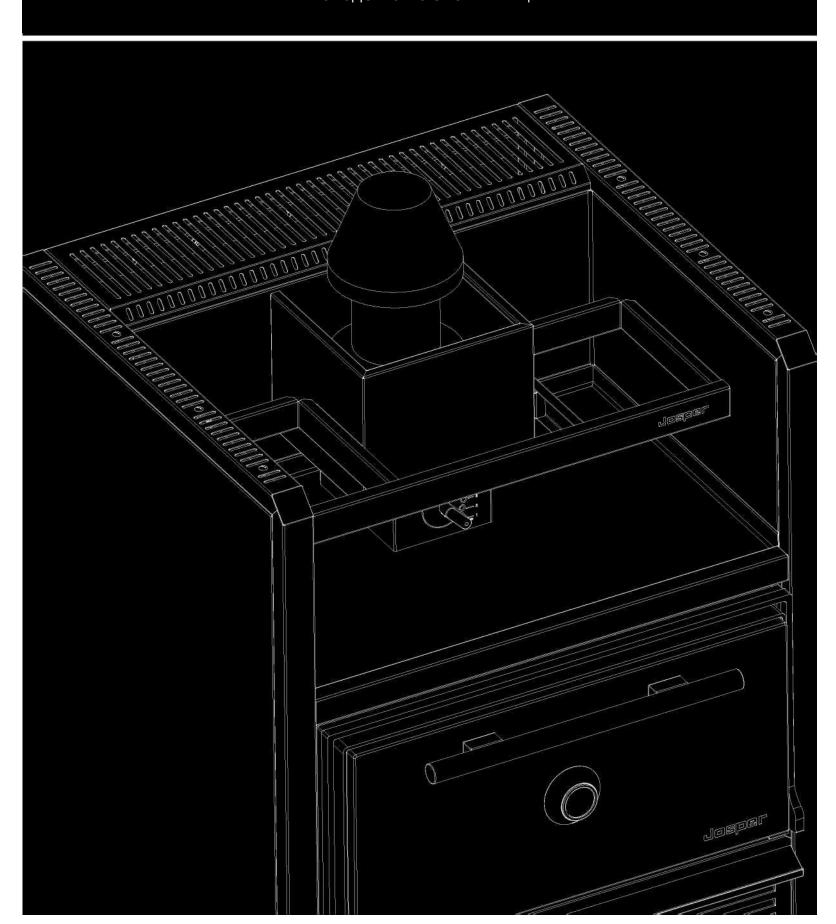


УГОЛЬНАЯ ПЕЧЬ НЈА РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



ОДНОЙ ИЗ ОСНОВНЫХ ПРИЧИН ПОЖАРОВ, СВЯЗАННЫХ С ОТКРЫТЫМИ ГРИЛЯМИ, ЯВЛЯЕТСЯ НЕСОБЛЮДЕНИЕ ТРЕБУЕМЫХ РАССТОЯНИЙ ОТ ГОРЮЧИХ МАТЕРИАЛОВ. НЕОБХОДИМО, ЧТОБЫ ЭТОТ ОТКРЫТЫЙ ГРИЛЬ БЫЛ УСТАНОВЛЕН В СООТВЕТСТВИИ С ДАННЫМИ ИНСТРУКЦИЯМИ.

ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Руководство по эксплуатации поможет вам более безопасно использовать оборудование.

- Прочтите все инструкции перед установкой и использованием оборудования.
- Сохраните эти инструкции.
- Держите руководство пользователя под рукой для использования в будущем.
- Изображения, технические чертежи и общая информация, содержащиеся в этом руководстве, могли быть изменены с момента его выпуска.

Неправильная установка печи может привести к пожару. Чтобы снизить риск возгорания, следуйте инструкциям по установке и использованию.

Пожалуйста, прочтите это руководство перед установкой печи. Несоблюдение инструкций может привести к материальному ущербу, телесным повреждениям или смерти.



Gutenberg 11 • 08397 Pineda de Mar Barcelona - SPAIN

Под редакцией: JOSPER S.A.U Версия 05 03.28.2019



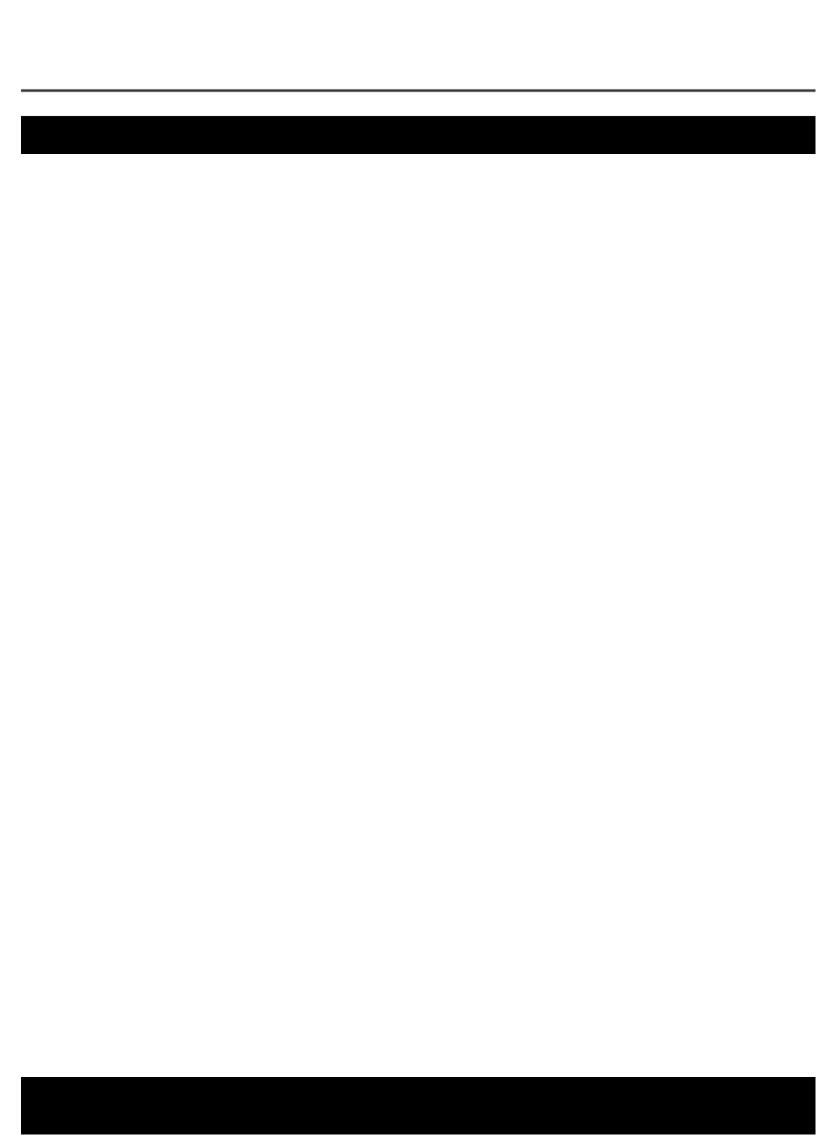












ДОБРО ПОЖАЛОВАТЬ В JOSPER

В JOSPER мы гордимся тем, что являемся семейной компанией с международной проекцией. Мы заявляем о своем происхождении, нашей траектории и всех людях, которые на протяжении более чем 45 лет работают над созданием бренда, который идет дальше, чем продукты, которые мы производим. Мы семья и мы приветствуем вас в ней.

Вскоре вы обнаружите, что работа с JOSPER отличается от всего остального, что приготовление на углях уникально и что связь, установленная между поварами, продуктами и брендом JOSPER, носит эмоциональный характер.

Во времена виртуальных отношений и технологических продуктов кулинария - это возвращение к аутентичности. В JOSPER мы являемся специалистами по приготовлению на древесном угле, потому что верим в приготовление с ароматизаторами и в аутентичность процессов. По этим причинам мы каждый день создаем новые инструменты, чтобы люди, любящие настоящую кухню, могли развивать все свои творческие способности, основанные на приготовлении пищи на углях.

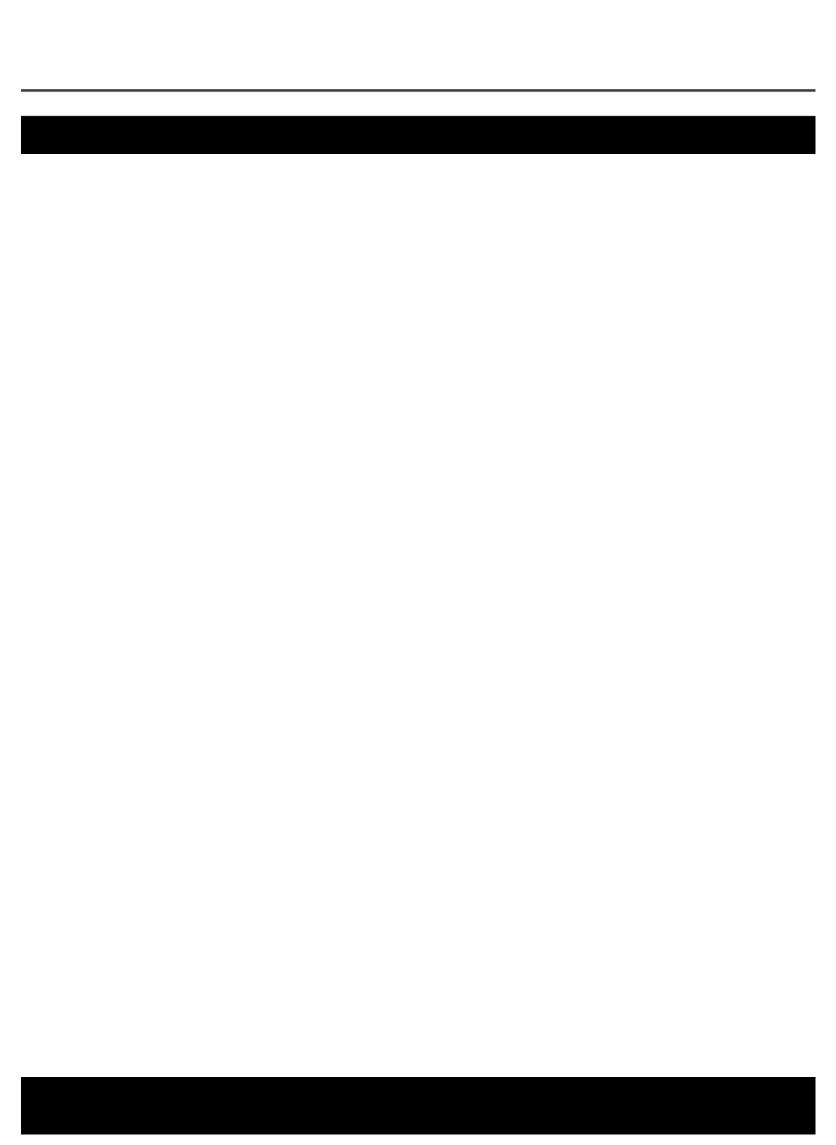
Мы объединяем ремесло с технологиями в нашем процессе производства, чтобы достичь уровня превосходства и качества, которое гарантирует долговечность наших продуктов и лучший опыт использования.

В JOSPER мы решили использовать весь накопленный опыт для решения новых задач, которые мотивируют нас и проектируют наше будущее. Мы усилили нашу область I + D + i за счет нового и стимулирующего сотрудничества с исследовательскими центрами, чтобы идти дальше в устоявшемся и создавать новые продукты, которые заставляют всех нас трепетать.

Мы также работаем над тем, чтобы наши социальные обязательства вдохновляли нашу деятельность в самых разных сферах. Мы считаем, что экоэффективность - это процесс постоянного улучшения и преодоления, который заставляет нас каждый раз создавать и производить продукцию с большей ответственностью.

Мы сотрудничаем с лучшими поварами мира, чтобы вместе учиться и расти. Мы работаем вместе с вами, чтобы сделать опыт работы с JOSPER незабываемым.

Мы уверены, что JOSPER вам понравится. Спасибо за доверие.



СОДЕРЖАНИЕ

1. ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПЕЧИ	Стр.	3
2. ТЕХНОЛОГИЯ JOSPER	Стр.	7
3. АССОРТИМЕНТ ПЕЧЕЙ JOSPER	Стр.	11
3.1 Модели печей	Стр.	13
3.2 HJA-20	Стр.	14
3.3 HJA-25	Стр.	16
3.4 HJA-45	Стр.	18
3.5 HJA-50	Стр.	20
3.6 HJA-25-M	Стр.	22
3.7 HJA-45-M	Стр.	24
3.8 HJA-50-M	Стр.	26
4. ОБОРУДОВАНИЕ И ВЗРЫВНЫЕ СХЕМЫ	Стр.	29
4.1 Компоненты	Стр.	30
4.2 Внешние компоненты	Стр.	31
4.3 Внутренние компоненты	Стр.	34
4.4 Цвет дверей	Стр.	37
5. ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ	Стр.	39
5.1 Предупреждения	Стр.	40
5.2 Сборка печи	Стр.	41
5.3 Установка	Стр.	43
6. ИНСТРУКЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ	Стр.	51
6.1 Предупреждения	Стр.	52
6.2 Загрузка угля	Стр.	53
6.3 Розжиг печи	Стр.	55
6.4 Готовность к работе	Стр.	56
6.5 Дозагрузка угля	Стр.	58
6.6 После приготовления	Стр.	59
7. ОЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ	Стр.	61
7.1 Предупреждения	Стр.	62
7.2 Ежедневно	Стр.	63
7.3 Еженедельно	Стр.	67
7.4 Раз в две недели	Стр.	70
7.5 Ежегодное техническое обслуживание	Стр.	71
8. ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБСЛУЖИВАНИЮ	Стр.	73
8.1 Предупреждения	Стр.	74
8.2 Замена термометра	Стр.	75
8.3 Замена рукоятки	Стр.	76
8.4 Замена цепи 7/8 дюйма (275 мм), пружины и кулачка	Стр.	77
8.5 Замена цепи 3/4 дюйма (500 мм) и пружины	Стр.	80
8.6 Замена системы демпфирования	Стр.	83
8.7 Замены крышки двери	Стр.	86
8.8 Замена лючка золы	Стр.	87 89
8.9 Замена пластины лючка золы 9. ВСПОМОГАТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ JOSPER	Стр. Стр.	91
	Стр.	92
9.1 Предупреждения	Стр.	93
9.2 Кастрюли и крышки	Стр.	94
9.3 Противни	Стр.	95
9.4 Тарелки и деревянные подставки	Стр.	96
9.5 Щипцы и щетки	Стр.	97
9.6 Корзины и вертикальные подставки 10. ДРЕВЕСНЫЙ УГОЛЬ ДЛЯ JOSPER	Стр.	99
	Стр.	10
10.1 Типы древесного угля	Стр.	10
11. ГАРАНТИЯ	·	
12. КОНТАКТЫ	Стр.	10

ПЕРЕД УСТАНОВКОЙ И ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ОБОРУДОВАНИЯ ПРОЧТИТЕ ВСЕ ИНСТРУКЦИИ. * СОХРАНИТЕ ЭТИ ИНСТРУКЦИИ



1. ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПЕЧИ



1. ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПЕЧИ



При использовании этого оборудования используйте элементы и методы, рекомендованные и объясненные в этом руководстве Josper.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! НЕ закрывайте необходимые воздушные пространства изоляцией или другими материалами. Оставьте зазоры свободными.



ВНИМАНИЕ! Неправильная установка печи может привести к пожару. Чтобы снизить риск возгорания, следуйте инструкциям по установке.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ЗАПРЕЩАЕТСЯ размещать горючие материалы на расстоянии менее 30 см (11,81 дюйма) от боковых сторон или верхней части печи.



HE используйте легковоспламеняющиеся жидкости для разжигания древесного угля. Используйте только древесный уголь в качестве топлива для печи.



Соблюдайте интервалы и правила обслуживания и очистки, рекомендованные Josper в этом руководстве.



При запросе резервных копий, аксессуаров или деталей в Josper обращайте внимание на код детали и название. И обязательно назовите правильное название и код.



Запрещается вносить какие-либо изменения в устройство, если они не были одобрены Josper panee.

1. ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПЕЧИ



Не используйте детали или части другого оборудования или других производителей.



Josper не несет ответственности за ущерб, причиненный людям, деталям или установкам в результате неправильного использования или обслуживания печи.



Помните, что все доступные поверхности печи имеют высокую температуру. При обращении с решетками для гриля используйте изолирующие перчатки, чтобы избежать ожогов. Не прикасайтесь к оборудованию незащищенными руками.



ЗАПРЕЩАЕТСЯ высыпать золу в легковоспламеняющиеся или термодеформируемые ведра, сделанные из таких материалов, как пластик, резина, дерево и т. д.



ВНИМАНИЕ! Необходимо проверить законодательство страны и города, в которых устанавливается гриль, поскольку их нормативы могут требовать других дополнительных мер безопасности, кроме тех, которые указаны здесь.



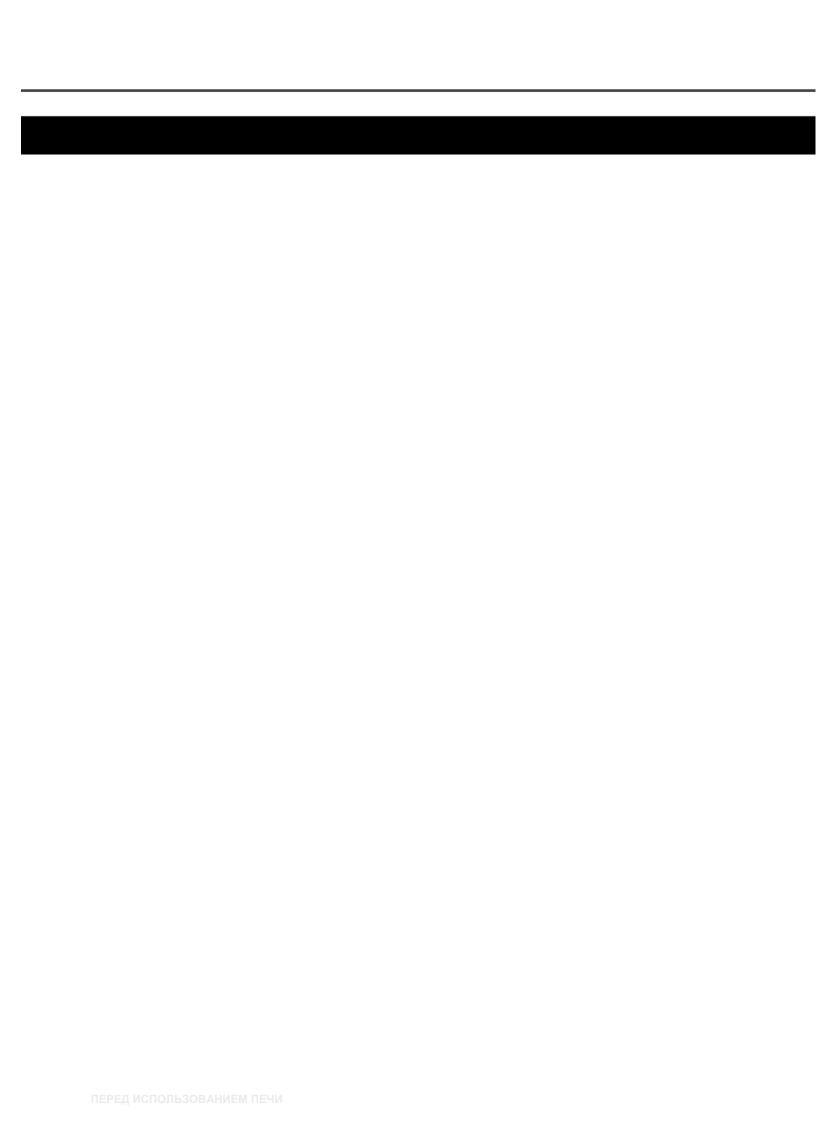
При установке оборудования необходимо соблюдать все местные правила, в том числе относящиеся к национальным и европейским стандартам.



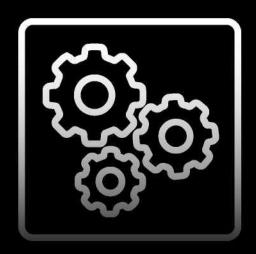
Печь всегда должна работать с закрытой дверцей.



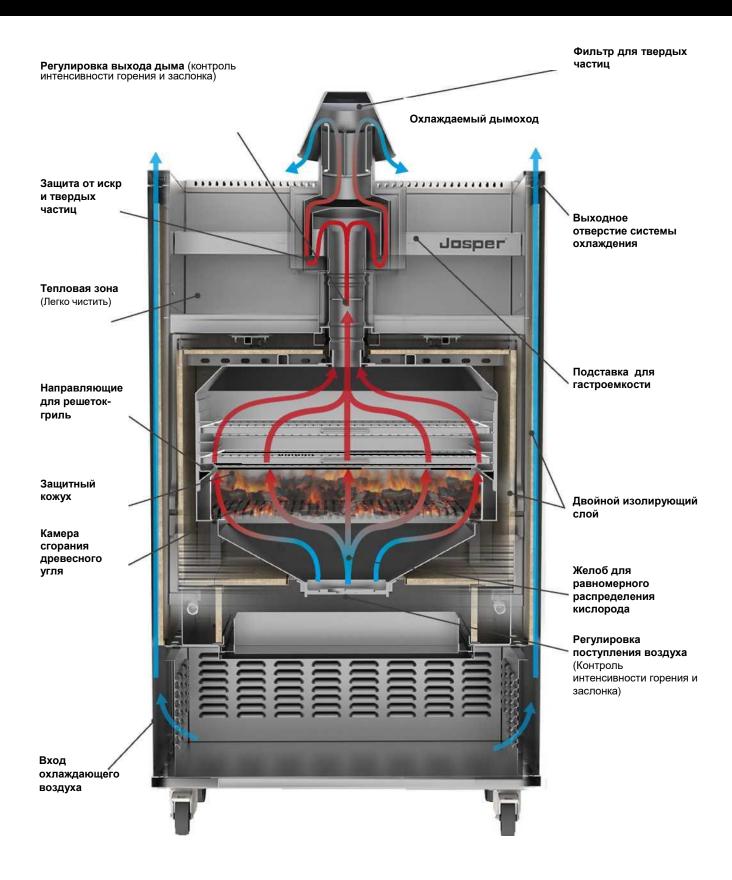
Печь JOSPER предназначена исключительно для приготовления пищи, любое другое использование печи может быть очень рискованным для пользователя.



2. TEXHOЛOГИЯ JOSPER

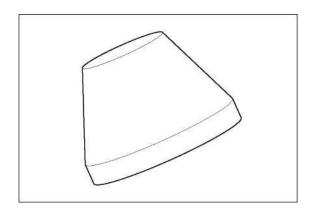


2. TEXHOЛOГИЯ JOSPER



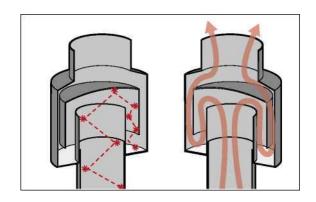
TEXHOЛOГИЯ JOSPER 8

2. TEXHOЛOГИЯ JOSPER



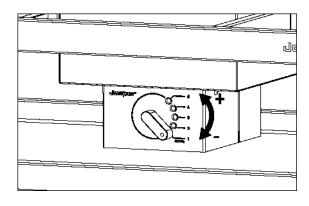
РАССЕИВАТЕЛЬ

Работает как фильтр твердых частиц. Кроме того, охлаждает выходящие пары и предотвращает пожелтение кожуха вытяжки.



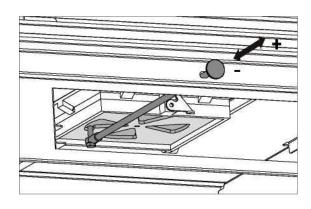
ЗАЩИТА ОТ ИСКР И ТВЕРДЫХ ЧАСТИЦ

Система дымохода спроектирована таким образом, чтобы искры и частицы, образующиеся при горении, не выходили неконтролируемым образом. Снижается их скорость и температура.



ВЕРХНИЙ РЕГУЛЯТОР ТЯГИ

Верхний регулятор тяги, благодаря своим пяти позициям, позволяет иметь контролируемый отвод дыма в любое время. Дополнительные сведения об использовании см. в главе 6 инструкции по использованию.



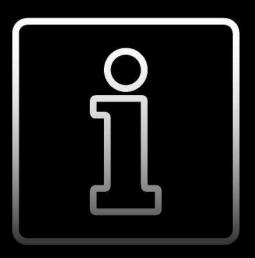
РЕГУЛИРУЕМАЯ ПОДАЧА КИСЛОРОДА

Нижнее вентиляционное отверстие обеспечивает контролируемую подачу воздуха в камеру сгорания. Его конструкция в форме желоба позволяет регулировать вентиляционное отверстие всего одним движением. Оно также работает как предохранитель.

ТЕХНОЛОГИЯ JOSPER



3. ACCOPTUMENT ПЕЧЕЙ JOSPER



3.1 ACCOPTUMENT ПЕЧЕЙ JOSPER

HJA-20

Реккомендуется для 40+ гостей

HJA-25

Реккомендуется для 80+ гостей



Площадь для жарки 22 5/8 х 13 1/4 дюйма 575 х 335 мм



Площадь для жарки 19 3/4 x 20 1/8 дюйма (x2) 500 x 510мм (x2)

HJA-45

Реккомендуется для 120+ гостей

HJA-45

Реккомендуется для 175+ гостей



Площадь для жарки 30 х 20 1/8 дюйма (х2) 760 x 510 мм (x2)



Площадь для жарки 30 х 29 3/8 дюйма (x2) 760 х 745 мм (x2)

3.1 ACCOPTUMENT ПЕЧЕЙ JOSPER

HJA-25-M

Реккомендуется для ±80 гостей

HJA-45-M

Реккомендуется для ±120 гостей



Площадь для жарки 19 3/4 x 20 1/8 дюйма (x2) 500 x 510 мм (x2)



Площадь для жарки 30 x 20 1/8 дюйма (x2) 760 x 510 мм (x2)

HJA-50-M

Реккомендуется для ±175 гостей



Площадь для жарки 30 х 29 3/8 дюйма (х2) 760 х 745 мм (х2)

Рекомендовано для +-	40 гостей
Время разогрева	Примерно 25 минут
Ежедневное потребление угля	От 13.2 до 17.6 фунтов (6- 8 кг.)
Время работы	7 часов
Производительность в час	Примерно 55.1 фунта (25 кг.)
Температура нагрева	От 482 до 662 °F (примерно 250-350 °C)
Количество гастроемкостей GN на один уровень	1xGN1/1
Номинальная тепловая мощность	10.06 hp (7,5 кВт)
Объем дымовых газов	1471 cfm (2500 м ³ /ч)
Массовый расход дымовых газов	0.42 оz/s (11,91 г/сек.)
Температура дыма	550.4 °F (288 °C)
Вес нетто	381,4 фунтов (173 кг.)

УСТАНОВКА

Рекомендуемая высота установки	33 1/2 дюйма (850 мм) от уровня пола
Расстояние до негорючих предметов	4 дюйма (100 мм)
Расстояние до горючих предметов	12 дюймов (300 мм)

УПАКОВКА: РАЗМЕРЫ И ВЕС

Размер упаковки	-
Вес брутто упаковки	-

ПРИЛАГАЕМЫЕ АКСЕССУАРЫ

1 решетка-гриль из нержавеющей стали

Щипцы Josper

Кочерга

Ящик для золы

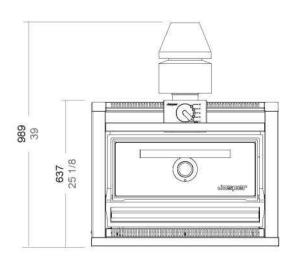
Короткая перегородка

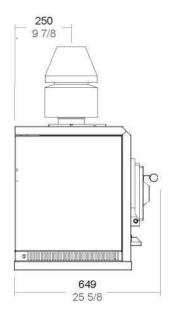
Огнезащитный колпак

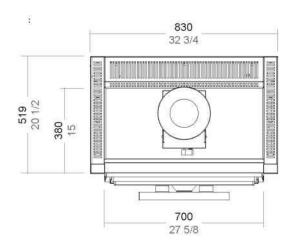
Металлическая щетка

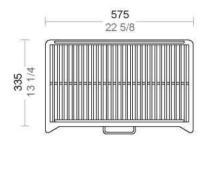
Монтажный силикон

АКСЕССУАРЫ ПО ЗАПРОСУ













Рекомендовано для +-	80 гостей
Время разогрева	Примерно 30 минут
Ежедневное потребление угля	От 22 до 26.5 фунтов (10- 12 кг.)
Время работы	9 часов
Производительность в час	132 фунта (примерно 60 кг.)
Температура нагрева	От 482 до 662 °F (250-350 °C)
Количество гастроемкостей GN на один уровень	1xGN1/1
Количество гастроемкостей GN в тепловой зоне	2xGN1/3 + 4xGN1/9
Номинальная тепловая мощность	11.8 hp (8,8 кВт)
Объем дымовых газов	1648 cfm (2800 м ³ /ч)
Массовый расход дымовых газов	0.68 оz/s (19,36 г/сек.)
Температура дыма	407 °F (208 °C)
Вес нетто	793,7 фунтов (360 кг.)

УСТАНОВКА

Расстояние до негорючих предметов	4 дюйма (100 мм)
Расстояние до горючих предметов	12 дюймов (300 мм)

УПАКОВКА: РАЗМЕРЫ И ВЕС

Размеры упаковки	33 1/2 x 47 5/8 x 78 3/4 дюймов (850 x 1210 x 2000 мм)
Вес брутто упаковки	945.8 фунтов (429 кг)

ПРИЛАГАЕМЫЕ АКСЕССУАРЫ

2 решетки-гриль из нержавеющей стали

Щипцы Josper

Кочерга

Ящик для золы

Перегородка

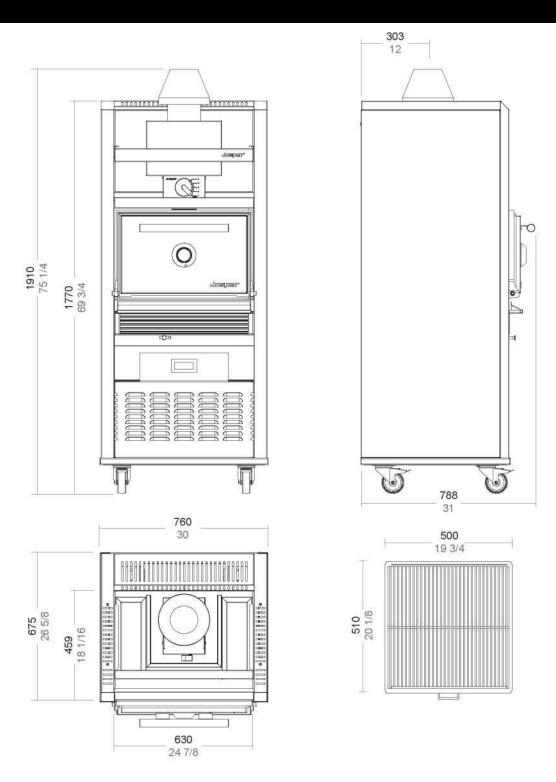
Огнезащитный колпак

Колеса

Металлическая щетка

Труба из нержавеющей стали

АКСЕССУАРЫ ПО ЗАПРОСУ







Рекомендовано для +-	120 гостей
Время разогрева	Примерно 35 минут
Ежедневное потребление угля	От 26.5 до 35 фунтов (12- 16 кг.)
Время работы	9 часов
Производительность в час	Примерно 192 фунта (90 кг.)
Температура нагрева	От 482 до 662 °F (250-350 °C)
Количество гастроемкостей GN на один уровень	2xGN1/1
Количество гастроемкостей GN в тепловой зоне	2xGN2/3 + 2xGN1/2
Номинальная тепловая мощность	9.92 hp (7,4 кВт)
Объем дымовых газов	2060 cfm (3500 м ³ /ч)
Массовый расход дымовых газов	0.54 oz/s (15,39 г/сек.)
Температура дыма	410 °F (210 °C)
Вес нетто	948 фунтов (430 кг.)

УСТАНОВКА

Расстояние до негорючих предметов	4 дюйма (100 мм)
Расстояние до горючих предметов	12 дюймов (300 мм)

УПАКОВКА: РАЗМЕРЫ И ВЕС

Размеры упаковки	33 1/2 x 47 5/8 x 78 3/4 дюймов (850 x 1210 x 2000 мм)
Вес брутто упаковки	1113.3 фунтов (505 кг.)

ПРИЛАГАЕМЫЕ АКСЕССУАРЫ

2 решетки-гриль из нержавеющей стали

Щипцы Josper

Кочерга

Ящик для золы

Перегородка

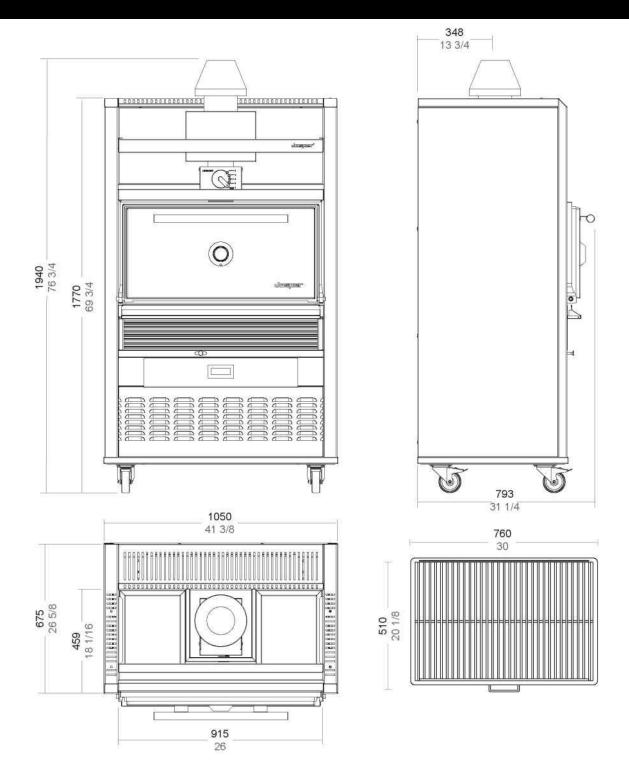
Огнезащитный колпак

Колеса

Металлическая щетка

Труба из нержавеющей стали

АКСЕССУАРЫ ПО ЗАПРОСУ





Рекомендовано для +-	175 гостей
Время разогрева	Примерно 40 минут
Ежедневное потребление угля	От 35 до 44 фунтов (16-20 кг.)
Время работы	9 часов
Производительность в час	Примерно 242.5 фунта (110 кг.)
Температура нагрева	От 482 до 662 °F (250-350 °C)
Количество гастроемкостей GN на один уровень	2xGN1/1
Количество гастроемкостей GN в тепловой зоне	2xGN1/1 + 2xGN1/2
Номинальная тепловая мощность	12.9 hp (9,6 кВт)
Объем дымовых газов	2237 cfm (3800 м³/ч)
Массовый расход дымовых газов	0.83 оz/s (23,57 г/сек.)
Температура дыма	407 °F (208 °C)
Вес нетто	1159.6 фунтов (526 кг.)

УСТАНОВКА

Расстояние до негорючих предметов	4 дюйма (100 мм)
Расстояние до горючих предметов	12 дюймов (300 мм)

УПАКОВКА: РАЗМЕРЫ И ВЕС

Размеры упаковки	44 7/8 x 45 1/4 x 81 1/8 дюймов (1140 x 1150 x 2060 мм)
Вес брутто упаковки	1325 фунтов (601 кг.)

ПРИЛАГАЕМЫЕ АКСЕССУАРЫ

2 решетки-гриль из нержавеющей стали

Щипцы Josper

Кочерга

Ящик для золы

Перегородка

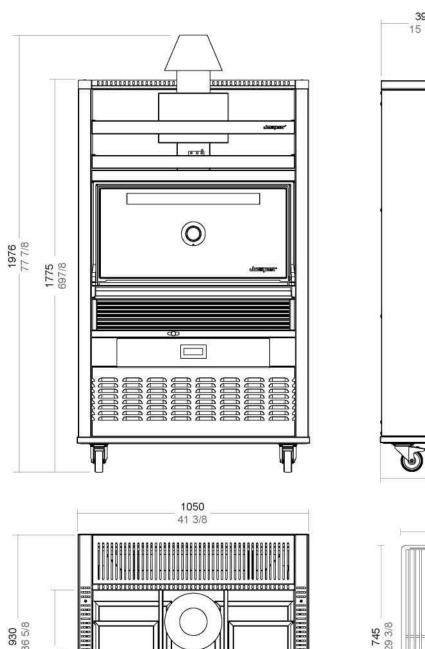
Огнезащитный колпак

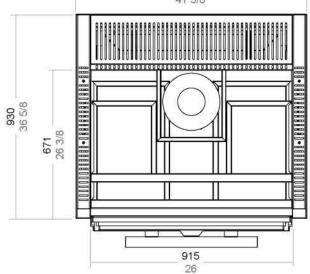
Колеса

Металлическая щетка

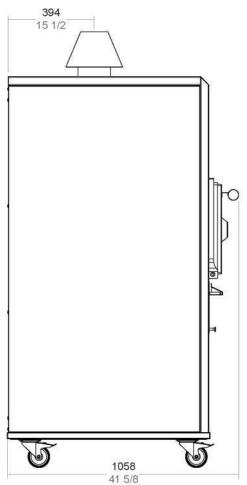
Труба из нержавеющей стали

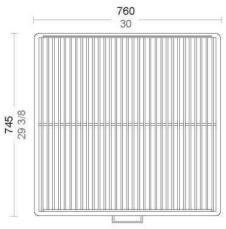
АКСЕССУАРЫ ПО ЗАПРОСУ















Рекомендовано для +-	80 гостей
Время разогрева	Примерно 30 минут
Ежедневное потребление угля	От 22 до 26.5 фунтов (10- 12 кг.)
Время работы	9 часов
Производительность в час	Примерно 132 фунта (60 кг.)
Температура нагрева	От 482 до 662 °F (250-350 °C)
Количество гастроемкостей GN на один уровень	1xGN1/1
Количество гастроемкостей GN в тепловой зоне	2xGN1/3
Номинальная тепловая мощность	11.8 hp (8,8 кВт)
Объем дымовых газов	1648 cfm (2800 м ³ /ч)
Массовый расход дымовых газов	0.68 оz/s (19,36 к/сек.)
Температура дыма	407 °F (208 °C)
Вес нетто	628.3 фунтов (285 кг.)

УСТАНОВКА

Рекомендованная высота установка	21 5/8 дюйма (550 мм) от уровня пола
Расстояние до негорючих предметов	4 дюйма (100 мм)
Расстояние до горючих предметов	12 дюймов (300 мм)

УПАКОВКА: РАЗМЕРЫ И ВЕС

Размеры упаковки	-
Вес брутто упаковки	-

ПРИЛАГАЕМЫЕ АКСЕССУАРЫ

2 решетки-гриль из нержавеющей стали

Щипцы Josper

Кочерга

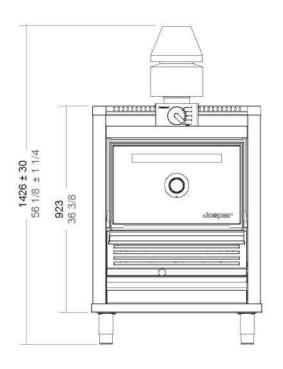
Ящик для золы

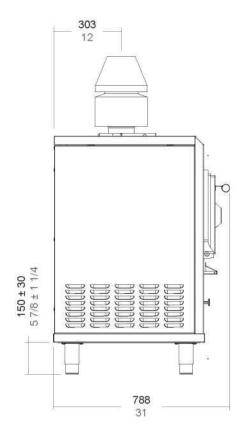
Перегородка

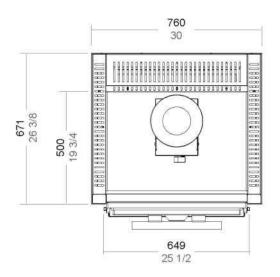
Огнезащитный колпак

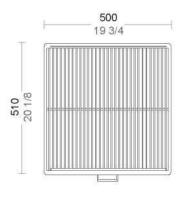
Металлическая щетка

АКСЕССУАРЫ ПО ЗАПРОСУ













Рекомендовано для +-	120 гостей
Время разогрева	Примерно 35 минут
Ежедневное потребление угля	От 26.5 до 35 фунтов (12- 16 кг.)
Время работы	9 часов
Производительность в час	Примерно 192 фунта (90 кг.)
Температура нагрева	От 482 до 662 °F (250-350 °C)
Количество гастроемкостей GN на один уровень	2xGN1/1
Количество гастроемкостей GN в тепловой зоне	2xGN2/3
Номинальная тепловая мощность	9.92 hp (7,4 кВт)
Объем дымовых газов	2060 cfm (3500 м ³ /ч)
Массовый расход дымовых газов	0.54 oz/s (15,39 к/сек.)
Температура дыма	410 °F (210 °C)
Вес нетто	771.6 фунтов (350 кг.)

УСТАНОВКА

Рекомендованная высота установки	21 5/8 дюйма (550 мм) от уровня пола
Расстояние до негорючих предметов	4 дюйма (100 мм)
Расстояние до горючих предметов	12 дюймов (300 мм)

УПАКОВКА: РАЗМЕРЫ И ВЕС

Размеры упаковки	-
Вес брутто упаковки	-

ПРИЛАГАЕМЫЕ АКСЕССУАРЫ

2 решетки-гриль из нержавеющей стали

Щипцы Josper

Кочерга

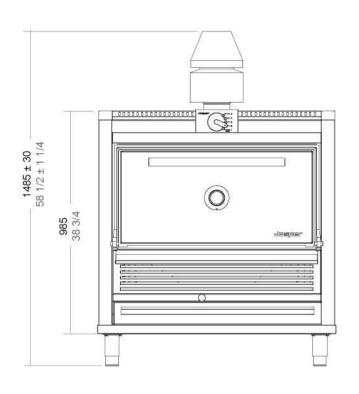
Ящик для золы

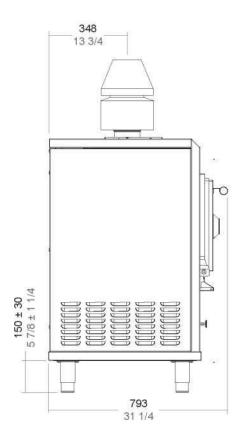
Перегородка

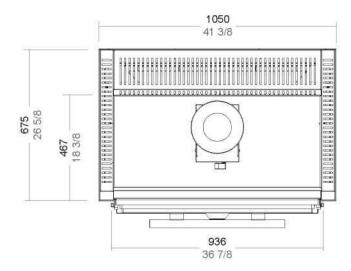
Огнезащитный колпак

Металлическая щетка

АКСЕССУАРЫ ПО ЗАПРОСУ











Рекомендовано для +-	175 гостей
Время разогрева	Примерно 40 минут
Ежедневное потребление угля	От 35 до 44 фунтов (16-20 кг.)
Время работы	9 часов
Производительность в час	Примерно 242.5 фунта (110 кг.)
Температура нагрева	От 482 до 662 °F (250-350 °C)
Количество гастроемкостей GN на один уровень	2xGN1/1
Количество гастроемкостей GN в тепловой зоне	2xGN1/12
Номинальная тепловая мощность	12.9 hp (9,6 кВт)
Объем дымовых газов	2237 cfm (3800 м ³ /ч)
Массовый расход дымовых газов	0.83 оz/s (23,57 г/сек.)
Температура дыма	407 °F (208 °C)
Вес нетто	937 фунтов (425 кг.)

УСТАНОВКА

Recommended installation height	21 5/8 дюйма (550 мм) от уровня пола
Расстояние до негорючих предметов	4 дюйма (100 мм)
Расстояние до горючих предметов	12 дюймов (300 мм)

УПАКОВКА: РАЗМЕРЫ И ВЕС

Размеры упаковки	-
Вес брутто упаковки	-

ПРИЛАГАЕМЫЕ АКСЕССУАРЫ

2 решетки-гриль из нержавеющей стали

Щипцы Josper

Кочерга

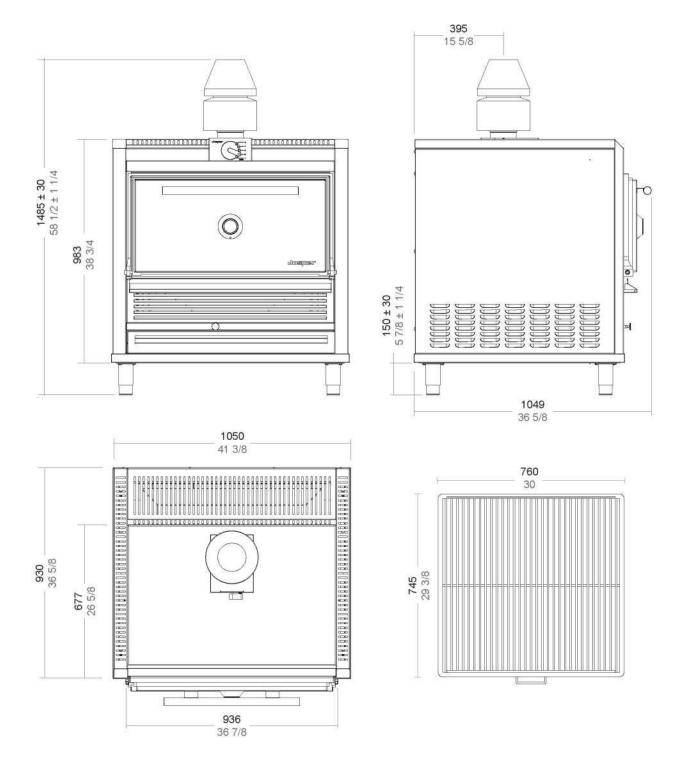
Ящик для золы

Перегородка

Огнезащитный колпак

Металлическая щетка

АКСЕССУАРЫ ПО ЗАПРОСУ



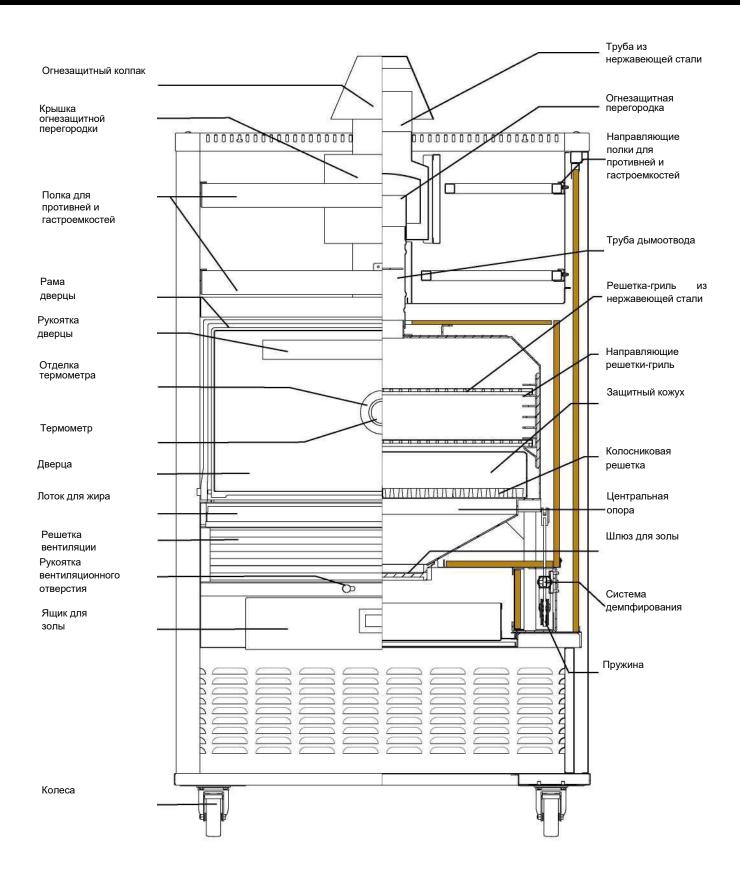




4. ОБОРУДОВАНИЕ И ВЗРЫВНЫЕ СХЕМЫ

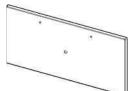


4.1 КОМПОНЕНТЫ



4.2 ВНЕШНИЕ КОМПОНЕНТЫ

	НАЗВАНИЕ	модель	КОД ДЕТАЛИ
	Дверная крышка из нержавеющей стали без винтов	HJA-20	0515
		HJA-25	0500
_		HJA-45/50	0501
	Дверная крышка БОРДОВОГО цвета без винтов	HJA-20	4150/2
		HJA-25	4149/2
		HJA-45/50	4151/2
	Дверная крышка ЧЕРНОГО цвета без винтов	HJA-20	4150/3
		HJA-25	4149/3
		HJA-45/50	4151/3
7	Дверная крышка КОРИЧНЕВОГО цвета без винтов	HJA-20	4150
		HJA-25	4149
		HJA-45/50	4151
	Дверная крышка БЕЛОГО цвета без винтов	HJA-20	4150/5
		HJA-25	4149/5
		HJA-45/50	4151/5
	Дверная крышка СИНЕГО цвета без винтов	HJA-20	4150/6
		HJA-25	4149/6
		HJA-45/50	4151/6
	Дверная крышка ЗЕЛЕНОГО цвета без винтов	HJA-20	4150/4
		HJA-25	4149/8
	* См. цвета в конце главы	HJA-45/50	4151/8
	Дверная рама в сборе	HJA-20	4385
		HJA-25	0453
		HJA-45/50	0463



4.2 ВНЕШНИЕ КОМПОНЕНТЫ

	НАЗВАНИЕ	МОДЕЛЬ	КОД ДЕТАЛИ
	Огнезащитный колпак	HJA-20/25/45/50	4033
	Полный комплект колес для печи в ЧЕРНОМ цвете	HJA-25/45/50	0499NV
Lidd.in	Регулятор дымоотвода для печей модели HJA	HJA-20 HJA-25/45/50	250031 4388
	Рукоятка верхнего вентиляционного отверстия	HJA-20/25/45/50	250100
	Пружина регулятора дымоотвода с защитным упором	HJA-20/25/45/50	0409
<i>9</i> 0	Лоток для жира и декоративная накладка	HJA-25	4101
		HJA-45/50	4102
275 2	Декоративная накладка лотка для жира	HJA-20	4387
	Набор направляющих полок для противней и гастроемкостей	HJA-25/45 HJA-50	250029 250030
	Труба из нержавеющей стали ø 6 x 9 7/8 дюйма (ø 150 x 250 мм)	HJA-25/45/50	4210
	V	HJA-20	0494INOX
	Кочерга 18 7/8 дюйма (480 мм) Кочерга 26 дюймов (660 мм)	HJA-25/45	0401INOX
-	Кочерга 35 1/2 дюймов (900 мм)	HJA-50	0427INOX

4.2 ВНЕШНИЕ КОМПОНЕНТЫ

НАЗВАНИЕ	МОДЕЛЬ	КОД ДЕТАЛИ
Рукоятка дверцы круглая	HJA-20/25 HJA-45/50	0516/4 0517/4
Средняя огнезащитная перегородка из нержавеющей стали 8 5/8 дюйма (220 мм)	HJA-20/25/45/50	240005
Термометр	HJA-20/25/45/50	0434
Отделка термометра	HJA-20/25/45/50	4371
Верхняя полка для противней и гастроемкостей	HJA-25 HJA-45 HJA-50	4390 4392 4394
Тепловая зона Josper	HJA-25 HJA-45 HJA-50	210000 210001 210002

4.3 ВНУТРЕННИЕ КОМПОНЕНТЫ

	НАЗВАНИЕ	МОДЕЛЬ	КОД ДЕТАЛИ
	Ящик для золы	HJA-20 HJA-25	4381
		HJA-45 HJA-50	4383 4384
	Шлюз для золы	HJA-25/45/50	0448
P	Рукоятка нижнего вентиляционного отверстия 10 1/2 дюймов (267 мм)	HJA-25/45	250090
	Рукоятка нижнего вентиляционного отверстия 14 7/8 дюйма (376 мм)	HJA-50 / HJA-25/45-M	250091
	Рукоятка нижнего вентиляционного отверстия 19 3/4 дюйма (502 мм)	HJA-50-M	250092
	Набалдашник рукоятки нижнего вентиляционного отверстия	HJA-20/25/45/50	250089
	Чугунная колосниковая решетка (20 7/8 х 4 дюйма) (530 х 100 мм)	HJA-20/25/45	0426AC
	Чугунная колосниковая решетка (6 3/4 x 13 3/4 дюйма) (170 x 350 мм)	HJA-50	0432AC
	Центральная опора для колосниковой решетки	HJA-25	4215
		HJA-45	4216
		HJA-50	4217
	Разделитель угля	HJA-45/50	4071
	Шлюз для золы в сборе	HJA-25/45/50	0407

4.3 ВНУТРЕННИЕ КОМПОНЕНТЫ

	НАЗВАНИЕ	модель	КОД ДЕТАЛИ
A	10 7/8 дюйма дверная цепь, пружина, кулачок и рым-болт, без смазки (275 мм)	HJA-25	250035
		HJA-45/50	250036
	19 3/4 дюйма дверная цепь, пружина и рым- болт (500 мм)	HJA-20	250037
		HJA-45/50	250038
	Решетка-гриль из нержавеющей стали	HJA-20	4069/2
		HJA-25	0415
		HJA-45	0419
		HJA-50	0422
	Задняя панель двери из жаропрочной стали	HJA-20	0455/2
	CALL IV. II ALICA LA	HJA-25	0450/2
		HJA-45/50	0451/2
	Защитный кожух	HJA-50	0406INOX
	Боковой упор с пружинной шайбой DIN 912 M10X10	HJA-20/25/45/50	0457
	Стальной винт для дверной петли , 1/2 дюйма (12 мм)	HJA-20/25/45/50	0446
	Боковая ручка двери печи	HJA-25	4375
	Боковая правая рчука двери печи	HJA-20	4373
a l		HJA-45/50	4376
	Боковая левая ручка двери печи	HJA-20	4374
	·	HJA-45/50	4377

4.3 ВНУТРЕННИЕ КОМПОНЕНТЫ

	НАЗВАНИЕ	МОДЕЛЬ	КОД ДЕТАЛИ
	Опора с направляющей для системы демпфирования	HJA-25/45/50	250039
	Амортизатор	HJA-25 HJA-45/50	250040 250041
(F)	Короткий винт задней панели из нержавеющей стали/стали (DIN 965 M6X20)	HJA-20/25/45/50	0476
	Длинный винт задней панели из нержавеющей стали/стали (DIN 965 M6X40)	HJA-20/25/45/50	0477
	Биконические пружины (без смазки)	HJA-20/25/45/50	250080
	Шкив диаметром 1/2 дюйма с подшипником и эластичными кольцами	HJA-20/25/45/50	4386
	Лоток GN 1/1 для золы	HJA-50	250101

4.4 ЦВЕТ ДВЕРЕЙ



Код цвета двери с керамическим покрытием

Дверь	Рукоятка	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



Диаметр вытяжной трубы должен быть не менее 300 мм или 12 дюймов для всех моделей.



Все размеры вытяжки, указанные в главе 5 «Инструкции по установке», являются минимально рекомендуемыми.



Запрещается подключать прибор напрямую к общим каминным системам.



Во всех вариантах установки важно поддерживать чистоту компонентов вытяжки и проводов (прочтите главу 7, Очистка и техническое обслуживание).



HE используйте легковоспламеняющиеся жидкости для разжигания древесного угля. Используйте только древесный уголь в качестве топлива для печи.



Перед первым включением печи не забудьте удалить весь пластик, покрывающий внешнюю поверхность печи.

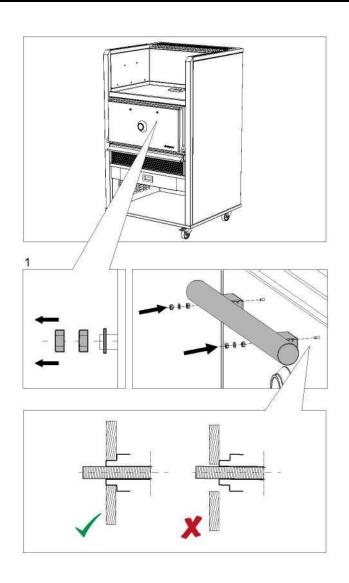


ВНИМАНИЕ! Вы должны сначала прогреть оборудование перед началом использования.



Перед первым использованием решеток-гриль промойте их водой и вытрите насухо тканью.

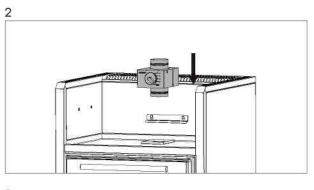
5.2 СБОРКА ПЕЧИ

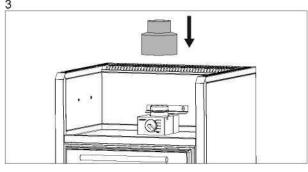


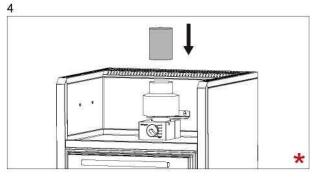


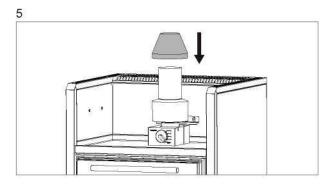
Убедитесь, что болт и отверстие на панели двери расположены по центру.

HE завинчивайте гайки, если болт плохо отцентрирован, это может привести к поломке дверной панели.





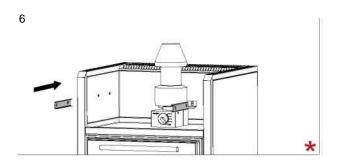


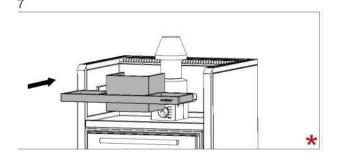


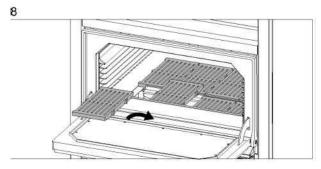
★Эти шаги не являются необходимыми при сборке печи HJA-20 или моделей М.



5.2 СБОРКА ПЕЧИ



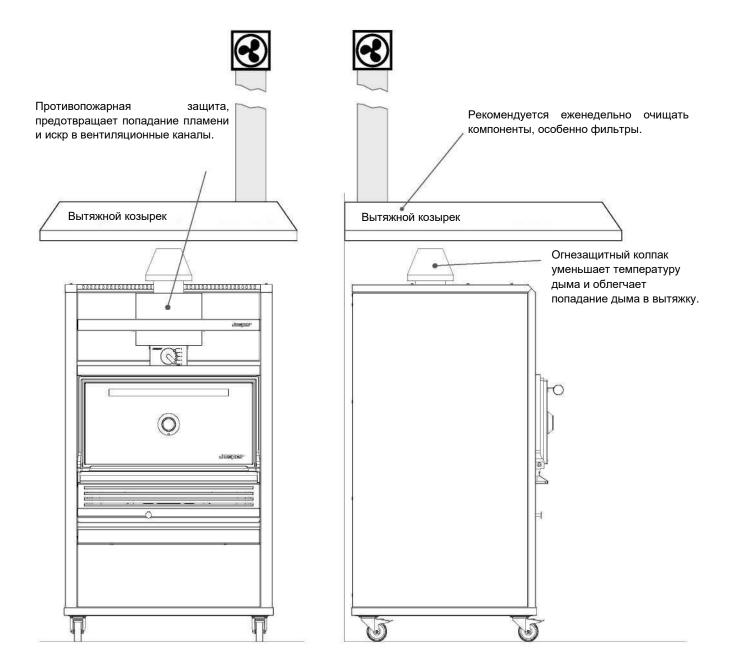




★ Эти шаги не являются необходимыми при сборке печи НЈА-20 или моделей М.

*

ПЕЧЬ УСТАНАВЛИВАЕТСЯ ПОД ВЫТЯЖНЫМ КОЗЫРЬКОМ

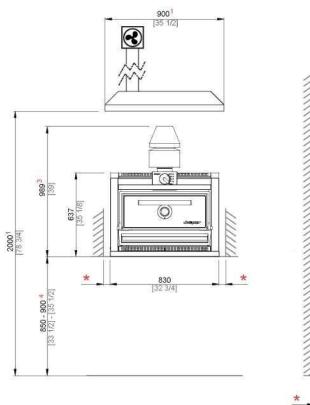


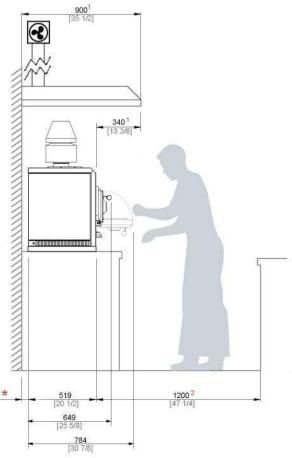
В случае возгорания дымохода выключите выключатель двигателя дымоудаления, быстро выключите печь, закрыв нижние и верхние вентиляционные отверстия. Используйте огнетушитель, чтобы затушить огонь снаружи печи.

Установка вытяжки должна соответствовать стандарту управления вентиляцией и противопожарной защитой коммерческих кухонь, NFPA 96. Техническое обслуживание, очистка и осмотр вытяжки должны выполняться в соответствии с руководством по эксплуатации или инструкциями производителя.



Рекомендуемая скорость всасывания дыма: 1471 CFM / 2500 ${\rm m}^3/{\rm q}$



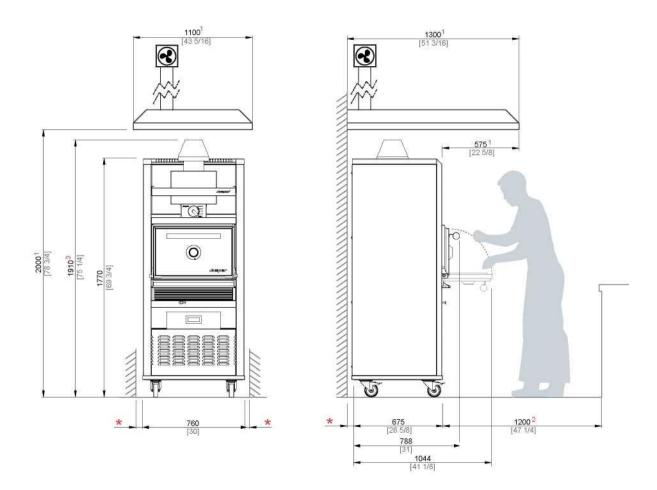




Части печи, соприкасающиеся с мебелью, должны быть герметизированы силиконом.

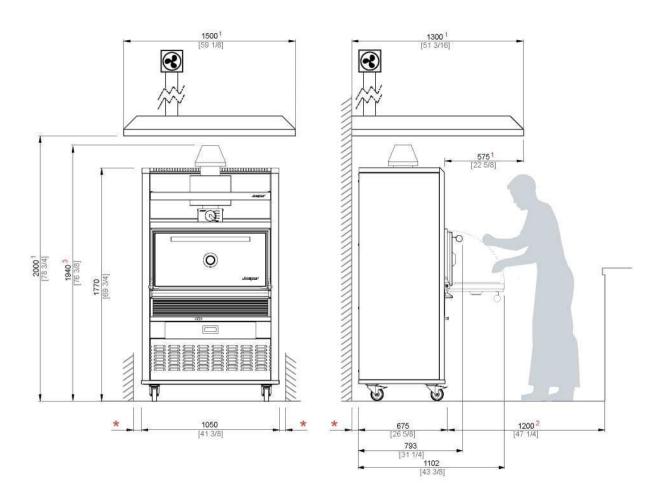
- . МИНИМАЛЬНОЕ РАССТОЯНИЕ ДО ЛЕГКОВОСПЛАМЕНЯЮЩИХСЯ ЭЛЕМЕНТОВ: 300 мм [12 дюймов]
- * РЕКОМЕНДУЕМОЕ РАССТОЯНИЕ ДО ДРУГИХ ЭЛЕМЕНТОВ: 100 мм [4 дюйма]
- 1 РЕКОМЕНДОВАННЫЕ МИНИМАЛЬНЫЕ РАЗМЕРЫ ВЫТЯЖКИ
- 2 РЕКОМЕНДОВАННОЕ РАБОЧЕЕ ПРОСТРАНСТВО ПОВАРА
- 3 ЭТО РАССТОЯНИЕ МОЖЕТ БЫТЬ ИЗМЕНЕНО КОНФИГУРАЦИЕЙ УСТАНОВКИ ДЫМООТВОДА
- 4 РЕКОМЕНДОВАННАЯ ВЫСОТА УСТАНОВКИ





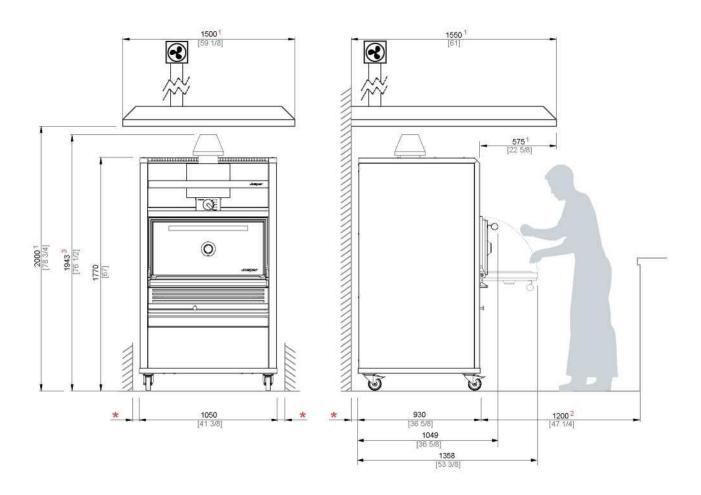
- . МИНИМАЛЬНОЕ РАССТОЯНИЕ ДО ЛЕГКОВОСПЛАМЕНЯЮЩИХСЯ ЭЛЕМЕНТОВ: 300 мм [12 дюймов]
- * РЕКОМЕНДУЕМОЕ РАССТОЯНИЕ ДО ДРУГИХ ЭЛЕМЕНТОВ: 100 мм [4 дюйма]
- 1 РЕКОМЕНДОВАННЫЕ МИНИМАЛЬНЫЕ РАЗМЕРЫ ВЫТЯЖКИ
- 2 РЕКОМЕНДОВАННОЕ РАБОЧЕЕ ПРОСТРАНСТВО ПОВАРА
- 3 ЭТО РАССТОЯНИЕ МОЖЕТ БЫТЬ ИЗМЕНЕНО КОНФИГУРАЦИЕЙ УСТАНОВКИ ДЫМООТВОДА





- . МИНИМАЛЬНОЕ РАССТОЯНИЕ ДО ЛЕГКОВОСПЛАМЕНЯЮЩИХСЯ ЭЛЕМЕНТОВ: 300 мм [12 дюймов]
- * РЕКОМЕНДУЕМОЕ РАССТОЯНИЕ ДО ДРУГИХ ЭЛЕМЕНТОВ: 100 мм [4 дюйма]
- 1 РЕКОМЕНДОВАННЫЕ МИНИМАЛЬНЫЕ РАЗМЕРЫ ВЫТЯЖКИ
- 2 РЕКОМЕНДОВАННОЕ РАБОЧЕЕ ПРОСТРАНСТВО ПОВАРА
- 3 ЭТО РАССТОЯНИЕ МОЖЕТ БЫТЬ ИЗМЕНЕНО КОНФИГУРАЦИЕЙ УСТАНОВКИ ДЫМООТВОДА



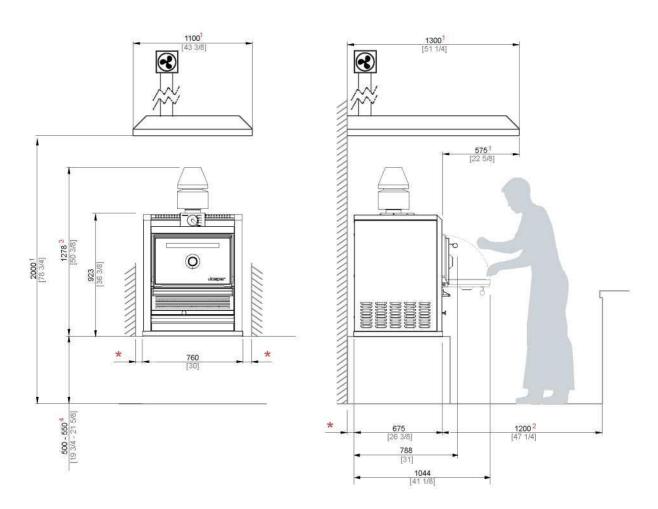


- . МИНИМАЛЬНОЕ РАССТОЯНИЕ ДО ЛЕГКОВОСПЛАМЕНЯЮЩИХСЯ ЭЛЕМЕНТОВ: 300 мм [12 дюймов]
- * РЕКОМЕНДУЕМОЕ РАССТОЯНИЕ ДО ДРУГИХ ЭЛЕМЕНТОВ: 100 мм [4 дюйма]
- 1 РЕКОМЕНДОВАННЫЕ МИНИМАЛЬНЫЕ РАЗМЕРЫ ВЫТЯЖКИ
- 2 РЕКОМЕНДОВАННОЕ РАБОЧЕЕ ПРОСТРАНСТВО ПОВАРА
- 3 ЭТО РАССТОЯНИЕ МОЖЕТ БЫТЬ ИЗМЕНЕНО КОНФИГУРАЦИЕЙ УСТАНОВКИ ДЫМООТВОДА

HJA-25-M



Рекомендуемая скорость всасывания дыма: 1648 CFM / 2800 $\,\mathrm{m}^3/\mathrm{q}$



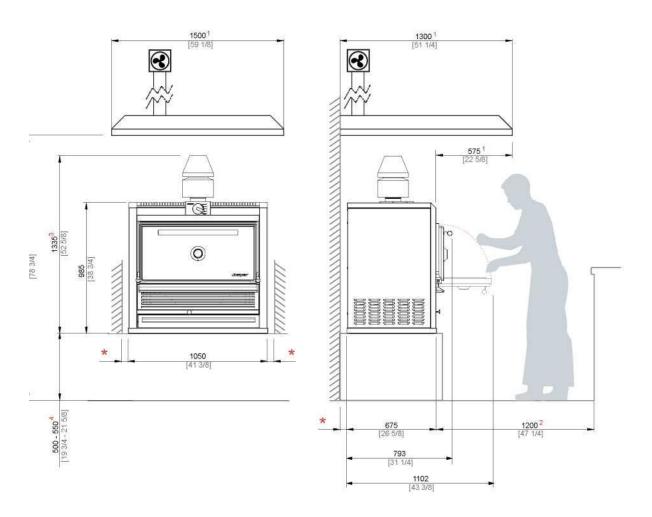
Части печи, соприкасающиеся с мебелью, должны быть герметизированы силиконом.

- . МИНИМАЛЬНОЕ РАССТОЯНИЕ ДО ЛЕГКОВОСПЛАМЕНЯЮЩИХСЯ ЭЛЕМЕНТОВ: 300 мм [12 дюймов]
- * РЕКОМЕНДУЕМОЕ РАССТОЯНИЕ ДО ДРУГИХ ЭЛЕМЕНТОВ: 100 мм [4 дюйма]
- 1 РЕКОМЕНДОВАННЫЕ МИНИМАЛЬНЫЕ РАЗМЕРЫ ВЫТЯЖКИ
- 2 РЕКОМЕНДОВАННОЕ РАБОЧЕЕ ПРОСТРАНСТВО ПОВАРА
- 3 ЭТО РАССТОЯНИЕ МОЖЕТ БЫТЬ ИЗМЕНЕНО КОНФИГУРАЦИЕЙ УСТАНОВКИ ДЫМООТВОДА
- 4 РЕКОМЕНДОВАННАЯ ВЫСОТА УСТАНОВКИ

HJA-45-M



Рекомендуемая скорость всасывания дыма: 2060 CFM / 3500 $\,\mathrm{m}^3/\mathrm{q}$



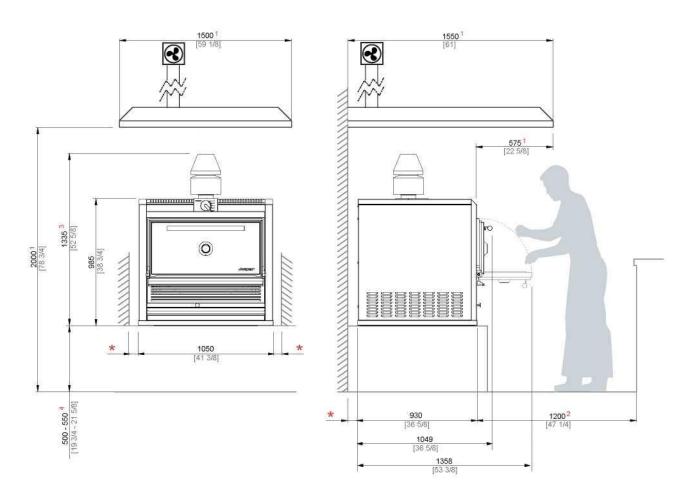
Части печи, соприкасающиеся с мебелью, должны быть герметизированы силиконом.

- . МИНИМАЛЬНОЕ РАССТОЯНИЕ ДО ЛЕГКОВОСПЛАМЕНЯЮЩИХСЯ ЭЛЕМЕНТОВ: 300 мм [12 дюймов]
- * РЕКОМЕНДУЕМОЕ РАССТОЯНИЕ ДО ДРУГИХ ЭЛЕМЕНТОВ: 100 мм [4 дюйма]
- 1 РЕКОМЕНДОВАННЫЕ МИНИМАЛЬНЫЕ РАЗМЕРЫ ВЫТЯЖКИ
- 2 РЕКОМЕНДОВАННОЕ РАБОЧЕЕ ПРОСТРАНСТВО ПОВАРА
- 3 ЭТО РАССТОЯНИЕ МОЖЕТ БЫТЬ ИЗМЕНЕНО КОНФИГУРАЦИЕЙ УСТАНОВКИ ДЫМООТВОДА
- 4 РЕКОМЕНДОВАННАЯ ВЫСОТА УСТАНОВКИ

HJA-50-M



Рекомендуемая скорость всасывания дыма: 2237 CFM / 3800 $\,\mathrm{m}^3/\mathrm{q}$



Части печи, соприкасающиеся с мебелью, должны быть герметизированы силиконом.

- . МИНИМАЛЬНОЕ РАССТОЯНИЕ ДО ЛЕГКОВОСПЛАМЕНЯЮЩИХСЯ ЭЛЕМЕНТОВ: 300 мм [12 дюймов]
- * РЕКОМЕНДУЕМОЕ РАССТОЯНИЕ ДО ДРУГИХ ЭЛЕМЕНТОВ: 100 мм [4 дюйма]
- 1 РЕКОМЕНДОВАННЫЕ МИНИМАЛЬНЫЕ РАЗМЕРЫ ВЫТЯЖКИ
- 2 РЕКОМЕНДОВАННОЕ РАБОЧЕЕ ПРОСТРАНСТВО ПОВАРА
- 3 ЭТО РАССТОЯНИЕ МОЖЕТ БЫТЬ ИЗМЕНЕНО КОНФИГУРАЦИЕЙ УСТАНОВКИ ДЫМООТВОДА
- 4 РЕКОМЕНДОВАННАЯ ВЫСОТА УСТАНОВКИ

6. ИНСТРУКЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ



6.1 ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ



ВНИМАНИЕ! Используйте печь только с полностью открытыми или полностью закрытыми дверцами. Когда дверцы остаются частично открытыми, газ и пламя могут вытягиваться из печи, создавая опасность пожара.



ВНИМАНИЕ! В качестве топлива используйте только древесный уголь.



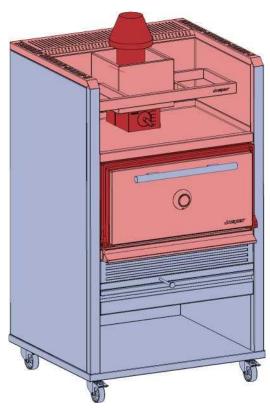
Рекомендуется не использовать оборудование в неблагоприятных условиях работы или при неблагоприятных погодных условиях (особенно при потенциальном риске замерзания), или при обнаружении неисправности.



Помните, что все доступные поверхности оборудования имеют высокую температуру. При работе с решетками для гриля используйте изолирующие перчатки или щипцы, чтобы избежать ожогов. Не касайтесь печи незащищенными руками.



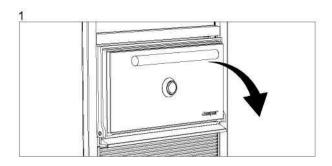
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! НЕ закрывайте входные и выходные отверстия воздушного охлаждения.

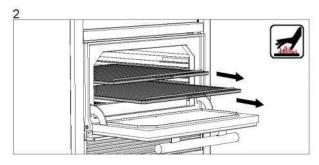


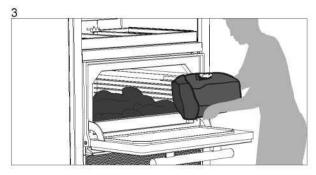


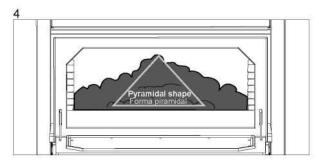
^{*} Температура, достигаемая в различных частях печи, будет зависеть от условий окружающей среды, времени использования печи, а также количества и качества древесного угля.

6.2 ЗАГРУЗКА УГЛЯ





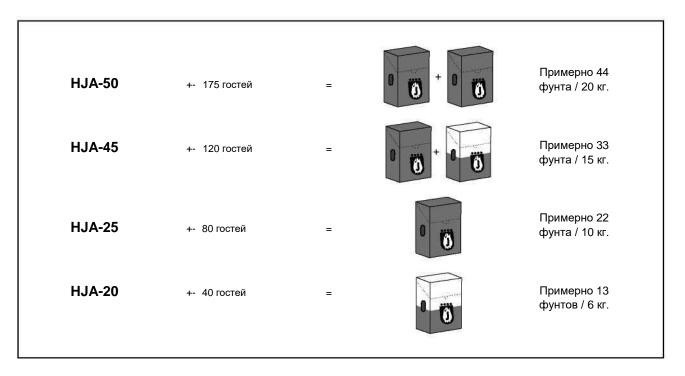




Откройте дверь, достаньте решетки-гриль и загрузите древесный уголь, образуя пирамидальную форму.

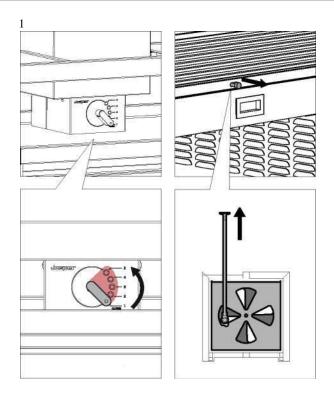
6.2 ЗАГРУЗКА УГЛЯ

Количество древесного угля зависит от модели печи:



УГОЛЬ В КОРОБКАХ ПО 22 ФУНТА / 10 КГ.

6.3 РОЗЖИГ ПЕЧИ



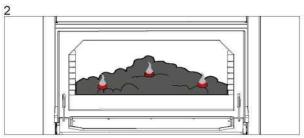


ВНИМАНИЕ! Весь процесс розжига должен производиться без решетки для гриля или каких-либо других инструментов или посуды внутри печи.

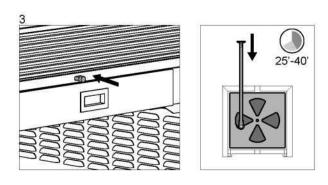
Полностью откройте нижнее вентиляционное отверстие, чтобы облегчить циркуляцию воздуха.



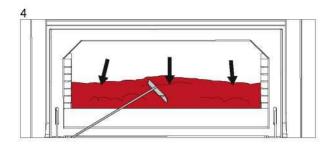
В модели HJA-20 нижний воздухозаборник приводится в действие открыванием зольного ящика.



Разместите растопку в трех разных местах и закройте дверь.

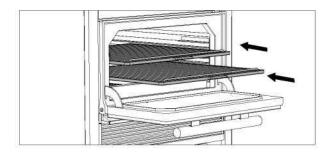


Подождите 25-40 минут, в зависимости от модели печи. Затем закройте нижнее отверстие и подождите 10 минут, оставив верхнее открытым.

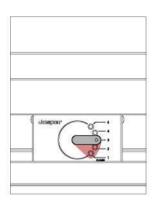


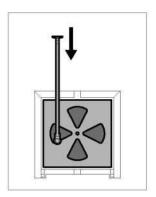
Убедитесь, что уголь хорошо горит, что нет черного угля. С помощью кочерги разровняйте и равномерно распределите уголь. Оставьте около 15 см (6 дюймов) пространства у задней стенки без древесного угля.

6.4 ГОТОВНОСТЬ К РАБОТЕ

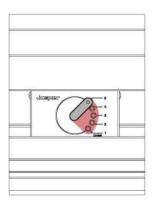


Поместите решетку для гриля или решетки для гриля, так как мы можем использовать две одновременно, внутрь печи, задвинув их внутрь с помощью направляющих.





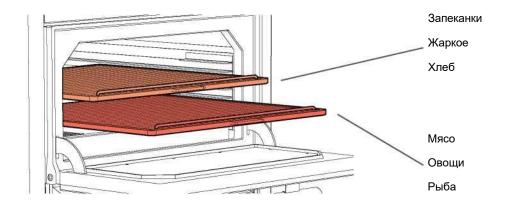
При использовании печи верхнее вентиляционное отверстие должно быть открыто. Установите регулятор в положение 3 или 4. А нижний вентиляционный люк должен быть всегда закрыт.



Если из печи выходит много дыма (например, при приготовлении большого количества пищи), то верхнее вентиляционное отверстие нужно открыть до того уровня, когда дым исчезнет.

6.4 ГОТОВНОСТЬ К РАБОТЕ

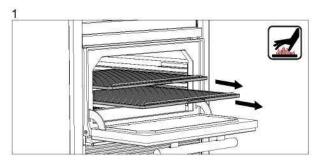
Высота размещения решетки-гриль зависит от типа пищи, которую мы собираемся приготовить. Правильное место размещения решетки:



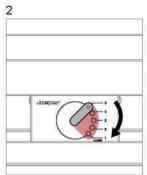
ТЕМПЕРАТУРА (°С)	ФУНКЦИЯ	СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	РЕЗУЛЬТАТ
1112 °F 600 °C	Розжиг, фаза горения	Опаливание/жарка	Аромат
662 °F 350 °C	Высокая температура	Соте Стир-фрай Полоски гриля на пище	Сочность
482 °F / 617 °F 250 °C / 325 °C	Сервис	Классический гриль Запекание Тушеное мясо Золотистая корочка	Вкус
275 °F 135 °C	Длительное приготовление	Жесткие куски	Текстура

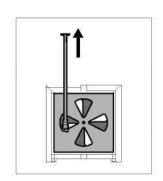
Если вы временно с помощью регулятора закроете верхнее вентиляционное отверстие, когда печь работает при рабочей температуре, пища будет иметь более сильный запах дыма.

6.5 ДОЗАГРУЗКА УГЛЯ



Откройте дверь и удалите решетки-гриль.

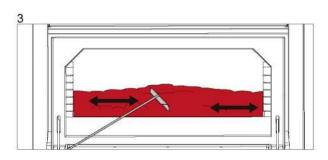




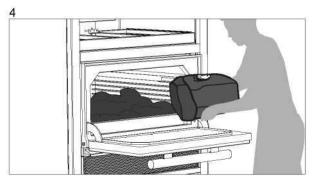
Откройте верхнее и нижнее вентиляционные отверстия.



В модели HJA-20 нижний воздухозаборник приводится в действие открыванием зольного ящика.



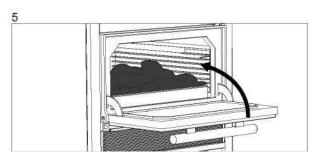
Перемешайте уголь в печи с помощью кочерги, чтобы оживить его.



Добавьте необходимое количество древесного угля, чтобы его хватило для приготовления. Это зависит от количества использованного ранее древесного угля.

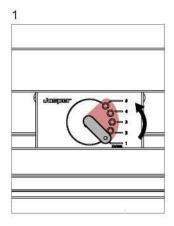


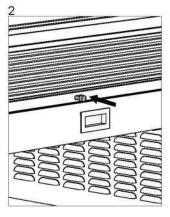
ОСТОРОЖНО! Если упаковка древесного угля легковоспламеняющаяся, остерегайтесь горячего угля в печи.

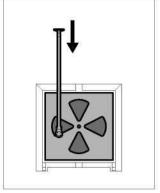


Закройте дверцу и выполните шаги 6.2 и 6.3, чтобы подготовить печь к работе.

6.6 ПОСЛЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ







В конце рабочего дня закройте верхнее вентиляционное отверстие печи и убедитесь, что нижнее вентиляционное отверстие по-прежнему закрыто.



Не тушите уголь в печи водой или другими жидкостями. Древесный уголь затухнет сам по себе.



Если в печи остался древесный уголь, его можно использовать при следующем обслуживании.

7. ОЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ



7.1 ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ



Выполняйте операции, когда печь холодная, чтобы избежать ожогов.



НЕ используйте химические средства для очистки печи.



НЕ высыпайте пепел в легковоспламеняющиеся или термодеформируемые емкости, изготовленные из таких материалов, как пластик, резина, дерево или тому подобное.

Символы очистки:



Очистите с помощью щетки и средства для удаления жира.



Очистите с помощью влажной ткани и средства для удаления жира.



Очистите с помощью металлической щетки.

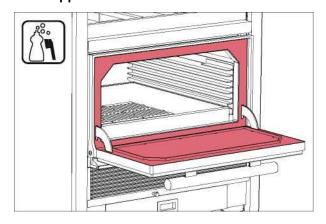


He используйте воду и не помещайте в посудомоечную машину.



Поместите в посудомоечную машину.

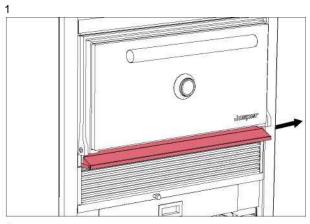
ВНУТРЕННЯЯ СТОРОНА ДВЕРИ И РАМА ДВЕРИ



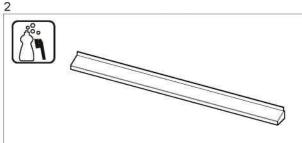
Хорошо очистите дверную раму, особенно там, где жир от приготовления пищи накапливается больше.

Это нужно делать в начале каждой смены.

ЛОТОК ДЛЯ ЖИРА

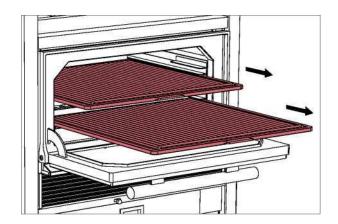


Сдвиньте в сторону, чтобы удалить.

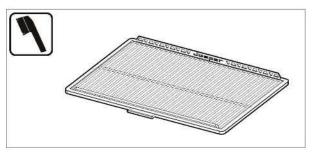


Снимите накладку лотка для жира, чтобы лучше очистить его.

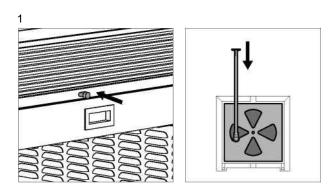
РЕШЕТКИ-ГРИЛЬ

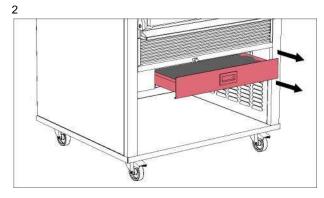


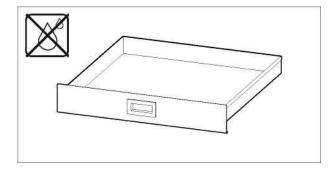
Осторожно выньте решетки из печи и очистите их металлической щеткой. Это необходимо сделать перед приготовлением пищи, чтобы очистить жир, накопившийся от предыдущего использования.



ящик для золы

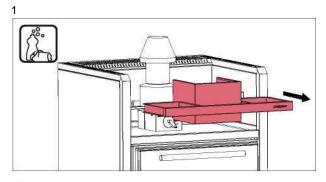


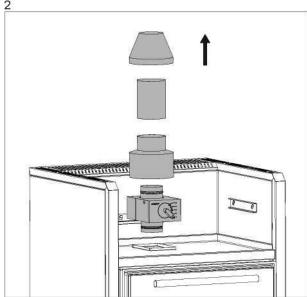


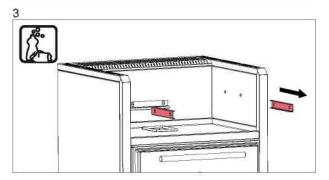


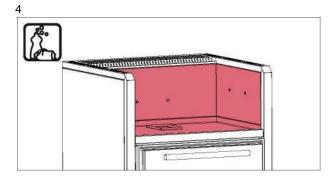
Удаление золы- Золу следует поместить в металлическую емкость с плотно закрывающейся крышкой. Закрытый контейнер с золой следует поместить на негорючий пол или на землю, подальше от всех горючих материалов, до окончательного удаления. Когда зола утилизируется путем закапывания в почву или путем локального рассеивания, ее следует хранить в закрытом контейнере до тех пор, пока вся зола полностью не остынет.

ПОДСТАВКА ДЛЯ ГАСТРОЕМКОСТЕЙ





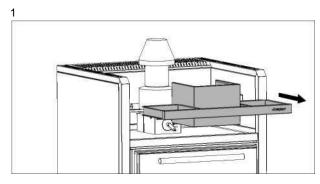


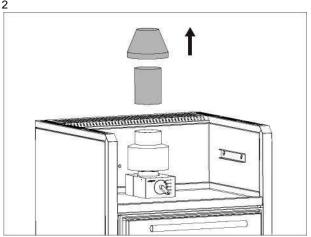


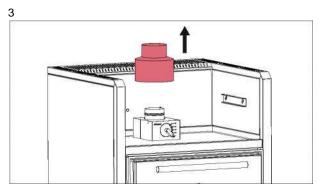
Снимите огнезащитный колпак, перегородку, дымоход и две направляющие для полки. Очистите полку для гастроемкостей с помощью влажной тряпки и мыла.

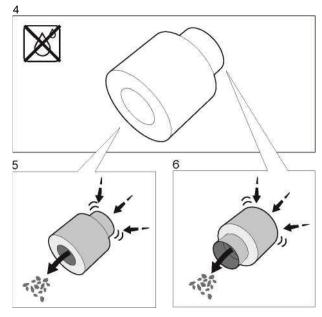
7.3 ЕЖЕНЕДЕЛЬНАЯ ОЧИСТКА

ОГНЕЗАЩИТНАЯ ПЕРЕГОРОДКА И РЕГУЛЯТОР ДЫМООТВОДА





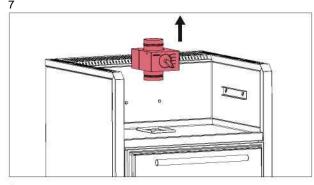


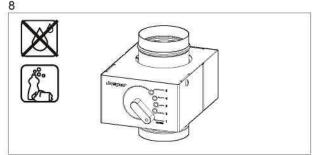


Опорожните огнеупорную трубу, встряхнув и ударив по ней деревянной лопаточкой. Это позволит избежать уплотнения сажи и засорения дымохода.



Не используйте воду или другие жидкости для очистки внутренней части огнезащитной перегородки.

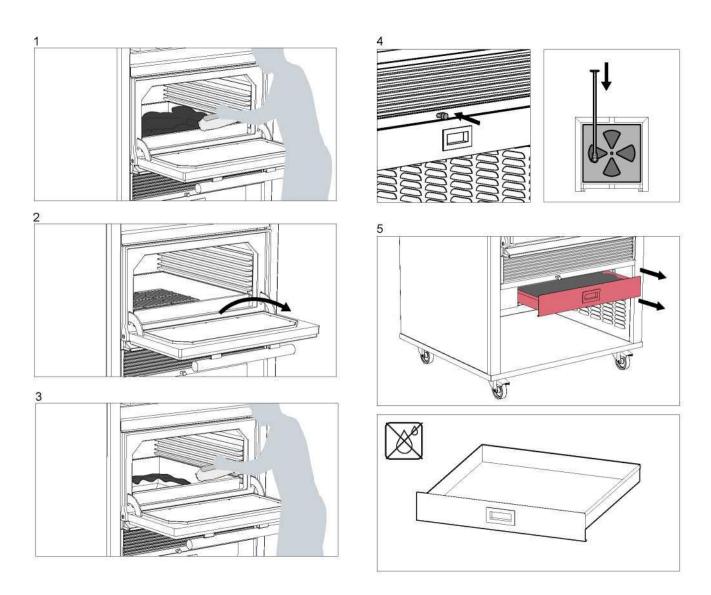




7.3 ЕЖЕНЕДЕЛЬНАЯ ОЧИСТКА

ВНУТРЕННЯЯ ЧАСТЬ ПЕЧИ

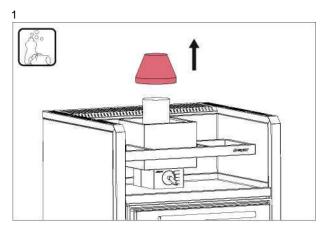
2-3 РАЗА В НЕДЕЛЮ

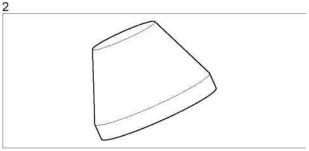


Удаление золы- Золу следует поместить в металлическую емкость с плотно закрывающейся крышкой. Закрытый контейнер с золой следует поместить на негорючий пол или на землю, подальше от всех горючих материалов, до окончательного удаления. Когда зола утилизируется путем закапывания в почву или путем локального рассеивания, ее следует хранить в закрытом контейнере до тех пор, пока вся зола полностью не остынет.

7.3 ЕЖЕНЕДЕЛЬНАЯ ОЧИСТКА

ОГНЕЗАЩИТНЫЙ КОЛПАК

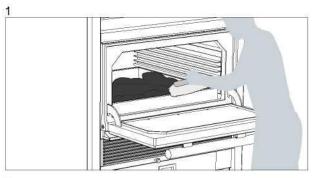




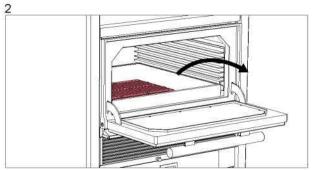
Снимите огнезащитный колпак и очистите его с помощью влажной тряпки и средства, удаляющего жир.

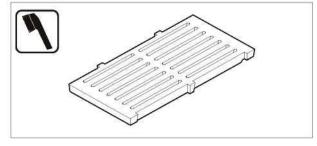
7.4 ОЧИСТКА РАЗ В ДВЕ НЕДЕЛИ

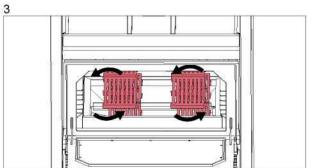
КОЛОСНИКОВАЯ РЕШЕТКА



Удалите холодную золу с помощью щетки, чтобы столкнуть ее вниз, и отправьте в ящик для золы.



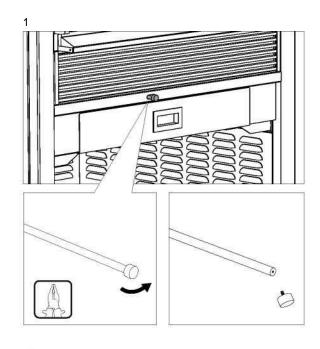


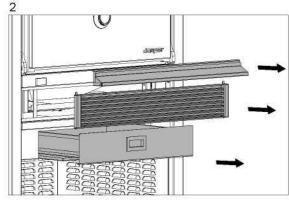


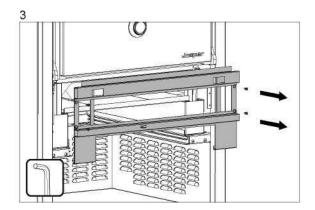
Меняйте положение решеток каждый раз, когда вы их чистите, ставя те, что посередине, по бокам, а те, что по бокам, посередине. Это поможет продлить срок службы решеток.

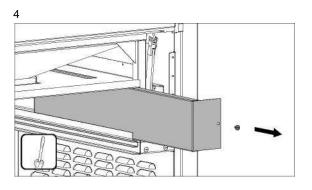
7.5 ЕЖЕГОДНОЕ ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

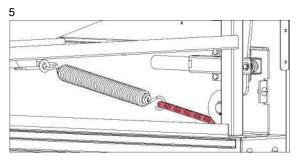
СМАЗКА ДЕТАЛЕЙ











Смазывайте детали специальной термостойкой смазкой.

8. ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБСЛУЖИВАНИЮ



8.1 ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ



ВНИМАНИЕ! Убедитесь, что печь остыла.



При использовании печи используйте элементы и методы, рекомендованные и объясненные в этом руководстве Josper.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ЗАПРЕЩАЕТСЯ размещать горючие материалы на расстоянии менее 30 см (11,81 дюйма) от боковых сторон или верхней части печи.



При запросе резервных копий, аксессуаров или деталей в Josper обращайте внимание на коды деталей и названия. И обязательно назовите правильное название детали и код.



Запрещается вносить какие-либо изменения в устройство, если они не были одобрены Josper paнee.



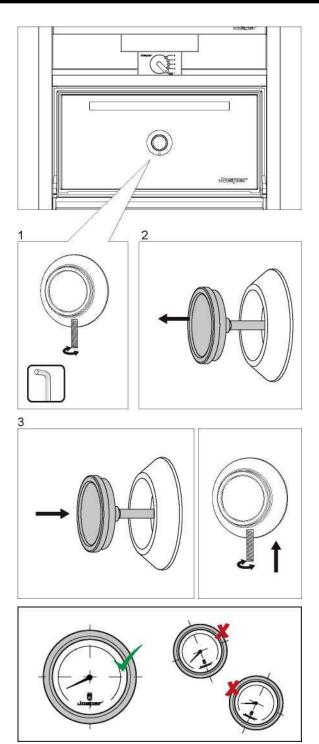
Не используйте детали или части другого оборудования или других производителей.



Josper не несет ответственности за ущерб, причиненный людям, деталям или установкам в результате неправильного использования или обслуживания печи.

8.2 3AMEHA TEPMOMETPA







ВНИМАНИЕ! Убедитесь, что печь остыла.

Выкрутите болт шестигранным ключом, повернув его против часовой стрелки, и снимите термометр.

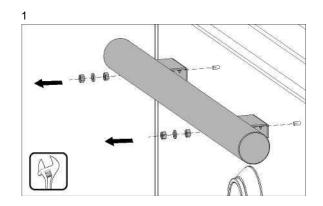
Поставьте новый термометр на место и убедитесь, что он установлен ровно. Закрутите болт на место с помощью шестигранного ключа.

8.3 ЗАМЕНА РУКОЯТКИ ДВЕРИ

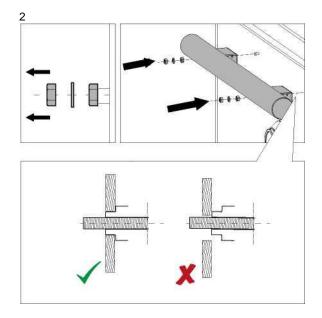


X4 M5 DIN934





Открутите четыре гайки и снимите шайбы с дверцы печи.



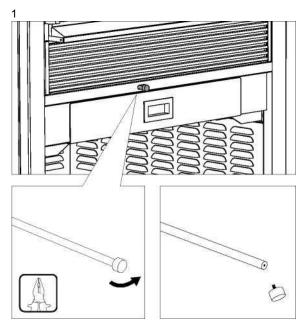


Убедитесь, что болт и отверстие на дверце панели расположены по центру.

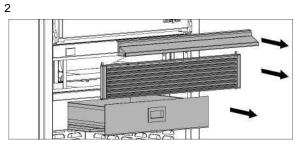
НЕ завинчивайте гайки, если болт плохо отцентрирован, это может привести к поломке дверной панели.

8.4 ЗАМЕНА ЦЕПИ 10 7/8 УНЦИЙ (275 ММ), ПРУЖИНЫ И КУЛАЧКА

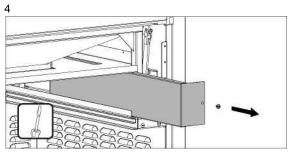
НЈА-25 Код 250035 НЈА-45/50 Код 250036



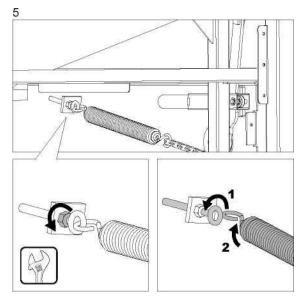
Снимите ручку нижнего вентиляционного отверстия с помощью плоскогубцев.



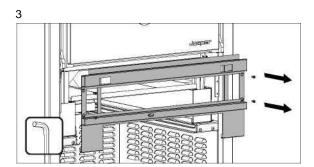
Снимите накладку лотка для жира, потянув ее с правой стороны, и снимите ящик для золы, лоток и вентиляционную решетку.



Открутите болт и извлеките панель.

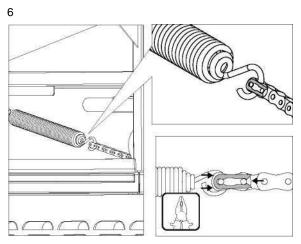


Ослабьте гайку на рым-болте. Затем поворачивайте рым-болт вручную до тех пор, пока не станет возможным извлечение пружины.

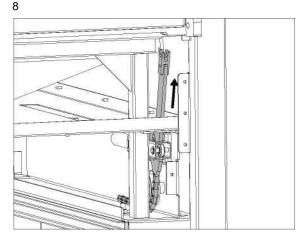


Открутите болты с помощью шестигранного ключа и снимите переднюю панель.

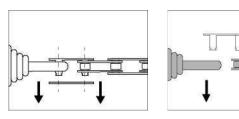
8.4 ЗАМЕНА ЦЕПИ 10 7/8 УНЦИЙ (275 ММ), ПРУЖИНЫ И КУЛАЧКА



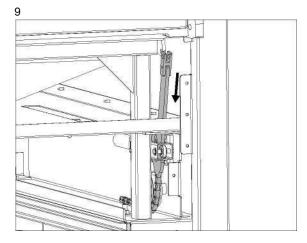
Отцепите пружину от цепи. Сначала снимите защелку фиксатора цепи, для этого поместите концы плоскогубцев туда, как указывают стрелки на изображении.



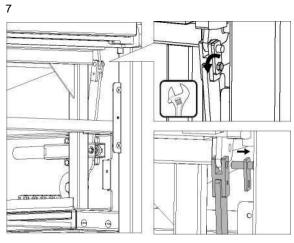
Извлеките кулачок и цепь, прикрепленную к нему верхней частью демпфирующей системы.



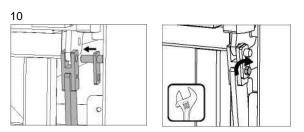
Извлеките связующее звено, а затем снимите пружину и цепь.



Установите новый комплект. Пропустите цепь и кулачок через систему демпфирования.



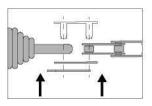
Чтобы снять кулачок, сначала открутите крепежный болт, а затем снимите штифт.

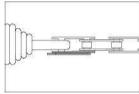


Прикрепите кулачок к дверному рычагу.

8.4 ЗАМЕНА ЦЕПИ 10 7/8 УНЦИЙ (275 ММ), ПРУЖИНЫ И КУЛАЧКА

11

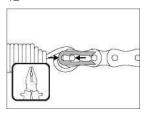


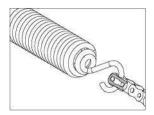


Проденьте цепь и пружину через оси связующего звена, затем поместите пластину звена и фиксирующий зажим.

Наконец, убедитесь, что система работает правильно, и установите на место компоненты печи, которые нам пришлось извлечь, чтобы добраться до демпфирующей системы.

12

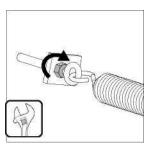




Чтобы зафиксировать зажим, поместите концы плоскогубцев в места, где указаны стрелки на изображении, и нажмите.

13

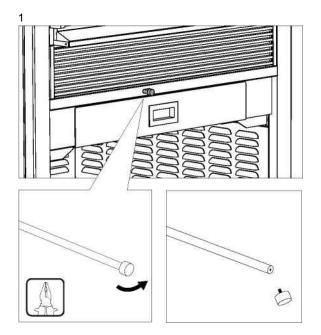




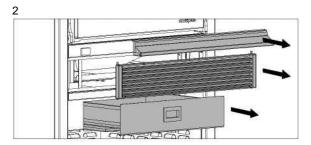
Вставьте другой край пружины в рым-болт и затягивайте его вручную до тех пор, пока дверь не получит требуемое демпфирование. Затем затяните гайку рым-болта.

8.5 ЗАМЕНА ЦЕПИ 19 3/4 ДЮЙМА (500 ММ) И ПРУЖИНЫ

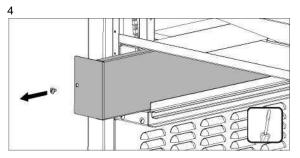
НЈА-20 Код 250037 НЈА-45/50 Код 250038



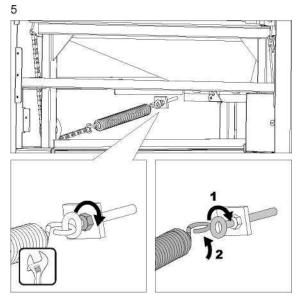
Снимите ручку нижнего вентиляционного отверстия с помощью плоскогубцев.



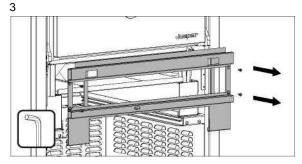
Снимите накладку лотка для жира, потянув ее с правой стороны, и снимите ящик для золы, лоток и вентиляционную решетку.



Открутите болт и извлеките панель и изоляцию.

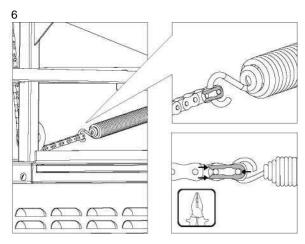


Ослабьте гайку на рым-болте. Затем поворачивайте рым-болт вручную до тех пор, пока не станет возможным извлечение пружины.

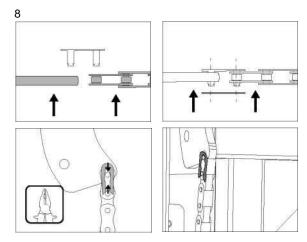


Открутите болты с помощью шестигранного ключа и снимите переднюю панель.

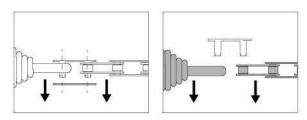
8.5 ЗАМЕНА ЦЕПИ 19 3/4 ДЮЙМА (500 ММ) И ПРУЖИНЫ



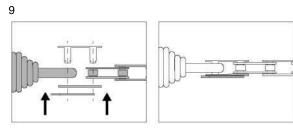
Отцепите пружину от цепи. Сначала снимите защелку фиксатора цепи, для этого поместите концы плоскогубцев туда, как указывают стрелки на изображении.



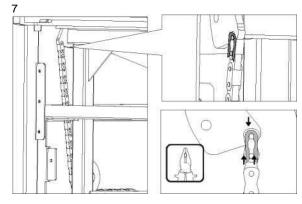
Поместите новую цепь. Сначала соедините цепь с дверным рычагом с помощью связующего звена и крепежного зажима.



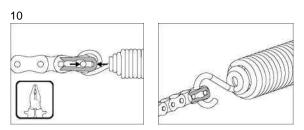
Извлеките связующее звено, а затем снимите пружину и цепь.



Вставьте цепь и пружину через оси связующего звена, затем поместите пластину звена и фиксирующий зажим.



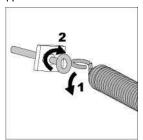
Другой конец цепи также фиксируется связующим звеном к дверному рычагу. Чтобы снять зажим, поместите концы плоскогубцев туда, куда указывают стрелки на изображении.

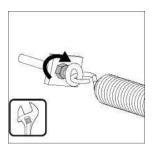


Чтобы зафиксировать зажим, поместите концы плоскогубцев в места, где указаны стрелки на изображении, и нажмите.

8.5 ЗАМЕНА ЦЕПИ 19 3/4 ДЮЙМА (500 ММ) И ПРУЖИНЫ

11





Вставьте другой край пружины в рым-болт и затягивайте его вручную до тех пор, пока дверь не получит требуемое демпфирование. Затем затяните гайку рым-болта.

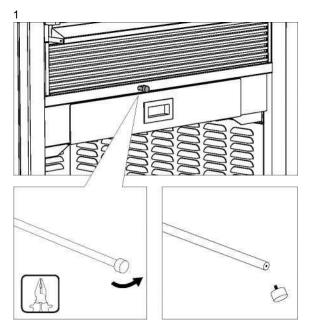
Наконец, убедитесь, что система работает правильно, и установите на место компоненты печи, которые нам пришлось извлечь, чтобы добраться до демпфирующей системы.

8.6 ЗАМЕНА ДЕМПФИРУЮЩЕЙ СИСТЕМЫ

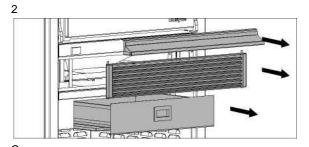
НЈА-25 Код 250040 НЈА-45/50 Код 250041



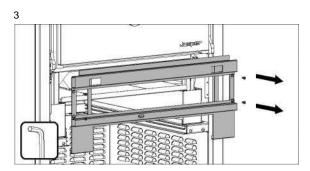
Код 250039



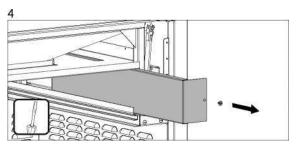
Снимите ручку нижнего вентиляционного отверстия с помощью плоскогубцев.



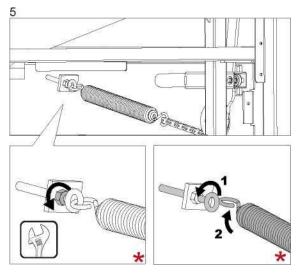
Снимите накладку лотка для жира, потянув ее с правой стороны, и снимите ящик для золы, лоток и вентиляционную решетку.



Открутите болты с помощью шестигранного ключа и снимите переднюю панель.



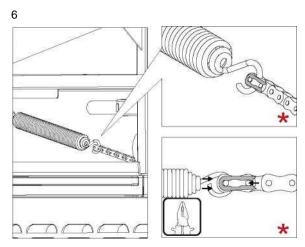
Открутите болт и извлеките панель и изоляцию.



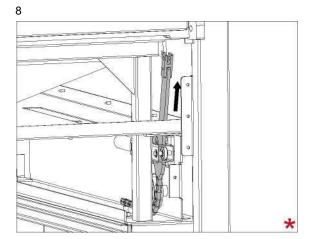
Ослабьте гайку на рым-болте. Затем поворачивайте рым-болт вручную до тех пор, пока не станет возможным извлечение пружины.

Эти шаги не нужны, если вы хотите заменить только амортизатор.

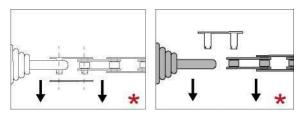
8.6 ЗАМЕНА ДЕМПФИРУЮЩЕЙ СИСТЕМЫ



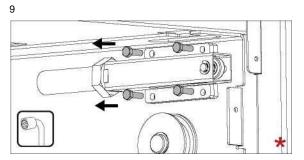
Отцепите пружину от цепи. Сначала снимите защелку фиксатора цепи, для этого поместите концы плоскогубцев туда, как указывают стрелки на изображении.



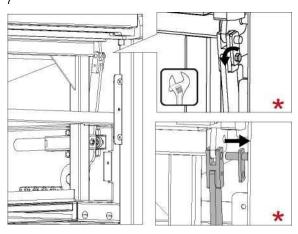
Извлеките кулачок и цепь, прикрепленную к нему верхней частью демпфирующей системы.



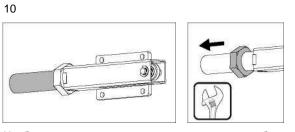
Извлеките связующее звено, а затем снимите пружину и цепь.



Отвинтите пластину, фиксирующую направляющую системы демпфирования к конструкции печи, с помощью торцевого гаечного ключа.



Чтобы снять кулачок, сначала открутите крепежный болт, а затем снимите штифт.

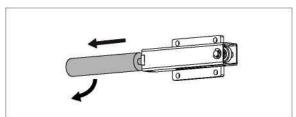


Чтобы снять амортизатор, прежде всего ослабьте гайку и снимите ее.

Эти шаги не нужны, если вы хотите заменить только амортизатор.

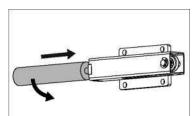
8.6 ЗАМЕНА ДЕМПФИРУЮЩЕЙ СИСТЕМЫ

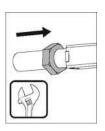
11



Осторожно снимите старый амортизатор.

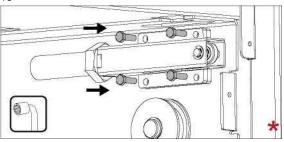
12





Вставьте новый амортизатор. Ослабьте или затяните амортизатор в соответствии с вашими потребностями. Установите гайку, оставьте ее свободной, чтобы иметь возможность регулировать усилие поршня после сборки узла. Затем снова закрутите гайку. Если необходимо также заменить опору с направляющей демпфирующей системы, сделайте это на этом шаге.

13

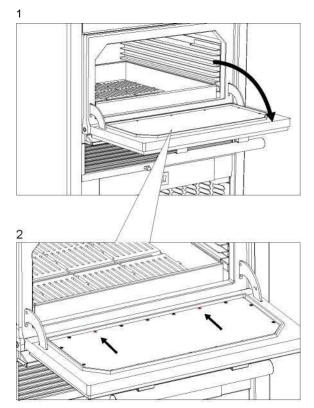


Установите на место новую систему демпфирования.

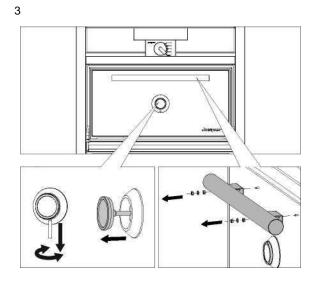
Наконец, убедитесь, что система работает правильно, затяните стопорную гайку поршня и замените компоненты печи, которые нам пришлось извлечь, чтобы добраться до демпфирующей системы.

8.7 ЗАМЕНА КРЫШКИ ДВЕРИ

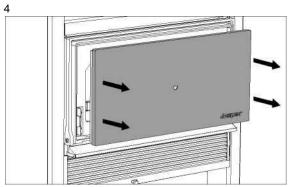




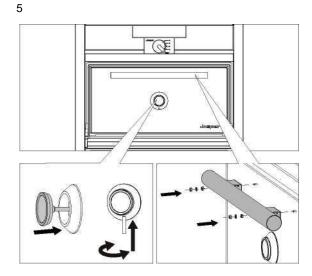
Откручиваем два отмеченных винта.



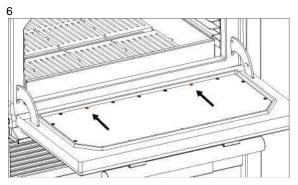
Для получения более подробной информации о шагах 3 и 5 перейдите к главам 8.1 и 8.2.



Удалите старую дверь и изоляционный материал и замените их новыми.



Установите новую крышку, а затем ручку и термометр.



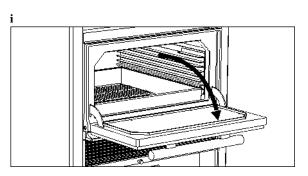
Снова закрутите два ранее снятых винта.

8.8 ЗАМЕНА ЗОЛЬНОГО ШЛЮЗА

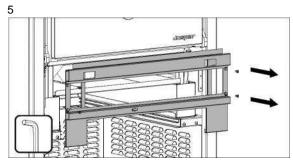




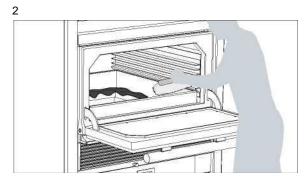




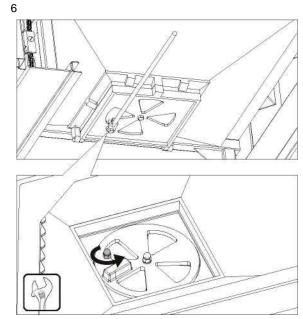
Снимите решетки-гриль и колосниковую решетку.



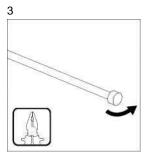
Открутите болты с помощью шестигранного ключа и снимите переднюю панель.

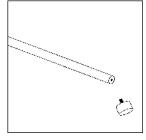


Тщательно очистите внутреннюю часть печи от золы.

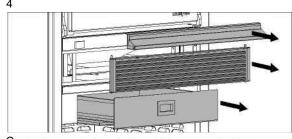


Открутите болт, чтобы снять ручку шлюза.

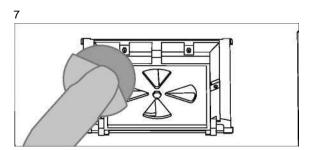




Снимите ручку нижнего вентиляционного отверстия с помощью плоскогубцев.

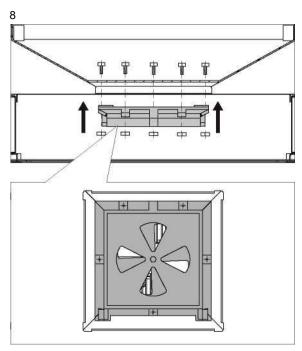


Снимите накладку лотка для жира, потянув ее с правой стороны, и снимите ящик для золы, лоток и вентиляционную решетку.

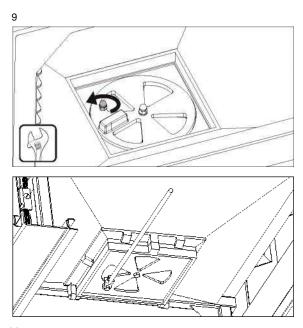


Срежьте винты, которые удерживают шлюз на печи.

8.8 ЗАМЕНА ЗОЛЬНОГО ШЛЮЗА



Подготовьте и поставьте новый шлюз, затем вверните гайки и болты.



Установите на место рукоятку шлюза.

8.9 ЗАМЕНА ПЛАСТИНЫ ЗОЛЬНОГО ШЛЮЗА

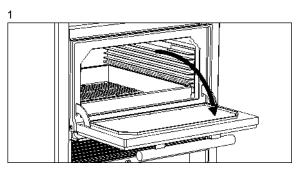




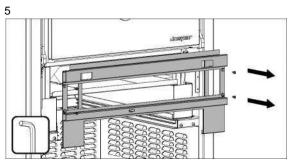




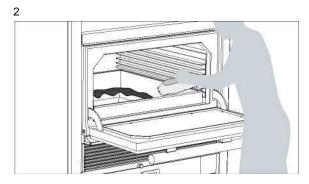
X1 Код 0448



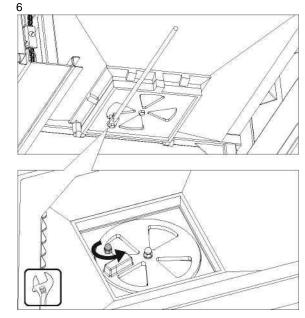
Снимите решетки-гриль и колосниковую решетку.



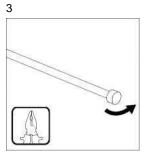
Открутите болты с помощью шестигранного ключа и снимите переднюю панель.

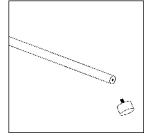


Тщательно очистите внутреннюю часть печи от золы.

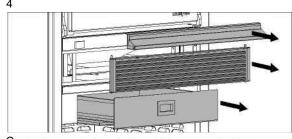


Открутите болт, чтобы снять ручку шлюза.

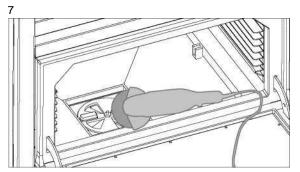




Снимите ручку нижнего вентиляционного отверстия с помощью плоскогубцев.

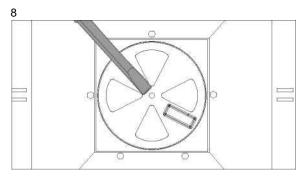


Снимите накладку лотка для жира, потянув ее с правой стороны, и снимите ящик для золы, лоток и вентиляционную решетку.

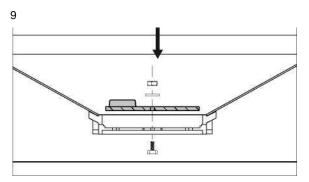


Сломайте или срежьте винт, соединяющий шлюз и подвижную часть.

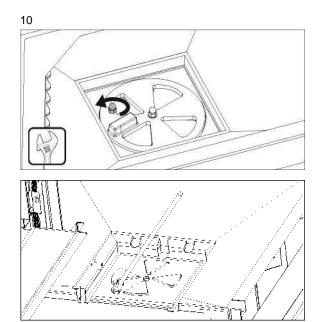
8.9 ЗАМЕНА ПЛАСТИНЫ ЗОЛЬНОГО ШЛЮЗА



Очистите внутреннюю часть пластины шлюза и центральное отверстие.



Подготовьте и вверните новые детали.



Установите на место рукоятку шлюза.

9. ВСПОМОГАТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ JOSPER



9.1 ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ



В некоторых странах использование посуды JOSPER может быть ограничено определенными местными законами. JOSPER соответствует европейским нормам для этого типа продуктов, любые другие местные правила должны быть учтены и приняты клиентом.



Используйте только инструменты для приготовления пищи и посуду, изготовленные специально для этих целей, и убедитесь, что они изготовлены из материалов, подходящих для высоких температур. Использование неподходящих инструментов может привести к санитарным рискам и рискам для безопасности.



JOSPER рекомендует использовать кухонные инструменты марки JOSPER из-за их эффективности и безопасности.



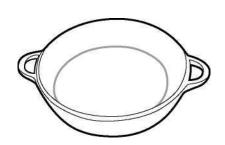
Запрещается использовать инструменты для приготовления пищи, содержащие в своем составе полимеры, если производитель прямо не указал иное.



Не помещайте в печь посуду Josper, когда оборудование находится в процессе розжига. Вы можете поместить посуду Josper внутрь печи, когда температура внутри печи стабилизируется.

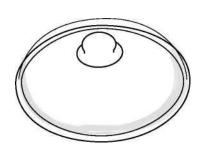
9.2 КАСТРЮЛИ И КРЫШКИ

КАСТРЮЛИ



4218	Кастрюля Josper ø 6 3/8 дюймов (1 дюйм высота)	Кастрюля Josper ø 16 см (3,5 см высота)
4219	Кастрюля Josper ø 7 7/8 дюйма (1 5/8 дюйма высота)	Кастрюля Josper ø 20 см (4 см высота)
4220	Кастрюля Josper ø 9 1/2 дюймов (1 3/4 дюйма высота)	Кастрюля Josper Ø 24 см (4,5 см высота)
4221	Кастрюля Josper ø 11 дюймов (3 дюйма высота)	Кастрюля Josper ø 28 см (7,5 см высота)
IINICAZ10	Кастрюля Josper Mini ø 4 дюйма (1 3/4 дюйма высота)	Кастрюля Josper Mini ø 10 см (4,5 см высота без крышки)

КРЫШКИ ДЛЯ КАСТРЮЛЬ



4225	Крышка для кастрюли Josper ø 6 3/8 дюйма	Крышка для кастрюли Josper ø 16 см	
4226	Крышка для кастрюли Josper ø 7 7/8 дюйма	Крышка для кастрюли Josper ø 20 см	
4227	Крышка для кастрюли Josper ø 9 1/2 дюйма	Крышка для кастрюли Josper ø 24 см	
4228	Крышка для кастрюли Josper ø 11 дюймов	Крышка для кастрюли Josper ø 28 см	
TAPCAZ10	Крышка для кастрюли Josper Mini ø 4 дюйма	Крышка для кастрюли Josper ø 10 см	

Размеры в дюймах

Размеры в см

9.3 ПРОТИВНИ GASTRONORM

ПРОТИВНИ



4224	Противень Josper Gastronorm GN 1/2 (2 5/8 дюйма высота)	Противень Josper Gastronorm GN 1/2 (6,5 см высота)
4223	Противень Josper Gastronorm GN 1/1 (2 5/8 дюйма высота)	Противень Josper Gastronorm GN 1/1 (6,5 см высота)
4242	Противень Josper Gastronorm GN 1/6 (7/8 дюйма высота)	Противень Josper Gastronorm GN 1/6 (2 см высота)
4222	Противень Josper Gastronorm GN 1/3 (7/8 дюйма высота)	Противень Josper Gastronorm GN 1/3 (2 см высота)
4238	Противень Josper Gastronorm GN 1/1 (7/8 дюйма высота)	Противень Josper Gastronorm GN 1/1 (2 см высота)

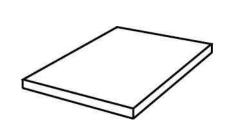
Противень Josper

9.4 БАЗАЛЬТОВЫЕ ТАРЕЛКИ И ПОДСТАВКИ

4248

4251

БАЗАЛЬТОВАЯ ТАРЕЛКА (СЛАНЕЦ)



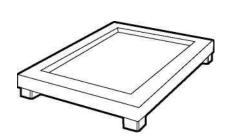
ьазальтовая тарелка	ьазальтовая тарел
(сланец)	(сланец)
11 7/8 x 7 7/8 x 1/2 дюйма	30 x 20 x 1 cm
Базальтовая тарелка	Базальтовая тарел

Базальтовая тарелка
(сланец)Базальтовая тарелка
(сланец)7 7/8 x 7 7/8 x 1/2 дюйма20 x 20 x 1 см

4260 Базальтовая тарелка (сланец) Базальтовая тарелка (сланец) (сланец) 18 1/8 х 11 7/8 х 1/2 дюйма 46 х 30 х 1 см

Базальтовая тарелка (сланец) Базальтовая тарелка (сланец) (сланец)
18 1/8 x 5 7/8 x 1/2 дюйма 46 x 15 x 1 см

ПОДСТАВКИ ИЗ ДЕРЕВА ИРОКО



4249	Подставка из дерева Ироко 14 5/8 x 10 5/8 дюйма (для Базальтовой тарелки 11 7/8 x 7 7/8 дюйма)	Подставка из дерева Ироко 53 x 37 см (для Базальтовой тарелки 30 x 20 см)
4263	Подставка из дерева Ироко 10 5/8 x 10 5/8 дюйма (для Базальтовой тарелки 7 7/8 x 7 7/8 дюйма)	Подставка из дерева Ироко 53 x 37 см (для Базальтовой тарелки 20 x 20 см)
4264	Подставка из дерева Ироко 20 7/8 x 14 5/8 дюйма (для Базальтовой тарелки 18 1/8 x 11 7/8 дюйма)	Подставка из дерева Ироко 53 x 37 см (для Базальтовой тарелки 46 x 30 см)
		Подставка из дерева Ироко 53 x 37 см (для Базальтовой

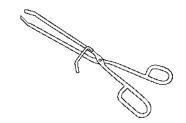
4265	Подставка из дерева Ироко	Подставка из дерева Ирок
	20 7/8 х 8 5/8 дюйма (для	53 х 37 см (для Базальтово
	Базальтовой тарелки 18	тарелки
	1/8 х 5 7/8 дюйма)	46 х 15 см)

Размеры в дюймах

Размеры в см

9.5 ЩИПЦЫ И ЩЕТКИ

ЩИПЦЫ

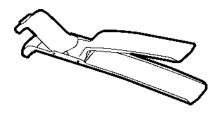


Щипцы из нержавеющей 0423 стали 13 3/4 дюйма

Щипцы из нержавеющей стали 35 см (для мяса и корзин)

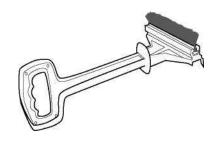
4231

Щипцы для противней с силиконовыми вставками



Специальная щетка из Специальная щетка из алюминиевой проволоки 14 1/4 пърйма
Комбинированная щетка со скребком 36 см 8224 дюйма

ЩЕТКИ



Запчасть для специальной 8224R щетки (комбинированный скребок) 14 1/4 дюйма

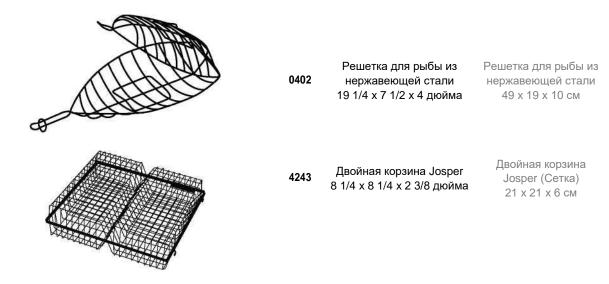
Запчасть для специальной щетки (комбинированный скребок) 36 CM

Размеры в дюймах

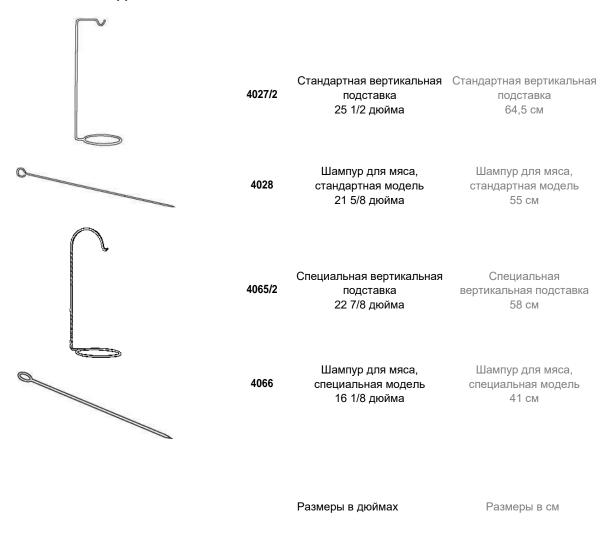
Размеры в см

9.6 КОРЗИНЫ И ВЕРТИКАЛЬНЫЕ ПОДСТАВКИ

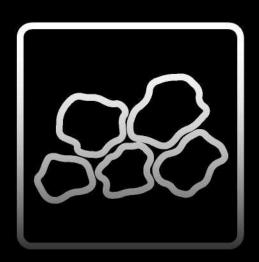
корзины



ВЕРТИКАЛЬНЫЕ ПОДСТАВКИ И ШАМПУРЫ



10. ДРЕВЕСНЫЙ УГОЛЬ ДЛЯ JOSPER



10. ТИПЫ ДРЕВЕСНОГО УГЛЯ

Древесный уголь JOSPER долговечен и обладает высокой теплотворной способностью. Более высокая производительность не только сокращает время приготовления, но и потребление древесного угля. Дизайн коробки более удобен и чище, чем другие форматы. Коробки имеют разрывную линию для быстрого открывания и ручки по бокам, которые помогают укладывать древесный уголь.

	QBE	CE	CAE	coco	BTL
ТИП ДРЕВЕСИНЫ	Белое квебрахо	Смесь тропической древесины твердых пород	Каменный дуб	Кокосовая скорлупа	Белый квебрахо компактный
ТЕПЛОТВОРНАЯ СПОСОБНОСТЬ*	12103-1300 Btu/фунт 6724-7227 ккал/кг	12600-13410 Btu/фунт 7000-7450 ккал/кг	12346-13201 Btu/фунт 6859-7334 ккал/кг	8960-9664 Вtu/фунт 4978-5369 ккал/кг	5897-6536 Btu/фунт 3276-3631 ккал/кг
ЗАПАХ	Очень сильный запах	Очень сильный запах	Специальный запах	Без запаха	С запахом
ИСКРЫ	Очень маленькие искры	Без искр	Не большое количество искр	Без искр	Без искр
ПРОИСХОЖДЕНИЕ	Экологически контролируемая обрезка деревьев	Экологически контролируемая обрезка деревьев	Экологически контролируемая обрезка деревьев	Экологически контролируемая обрезка деревьев	Экологически контролируемая обрезка деревьев
РАЗМЕРЫ УГЛЯ	3 1/8 - 6 1/4 дюйма 80 - 160 мм	> 2 дюймов > 50 мм	3/4 - 4 дюймов 20 - 100 мм	2 - 2 3/8 дюйма Брикеты 50 - 60 мм Брикеты	2 - 2 3/8 дюйма Брикеты 50 - 60 мм Брикеты
%УГЛЕРОДА* (СВЯЗАННЫЙ УГЛЕРОД)	78,20%	81,20%	81,6%	60%	42,1%
%ЗОЛЬНОСТИ УГЛЯ*	< 3,24%	5,27%	3,87%	26,13%	39,35%
%ВЛАЖНОСТЬ ∗	4,11%	4,09%	4,18%	4,66%	5,95%
плотность*	17,5 фунт/фут³ 280 кг/м ³	18,6 фунт/фут³ 298 кг/м ³	19,4 фунт/фут³ 310 кг/м ³	34,6 фунт/фут³ 554 кг/м ³	37,3 фунт/фут³ 597 кг/м ³

^{*} Данные, полученные в результате испытаний, проведенных Applus Norcontrol S.L.U.

11. ГАРАНТИЯ



Компания JOSPER дает гарантию сроком на 1 год с момента покупки данного изделия на любые дефекты материалов и компонентов, используемых при его изготовлении. Наша гарантия включает в себя ремонт или замену продукта и/или деталей без какой-либо оплаты для клиента, включая рабочую силу, а также другие транспортные расходы, связанные с выполнением настояшего сертификата.



ДАННАЯ ГАРАНТИЯ НЕ БУДЕТ ДЕИСТВИТЕЛЬНА ПРИ СЛЕДУЮЩИХ ОБСТОЯТЕЛЬСТВАХ:

- 1. Если эта гарантия показывает явные признаки манипулирования исходными данными в ней.
- Если использование продукта и уход за ним не соответствовали инструкциям в руководстве пользователя.
- 3. Если изделие использовалось не по назначению, подвергалось неправильному обращению, было разбито или подвергалось воздействию какой-либо жидкости или коррозионного вещества, как и в случае любой другой причины по вине клиента.
- 4. Если с оборудования были сняты защитные устройства и материалы, если оно было модифицировано или отремонтировано персоналом, не уполномоченным Josper.
- 5. Если неисправность вызвана нормальным атмосферным воздействием на детали во время их использования.
- 6. Если повреждение вызвано использованием жидкостей, химикатов или продуктов, которые нельзя использовать внутри печи.

ЕСЛИ У ВАС ЕСТЬ ПРОБЛЕМА, УБЕДИТЕСЬ, ЧТО У ВАС ЕСТЬ:

- Модель и серийный номер товара.
- Доказательство покупки.
- Четкие и конкретные детали проблемы.

ПРИМЕЧАНИЕ:

Если проблема, требующая ремонта, вызвана неправильным использованием или установкой, будет взиматься плата, даже если оборудование находится в гарантийном периоде.

- Ни при каких обстоятельствах не допускается использование деталей, не разрешенных Josper, в качестве замены.

104

TAPAHTUS 106

12. КОНТАКТЫ



KOHTAKTЫ 108



CHARCOAL EQUIPMENT

www.josper.es





facebook



twitter



pinterest



google+

Gutenberg 11 • 08397 Pineda de Mar - Barcelona - SPAIN Tel +34 93 767 15 16 Fax +34 93 767 11 91 e-mail: josper@josper.es

СДЕЛАНО В ИСПАНИИ

KOHTAKTЫ 109

