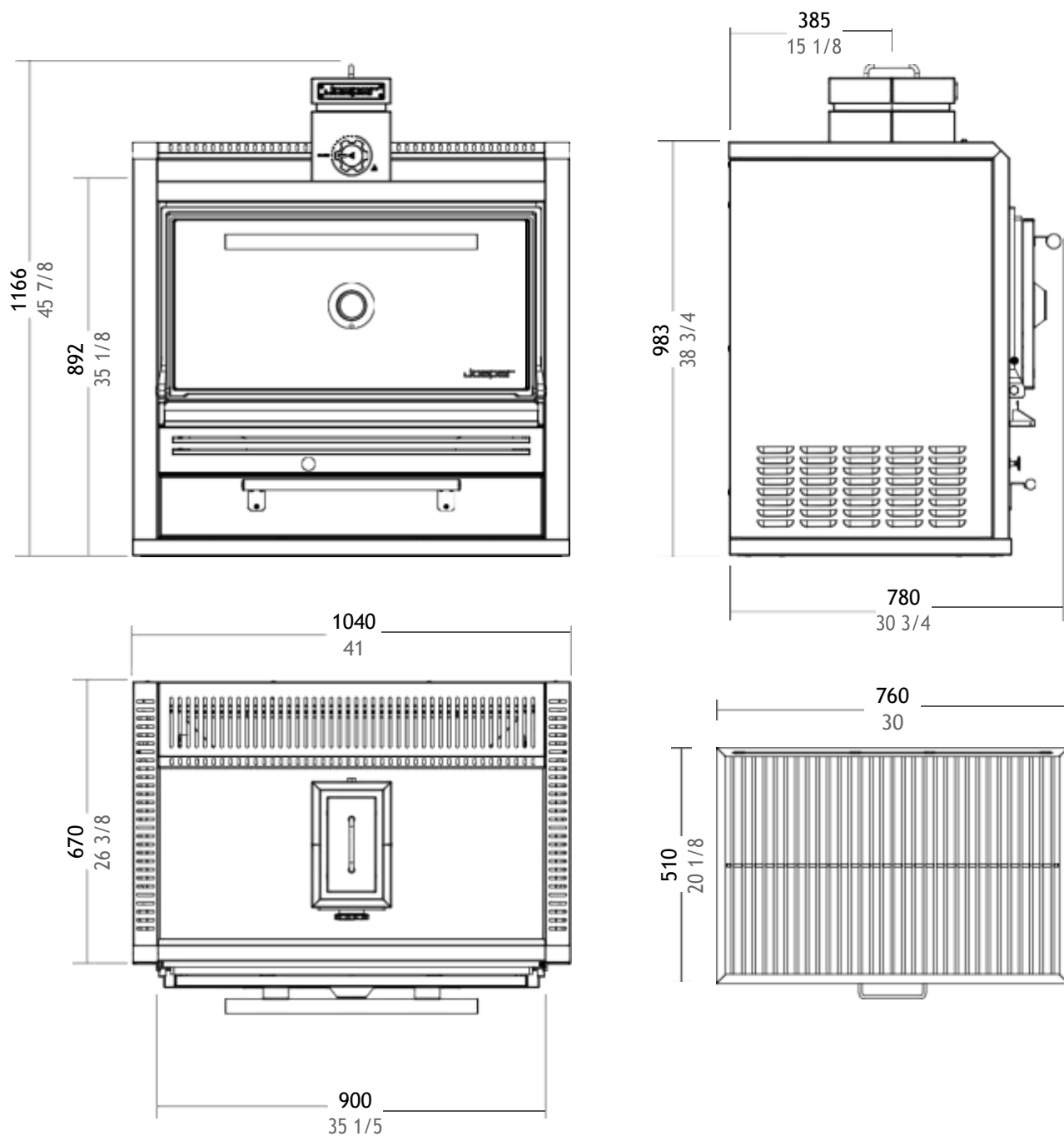


Металлическая щетка /
Артикул **8224**

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Посуда (глава 9)

3.5 HJA-PLUS-M120



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

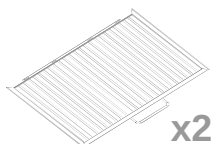
ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ

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 90 кг
Температура в камере	250-350°C
Вместимость стандартной гриль-решетки в гостроемкостях (GN)	2хGN1/1
Номинальная тепловая мощность	7,4 кВт
Скорость выходящего потока	3500 м³/ч
Массовый расход дымового газа	15,39 г/с

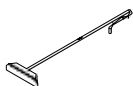
УСТАНОВКА

Рекомендуемая высота установки	550 мм над уровнем пола
Расстояние до неопасных объектов	100 мм
Расстояние до опасных объектов	300 мм

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ В КОМПЛЕКТЕ



Гриль-решетка из нержавеющей стали /
Артикул **240025**



Кочерга /
Артикул **0427INOX**



Щипцы Jospet /
Артикул **0423**

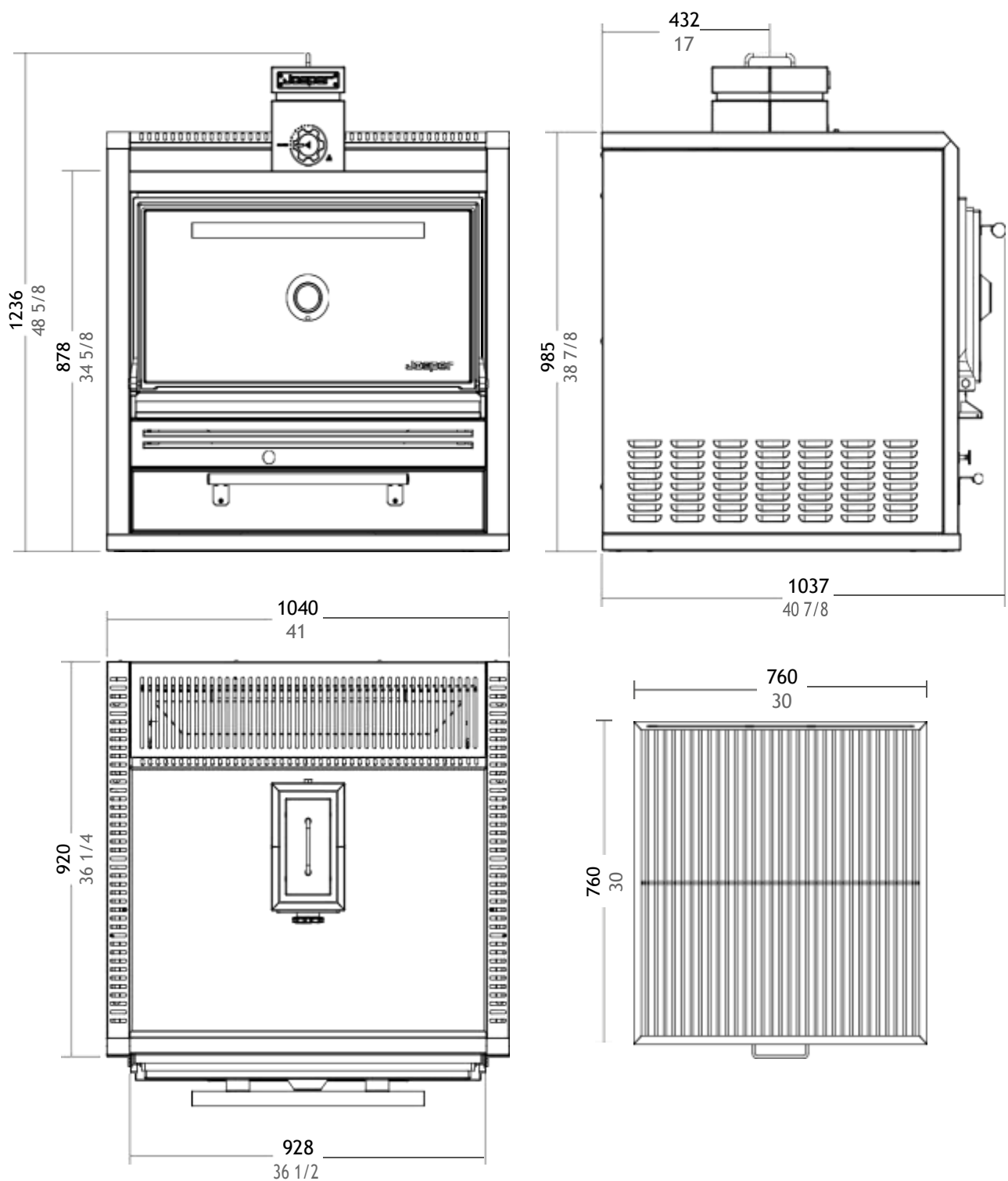


Металлическая щетка / Артикул
8224

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Посуда (глава 9)

3.6 HJA-PLUS-L175



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

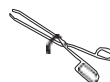
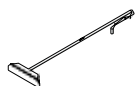
ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ

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 габаритах (GN)	2хGN1/1
Номинальная тепловая мощность	9,6 кВт
Скорость выходящего потока	3800 м³/ч
Массовый расход дымового газа	23,57 г/с

УСТАНОВКА

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

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ В КОМПЛЕКТЕ

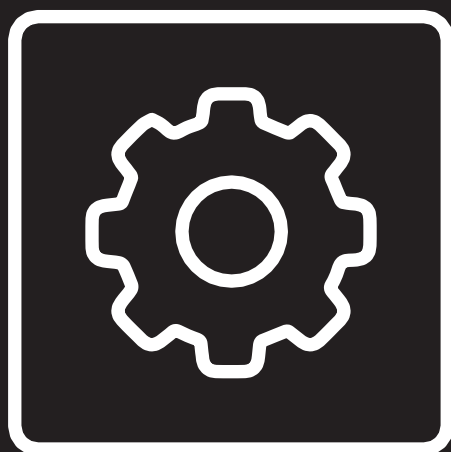


ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Посуда (глава 9)



4. КОНСТРУКЦИЯ И СХЕМА ИЗДЕЛИЯ



4.1 ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ



Устройство изготовлено из различных сортов пищевой нержавеющей стали.



Компоненты устройства не содержат асбеста.

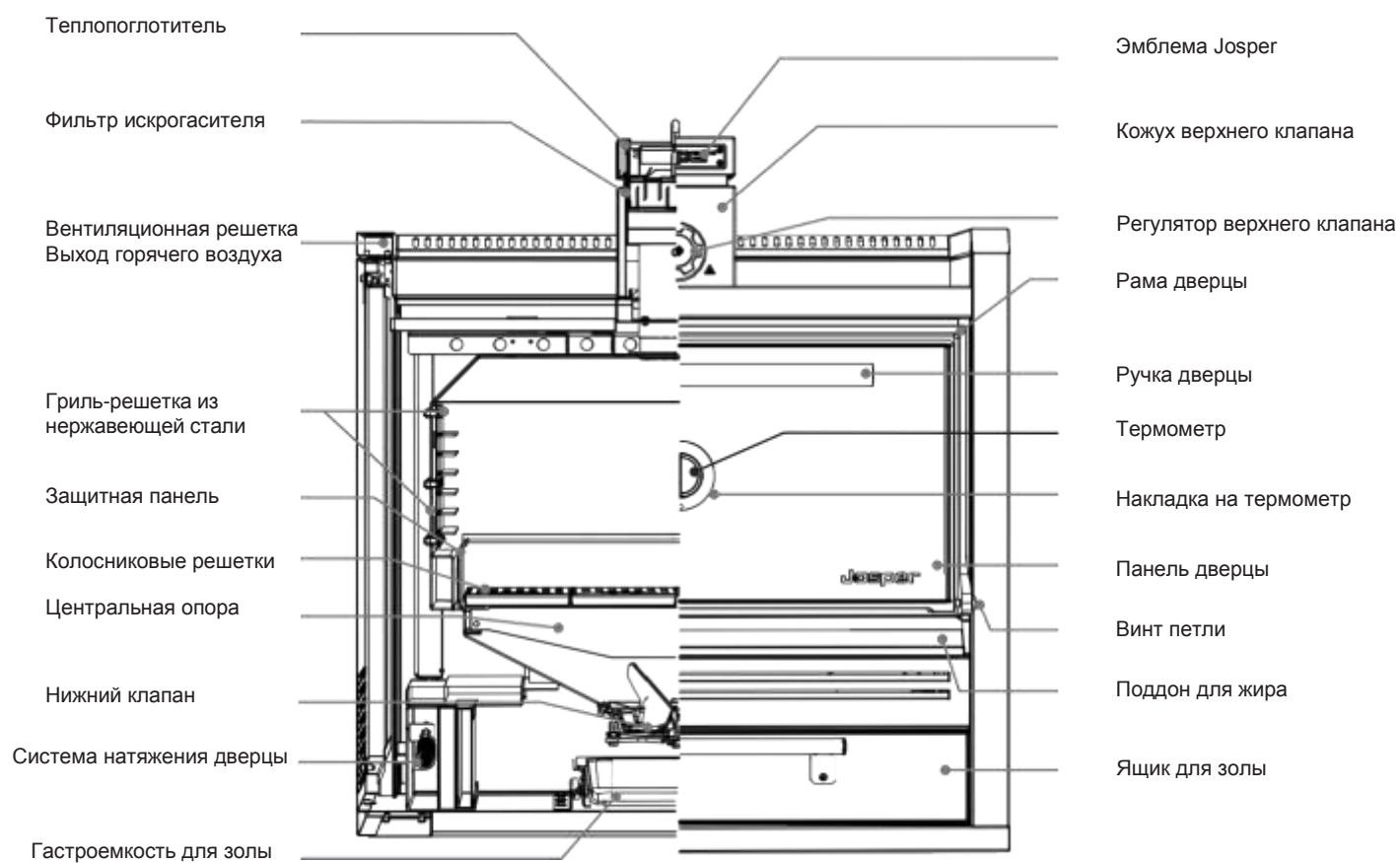


При производстве компонентов устройства не использовались кадмиевые припои.



Все приспособления для регулировки и управления устройством исправны.

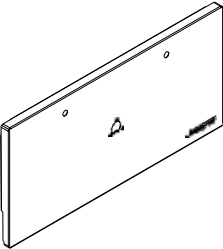
4.2 КОМПОНЕНТЫ



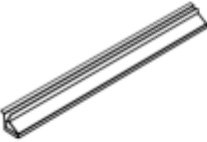
4.3 ВНЕШНИЕ КОМПОНЕНТЫ

	НАИМЕНОВАНИЕ	МОДЕЛЬ	АРТИКУЛ
	Мармит	HJA-PLUS-S80	230000
		HJA-PLUS-M120	230001
		HJA-PLUS-L175	230002
	Кочерга 480 мм	HJA-PLUS-MINI	0494INOX
	Кочерга 660 мм	HJA-PLUS-S80/M120	0401INOX
	Кочерга 900 мм	HJA-PLUS-L175	0427INOX
	Теплопоглотитель	HJA-PLUS-S80/M120/L175	250121
	Теплопоглотитель малый	HJA-PLUS-MINI	
	Накладка на термометр	HJA-PLUS-MINI/S80/M120/L175	250122
	Кожух верхнего клапана	HJA-PLUS-S80/M120/L175	250123
	Верхний клапан малый	HJA-PLUS-MINI	
	Табличка Jasper 110 мм	HJA-PLUS-MINI	
	Табличка Jasper 160 мм	HJA-PLUS-S80/M120/L175	
	Регулятор верхнего клапана	HJA-PLUS-MINI/S80/M120/L175	250125

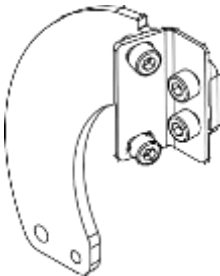
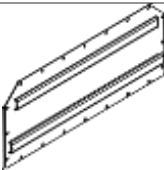
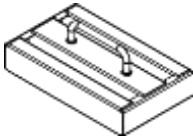
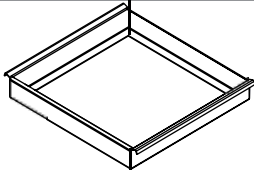
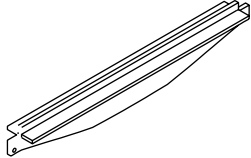
4.3 ВНЕШНИЕ КОМПОНЕНТЫ

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

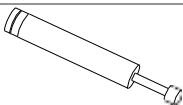
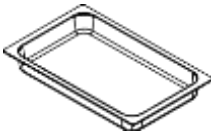
4.3 ВНЕШНИЕ КОМПОНЕНТЫ

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

4.4 ВНУТРЕННИЕ КОМПОНЕНТЫ

	НАИМЕНОВАНИЕ	МОДЕЛЬ	АРТИКУЛ
	Боковой кронштейн дверцы печи	HJA-PLUS-S80	250154
	Боковой кронштейн дверцы печи, правый	HJA-PLUS-MINI	250155
		HJA-PLUS-M120/L175	250156
	Боковой кронштейн дверцы печи, левый	HJA-PLUS-MINI	250157
	Внутренняя задняя панель дверцы из термостойкой стали	HJA-PLUS-MINI	250159
		HJA-PLUS-S80	250160
		HJA-PLUS-M120/L175	250161
	Фильтр искрогасителя	HJA-PLUS-MINI/S80/M120/ L175	250162
	Защитная панель	HJA-PLUS-S80	250163
		HJA-PLUS-M120	250164
		HJA-PLUS-L175	0406INOX
	Центральная опора для колосниковых решеток	HJA-PLUS-S80	4215
		HJA-PLUS-M120	4216
		HJA-PLUS-L175	4217
	Колосниковые решетки (460 x 104 мм)	HJA-PLUS-MINI/S80/M120/ L175	250165
	Колосниковые решетки (179 x 342 мм)	HJA-PLUS-L175	250166
	Нижний клапан	HJA-PLUS-S80/M120/L175	250167
	Ручка нижнего клапана	HJX-PRO-S80/M120	250091
		HJX-PRO-L175	250092

4.4 ВНУТРЕННИЕ КОМПОНЕНТЫ

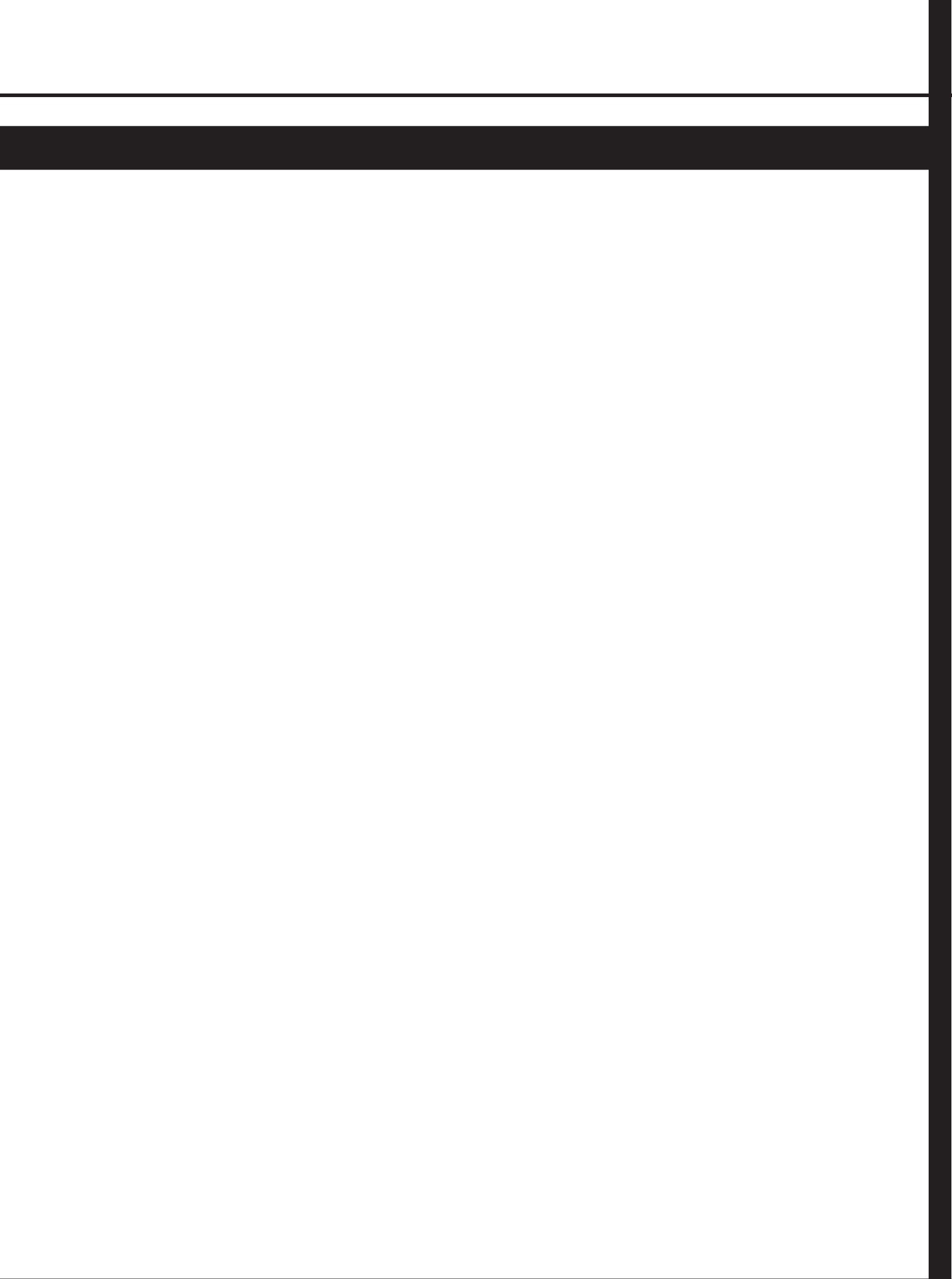
	НАИМЕНОВАНИЕ	МОДЕЛЬ	Артикул
	Двухконусная пружина (без смазки)	HJA-PLUS-MINI	4013
		HJA-PLUS-S80/M120/L175	250080
	Дверная цепочка 275 мм с пружиной, кулачком и рым-болтом, без смазки	HJA-PLUS-S80	250168
		HJA-PLUS-M120/L175	250169
	Дверная цепочка 500 мм с пружиной и рым-болтом	HJA-PLUS-MINI	250037
		HJA-PLUS-M120/L175	250038
	Держатель с направляющей для амортизационной системы	HJA-PLUS-S80/M120/L175	250039
	Амортизатор	HJA-PLUS-S80	250040
		HJA-PLUS-M120/L175	250041
	Зубчатый шкив с подшипником и стопорными кольцами	HJA-PLUS-MINI/S80/M120/L175	250176
	Гриль-решетка из нержавеющей стали	HJA-PLUS-MINI	240023
		HJA-PLUS-S80	240024
		HJA-PLUS-M120	240025
		HJA-PLUS-L175	240026
	Ящик для золы	HJA-PLUS-S80	250171
	Ящик для золы с поддоном для жира	HJA-PLUS-M120/L175	250172
		HJA-PLUS-MINI	250170
	Колесико ящика для золы	HJA-PLUS-S80/M120/L175	250173
	Гастроемкость для золы 1/1 GN	HJA-PLUS-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.

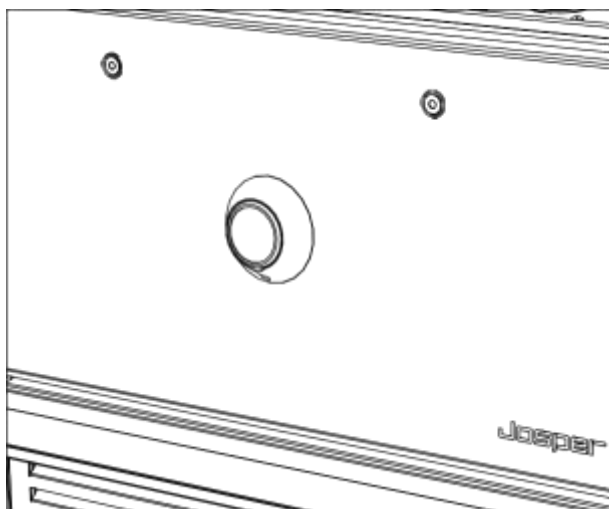


ВНИМАНИЕ! Прежде чем приступить к приготовлению пищи в первый раз, дважды протопите печь.

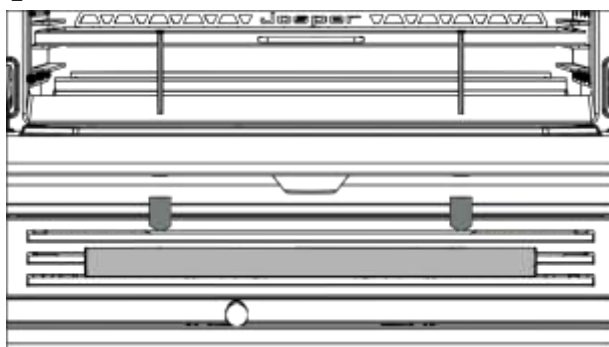


ВНИМАНИЕ! НЕ ТЯНИТЕ за дверную ручку, когда передвигаете печь. Если печь снабжена колесиками, разблокируйте их, прежде чем передвигать устройство. Прежде чем передвинуть печь, отвинтите анкера для предотвращения опрокидывания.

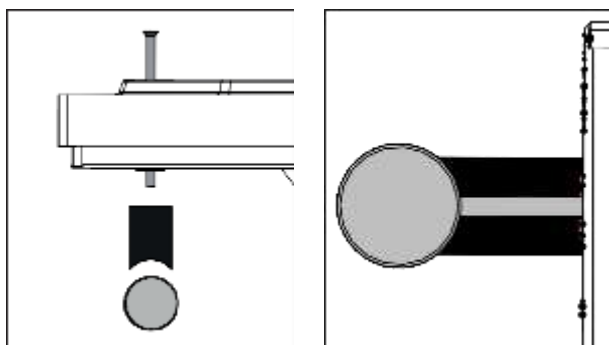
5.2 СБОРКА ПЕЧИ



1



Установите дверную ручку.



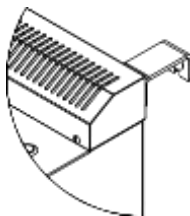
Будьте осторожны с соединительными элементами: следите, чтобы они были выровнены по центру с уплотнителями.

5.3 УСТАНОВКА

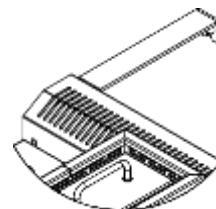
СИСТЕМА КРЕПЛЕНИЙ И РАЗДЕЛИТЕЛЕЙ ДЛЯ ПЕЧИ

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

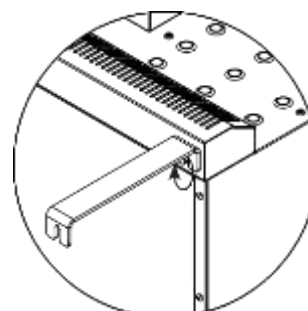
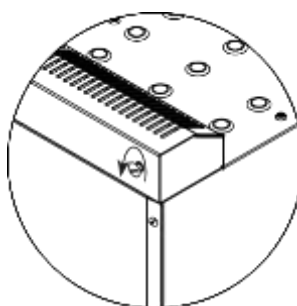
Минимальное расстояние до других элементов: 100 мм [4 дюйма]



Минимальное расстояние до легковоспламеняющихся элементов: 300 мм [12 дюймов]

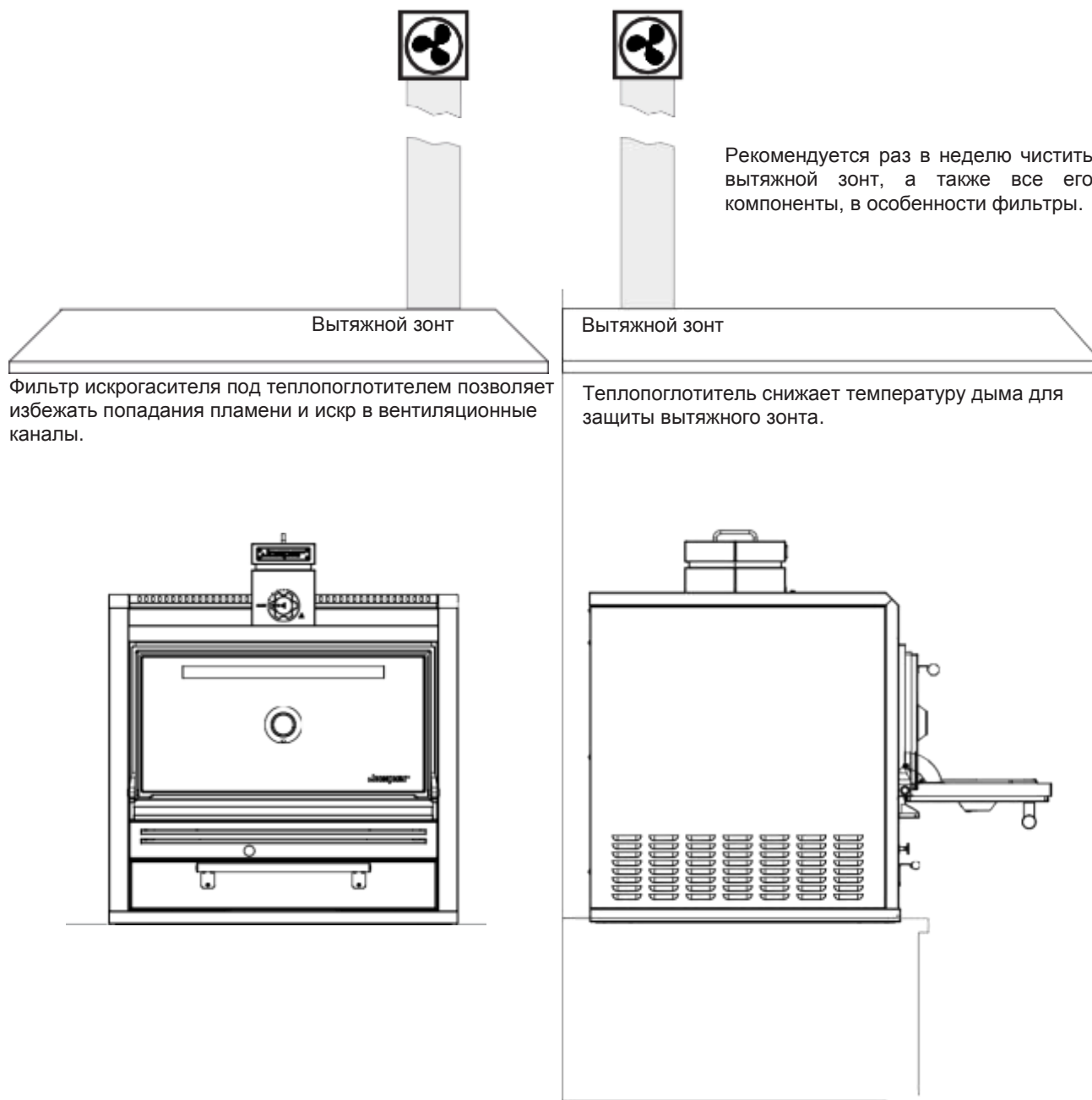


Для установки анкеров отвинтите две гайки в каждом верхнем заднем углу, прикрепите каждый анкер и затяните болты. Повторите процедуру с противоположного конца, используя подходящие болты в зависимости от вида стены.



5.3 УСТАНОВКА

УСТАНОВКА ПЕЧИ ПОД ВЫТЯЖНЫМ ЗОНТОМ

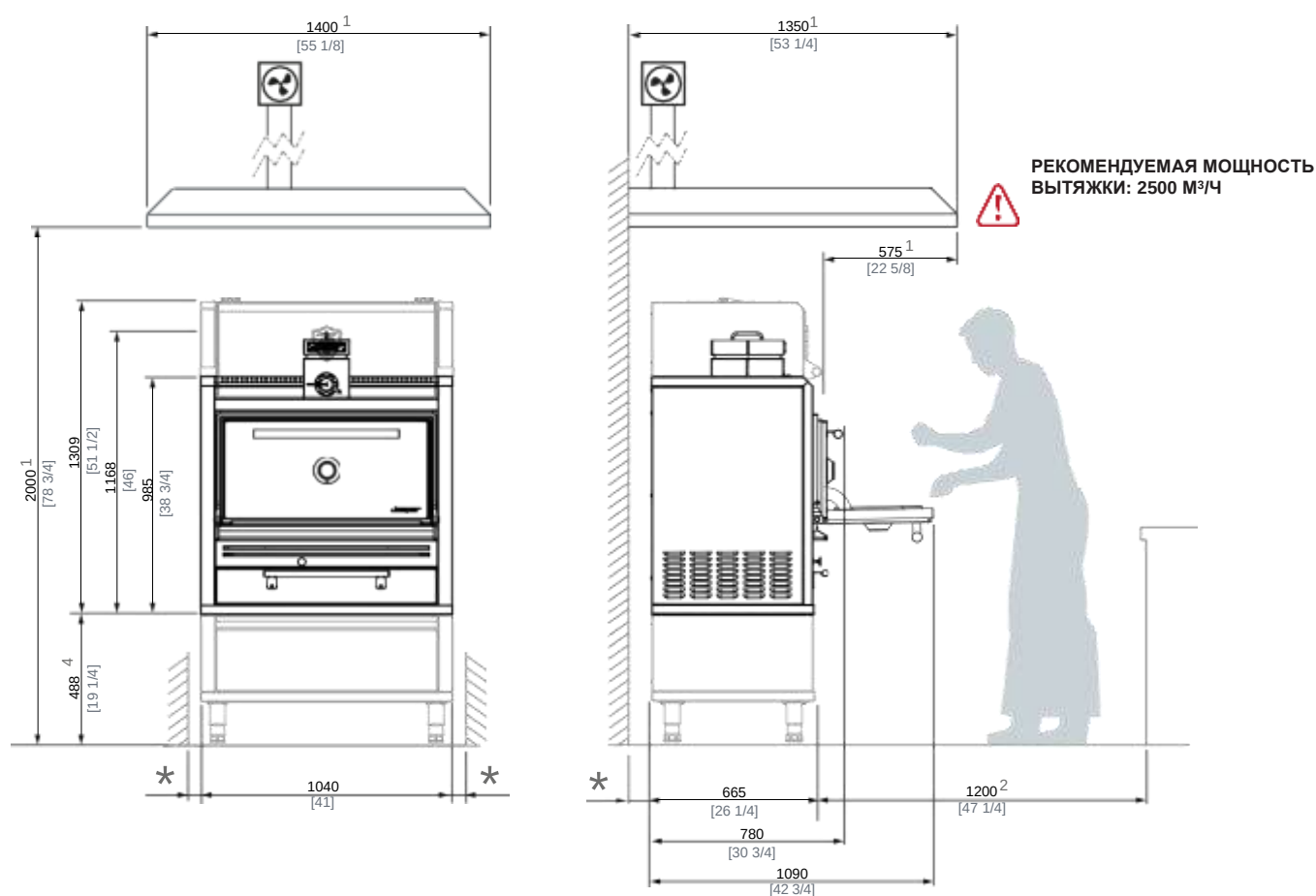


Если дымоход загорелся, выключите двигатель дымовытяжной системы, затем быстро выключите печь, закрыв оба клапана, верхний и нижний. Если огонь вырвался за пределы печи, погасите его огнетушителем.

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

5.3 УСТАНОВКА

HJA-PLUS-MINI

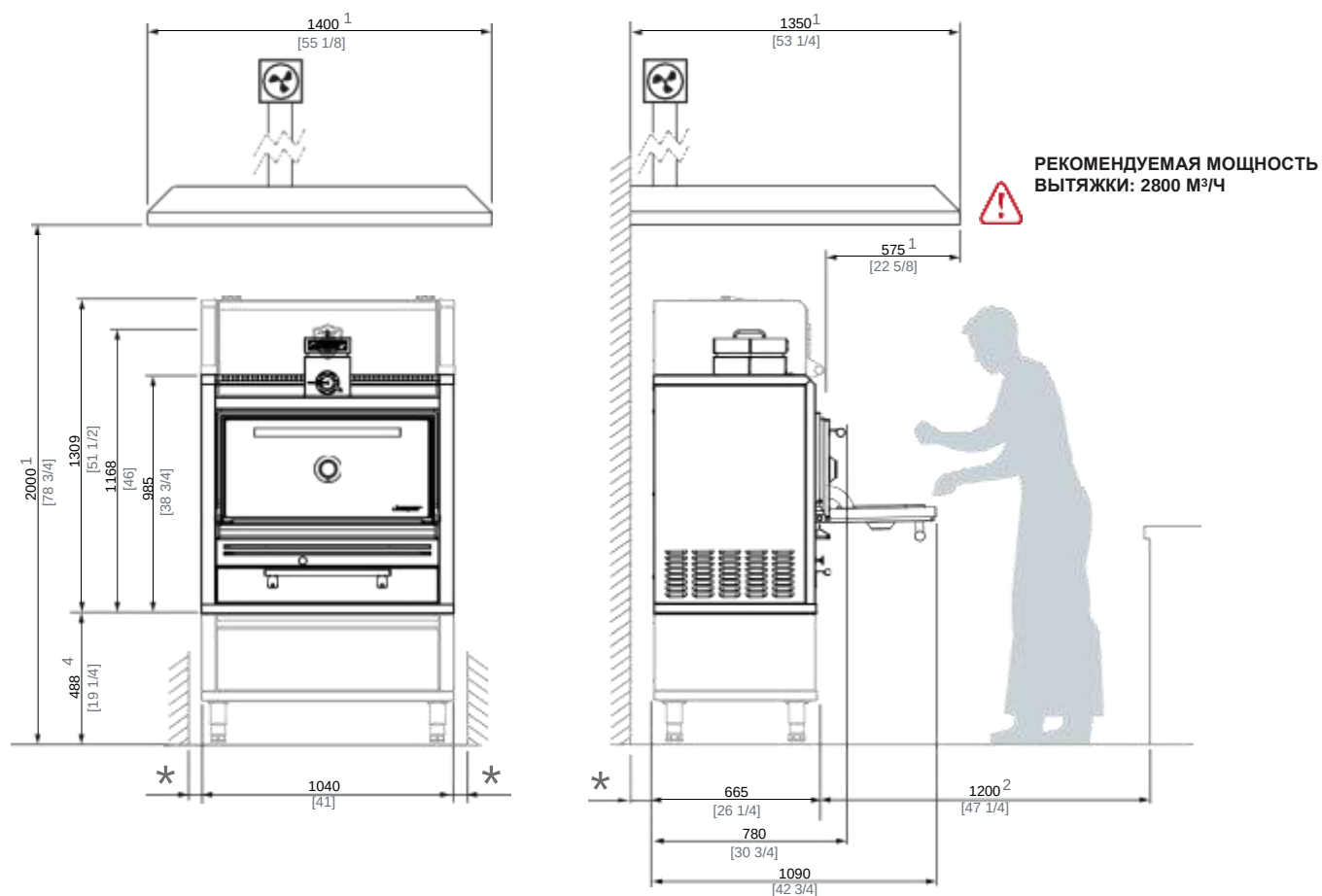


★ МИНИМАЛЬНОЕ РАССТОЯНИЕ ДО ОГНЕОПАСНЫХ ОБЪЕКТОВ: 300 мм [12 дюймов]
РЕКОМЕНДУЕМОЕ РАССТОЯНИЕ ДО ДРУГИХ ОБЪЕКТОВ: 100 мм [4 дюйма]

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

5.3 УСТАНОВКА

HJA-PLUS-S80

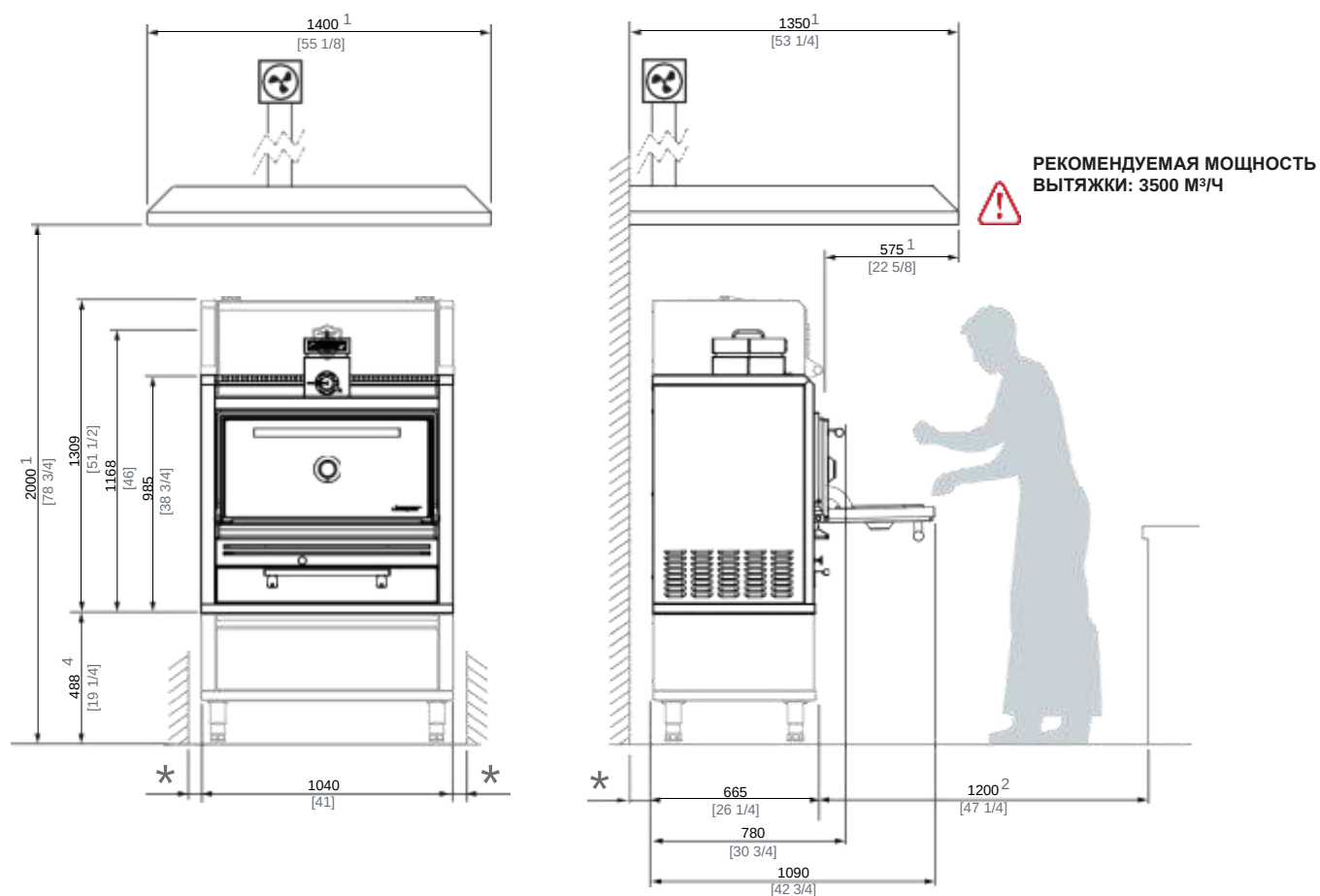


★ МИНИМАЛЬНОЕ РАССТОЯНИЕ ДО ОГНЕОПАСНЫХ ОБЪЕКТОВ: 300 мм [12 дюймов]
РЕКОМЕНДУЕМОЕ РАССТОЯНИЕ ДО ДРУГИХ ОБЪЕКТОВ: 100 мм [4 дюйма]

4. РЕКОМЕНДУЕМЫЕ МИНИМАЛЬНЫЕ РАЗМЕРЫ ВЫТЯЖНОГО ЗОНТА
5. РЕКОМЕНДУЕМОЕ РАБОЧЕЕ ПРОСТРАНСТВО ПОВАРА
6. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ВЫСОТА УСТАНОВКИ

5.3 УСТАНОВКА

HJA-PLUS-M120

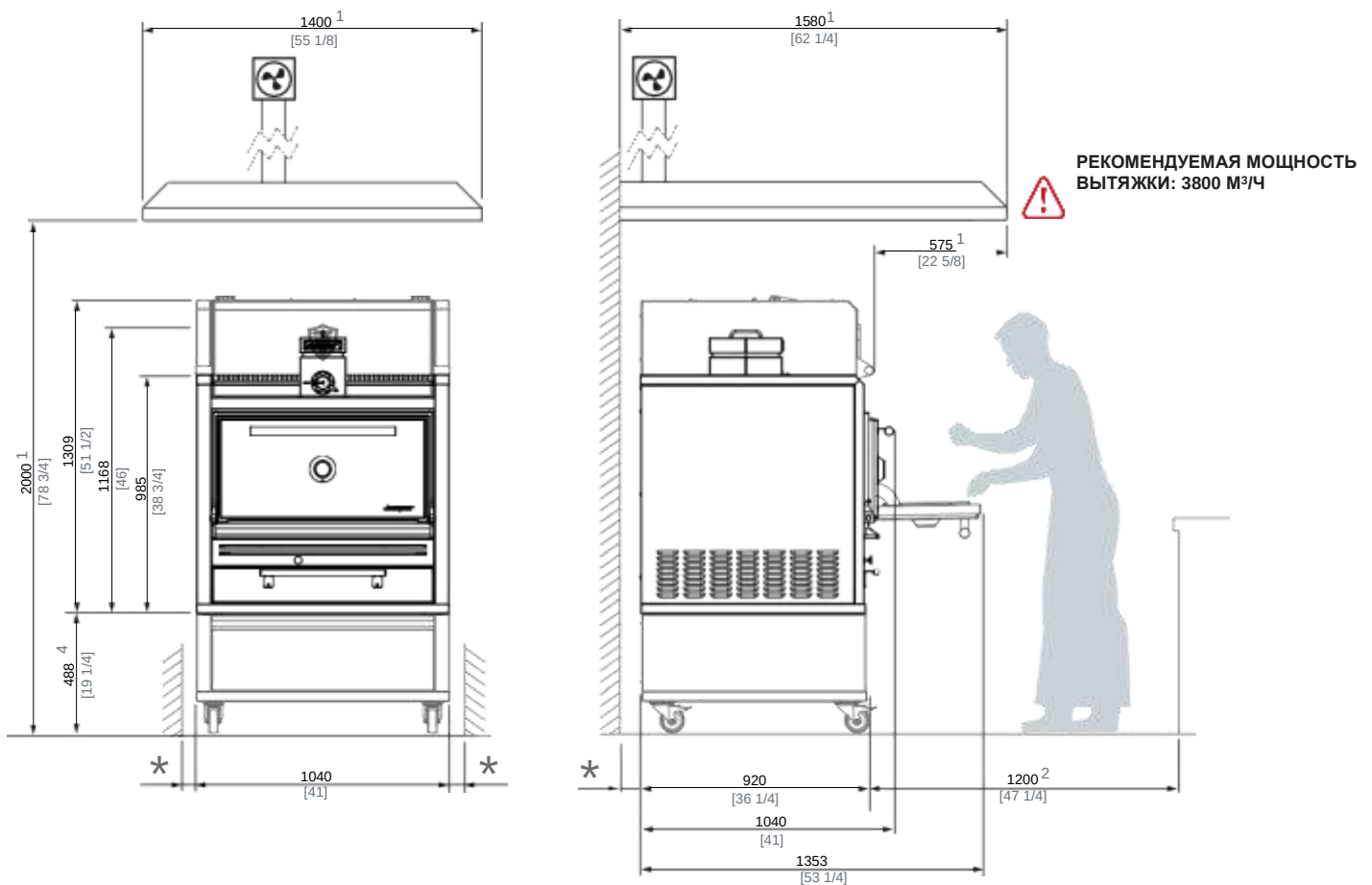


- * МИНИМАЛЬНОЕ РАССТОЯНИЕ ДО ОГНЕОПАСНЫХ ОБЪЕКТОВ: 300 мм [12 дюймов]
РЕКОМЕНДУЕМОЕ РАССТОЯНИЕ ДО ДРУГИХ ОБЪЕКТОВ: 100 мм [4 дюйма]

- 7. РЕКОМЕНДУЕМЫЕ МИНИМАЛЬНЫЕ РАЗМЕРЫ ВЫТЯЖНОГО ЗОНТА
- 8. РЕКОМЕНДУЕМОЕ РАБОЧЕЕ ПРОСТРАНСТВО ПОВАРА
- 9. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ВЫСОТА УСТАНОВКИ

5.3 УСТАНОВКА

HJA-PLUS-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.



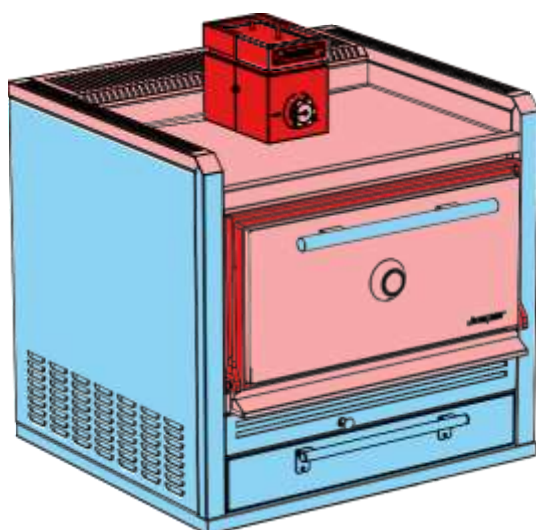
Прежде чем приступать к приготовлению пищи в первый раз, дважды протопите печь, чтобы уничтожить следы покрытия или промышленной защитной смазки.



ОСТОРОЖНО! Не закрывайте входные и выходные отверстия контура охлаждения.



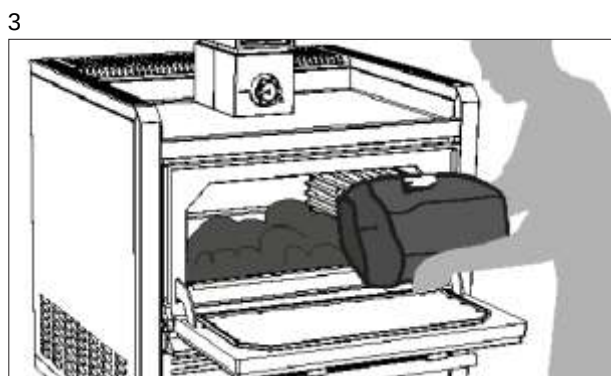
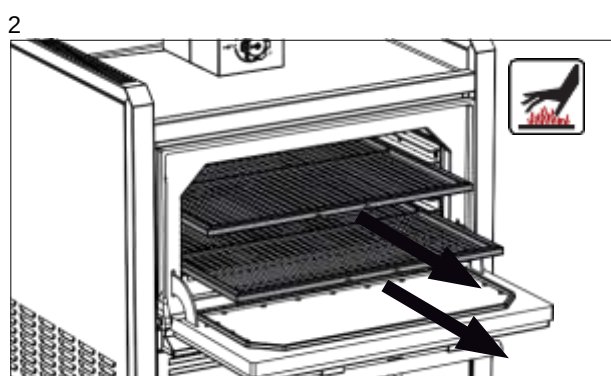
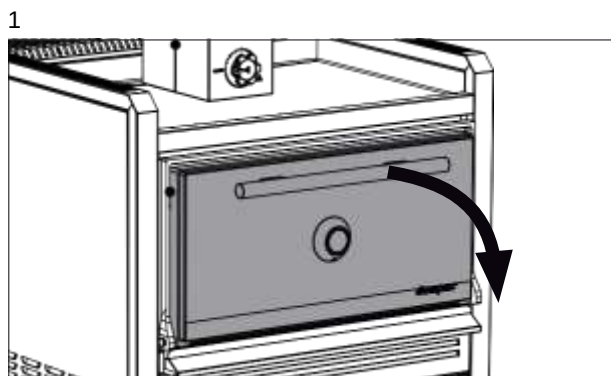
ВНИМАНИЕ! Гриль-решетки не блокируются при попытке извлечения. Выдвигайте гриль-решетку не более чем на 2/3 ее длины.



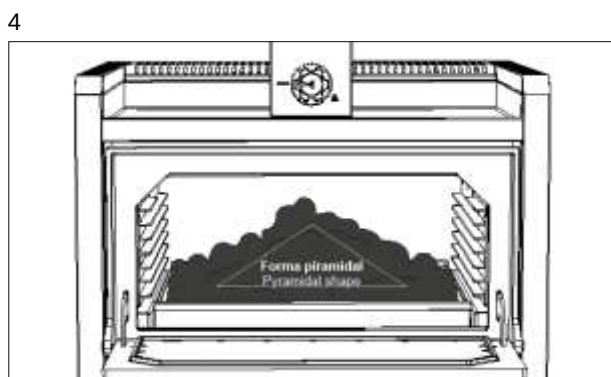
-  Очень горячая поверхность
-  Горячая поверхность
-  Холодная поверхность

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

6.2 ЗАГРУЗКА УГЛЯ



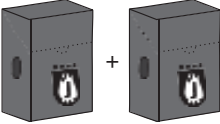
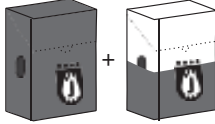
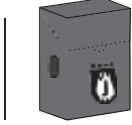
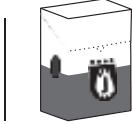
Прежде чем загружать уголь, включите вытяжной зонт, чтобы удалить мелкие частицы угля, которые могут оставаться в воздухе.



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

6.2 ЗАГРУЗКА УГЛЯ

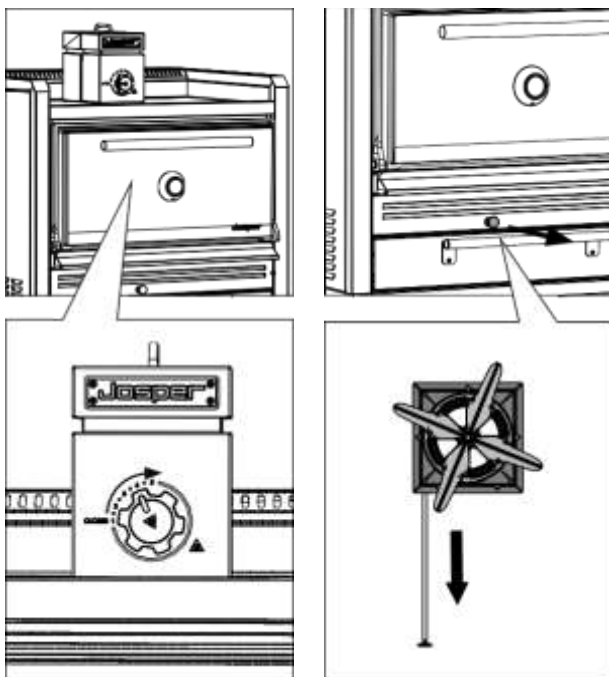
Необходимое количество угля зависит от модели печи:

HJA-PLUS-L175 +- 175 персон	=		около 20 кг
HJA-PLUS-M120 +- 120 персон	=		около 15 кг
HJA-PLUS-S80 +- 80 персон	=		около 10 кг
HJA-PLUS-MINI +- 40 персон	=		около 6 кг

МАССА ОДНОЙ УПАКОВКИ – 10 кг

6.3 РОЗЖИГ ПЕЧИ

1



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

Полностью откройте верхний и нижний клапаны.

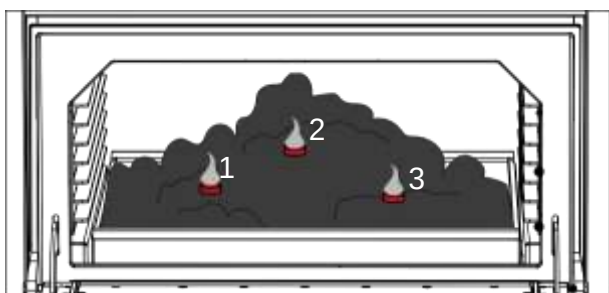


В моделях HJA-PLUS-MINI нужно открыть ящик для золы, чтобы обеспечить подачу воздуха снизу.



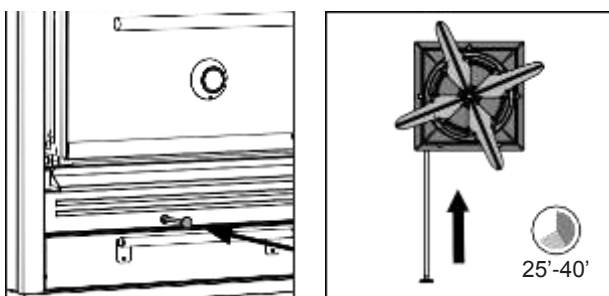
Используйте щипцы Josper, чтобы регулировать верхний клапан.

2



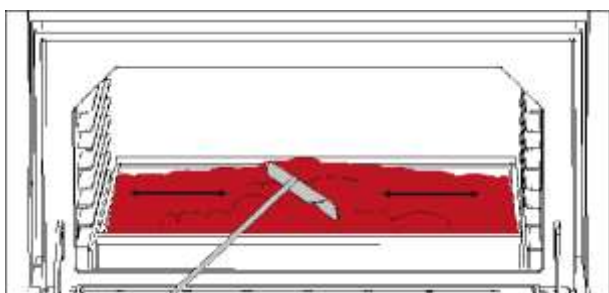
Расположите растопочные таблетки в трех разных местах и закройте дверцу.

3



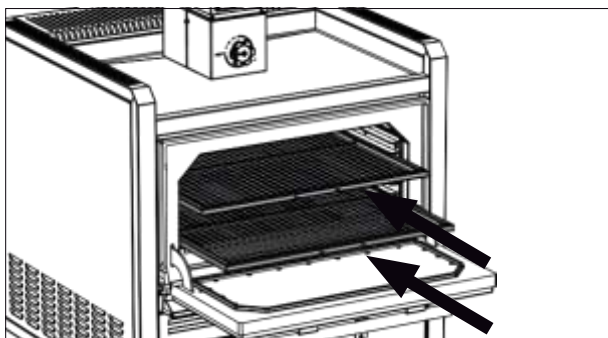
Подождите 25–40 минут, в зависимости от модели печи. Затем закройте нижний клапан, оставив при этом верхний клапан открытым, и подождите еще 10 минут.

4

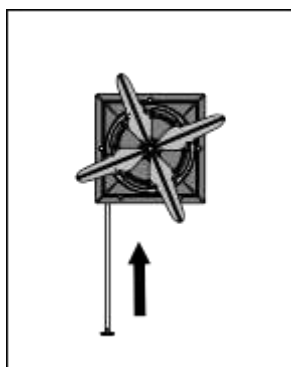
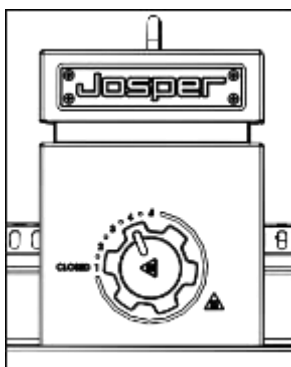


Убедитесь, что уголь прогорел равномерно и что не осталось ни одного черного куса угля, и распределите уголь ровным слоем по поверхности, оставив у задней стенки камеры свободное пространство шириной около 15 см.

6.4 ПОДГОТОВКА К ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ



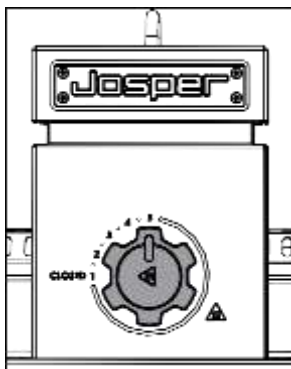
Установите в печь одну или две гриль-решетки, задвинув их внутрь вдоль направляющих.



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



Используйте щипцы Jospet, чтобы регулировать верхний клапан.



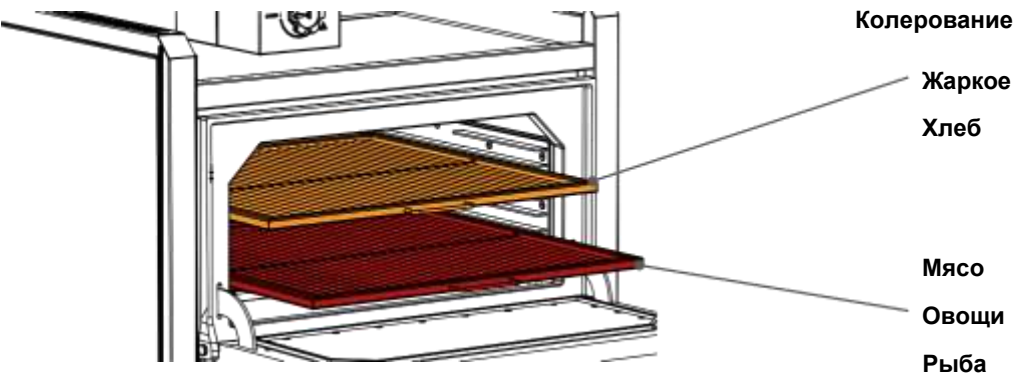
Если во время готовки из дверцы печи выходит дым, откройте верхний клапан.



Используйте щипцы Jospet, чтобы регулировать верхний клапан.

6.4 ПОДГОТОВКА К ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ

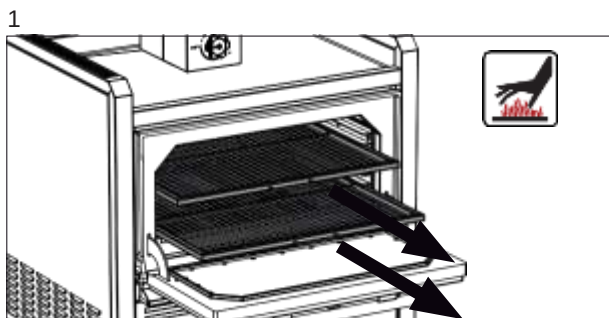
Высота установки гриль-решетки зависит от того, какие продукты вы собираетесь готовить. Ниже приведена правильная конфигурация:



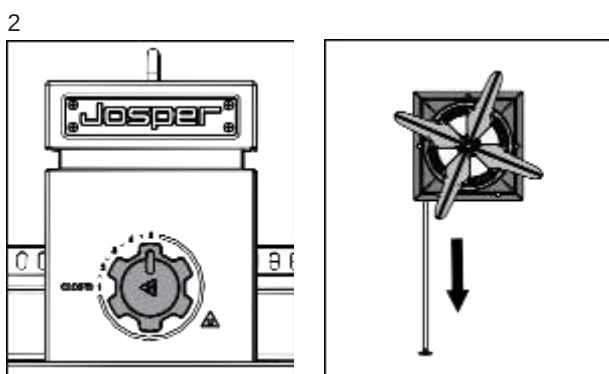
ТЕМПЕРАТУРА(°F)	ФУНКЦИЯ	ТИП ЖАРКИ	РЕЗУЛЬТАТ
600 °C	Розжиг, фаза пламени	Подрумянивание Обжарка	Запах
350 °C	Высокая температура	Изменение цвета Легкая прожарка Жарка в масле Появление отметок от решетки	Сочность
250 °C / 325 °C	Основная рабочая температура	Классический гриль Выпекание Жарка Золотистая 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.



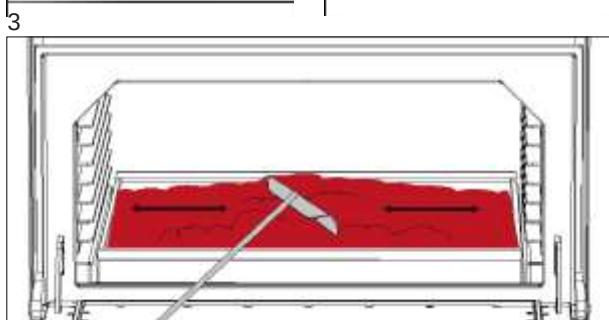
Полностью откройте верхний и нижний клапаны.



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



Используйте щипцы Josper, чтобы регулировать верхний клапан.



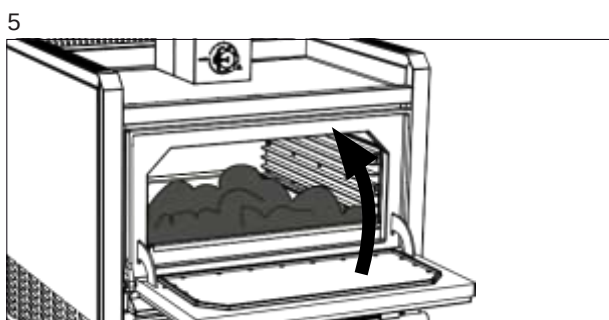
Перемешайте оставшиеся угли кочергой, чтобы дать огню снова разгореться.



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



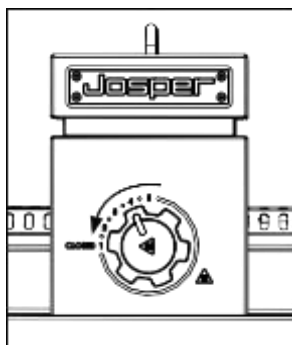
ВНИМАНИЕ! Если упаковка угля выполнена из легковоспламеняющегося материала, соблюдайте осторожность, чтобы не допустить ее контакта с горячими углями в печи.



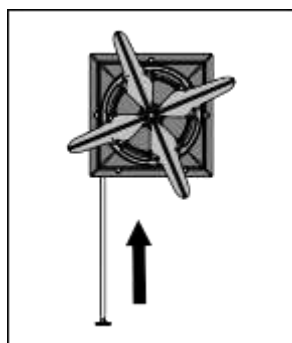
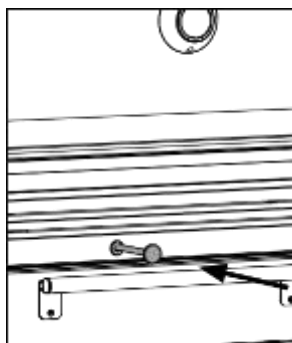
Закройте дверцу, а затем выполните действия, описанные в подразделах 6.3 и 6.4, чтобы подготовить печь к приготовлению пищи.

6.6 ПОСЛЕ ЗАВЕРШЕНИЯ РАБОТЫ

1



2



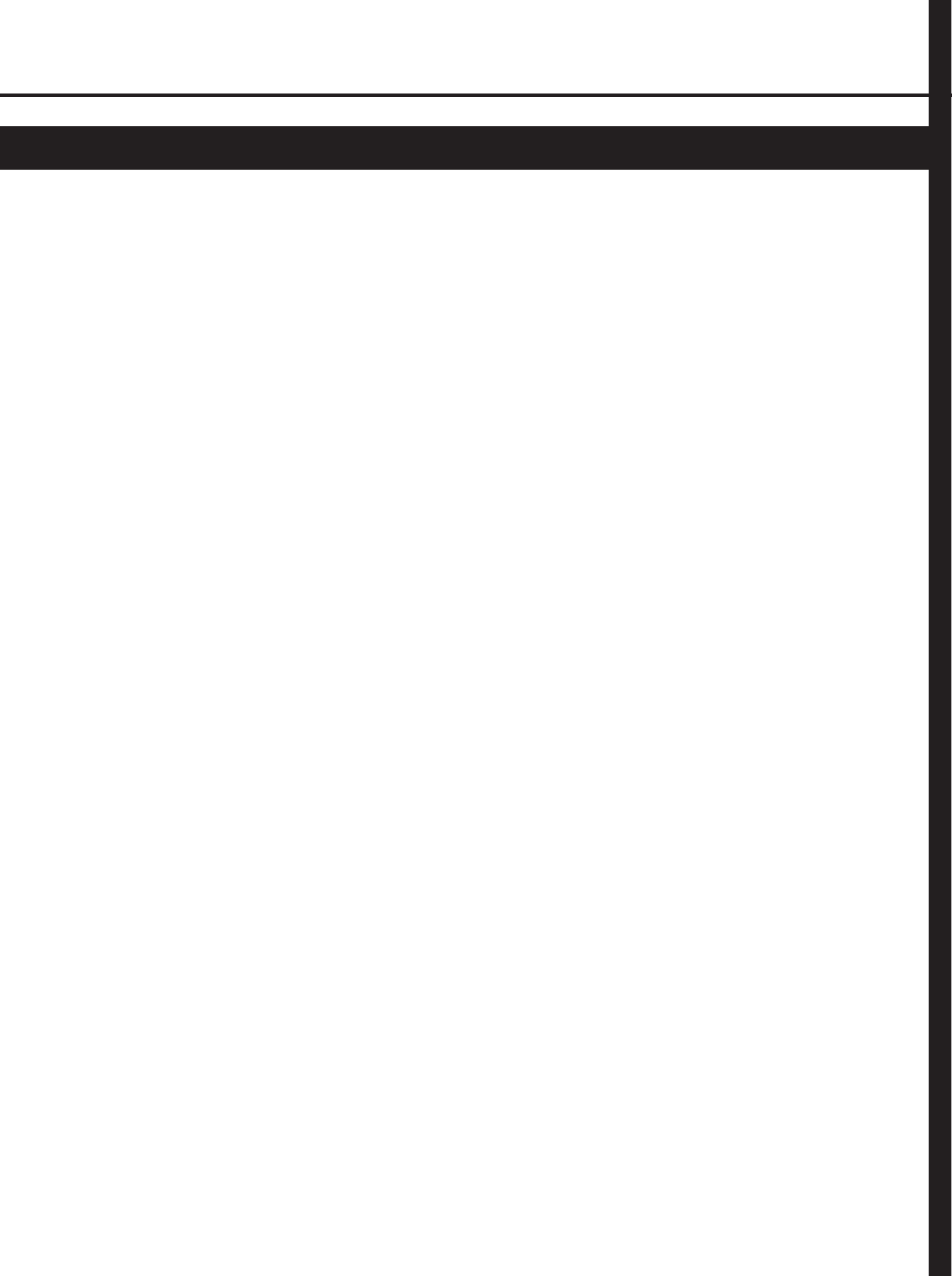
После завершения работы закройте верхний клапан печи и убедитесь, что нижний клапан и дверца также закрыты. Рекомендуется не выключать вытяжной зонт в течение еще 15 минут после закрытия верхнего и нижнего клапанов.



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



Используйте щипцы Jøssper, 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.



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

СИМВОЛЫ УХОДА:



Чистить средством для удаления жира и щеткой.



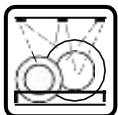
Чистить средством для удаления жира и влажной салфеткой.



Чистить металлической щеткой.



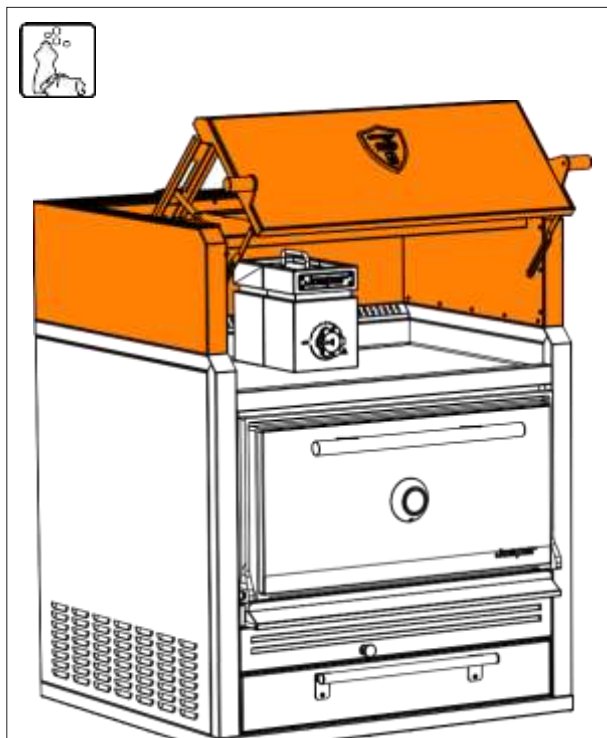
НЕ ИСПОЛЬЗОВАТЬ воду, не мыть в посудомоечной машине.



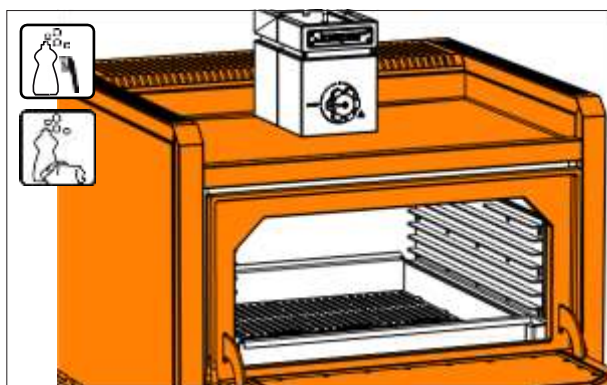
Мыть в посудомоечной машине.

7.2 ЕЖЕДНЕВНАЯ ЧИСТКА

ВЕРХНИЙ ДЕРЖАТЕЛЬ ДЛЯ ГАСТРОЕМКОСТЕЙ



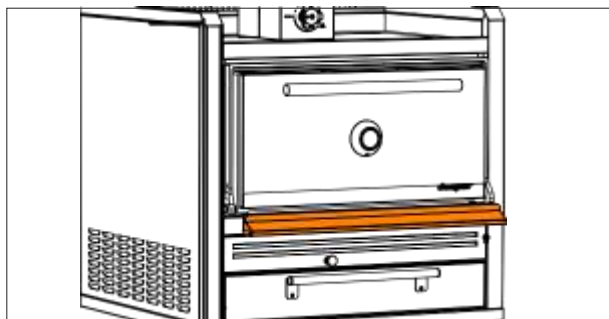
ДВЕРЦА, РАМА ДВЕРЦЫ И ВНЕШНИЕ ПОВЕРХНОСТИ



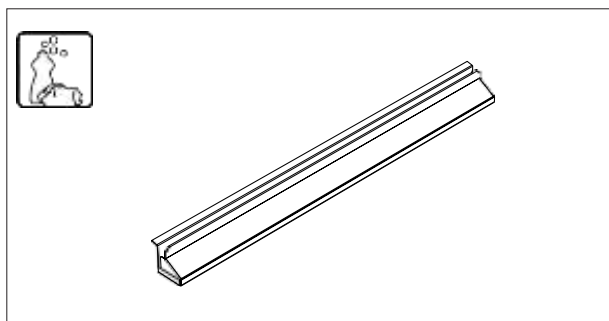
Тщательно очистите щеткой раму дверцы, особенно те ее участки, где в ходе жарки скапливается жир. Внешние поверхности печи протрите влажной салфеткой. Это необходимо проделывать в начале каждой смены.

7.2 ЕЖЕДНЕВНАЯ ЧИСТКА

ПОДДОН ДЛЯ ЖИРА

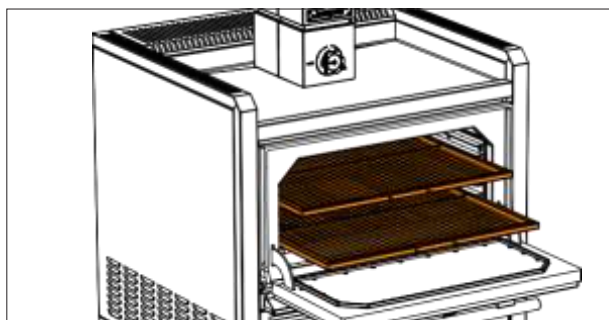


Чтобы извлечь поддон, сдвиньте его вбок.

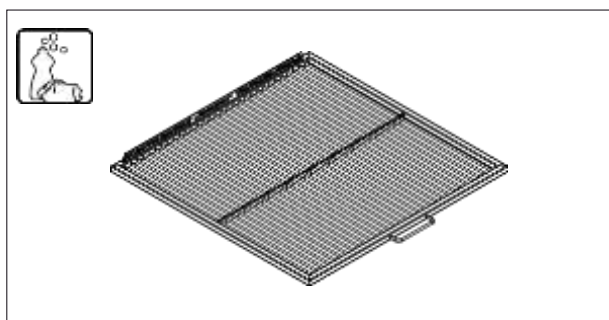


Чтобы лучше очистить поддон, снимите накладку.

ГРИЛЬ-РЕШЕТКИ



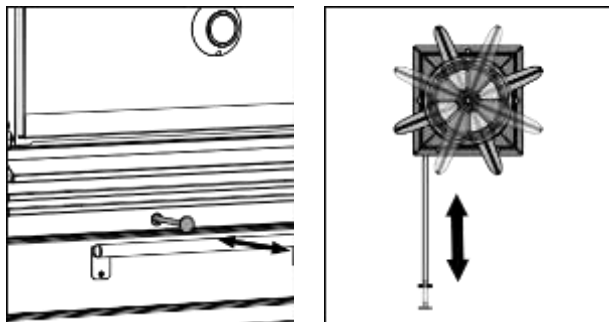
Аккуратно извлеките гриль-решетки из печи и очистите их металлической щеткой. Это нужно делать до начала приготовления блюд, чтобы удалить жир, скопившийся на решетках в ходе предыдущего использования.



7.2 ЕЖЕДНЕВНАЯ ЧИСТКА

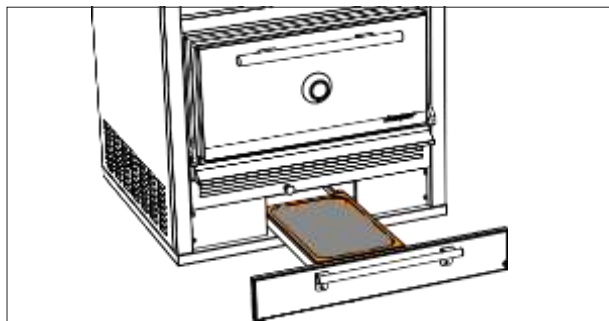
ЯЩИК ДЛЯ ЗОЛЫ

1

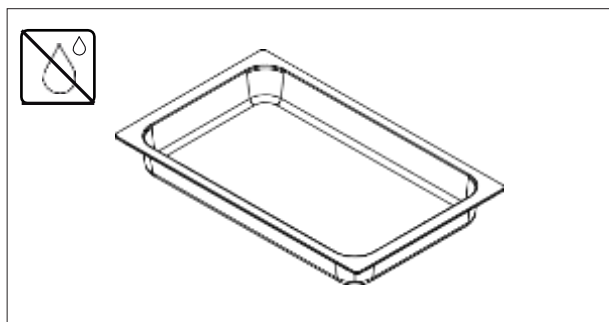


Откройте и закройте нижний клапан несколько раз подряд, чтобы с помощью лопастей прочистить дымоход и ссыпать золу в ящик.

2



3

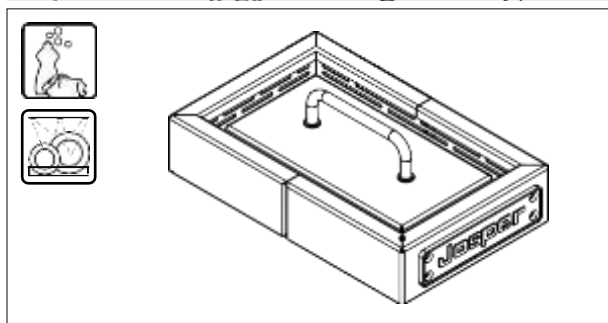
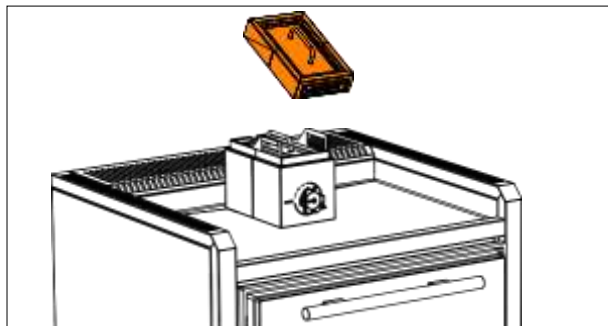


Утилизация золы. Золу следует поместить в металлический контейнер с плотно закрывающейся крышкой. До окончательной утилизации закрытый контейнер расположите на негорючем напольном покрытии или на земле, на значительном расстоянии от легковоспламеняющихся материалов. Оставьте золу в закрытом контейнере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

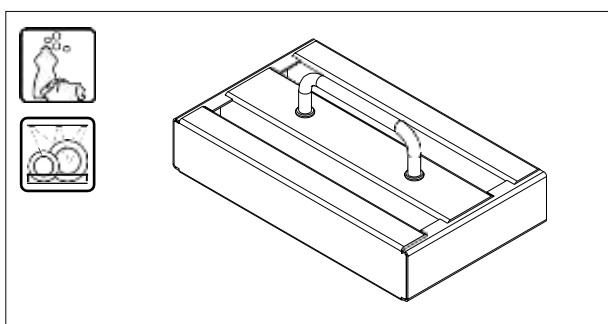
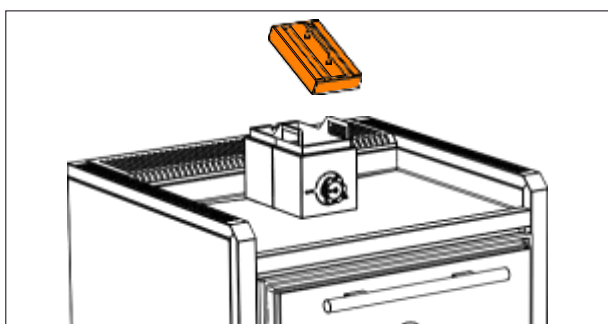
7.3 ЧИСТКА КАЖДЫЕ ДВЕ НЕДЕЛИ

ТЕПЛОПОГЛОТИТЕЛЬ И ФИЛЬТР ИСКРОГАСИТЕЛЯ

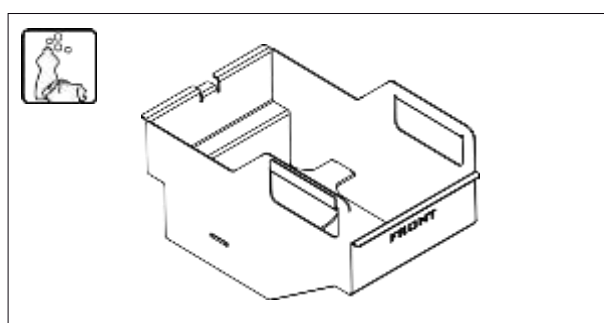
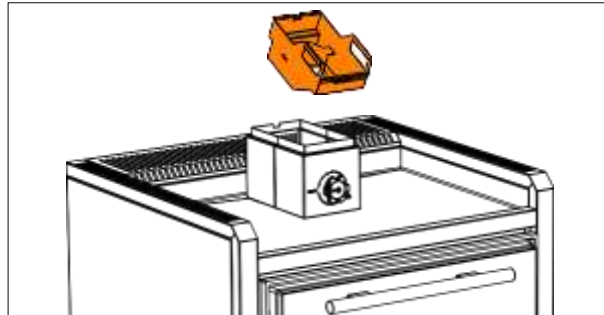
1



2



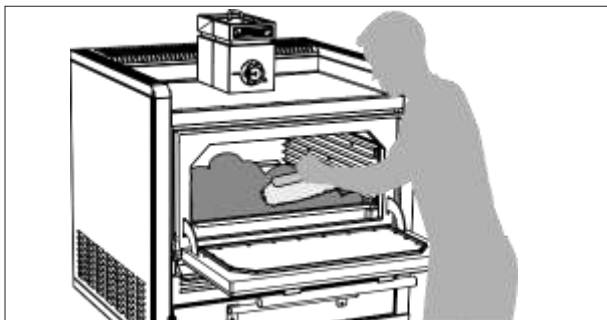
3



7.3 ЧИСТКА КАЖДЫЕ ДВЕ НЕДЕЛИ

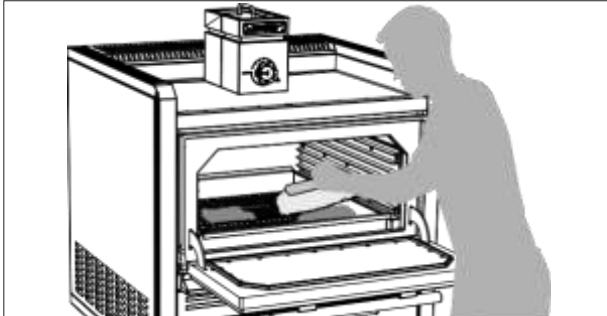
ВНУТРЕННИЕ ПОВЕРХНОСТИ ДЫМОХОДА И КОЛОСНИКОВЫЕ РЕШЕТКИ

1

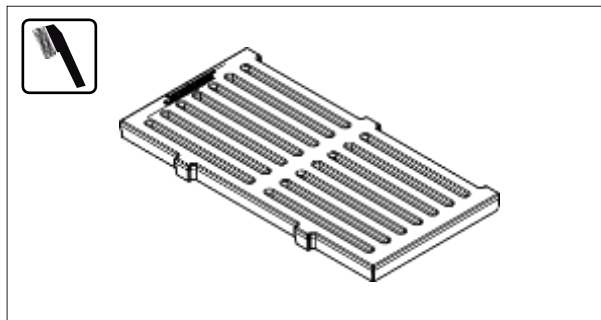
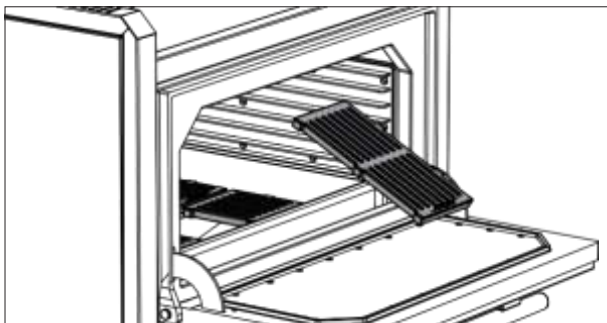


С помощью металлической щетки сметите холодную золу и соберите ее в ящик для золы/

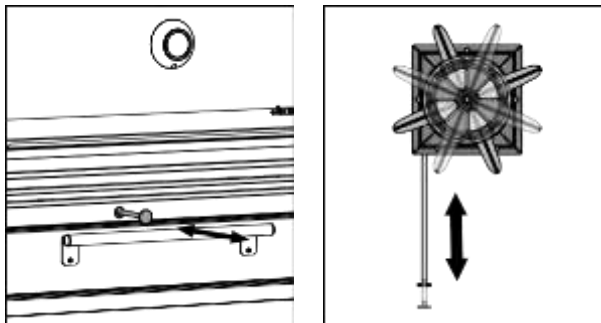
2



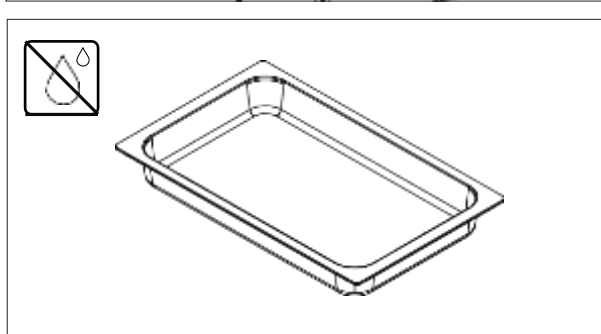
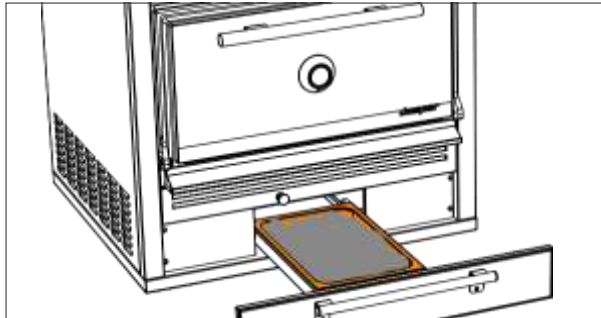
3



4



5



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.

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, обязательно указывайте их артикул и наименование. При этом следите, чтобы наименование и артикул были указаны верно.



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.

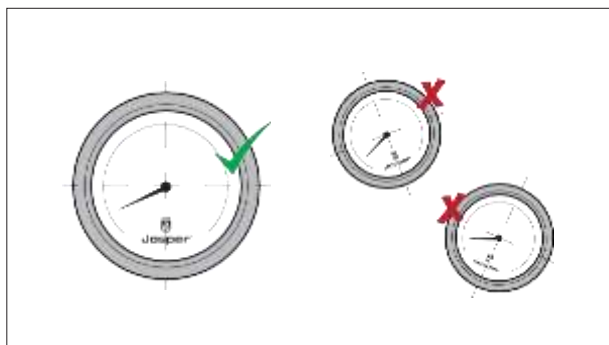
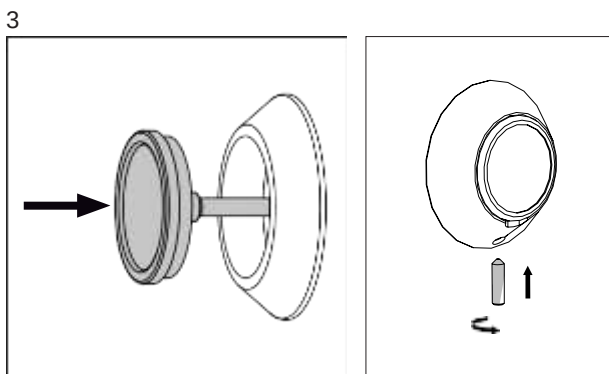
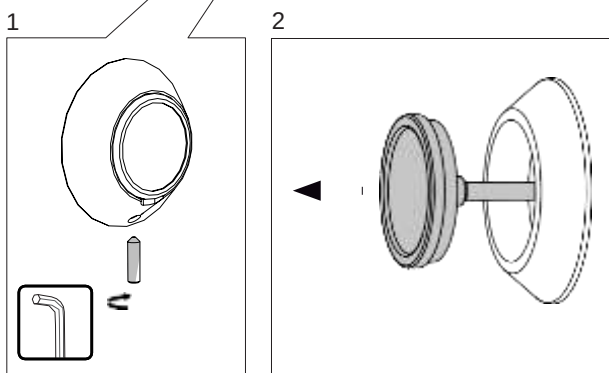
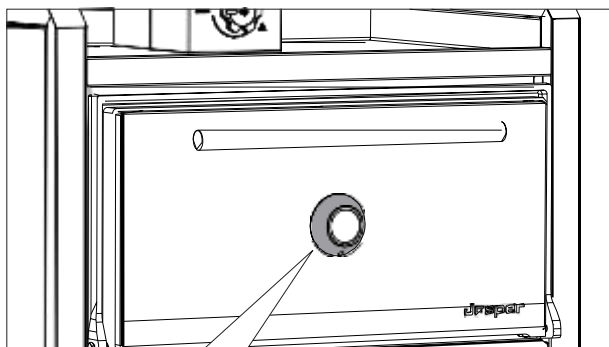
8.2 ЗАМЕНА ТЕРМОМЕТРА



DIN914 M8 X 30
X1



Арт 0434
X1



ВНИМАНИЕ! Убедитесь, что печь остыла.

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

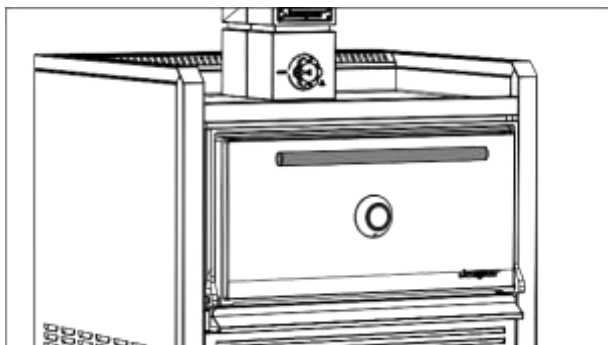
Установите новый термометр и убедитесь, что он расположен ровно. Завинтите болт с помощью шестигранного ключа.

8.3 ЗАМЕНА РУЧКИ

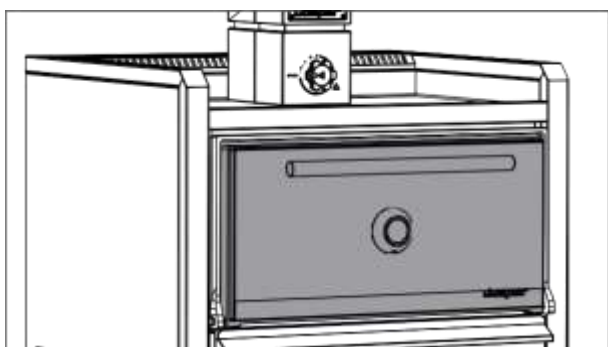


Исх 250150 (HJA-PLUS-MINI/S80)
Исх 250151 (HJA-PLUS-M120/L175)

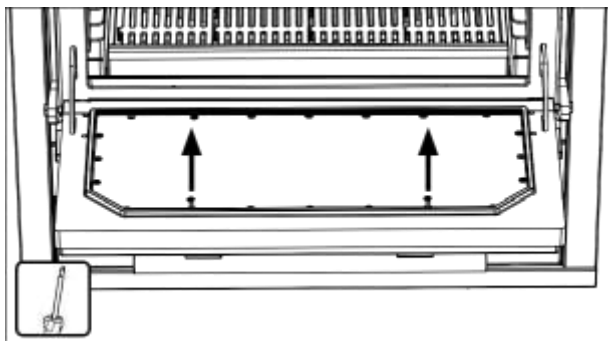
1



2

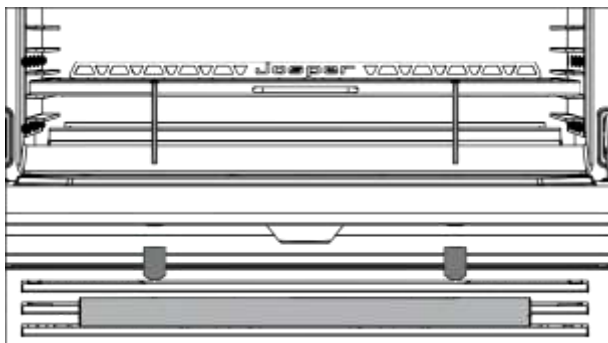


3



Отвинтите два болта, обозначенные стрелками на рисунке.

4



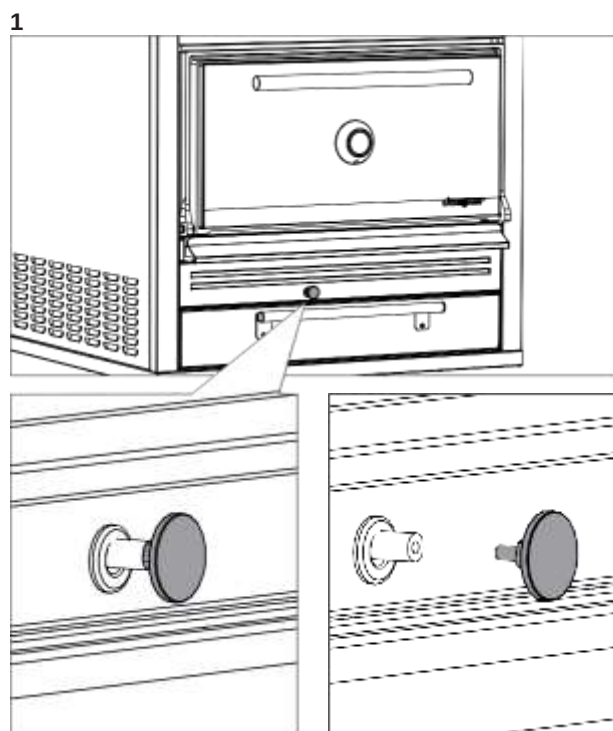
Отвинчивая болты, придерживайте ручку. Замените ручку.

8.4 ЗАМЕНА ЦЕПОЧКИ 275 ММ С ПРУЖИНОЙ И КУЛАЧКОМ



HJA-PLUS-MINI Ref. 250035
HJA-PLUS-M120/L175 Ref. 250036

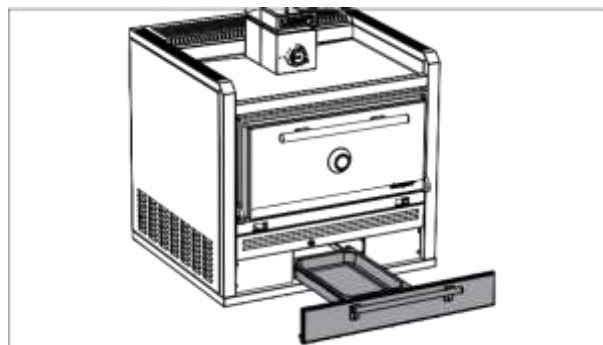
Чтобы заменить цепочку и пружину, выполните пункты инструкции с 1 по 13, а чтобы заменить шкив – с 1 по 15, не снимая цепочку и пружину.



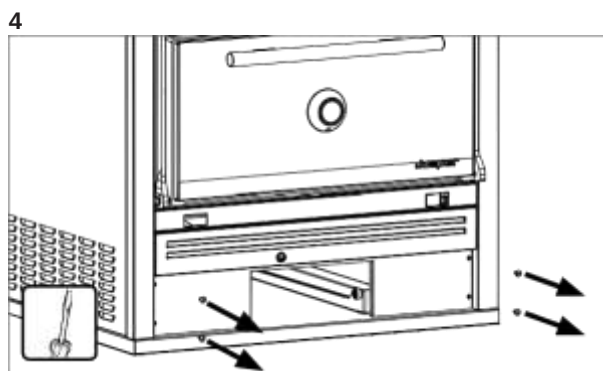
Снимите ручку нижнего клапана.



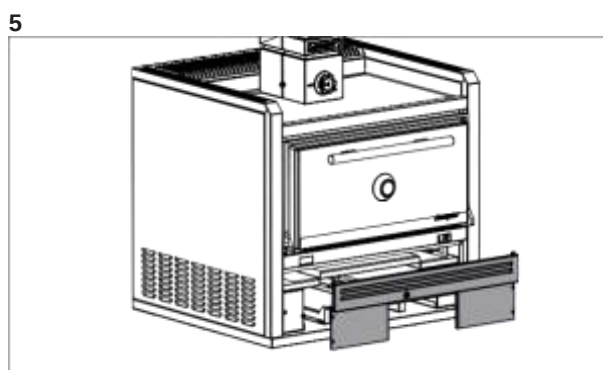
Извлеките поддон для жира.



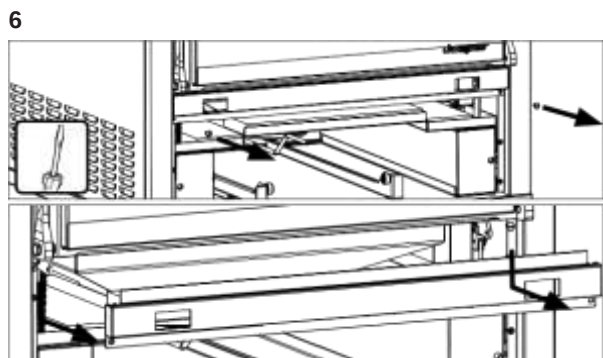
Извлеките ящик для золы.



Отвинтите четыре болта.



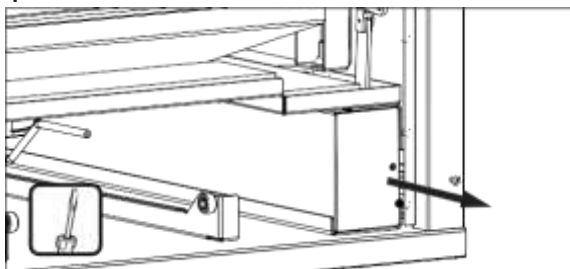
Извлеките вентиляционную решетку.



Отвинтите два болта, которыми крепится держатель поддона для жира, и сдвиньте его вниз.

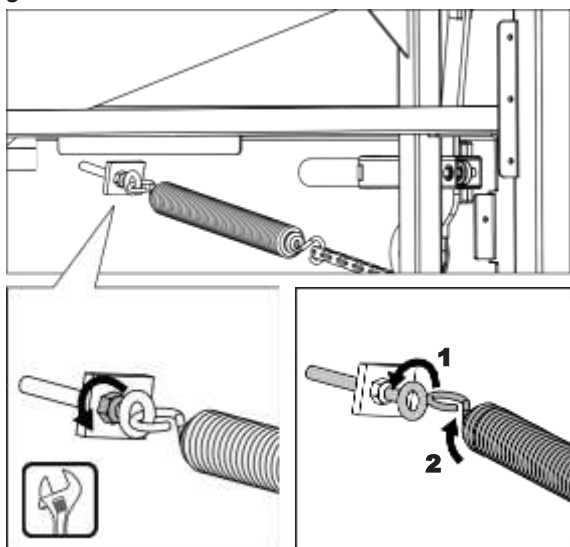
8.4 ЗАМЕНА ЦЕПОЧКИ 275 ММ С ПРУЖИНОЙ И КУЛАЧКОМ

4



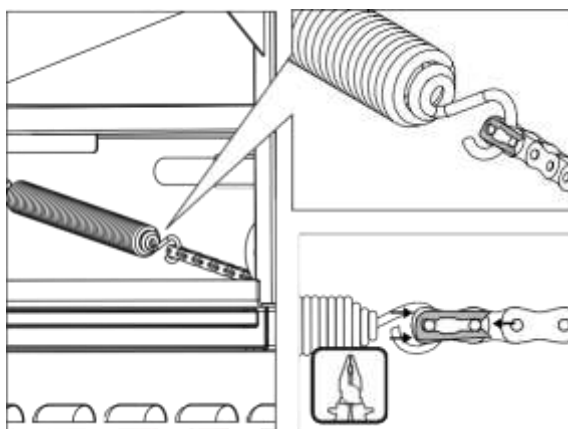
Отвинтите болт и извлеките панель.

5

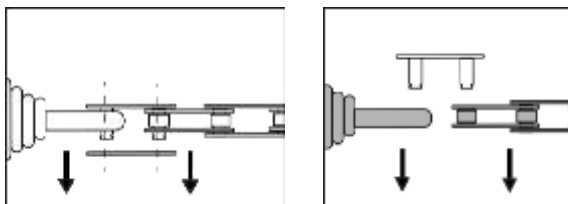


Ослабьте гайку рым-болта. Затем поверните рым-болт вручную, пока не удастся извлечь пружину.

6

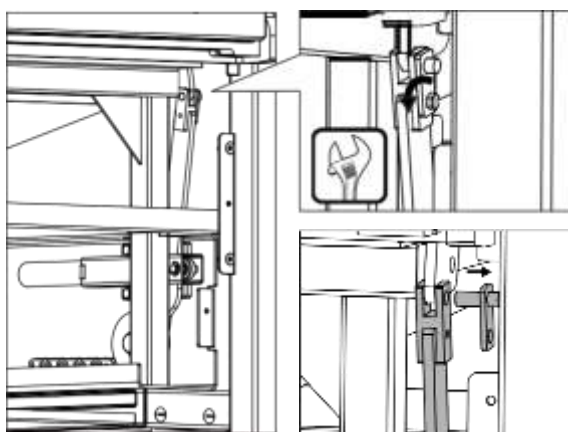


Снимите с крючка пружину и цепочку. Прежде всего снимите зажим с помощью плоскогубцев: для этого возьмитесь за него плоскогубцами, как показано на рисунке стрелками.



Снимите соединительное звено, затем снимите пружину и цепочку.

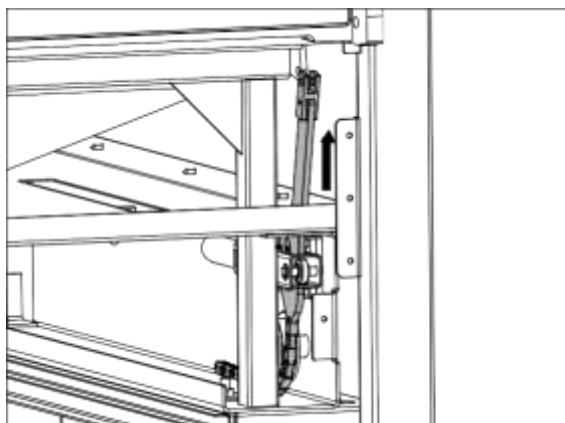
7



Чтобы снять кулачок, сначала отвинтите крепежный болт, затем извлеките стержень.

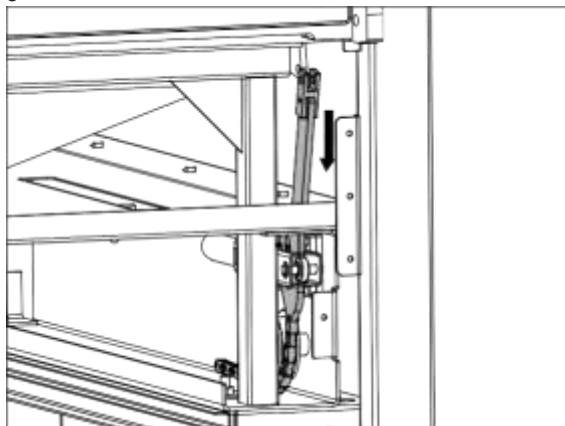
8.4 ЗАМЕНА ЦЕПОЧКИ 275 ММ С ПРУЖИНОЙ И КУЛАЧКОМ

8



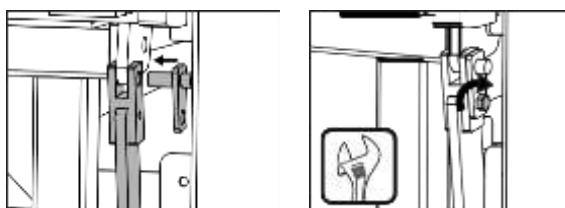
Извлеките кулачок и цепочку, соединяющую его с верхней частью амортизационной системы.

9



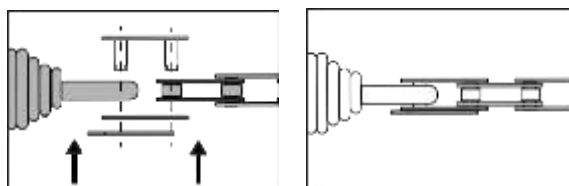
Установите новый модуль. Протяните цепочку с кулачком через амортизационную систему.

10



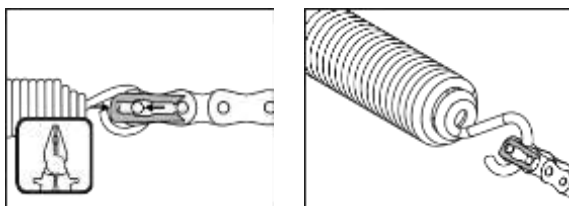
Соедините кулачок модуля с кулачком двери.

11



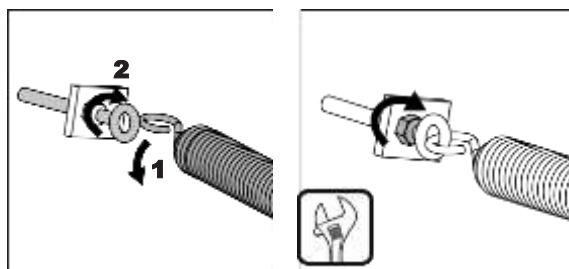
Наденьте цепочку с пружиной на штырьки соединительного звена, затем установите соединительную пластину и зажим.

12



Чтобы закрепить зажим, возьмитесь за него плоскогубцами, как показано на рисунке стрелками.

13



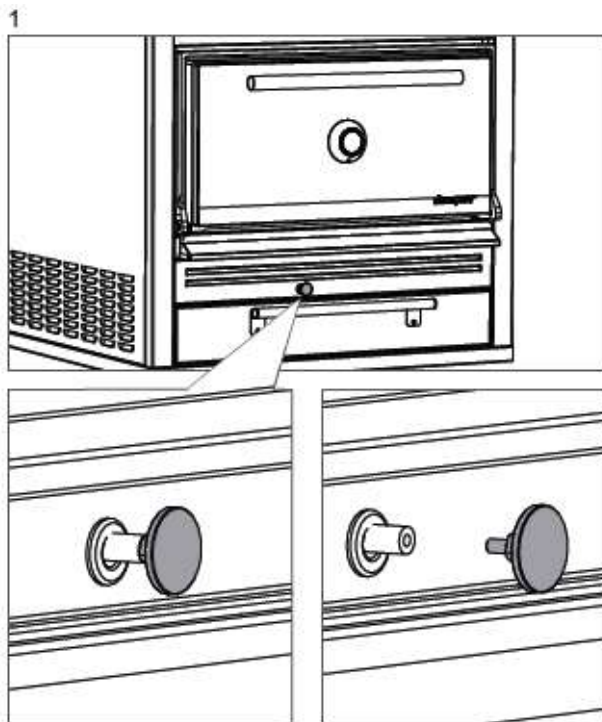
Вставьте второй конец пружины в кольцо рым-болта и затяните вручную, пока дверь не встанет в нужное положение. Затяните гайку рым-болта.

В завершение убедитесь, что система работает нормально, и верните на место детали печи, которые вы сняли, чтобы получить доступ к амортизационной системе.

8.5 ЗАМЕНА ЦЕПОЧКИ 500 ММ С ПРУЖИНОЙ



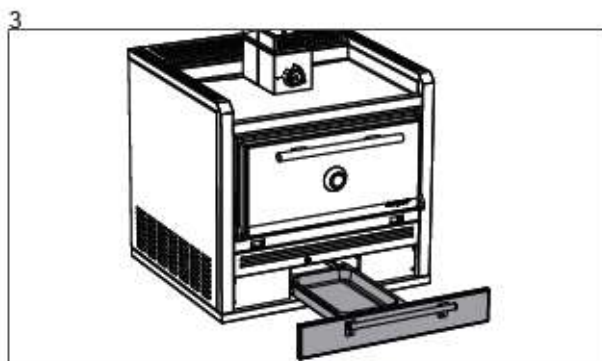
HJA-PLUS-MINI Исх. 250037
HJA-PLUS-M120/L175 Исх. 250038



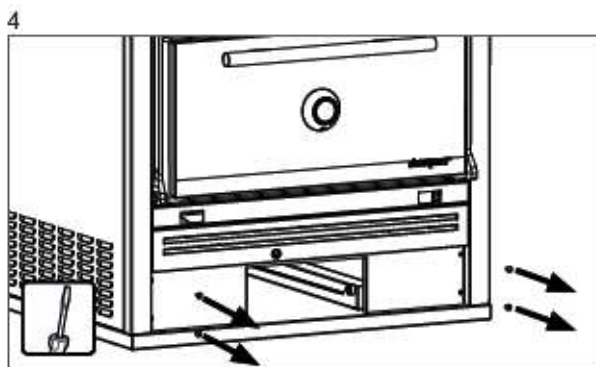
1. Снимите ручку нижнего клапана.



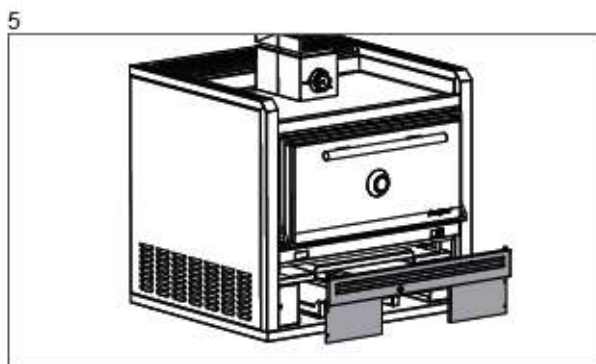
2. Извлеките поддон для жира.



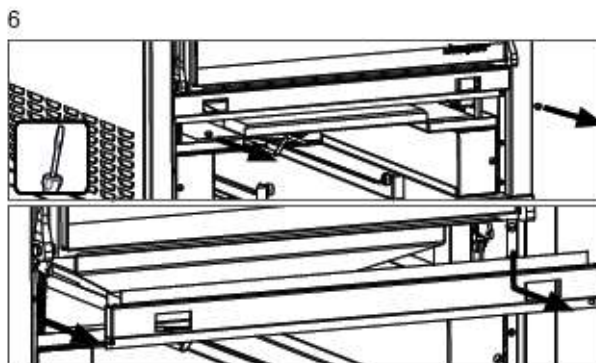
3. Извлеките ящик для золы.



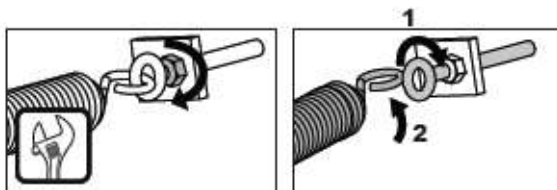
4. Отвинтите четыре болта.



5. Извлеките вентиляционную решетку.

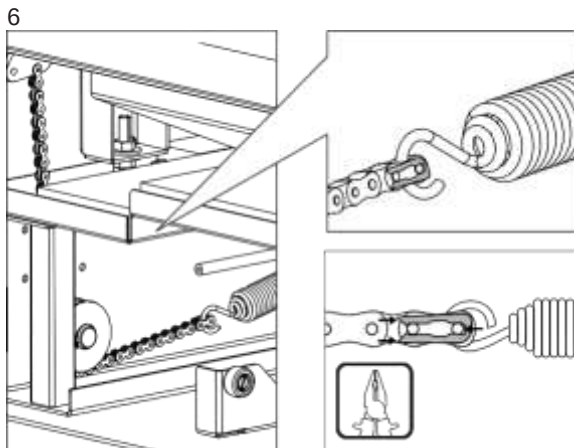


6. Отвинтите два болта, которыми крепится держатель поддона для жира, и сдвиньте его вниз.

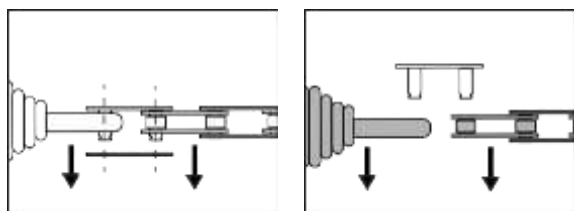


Ослабьте гайку рым-болта. Затем поверните рым-болт вручную, пока не удастся извлечь пружину.

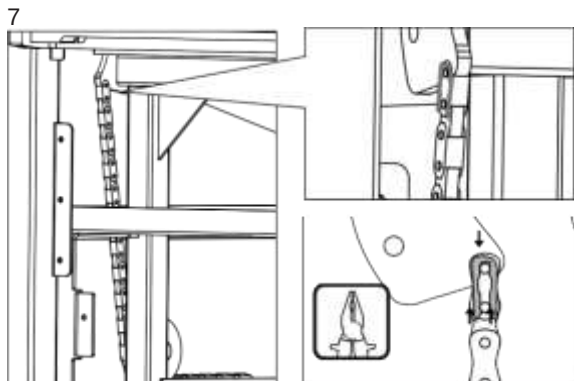
8.5 ЗАМЕНА ЦЕПОЧКИ 500 ММ С ПРУЖИНОЙ



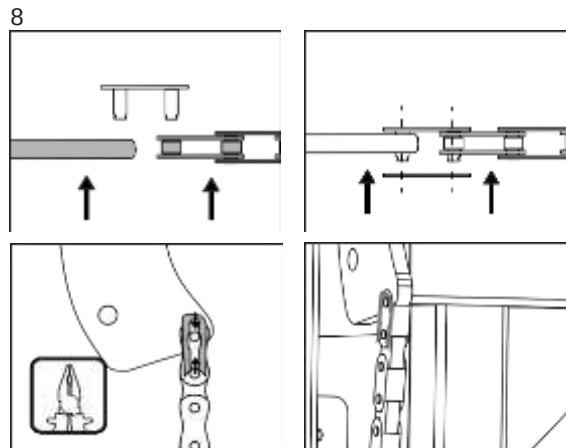
Снимите с крючка пружину и цепочку. Прежде всего снимите зажим с помощью плоскогубцев: для этого возьмитесь за него плоскогубцами, как показано на рисунке стрелками.



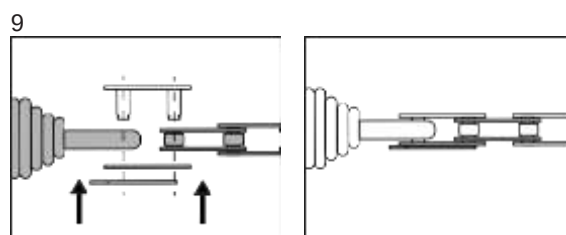
Снимите соединительное звено, затем снимите пружину и цепочку.



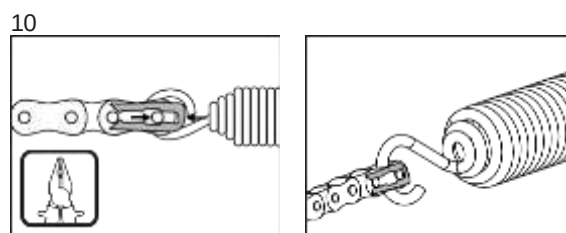
Второй конец цепочки также соединён с дверным кронштейном с помощью соединительного звена. Чтобы снять зажим, возьмитесь за него плоскогубцами, как показано на рисунке стрелками.



Установите новую цепочку. Прежде всего соедините цепочку с дверным кронштейном с помощью соединительного звена и зажима.



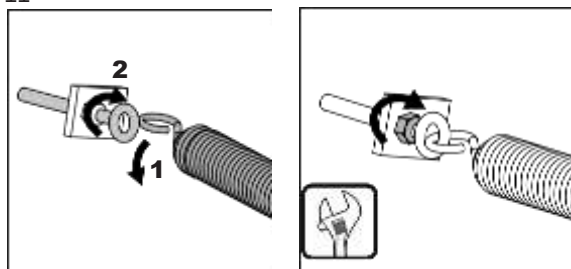
Наденьте цепочку с пружиной на штырьки соединительного звена, затем установите соединительную пластину и зажим.



Чтобы закрепить зажим, возьмитесь за него плоскогубцами, как показано на рисунке стрелками.

8.5 ЗАМЕНА ЦЕПОЧКИ 500 ММ С ПРУЖИНОЙ

11



Вставьте второй конец пружины в кольцо рым-болта и затяните вручную, пока дверь не встанет в нужное положение. Затяните гайку рым-болта.

В завершение убедитесь, что система работает нормально, и верните на место детали печи, которые вы сняли, чтобы получить доступ к амортизационной системе.

8.6 ЗАМЕНА АМОРТИЗАЦИОННОЙ СИСТЕМЫ

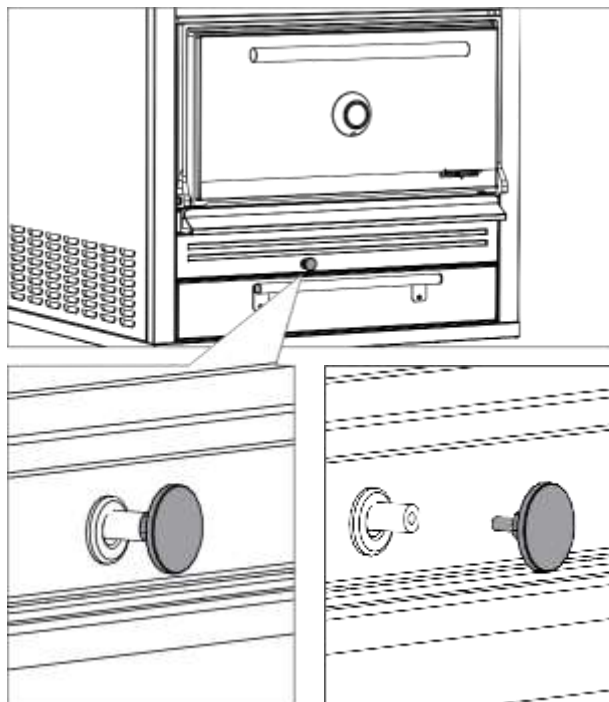


HJA-PLUS-MINI Ref. 250040
HJA-PLUS-M120/L175 Ref. 250041



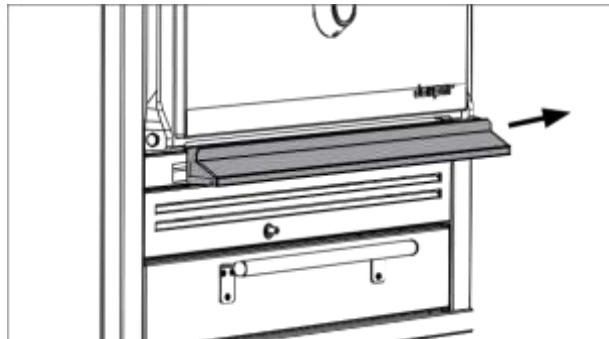
Исх. 250039

1



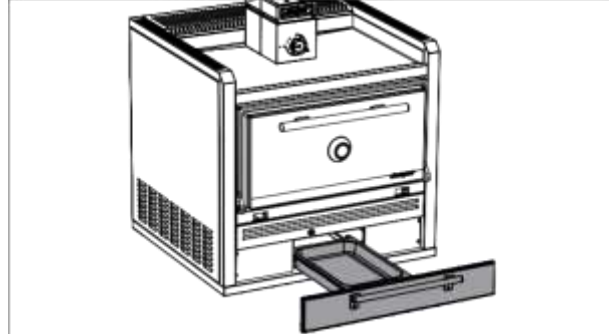
Снимите ручку нижнего клапана.

2



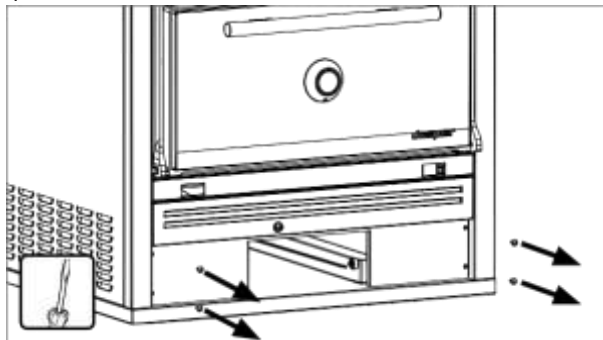
Извлеките поддон для жира.

3



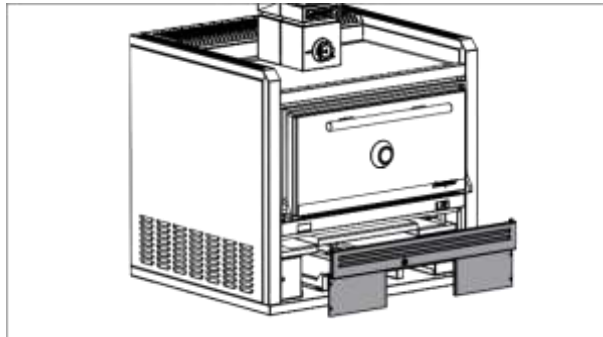
Извлеките ящик для золы.

4



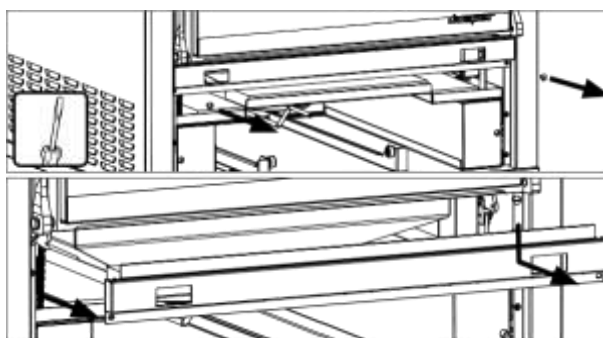
Отвинтите четыре болта.

5

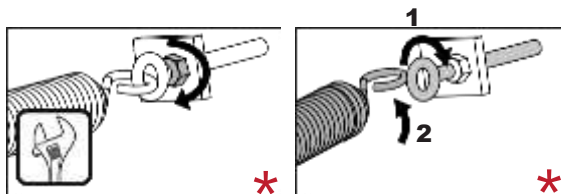


Извлеките вентиляционную решетку.

6



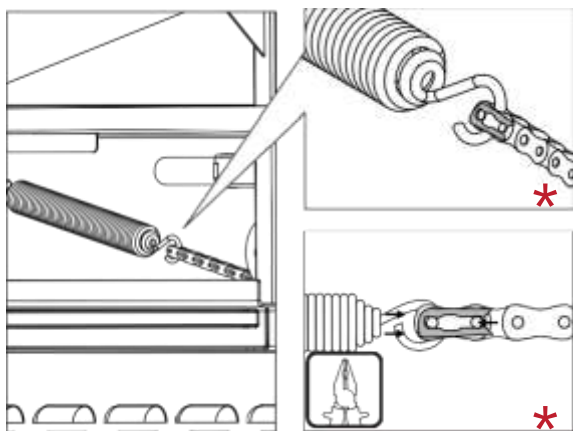
Отвинтите два болта, которыми крепится держатель поддона для жира, и сдвиньте его вниз.



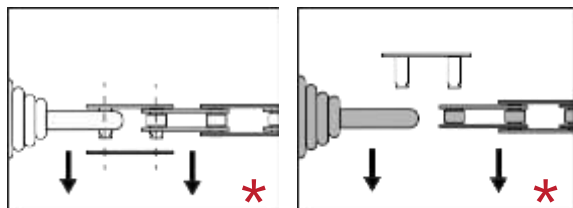
Ослабьте гайку рым-болта. Затем поверните рым-болт вручную, пока не удастся извлечь пружину.

8.6 ЗАМЕНА АМОРТИЗАЦИОННОЙ СИСТЕМЫ

6

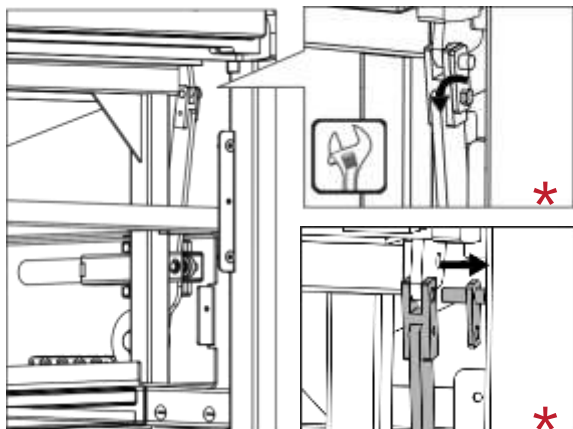


Снимите пружину с цепочкой с крючка. Прежде всего снимите зажим, используя плоскогубцы: для этого возьмитесь за него плоскогубцами, как показано на рисунке стрелками.



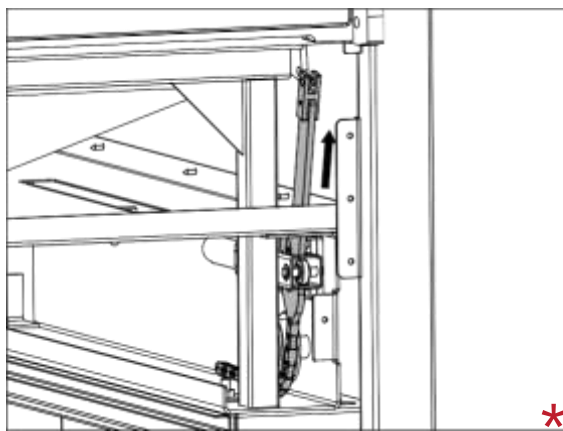
Снимите соединительное звено и затем снимите пружину с цепочкой.

7



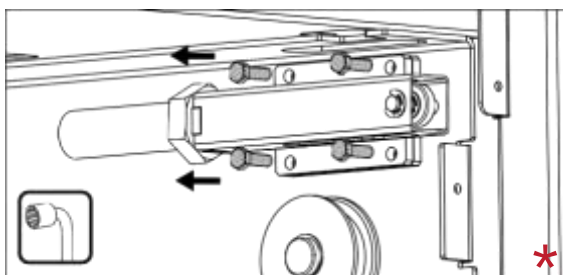
Чтобы снять кулачок, сначала отвинтите крепежный болт, затем извлеките стержень.

8



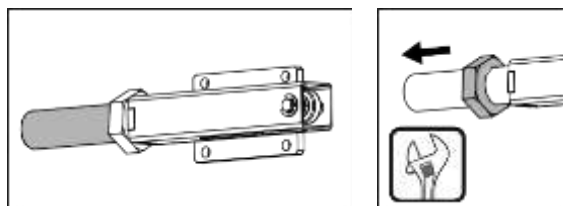
Извлеките кулачок и цепочку, соединяющую его с верхней частью амортизационной системы.

9



Отвинтите пластину, которая соединяет направляющую амортизационной системы с корпусом печи, используя трубный ключ.

10

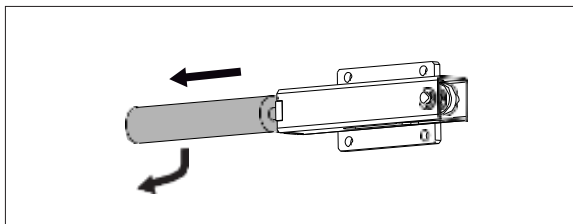


Чтобы снять амортизатор, сначала ослабьте гайку и снимите её.

* Данные действия не требуются, если вы хотите заменить только амортизатор.

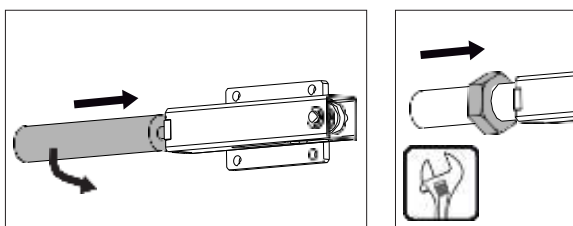
8.6 ЗАМЕНА АМОРТИЗАЦИОННОЙ СИСТЕМЫ

11



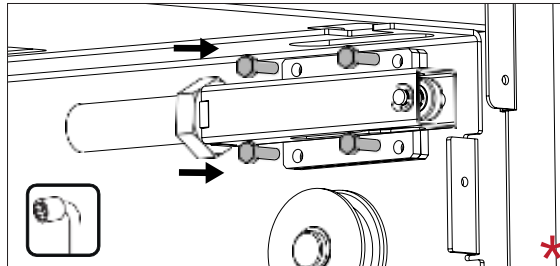
Аккуратно извлеките старый амортизатор.

12



Установите новый амортизатор. При необходимости затяните его потуже или ослабьте. Наденьте гайку, но не затягивайте, чтобы отрегулировать силу поршня после установки модуля. Затем затяните гайку. Если опору и направляющую амортизационной системы также нужно заменить, замените их на этом этапе.

13



Установите на место новую амортизационную систему.

В завершение убедитесь, что система работает нормально, и верните на место детали печи, которые вы сняли, чтобы получить доступ к амортизационной системе.

8.5 ЗАМЕНА ПАНЕЛИ ДВЕРЦЫ

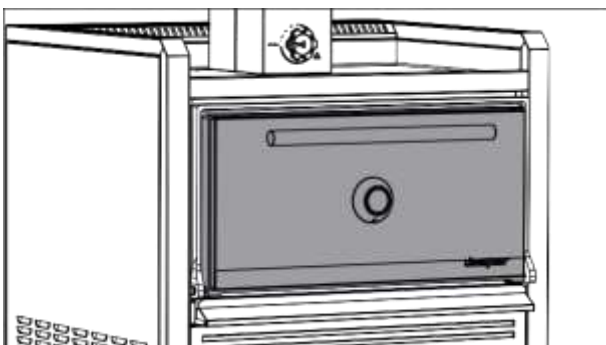


Иск. 250129 - 250149
X1

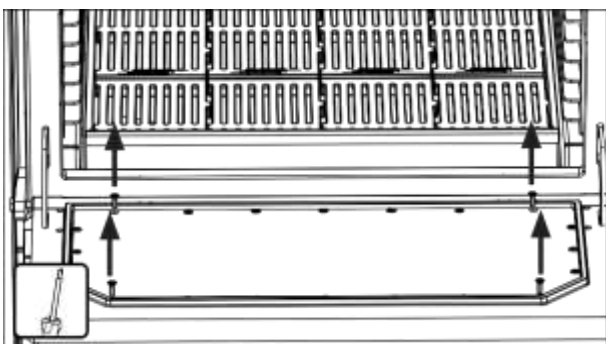


DIN-965 M6 X 25
X4

1

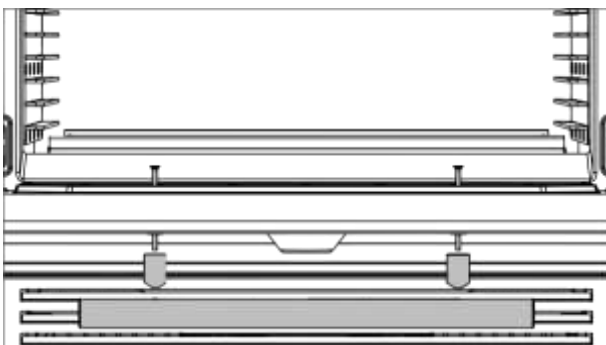


2



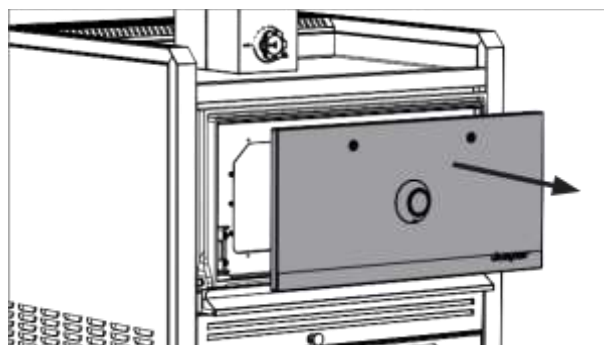
Отвинтите четыре болта, обозначенные стрелками на рисунке.

3



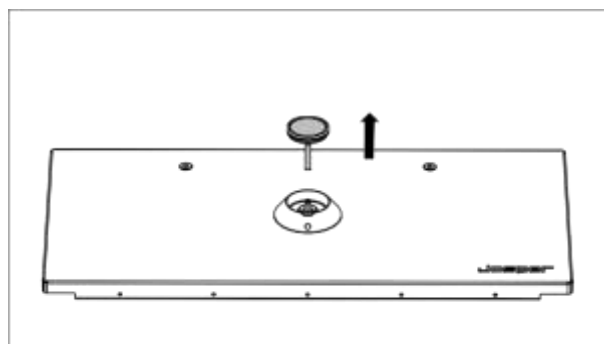
Снимите ручку и ее соединительные элементы.

4



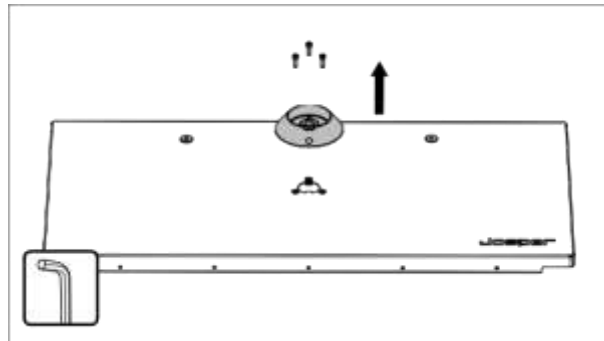
Снимите панель дверцы.

5



Снимите термометр, выполнив указания подраздела 8.2.

6



Отвинтите три болта, которыми крепится накладка термометра.

8.6 ЗАМЕНА НИЖНЕГО КЛАПАНА



Исх. 250167
X1

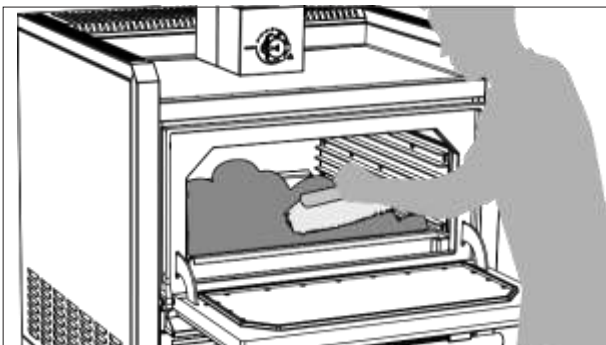


DIN-933 M6 x 20
X5

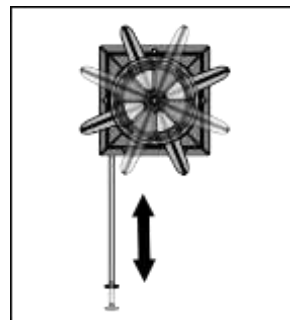
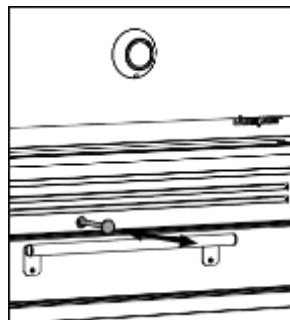


DIN-934 M6
X5

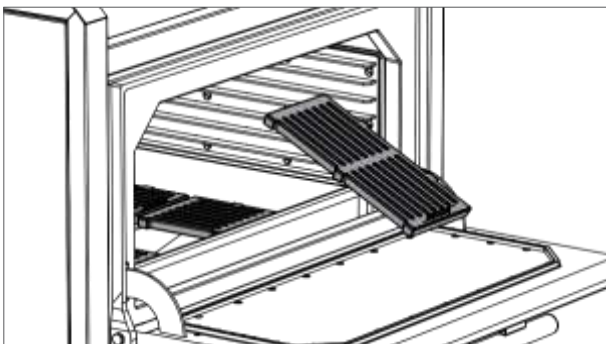
1



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

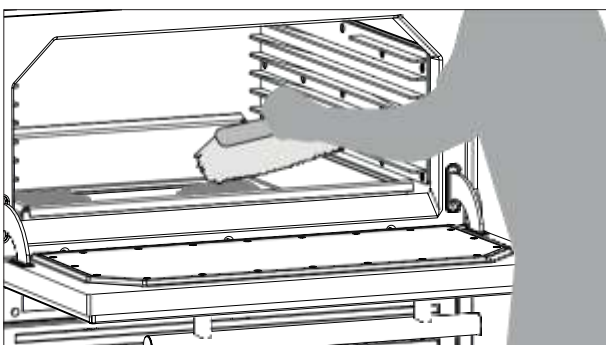


2



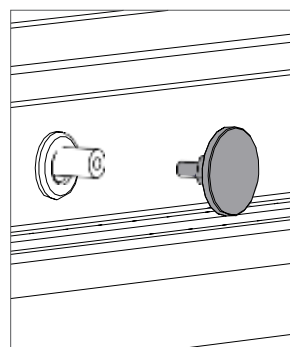
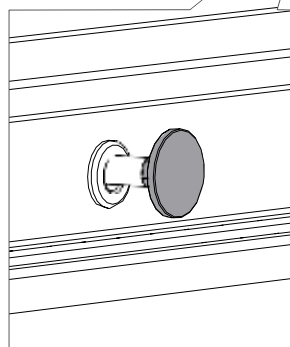
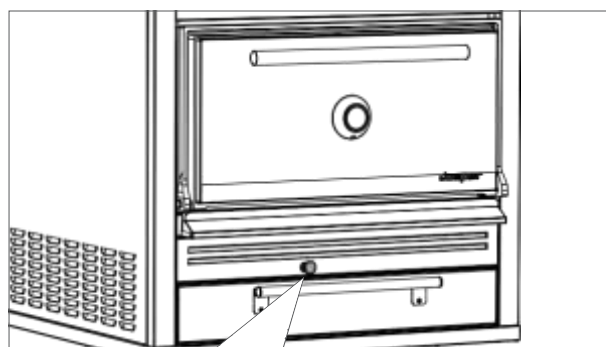
Извлеките колосниковые решетки.

3



Очистите дымоход от золы.

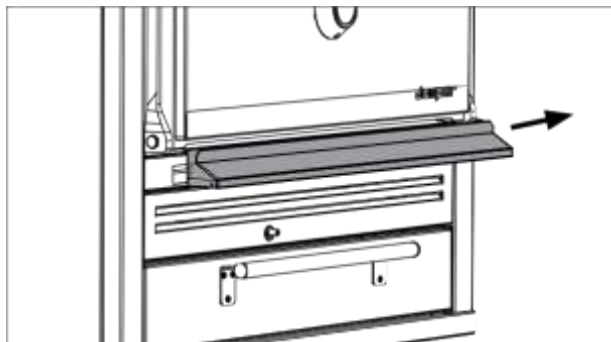
4



Снимите ручку нижнего клапана.

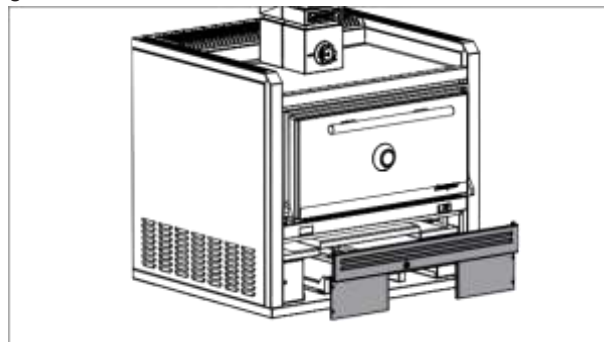
8.6 ЗАМЕНА НИЖНЕГО КЛАПАНА

2



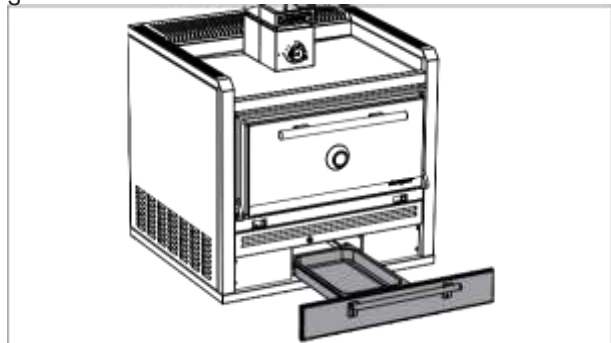
Извлеките поддон для жира.

5



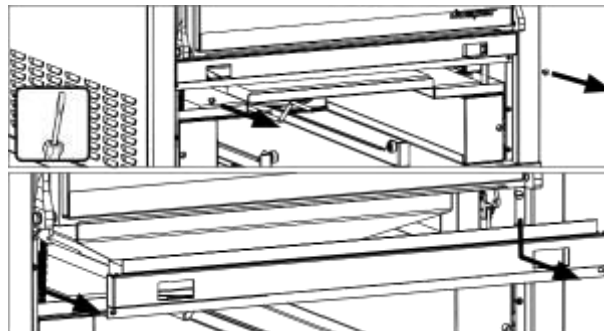
Извлеките вентиляционную решетку.

3



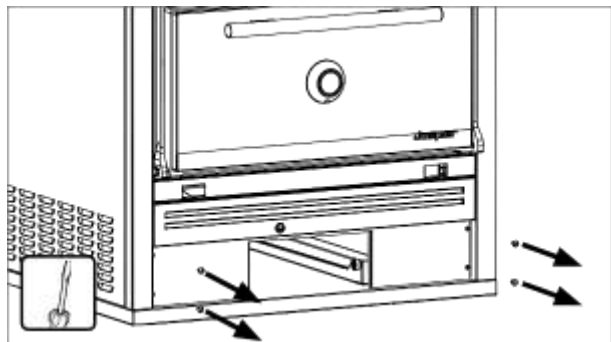
Извлеките ящик для золы.

6



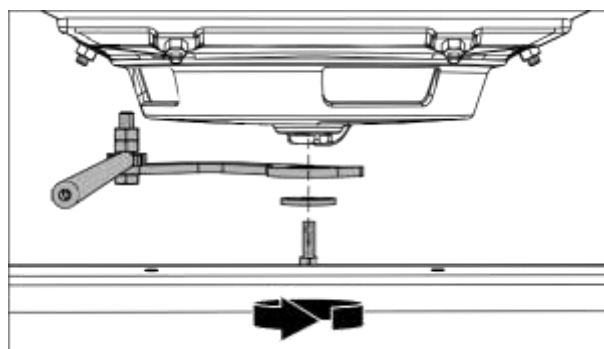
Отвинтите два болта, которыми крепится держатель поддона для жира, и сдвиньте его вниз.

4



Отвинтите четыре болта.

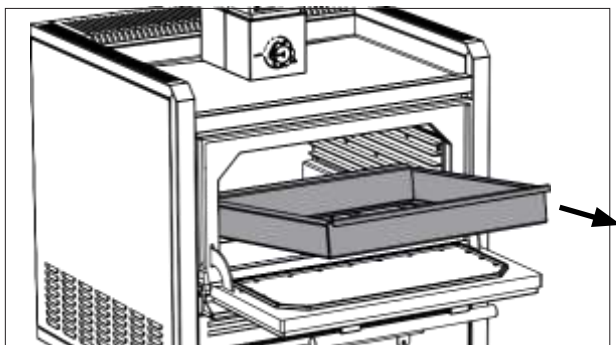
10



Отвинтите болт, соединяющий подвижную часть нижнего клапана с неподвижной.

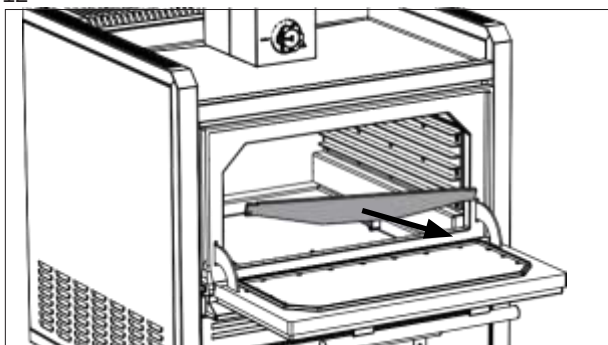
8.6 ЗАМЕНА НИЖНЕГО КЛАПАНА

11



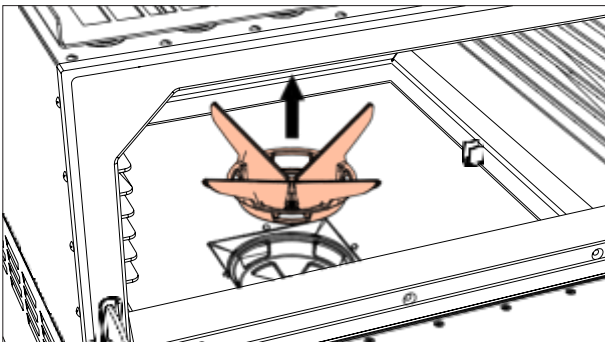
Снимите защитную панель.

12



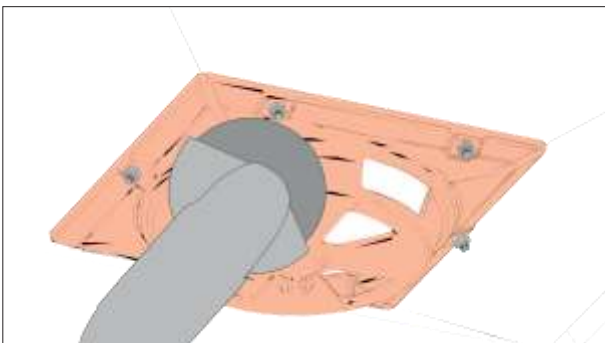
Извлеките держатель для колосниковых решеток.

13



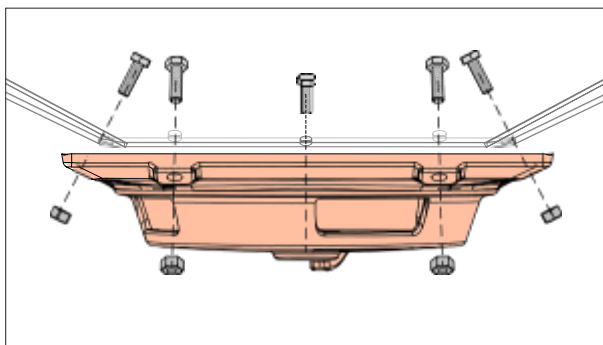
Извлеките подвижную часть нижнего клапана.

14



Срежьте все винты, которыми нижний клапан крепится к корпусу печи.

15



Установите новый нижний клапан.

9. ПОСУДА JOSPER



9.1 ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ



В некоторых странах применение посуды JOSPER может быть ограничено 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 возникновению гигиенических рисков и создать угрозу безопасности.



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



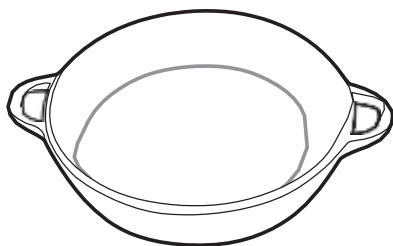
Без специального разрешения производителя запрещается использовать кухонные инструменты, в состав которых входят полимерные материалы.



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

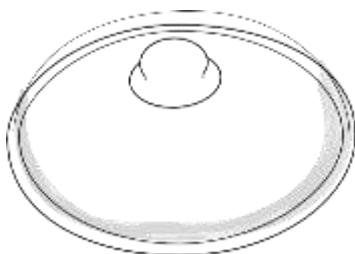
9.2 КАСТРЮЛИ И КРЫШКИ

КАСТРЮЛИ



- | | |
|-----------|--|
| 4218 | Кастрюля Jospo
Ø 16 см (высота 3,5 см) |
| 4219 | Кастрюля Jospo
Ø 20 см (высота 4 см) |
| 4220 | Кастрюля Jospo
Ø 24 см (высота 4,5 см) |
| 4221 | Кастрюля Jospo
Ø 28 см (высота 7,5 см) |
| MINICAZ10 | Мини-кастрюля
Ø 10 см (высота 4,5 см
без крышки) |

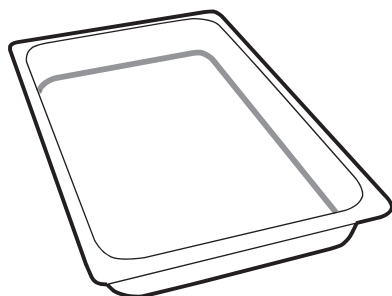
КРЫШКИ ДЛЯ КАСТРЮЛЬ



- | | |
|----------|---|
| 4225 | Крышка для
кастрюли Jospo
Ø 16 см |
| 4226 | Крышка для
кастрюли Jospo
Ø 20 см |
| 4227 | Крышка для
кастрюли Jospo
Ø 24 см |
| 4228 | Крышка для
кастрюли Jospo
Ø 28 см |
| ТАРCAZ10 | Крышка для
мини-кастрюли
Ø 10 см |

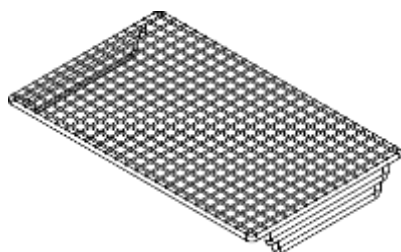
Значения в сантиметрах

ГАСТРОЕМКОСТИ



- 4224 Гастроёмкость Jospier
GN 1/2 (высота 6,5 см)
- 4223 Гастроёмкость Jospier
GN 1/1 (высота 6,5 см)
- 4242 Гастроёмкость Jospier
GN 1/6 (высота 2 см)
- 4222 Гастроёмкость Jospier
GN 1/3 (высота 2 см)
- 4238 Гастроёмкость Jospier
GN 1/1 (высота 2 см)

РЕШЕТКИ ДЛЯ РОБАТА-ГРИЛЯ

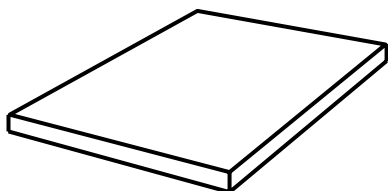


- 4296 Решетка из закаленной
стали для робота-гриля
31,5 x 20 x 3,5 см

Значения в сантиметрах

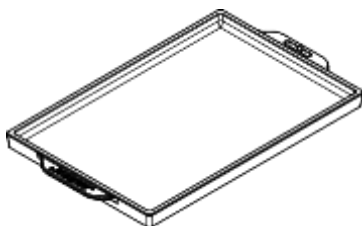
9.4 БАЗАЛЬТОВЫЕ ПОДСТАВКИ

БАЗАЛЬТОВЫЕ ПОДСТАВКИ-ДОСКИ



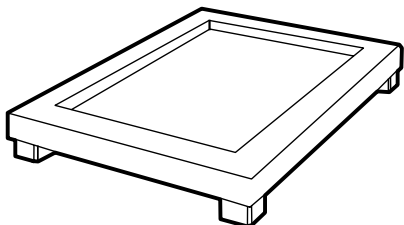
- | | |
|------|--|
| 4248 | Базальтовая
подставка (доска)
30 x 20 x 1 см |
| 4251 | Базальтовая
подставка (доска)
20 x 20 x 1 см |
| 4260 | Базальтовая
подставка (доска)
46 x 30 x 1 см |
| 4259 | Базальтовая
подставка (доска)
46 x 15 x 1 см |

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

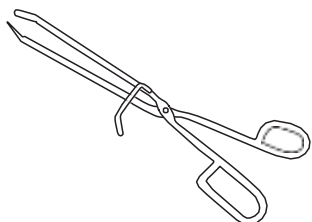


- | | |
|------|--|
| 4249 | Подставка из тикового дерева
37 x 27 см
(для подставки 30 x 20 см) |
| 4263 | Подставка из тикового дерева
27 x 27 см
(для подставки 20 x 20 см) |
| 4264 | Подставка из тикового дерева
53 x 37 см
(для подставки 46 x 30 см) |
| 4265 | Подставка из тикового дерева
53 x 22 см
(для подставки 46 x 15 см) |
| 4250 | Подставка из тикового дерева
33 x 22 см
(для подставки 25 x 15 см) |

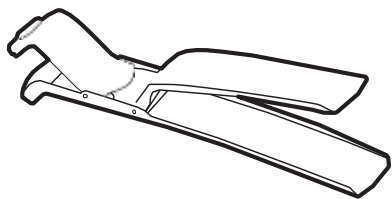
Значения в сантиметрах

9.5 ЩИПЦЫ И ЩЕТКИ

ЩИПЦЫ

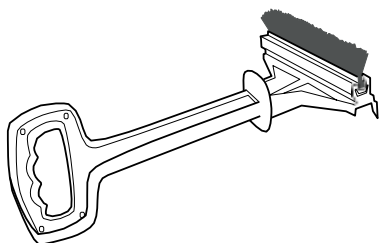


0423 Щипцы, нержавеющая сталь, 35 см
(для извлечения гриль-решеток и переворачивания мяса)



4231 Щипцы с силиконовыми вставками
(для гастроемкостей GN и кастрюль)

ЩЕТКИ

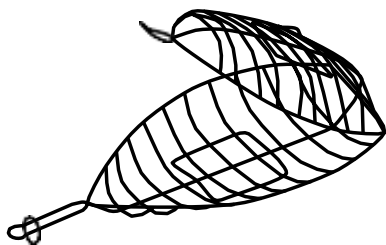


8224 Скребковая щетка, комбинированная, с алюминиевой щетиной, 52 см

8224R Запасная металлическая щетина для щетки, 52 см

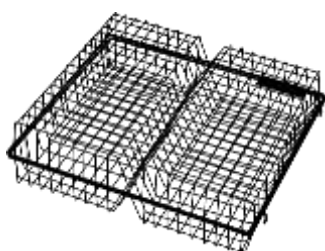
Значения в сантиметрах

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



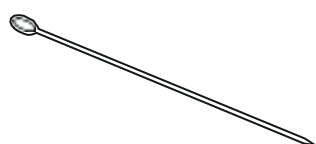
4027/2 Вертикальная подставка,
стандартная
64,5 см



4028 Отдельный шампур,
стандартный
55 см



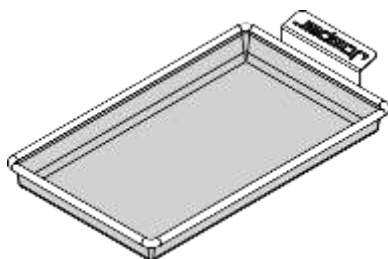
4065/2 Вертикальная
подставка, специальная
58 см



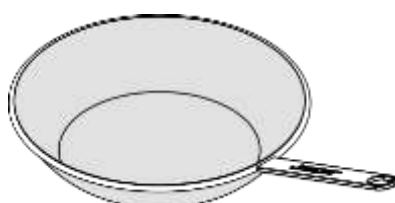
4066 Отдельный шампур,
специальный
41 см

Значения в сантиметрах

МЕТАЛЛИЧЕСКИЕ РЕШЕТКИ С МИКРОПЕРФОРАЦИЕЙ

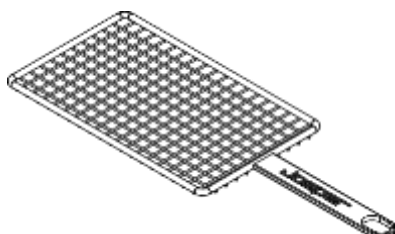


240014 Мини-решетка-гриль
металлическая, с
микроперфорацией, с
ручкой
15 x 25 см

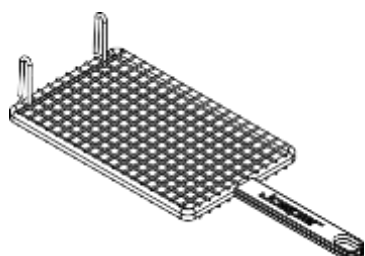


240017 Сковорода из
металлической сетки
Ø 30 см

РЕШЕТКИ-ГРИЛЬ



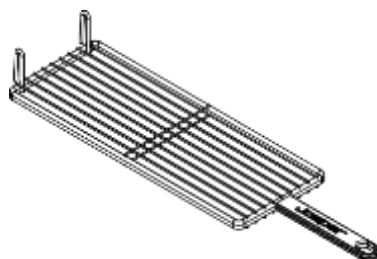
240015 Простая мини-
решетка-гриль
15 x 25 см



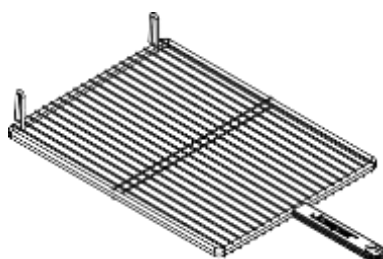
240016 Двойная простая мини-
решетка-гриль
15 x 25 см

Значения в сантиметрах

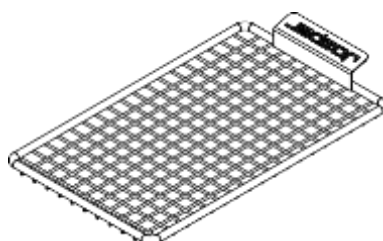
9.7 ПОСУДА JOSPER от BITTOR ARGINZONIZ Ресторан ETXEBARRI



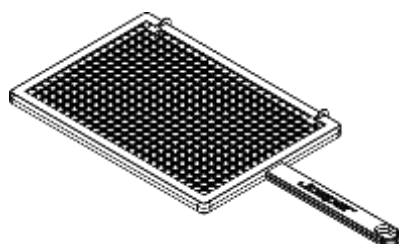
240013 Двойная прямоугольная
решетка-гриль
15 x 40 см



240012 Двойная квадратная
решетка-гриль
30 x 40 см



240020 Мини-решетка-гриль с
ручкой
15 x 25 см

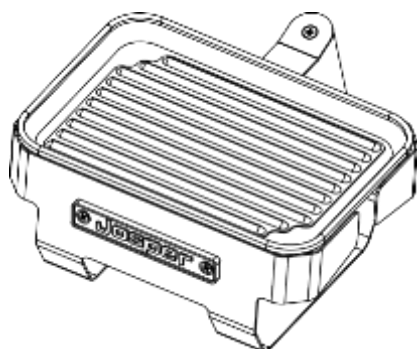


240018 Ячеистая решетка-гриль
20 x 30 см

Значения в сантиметрах

9.8 НАСТОЛЬНЫЙ ГРИЛЬ

НАСТОЛЬНЫЙ ГРИЛЬ JOSPER



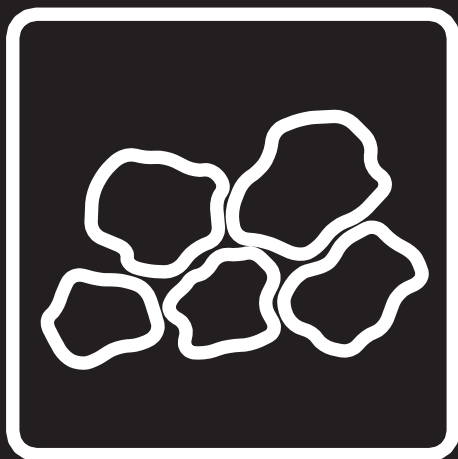
269002 Основание
настольного мини-
гриля

4068 Топочная коробка

4300 Гастроемкость
Jospier
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 снижает расход угля.

Уголь предлагается в специальной упаковке, которая более удобна и не пачкает руки 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

Уголь СЕ в коробках

11 кг

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 СЕС в коробках

3 кг

Уголь СЕС 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

10 кг

Уголь АЕ в пакетах

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	10 кг
Уголь QBE в пакетах	9,5 кг

MDV: ВИНОГРАДНАЯ ДРЕВЕСИНА



4059

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Сильный аромат
Пламя
Зола: --
Поленья

ФОРМАТЫ

Поленья MDV в коробках	11 кг
------------------------	-------

SDV: ВИНОГРАДНАЯ ЛОЗА



4070

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Сильный аромат
Пламя
Зола: --
Сухие лозы

ФОРМАТЫ

Лоза SDV в коробках	5 кг
---------------------	------

10. ВИДЫ УГЛЯ

УГОЛЬ БИНЧОТАН, ЭВКАЛИПТ



301003

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Аромат
Очень мало искр
Зола: <6%
Уголь бинчотан, эвкалипт

ФОРМАТЫ

Уголь эвкалиптовый в коробках

10 кг

УГОЛЬ БИНЧОТАН, ЛИЧИ



301002

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Сильный аромат
Небольшое количество искр
Зола: 3%
Уголь бинчотан, личи

ФОРМАТЫ

Уголь личи в коробках

10 кг

БРИКЕТЫ ШЕСТИГРАННЫЕ



301001

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Аромат
Аромат
Зола: <5%
Смесь древесных пород

ФОРМАТЫ

Брикеты шестигранные в коробках

10 кг

10. ВИДЫ УГЛЯ

ВВО: СПЕЦИАЛЬНЫЙ УГОЛЬ ДЛЯ БАРБЕКЮ



300001

ХАРАКТЕРИСТИКИ
Аромат
Мало искр
Зола: <3%
Смесь полутвердых древесных пород

ФОРМАТЫ
Уголь BBQ в коробках

4 кг

СУХИЕ СПИРТОВЫЕ ТАБЛЕТКИ LUMIX



4061

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

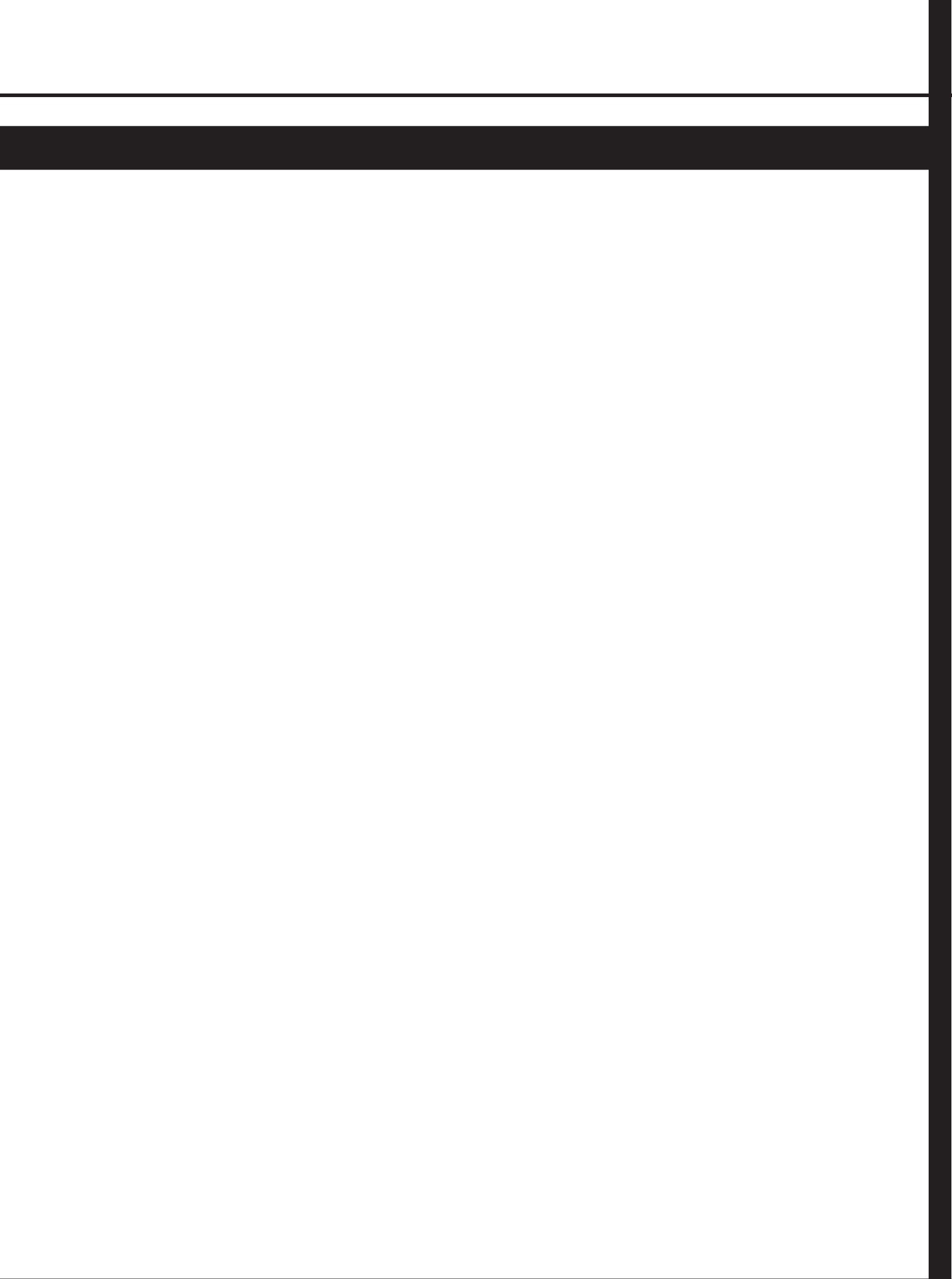
ФОРМАТЫ
Сухие спиртовые таблетки Lumix
* Поставляются в упаковках по 24 флакона

0,2 кг

10. ВИДЫ УГЛЯ

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





10.ГАРАНТИЯ



11. ГАРАНТИЯ

Компания JOSPER предоставляет гарантию в случае дефекта 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 изменения исходных данных.
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 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.

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

- Сообщить модель и серийный номер вашего изделия.
- Предоставить компании Josper 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 Josper.

12. КОНТАКТНАЯ ИНФОРМАЦИЯ





Josper®

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

Адрес электронной почты: josper@josper.es

ИЗГОТОВЛЕНО В ИСПАНИИ

