ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ И ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБСЛУЖИВАНИЮ

ДРОВЯНЫЕ ПЕЧИ

JOSPER

МОДЕЛИ

HJ-25
HJ-45
HJ-50
HJ-38

РУССКИЙ ПРОЕКТ®


Jasper
INSTRUCTION MANUAL
Jasper
CE

ПЕЧЬ- ГРИЛЬ **Бренд:** **JOSPER®**

Модель: **25, 38, 45r 50**

ПРОИЗВОДИТЕЛЬ **JOSPER S.A.**

C/ Montpalau, 1 y 3
08397 Pineda de Mar
Barcelona

Европейский стандарт
EN 12815

Содержание **Страница**

1 • Презентация 5

2 • Модели 6-9

3 ■ Компоненты печи 10-11

4 • Инструкция по установке 11-13

5 ■ Инструкция по использованию 14-20

6 ■ Техническое обслуживание и очистка 21-23

Технические требования пекарского шкафа – гриля JOSPER

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Модель	**HJ-25**	**HJ-45**	**HJ-50**	**HJ-38**	
Вес ±	(модель L)	**185**	**286**	**342**	**150**
Мощность KW	**3**	**4,5**	**62**		
Максимальный воздушный поток (циркуляция) для копчения g/see		**7**	**10,5**	**14**	**4,7**
Температура копчения в горловине °C		**155**	**155**	**155**	**155**
Рекомендуемое потребление Pa		**12**	**12**	**12**	**12**
Производительность %		**76**	**76**	**76**	**76**

Josper®

ПЕЧИ ГРИЛИ

Вчерашний вкус с сегодняшним темпом ®

ЭКОНОМИЧНОСТЬ И КАЧЕСТВО

Дровяные грили Josper – это барбекю, изготовленное из материалов высочайшего качества, с использованием традиционных методов для этой отрасли, которая в свою очередь предъявляет высочайшие стандарты и профессионализм – гостиничный сектор (отели, рестораны, бары и т.д.).

Печи Josper – это **закрытое барбекю**, управляемое системой **"регулируемых воздушных клапанов." Один из них является** клапаном для поступления воздуха (снизу печи) и другой – наверху (клапан (отверстие) для выхода дыма и газов сгорания). Во фронтальной части печи находится дверь на петлях для открытия оборудования. Внутри печи располагается сжигаемый древесный уголь, и сверху находятся решетки для жарки, где располагаются продукты.

Система управления этой печью обладает рядом преимуществ.

Вы получаете больший контроль/управление над «теплом».

Вы экономите на древесном угле (печь будет платить сама за себя в течение 18 месяцев).

Печь готовит гораздо быстрее, чем традиционные барбекю.

Она имеет двойное назначение - печь и гриль.

Она значительно снижает количество пламени (препятствуя копчению или высушиванию продуктов).

Настоящий вкус приготовленного на гриле возможен только при использовании древесного угля, полученного из высочайшего качества дров **(**древесный уголь **JOSPER).**

При использовании печей **JOSPER** Вы можете быть уверены **в изумительном результате.** Вы можете пожарить на гриле любой вид продуктов от отбивных котлет до филе, от морепродуктов до мясистого, сочного ростбифа.

Приготовить овощи на гриле тоже легко (они выглядят фантастически и остаются сочными), также как и приготовление пиццы с настоящим ароматом древесины (дерева), и приготовленными по-домашнему десерты.

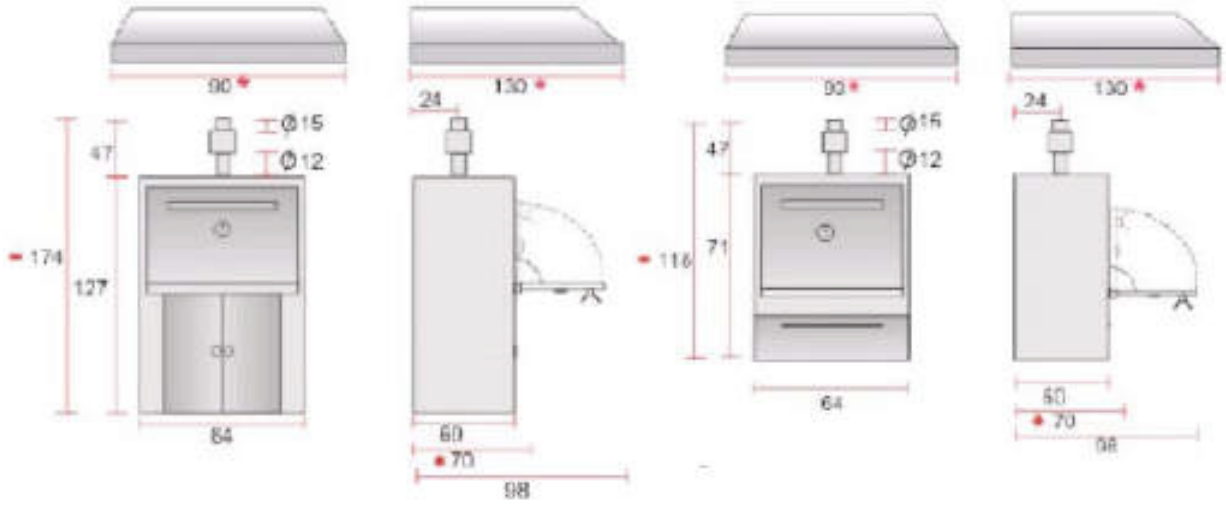
Компания JOSPER S.A., обеспечивает индивидуальный подход к покупателю и гарантирует после продажный сервис посредством сеть дистрибьюторов и квалифицированного персонала фабрики. Мы стремимся обеспечить высокое качество, длительный срок эксплуатации продукции, что означает, что мы постоянно совершенствуем наши дровяные печи.

Более 9000 клиентов за 40 лет существования компания являются нашей ГАРАНТИЕЙ качества.

2. Модели

HJ-25

(рекомендуется для (+-) 70 крышек)



HJ 25L печь со столиком для посуды

HJ 25L модель печи со столешницей



Размеры решетки-гриля для приготовления

Высота установки от пола для модели М – 50-60 см.

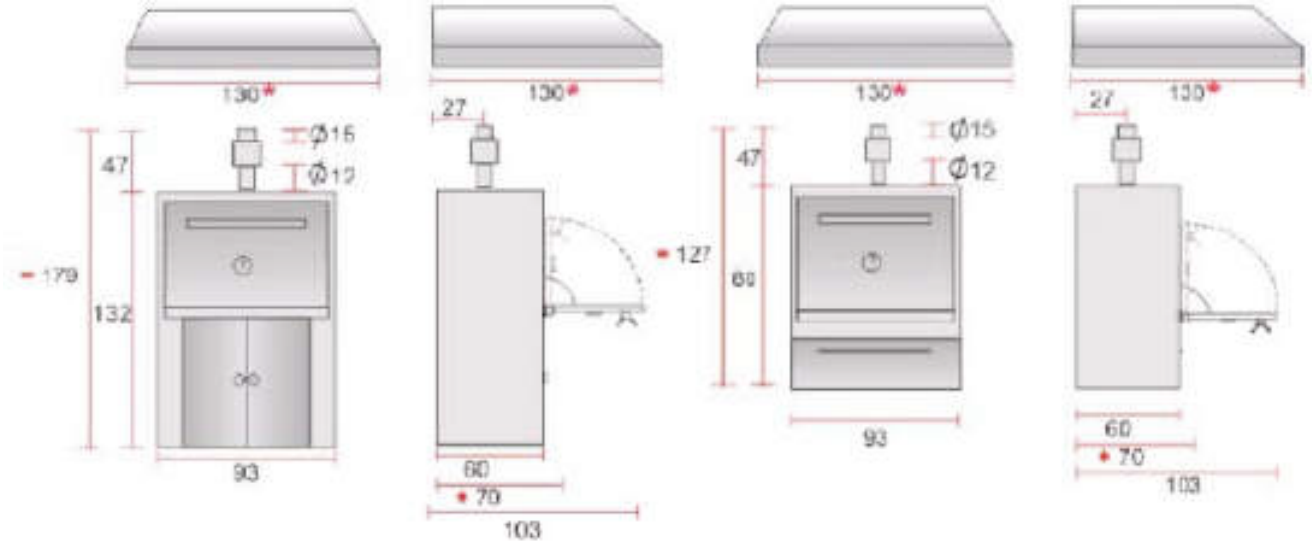
* Размеры вытяжного зонта JOSPER (минимальные рекомендуемые размеры для вытяжного зонта 90 длина x 110 ширина).

♦ Размеры с дверной ручкой.

\- Общая высота печи с заградительной противопожарной перегородкой.

HJ-45

(рекомендуется для (+-) 100 крышек)



HJ 45L печь со столиком для посуды

45L модель печи со **HJ** столешницей



Размеры решетки-гриля для приготовления

Высота установки от пола для модели M – 50-60 см.

* Размеры вытяжного зонта JOSPER (минимальные рекомендуемые размеры для вытяжного зонта 130 длина x 110 ширина).

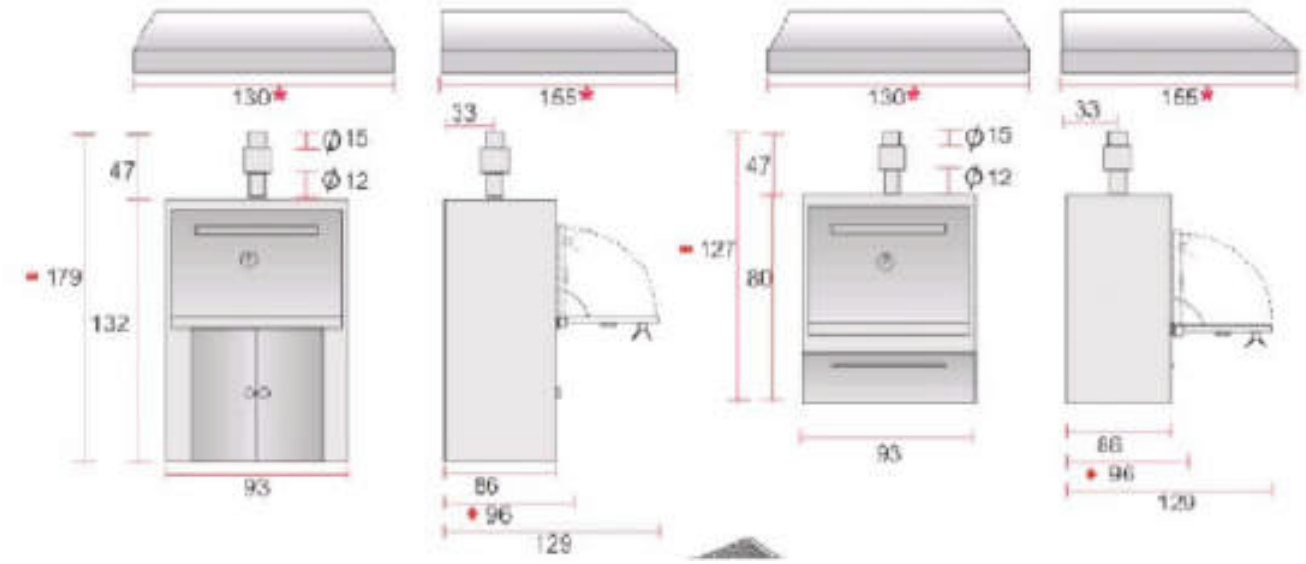
♦ Размеры с дверной ручкой.

\- Общая высота печи с заградительной противопожарной перегородкой.

Модели

HJ-50

(рекомендуется для (+-) 150 крышек)



HJ 50L печь со столиком для посуды

HJ 50L модель печи со столешницей



Размеры решетки-гриля для приготовления

Высота установки от пола для модели M – 50-60 см.

* Размеры вытяжного зонта JOSPER (минимальные рекомендуемые размеры для вытяжного зонта 130 длина x 110 ширина).

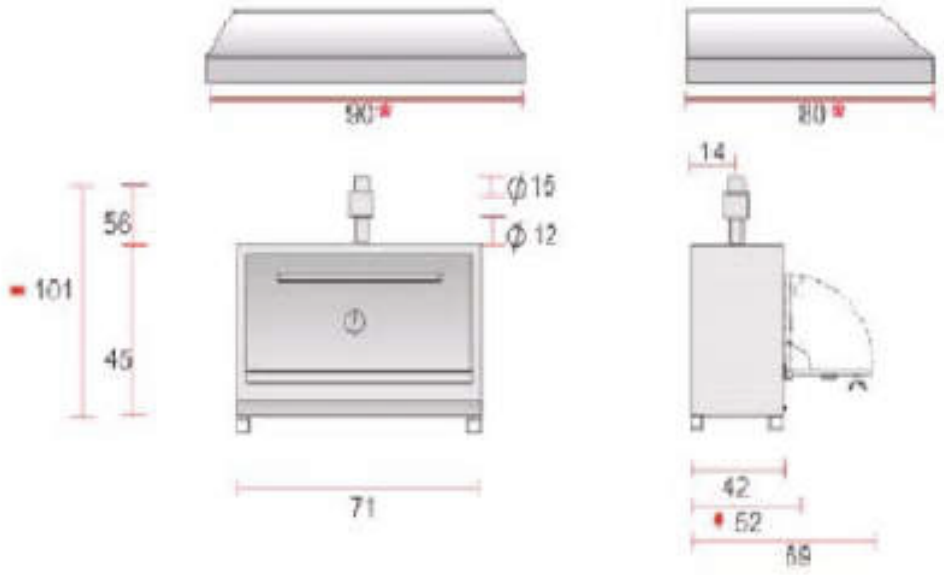
♦ Размеры с дверной ручкой.

\- Общая высота печи с заградительной противопожарной перегородкой.

Модели

HJ-38

(рекомендуется для (+-) 30 крышек)



HJ 38 модель печи со столешницей и встроенной решеткой



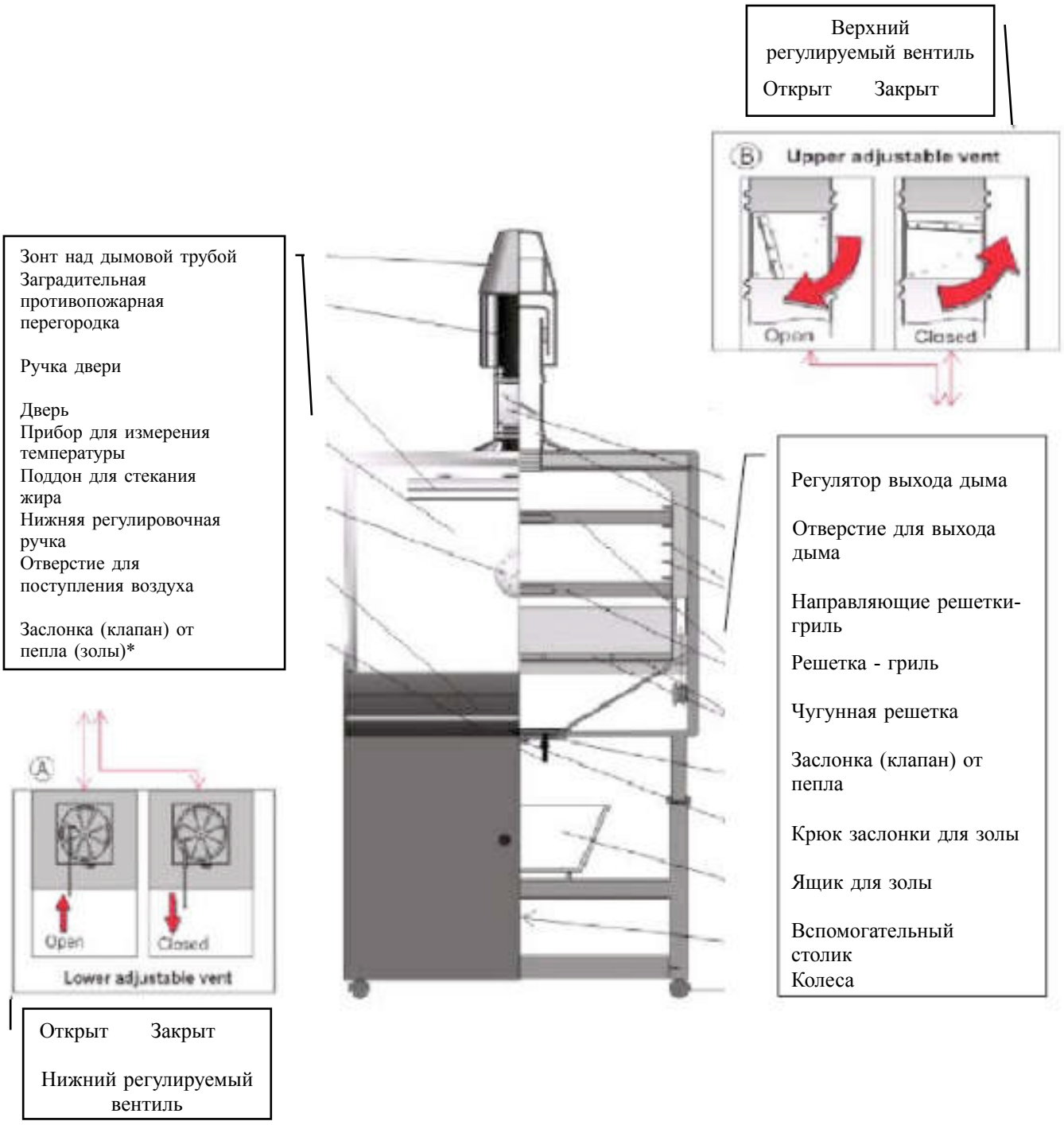
Размеры решетки-гриля для приготовления

Высота установки от пола
для модели 38 – 85-90 см.

* Минимальные рекомендуемые размеры для вытяжного зонта.
♦ Размеры с дверной ручкой.
\- Общая высота печи с заградительной противопожарной перегородкой.

Компоненты печи-

3.Описание печи



• Воздушные клапаны (для поступления воздуха) на модели HJ-38 PM регулируются посредством открытия и закрытия ящика для золы (пепла).

3.1Материалы, используемые в процессе производства печей JOSPER высочайшего качества • сталь, нержавеющая сталь, огнеупорная сталь и чугун.

ПРИМЕЧАНИЕ. Ни асбест, ни горючие материалы либо кадмий не используют в производстве печей компании JOSPER.

Компоненты печи

3.2 Запасные части и аксессуары



Кочерга*

Чугунная решетка*

Регулятор выхода дыма

Зонт над дымовой трубой

Проволочная (металлическая) щетка*

Решетка для жарки мяса*

Щипцы для мяса*

Противопожарная заслонка

Нажимная пружина (двери)*



* Входит в комплектацию печи

3.3 Должны использоваться только запасные части JOSPER, поставляемые производителем. Любые изменения машины, предварительно не согласованные (санкционированные) компанией JOSPER, запрещены.

Данная печь не должны использоваться в качестве печи для сжигания отходов, и необходимо применять только рекомендуемое топливо.

Для подробной информации по этому поводу или каких-либо запасных частей свяжитесь в вашим постоянным дистрибьютором, региональным дилером либо головным офисом компании Josper (смотрите страницу 16).

4. Инструкции по установке

В зависимости от модели печи JOSPER оснащены вспомогательным столом либо нет.
Модели со вспомогательным столом:
HJ-25L, HJ-45L HJ-50L
Модели со столешницей наверху (сверху):
HJ-25M, HJ-45M, HJ-50M, HJ-38

Они должны быть установлены на огнеупорную поверхность (например, мрамор, кирпич и металл).

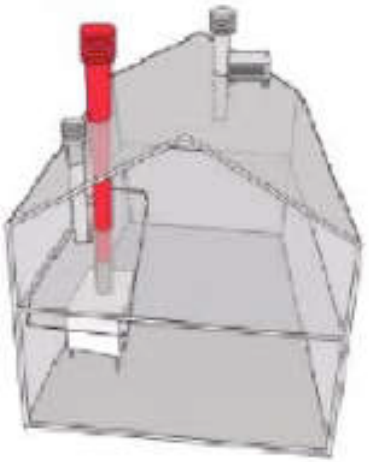
Рекомендуемая высота для вспомогательной поверхности (тумбочки, нижнего шкафчика) - от 50 до 60 см от уровня пола (за исключением модели HJ-38, которая должна быть установлена на 85-90 над уровнем пола).

Инструкция по установке

Не размещайте никакие легковоспламеняемые (горючие) материалы менее, чем на 30 см от всех сторон печи или сверху неё. Помните, что все доступные поверхности печи очень горячие (под высокой температурой). Однажды установленное на вспомогательную поверхность оборудование должно быть соединено с вытяжкой для дыма.
Существует два пути это произвести.

4.1 Печь, установленная под основной кухонной вытяжкой и независимым внешним выходным отверстием

В этом случае вертикальный дымоход с выводным отверстием, выходящим наружу помещения, должен быть установлен и подсоединен отдельно от выходного отверстия дымохода печи существующего вытяжного зонта.



Дымоход должен быть 15 см в диаметре; мы рекомендуем, чтобы он был изготовлен из нержавеющей стали, чтобы предотвратить коррозию, которая может возникнуть в результате конденсации. Дымоход должен быть оснащен зонтом, чтобы предотвратить попадание осадков, и он (зонт над дымовой трубой) должен быть на 2 м выше, чем крыша.
Помните, что вытяжной зонт должен выдаваться над передней частью печи, чтобы собирать любой высвобождающийся дым, когда дверь печи открывается (смотрите схемы на стр. 4 и 5).
Ознакомьтесь с местными требованиями, касающимися данных правил перед тем, как устанавливать дымоход.



Национальное законодательство тажке должно быть учтено при установке печи, поскольку могут быть потребованы средства по безопасности сверх тех, которые описаны здесь.
"В помещениях, где всё кухонное оборудование электрическое, печь можно установить под вытяжным зонтом без отдельного выхода, но всегда должны быть установлены противопожарная заслонка и зонт над дымовой трубой.

4.2 Установка печи-гриля и вытяжного зонта Josper

Печи Josper со встроенным вытяжным зонтом требуют только отдельной вытяжки, состоящей из трубы диаметром 25 - 30 см, изготовленной из оцинкованной или нержавеющей стали.
Чтобы вытяжной зонт оставался в превосходном рабочем состоянии, все его составляющие части должны чиститься еженедельно, особенно фильтры (и внутренний слой фильтров должен быть заменен).
Все модели печей Josper комплектуются противопожарной заслонкой.
Если загорелся дымоход, отключите кнопку включения двигателя экстракции дыма и быстро потушите огонь, закрыв верхний и нижний вентили.
Используйте огнетушитель для устранения огня снаружи печи.

Инструкция по установке

Компания Josper не несет ответственность за какой-либо ущерб, вызванный неправильным использованием печи или установкой, которая не отвечает требованиям, указанным выше.

Важно: во всех устанавливаемых печах очень важно содержать компоненты вытяжного зонта и трубы чистыми (см. 14-15, Техническое обслуживание и очистку).

5. Инструкция по эксплуатации

Как только печь Josper установили, она должна быть подготовлена для использования. Следуйте инструкциям ниже.

5.1 Загрузка угля:

Откройте переднюю дверь печи и выньте решетки для жарки (рис A).

Откройте коробку с древесным углем и заполните печь, удерживая коробку над открытой частью печи (рис B).

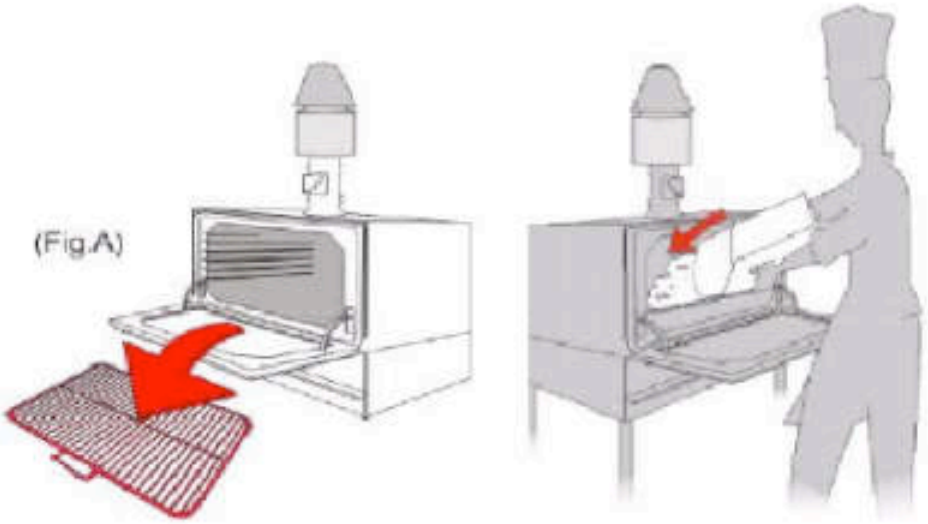


Рис. A Рис. B

Количество угля зависит от модели печи, как показано в ниже следующей таблице:

Количество в коробках

HJ-50	**(±150 крышек)**		1 1/4 коробки (около 20 кг)
HJ-45	**(±100 крышек)**		1 коробка (около 17 кг)
HJ-25	**(± 70 крышек)**		около 1 коробки (около 14 кг)
HJ-38	**(± 30 крышек**)		1/3 коробки (около 6 кг)

Важно: Огнеупорные (непроводящие тепло) перчатки должны использоваться при работе с решетками-гриль, чтобы предотвратить получение ожогов. Не дотрагивайтесь до печи без защиты для рук (перчаток и т.д.).

5.2 Розжиг древесного угля

Перед розжигом:

Насыпьте древесный уголь горкой в середину печи при помощи кочарги. Сделав таким образом, когда уголь подожжется, пламя распространится быстро и равномерно.

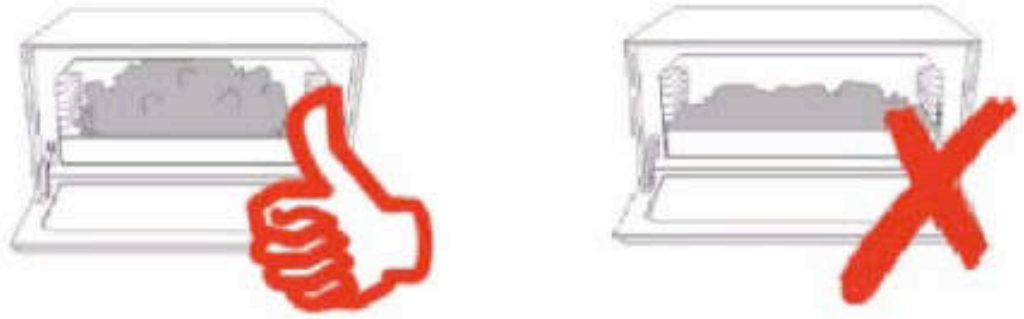
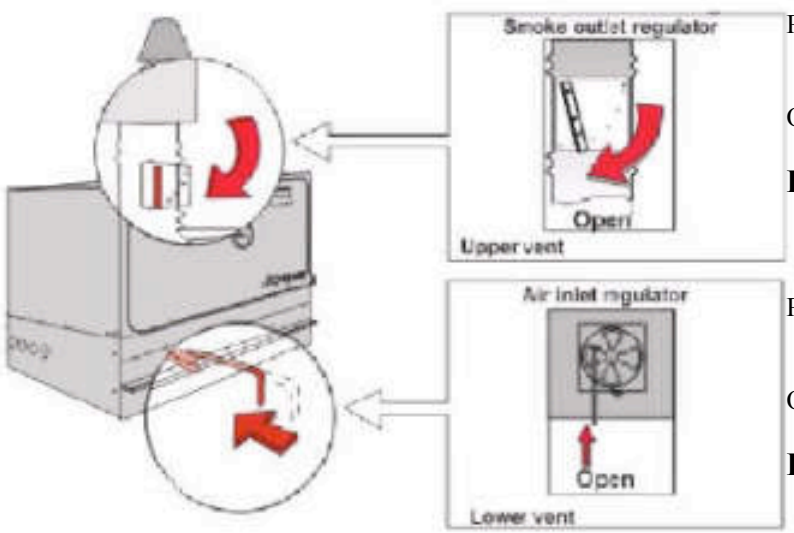


Рис. A

Откройте два клапана полностью.



Регулятор выхода дыма

Открыть

Верхний клапан (рис. B)

Регулятор поступления воздуха

Открыть

Нижний клапан (рис. C).

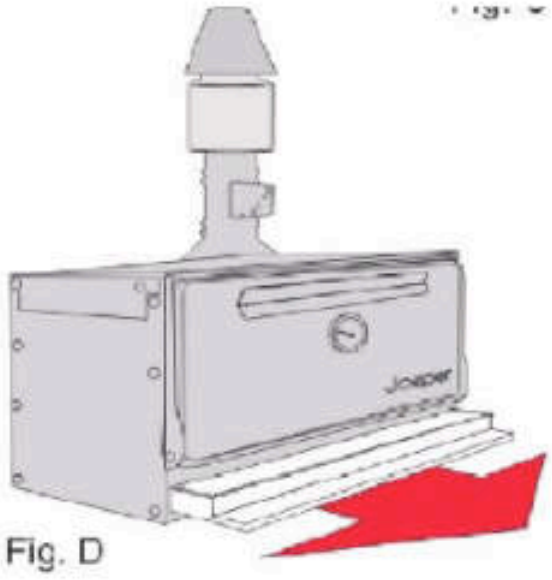
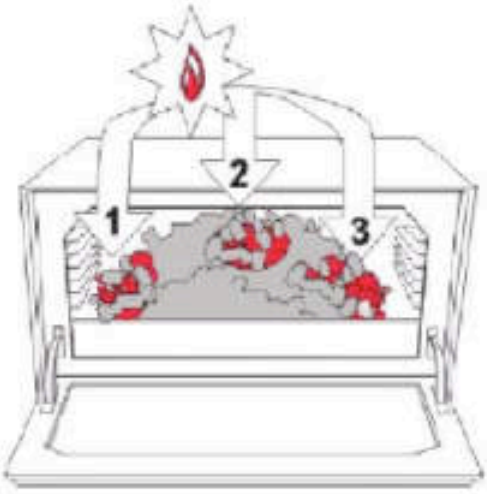


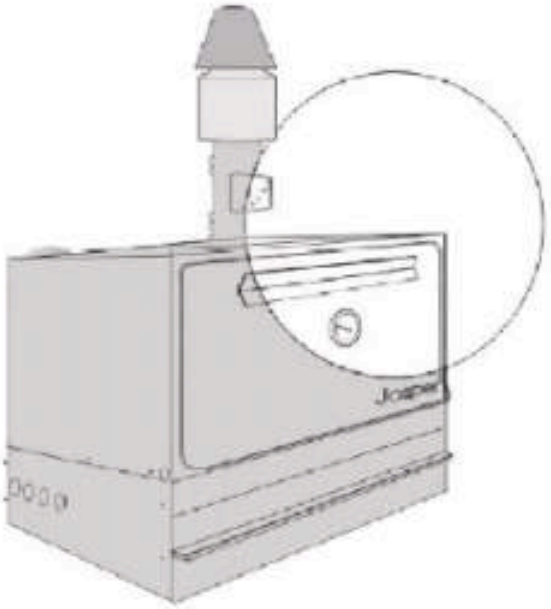
Рис.D

- Отверстие для поступления воздуха в модели HJ-38 управляется (контролируется) при помощи открытия и закрытия ящичка для сбора пепла (золы) в нижней части печи. Чтобы открыть воздушную заслонку, вытащите ящик, чтобы он оказался открытым на 2-3 см.



Используйте легковозгораемые вещества (специальные вещества для розжига) (мы рекомендуем наше легковоспламеняемое вещество L U M I X) для розжига древесного угля в трех местах: одно – в центре горки и два – по бокам.

ВАЖНО: не применяйте легко воспламеняющийся жидкости такие, как алкоголь, бензин или другие аналогичные продукты для розжига древесного угля. ЭТО КРАЙНЕ ОПАСНО !



Закройте дверь печи, когда началась растопка, и следуйте инструкциям, расположенным ниже.

При использовании печи в первый раз, важно дать древесному углю прогореть, по крайней мере, один час перед тем, как поместить продукты внутрь печи.

ПРИМЕЧАНИЕ: Печь всегда должна функционировать при закрытой двери.

5.3 Подготовка печи для приготовления пищи

ПЕРЕД ТЕМ, КАК ОТКРЫТЬ ДВЕРЬ

Подождите 30-45 минут (зависит от модели печи) после розжига, чтобы убедиться, что уголь хорошо **разогрет**.**

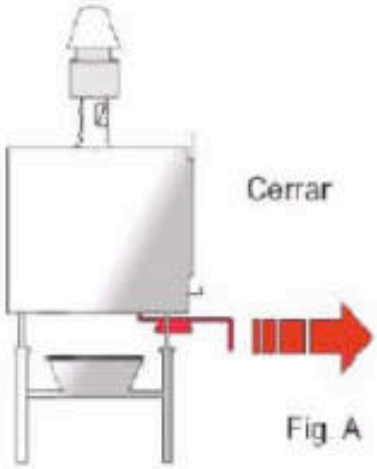


Рис. A



Рис. B

Затем закройте нижний клапан (рис. A), сохраняя при этом верхний клапан открытым (рис. B).

Подождите 5-10 минут перед тем, как открыть дверь и проверить, что пламя потухло.

****Очень важно убедиться, что древесный уголь горит полностью. ОН ДОЛЖЕН БЫТЬ КРАСНЫМ, и ни один кусочек угля не должен остаться черным (темным).**

Разровняйте горку древесного угля при помощи кочарги таким образом, чтобы равномерно распределить по решетке -сетке (рис. D).

Мы рекомендуем оставить свободное пространство - около 15 см - между древесным углем и задней стенкой печи (рис. E).

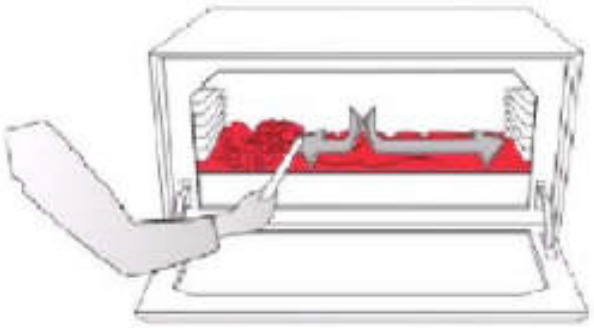


Рис.D

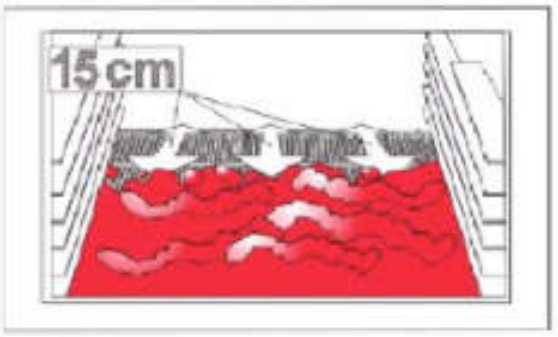
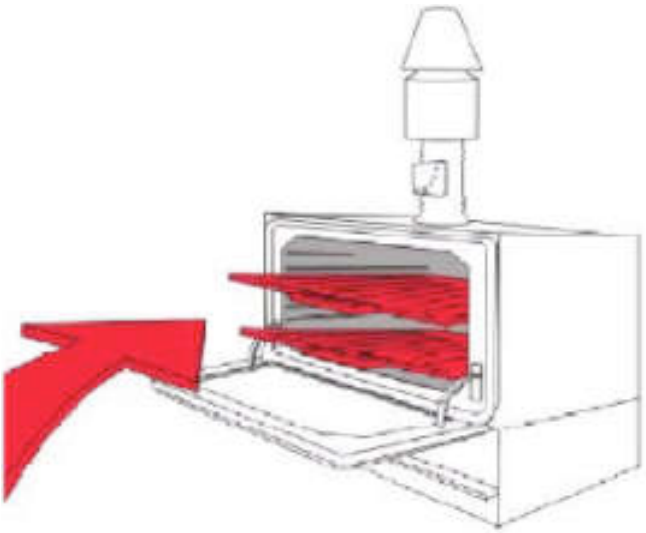


Рис.E

5.4 Готовность для жарки на гриле

Теперь поместите решетку-гриль внутрь печи, плавно задвинув их по направляющим * (две решетки-гриль могут быть использованы одновременно).



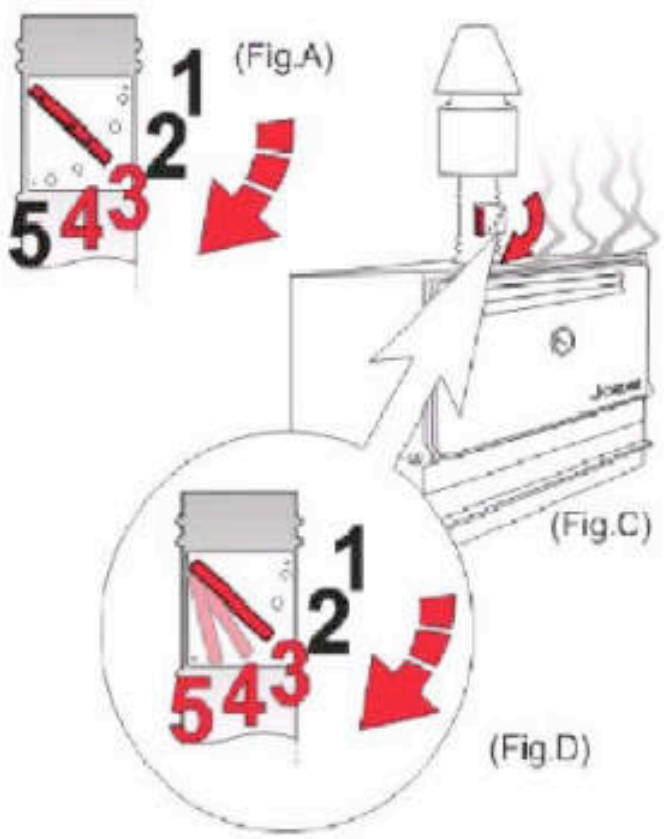
* Выбор высоты решеток-гриль зависит от типа продуктов, которые будут использоваться для приготовления.

Правильное расположение следующее:
На верху печи - таких блюд как сухарики (панировочные сухари), жаркое и хлеб.

В нижней части печи, ближе к углям, насколько это возможно, мясо, овощи и рыба.

	сухарики	жаркое	пицца/ хлеб
Верх			
Низ			
	мясо	овощи	рыба

Пока печь находится в процессе использования, ВЕРХНИЙ КЛАПАН ДОЛЖЕН БЫТЬ ОТКРЫТ ДО ТОЧКИ 3 ИЛИ 4 (рис.A) **и НИЖНИЙ ВЕНТИЛЯЦИОННЫЙ КЛАПАН СОХРАНЯЕТСЯ ЗАКРЫТЫМ ВСЁ ВРЕМЯ** (рис. B на стр. 13).



Однако, если дым начал выходить из двери печи (например, когда готовится большое количество продуктов) (рис. C), верхний клапан нужно открыть в достаточной мере, чтобы устранить (вывести) дым (рис. D).

Рис. A

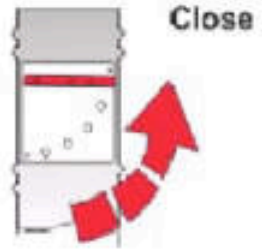
Рис. C

Рис.D

5.5 ПОСЛЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

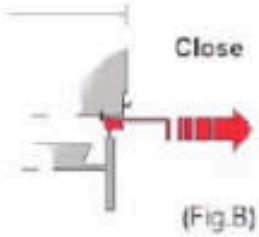
По окончании эксплуатации закройте верхнее вентиляционное отверстие, на печи (рис. A) и убедитесь, что нижний вентиляционный клапан также закрыт (рис. B).

Закройте



(рис. A)

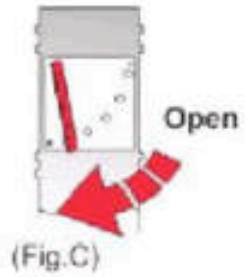
Закройте

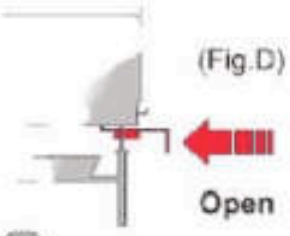


(рис. B)

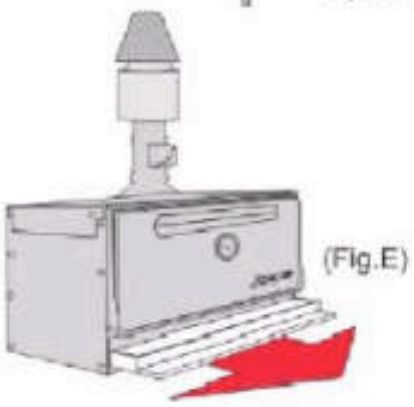
5.6 ПОВТОРНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПЕЧИ

Откройте дверь и выньте решетку для жарки. Переместите нижний клапан так, чтобы зола просыпалась через него.
Откройте верхний клапан (рис. C) и нижний вентиляционный клапан (рис. D).
Поддерживайте древесный уголь в печи горячим, тлеющим при помощи кочерги.



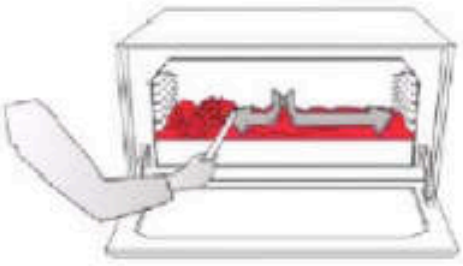


В модели HJ-38 нижний воздушный клапан регулируется посредством открытия ящика для пепла (золы) (рис. E).



Теперь добавьте ещё древесного угля, так, чтобы его было **достаточно для приготовления пищи.**

Это зависит от количества древесного угля, оставшегося от предыдущего использования.
Закройте дверь и следуйте пунктам 5.3 и 5.4 выше.



Важное замечание: Перед тем, как жарить на гриле снова, убедитесь, что ранее добавленный уголь раскалился до красна.

6.ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Чтобы избежать возгорания, очистка и техническое обслуживание должны производиться, когда все части печи остыли.

Не используйте химические продукты для очистки двери.
Никогда не используйте воду внутри печи, чтобы вынуть древесный уголь.

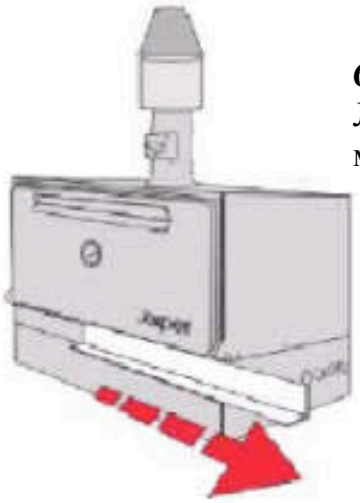
ВАЖНО: ЗОЛА (ПЕПЕЛ) НЕ ДОЛЖЕН БЫТЬ УТИЛИЗИРОВАН В КОНТЕЙНЕРЫ, ИЗГОТОВЛЕННЫЕ ИЗ ЛЕГКОВОСПЛАМЕНЯЮЩИХСЯ МАТЕРИАЛОВ. ПРОДУКТЫ СГОРАНИЯ НЕОБХОДИМО УТИЛИЗИРОВАТЬ В НЕПРОВОДЯЩИЕ ТЕПЛО, ПРОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ (такие как пластик, резина или дерево).

Ежедневное техническое обслуживание

6.1 Решетки - гриль

Перед тем, как вставить решетку-гриль в печь для приготовления пищи, её необходимо вымыть с применением металлической (проволочной) щетки, чтобы удалить жир, который мог накопиться во время предыдущего использования.

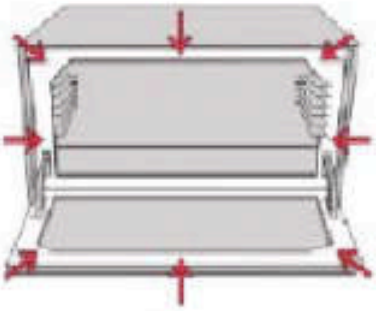




6.2 Лоток для стекающего жира

Лоток для стекающего жира (съемный для простоты мытья) должен содержаться чистым.

Рис.D



6.3 ОСНОВА (РАМА) ДВЕРИ (ОЧЕНЬ ВАЖНО)

Обе, фиксированная рама и подвижная рама двери печи должны содержаться чистыми, чтобы дверь закрывалась плотно (рис. C). Обратите особое внимание на ту часть переносного, разборного каркаса, которая находится ближе к внутренней части печи, где жир легко может капать во время приготовления пищи (рис. D).

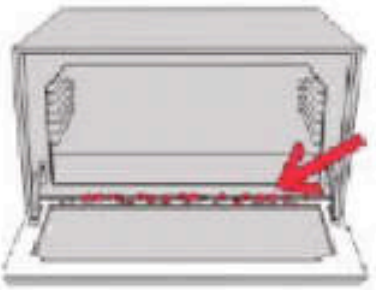


Рис. C

Чрезвычайно важно, чем плотнее закрыта дверь, тем меньше дыма будет высвобождаться, и поэтому тем меньше будет использоваться древесного угля.
Мы рекомендуем лопаточку - шпатель (либо столярную стамеску) для очистки.

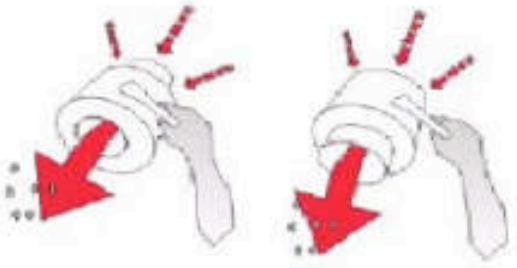
Техническое обслуживание раз в две недели

6.4 Решетки — сетки



Все чугунные решетки должны быть изъяты и очищены, используя проволочную щетку каждые две недели или чаще. Это важно, поскольку останавливает накопление грязи в пространстве между прутьями решетки - позволяя воздуху циркулировать более свободно внутри печи.

6.5 Заградительная противопожарная перегородка



Заградительную противопожарную перегородку нужно чистить каждые две недели. Остатки удаляются посредством нанесения ударов с обоих концов, и потом всё, что осталось, вынимается деревянной лопаточкой.

НИКОГДА НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ВОДУ ДЛЯ ОЧИСТКИ ВНУТРИ заградительной противопожарной перегородки. Это предотвратит накопление копоти (сажи) и затрудненное прохождение дыма.

6.6 Зонт над дымовой трубой

Его можно вымыть в посудомоечной машине



6.7 Конус (воронка) внутри печи

Золу (пепел) из конуса печи можно изъять, повернув и опустив вниз зонт в нижнем вентиляционном отверстии. В модели М, зола (пепел) вынимаются из внутренней части посредством изъятия съемной железной решетки для жарки и сбора пепла в металлический совок для мусора.

Частое техническое обслуживание .

6.8 Вытяжной зонт (Josper и основная кухонная вытяжка) и трубопровод

(в общем)

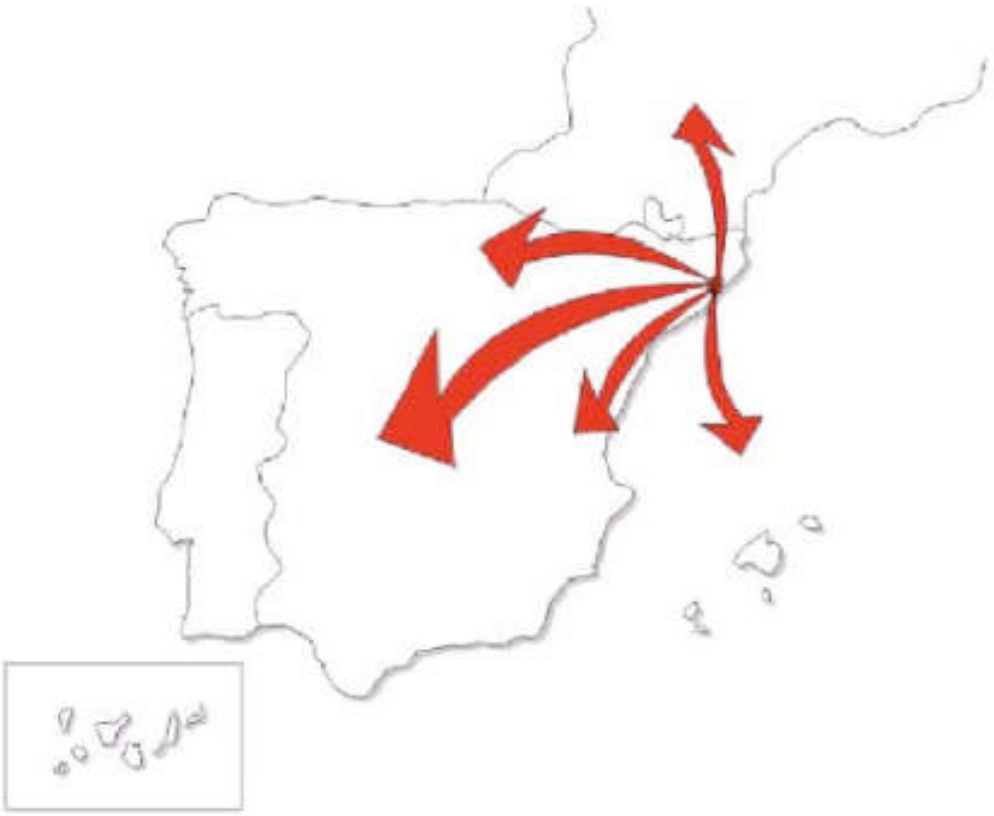
ВАЖНО:

Чтобы предотвратить любую возможность возникновения огня, мы рекомендуем поддерживать **~~фильтры и внутреннее пространство~~ вытяжного зонта чистым всё время,** и проводить техническое обслуживание трубы дымохода, чтобы избежать накопления отходов (жира и копоти), что может способствовать распространению огня в случае возгорания.

ПОМНИТЕ: там, где нет топлива, нет огня (не может быть огня).

Компания Josper не несет никакой ответственности за любой возможный ущерб, вызванный неправильным использованием печи либо установкой, которая не отвечает требованиям, указанным выше.

Дистрибуция (продажа через каналы сбыта) по всему миру



Центральный офис

Офис, демонстрационный зал и производственный цех
C/ Montpalau, 1 - 3
08397 Pineda de Mar (Barcelona)
Тел.: 00 34 93 767 15 16 Факс: 00 34 93 767 11 91
Для корреспонденции: Apartado Correos, 61
08397 Pineda de Mar (Barcelona)
www.josper.es
e-mail: josper@josper.es

Чтобы узнать информацию о Вашем ближайшем дистрибьюторе, пожалуйста, свяжитесь с центральным

РУССКИЙ ПРОЕКТ®


Manipulau 1 y 3 - 08397 Pineda de Mar (Barcelona)
Centralita +34 93 767 15 16 - Pedidos Carbón +34 93 762 92 90
Fax +34 93 767 11 91
e-mail: josper@josper.es
www.josper.es
Josper
HORNOS BRASA
EUROPEAN STANDARD
EN 12815