

JOSPER®

ROTISSERIES HANDBOOK
MANUAL ASADORES



A MAJOR CAUSE OF ROTISSERIE-RELATED FIRES IS FAILURE TO MAINTAIN REQUIRED CLEARANCES (AIR SPACES) TO COMBUSTIBLE MATERIALS. IT IS OF UTMOST IMPORTANCE THAT THIS ROTISSERIE BE INSTALLED ONLY IN ACCORDANCE WITH THESE INSTRUCTIONS.

UNA DE LAS CAUSAS PRINCIPALES EN LOS INCENDIOS CON ASADORES ES EL INCUMPLIMIENTO DE LAS DISTANCIAS REQUERIDAS RESPECTO A MATERIALES COMBUSTIBLES. ES IMPRESCINDIBLE QUE ESTE ASADOR SEA INSTALADO ACORDE A ESTAS INSTRUCCIONES.

IMPORTANT IMPORTANTE

The user manual will help you make a better use of the product safely.

- Read all instructions before installing and using the equipment.
- Save these instructions.
- Keep the user manual within reach for future reference.
- The pictures, technical drawings and general information that is in this manual might be have been modified since its edition.

When this rotisserie is not properly installed, a fire may result. To reduce risk of fire, follow the installation instructions.

Please read this entire manual before you install the rotisserie. Failure to follow instructions may result in property damage, bodily injury or death.

El manual de usuario le ayudará a hacer un mejor uso del producto de manera segura.

- Lea todas las instrucciones antes de instalar y usar el producto.
- Guarde estas instrucciones.
- Mantenga este manual a su alcance para futuras referencias.
- Las imágenes, dibujos técnicos e información general contenido en este manual pueden haber sido modificados por el fabricante desde su edición.

Cuando este asador no está instalado correctamente, puede causar un incendio. Para reducir el riesgo de incendio, siga las instrucciones de instalación y uso.

Por favor lea este manual antes de instalar el asador. El incumplimiento del seguimiento de las instrucciones puede resultar en daño de la propiedad, daño físico o la muerte.



Gutenberg 11 • 08397 Pineda de Mar
Barcelona - SPAIN

Edited by:
JOSPER S.A.U
Version 03
03.27.2019

Editado por:
JOSPER S.A.U
Versión 03
27.03.2019



Sistema de
Gestión
ISO 9001:2008



www.tuv.com
ID: 910863854



EN 60335-1; EN 55014-1:2017;
EN 55014-2:2015; EN 61000-3-2:2014;
EN 61000-3-3:2013





WELCOME TO JOSPER BIENVENIDO A JOSPER

At JOSPER we are proud to be a family company with international projection. We claim our origins, our trajectory and all the people who, for more than 45 years, have worked to build a brand that goes further than the products we manufacture. We are a family and we welcome you into it.

Soon you will discover that working with JOSPER is different than everything, that broiling with charcoal is unique and that the connection established between the cooks and the products and the JOSPER brand is emotional.

In a time of virtual relationships and technological products, the culinary is a return to the authentic. In JOSPER we are specialists in charcoal cooking because we believe in cooking with flavors and the authenticity of the processes. For these reasons, we are building new tools every day, so the people who love the authentic cuisine can develop all their creativity based on the charcoal cooking.

We merge the craft with technology in our fabrication process to reach excellency levels and quality that guarantees the durability of our products and the best use experience.

At JOSPER we have decided to use all the experience accumulated to engage in new challenges that motivate us and project our future. We have potentiated our I+D+i area with new and stimulating collaborations with investigation centers to go further in the established and create new products that make us all throb.

We are also working to make our social commitment inspire our activity in all different ambits. We consider that eco-efficiency is process of continuous improvement and overcoming that challenges us to create and produce products more liable each time.

We collaborate with the best cooks in the world to learn and grow together. With you we work together to make the experience of working with JOSPER memorable.

We are sure you will enjoy JOSPER. Thank you for trusting us.

En JOSPER nos enorgullecemos de ser una empresa familiar con proyección internacional. Reivindicamos nuestros orígenes, nuestra trayectoria y todo el trabajo de las personas que durante más de 45 años han construido una marca que va más allá de los productos que comercializamos. Somos una familia y te damos la bienvenida a la misma.

Pronto descubrirá que trabajar con un JOSPER es distinto a todo, que brasear con carbón vegetal es único y que los vínculos que establecen los cocineros con los productos y la marca JOSPER son emocionales.

En una época de relaciones virtuales y productos tecnológicos, lo culinario supone un retorno a lo auténtico. En JOSPER somos especialistas en cocinar con brasa porque creemos en la cocina de los sabores y la autenticidad de los procesos. Por esta razón, creamos cada día nuevas herramientas, para que el enamorado de la cocina auténtica pueda desarrollar toda su creatividad basada en la cocción con brasas.

Fusionamos lo artesano con lo tecnológico en nuestros procesos de fabricación para poder alcanzar niveles de excelencia y calidad que garanticen la durabilidad de nuestros productos y una mejor experiencia de uso.

En JOSPER hemos decidido aprovechar toda la experiencia acumulada para abordar nuevos retos que nos motiven y nos proyecten al futuro. Hemos potenciado nuestra área de I+D+i con nuevas y estimulantes colaboraciones con Centros de Investigación para ir más allá de lo establecido y crear nuevos productos que nos hagan vibrar a todos.

También estamos trabajando para que nuestro compromiso social inspire nuestra actividad en todos los ámbitos. Consideramos que la eco-eficiencia es un proceso de mejora y superación continua que nos obliga a crear y producir productos cada vez más responsables.

Colaboramos con los mejores cocineros del mundo para aprender y crecer juntos. Con vosotros trabajamos conjuntamente para que la experiencia de trabajar con JOSPER sea memorable.

Estamos seguros de que disfrutará con JOSPER. Gracias por confiar en nosotros.

Pere Juli

Cofounder President JOSPER S.A.U.
Presidente cofundador de JOSPER S.A.U.



page 3	1. BEFORE USING THE ROTISSERIE	pág. 3	1. ANTES DE USAR EL ASADOR
page 7	2. JOSPER TECHNOLOGY	pág. 7	2. TECNOLOGÍA JOSPER
page 11	3. JOSPER ROTISSERIES RANGE	pág. 11	3. GAMA DE ASADORES JOSPER
page 13	3.1 Rotisseries Range	pág. 13	3.1 Gama de asadores
page 14	3.2 ASJ-130	pág. 14	3.2 ASJ-130
page 16	3.3 ASJ-063	pág. 16	3.3 ASJ-063
page 19	4. EQUIPMENT AND EXPLODED	pág. 19	4. EQUIPO Y DESPIECE
page 20	4.1 Components	pág. 20	4.1 Componentes
page 22	4.2 External parts	pág. 22	4.2 Partes exteriores
page 23	4.3 Interior parts	pág. 23	4.3 Partes interiores
page 27	5. INSTALLATION INSTRUCTIONS	pág. 27	5. INSTALACIÓN DEL EQUIPO
page 28	5.1 Warnings	pág. 28	5.1 Advertencias
page 29	5.2 Assembly	pág. 29	5.2 Montaje
page 30	5.3 Installation with extractor hood	pág. 30	5.3 Instalación con campana extractora
page 33	6. USAGE INSTRUCTIONS	pág. 33	6. INSTRUCCIONES DE USO
page 34	6.1 Warnings	pág. 34	6.1 Advertencias
page 35	6.2 Charcoal loading	pág. 35	6.2 Carga del carbón
page 37	6.3 Rotisserie fire-up	pág. 37	6.3 Encendido del asador
page 39	7. CLEANING AND MAINTENANCE	pág. 39	7. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO
page 40	7.1 Warnings	pág. 40	7.1 Advertencias
page 41	7.2 Daily	pág. 41	7.2 Diario
page 46	7.3 Weekly	pág. 46	7.3 Semanal
page 49	7.4 Monthly	pág. 49	7.4 Mensual
page 50	7.5 Semiannually	pág. 50	7.5 Semestralmente
page 51	8. MAINTENANCE INSTRUCTIONS	pág. 51	8. INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO
page 52	8.1 Warnings	pág. 52	8.1 Advertencias
page 53	8.2 Light bulb replacement	pág. 53	8.2 Cambio de bombilla
page 55	8.3 Tense the chain	pág. 55	8.3 Tensar la cadena
page 56	8.4 Refractory brick replacement	pág. 56	8.4 Cambio ladrillo refractario
page 59	8.5 Thermometers replacement	pág. 59	8.5 Cambio de los termómetros
page 65	9. JOSPER'S MENAGE	pág. 65	9. MENAJE JOSPER
page 66	9.1 Warnings	pág. 66	9.1 Advertencias
page 67	9.2 Casseroles and lids	pág. 67	9.2 Cazuelas y tapas
page 68	9.3 Trays	pág. 68	9.3 Bandejas
page 69	9.4 Plates and wood supports	pág. 69	9.4 Platos y soportes de madera
page 70	9.5 Tongs and brushes	pág. 70	9.5 Pinzas y cepillos
page 71	9.6 Baskets and brochettes	pág. 71	9.6 Cestas y pinchos
page 73	10. JOSPER CHARCOAL	pág. 73	10. CARBÓN JOSPER
page 75	10.1 Charcoal types	pág. 75	10.1 Tipos de carbón
page 77	11. WARRANTY	pág. 77	11. GARANTÍA
page 81	12. CONTACT DETAILS	pág. 81	12. DATOS DE CONTACTO

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE INSTALLING AND USING THE APPLIANCE

*SAVE THESE INSTRUCTIONS

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE INSTALAR Y USAR EL APARATO

*GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

1. BEFORE USING THE ROTISSERIE

1. ANTES DE USAR EL ASADOR



1. BEFORE USING THE ROTISSERIE ANTES DE USAR EL ASADOR



Use the pieces and methods recommended and explained in this handbook by Jospier when using this Rotisserie.

Utilizar las piezas y métodos recomendados y explicados en este manual por Jospier al utilizar este asador.



WARNING! Do NOT pack required air spaces with insulation or other materials. Leave the clearance spaces free.

¡PELIGRO! NO ocupe el espacio alrededor del equipo con materiales aislantes u otros materiales. Mantenga las distancias de seguridad libres.



CAUTION! When this equipment is not properly installed, a fire may result. To reduce risk of fire, follow the installation instructions.

¡CUIDADO! Si el equipo no está correctamente instalado puede causar un incendio. Para reducir el riesgo de fuego, siga las instrucciones de instalación.



WARNING! Do NOT put any flammable material at less than 30 cm (11,81 in) away from the sides or the top of the rotisserie.

¡PELIGRO! NO colocar ningún material combustible a menos de 30 cm de los laterales ni encima del asador.



Do NOT use flammable liquids to fire-up the charcoal. Use only charcoal as fuel.

NO utilizar líquidos inflamables para encender el carbón. Usar solo carbón vegetal como combustible.



Respect the frequency and guidelines of maintenance and cleaning recommended by Jospier in this manual.

Respetar las frecuencias y pautas de mantenimiento y limpieza recomendadas por Jospier en este manual.



Note well the references and names when asking for back-ups, accessories or parts at Jospier. And make sure to say the correct name and reference.

Fíjese bien en las referencias y nombres al pedir recambios, accesorios o piezas a Jospier. Y asegúrese de decir el nombre y referencia correctos.



It is forbidden to perform any modification to the device unless it has been approved by Jospier before.

Se prohíbe cualquier modificación del aparato no autorizado previamente por Jospier.

1. BEFORE USING THE ROTISSERIE ANTES DE USAR EL ASADOR



Do NOT use pieces or parts of other equipments or companies.
NO utilice piezas o partes de otros equipos o compañías.



Josper will not be held responsible of the damages provoked to the people, parts or installations caused by an improper use or maintenance of the equipment.

Josper no se hace responsable de los daños ocasionados a las personas, piezas o las instalaciones causados por un uso o mantenimiento indebido del equipo.



Remember that all accesible surfaces in the rotisserie are at high temperature. Use isolating gloves when handling the spits to avoid burns. Do not touch the equipment with unprotected hands.

Recuerde que todas las superficies accesibles del asador están a alta temperatura. Utilizar guantes aislantes para la manipulación de las espadas para evitar quemaduras. No tocar el equipo con las manos desprotegidas.



Do NOT pour ashes into flammable or thermo deformable buckets made from materials like plastic, rubber, wood or similar.

NO verter las cenizas en cubos de material inflamable o termoformable (plástico, goma, madera o similares).



CAUTION! The legislation of the country and town, where the equipment is being installed, must be checked since their normatives may ask for other complementary security measures than the ones exposed here.

¡CUIDADO! Debe consultarse la legislación particular del país y municipio donde se instale el equipo ya que sus normativas pueden exigir otras medidas de seguridad complementarias a las aquí expuestas.

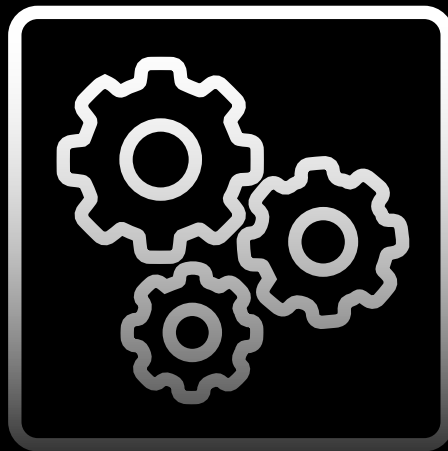


The JOSPER rotisserie is exclusively for cooking food, any other use given to the open grill can be highly risky for the user.

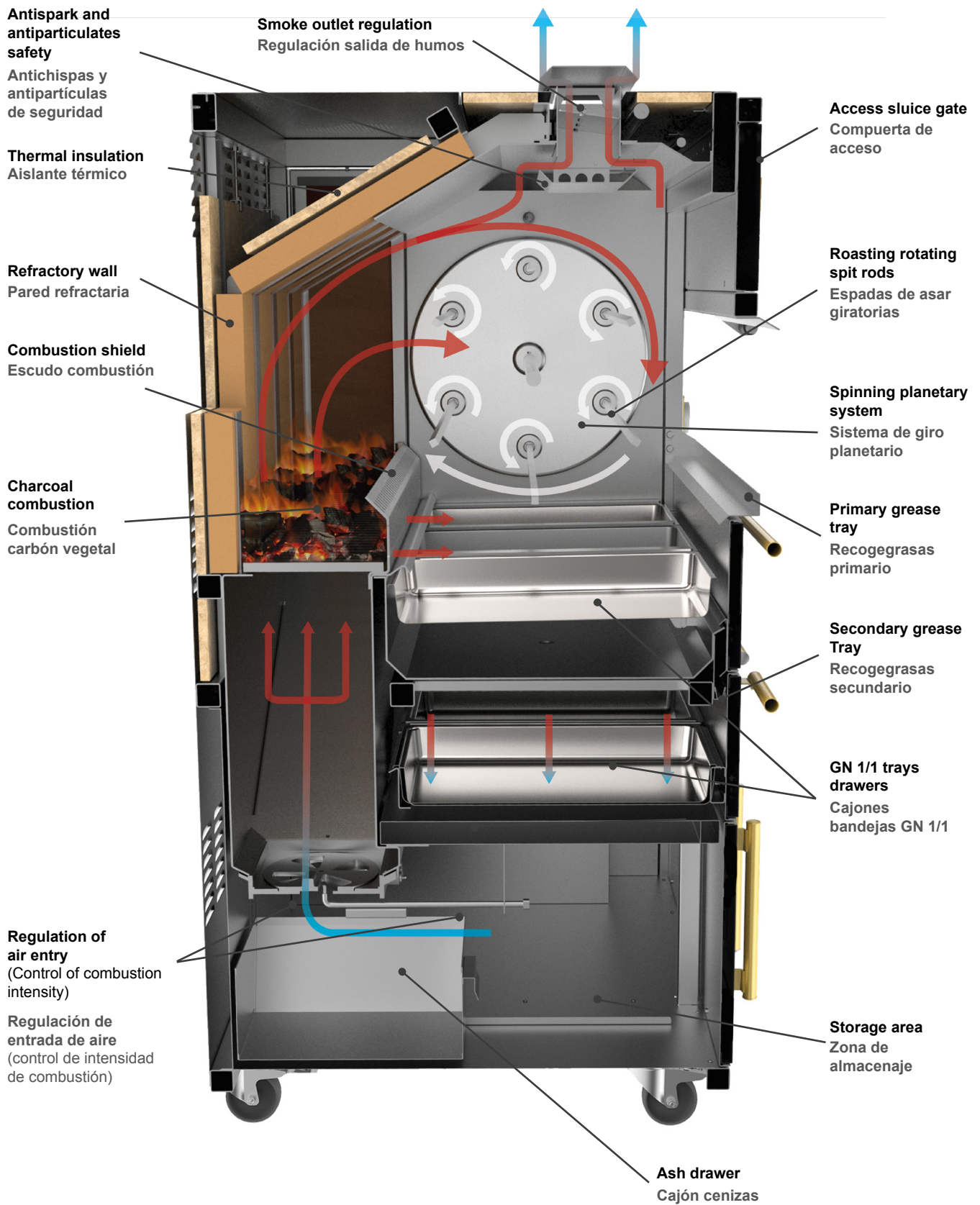
El asador Josper sirve exclusivamente para cocinar alimentos, cualquier otro uso que no sea este, puede comportar elevados riesgos para el usuario.

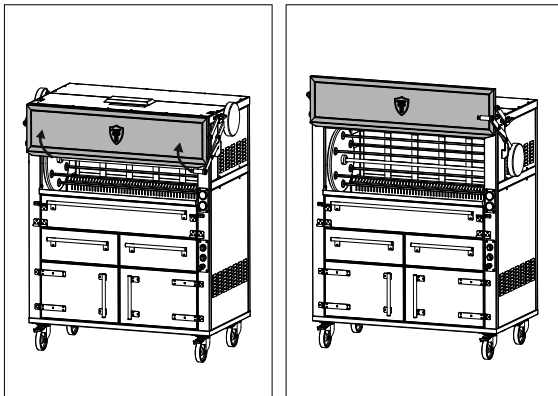
2. JOSPER TECHNOLOGY

2. TECNOLOGÍA JOSPER



2. JOSPER TECHNOLOGY TECNOLOGÍA JOSPER





ACCESS SLUICE GATE

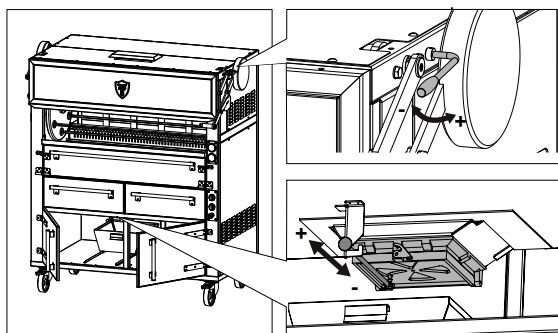
Closed, keeps the heat inside the rotisserie and allows the showcooking, where the cooking and the preparation are visibles. Opened, do you have more visibility and the inside are more accessible.

COMPUERTA DE ACCESO

Cerrada, mantiene la temperatura del asado y permite el showcooking, haciendo visibles la cocción y la preparación de los alimentos. Abierta, proporciona más visibilidad y accesibilidad al interior del equipo.

* For more information about its use go to *Chapter 6: Usage instructions*.

* Para más información sobre su uso ver *Capítulo 6: Instrucciones de uso*.

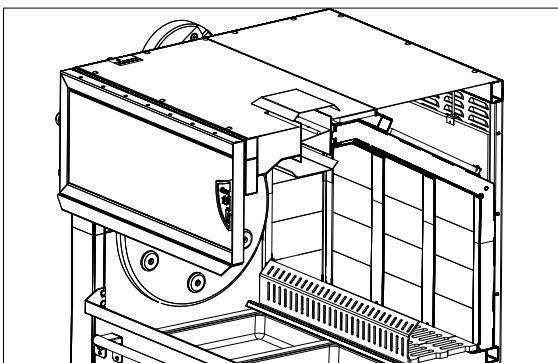


TWO REGULATORS OF AIR

The combustion intensity is controlled by the upper and the lower vents.

DOS REGULADORES DE AIRE

La intensidad de la combustión se controla mediante los tiros superior e inferior.

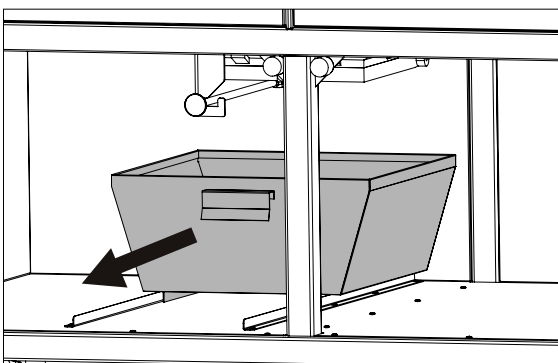


THE CAVITY

The shape of the cavity and the insulation helps to maintain heat and make sure that most of it goes to the roaster area. Its design makes easier the diary cleaning.

LA CAVIDAD

La forma de la cavidad y el material aislante de las paredes y el techo ayudan a mantener el calor y aseguran que llegue la mayor parte a la zona de asado. Su diseño facilita la limpieza diaria.



ASH DRAWER

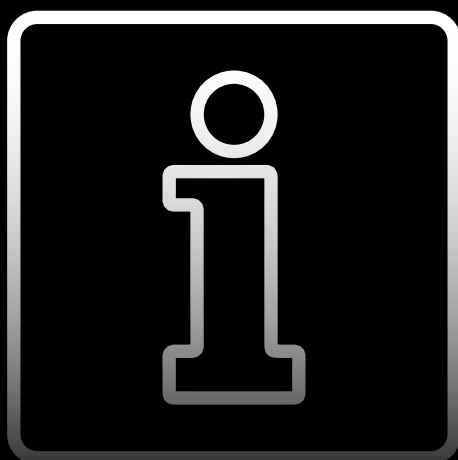
The drawer store the ash produced in the combustion of the charcoal doing the cleaning easier.

CAJÓN DE CENIZAS

El cajón almacena la ceniza producida por la combustión del carbón haciendo la limpieza más fácil.

3. JOSPER ROTISSERIES RANGE

3. GAMA DE ASADORES JOSPER



3.1 ROTISSERIES RANGE GAMA DE ASADORES

ASJ-130

Roasting area 51 1/4 inches x 6 in spit rods
Superficie de asado 6 espadas de 1300 mm

maximum 22/26 lb per spit rod
máximo 10/12 kg por espada



ASJ-063

Roasting area 24 3/4 inches x 6 in spit rods
Superficie de asado 6 espadas de 630 mm

maximum 22/26 lb per spit rod
máximo 10/12 kg por espada



3.2 ASJ-130

TECHNICAL INFORMATION

Roasting area	51 1/4 in x 6 spit rods
Maximum capacity	48 chickens
Fire up time	35 min average
Charcoal daily consumption	66 lb to 75 lb average
Broiling temperature	392 to 536 °F
Maximum weight per spit rod	22 to 26 lb
Installed power	0.60 hp
Exhaust rate	2354 cfm
Net weight	1873.9 lb
Electric connection	EU: 220 V / 50 Hz USA: 120 V / 60 Hz

INFORMACIÓN TÉCNICA

Superficie de braseado	1300 mm x 6 espadas
Máxima capacidad	48 pollos
Tiempo de encendido	35 min aprox.
Consumo diario de carbón	30 a 34 kg
Temperatura de braseado	200 °C a 280 °C
Peso máximo por espada	10 a 12 kg
Potencia instalada	0,45 kW
Capacidad de extracción	4000 m³/h
Peso neto	850 kg
Conexión eléctrica	UE: 220 V / 50 Hz EEUU: 120 V / 60 Hz

INSTALLATION

Clearance with non-flammable equipment	4 in
Clearance with flammable equipment	12 in

INSTALACIÓN

Distancia con elementos no inflamables	100 mm
Distancia con elementos inflamables	300 mm

BUNDLES: SIZES AND WEIGHTS

Sizes bundle	87 7/8 x 45 3/4 x 82 1/4 in
Gross weight bundle	2358.9 lb

BULTOS: MEDIDAS Y PESOS

Medidas bulto	2220 x 1160 x 2090 mm
Peso bruto bulto	1070 kg

INCLUDED ACCESORIES

Josper tongs
Ash drawer
Combustion shield
8 1/1 GN trays (65 mm high)
6 spit rods
42 double skewers for chickens
12 simple skewers for chickens
2 hooks takes spit rods
Grease tray
Poker

ACCESORIOS INCLUIDOS

Pinzas Josper
Cajón de cenizas
Escudo de combustión
8 bandejas GN's 1/1 (65 mm de altura)
6 espadas de asar
42 pinchos dobles para asar pollos
12 pinchos simples para asar pollos
2 ganchos saca espadas
Recogegrasas
Atizador

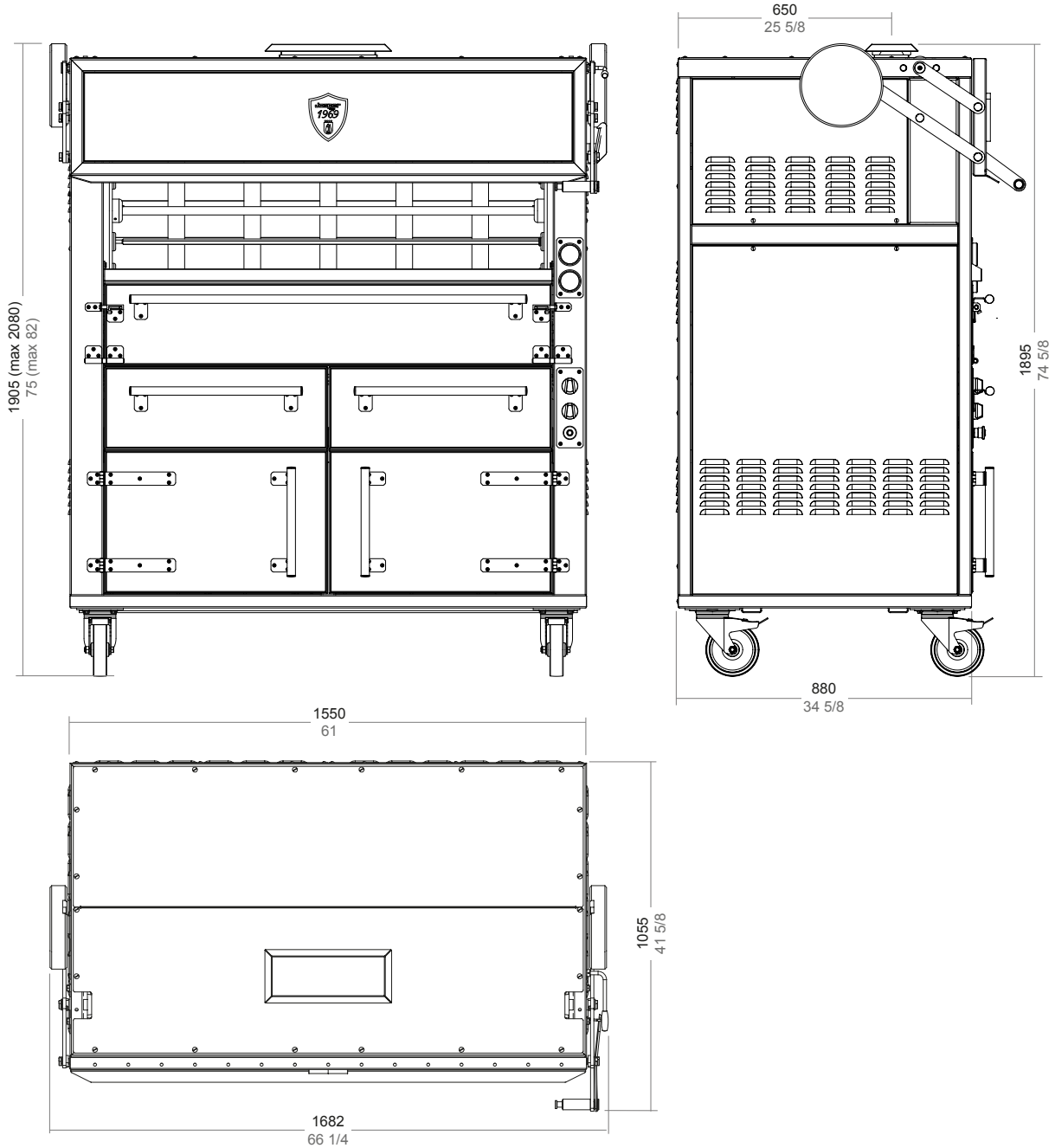
OPTIONAL ACCESORIES

Extra roasting spit rods
Extra roasting skewers
Cooking cage
Cookware (Chapter 9)

ACCESORIOS OPCIONALES

Espadas de asar extras
Pinchos de asar extras
Jaula de cocción
Menaje (Capítulo 9)

3.2 ASJ-130



The measures in black are millimeters (mm), in gray inches (in).
 Las medidas en color negro son milímetros (mm), en color gris son pulgadas.



3.3 ASJ-063

TECHNICAL INFORMATION

Roasting area	24 3/4 in x 6 spit rods
Maximum capacity	24 chickens
Fire up time	35 min average
Charcoal daily consumption	35.3 lb to 44 lb average
Broiling temperature	392 to 536 °F
Maximum weight per spit rod	22 to 26 lb
Installed power	0.60 hp
Exhaust rate	1766 cfm
Net weight	1234.6 lb
Electric connection	EU: 220 V / 50 Hz USA: 120 V / 60 Hz

INFORMACIÓN TÉCNICA

Superficie de braseado	630 mm x 6 espadas
Máxima capacidad	24 pollos
Tiempo de encendido	35 min aprox.
Consumo diario de carbón	16 a 20 kg
Temperatura de braseado	200 °C a 280 °C
Peso máximo por espada	10 a 12 kg
Potencia instalada	0,45 kW
Capacidad de extracción	3000 m³/h
Peso neto	560 kg
Conexión eléctrica	UE: 220 V / 50 Hz EEUU: 120 V / 60 Hz

INSTALLATION

Clearance with non-flammable equipment	4 in
Clearance with flammable equipment	12 in

INSTALACIÓN

Distancia con elementos no inflamables	100 mm
Distancia con elementos inflamables	300 mm

BUNDLES: SIZES AND WEIGHTS

Sizes bundle	-
Gross weight bundle	-

BULTOS: MEDIDAS Y PESOS

Medidas bulto	-
Peso bruto bulto	-

INCLUDED ACCESORIES

Josper tongs
Ash drawer
Combustion shield
4 1/1 GN trays (65 mm high)
6 roasting spit rods
18 double skewers for chickens
12 simple skewers for chickens
2 hooks takes spit rods
Grease tray
Poker

ACCESORIOS INCLUIDOS

Pinzas Josper
Cajón de cenizas
Escudo de combustión
4 bandejas GN's 1/1 (65 mm de altura)
6 espadas de asar
18 pinchos dobles para asar pollos
12 pinchos simples para asar pollos
2 ganchos saca espadas
Recogegrasas
Atizador

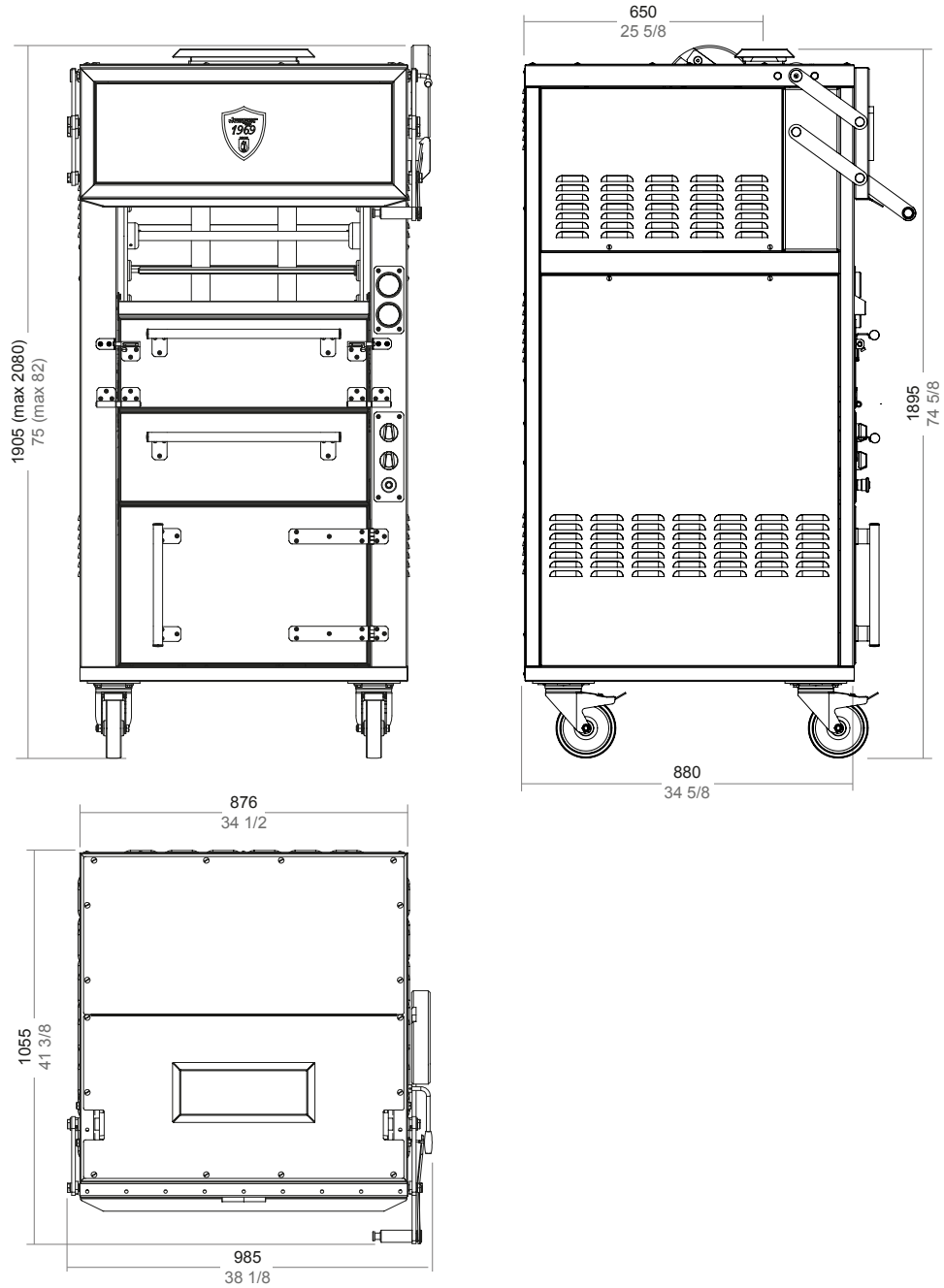
OPTIONAL ACCESORIES

Extra roasting spit rods
Extra roasting skewers
Cooking cage
Cookware (Chapter 9)

ACCESORIOS OPCIONALES

Espadas de asar extras
Pinchos de asar extras
Jaula de cocción
Menaje (Capítulo 9)

3.3 ASJ-063

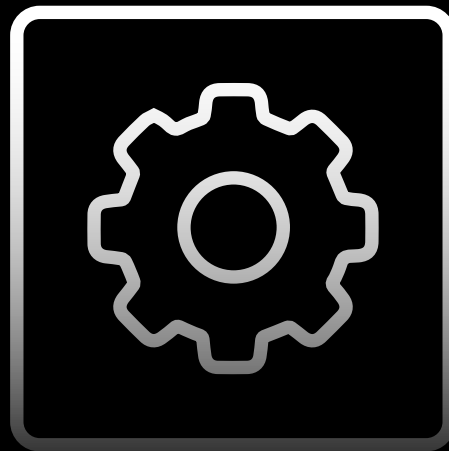


The measures in black are millimeters (mm), in gray inches (in).
 Las medidas en color negro son milímetros (mm), en color gris son pulgadas.

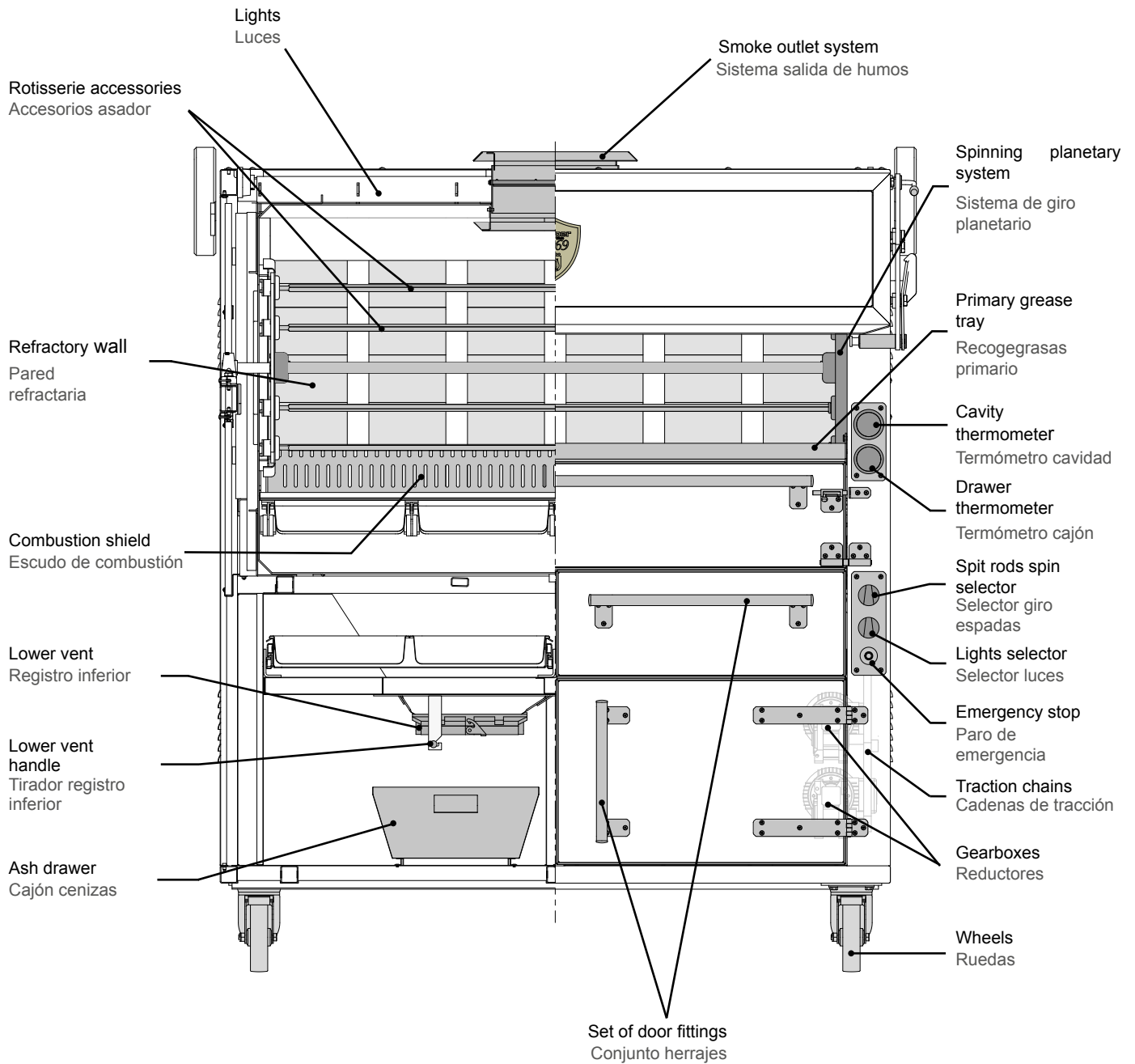


4. EQUIPMENT AND EXPLODED

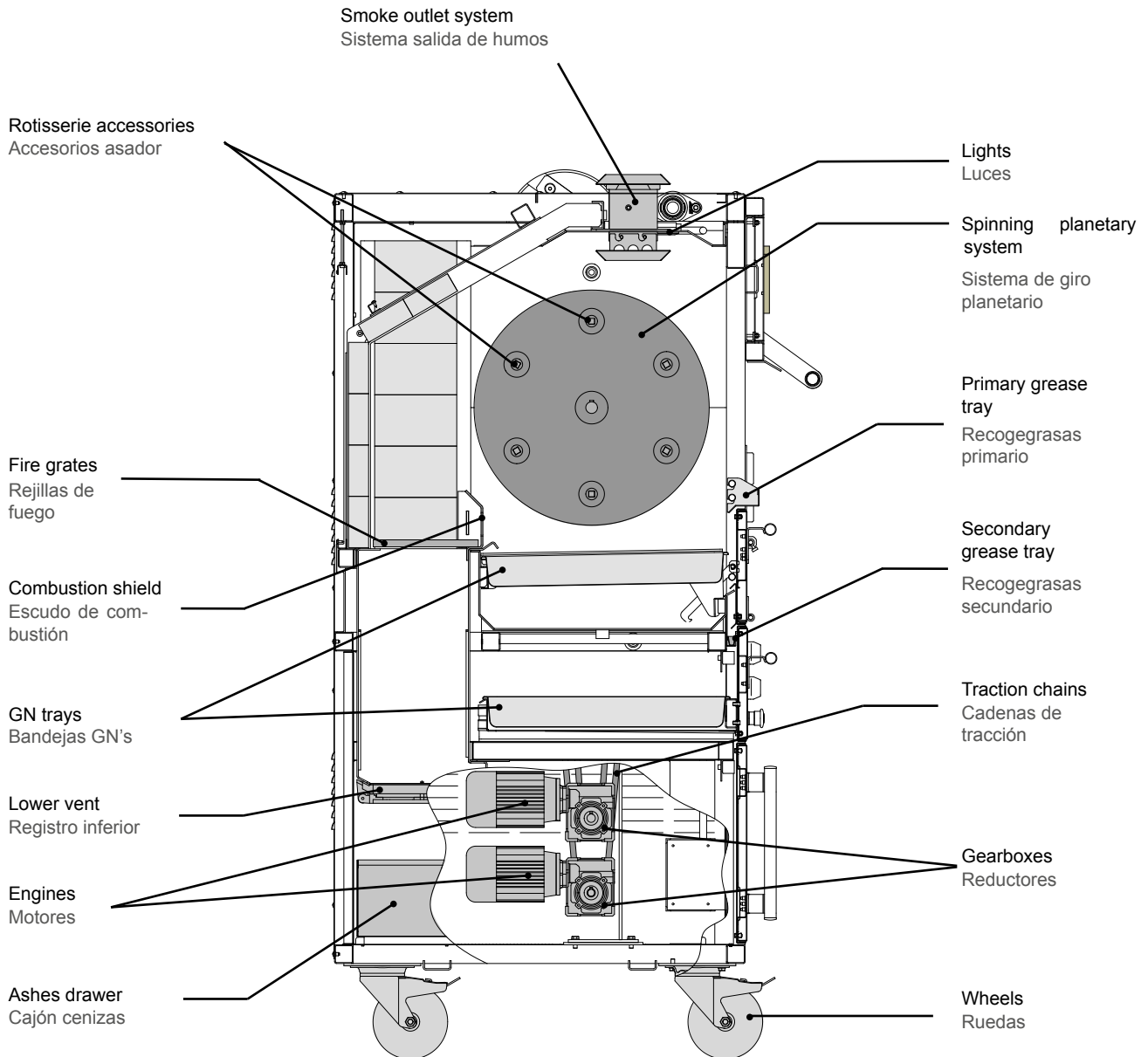
4. EQUIPO Y DESPIECE



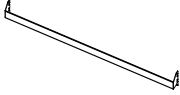
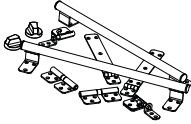
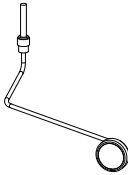
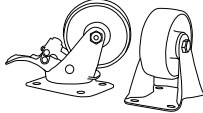
4.1 COMPONENTS COMPONENTES



4.1 COMPONENTS COMPONENTES



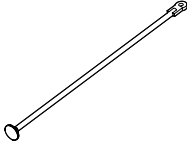
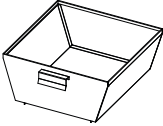
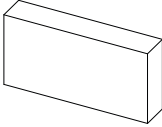
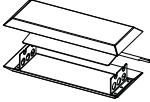
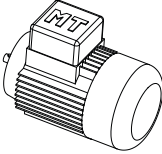

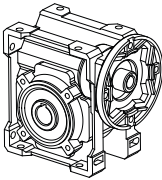
4.2 EXTERNAL COMPONENTS COMPONENTES EXTERNOS

	NAME NOMBRE	MODEL MODELO	REFERENCE REFERENCIA
	Primary grease tray Recogegrasas primario	ASJ-063	250055
		ASJ-130	250056
	Set of door fittings INOX Juego de herrajes INOX	ASJ-063	250057
	Set of door fittings GOLDEN Juego de herrajes DORADO	ASJ-130	250058
	Cavity thermometer Termómetro cavidad	ASJ-063/130	250061
	Drawers thermometer Termómetro cajones	ASJ-063/130	250062
	Set of wheels Juego de ruedas	ASJ-063/130	250063

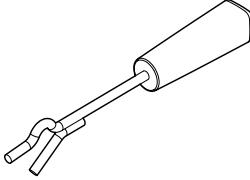
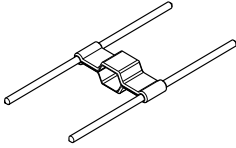
4.3 INTERNAL COMPONENTS COMPONENTES INTERNOS

	NAME NOMBRE	MODEL MODELO	REFERENCE REFERENCIA
	Secondary grease tray Recogegrasas secundario	ASJ-063 ASJ-130	250047 250048
	12V Light set Conjunto luz 12V	ASJ-063/130	250049
	Combustion Shield Escudo combustión	ASJ-063 ASJ-130	250052 250053
	Fire grate Rejilla de fuego	ASJ-063/130	250054
	Small fire grate Rejilla de fuego pequeña	ASJ-063	250065
	Complete ashes' gate Compuerta cenizas completa	ASJ-063/130	0407
	Ashes' gate plate Plato compuerta cenizas	ASJ-063/130	0448

4.3 INTERNAL COMPONENTS COMPONENTES INTERNOS

	NAME NOMBRE	MODEL MODELO	REFERENCE REFERENCIA
	Inferior vent handle 14 7/8 in Tirador registro inferior 376 mm	ASJ-063/130	250091
	Inferior vent handle's knob Pomo tirador registro inferior	ASJ-063/130	250089
	Ashes drawer Cajón cenizas	ASJ-063/130	0466 INOX
	Refractory wall Ladrillo refractario	ASJ-063/130	250022
	Smoke outlet system Sistema salida humos	ASJ-063/130	250024
	Engine 220V - 50Hz (EU) Motor 220V - 50Hz (EU)	ASJ-063/130	250026
	Engine 120V - 60Hz (USA) Motor 120V - 60Hz (USA)	ASJ-063/130	250027
	Traction chain 102 in Cadena de tracción 260 cm	ASJ-063/130	250045
	Traction chain 83 in Cadena de tracción 210 cm	ASJ-063/130	250046
	Gearbox Reductor	ASJ-063/130	250066

4.4 COOKING ACCESSORIES ACCESORIOS DE COCCIÓN

	NAME NOMBRE	MODEL MODELO	REFERENCE REFERENCIA
	Spit rod Espada de asar	ASJ-063	4487
		ASJ-130	4347
	Spit rod holder Gancho saca espadas	ASJ-063/130	4340 4347
	Double skewer Pincho doble	ASJ-063/130	4326
	Simple skewer Pincho simple	ASJ-063/130	4327
	Skewer's bolt Tornillo pincho	ASJ-063/130	4328
	Cooking cage Jaula de cocción	ASJ-063	240003
		ASJ-130	4341

5. INSTALLATION INSTRUCTIONS

5. INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN



5.1 WARNINGS ADVERTENCIAS



The diameter of the extraction tube must be at least of 300 mm, or 12 in, for all the models.

El diámetro del tubo de extracción debe ser como mínimo de 300 mm, o 12 in, para todos los modelos.



All the extractor hood's measurements in this chapter 5, Installataion instruccions, are the minimum recommended.

Todas las medidas de campana mostradas en este capítulo 5, Instrucciones de instalación, son las mínimas recomendadas.



In all the installation options, it is important to keep the components of the hood and conducts clean (read chapter 7, Cleaning and maintenance).

En todas las opciones de instalación, es imprescindible mantener limpios los componentes de la campana y los conductos (ver capítulo 7, Limpieza y mantenimiento).



Do NOT use flammable liquids to fire-up the charcoal. Only use charcoal as fuel for the rotisserie.

NO utilizar líquidos inflamables para encender el carbón. Usar solo carbón vegetal como combustible para el asador.



Before fire-up the rotisserie for the first time, remember to remove all the plastics that are covering the exterior of the rotisserie.

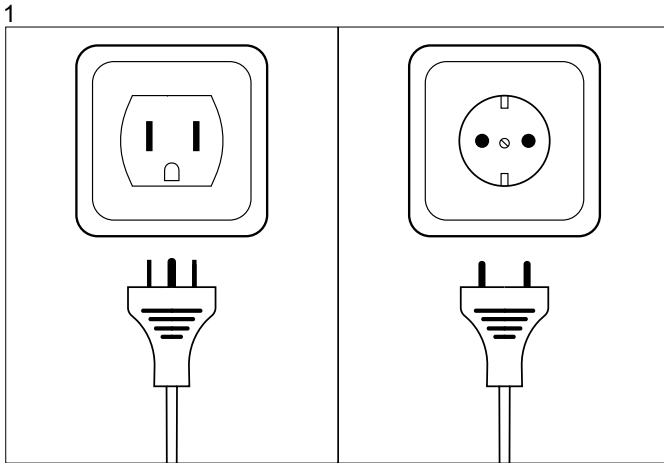
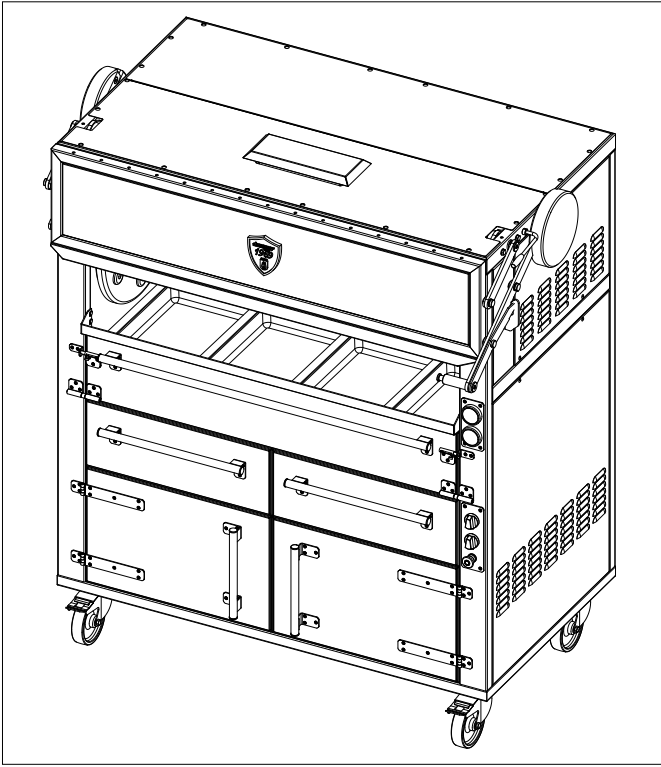
Recuerde retirar todos los recubrimientos plásticos que protejen el exterior del asador antes de encenderlo.



CAUTION! You must to do an initial fire-up before starting the broiling.

¡CUIDADO! Debe realizar una encendida inicial del asador antes de empezar a brasear.

5.2 ASSEMBLY MONTAJE



Plug the rotisserie into an outlet with the following specifications:

USA: 120V / 60Hz

EU: 220V / 50Hz

Enchufar el asador a una toma de corriente de las siguientes características:

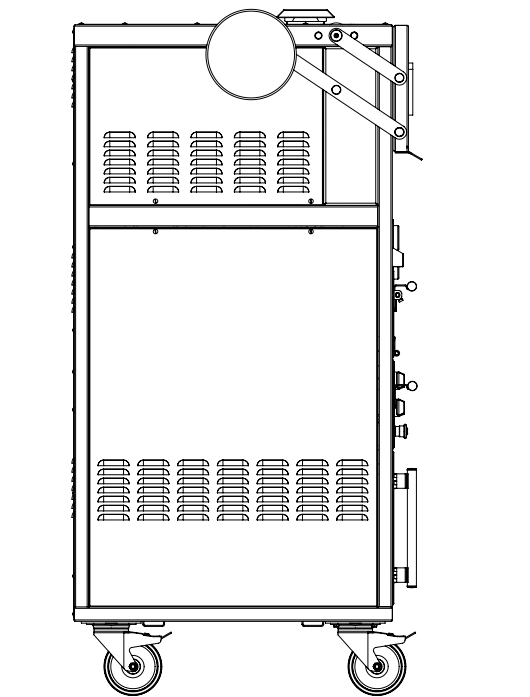
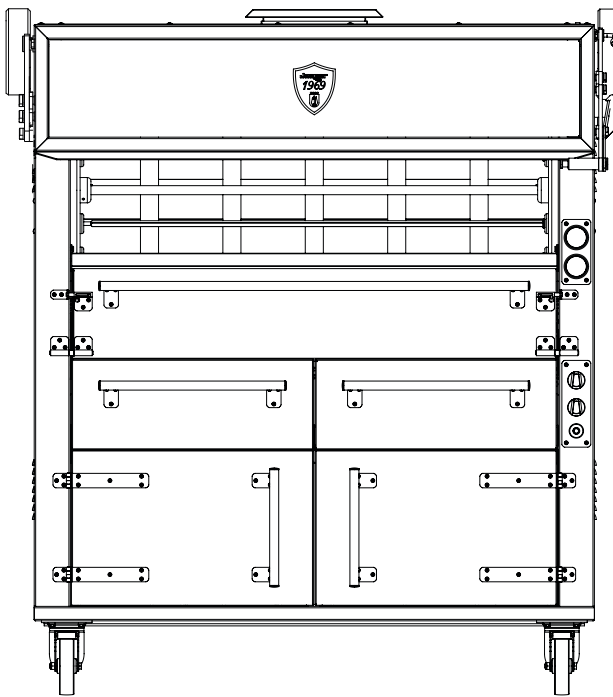
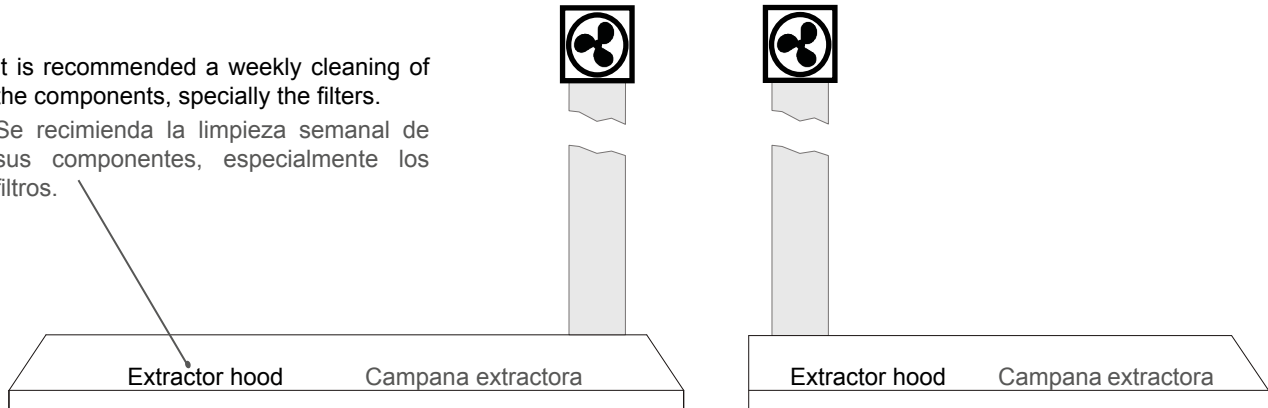
EEUU: 120V / 60Hz

UE: 220V / 50Hz

5.3 INSTALLATION INSTALACIÓN

It is recommended a weekly cleaning of the components, specially the filters.

Se recomienda la limpieza semanal de sus componentes, especialmente los filtros.



In case that the chimney caught fire, turn off the switch from the smoke extraction motor, turn the rotisserie off and close the lower and upper vents. Use a fire extinguisher to suffocate the fire outside of the rotisserie.

En el caso de que la chimenea se incendie, cierre el interruptor del motor de extracción de humos, apague el asador y cierre los 2 tiros, superior e inferior. Utilice un extintor para apagar el fuego externo del asador.

Installation of the exhaust hood in accordance with the Standard for Ventilation Control and Fire Protection of Commercial Cooking Operations, NFPA 96. The maintenance, cleaning and inspection of the extractor hood must be done according to the exhaust hood manufacturer's recommendations or instructions manual.

La instalación de la campana extractora debe ir acorde con el Estándar de Control de Ventilación y Protección del fuego de Cocinas Comerciales, NFPA 96. El mantenimiento, la limpieza y la inspección de la campana extractora debe efectuarse siguiendo las instrucciones del manual o del fabricante.

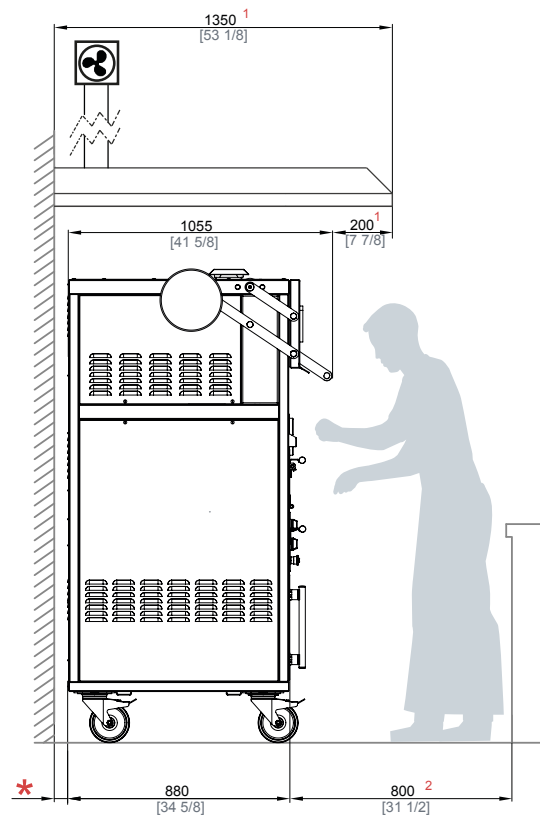
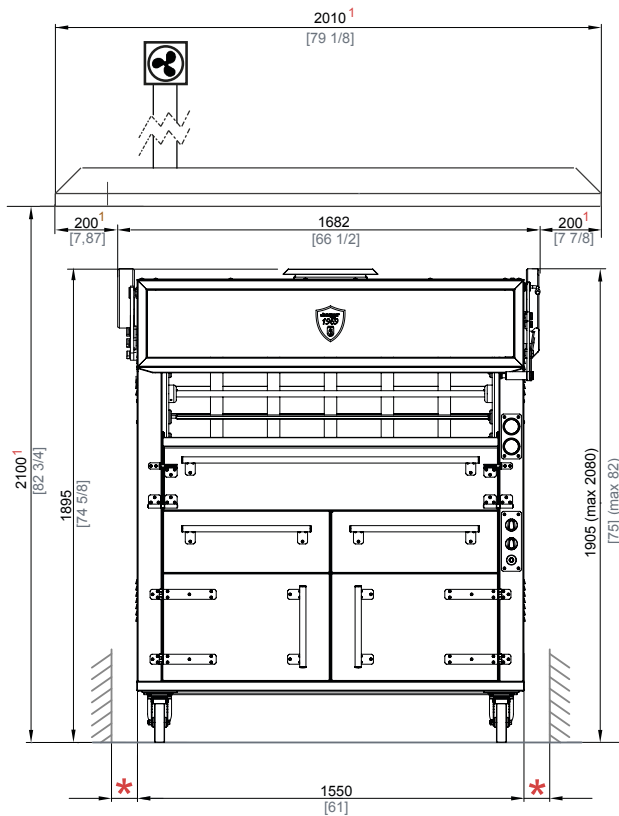
5.3 INSTALLATION INSTALACIÓN

ASJ-130



RECOMMENDED SUCTION RATE: 2354 CFM

CAUDAL DE ASPIRACIÓN RECOMENDADO: 4000 M³/H



- * MINIMUM DISTANCE TO FLAMMABLE ELEMENTS: 300 mm [12 in]
- RECOMMENDED DISTANCE TO ANOTHER ELEMENTS: 100 mm [4 in]
- 1 RECOMMENDED HOOD'S MINIMUM DIMENSIONS
- 2 RECOMMENDED CHEF'S WORKING SPACE

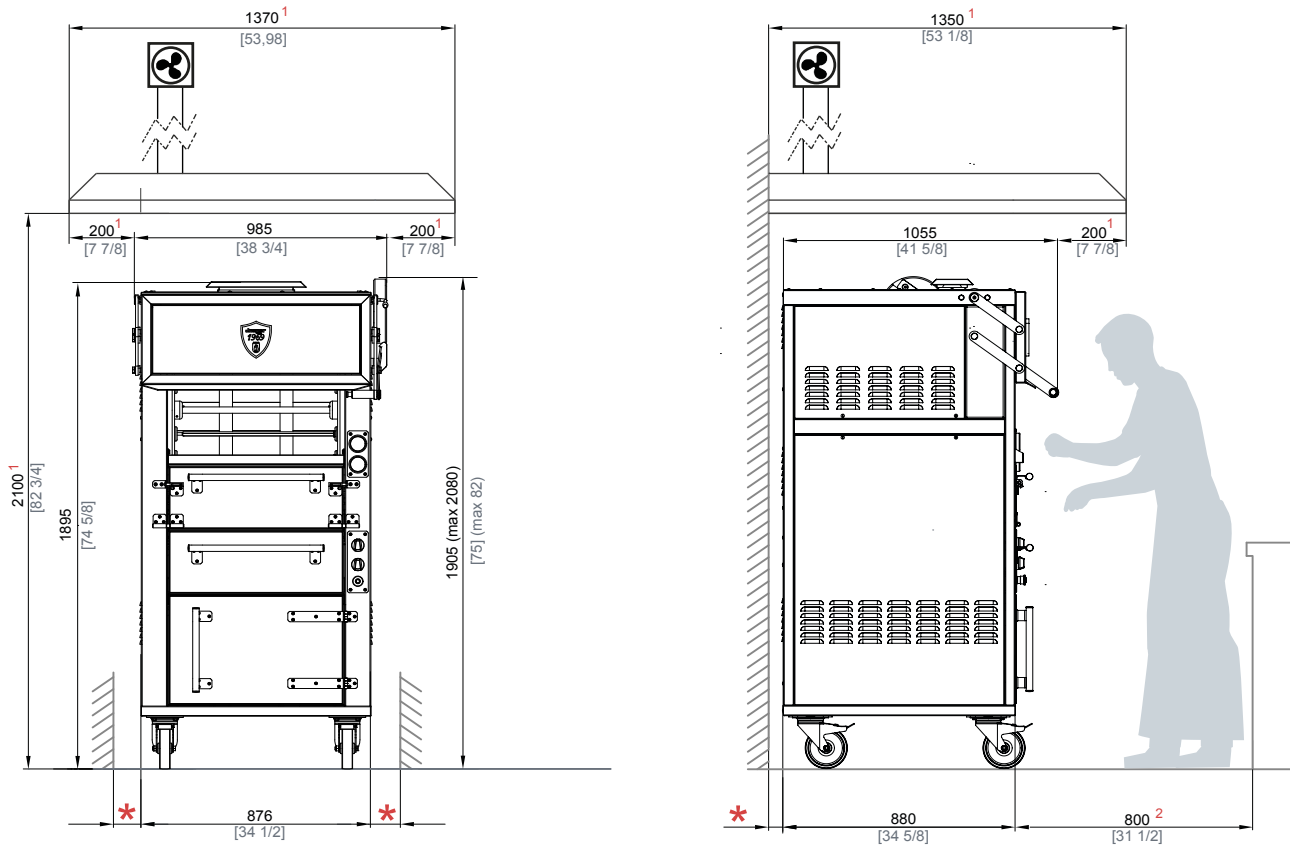
- * DISTANCIA MÍNIMA A ELEMENTOS INFLAMABLES: 300 mm [12 in]
- DISTANCIA RECOMENDADA A OTROS ELEMENTOS: 100 mm [4 in]
- 1 MEDIDAS MÍNIMAS RECOMENDADAS DE LA CAMPANA EXTRACTORA
- 2 ESPACIO RECOMENDADO DE TRABAJO PARA EL CHEF

The measures in black are millimeters (mm), in gray inches (in).
Las medidas en color negro son milímetros (mm), en color gris son pulgadas.

5.3 INSTALLATION INSTALACIÓN

ASJ-063

 **RECOMMENDED SUCTION RATE: 1766 CFM**
CAUDAL DE ASPIRACIÓN RECOMENDADO: 3000 M³/H



- * MINIMUM DISTANCE TO FLAMMABLE ELEMENTS: 300 mm [12 in]
- RECOMMENDED DISTANCE TO ANOTHER ELEMENTS: 100 mm [4 in]
- 1 RECOMMENDED HOOD'S MINIMUM DIMENSIONS
- 2 RECOMMENDED CHEF'S WORKING SPACE

- * DISTANCIA MÍNIMA A ELEMENTOS INFLAMABLES: 300 mm [12 in]
- DISTANCIA RECOMENDADA A OTROS ELEMENTOS: 100 mm [4 in]
- 1 MEDIDAS MÍNIMAS RECOMENDADAS DE LA CAMPANA EXTRACTORA
- 2 ESPACIO RECOMENDADO DE TRABAJO PARA EL CHEF

The measures in black are millimeters (mm), in gray inches (in).
 Las medidas en color negro son milímetros (mm), en color gris son pulgadas.

6. USAGE INSTRUCTIONS

6. INSTRUCCIONES DE USO



6.1 WARNINGS ADVERTENCIAS



CAUTION! Use Charcoal fuel only.
¡CUIDADO! Utilice sólo carbón vegetal como combustible.



Remember that all accesible surfaces of the equipment are at high temperature. Use isulating gloves or tongs when handling the rotisserie racks to avoid burns. Do not touch the equipment with unprotected hands.

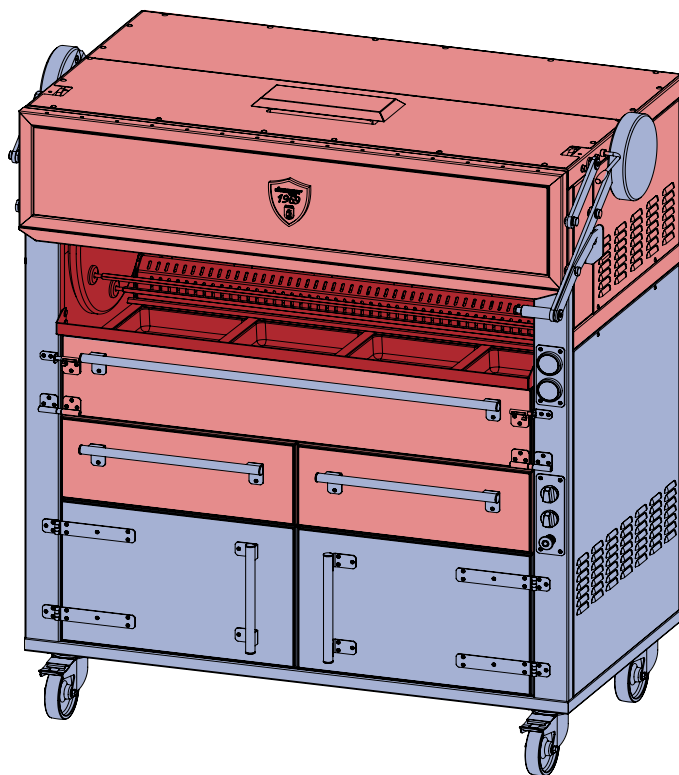
Recuerde que todas las superficies accesibles del equipo están a alta temperatura. Utilizar guantes aislantes o pinzas para evitar quemaduras. No tocarlo con las manos desprotegidas.




WARNING! Do NOT cover the air refrigeration entry and exit.
¡PELIGRO! No cubra la entrada y salida de aire de refrigeración.



The drawers under the cavity are not intended for food warming as a constant temperature of minimum 65°C is not guaranteed.
Los cajones bajo la cavidad no son aptos para la conservación de alimentos ya que no garantiza una temperatura constante mínima de 65°C.

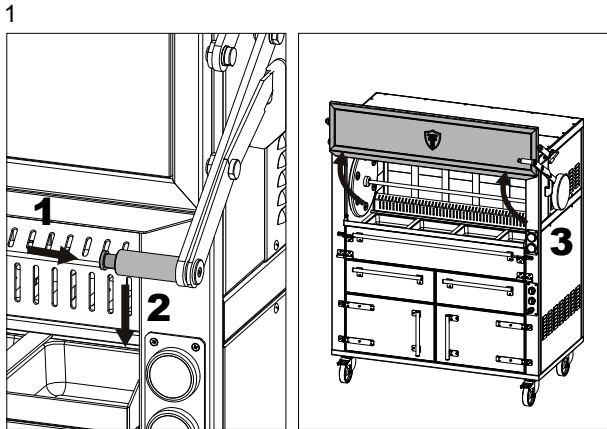


	Very hot	Muy caliente	*
	Hot	Caliente	
	Cold	Frío	

* The temperature reached in the different parts of the Rotisserie will depend on the ambient conditions, the time use of the equipment and the quantity and quality of the charcoal.

La temperatura alcanzada en las diferentes partes del asador dependerá de las condiciones ambientales, el tiempo que lleve en uso el asador y la cantidad y calidad de carbón.

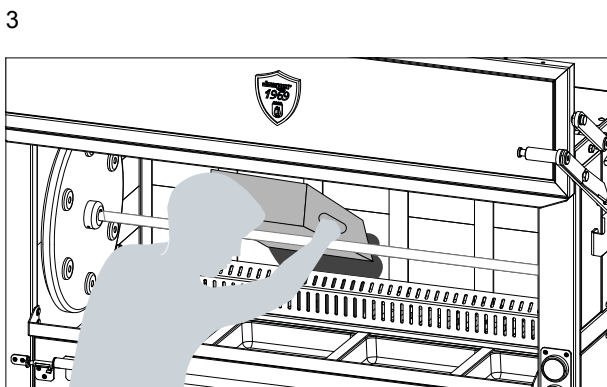
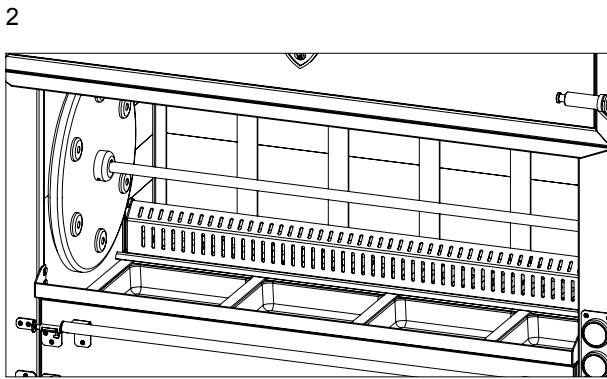
6.2 CHARCOAL LOADING CARGA DEL CARBÓN



CAUTION! All the firing-up process must be done without the any accessories inside the rotisserie.

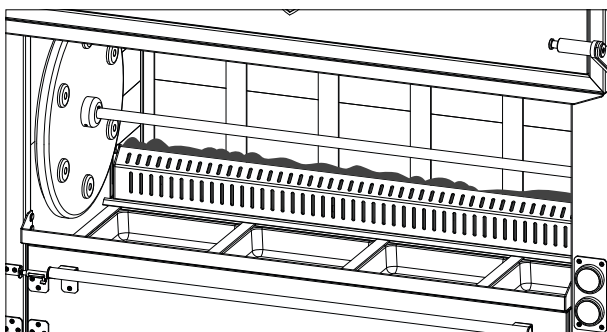
¡CUIDADO! Todo el proceso de encendido del asador ha de realizarse sin ningun accesorio dentro del asador.

Open the gate. Press the button on the handle then, grabbing the handle, move the gate slightly down, then move it up.
Abrir la compuerta. Apretar el botón de la maneta y, agarrando la maneta, desplazar la compuerta ligeramente hacia a bajo, seguidamente moverla hacia arriba.



Do the load and the fire-up operations without the spit rods or any rotisserie accessorie placed.

Realizar la operación de carga y encendido sin las espadas u cualquier otro accesorio de asador colocado.



Pass the charcoal box along the top of the rotisserie's central axis and lian on it. Tilt the box slightly and pour the charcoal evenly over the grates.

Pasar la caja de carbón por la parte superior del eje central del asador y apoyarse sobre él. Inclinar ligeramente la caja y verter uniformemente el carbón sobre las rejillas.

6.2 CHARCOAL LOADING CARGA DEL CARBÓN

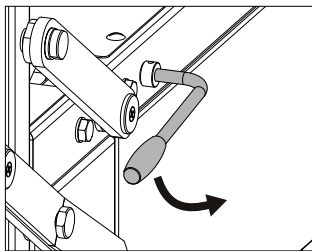
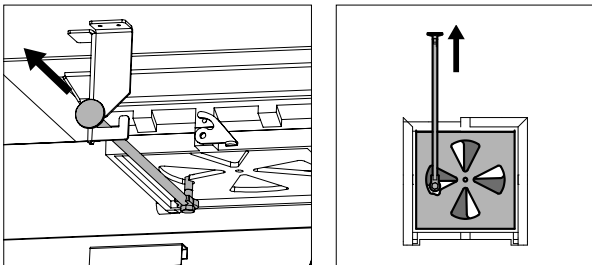
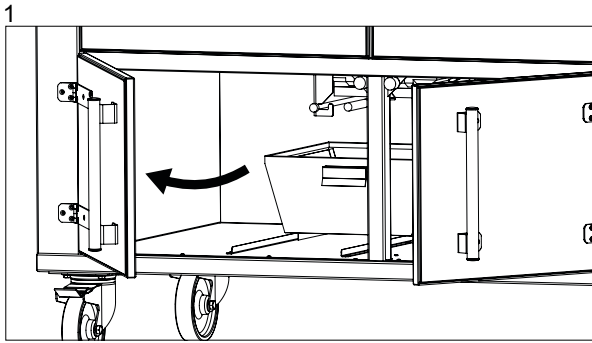
The amount of charcoal depends on the rotisserie model:
La cantidad de carbón depende del modelo de asador:

ASJ-130 Braising area 51,2 in (x6) 48 chickens =  average 33 lb
Superficie de braseado 48 pollos = aprox. 15 kg

ASJ-063 Braising area 24,8 in (x6) 24 chickens =  average 18 lb
Superficie de braseado 24 pollos = aprox. 8 kg

SIZES IN BOXES OF 22 lb
MEDIDAS EN CAJAS DE 10 kg

6.3 ROTISSERIE FIRE-UP ENCENDIDO DEL ASADOR

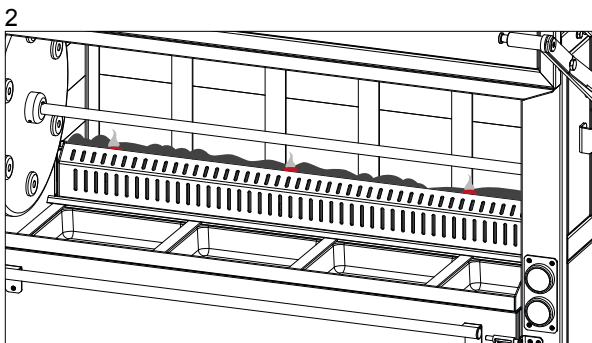


Fully open the lower vent to facilitate the air circulation.

Abra completamente el tiro inferior para facilitar la circulación del aire.

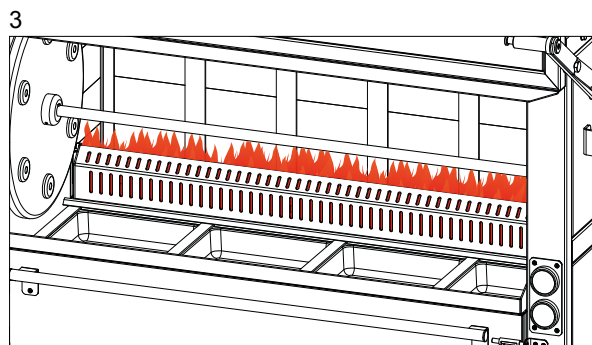
And the upper vent too.

Y también el tiro superior.



Place the firelighters at least three different spots.

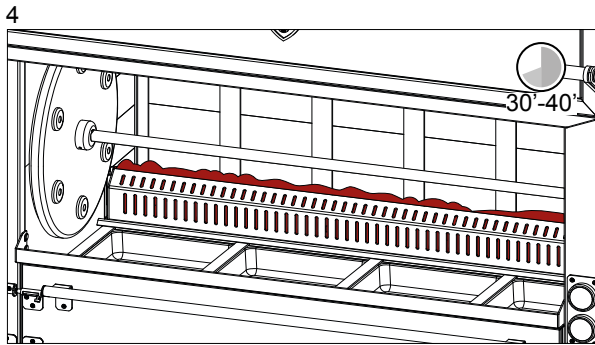
Colocar las pastillas de encendido en mínimo 3 puntos diferentes.



To an extra quality of braising, put the chickens inside the rotisserie when there are flame, like in the picture. You could add a few firewood logs to maintain the flame more time.

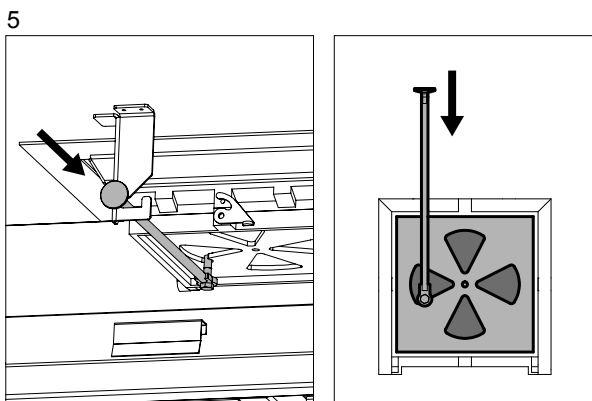
Para una calidad de asado superior, introducir los pollos cuando haya llama, cómo en la imagen. Se puede añadir algunos troncos de leña para mantener la llama más tiempo.

6.3 ROTISSERIE FIRE-UP ENCENDIDO DEL ASADOR



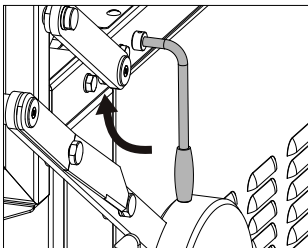
Wait for 30-40 minutes, until the charcoal has acquired a reddish color.

Esperar 30-40 minutos, hasta que el carbón tenga un color rojizo.



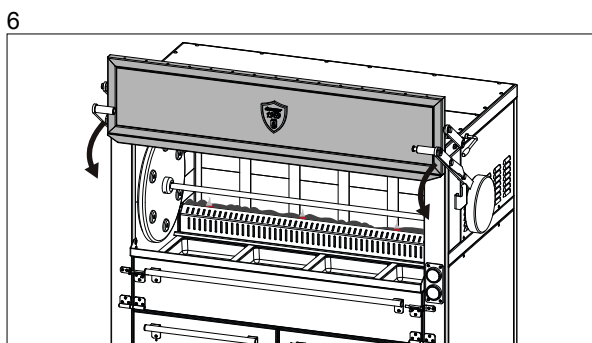
CAUTION! It is recommended to work with the lower vent closed to increase the components durability.

¡CUIDADO! Se recomienda trabajar con el tiro inferior cerrado para aumentar la durabilidad de los componentes.



Close the lower and the upper vent.

Cerrar el tiro inferior y superior.

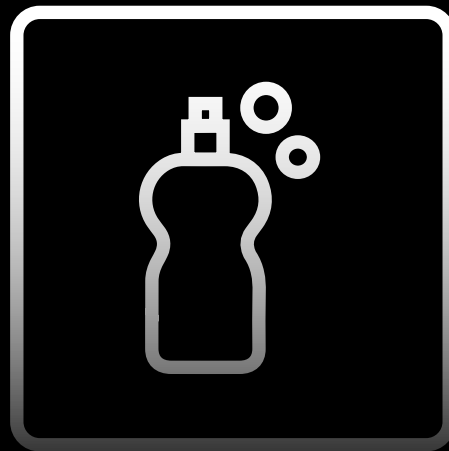


Close the access gate

Cerrar la compuerta de acceso.

7. CLEANING AND MAINTENANCE

7. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO



7.1 WARNINGS ADVERTENCIAS



Perform the operations when the oven is cold to avoid burns.
Realizar las operaciones cuando el horno esté frío para evitar quemaduras.



Do NOT use chemical products to clean the oven.
NO utilice productos químicos para limpiar el horno.



Do NOT pour ashes into flammable or thermo deformable recipients made from materials like plastic, rubber, wood or similar.
NO verter las cenizas en recipientes fabricados con material inflamables o termodeformables (plástico, goma, madera o similares) .

Cleaning symbols:
Símbolos de limpieza:



Clean with grease remover and a brush.
Limpiar con quitagrasa y cepillo.



Clean with grease remover and wet cloth.
Limpiar con quitagrasa y trapo húmedo.



Clean with wirebrush.
Limpiar cepillo de púas.

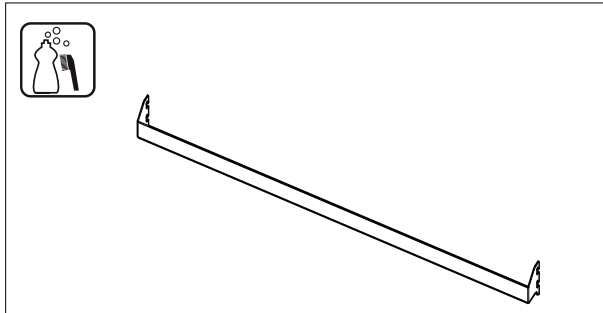
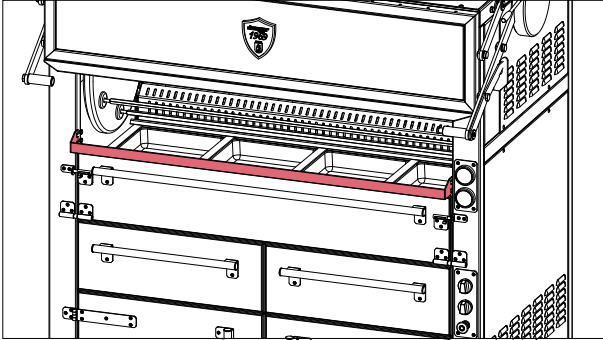


Do NOT use water nor put in dishwasher.
NO usar agua ni poner en el lavavajillas.

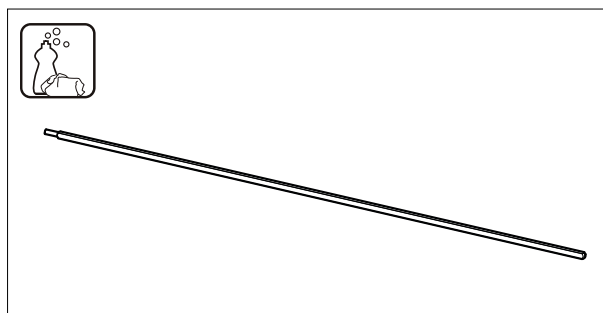
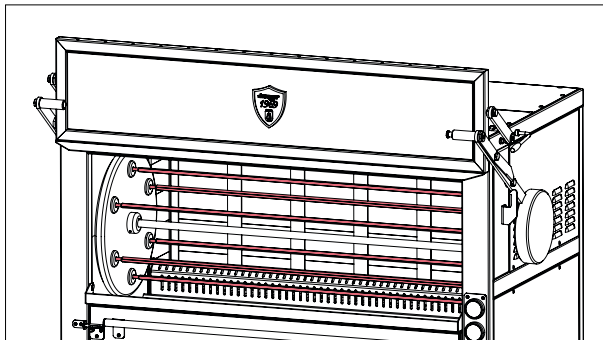


Put in dishwasher.
Usar lavavajillas.

PRIMARY GREASE TRAY RECOGEGRASAS PRIMARIO



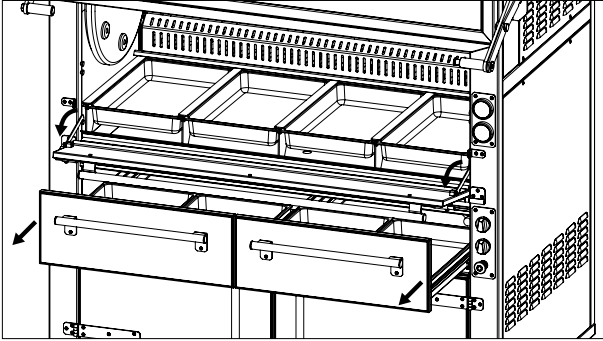
SPIT RODS ESPADAS ASADO



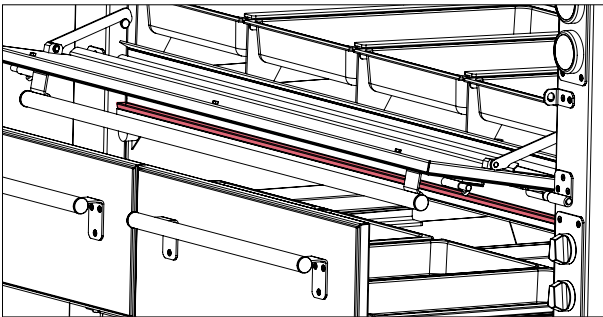
It is necessary to clean spit rods and the others roasting accessories after every use.

Es necesario limpiar, después de cada uso. las espadas y los demás accesorios para asar.

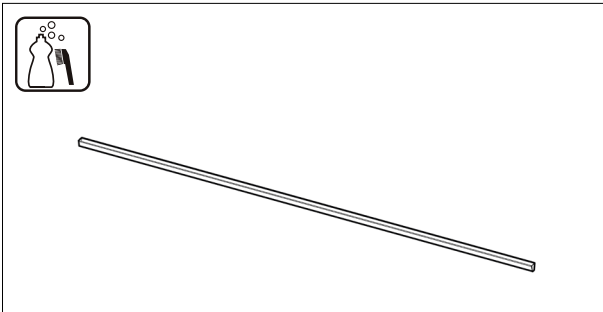
SECONDARY GREASE TRAY RECOGEGRASAS SECUNDARIO



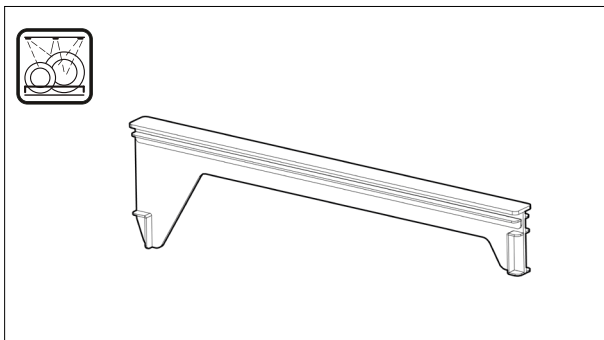
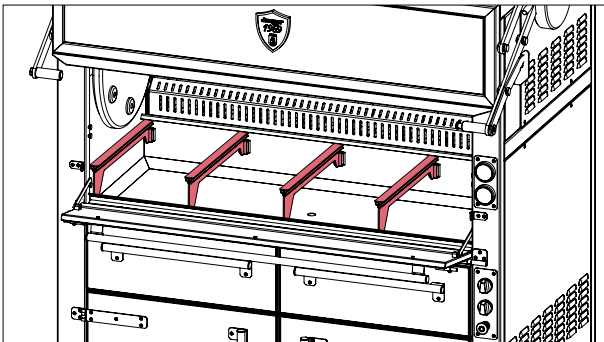
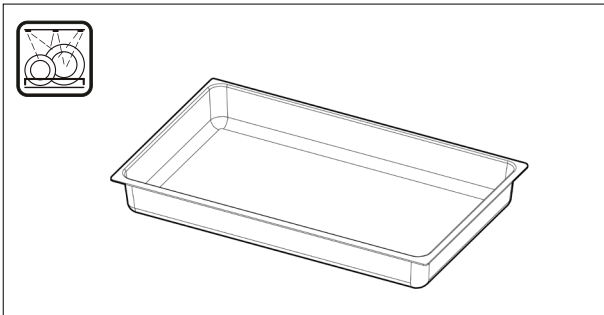
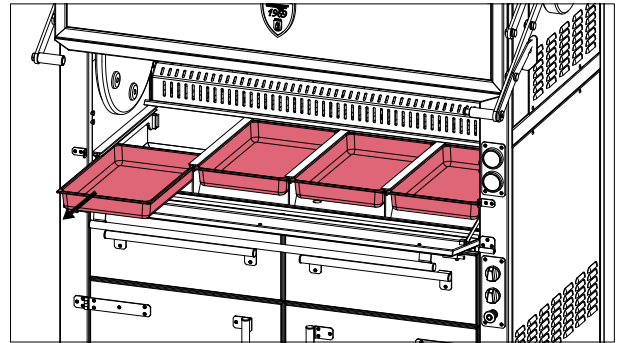
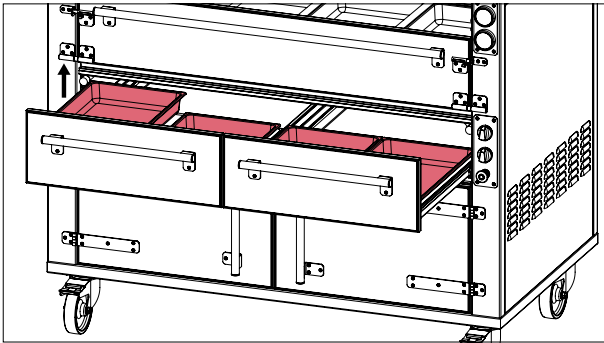
Open the swing door and the drawers.
Abrir la puerta abatible y los cajones.



The grease tray is located between the door and the drawers.
El recoge grasas se encuentra entre la puerta y los cajones.

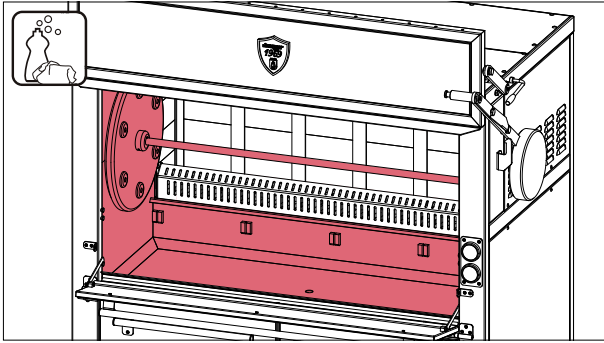


GN 1/1 TRAYS AND TRAY'S GUIDES BANDEJAS GN 1/1 Y GUÍAS BANDEJAS



7.2 DAILY CLEANING LIMPIEZA DIARIA

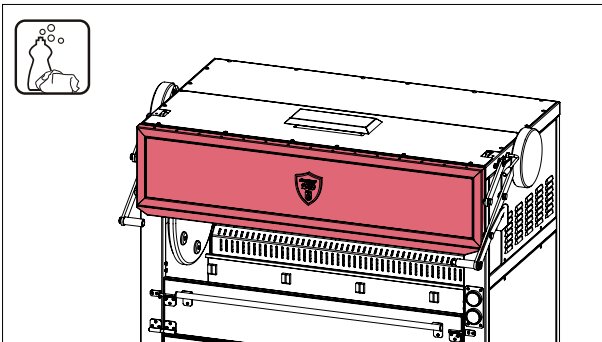
CAVITY CAVIDAD



Do NOT use water in the combustion area or the grates.

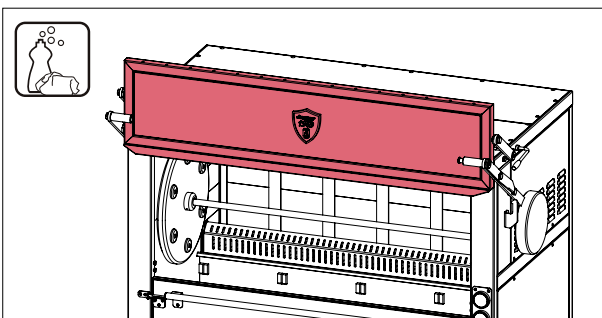
NO utilizar agua en la zona de combustión ni en las rejillas.

ACCES SLUICE GATE COMPUERTA DE ACCESO



Clean the outside of the gate and the inside when it is closed.

Limpiar tanto el interior como el exterior de la compuerta mientras esta esta cerrada.



Clean the inside again when the gate is opened to remove the rest of the dirt.

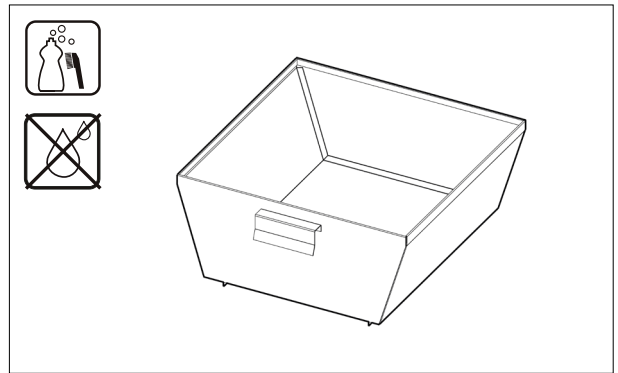
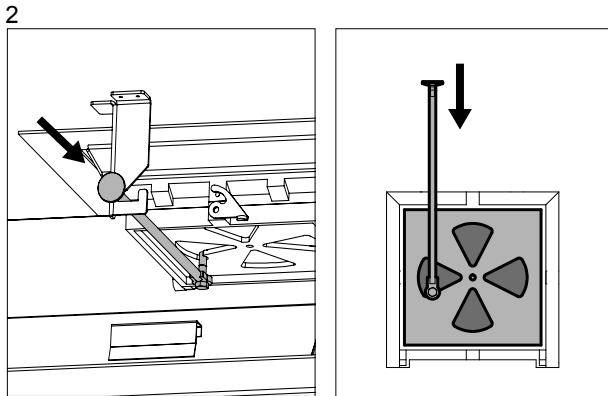
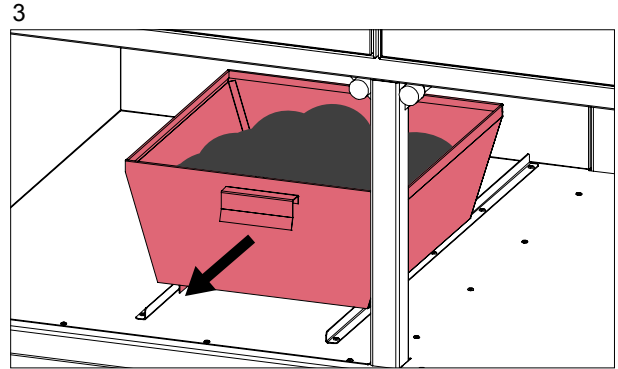
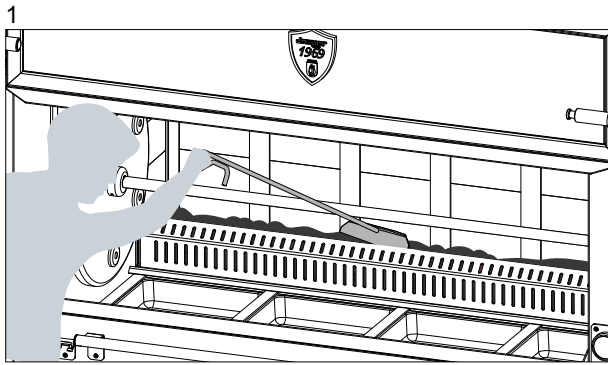
Limpiar el interior de nuevo con la compuerta abierta para llegar a los lugares dónde aún queda suciedad.



Do NOT use a corrosive grease remover to clean the outside of the rotisserie.

NO utilizar quitagrasas corrosiva para limpiar el exterior del asador.

ASH DRAWER CAJÓN CENIZAS



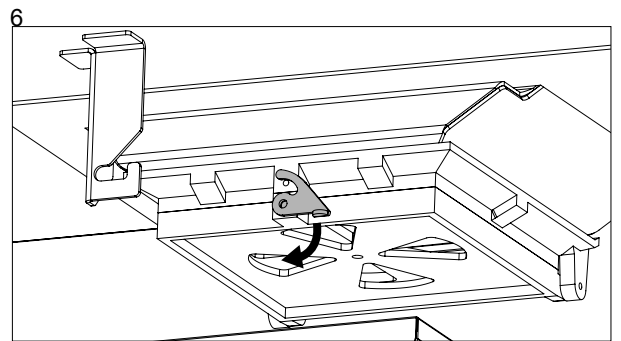
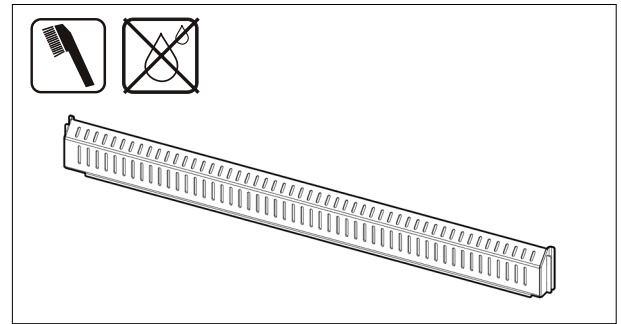
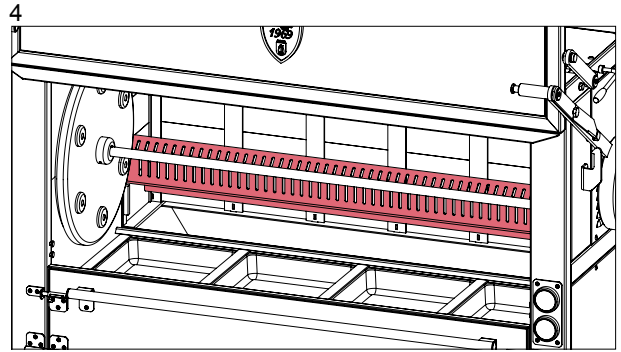
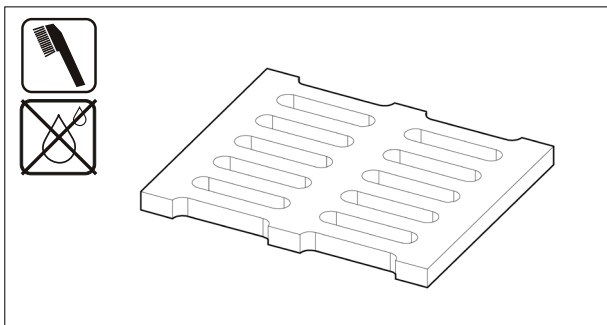
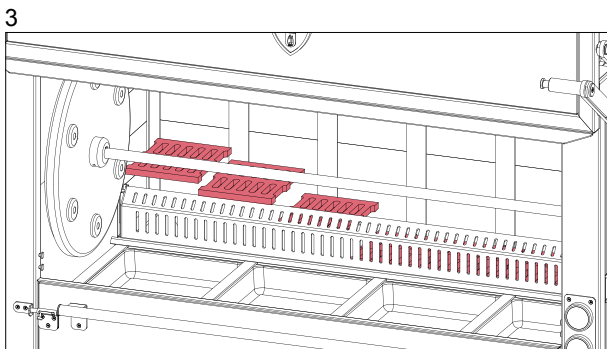
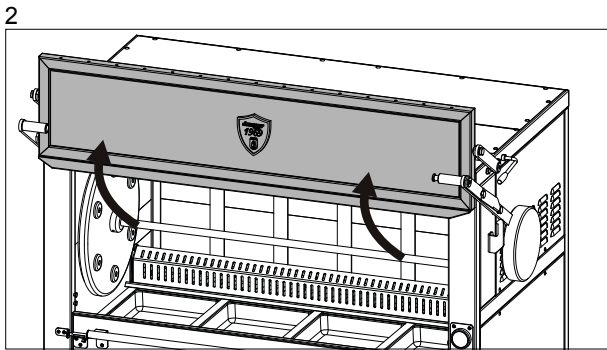
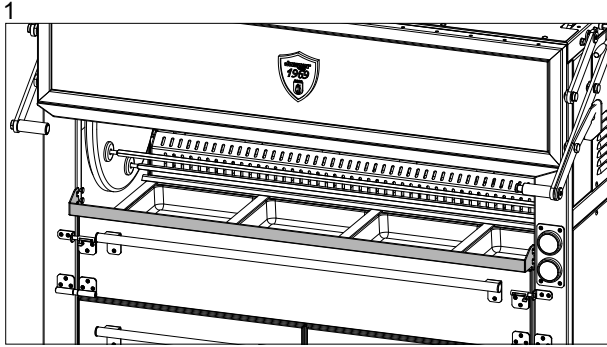
Disposal of ashes- Ashes should be placed in a metal container with a tight-fitting lid. The closed container of ashes should be placed on a non-combustible floor or on the ground, well away from all combustible materials, pending final disposal. When the ashes are disposed by burial in soil or otherwise locally dispersed, they should be retained in the closed container until all cinders have thoroughly cooled.

Eliminación de las cenizas- Las cenizas deberán ser recogidas en un contenedor de metal con un cierre de seguridad. El contenedor cerrado deberá estar situado sobre un suelo no combustible, lejos de cualquier material combustible, mientras se esperando su enfriamiento. La eliminación de las cenizas tendrá en cuenta las normativas locales que apliquen a este tipo de residuo y no podrán sacarse del contenedor metálico hasta que estén totalmente frías.

7.3 WEEKLY CLEANING LIMPIEZA SEMANAL

FIRE GRATES AND INTERIOR CONE REJILLAS DE FUEGO Y CONO INTERIOR

2 - 3 times a week
2 - 3 veces a la semana

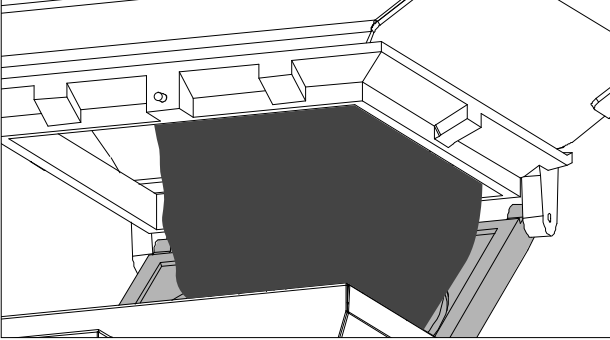


Do NOT use water in the combustion area or the grates.

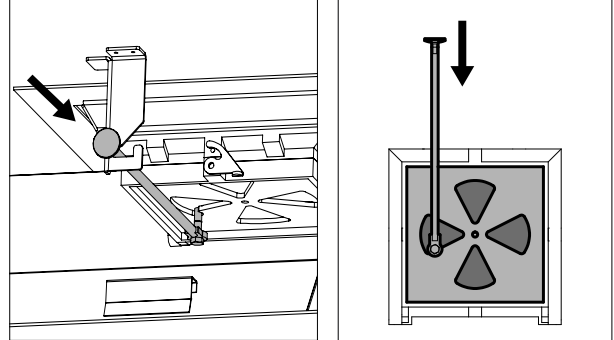
NO utilizar agua en la zona de combustión ni en las rejillas.

7.3 WEEKLY CLEANING LIMPIEZA SEMANAL

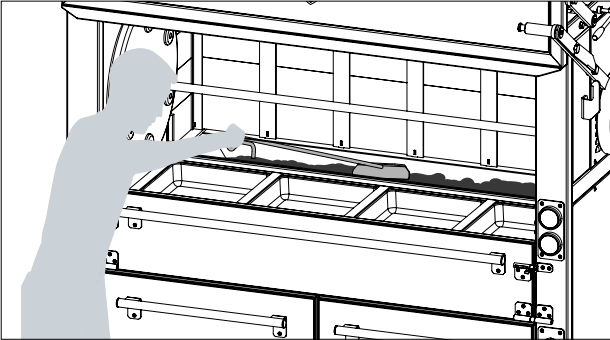
7



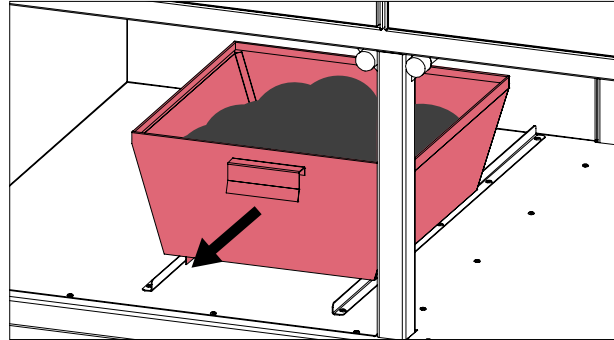
10



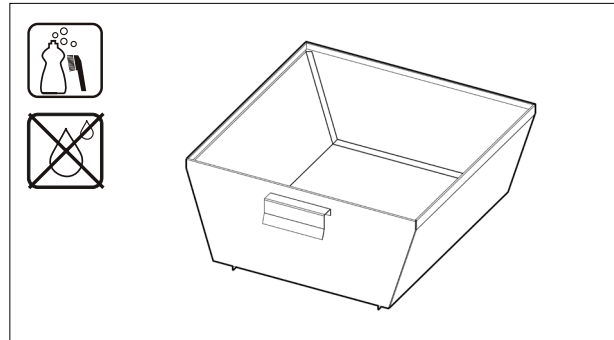
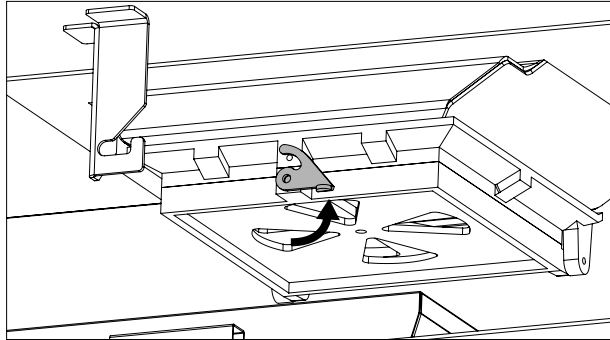
8



11



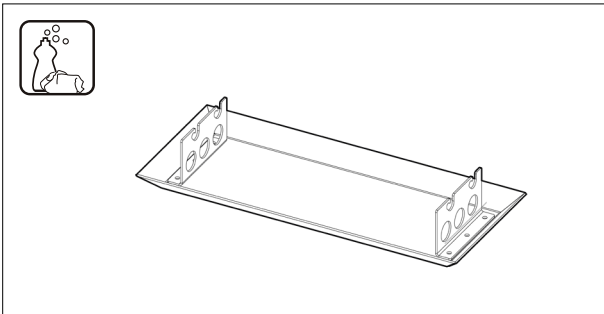
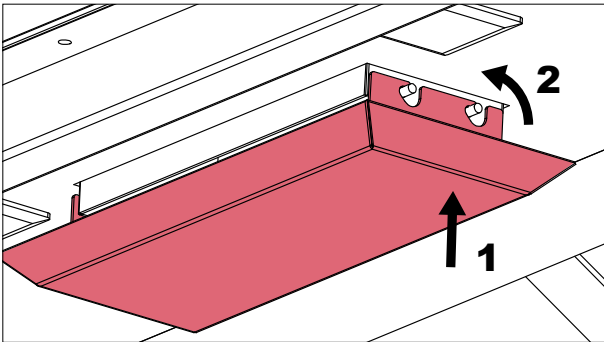
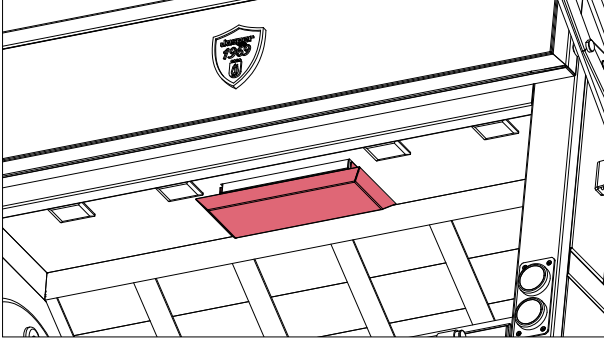
9



Disposal of ashes- Ashes should be placed in a metal container with a tight-fitting lid. The closed container of ashes should be placed on a non-combustible floor or on the ground, well away from all combustible materials, pending final disposal. When the ashes are disposed by burial in soil or otherwise locally dispersed, they should be retained in the closed container until all cinders have thoroughly cooled.

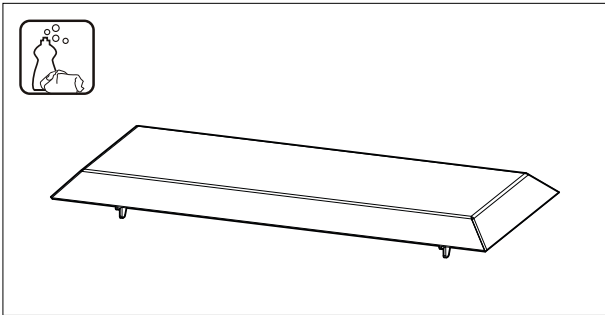
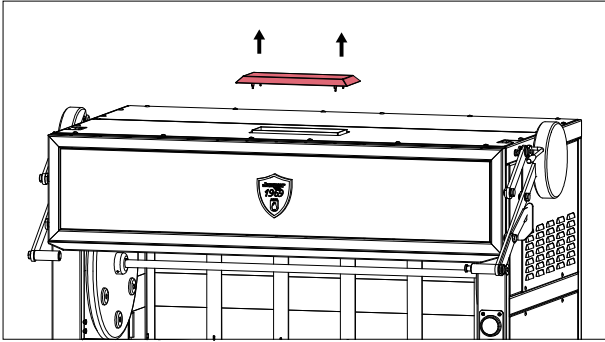
Eliminación de las cenizas- Las cenizas deberán ser recogidas en un contenedor de metal con un cierre de seguridad. El contenedor cerrado deberá estar situado sobre un suelo no combustible, lejos de cualquier material combustible, mientras se esperando su enfriamiento. La eliminación de las cenizas tendrá en cuenta las normativas locales que apliquen a este tipo de residuo y no podrán sacarse del contenedor metálico hasta que estén totalmente frías.

FIREBREAK
CORTAFUEGOS



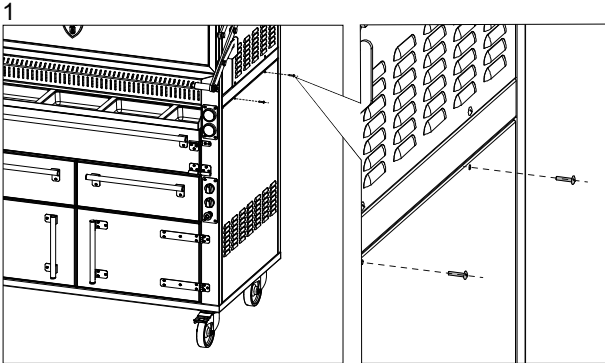
7.4 MONTHLY CLEANING LIMPIEZA MENSUAL

FIREBREAK HAT SOMBRERO CORTAFUEGOS



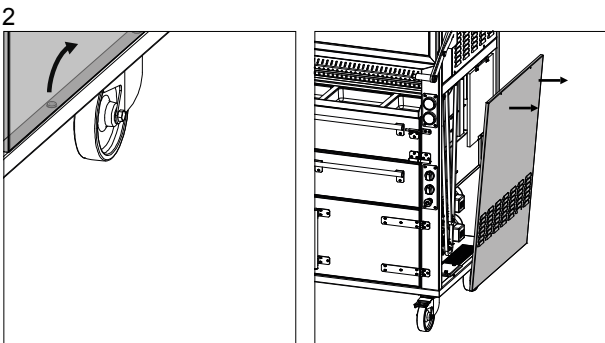
7.5 SEMIANNUALLY SEMESTRALMENTE

GREASING THE CHAIN ENGRASE DE LA CADENA



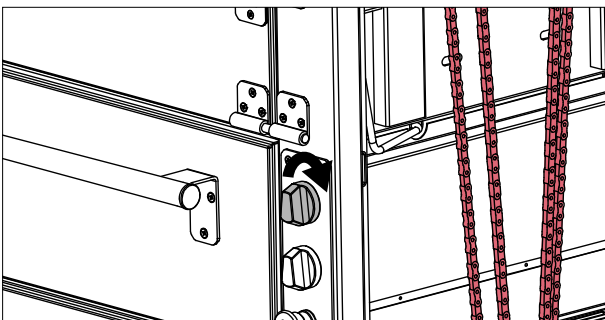
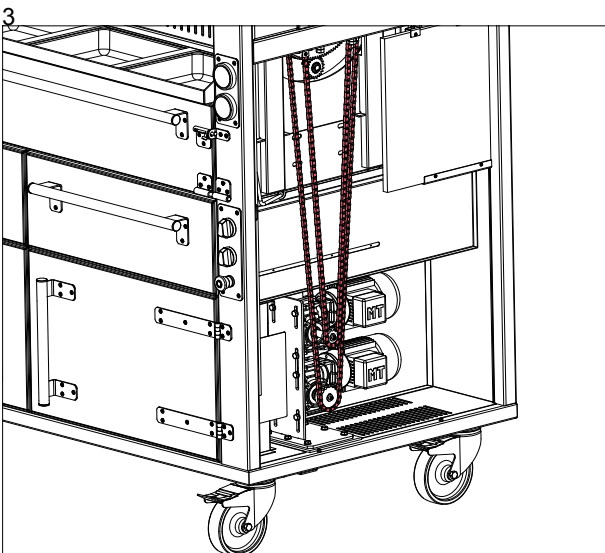
Unscrew the bolts of the lateral housing to access to the rotating system.

Desenroscar los tornillos de la carcasa lateral para acceder al sistema de rotación.



Slightly tilt the housing and remove it, first make a move upward to unsnap, and then forward.

Inclinar ligeramente la carcasa y extraerla, haciendo primero un movimiento hacia arriba, para desengancharla, y posteriormente hacia delante.

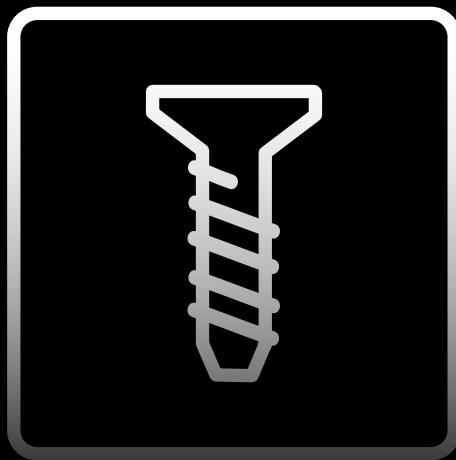


Grease the chain with special temperature grease. Then start the engines using the switch, leave them on for a few seconds and then turn them off. Grease the rest of the chain that was not accessible before.

Engrasar la cadena con grasa especial para temperatura. Seguidmanete encender los motores usando el interruptor, dejarlos encendidos unos segundos y apagarlos. Engrasar el trozo de la cadena que no era accesible antes.

8. MAINTENANCE INSTRUCTIONS

8. INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO



8.1 WARNINGS ADVERTENCIAS



CAUTION! Make sure that the rotisserie is cold.
¡CUIDADO! Asegúrese que el asador esté frío.



Use the pieces and methods recommended and explained in this handbook by Jospers when using this rotisserie.
Al usar el asador, emplear las piezas y seguir los métodos recomendados por Jospers en este manual.



WARNING! Do NOT put any flammable material at less than 30 cm (11,81 in) away from the sides or the top of the rotisserie.
¡PELIGRO! NO colocar ningún material combustible a menos de 30 cm de los laterales ni encima del asador.



Note well the references and names when asking for back-ups, accessories or parts at Jospers. And make sure to say the correct name and reference.
Fíjese bien en las referencias y nombres al pedir recambios, accesorios o piezas a Jospers. Y asegúrese de decir el nombre y referencia correctos.



It is forbidden to perform any modification to the equipment unless it has been approved by Jospers before.
Se prohíbe cualquier modificación del equipo no autorizado previamente por Jospers.



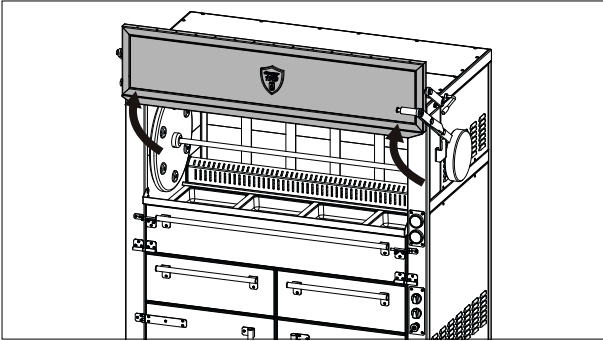
Do NOT use pieces or parts of other equipments or companies.
NO utilice piezas o partes de otros equipos o compañías.



Jospers will not be held responsible of the damages provoked to the people, parts or installations caused by an improper use or maintenance of the rotisserie.
Jospers no se hace responsable de los daños ocasionados a las personas, piezas o las instalaciones causados por un uso o mantenimiento indebido del asador.

8.2 LIGHT BULB REPLACEMENT CAMBIO DE BOMBILLA

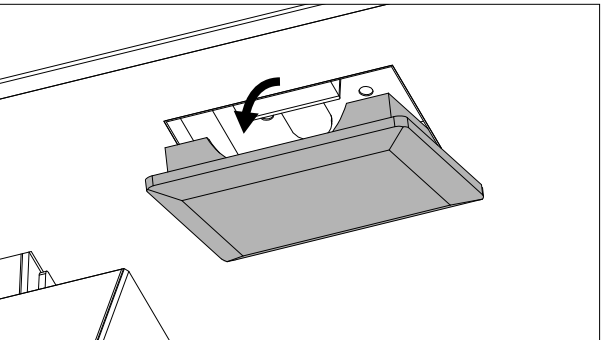
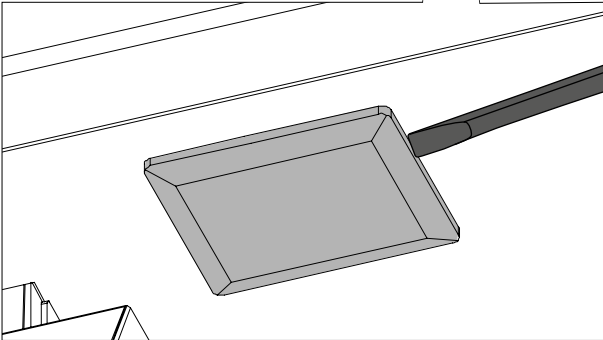
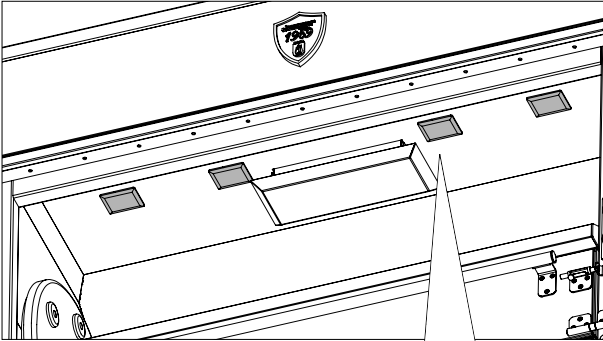
1



Open the access sluice gate.

Abrir la puerta de acceso.

2

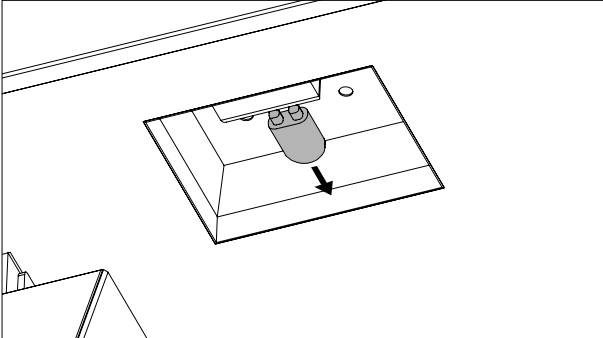


With the help of a screwdriver, pull to disengage the glass. Be careful not to break it.

Con la ayuda de un destornillador retirar el cristal con cuidado de no romperlo.

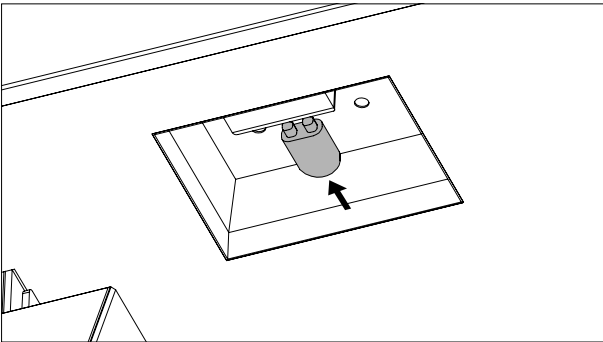
8.2 LIGHT BULB REPLACEMENT CAMBIO DE BOMBILLA

3



Using gloves, take off the light bulb carefully.

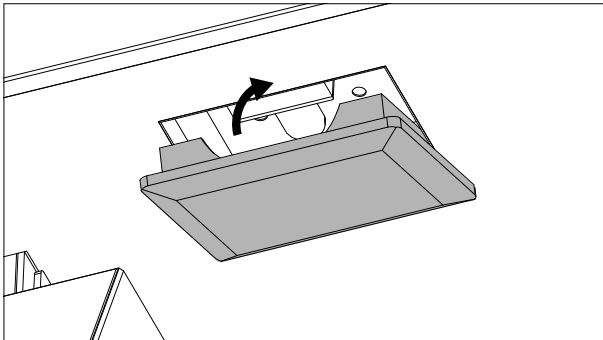
Usando guantes, extraer con mucho cuidado la bombilla.



Using gloves, introduce the new light bulb.

Usando guantes, introducir la bombilla nueva.

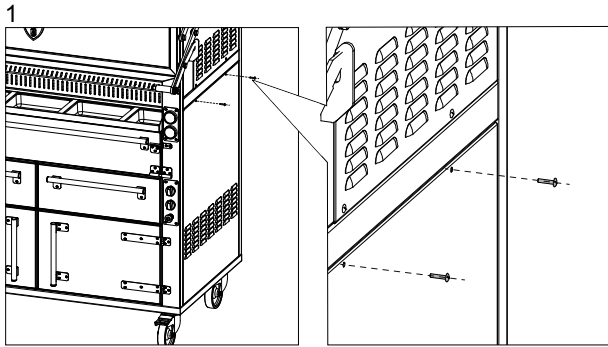
4



Fit the glass in its place.

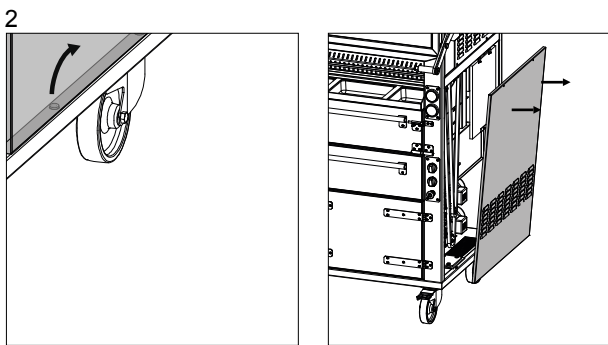
Encajar el cristal en su sitio.

8.3 TENSE THE CHAIN TENSAR LA CADENA



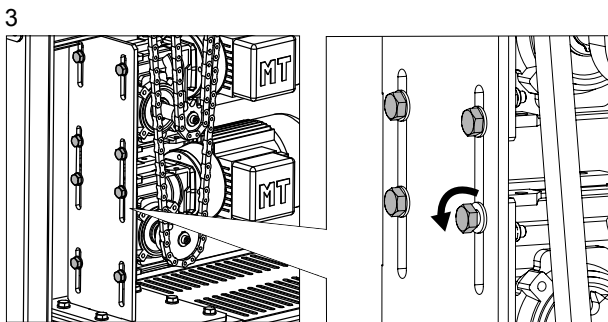
Unscrew the bolts of the lateral housing to access to the rotating system.

Desatornillar los tornillos de la carcasa lateral para acceder al sistema de rotación.



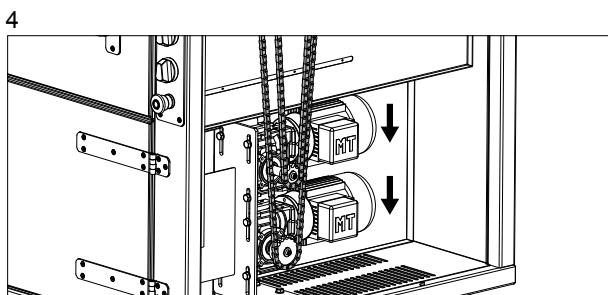
Tilt the housing and remove it, first make a move upward to unsnap, and then forward.

Inclinar ligeramente la carcasa y extraerla, haciendo primero un movimiento hacia arriba, para desengancharla, y posteriormente hacia delante.



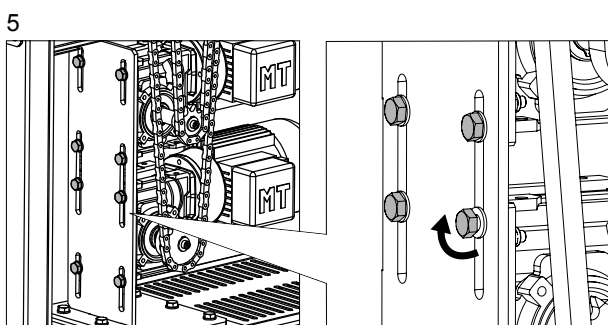
Slightly unscrew the bolts that keep in its place the engine.

Desatornillar un poco los tornillos que sujetan el conjunto del motor.



Move down the set of the engine until the chain is tense.

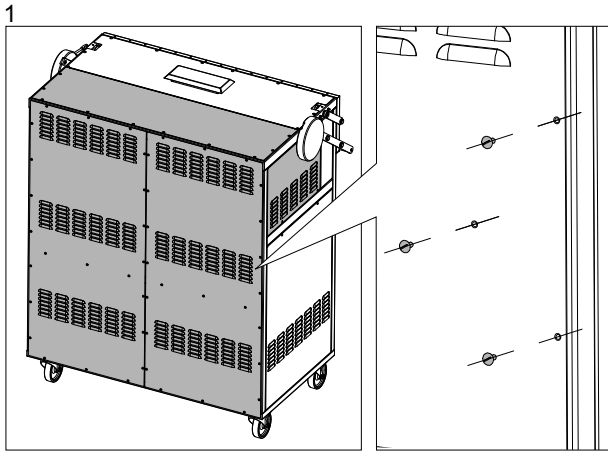
Desplazar hacia abajo el conjunto del motor hasta que la cadena quede tensada.



Tighten the motor fixing bolts keeping the chain tense.

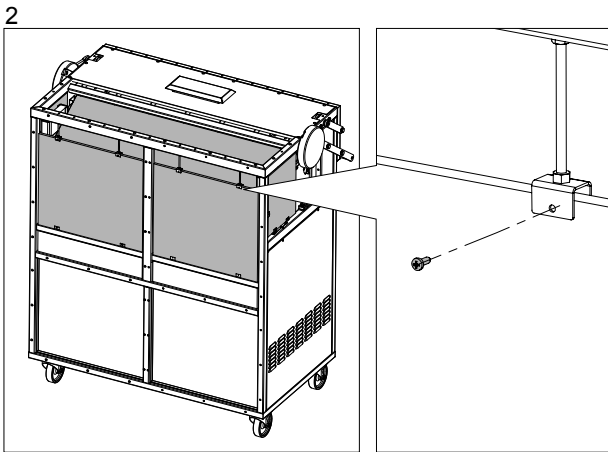
Apretar los tornillos de fijación del motor manteniendo la cadena tensa.

8.4 REFRACTARY BRICK REPLACEMENT CAMBIO LADRILLO REFRACTARIO



Unscrew the bolts of the housing that is needed to have access to the brick. To change a back brick is needed remove the back housing of where is the insulation. And to change a side brick, you have to remove the upper housing and the side where it is.

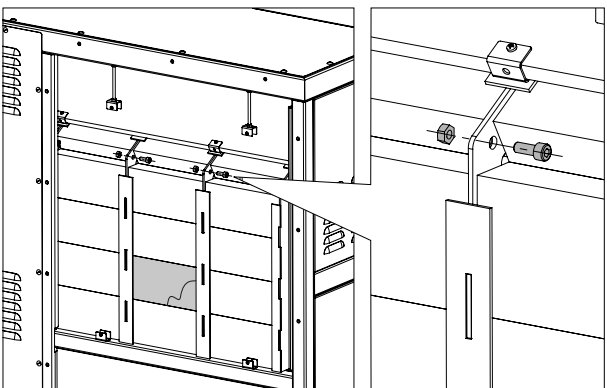
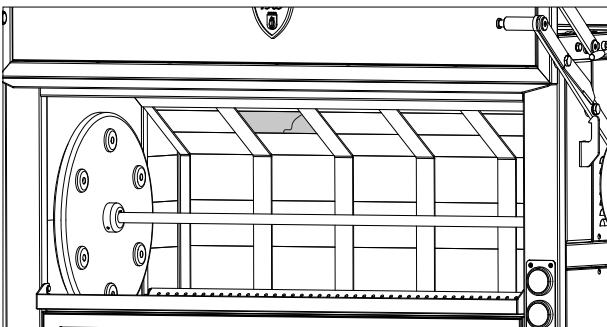
Desatornillar los tornillos de la carcasa que es necesaria extraer para tener acceso a el aislante que se quiere cambiar. Para cambiar un ladrillo trasero es necesario extraer la carcasa trasera donde se encuentra el aislante. Y para cambiar uno lateral, se debe extraer la carcasa superior y el lateral donde se encuentra.



Remove the insulation needed to have access to the bricks.

Retirar los aislantes necesarios para acceder a los ladrillos.

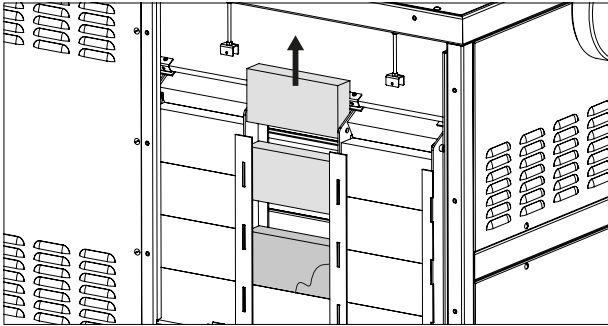
BACK BRICK LADRILLO TRASERO



To remove a brick from the back, like the one on the image, unscrew the bolts that prevent the movement of these.

Para poder retirar un ladrillo de la parte trasera, como el marcado en la imagen, desatornillar los tornillos que impiden el movimiento de estos.

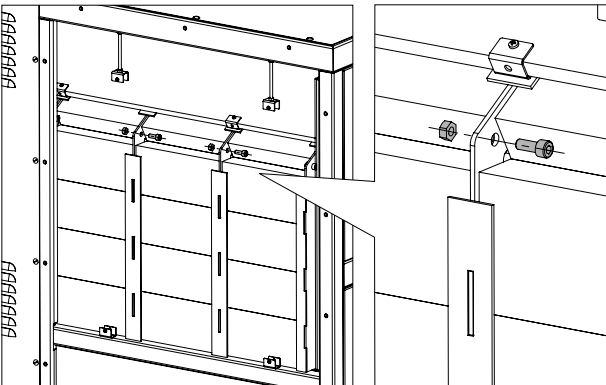
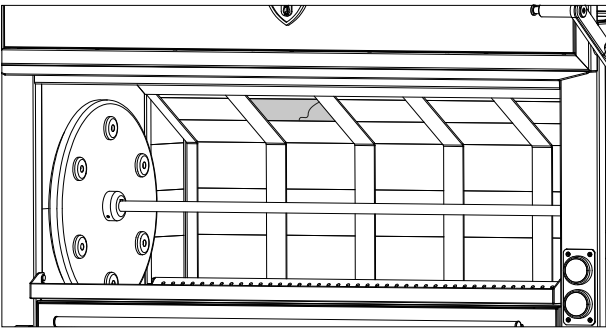
8.4 REFRACTARY BRICK REPLACEMENT CAMBIO LADRILLO REFRACTARIO



Then remove the bricks that are blocking the exit of the brick and change one by another.

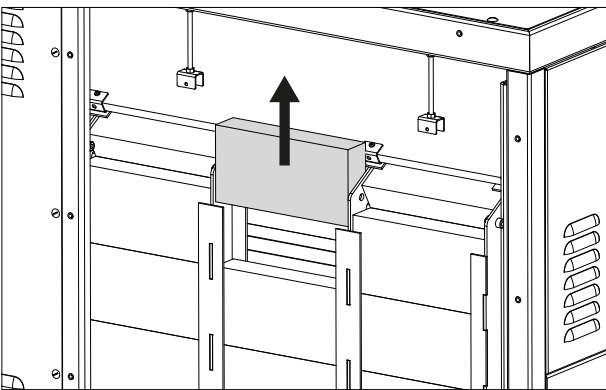
Seguidamente, extraer los ladrillos que bloquean la salida del ladrillo que se quiere cambiar. Cambiar uno por otro.

ROOF BRICK LADRILLO DEL TECHO

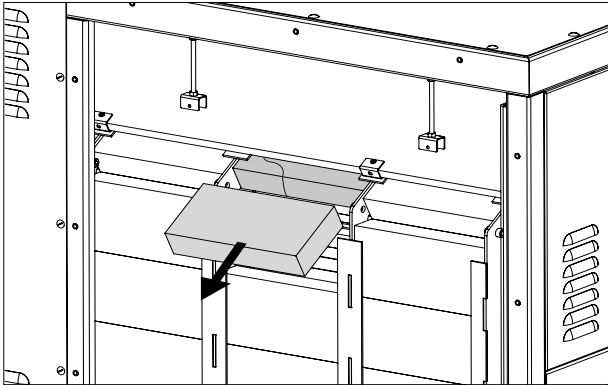


To remove a brick from the roof, like the one on the image, unscrew the bolts that prevent the movement of these.

Para poder retirar un ladrillo de la parte trasera, cómo el marcado en la imagen, desatornillar los tornillos que impiden el movimiento de estos.



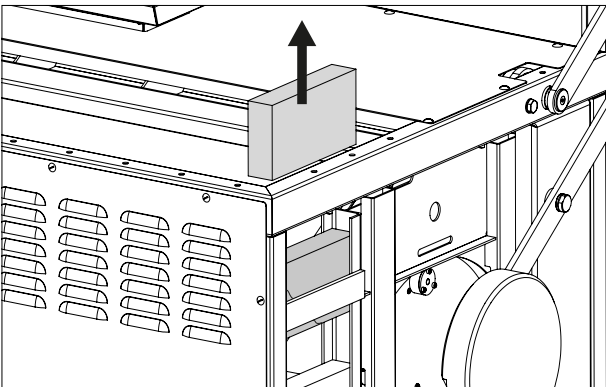
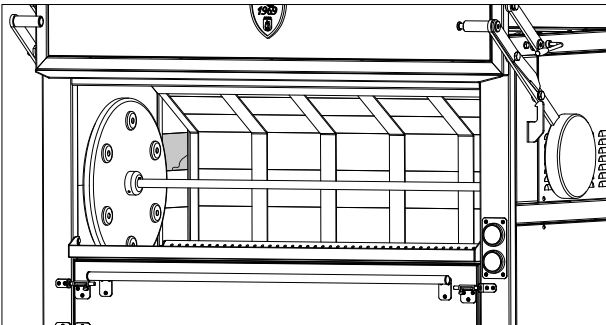
8.4 REFRACTARY BRICK REPLACEMENT CAMBIO LADRILLO REFRACTARIO



Then remove, first the first brick of the back and then the bricks that are blocking the exit of the brick and change one by another.

Seguidamente, extraer los ladrillos que bloquean la salida del ladrillo que se quiere cambiar, primero retirar el primero de la fila horizontal y a continuación ir quitando los del techo. Finalmente, cambiar uno por otro.

LATERAL BRICK LADRILLO LATERAL



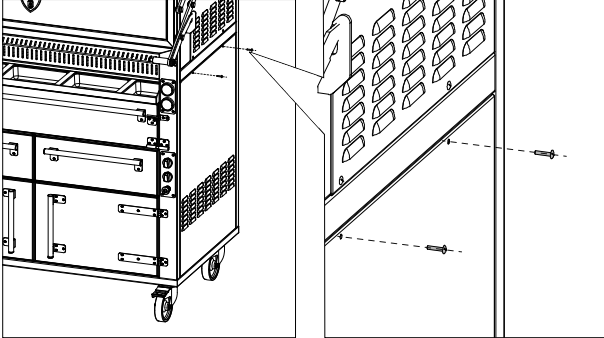
Remove, at the top, the bricks that are blocking the exit of the brick and change one by another.

Extraer, por la parte superior, los ladrillos que bloquean la salida del ladrillo que se quiere cambiar. Cambiar uno por otro.

8.5 THERMOMETRES REPLACEMENT CAMBIO DE LOS TERMÓMETROS

CAVITY THERMOMETRE TERMOMETRO CAVIDAD

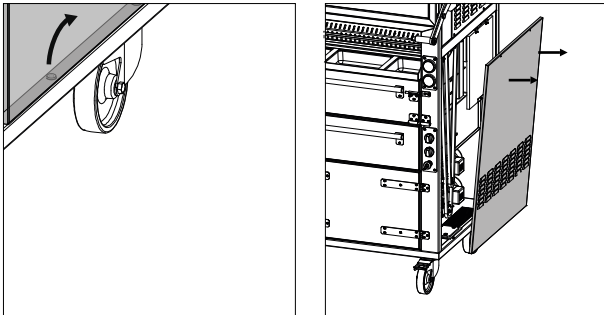
1



Unscrew the bolts of the nether lateral housing to access to the inside.

Desatornillar los tornillos de la carcasa lateral inferior para acceder al interior.

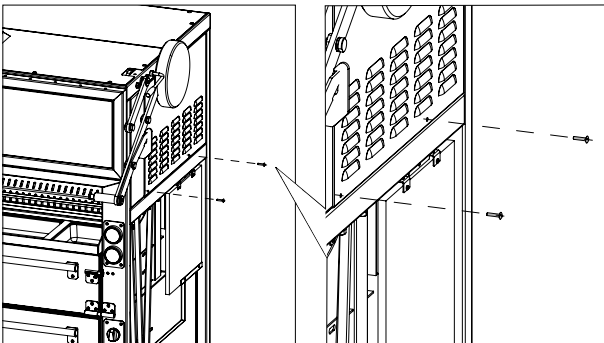
2



Tilt the housing and remove it, first make a move upward to unsnap, and then forward.

Inclinar ligeramente la carcassa y extraerla, haciendo primero un movimiento hacia arriba, para desengancharla, y posteriormente hacia delante.

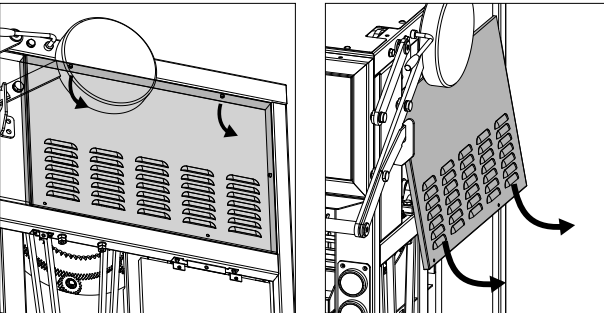
3



Unscrew the bolts of the upper lateral housing.

Desatornillar los tornillos de la carcasa lateral superior.

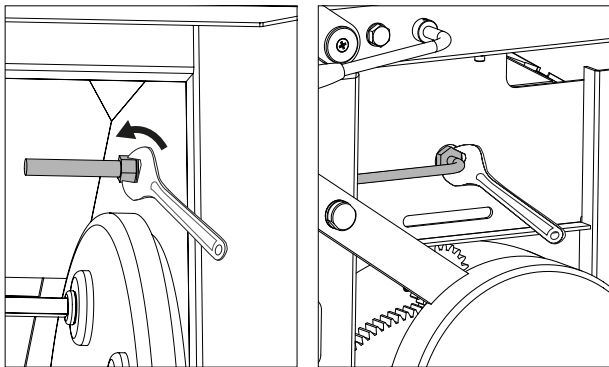
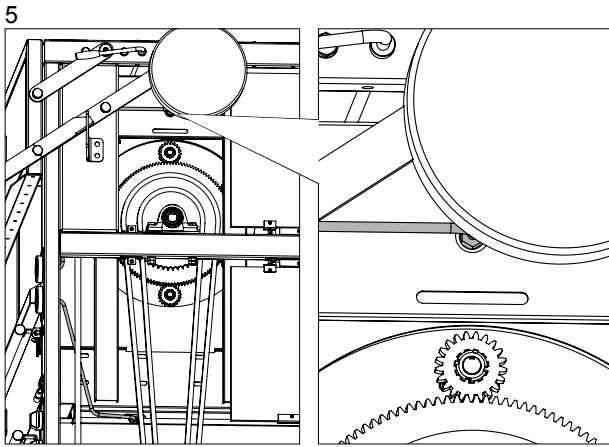
4



Tilt the housing and remove it, first make a move downward to unsnap, and then forward.

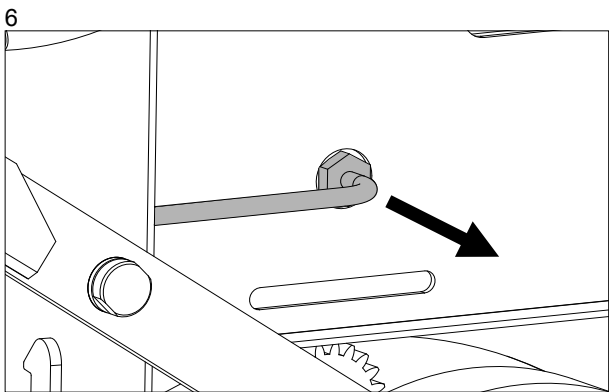
Inclinar ligeramente la carcassa y extraerla, haciendo primero un movimiento hacia abajo, para desengancharla, y posteriormente hacia delante.

8.5 THERMOMETRES REPLACEMENT CAMBIO DE LOS TERMÓMETROS



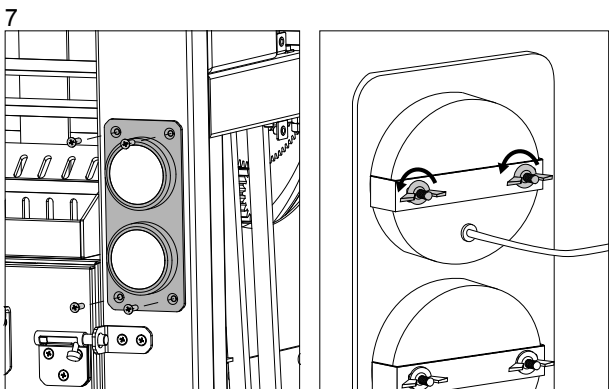
First of all is necessary unbolt the nut of the inside of the cavity, to prevent the movement of the probe hold the external nut with a spanner.

Primero se debe desatornillar la tuerca del interior de la cavidad, para evitar que la sonda ruede sujetar la tuerca del exterior con una llave inglesa.



Pull the cable to remove the probe.

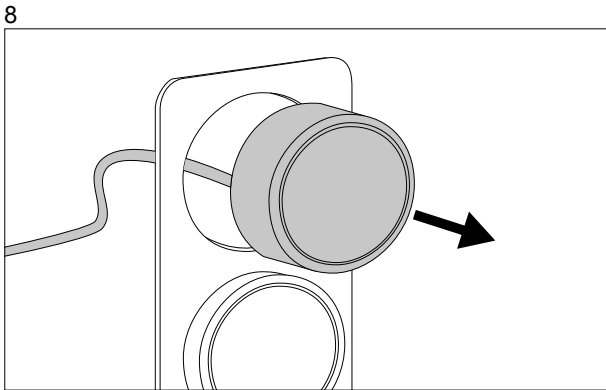
Tirar del cable para extraer la sonda.



Remove the thermometers embellisher and the wing nuts that hold the thermometer.

Retire los termómetros y las tuercas de mariposa que sujetan el termómetro.

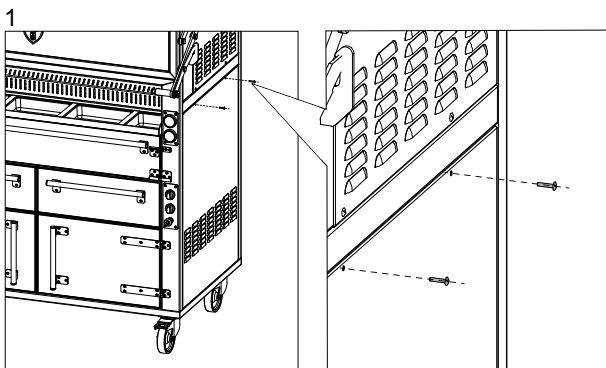
8.5 THERMOMETRES REPLACEMENT CAMBIO DE LOS TERMÓMETROS



Remove the thermometer and probe by the front of the embellisher. Place the new thermometer in place.

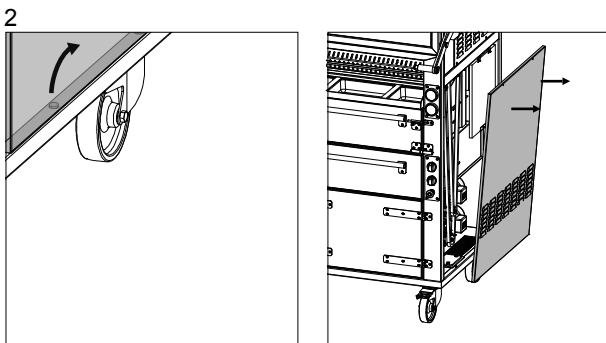
Extraer el termómetro y la sonda por delante del embellecedor. Colocar el termómetro nuevo en su lugar.

DRAWER THERMOMETRE TERMOMETRO CAJÓN



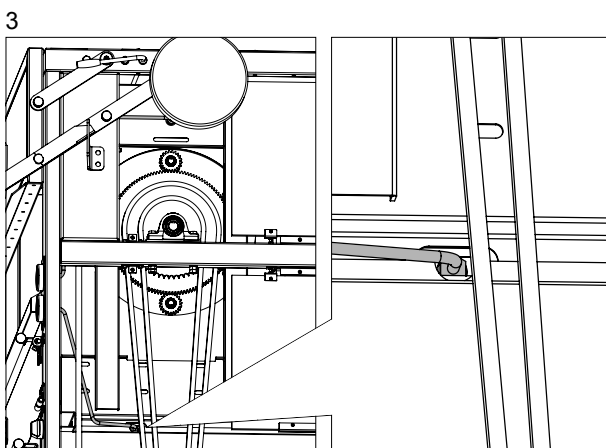
Unscrew the bolts of the nether lateral housing to access to the inside.

Desatornillar los tornillos de la carcasa lateral inferior para acceder al interior.



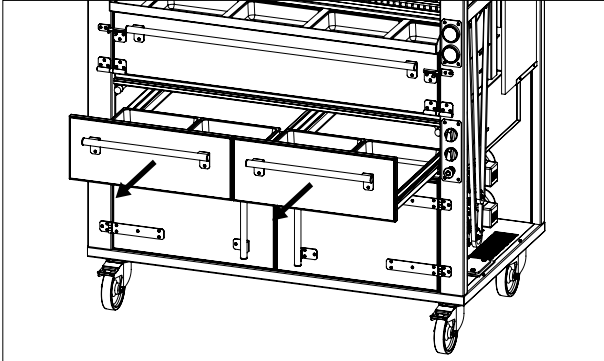
Tilt the housing and remove it, first make a move upward to unsnap, and then forward.

Inclinar ligeramente la carcassa y extraerla, haciendo primero un movimiento hacia arriba, para desengancharla, y posteriormente hacia delante.



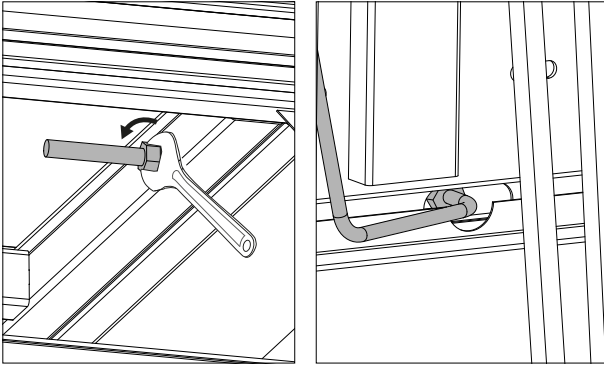
8.5 THERMOMETRES REPLACEMENT CAMBIO DE LOS TERMÓMETROS

4



Open the drawers to access the interior probe.
Abrir los cajones para tener acceso a la sonda del interior.

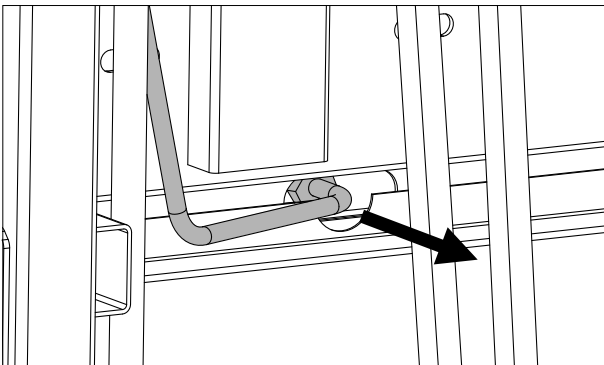
5



First of all is necessary unbolt the nut of the inside of the cavity, to prevent the movement of the probe hold the external nut with your hand.

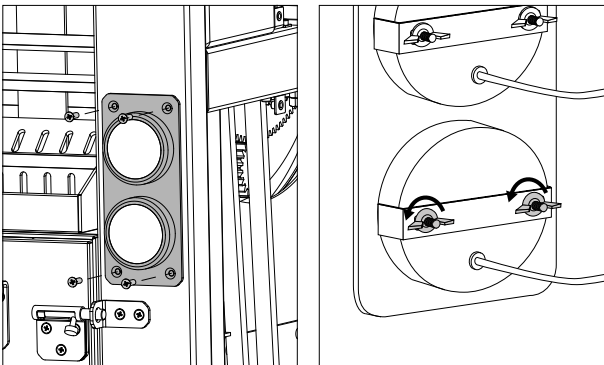
Primero se debe desatornillar la tuerca del interior de los cajones, para evitar que la sonda ruede sujetar la tuerca del exterior con la mano.

6



Pull the cable to remove the probe.
Tirar del cable para extraer la sonda.

7

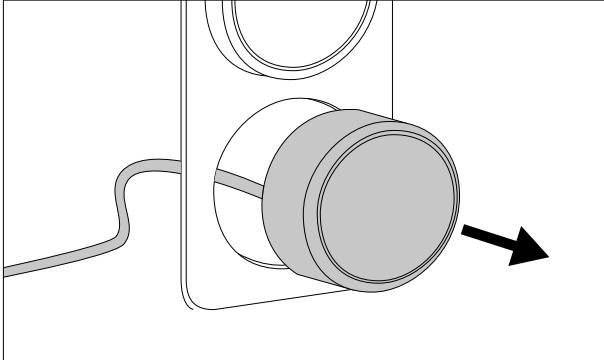


Remove the thermometer embellisher and the wing nuts that hold the thermometer.

Retire los termómetros y las tuercas de mariposa que sujetan el termómetro.

8.5 THERMOMETERS REPLACEMENT CAMBIO DE LOS TERMÓMETROS

8

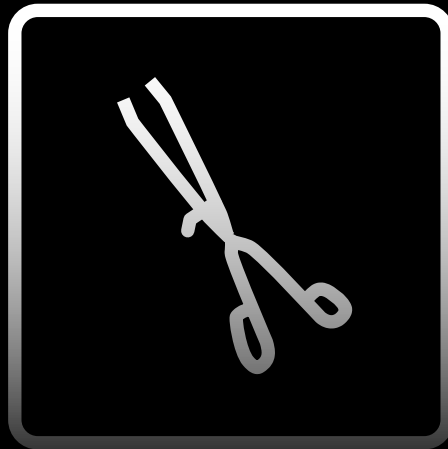


Remove the thermometer and probe by the front of the embellisher. Place the new thermometer in place.

Extraer el termómetro y la sonda por delante del embellecedor. Colocar el termómetro nuevo en su lugar.

9. JOSPER'S COOKWARE

9. MENAJE JOSPER



9.1 WARNINGS ADVERTENCIAS



The JOSPER cookware products can be restricted to some countries by specific local laws. JOSPER complies with the european regulation for this type of products, any other local regulation must be considered and assumed by the client.

Los productos de menaje de JOSPER pueden estar restringidos en algunos países por normativas locales específicas. JOSPER cumple con la reglamentación europea para esta tipología de productos, cualquier otra reglamentación local ha de ser considerada y asumida por el cliente.



Use only cooking tools and cookware made specifically for these uses and make sure that they were made with materials that are suitable to high temperatures. The use of unadequate tools can lead to sanitary and safety risks.

Solo emplear utensilios y menaje de cocina fabricados específicamente para estos usos y asegurar que estén fabricados con materiales aptos para altas temperaturas. El uso de utensilios no adecuados puede comportar riesgos sanitarios y de seguridad.



JOSPER recommends the use of cooking tools by the JOSPER brand because of their efficiency and safety.

JOSPER recomienda el uso de los utensilios de cocina de la marca JOSPER por su eficiencia y seguridad.



It is forbidden to use cooking tools that contain polymers in their composition unless the maker explicitly specifies otherwise.

No esta permitido el uso de utensilios de cocina con contenidos de polímeros en su composición a no ser que estén especificados explícitamente por el fabricante.

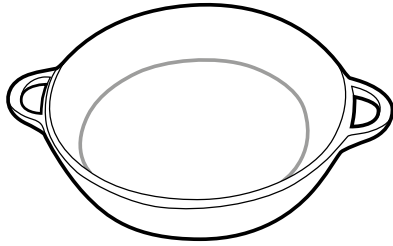


Do not put inside the oven Jospers cookware when the equipment is in the process of fire-up. You can use Jospers cookware inside when the temperature has stabilized.

No introducir menaje Jospers dentro del equipo cuando este se esté encendiendo, solo cuando se haya encendido correctamente y la temperatura se haya estabilizado.

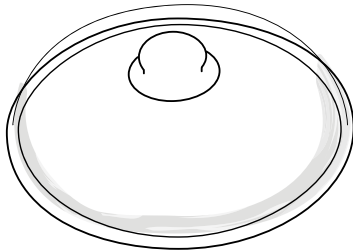
9.2 CASSEROLES AND LIDS CAZUELAS Y TAPAS

CASSEROLES Cazuelas



4218	Josper casserole Ø 6 3/8 in (1 in height)	Cazuela Josper Ø 16 cm (3,5 cm altura)
4219	Josper casserole Ø 7 7/8 in (1 5/8 in height)	Cazuela Josper Ø 20 cm (4 cm altura)
4220	Josper casserole Ø 9 1/2 in (1 3/4 in height)	Cazuela Josper Ø 24 cm (4,5 cm altura)
4221	Josper casserole Ø 11 in (3 in height)	Cazuela Josper Ø 28 cm (7,5 cm altura)
MINICAZ10	Mini casserole Ø 4 in (1 3/4 in height)	Cazuela Josper Ø 10 cm (4,5 cm altura sin tapa)

LID FOR CASSEROLES Tapas cazuelas

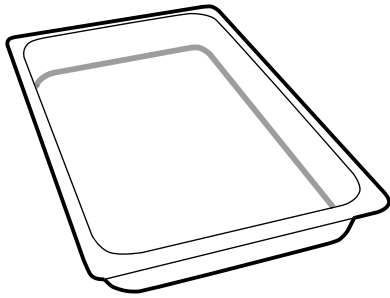


4225	Josper casserole lid Ø 6 3/8 in	Tapa cazuela Josper Ø 16 cm
4226	Josper casserole lid Ø 7 7/8 in	Tapa cazuela Josper Ø 20 cm
4227	Josper casserole lid Ø 9 1/2 in	Tapa cazuela Josper Ø 24 cm
4228	Josper casserole lid Ø 11 in	Tapa cazuela Josper Ø 28 cm
TAPCAZ10	Mini casserole lid Ø 4 in	Tapa mini cazuela Ø 10 cm

Measures in inches Medidas en cm

9.3 GASTRONORM PANS BANDEJAS GN

PANS Bandejas

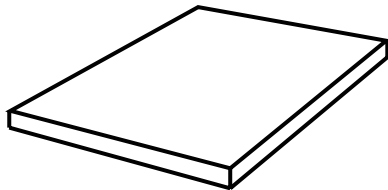


4224	Josper Gastronorm Pan GN 1/2 (2 5/8 in height)	Bandeja Josper GN 1/2 (6,5 cm altura)
4223	Josper Gastronorm Pan GN 1/1 (2 5/8 in height)	Bandeja Josper GN 1/1 (6,5 cm altura)
4242	Josper Gastronorm Pan GN 1/6 (7/8 in height)	Bandeja Josper GN 1/6 (2 cm altura)
4222	Josper Gastronorm Pan GN 1/3 (7/8 in height)	Bandeja Josper GN 1/3 (2 cm altura)
4238	Josper Gastronorm Pan GN 1/1 (7/8 in height)	Bandeja Josper GN 1/1 (2 cm altura)

Measures in inches Medidas en cm

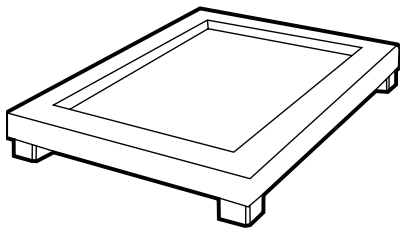
9.4 BASALT DISHES PLATOS DE BASALTO

BASALT DISHES SLATE Pizarra plato basalto



4248	Basalt Dish (Slate) 11 7/8 x 7 7/8 x 1/2 in	Plato Basalto de Sierra (Pizarra) 30 x 20 x 1 cm
4251	Basalt Dish (Slate) 7 7/8 x 7 7/8 x 1/2 in	Plato Basalto de Sierra (Pizarra) 20 x 20 x 1 cm
4260	Basalt Dish (Slate) 18 1/8 x 11 7/8 x 1/2 in	Plato Basalto de Sierra (Pizarra) 46 x 30 x 1 cm
4259	Basalt Dish (Slate) 18 1/8 x 5 7/8 x 1/2 in	Plato Basalto de Sierra (Pizarra) 46 x 15 x 1 cm

IROKO WOOD SUPPORTS Soportes madera de Iroko

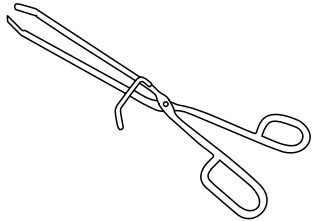


4249	Iroko wood support 14 5/8 x 10 5/8 in (for Basalt dish 11 7/8 x 7 7/8 in)	Soporte madera de Iroko 53 x 37 cm (Plato Basalto 30 x 20 cm)
4263	Iroko wood support 10 5/8 x 10 5/8 in (for Basalt dish 7 7/8 x 7 7/8 in)	Soporte madera de Iroko 53 x 37 cm (Plato Basalto 20 x 20 cm)
4264	Iroko wood support 20 7/8 x 14 5/8 in (for Basalt dish 18 1/8 x 11 7/8 in)	Soporte madera de Iroko 53 x 37 cm (Plato Basalto 46 x 30 cm)
4265	Iroko wood support 20 7/8 x 8 5/8 in (for Basalt dish 18 1/8 x 5 7/8 in)	Soporte madera de Iroko 53 x 37 cm (Plato Basalto 46 x 15 cm)

Measures in inches Medidas en cm

9.5 TONGS AND BRUSHES PINZAS Y CEPILLOS

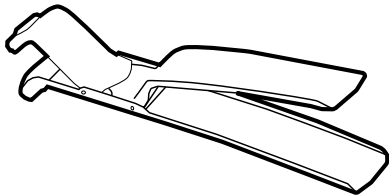
TONGS Pinzas



0423

Stainless steel tongs
13 3/4 in

Pinzas Inox 35 cm
(para carne y voltero de
jaula)

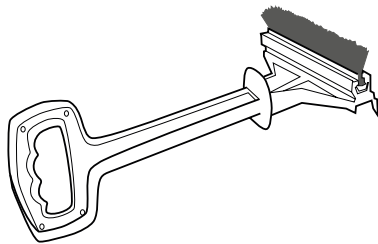


4231

Peg for trays

Pinzas con silicona
(para bandejas Gn y
cazuelas)

BRUSHES Cepillos



8224

Special aluminium wire
brush 14 1/4 in

Cepillo raspador
combinado 36 cm

8224R

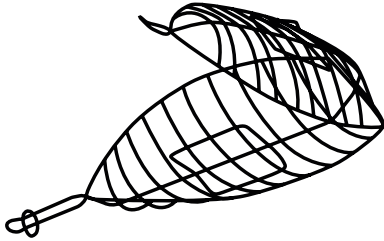
Spare part piece for special
brush 14 1/4 in

Recambio tira cepillo
raspador combinado 36
cm

Measures in inches Medidas en cm

9.6 BASKETS AND SKEWERS CESTAS Y PINCHOS

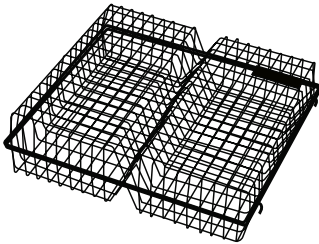
BASKETS Cestas



0402

Stainless steel Holder
19 1/4 x 7 1/2 x 4 in

Besuguera
49 x 19 x 10 cm

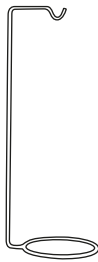


4243

Josper double basket
8 1/4 x 8 1/4 x 2 3/8 in

Cesta mixta (Jaula)
21 x 21 x 6 cm

SKEWERS Pinchos



4027/2

Standard support
25 1/2 in

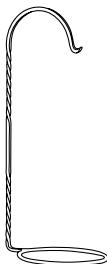
Soporte estándar
64,5 cm



4028

Separate meat skewer,
standard model
21 5/8 in

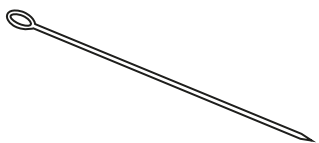
Pincho suelto estándar
55 cm



4065/2

Special support
22 7/8 in

Soporte especial
58 cm



4066

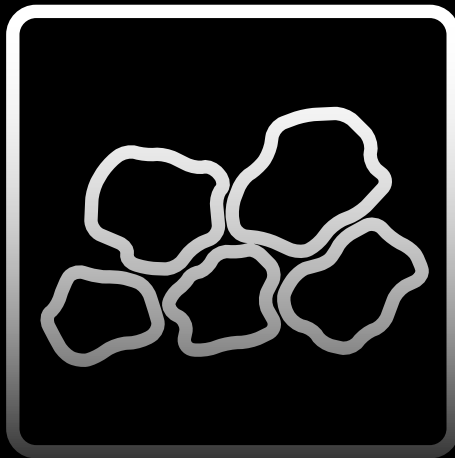
Separate meat skewer,
special model
16 1/8 in

Pincho suelto especial
41 cm

Measures in inches Medidas en cm

10. JOSPER CHARCOAL

10. CARBÓN JOSPER



10.1 CHARCOAL TYPES TIPOS DE CARBÓN

JOSPER charcoal is long-lasting and provides a high calorific value. Its higher performance not only reduces cooking times and the consumption of charcoal.

The box design is more comfortable and cleaner than other formats. The boxes have a tear line for quick opening and handles on the sides, which help to deposit charcoal.

El carbón vegetal JOSPER proporciona un alto poder calorífico y una larga duración. Su alto rendimiento reduce los tiempos de braseado y el consumo total de carbón.

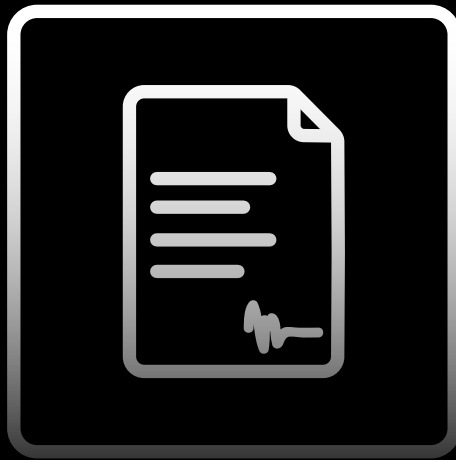
El diseño del envase proporciona un manejo cómodo y más limpio que otros formatos. Las cajas disponen de una línea de rasgado para una apertura rápida, y asas en los laterales, que ayudan a depositar cómodamente el carbón

	QBE	CE	CAE	COCO	BTL
WOOD TYPE TIPO DE LEÑA	White Quebracho Quebracho blanco	Mix of tropical hard woods Mezcla de madera duras tropicales	Holm oak Encina	Coconut shell Cáscara de coco	White Quebracho compacted Quebracho blanco compacto
CALORIFIC VALUE* PODER CALORÍFICO*	12103-1300 Btu/lb 6724-7227 kcal/kg	12600-13410 Btu/lb 7000-7450 kcal/kg	12346-13201 Btu/lb 6859-7334 kcal/kg	8960-9664 Btu/lb 4978-5369 kcal/kg	5897-6536 Btu/lb 3276-3631 kcal/kg
AROMATIC AROMA	Very aromatic Muy aromático	Very aromatic Muy aromático	Special aroma Aroma especial	No aroma Sin aroma	Aromatic Aromático
SPARK CHISPA	Very little spark Muy poca chispa	No spark Sin chispa	A bit of spark Muy poca chispa	No spark Sin chispa	No spark Sin chispa
ORIGIN PROCEDENCIA	Ecologically controlled pruning Ecológico de poda controlada	Ecologically controlled pruning Ecológico de poda controlada	Ecologically controlled pruning Ecológico de poda controlada	Ecologically controlled pruning Ecológico de poda controlada	Ecologically controlled pruning Ecológico de poda controlada
GRANULOMETRY GRANULOMETRÍA	3 1/8 - 6 1/4 in 80 - 160 mm	> 2 in > 50 mm	3/4 - 4 in 20 - 100 mm	2 - 2 3/8 in Briquettes 50 - 60 mm Briquetas	2 - 2 3/8 in Briquettes 50 - 60 mm Briquetas
%CARBON* (FIXED CARBON) %CARBONO* (CARBONO FIJO)	78,20%	81,20%	81,6%	60%	42,1%
%ASHES* %CENIZAS*	< 3,24%	5,27%	3,87%	26,13%	39,35%
%HUMIDITY* %HUMEDAD*	4,11%	4,09%	4,18%	4,66%	5,95%
DENSITY* DENSIDAD*	17,5 lb/ft ³ 280 kg/m ³	18,6 lb/ft ³ 298 kg/m ³	19,4 lb/ft ³ 310 kg/m ³	34,6 lb/ft ³ 554 kg/m ³	37,3 lb/ft ³ 597 kg/m ³

* Data resulting from the tests performed by Applus Norcontrol S.L.U.
*Datos resultantes de los Ensayos realizados por Applus Norcontrol S.L.U.

11. WARRANTY

11. GARANTÍA



11. WARRANTY GARANTÍA

JOSPER guarantees a 1 year warranty from the purchase date of this product, against any defect in the materials and the components used in its fabrication. Our warranty includes repairs, replacement, or change of product and/or parts without any charge for the client, including manpower, as other transport charges from the fulfillment of this certificate.



THIS WARRANTY WILL NOT BE VALID UNDER THE FOLLOWING CIRCUMSTANCES:

1. When this warranty shows clear signs of manipulation of the original data in it.
2. When the use and care of the product has not been the one following the instructions on the user manual.
3. When the product has been used outside of its capacity, mistreated, beaten or exposed to any liquid or corrosive substance, as for any other fault attributable to the client.
4. When the product has been disarmed, modified or repaired by personnel that has not been authorized by Josper.
5. When the fault is originated by the normal weathering of the parts due to its use.
6. When the damage is caused by the use of liquids, chemicals or products that should not be poured inside the oven.

No other warranty, verbal or written, different that the one expressed here will be recognised by Josper.

IF YOU HAVE ANY PROBLEM MAKE SURE YOU HAVE:

- The model and serial number of the product.
- Proof of purchase.
- Clear and concrete details of the problem.

NOTE:

If the problem to be repaired is caused by an incorrect use or installation a charge will be applied, even if the product is in the warranty period.

Under no circumstance will parts that are not authorized by Josper be used as replacements,

11. WARRANTY GARANTÍA

JOSPER garantiza por 1 año a partir de la fecha de compra de este producto, cualquier defecto en los materiales y componentes empleados para su fabricación. Nuestra garantía incluye la reparación, reposición, o cambio del producto y/o componentes sin cargo alguno para el cliente, incluyendo mano de obra, así como los gastos de transporte derivados del cumplimiento de este certificado.



ESTA GARANTÍA NO SERÁ VÁLIDA BAJO LAS SIGUIENTES CONDICIONES:

1. Cuando esta garantía muestre claros signos de haber sido alterada en los datos originales consignados en ella.
2. Cuando el uso y cuidado del producto no haya sido de acuerdo con las instrucciones contenidas en el manual de uso.
3. Cuando el producto haya sido usado fuera de su capacidad, maltratado, golpeado, expuesto a algún líquido o sustancia corrosiva, así como por cualquiera otra falla atribuible al cliente.
4. Cuando el producto haya sido desarmado, modificado o reparado por personas no autorizadas por JOSPER.
5. Cuando el fallo sea originado por el desgaste normal de las piezas debido al uso.
6. Cuando el daño causado sea culpa de haber utilizado líquidos, químicos o productos que no deberían ser vertidos dentro del horno.

Ninguna otra garantía verbal o escrita diferente a la aquí expresada será reconocida por JOSPER.

SI TIENE UN PROBLEMA ASEGÚRESE DE TENER:

- El número de serie y el modelo del producto.
- Prueba de compra de Jospers.
- Detalles concretos y claros del problema.

NOTA:

Si el problema a reparar es causado por un uso o instalación incorrectos se producirá un cargo, aunque el producto esté dentro del periodo de garantía.

Bajo ninguna circunstancia deben usarse piezas que no sean de Jospers o autorizadas por Jospers.

12. CONTACT DETAILS

12. DATOS DE CONTACTO





Josper[®]

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

MADE IN SPAIN

