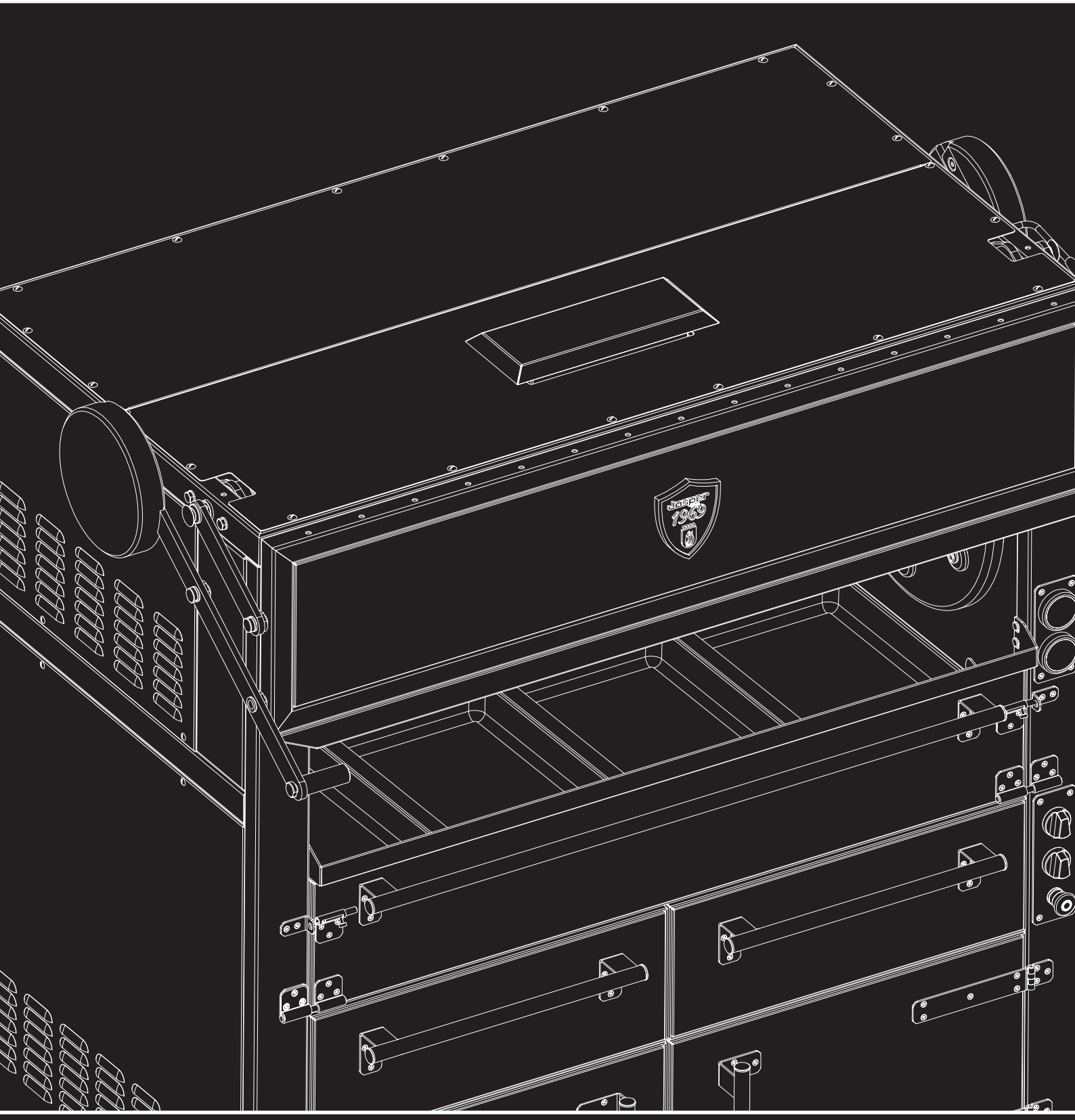
Josper®

CHARCOAL EQUIPMENT

ROTISSERIES HANDBOOK
MANUAL ASADORES



MIDDLEBY

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 ROSTISSERIE 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.

The NSF certification refer exclusively to the equipment and not to the accessories described in this document.

- 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.

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.

La certificación NSF hace referencia exclusivamente a los equipos y no a los accesorios descritos en este documento.

- 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.

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
Edition: 0507

Editado por: JOSPER S.A.U
Edición: 0507

WELCOME TO JOSPER BIENVENIDO A JOSPER

At JOSPER we are proud to be a world-renowned, family-run business. We celebrate our origins, our history and all the hard work of the people who have built a brand that means more than the products we sell for over 55 years. We welcome you into our family.

Since 2018 we are integrated in the multinational MIDDLEBY to consolidate our international expansion.

You will soon discover that working with a JOSPER is unlike anything else, that charcoal grilling is a unique experience, and that chefs form an emotional bond with JOSPER products and our brand.

In an age of virtual relationships and high-tech products, the culinary world is a return to authenticity. At JOSPER we are experts in charcoal grilling because we believe in cooking with flavour and using authentic processes. This is why we create new tools every day, so that lovers of authentic food can unleash all their creativity by cooking with charcoal.

We blend craftsmanship with technology in our manufacturing processes in order to achieve levels of excellence and quality that ensure the durability of our products and a better user experience.

At JOSPER we have decided to draw on all the experience we have gained to take on new challenges that drive us and propel us into the future. We have strengthened our R&D&I division through new and exciting partnerships with research centers in order to push the boundaries and create new, exciting products.

We are also striving to ensure that our social commitment guides our activities in all areas. We believe that eco-efficiency requires a process of continuous improvement and advancement, driving us to create and produce increasingly responsible products.

We work closely with the best chefs in the world so that we can learn and grow together. We work hand in hand with you to make your experience of working with JOSPER a memorable one.

We are sure you will enjoy using your JOSPER product.
Thank you for choosing 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 55 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.

Desde 2018 estamos integrados en la multinacional MIDDLEBY para consolidar nuestra expansión internacional.

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.

CONTENTS CONTENIDO

page 3 **1. BEFORE USING THE ROTISSERIE**

page 7 **2. JOSPER ROTISSERIES RANGE**
page 9 2.1 Rotisseries Range
page 10 2.2 ASJ-130
page 12 2.3 ASJ-063

page 15 **3. JOSPER TECHNOLOGY**

page 19 **4. EQUIPMENT AND EXPLODED**
page 20 4.1 Information
page 21 4.2 Components
page 23 4.3 External components
page 24 4.4 Interior components
page 26 4.5 Cooking accessories

page 27 **5. INSTALLATION INSTRUCTIONS**
page 28 5.1 Warnings
page 29 5.2 Assembly
page 30 5.3 Installation

page 33 **6. USAGE INSTRUCTIONS**
page 34 6.1 Warnings
page 35 6.2 Charcoal loading
page 36 6.3 Rotisserie fire-up

page 39 **7. CLEANING AND MAINTENANCE**
page 40 7.1 Warnings
page 41 7.2 Daily
page 46 7.3 Weekly
page 49 7.4 Monthly
page 50 7.5 Semiannually

page 51 **8. MAINTENANCE INSTRUCTIONS**
page 52 8.1 Warnings
page 53 8.2 Light bulb replacement
page 55 8.3 Tense the chain
page 56 8.4 Refractary brick replacement
page 59 8.5 Thermometres replacement

page 65 **9. CONTACT DETAILS**

pág. 3 **1. ANTES DE USAR EL ASADOR**

pág. 7 **2. GAMA DE ASADORES JOSPER**
pág. 9 2.1 Gama de asadores
pág. 10 2.2 ASJ-130
pág. 12 2.3 ASJ-063

pág. 15 **3. TECNOLOGÍA JOSPER**

pág. 19 **4. EQUIPO Y DESPIECE**
pág. 20 4.1 Información
pág. 21 4.2 Componentes
pág. 23 4.3 Componentes externos
pág. 24 4.4 Componentes internos
pág. 26 4.5 Accesoriois de cocción

pág. 27 **5. INSTALACIÓN DEL EQUIPO**
pág. 28 5.1 Advertencias
pág. 29 5.2 Montaje
pág. 30 5.3 Instalación

pág. 33 **6. INSTRUCCIONES DE USO**
pág. 34 6.1 Advertencias
pág. 35 6.2 Carga del carbón
pág. 36 6.3 Encendido del asador

pág. 39 **7. LIMPIEZA Y MANTENIMINENTO**
pág. 40 7.1 Advertencias
pág. 41 7.2 Diario
pág. 46 7.3 Semanal
pág. 49 7.4 Mensual
pág. 50 7.5 Semestralmente

pág. 51 **8. INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO**
pág. 52 8.1 Advertencias
pág. 53 8.2 Cambio de bombilla
pág. 55 8.3 Tensar la cadena
pág. 56 8.4 Cambio ladrillo refractario
pág. 59 8.5 Cambio de los termómetros

pág. 65 **9. DATOS DE CONTACTO**

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE INSTALLING AND USING THE APPLIANCE

*SAVE THESE INSTRUCTIONS OR GO TO OUR WEBSITE FOR UPDATED VERSIONS

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE INSTALAR Y USAR EL APARATO

*GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES O ACCEDA A NUESTRA WEB PARA CONSULTAR LAS VERSIONES ACTUALIZADAS

1. BEFORE USING THE ROTISSERIE

1. ANTES DE USAR EL ASADOR



1. BEFORE USING THE ROTISSERIE ANTES DE USAR EL ASADOR



When using and installing this equipment, use the parts and follow the methods recommended by Josper in this manual.

Al usar e instalar este equipo, emplear las piezas y seguir los métodos recomendados por Josper en este manual.



CAUTION! Read all instructions before installing and using this equipment. Save these instructions or consult the most current version on our website.

¡ATENCIÓN! Lea todas las instrucciones antes de instalar y utilizar este equipo. Guarde estas instrucciones o consulte la versión más actualizada en nuestra web.



DANGER! DO NOT fill gaps that are required for safety reasons with insulation or other materials. Keep all clearance spaces free.

¡PELIGRO! NO rellene los espacios requeridos por seguridad con aislantes u otros materiales. Mantenga las distancias de seguridad libres.



CAREFUL! If this equipment is not installed correctly, it may cause a fire. To reduce the risk of fire, follow the installation instructions.

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



DANGER! DO NOT place any combustible materials within 30 cm (11 3/4 in) of the sides or top of the equipment.

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



DO NOT use flammable liquids to fire up the charcoal. Only use charcoal as fuel for this equipment.

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



Respect the maintenance and cleaning intervals and guidelines recommended by Josper in this manual.

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



Carefully check the reference numbers and names when ordering spares, accessories or parts from Josper. And make sure that you provide the right name and reference number.

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



It is forbidden to modify the appliance in any way without prior authorisation from Josper.

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

1. BEFORE USING THE ROTISSERIE ANTES DE USAR EL ASADOR

JOSPER units must always be installed under an approved exhaustion hood. The maintenance and cleaning of the ducts, plenum box and all components of the fume extraction system are the responsibility of the customer. The technical characteristics of the extraction system are prescribed and are the responsibility of the professional installer assigned by the customer.
REGULAR CLEANING OF DUCTS IS CRITICAL TO PREVENT FIRES.

Los equipos JOSPER han de instalarse siempre debajo de un sistema de extracción de humos homologada. El mantenimiento y limpieza de los conductos, plenum y todos los componentes del sistema de extracción de humos son responsabilidad del cliente. Las caracteristicas tecnicas que ha de tener el sistema de extracción serán prescritas y serán responsabilidad del instalador profesional asignado por el cliente.
LA LIMPIEZA REGULAR DE LOS CONDUCTOS ES CRITICA PARA PREVENIR INCENDIOS.

The combustion of charcoal produces carbon monoxide emissions. Ensure proper ventilation of the site and optimal functioning of the fume extraction system to avoid dangerous accumulations for the health of humans and animals.

La combustión del carbón vegetal produce emisiones de monoxido de carbono. Asegure una correcta ventilación del lugar donde se ubica y un óptimo funcionamiento del sistema de extracción de humos para evitar acumulaciones peligrosas para la salud de las personas y animales.

DO NOT use any parts or components from other equipment or companies.

NO utilice piezas o partes de otros equipos o compañías.

Josper is not liable for any injuries or damage to parts or equipment caused by improper use or maintenance of the equipment.

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



Remember that all touchable surfaces of the equipment reach high temperatures. Use insulated gloves when handling the grills to avoid burns. Do not touch the equipment with your bare hands.

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

Contact local building or fire officials about restrictions and installation inspections in your area.

Comuníquese con los funcionarios locales de construcción o bomberos sobre las restricciones y las inspecciones de instalación en su área geográfica.

DO NOT pour ashes into containers made of flammable or thermoformable material (plastic, rubber, wood or similar).

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

This equipment is exclusively for cooking food, any other use given to the equipment can be highly risky for the user.

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

1. BEFORE USING THE ROTISSERIE ANTES DE USAR EL ASADOR



CAREFUL! See the specific legislation of the country and town/city where this equipment is being installed, as their regulations may require additional safety measures to those listed here.

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



Keep flammable products away from this equipment. Do not store flammable liquids such as gasoline, kerosene or lighter fluid in the vicinity of the equipment.

Mantenga los productos inflamables alejados de este equipo. No almacene líquidos inflamables como gasolina, queroseno o líquidos para encender en las cercanías del equipo.

2. JOSPER ROTISSERIES RANGE

2. GAMA DE ASADORES JOSPER



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



2.2 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 ºF
Maximum weight per spit rod	22 to 26 lb
Exhaust rate* * Indicative value. Consult a professional installer.	4000 m^3/h
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 ºC a 280 ºC
Peso máximo por espada	10 a 12 kg
Capacidad de extracción* * Valor orientativo. Consultar a un instalador profesional.	4000 m^3/h
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

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

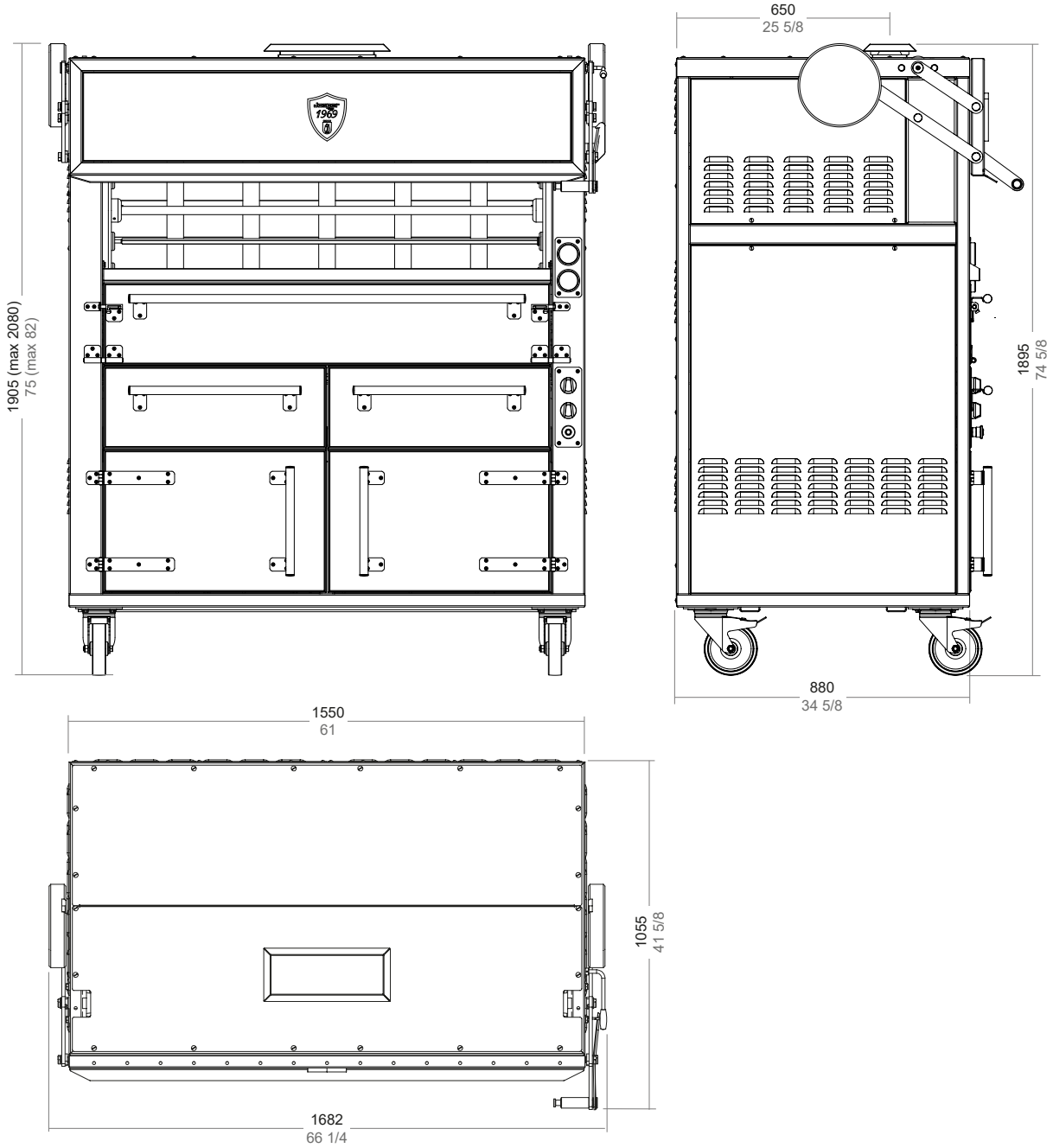
ACCESORIOS OPCIONALES

Espadas de asar extras
Pinchos de asar extras
Jaula de cocción

* The NSF certification refers to the equipment and not to the accessories described in this document.

* La certificación NSF hace referencia exclusivamente a los equipos y no a los accesorios descritos en este documento.

2.2 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.

2.3 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 ºF
Maximum weight per spit rod	22 to 26 lb
Exhaust rate* * Indicative value. Consult a professional installer.	3000 m^3/h
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 ºC a 280 ºC
Peso máximo por espada	10 a 12 kg
Capacidad de extracción* * Valor orientativo. Consultar a un instalador profesional.	3000 m^3/h
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

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

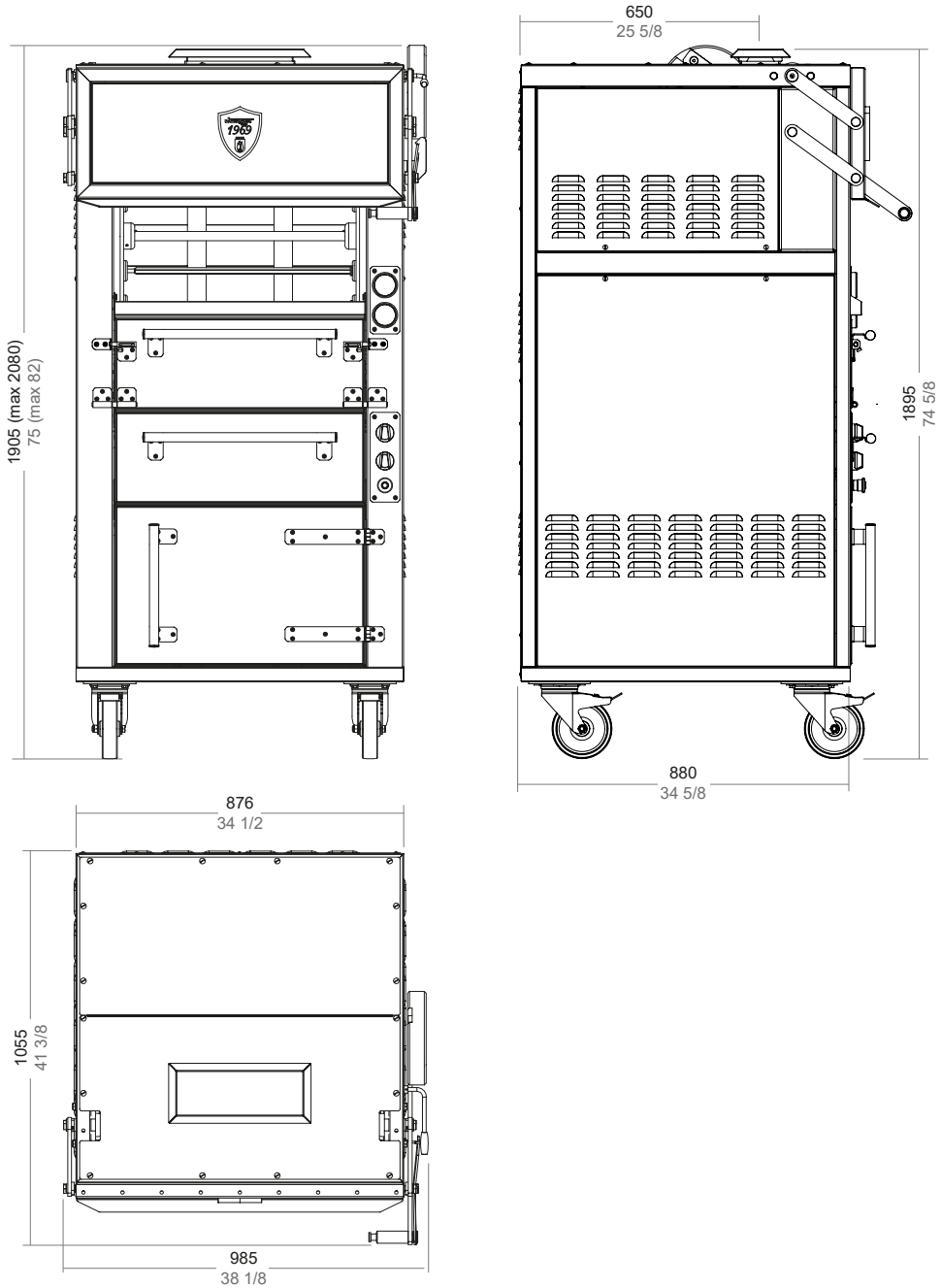
ACCESORIOS OPCIONALES

Espadas de asar extras
Pinchos de asar extras
Jaula de cocción

* The NSF certification refers to the equipment and not to the accessories described in this document.

* La certificación NSF hace referencia exclusivamente a los equipos y no a los accesorios descritos en este documento.

2.3 ASJ-063



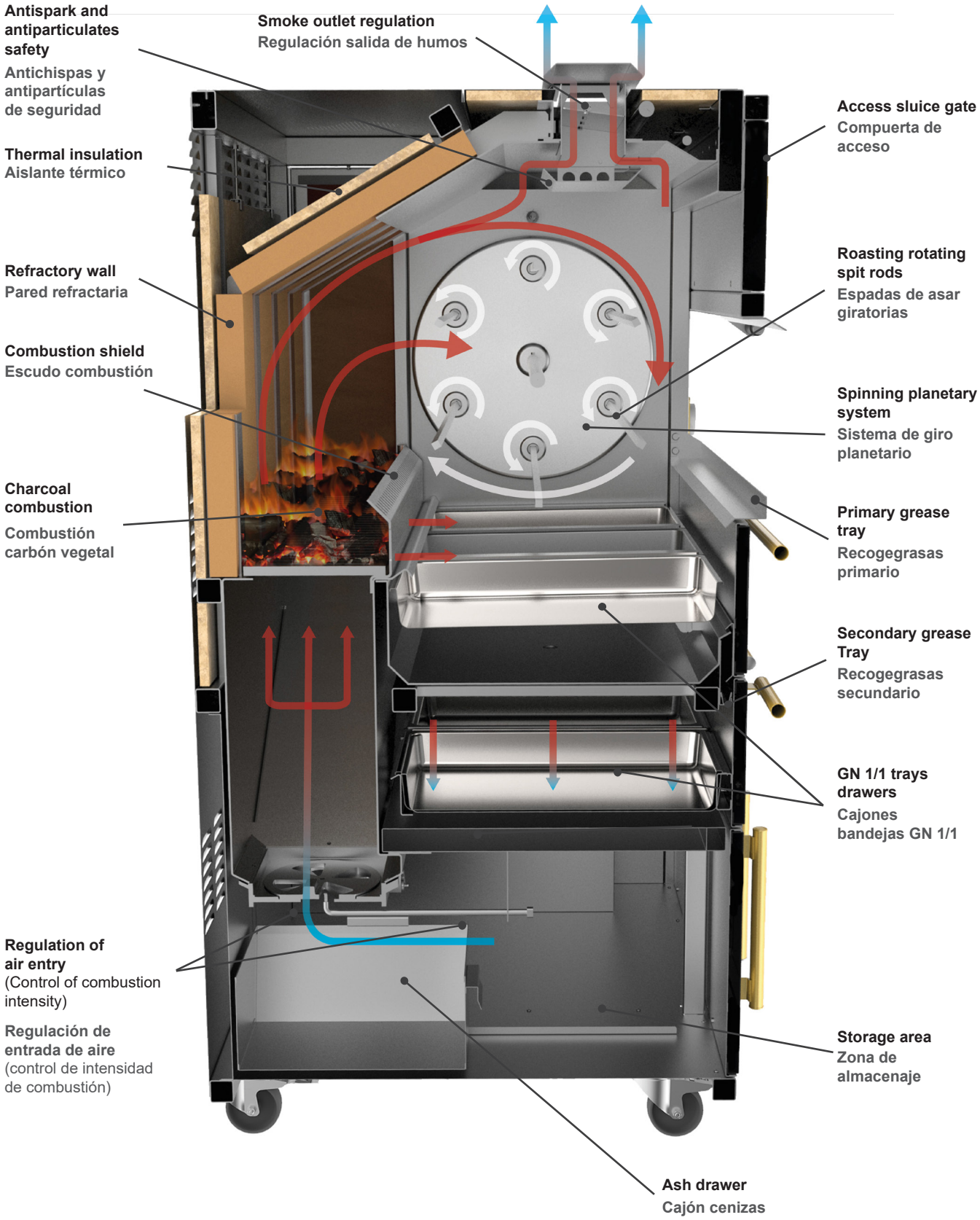
The measures in black are millimeters (mm), in gray inches (in).

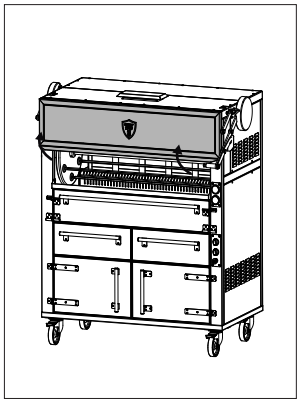
Las medidas en color negro son milímetros (mm), en color gris son pulgadas.

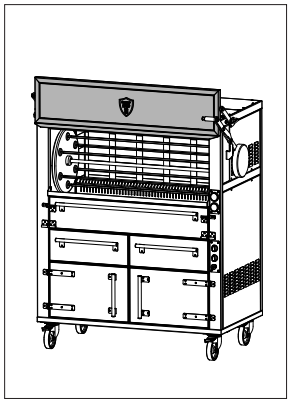
3. JOSPER TECHNOLOGY

3. TECNOLOGÍA JOSPER




Antispark and antiparticulates safety
Antichispas y antipartículas de seguridad
Smoke outlet regulation
Regulación salida de humos
Access sluice gate
Compuerta de acceso
Thermal insulation
Aislante térmico
Refractory wall
Pared refractaria
Roasting rotating spit rods
Espadas de asar giratorias
Combustion shield
Escudo combustión
Spinning planetary system
Sistema de giro planetario
Charcoal combustion
Combustión carbón vegetal
Primary grease tray
Recogegrasas primario
Secondary grease Tray
Recogegrasas secundario
GN 1/1 trays drawers
Cajones bandejas GN 1/1
Regulation of air entry
(Control of combustion intensity)
Regulación de entrada de aire
(control de intensidad de combustión)
Storage area
Zona de almacenaje
Ash drawer
Cajón cenizas

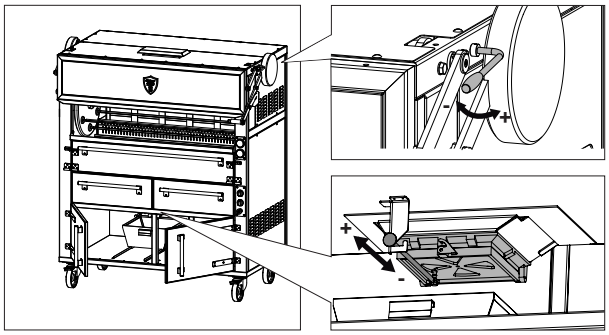




ACCESS SLUICE GATE
Closed, keeps the heat inside the rotisserie and allows the showcooking, where the cooking and the preparation are visibles. Opened, do you have more visibility and the inside are more accessible.

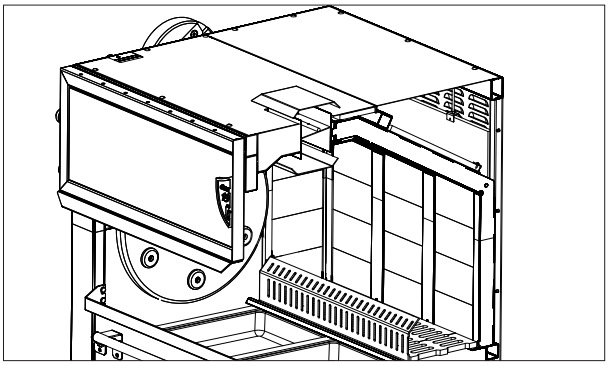
COMPUERTA DE ACCESO
Cerrada, mantiene la temperatura del asado y permite el showcooking, haciendo visibles la cocción y la preparación de los alimentos. Abierta, proporciona más visibilidad y accessibilidad al interior del equipo.

* For more information about its use go to *Chapter 6: Usage instructions.*
* Para más información sobre su uso ver *Capítulo 6: Instruciones de uso.*



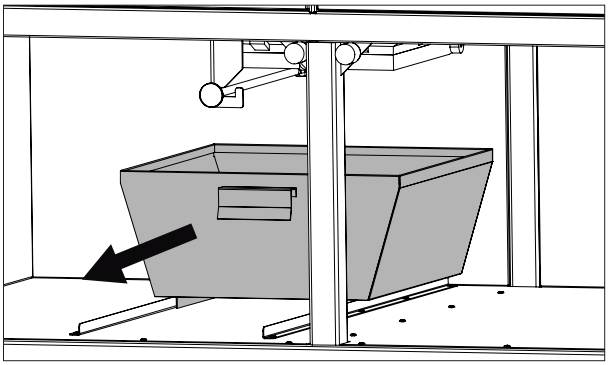
TWO REGULATORS OF AIR
The combustion intensity is controlled by the upper and the lower vents.

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.

4. EQUIPMENT AND EXPLODED

4. EQUIPO Y DESPIECE





Equipment made with different varieties of food stainless steel.

Equipo fabricado con diferentes variedades de acero inoxidable alimentario.



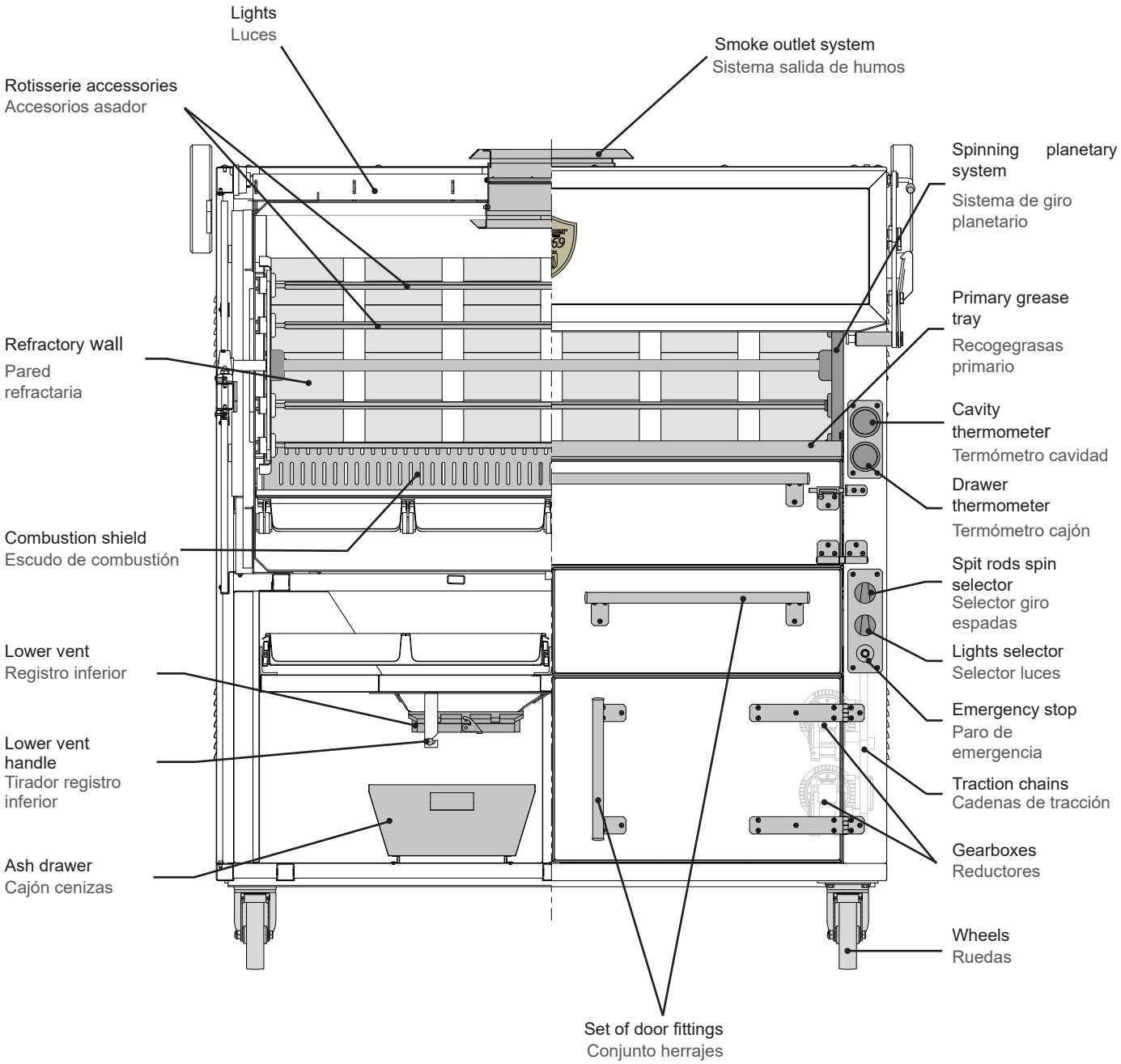
None of the components of the equipment contains asbestos.

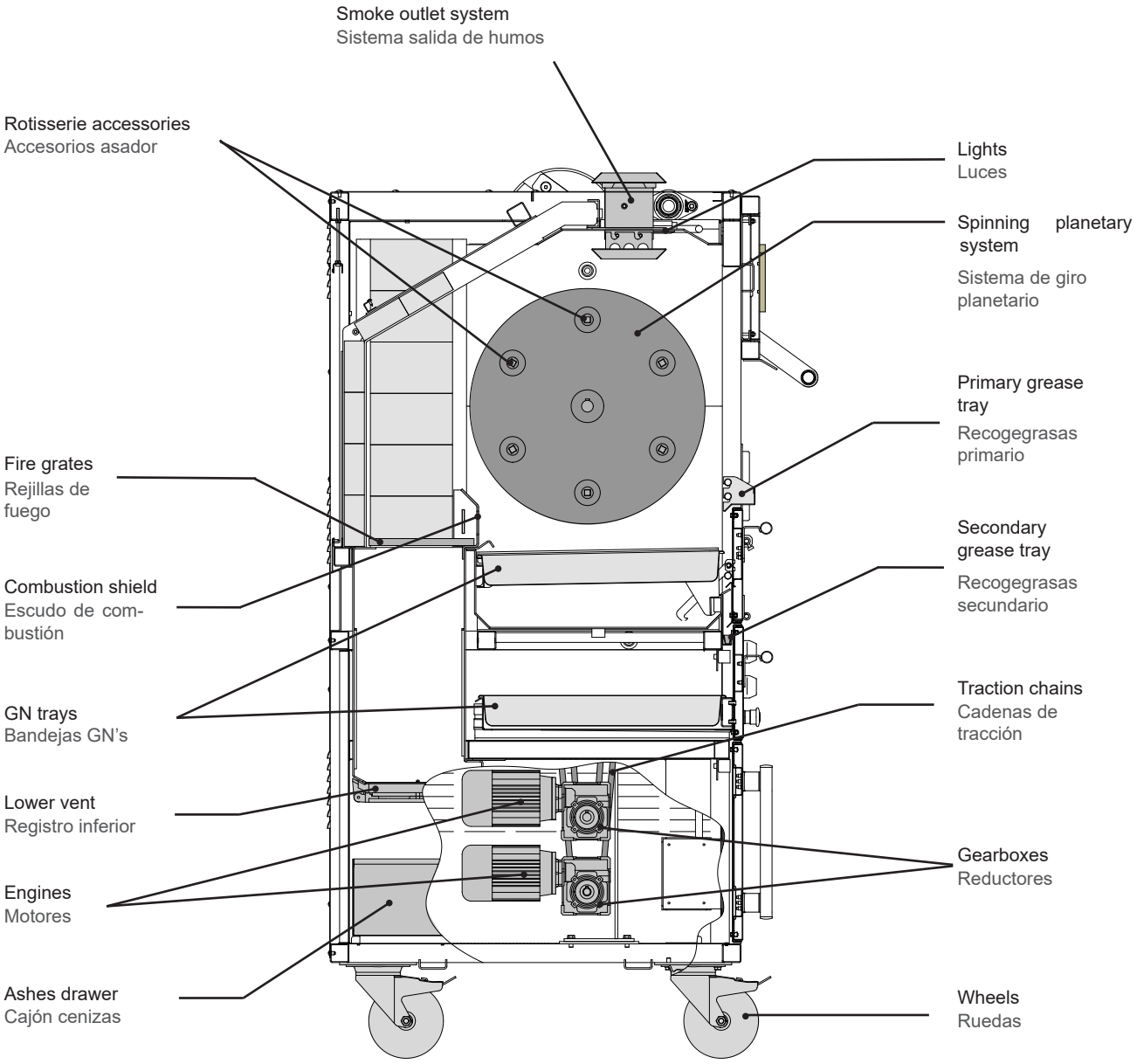
Ninguno de los componentes del equipo contiene amianto.

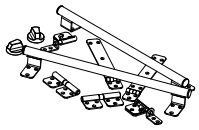
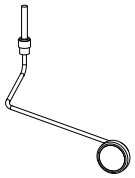
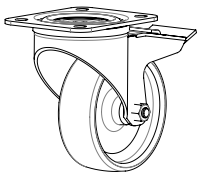


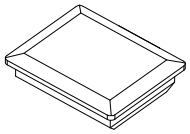
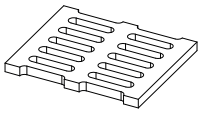
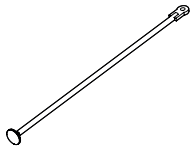
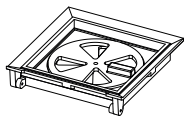
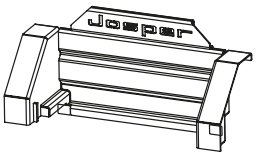
Cadmium solders have not been used in the manufacture of any of the components of the equipment.

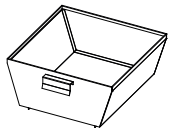
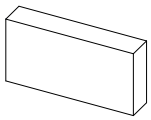
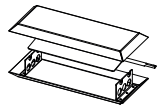
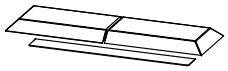
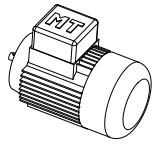
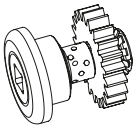
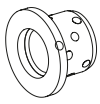
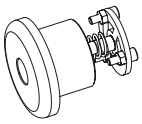
No se han usado soldaduras con cadmio en la fabricación de ninguno de los componentes que forman el equipo.

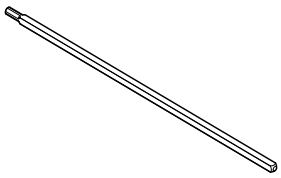
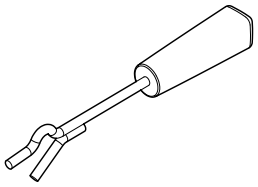
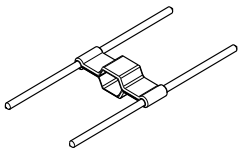
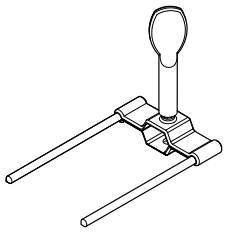
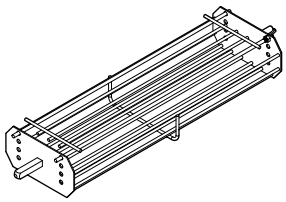

Lights
Luces
Smoke outlet system
Sistema salida de humos
Rotisserie accessories
Accesorios asador
Spinning planetary system
Sistema de giro planetario
Primary grease tray
Recogegrasas primario
Refractory wall
Pared refractaria
Cavity thermometer
Termómetro cavidad
Drawer thermometer
Termómetro cajón
Combustion shield
Escudo de combustión
Spit rods spin selector
Selector giro espadas
Lower vent
Registro inferior
Lights selector
Selector luces
Emergency stop
Paro de emergencia
Lower vent handle
Tirador registro inferior
Traction chains
Cadenas de tracción
Gearboxes
Reductores
Ash drawer
Cajón cenizas
Wheels
Ruedas
Set of door fittings
Conjunto herrajes


Smoke outlet system
Sistema salida de humos
Rotisserie accessories
Accesorios asador
Lights
Luces
Spinning planetary system
Sistema de giro planetario
Primary grease tray
Recogegrasas primario
Fire grates
Rejillas de fuego
Secondary grease tray
Recogegrasas secundario
Combustion shield
Escudo de combustión
Traction chains
Cadenas de tracción
GN trays
Bandejas GN's
Lower vent
Registro inferior
Gearboxes
Reductores
Engines
Motores
Ashes drawer
Cajón cenizas
Wheels
Ruedas

	NAME NOMBRE	**MODEL** MODELO	**REFERENCE** REFERENCIA
	Primary grease tray Recogegrasas primario	**ASJ-063** **ASJ-130**	**250055** **250056**
	Set of door fittings INOX Juego de herrajes INOX	**ASJ-063** **ASJ-130**	**250057** **250058**
	Set of door fittings GOLDEN Juego de herrajes DORADO	**ASJ-063** **ASJ-130**	**250059** **250060**
	Cavity thermometer Termómetro cavidad	**ASJ-063/130**	**250099**
	Drawers thermometer Termómetro cajones	**ASJ-063/130**	**250098**
	Pneumatic Rueda	**ASJ-063/130**	**4421**

	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**
	Fire grate Rejilla de fuego	**ASJ-063/130**	**250054**
	Small fire grate Rejilla de fuego pequeña	**ASJ-063**	**250065**
	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**
	Complete ashes' gate Compuerta cenizas completa	**ASJ-063/130**	**0407**
	Combustion Shield Escudo combustión	**ASJ-063** **ASJ-130**	**250052** **250053**
	Rear combustion shield Escudo de combustión trasero	**ASJ-063** **ASJ-130**	**250103** **250102**

	NAME NOMBRE	**MODEL** MODELO	**REFERENCE** REFERENCIA
	Ashes drawer Cajón cenizas	**ASJ-063/130**	**0466 INOX**
	Refractary wall Ladrillo refractario	**ASJ-063/130**	**250022**
	Smoke outlet hat Sombrero salida humos	**ASJ-063**	**4512**
		**ASJ-130**	**250024**
	Engine 220V - 50Hz (EU) Motor 220V - 50Hz (EU)	**ASJ-063/130**	**4512**
	Engine 120V - 60Hz (USA) Motor 120V - 60Hz (USA)	**ASJ-063/130**	**4508**
	Right ASJ drive head Cabezal arrastre ASJ derecho	**ASJ-063/130**	**690000**
	Sword drag bearing bush Casquillo del cojinete de arrastre	**ASJ-063/130**	**4775**
	Left ASJ spring drive head Cabezal arrastre con muelle ASJ izquierdo	**ASJ-063/130**	**270179**
	Traction chain 102 in Cadena de tracción 260 cm	**ASJ-063/130**	**4482**
	Traction chain 83 in Cadena de tracción 210 cm	**ASJ-063/130**	**4481**
	Maintenance protective oil (500 ml) Aceite protector de mantenimiento (500 ml)	**ASJ-063/130**	**270413**

	NAME NOMBRE	MODEL MODELO	REFERENCE REFERENCIA
	Spit rod Espada de asar	**ASJ-063** **ASJ-130**	**4487** **4347**
	Spit rod holder Gancho saca espadas	**ASJ-063/130**	**4340**
	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** **ASJ-130**	**240003** **4341**

5. INSTALLATION INSTRUCTIONS

5. INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN



5.1 **WARNINGS** ADVERTENCIAS



JOSPER equipments must be installed by qualified professionals and only in accordance with the instructions in this manual and local fire regulations.

Los equipos JOSPER han de ser instalados por profesionales cualificados y solo de acuerdo con las instrucciones de este manual y las normativas anti incendios locales.



JOSPER units must always be installed under an approved exhaustion hood. The maintenance and cleaning of the ducts, plenum box and all components of the fume extraction system are the responsibility of the customer. The technical characteristics of the extraction system are prescribed and are the responsibility of the professional installer assigned by the customer.
REGULAR CLEANING OF DUCTS IS CRITICAL TO PREVENT FIRES.

Los equipos JOSPER han de instalarse siempre debajo de un sistema de extracción de humos homologada. El mantenimiento y limpieza de los conductos, plenum y todos los componentes del sistema de extracción de humos son responsabilidad del cliente. Las caracteristicas técnicas que ha de tener el sistema de extracción serán prescritas y serán responsabilidad del instalador profesional asignado por el cliente.
LA LIMPIEZA REGULAR DE LOS CONDUCTOS ES CRITICA PARA PREVENIR INCENDIOS.



This equipment travels in a large box on a standard pallet. Use a forklift or pallet truck to move it. Please take into account the weight distribution when lifting the equipment.

Este equipo viaja en una caja grande encima de un palet normalizado. Para moverlo emplear una carretilla elevadora o un transpalet. Tenga en cuenta la distribución de pesos al elevar el equipo.



CAUTION! DO NOT place any combustible material within 30 cm of the sides or on top of this equipment. Although the equipment is adequately insulated, the best exterior insulation is air space. Onlly install the equipment on a non-combustible floor.

¡CUIDADO! No colocar ningun material combustible a menos de 30 cm de los laterales ni encima de este equipo. Aunque el equipo está adecuadamente aislado, el mejor aislante es el espacio libre para el aire. Instale el equipo únicamente sobre un suelo no combustible.



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

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



Remember to remove all plastic covers protecting the outside of the equipment before lighting it.

Recuerde retirar todos los recubrimientos plásticos que protegen el exterior del equipo antes de encenderlo.



CAUTION! You must perform two initial fire-ups before starting to grill.

¡CUIDADO! Debe realizar dos encendidas iniciales del equipo antes de empezar a brasear.



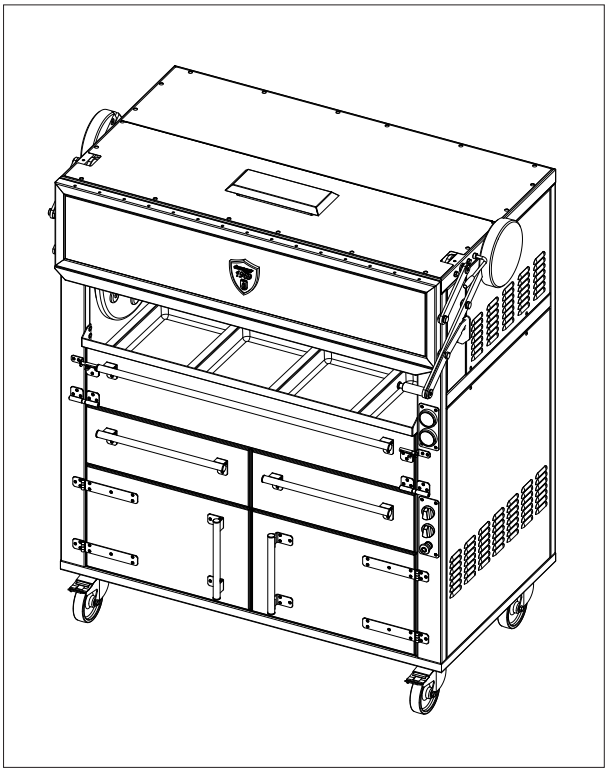
Consult with the professional installer the technical characteristics that the whole fume extraction system must have.

Consultar con el instalador profesional las caracteristicas técnicas que ha de tener todo el sistema de extracción de humos.

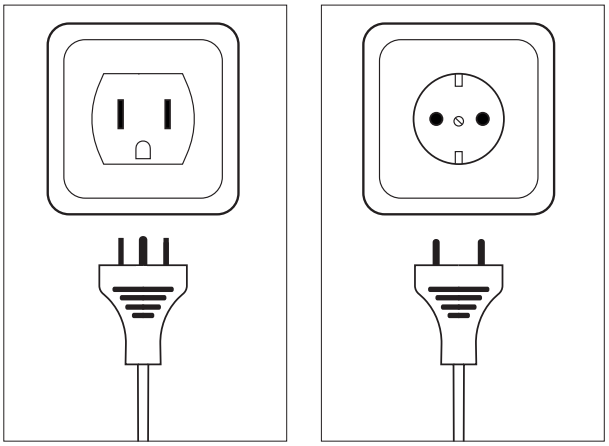


In equipments without wheels, use a hydraulic transpallet system to move the equipment and carry out periodic cleaning of the installation. For equipments with wheels, lift the brake on the wheels and handle the equipment with great care, taking into account the possible slopes of the floor.

En los equipos sin ruedas emplear un sistema hidraulico tipo transpalet para mover el equipo al realizar las limpiezas periodicas de la instalación. En los equipos con ruedas, levantar el freno de las ruedas y manipular el equipo con mucho cuidado teniendo en cuenta las posibles pendientes del suelo.



1



Plug the rotisserie into an outlet with the following especifications:
USA: 120V / 60Hz
EU: 220V / 50Hz

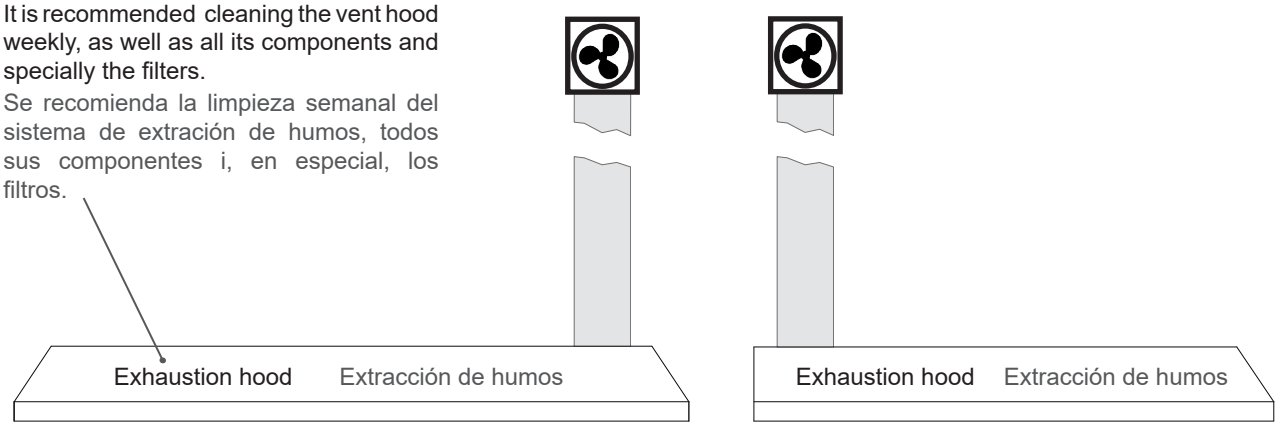
Enchufar el asador a una toma de corriente de las siguientes características:
EEUU: 120V / 60Hz
UE: 220V / 50Hz

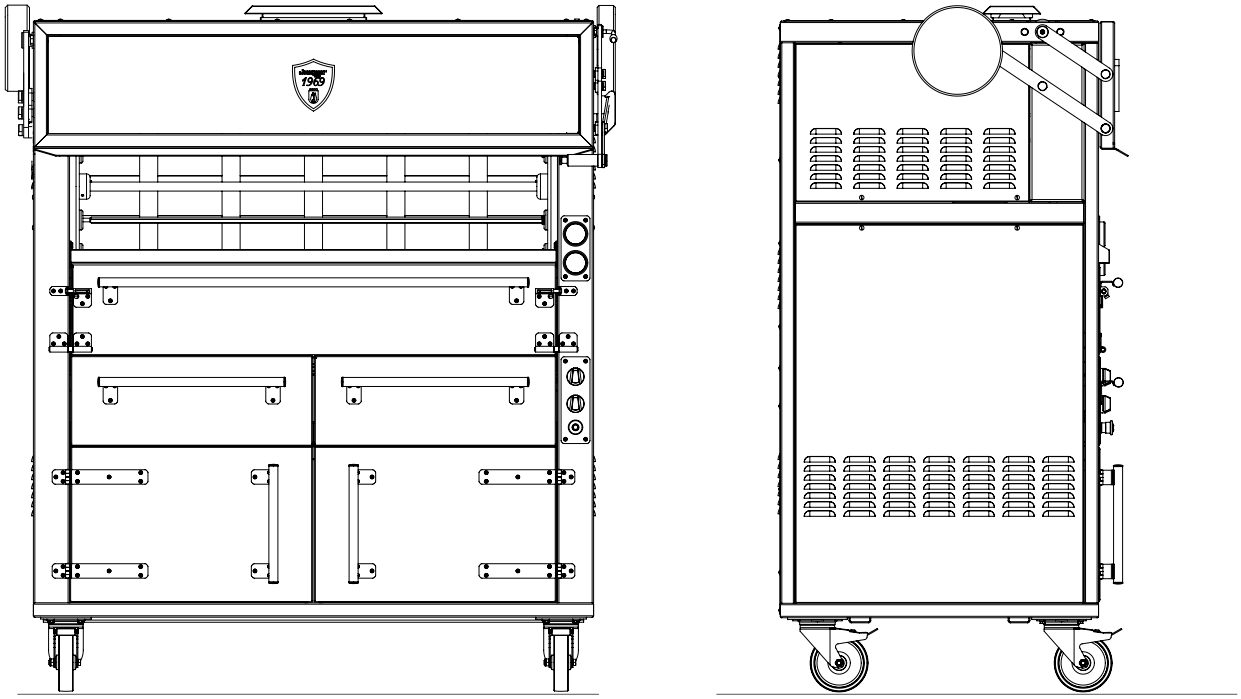
ROTISSERIE INSTALLED UNDER EXHAUSTION HOOD

ASADOR INSTALADO BAJO SISTEMA DE EXTRACIÓN DE HUMOS

It is recommended cleaning the vent hood weekly, as well as all its components and specially the filters.

Se recomienda la limpieza semanal del sistema de extración de humos, todos sus componentes i, en especial, los filtros.





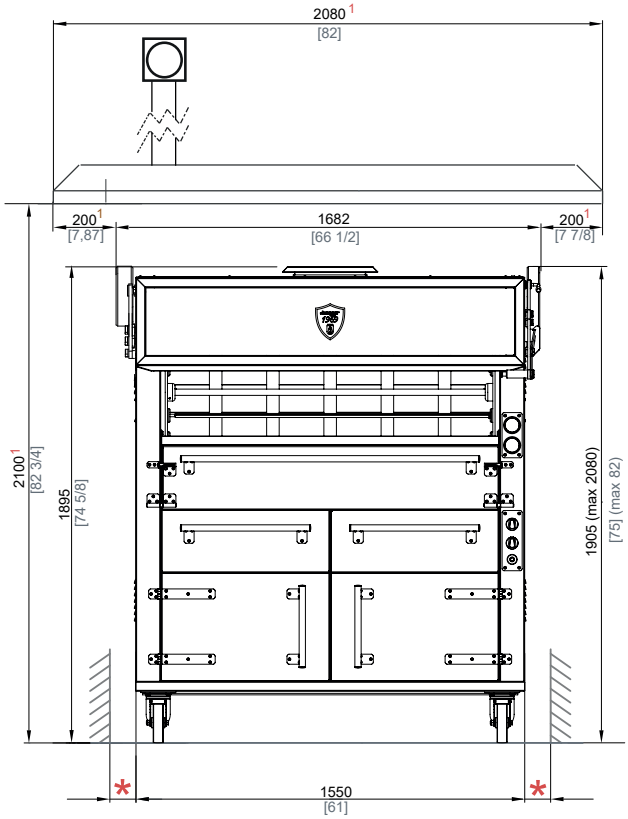
Installation of the exhaust hood in accordance with the Standard for Ventilation Control and Fire Protection of Commercial Cooking Operations, NFPA 96. The maintenance, cleaning and inspection of the extractor hood must be done accodring to the exhaust hood manufacturer's manual and local or national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

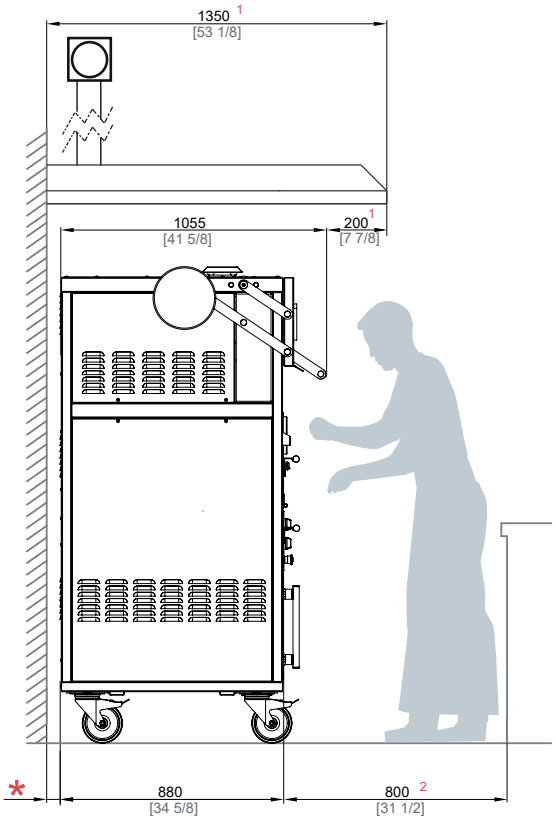
La instalación de la campana extractora debe ir acorde con el Estándar de Control de Ventilación y Protección del fuego de Cocinas Comerciales, NFPA 96. El mantenimiento, la limpieza y la inspección de la campana extractora debe efectuarse siguiendo las instrucciones del manual del fabricante y las normativas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

ASJ-130

* Consult with the professional installer about the technical characteristics of the whole smoke extraction system.

* Consultar con el instalador profesional las caracteristicas técnicas que ha de tener todo el sistema de extracción de humos.





* 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

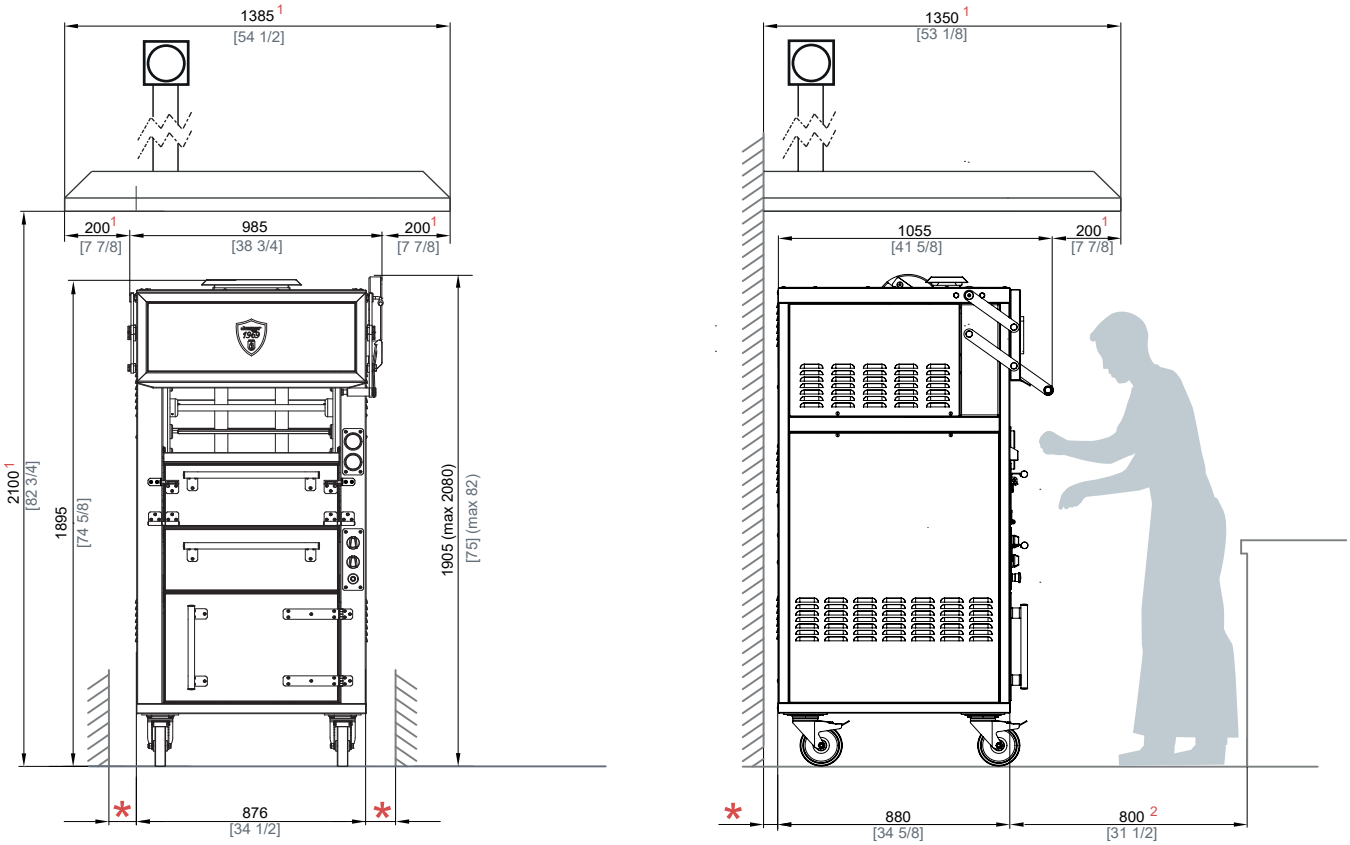
2 ESPACIO RECOMENDADO DE TRABAJO PARA EL CHEF

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

ASJ-063

* Consult with the professional installer about the technical characteristics of the whole smoke extraction system.

* Consultar con el instalador profesional las caracteristicas técnicas que ha de tener todo el sistema de extracción de humos.



* 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



CAUTION! Use charcoal as fuel only. The combustion of charcoal produces carbon monoxide emissions. Ensure proper ventilation of the room and an optimal functioning of the fume extraction system to avoid dangerous accumulations for people and animals.

¡CUIDADO! Utilice sólo carbón vegetal como combustible. La combustión del carbón vegetal produce emisiones de monoxido de carbono. Asegure una correcta ventilación del local y un óptimo funcionamiento del sistema de extracción de humos para evitar acumulaciones peligrosas para las personas y animales.

Remember that all accessible surfaces in the equipment are at high temperatures. Use insulating gloves or tongs when handling the grill racks to avoid burns. Do not touch the equipment with unprotected hands.

Recuerde que todas la superficies accesibles del equipo están a altas temperaturas. Utilizar guantes aislantes o pinzas para la manipulación de las parrillas del equipo para evitar quemaduras. No tocar el equipo con las manos desprotegidas.

Before proceeding with the first food cooking, light the equipment two times in order to carbonize any remaining residue of coating or industrial surface protector.

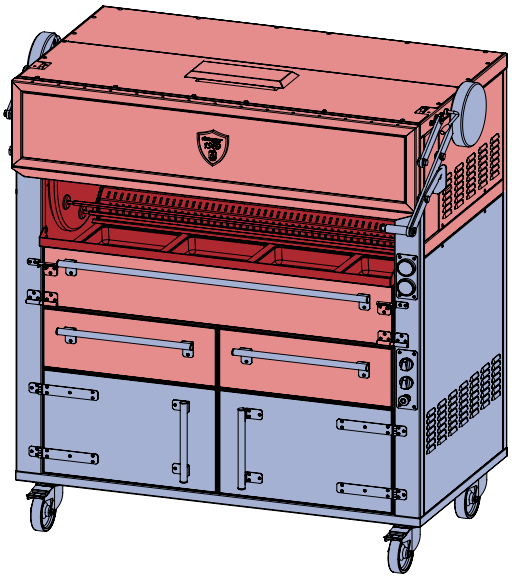
Antes de proceder a la primera cocción de alimentos, encender el equipo dos veces para que se carbonice cualquier residuo de recubrimiento o protector industrial de superficies que pueda quedar.

WARNING! Do NOT cover the coding air inlets and outlets.

¡PELIGRO! No cubra las entradas y salidas de aire de refrigeración.

The drawers under the cavity are not intended for food warming as a constant temperature of minimum 65ºC 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 65ºC.



	Very hot	Muy caliente
	Hot	Caliente
	Cold	Frío

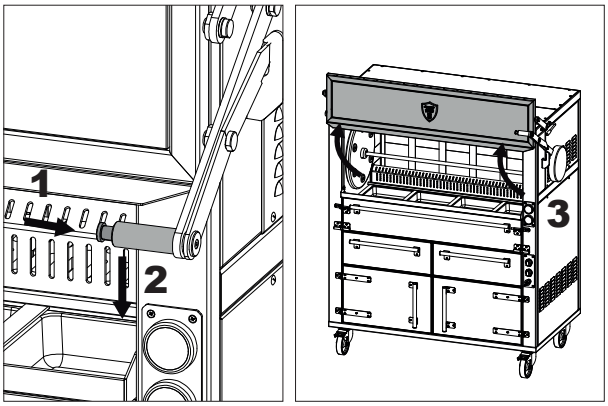
*

* 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

1

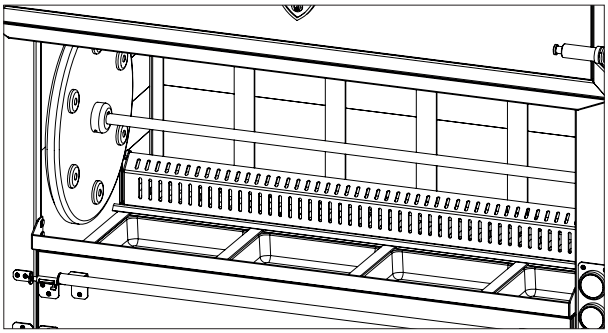


CAUTION! All the firing-up process must be done without accessories inside the rotisserie.

¡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.

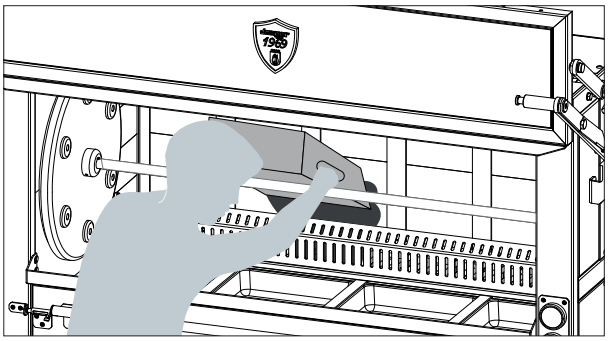
2



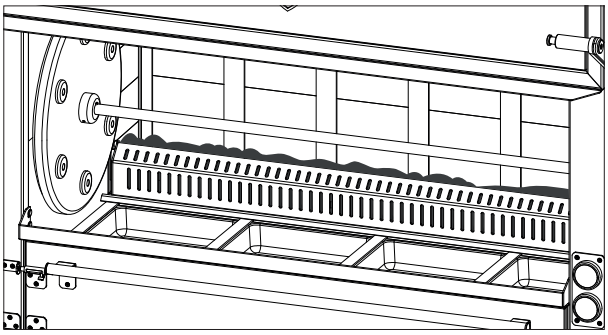
Remember that charcoal combustion produces carbon monoxide emissions. Ensure proper ventilation of the room and optimal functioning of the fume extraction system to avoid dangerous accumulations for people and animals.

Recuerde que la combustión del carbón vegetal produce emisiones de monoxido de carbono. Asegure una correcta ventilación del local y un optimo funcionamiento del sistema de extracción de humos para evitar acumulaciones peligrosas para las personas y animales

3



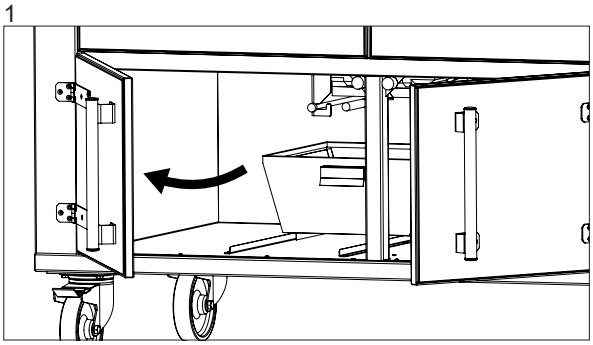
Do the load and the fire-up operations without the spit rods or any rotisserie accessorie placed.
Realizar la operación de carga y encendido sin las espadas u cualquier otro accesorio de asador colocado.

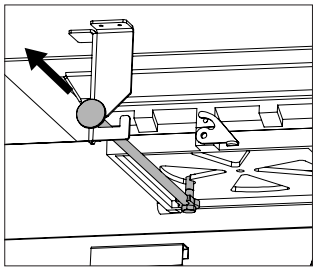


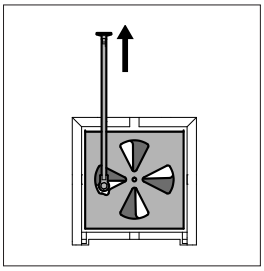
Pass the charcoal box along the top of the rotisserie's central axis and lian on it. Tilt the box slightly and pour the charcoal evently over the grates.
Pasar la caja de carbón por la parte superior del eje central del asador y apoyarse sobre él. Inclinar ligeramente la caja y verter uniformemente el carbón sobre las rejillas.

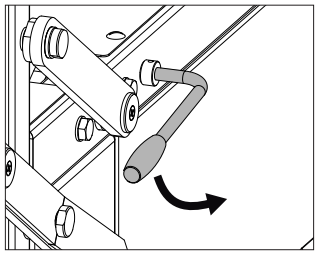
6.3 ROTISSERIE FIRE-UP ENCENDIDO DEL ASADOR

1









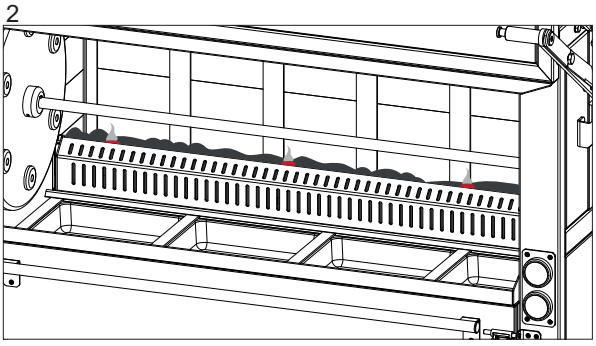
CAUTION! All the firing-up process must be done without accessories inside.

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

Fully open the lower and upper vent to facilitate the air circulation.

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

2



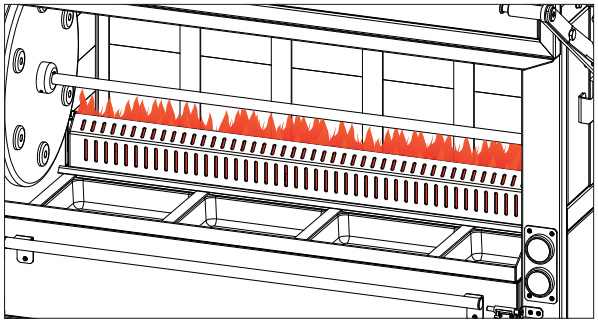
Place the firelighters at least three different spots.

Colocar las pastillas de encendido en mínimo 3 puntos diferentes.

The combustion of charcoal produces carbon monoxide emissions. Ensure proper ventilation of the room and an optimal functioning of the fume extraction system to avoid dangerous accumulations for people and animals.

La combustión del carbón vegetal produce emisiones de monoxido de carbono. Asegure una correcta ventilación del local y un optimo funcionamiento del sistema de extracción de humos para evitar acumulaciones peligrosas para las personas y animales.

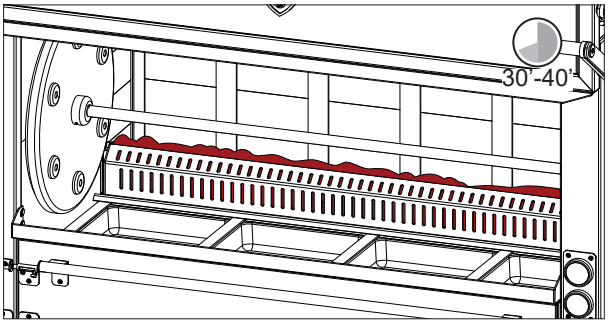
3



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.

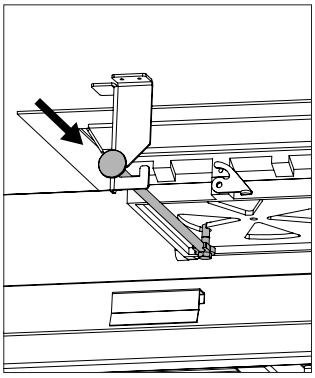
4

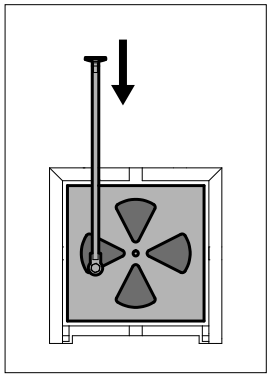


Wait for 30-40 minutes, until the charcoal has acquired a reddish color.

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

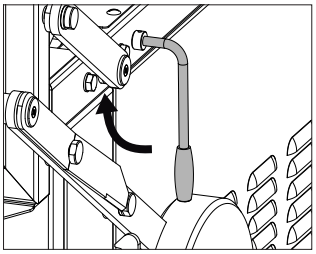
5





When cooking foods that release a lot of grease, flames may occur inside the cavity. If you want to extinguish the flames, close the upper and lower vents until they are drowned, never try to extinguish the flames with water.

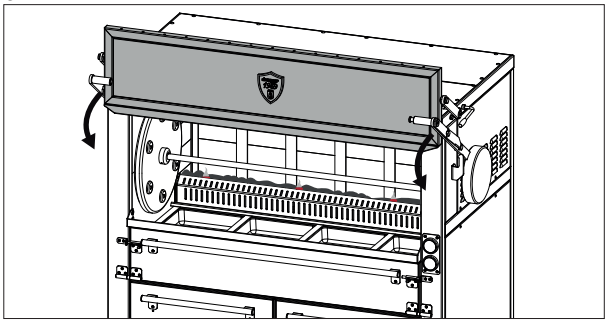
Durante la cocción de alimentos que desprenden mucha grasa pueden producirse llamas dentro de la cavidad. Si quiere apagar las llamas cierre los tiros superior e inferior hasta que estas se ahoguen, en ningun caso intente apagar las llamas con agua.



Close the lower and the upper vent.

Cerrar el tiro inferior y superior.

6



Close the access gate

Cerrar la compuerta de acceso.

AFTER COOKING:

DESPUÉS DE COCINAR:

Never extinguish the equipment with water or liquids. The charcoal burns itself out.

Nunca apagar el equipo con agua ni líquidos. El carbón se consume solo.

If there is any charcoal left in the equipment, it can be used in the next service.

Si queda carbón dentro del equipo se puede usar en el siguiente servicio.

7. CLEANING AND MAINTENANCE

7. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO





Perform all steps while the equipment is cold to avoid burns.
Realizar las operaciones cuando el equipo esté frío para evitar quemaduras.



Do NOT use abrasives or chemical products to clean this equipment.
NO utilice productos abrasivos o químicos para limpiar este equipo.



DO NOT pour ashes into containers made of flammable or thermoformable materials (plastic, rubber, wood or similar).
NO verter las cenizas en recipientes fabricados con material inflamable o termodeformable (plástico, goma, madera o similares).



Do NOT use water or pressure washers to clean this equipment.
NO utilice agua ni hidrolimpiadoras para limpiar este equipo.



Completely dry all equipment parts before using it after cleaning.
Secar completamente todas las partes del equipo antes de usarlo tras el lavado.



In equipments without wheels, use a hydraulic transpallet system to move the equipment and carry out periodic cleaning of the installation. For equipments with wheels, lift the brake on the wheels and handle the equipment with great care, taking into account the possible slopes of the floor.

En los equipos sin ruedas emplear un sistema hidraulico tipo transpalet para mover el equipo al realizar las limpiezas periodicas de la instalación. En los equipos con ruedas, levantar el freno de las ruedas y manipular el equipo con mucho cuidado teniendo en cuenta las posibles pendientes del suelo.



If this equipment will NOT be used during a period of time, grease the interioir cavity with a safe for ingestion product. We recommend JOSPER protective maintenance oil.

Si este equipo NO va a usarse durante un período de tiempo, engrasar el interior de la cavidad con un producto suguro para la ingesta. Recomendamos el aceite protector de mantenimiento JOSPER.

CLEANING SYMBOLS:
SÍMBOLOS DE LIMPIEZA:



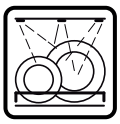
Clean with grease remover and a brush.
Limpiar con quitagrasa y cepillo.



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



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

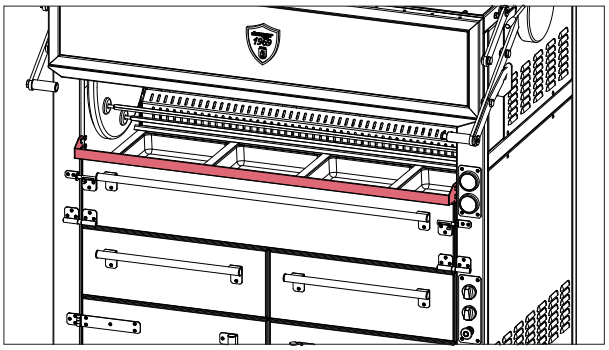


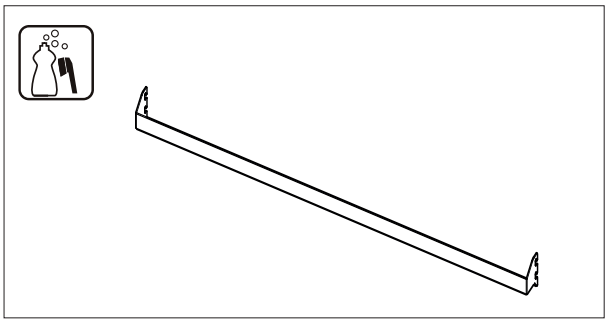
Put in dishwasher.
Usar lavavajillas.



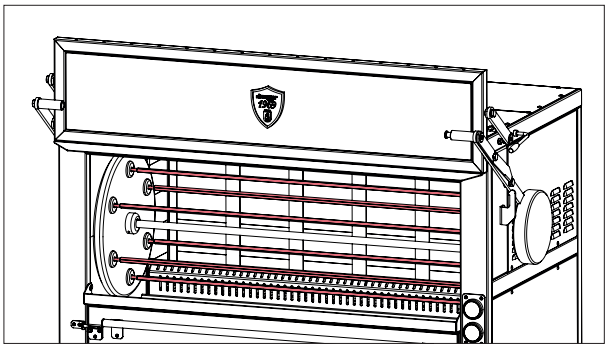
Clean with wirebrush.
Limpiar con cepillo metálico.

PRIMARY GREASE TRAY
RECOGEGRASAS PRIMARIO



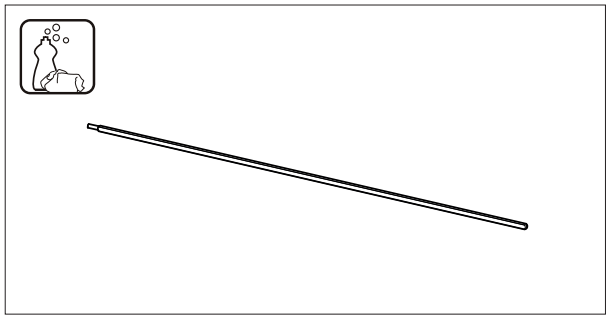


SPIT RODS
ESPADAS ASADO





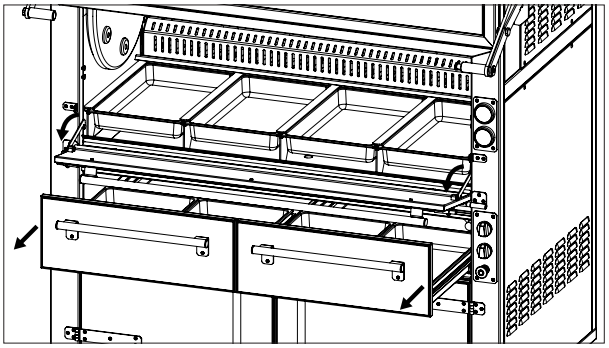
Dry all parts of the equipment completely before using it after cleaning.
Secar completamente todas las partes del equipo antes de usarlo tras el lavado.



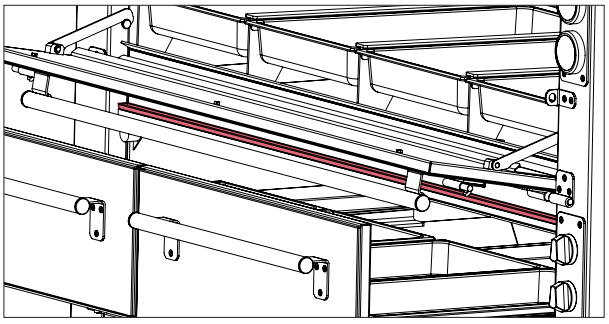
It is necessary to clean spit rods and the others roasting accessories after every use.

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

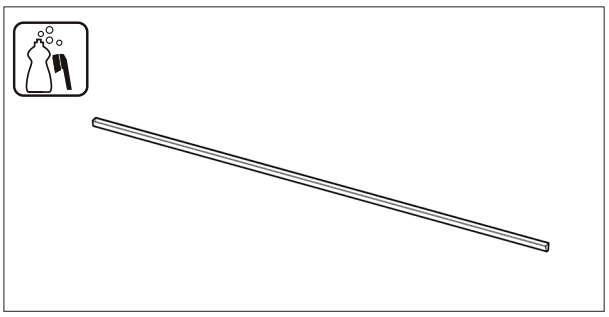
SECONDARY GREASE TRAY
RECOGEGRASAS SECUNDARIO



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

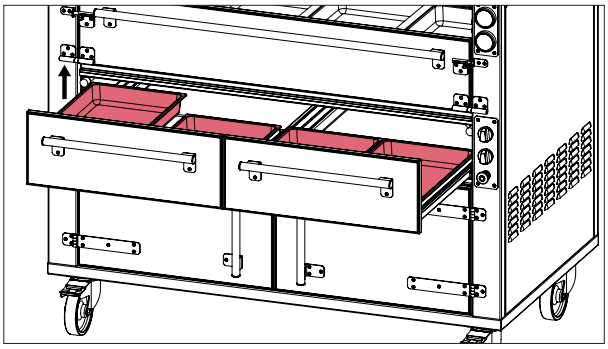


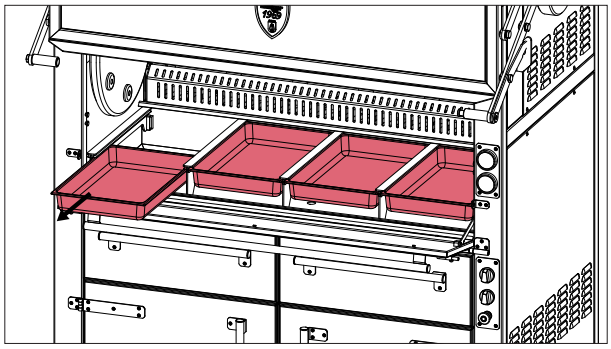
The grase tray is located between the door and the drawers.
El recogegrasas se encuetra entre la puerta y los cajones.

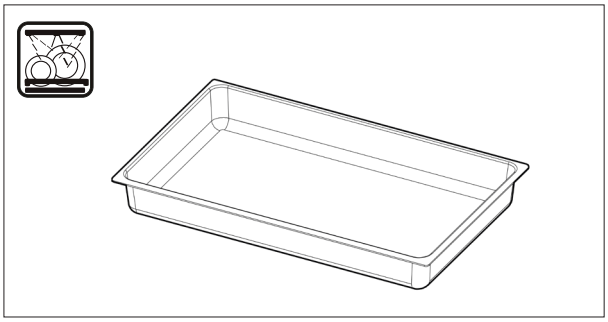


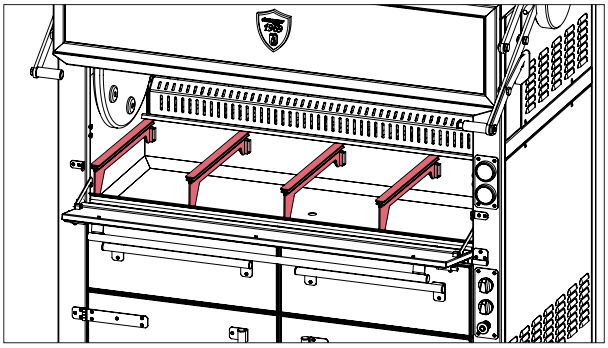
Dry all parts of the equipment completely before using it after cleaning.
Secar completamente todas las partes del equipo antes de usarlo tras el lavado.

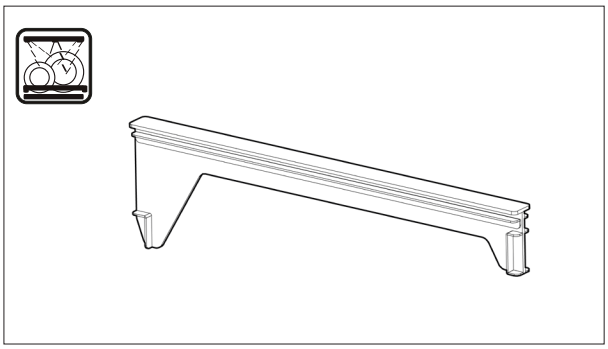
GN 1/1 TRAYS AND TRAY'S GUIDES
BANDEJAS GN 1/1 Y GUÍAS BANDEJAS





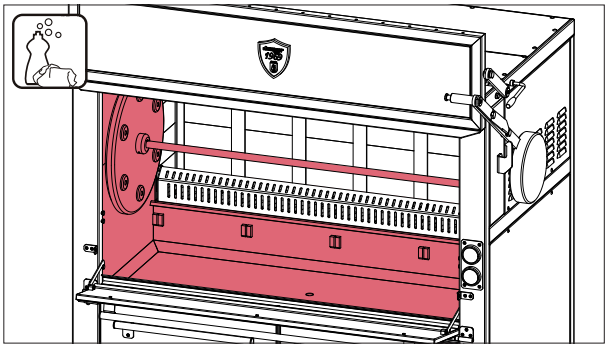






Dry all parts of the equipment completely before using it after cleaning.
Secar completamente todas las partes del equipo antes de usarlo tras el lavado.

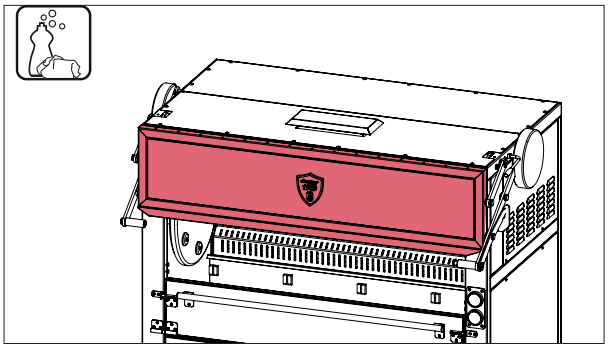
CAVITY
CAVIDAD



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

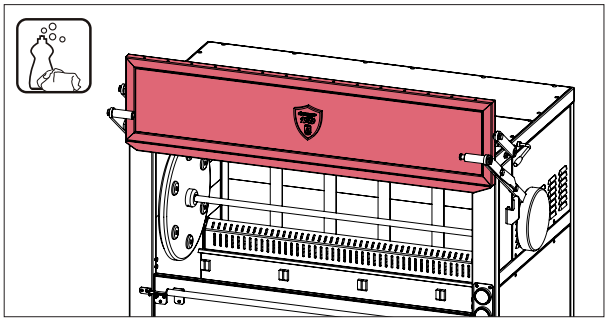
NO utilizar agua en la zona de combustión ni en las rejillas.

COMPUERTA DE ACCESO
ACCES SLUICE GATE



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 está 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 abrasives or chemical products to clean the equipment.

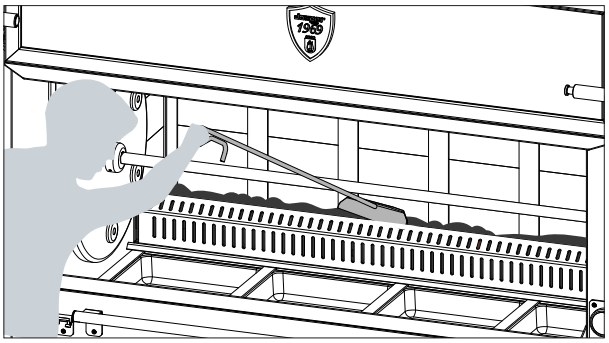
NO utilice productos abrasivos o químicos para limpiar el equipo.

Dry all parts of the equipment completely before using it after cleaning.

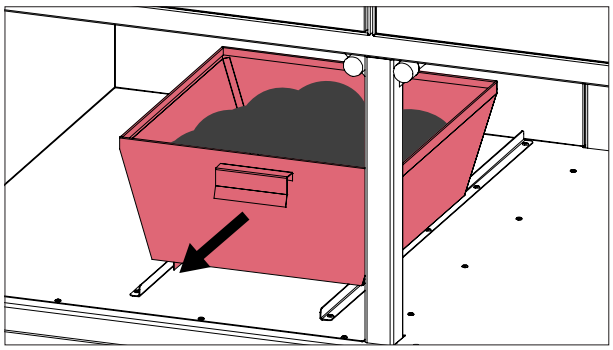
Secar completamente todas las partes del equipo antes de usarlo tras el lavado.

ASH DRAWER
CAJÓN CENIZAS

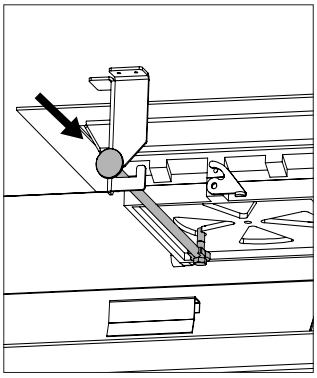
1

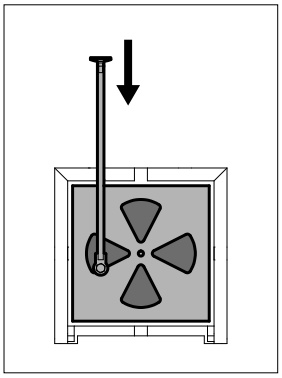


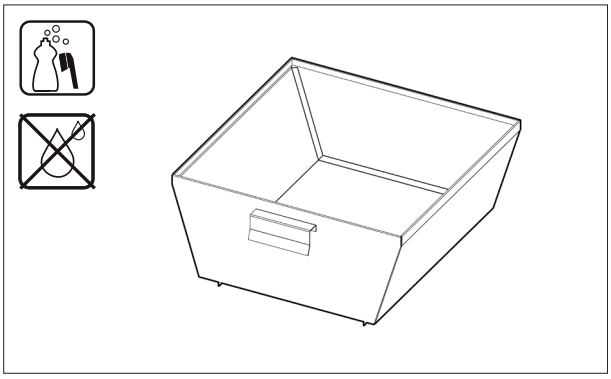
3



2







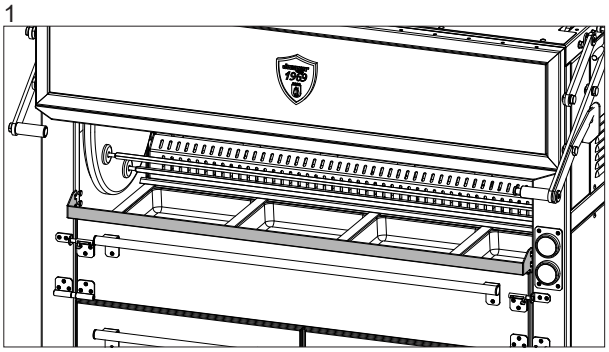
Disposal of ashes- Ashes should be placed in a metal container with a tight-fitting lid. The closed container of ashes should be placed on a non-combustile floor or on the ground, well away from all combustile materials, pending final disposal. When the ashes are disposed by burial in soil or otherwise 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.

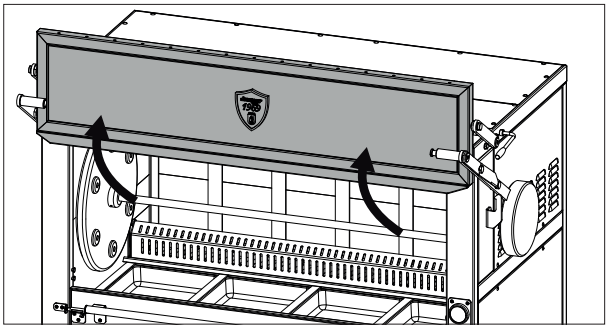
FIRE GRATES AND NTERIOR CONE
REJILLAS DE FUEGO Y CONO INTERIOR

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

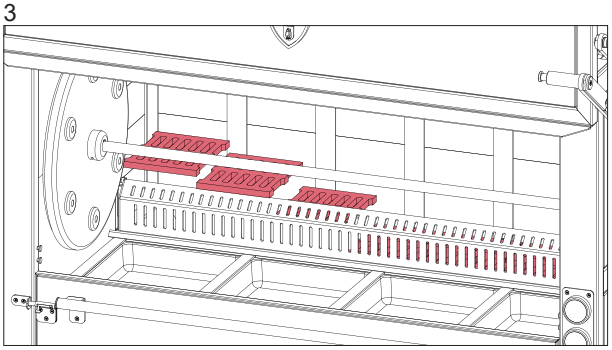
1

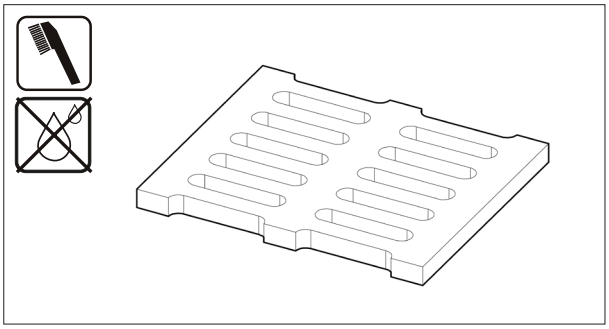


2



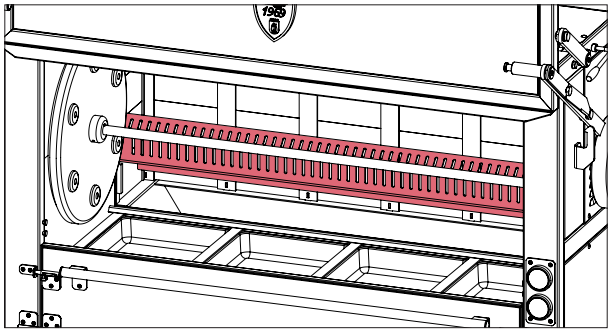
3

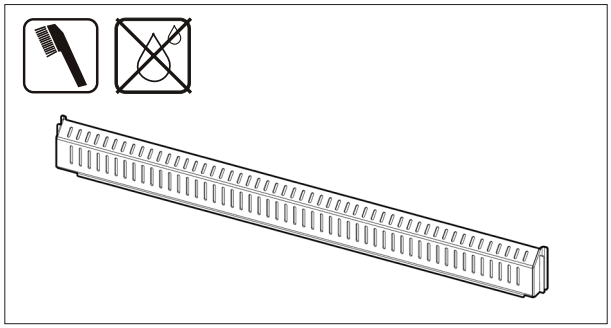




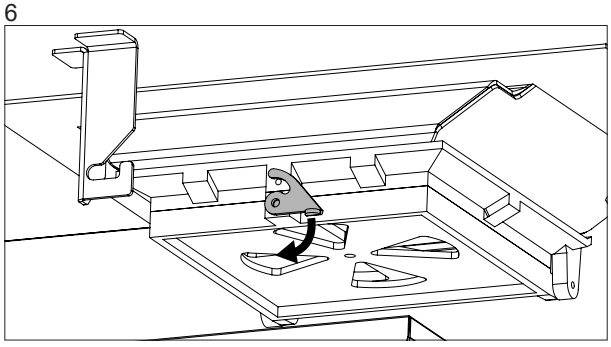
Clean with a wire brush.
Limpiar con un cepillo de alambre.

4





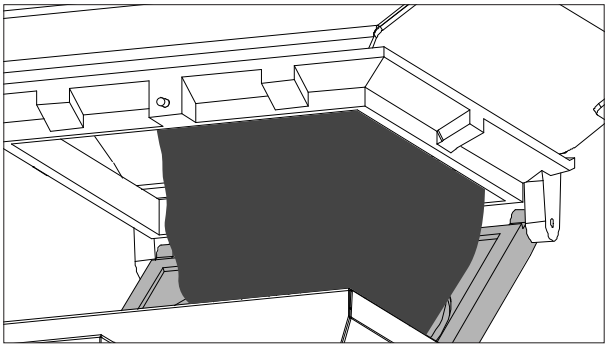
6



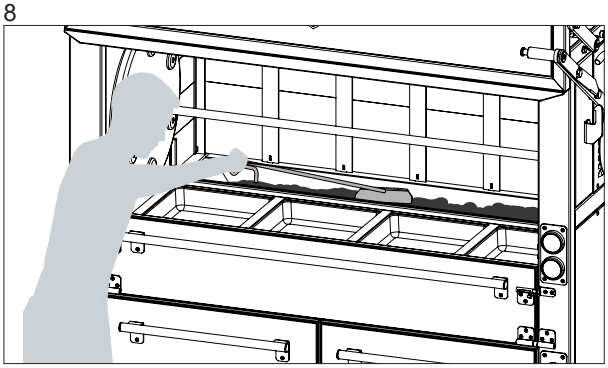
Do NOT use water in the combustion area or the grates.
NO utilizar agua en la zona de combustión ni en las rejillas.

Do not subject the grill racks to sudden changes in temperature. To clean them properly, wait until they have cooled down after use.
No exponer las rejillas a cambios bruscos de temperatura. Para su correcta limpieza esperar a que se enfríen después de su uso

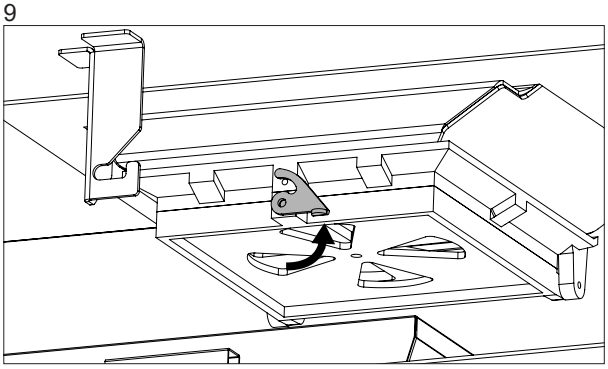
7



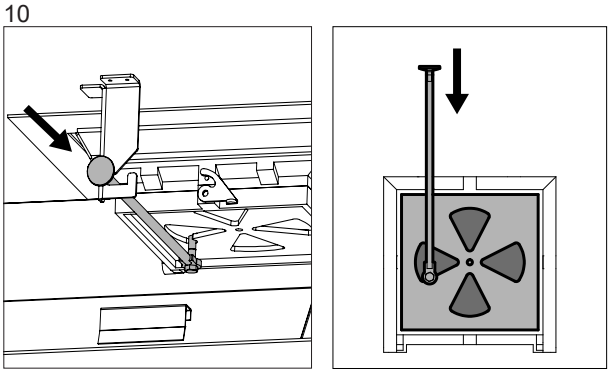
8



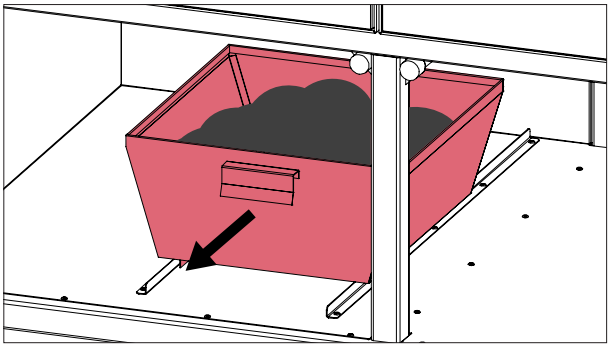
9

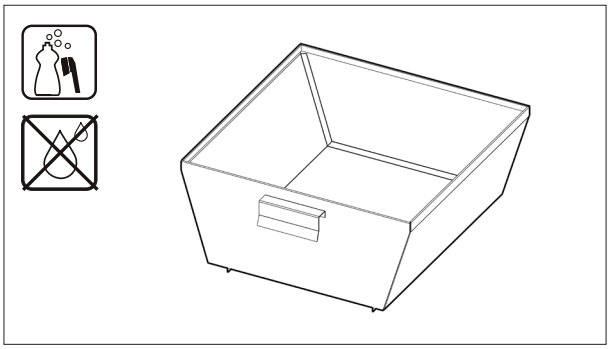


10



11

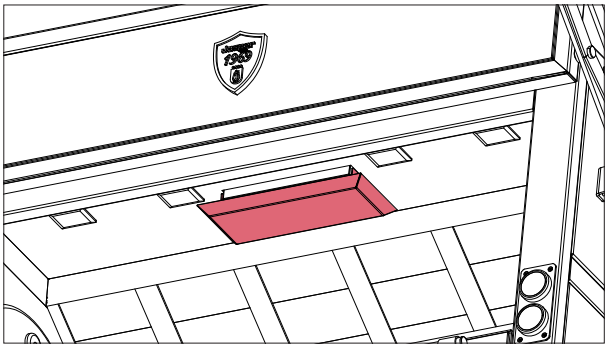


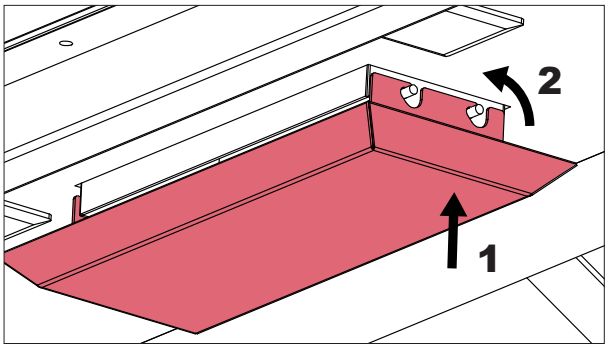


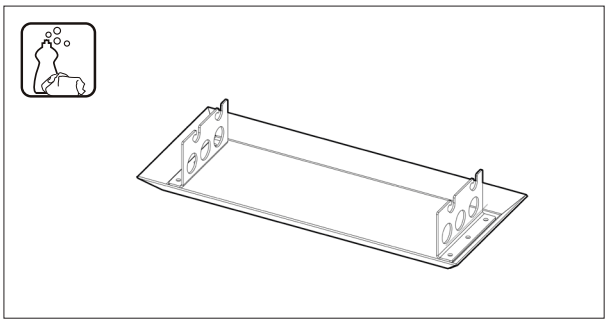
Disposal of ashes- Ashes should be placed in a metal container with a tight-fitting lid. The closed container of ashes should be placed on a non-combustile floor or on the ground, well away from all combustile materials, pending final disposal. When the ashes are disposed by burial in soil or otherwise 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.

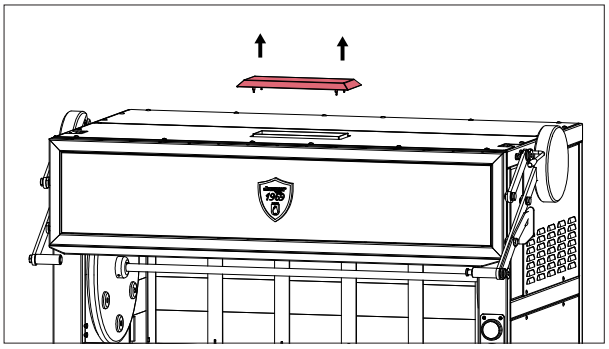
FIREBREAK
CORTAFUEGOS

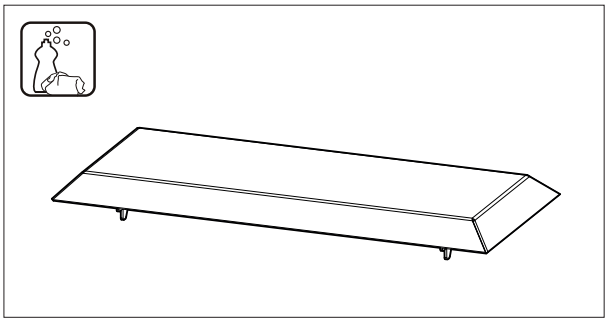






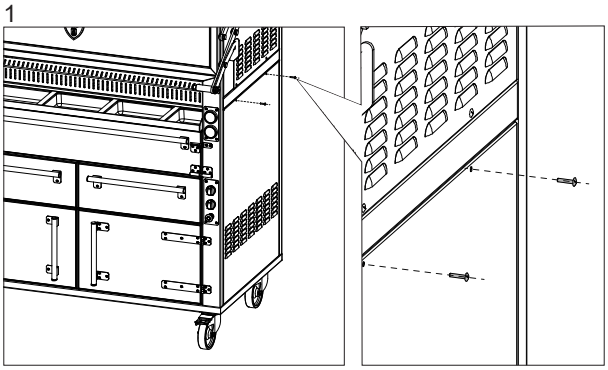
FIREBREAK HAT
SOMBRERO CORTAFUEGOS





GREASING THE CHAIN
ENGRASE DE LA CADENA

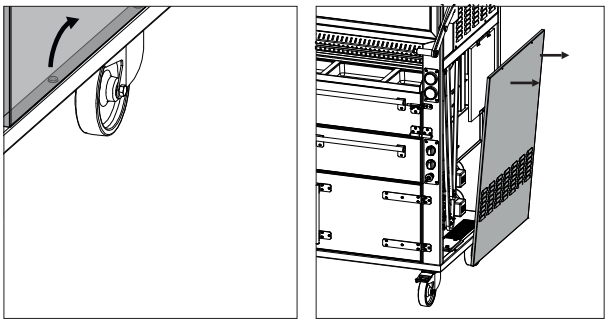
1



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.

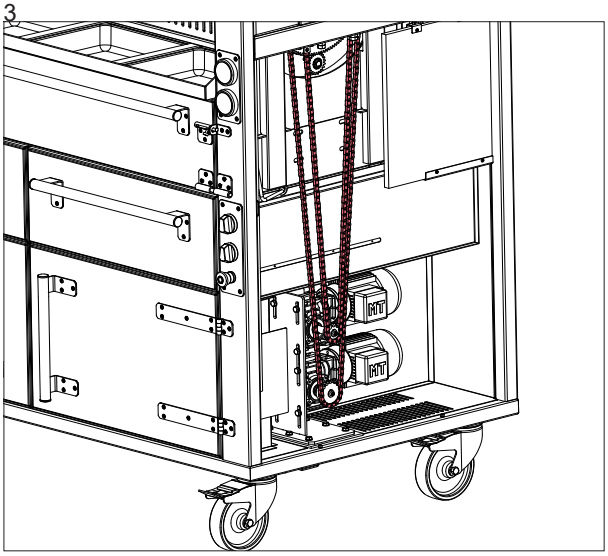
2

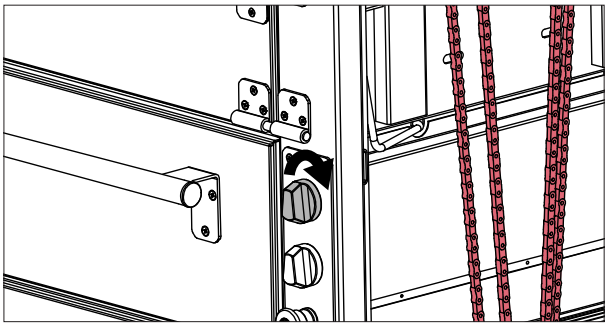


Slightly tilt the housing and remove it, first make a move upward to unsnap, and then forward.

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

3





Grease the chain with special temperature grease. Then start the engines using the switch, leave them on for a few seconds ande 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 the equipment is cold.
¡CUIDADO! Asegúrese que el euipo esté frío.



When using this equipment, use the parts and follow the methods recommended by Josper in this manual.
Al usar este equipo, emplear las piezas y seguir los métodos recomendados por Josper en este manual.



DANGER! Do NOT place any combustible materials within 30 cm (11,81 in) of the sides or the top of the equipment.
¡PELIGRO! NO colocar ningún material combustible a menos de 30 cm de los laterales ni encima del equipo.



Carefully check the reference number and names when ordering spares pices, accessories or parts from Josper. And make sure that you provide the right name and reference number.
Fíjese bien en las referencias y nombres al pedir recambios, accesorios o piezas a Josper. Y asegúrese de decir el nombre y referencia correctos.



It is forbidden to modify the appliance in any way without prior autorisation from Josper.
Se prohíbe cualquier modificación del aparato no autorizado previamente por Josper.

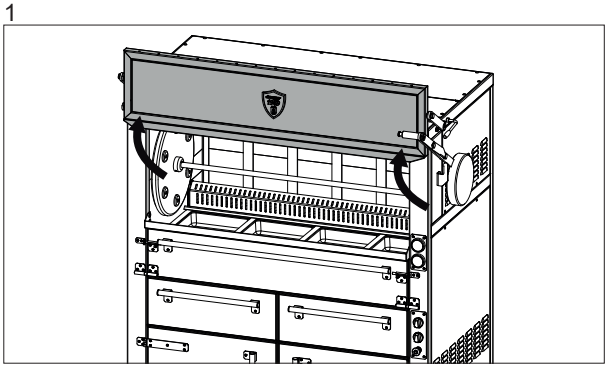


Do NOT use any part or components from other equipments pieces or parts of other brands.
NO utilice piezas o partes de otros equipos o compañías.



Josper is not liable for any injuries or damage to parts or equipment caused by improper use or maintenance of the grill.
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.

1



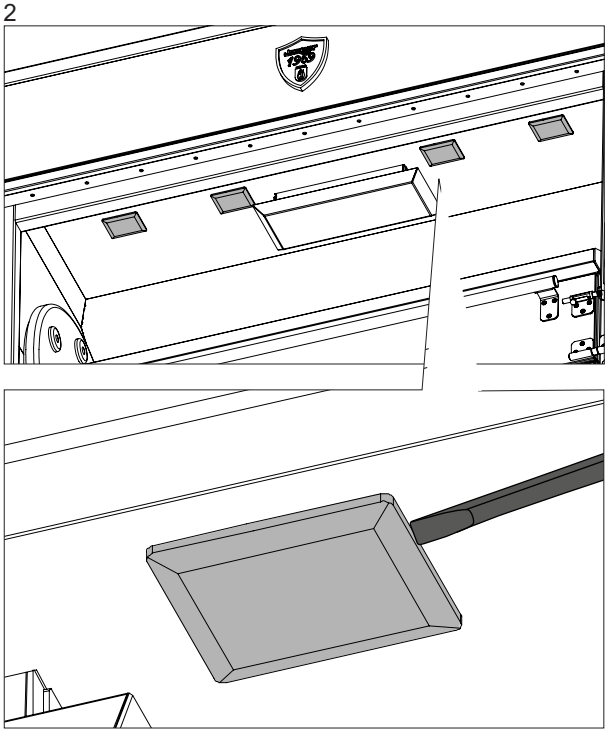
Open the access sluice gate.

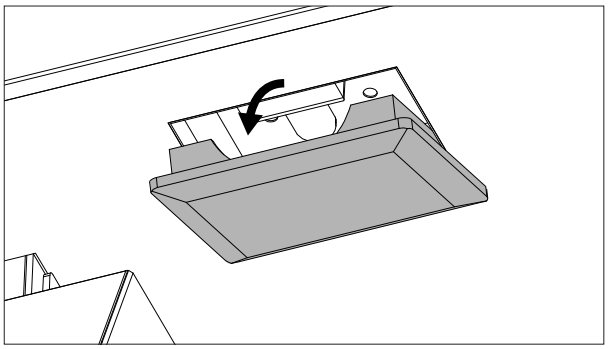
Abrir la puerta de acceso.

CAUTION! Make sure that the equipment is cold.

CUIDADO! Asegúrese que el equipo esté frío.

2



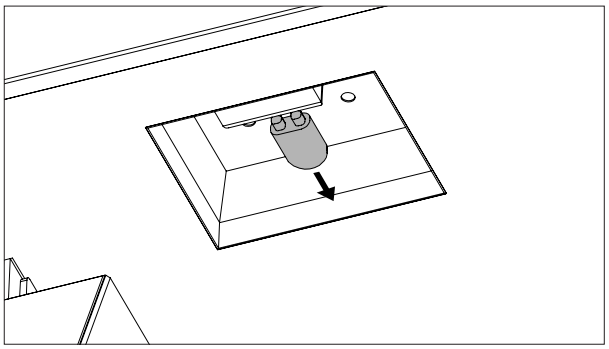


With the help of a screwdriver, pull to disengage the glass. Be careful not to break it.

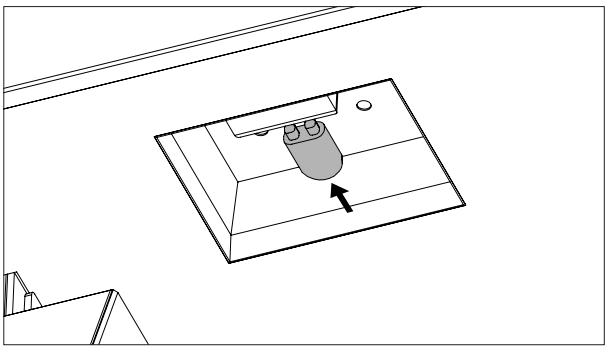
Con la ayuda de un destonillador retirar el cristal con cuidado de no romperlo.

8.2 LIGHT BULB REPLACEMENT CAMBIO DE BOMBILLA

3

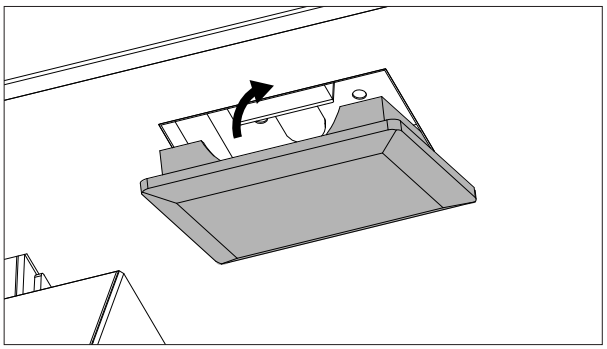


Using gloves, take off the light bulb carefully.
Usando guantes, extraer con mucho cuidado la bombilla.



Using gloves, introduce the new light bulb.
Usando guantes, intoducir la bombilla nueva.

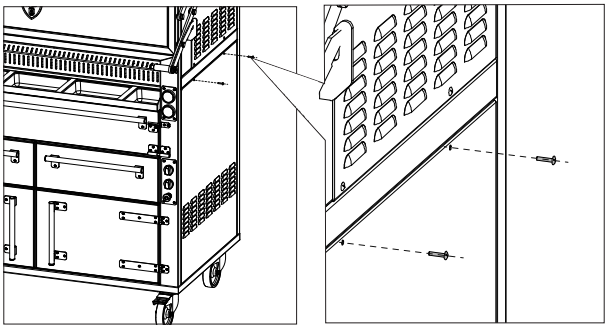
4



Fit the glass in its place.
Encajar el cristal en su sitio.

8.3 TENSE THE CHAIN TENSAR LA CADENA

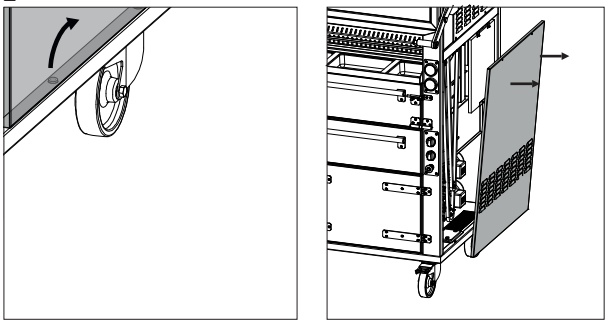
1



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.

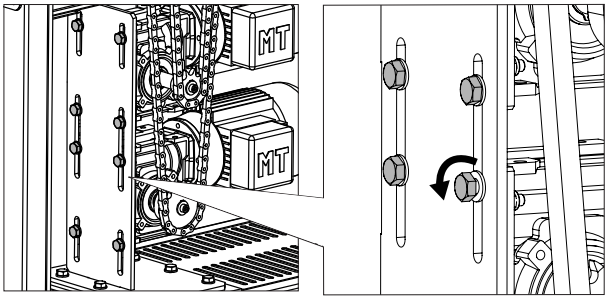
2



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 desencajarla, y posteriormente hacia delante.

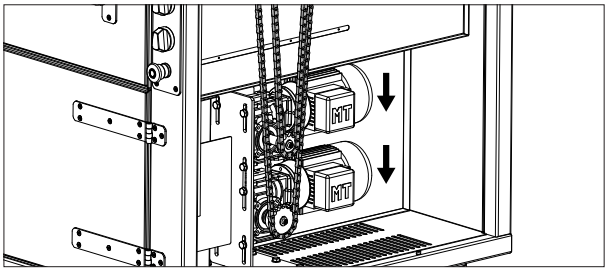
3



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

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

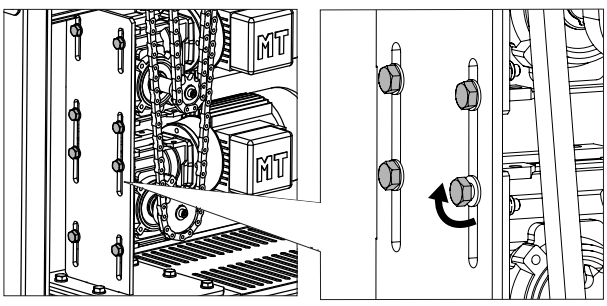
4



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.

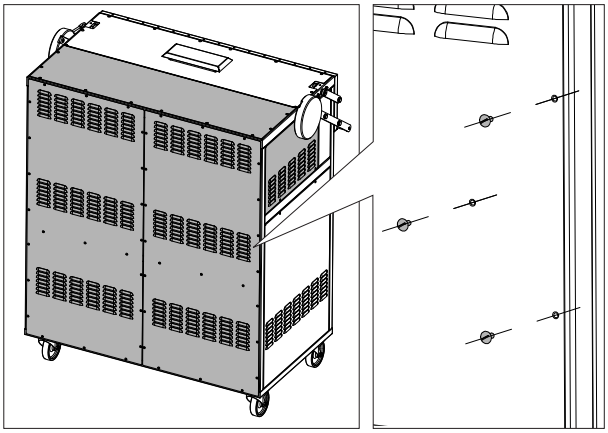
5



Tighten the motor fixing bolts keeping the chain tense.

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

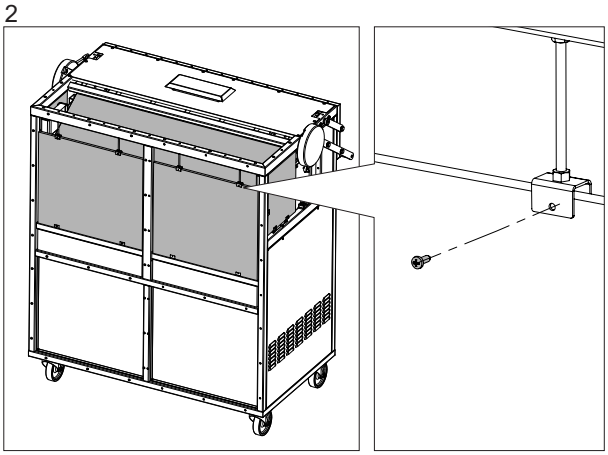
1



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 necessario extraer la carcasa trasera dónde se encuentra el aislante. Y para cambiar uno lateral, se debe extraer la carcasa superior y el lateral donde se encuentra.

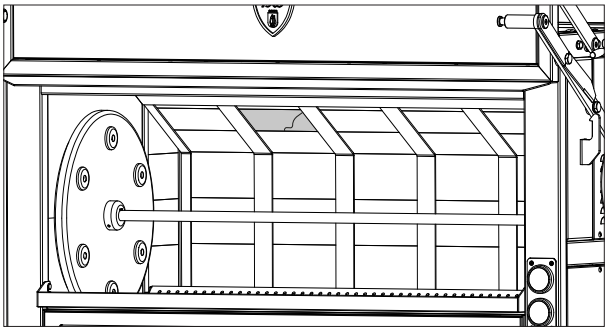
2

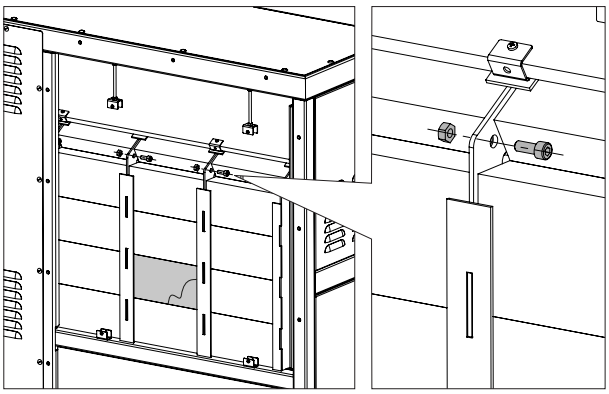


Remove the insulation needed to have access to the bricks.

Retirar los aislantes necesarios para acceder a los ladrillos.

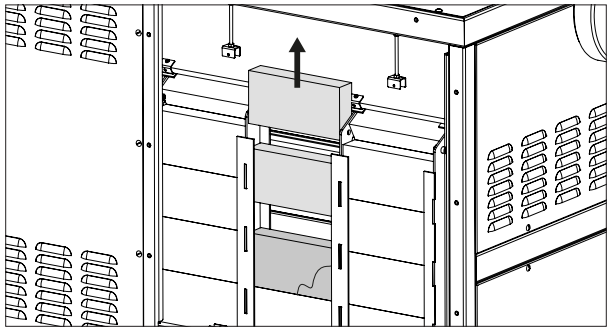
BACK BRICK **LADRILLO TRASERO**





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

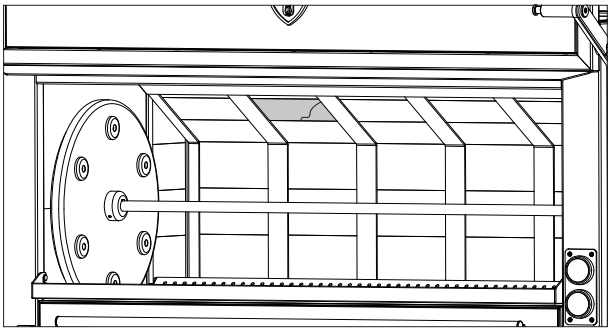
Para poder retirar un ladrillo de la parte trasera, cómo el marcado en la imagen, desatornillar los tornillos que impiden el movimiento de estos.

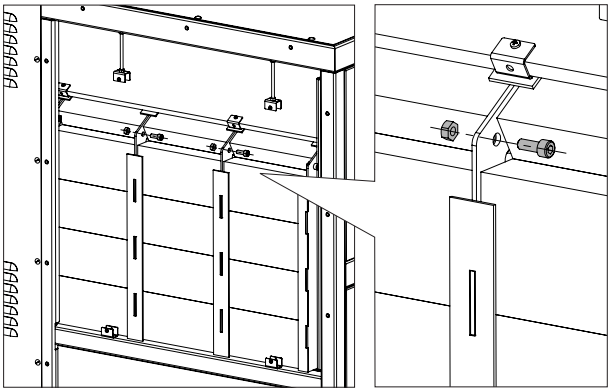


Then remove the bricks that are blocking the exit of the brick and change one by another.

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

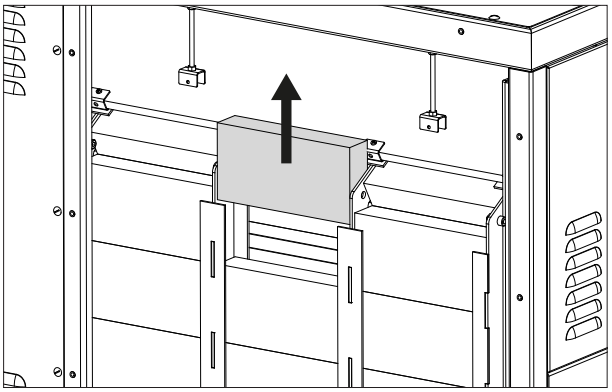
ROOF BRICK **LADRILLO DEL TECHO**

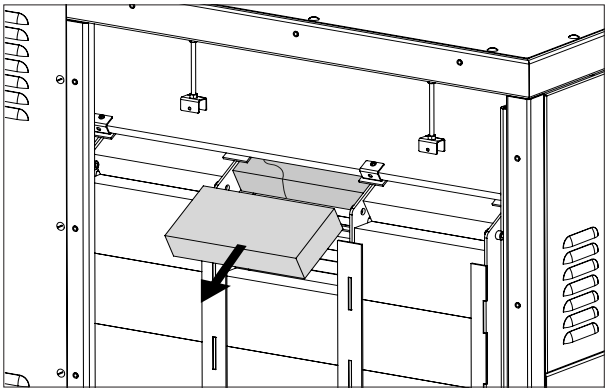




To remove a brick from the roof, like the one on the image, unscrew the bolts that prevent the movement of these.

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

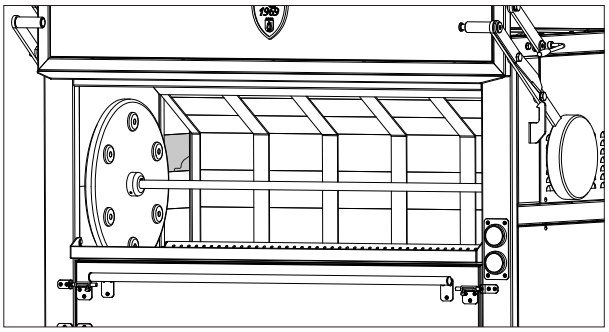


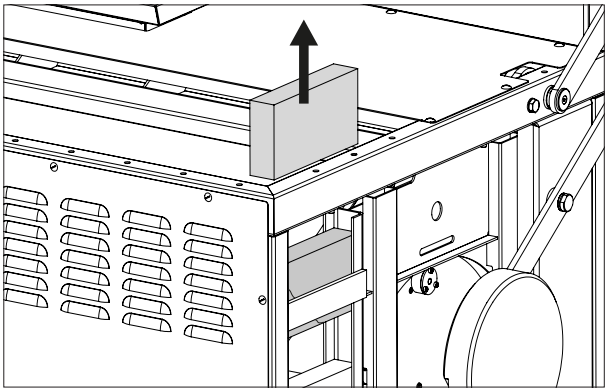


Then remove, first the first brick of the back and then the bricks that are blocking the exit of the brick and change one by another.

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



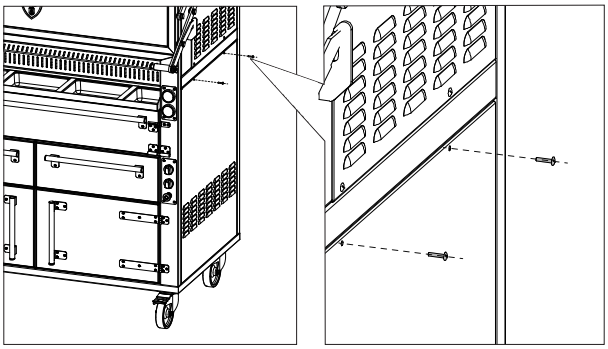


Remove, at the top, the bricks that are blocking the exit of the brick and change one by another.

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

CAVITY THERMOMETRE
TERMOMETRO CAVIDAD

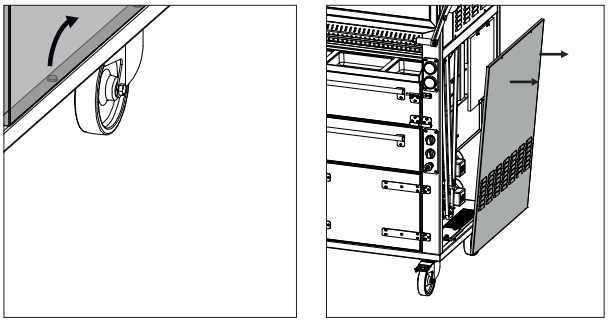
1



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.

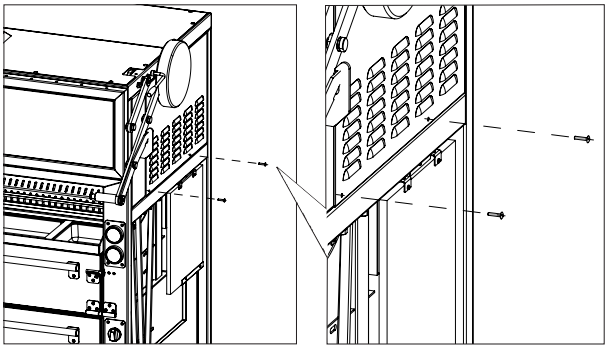
2



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

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

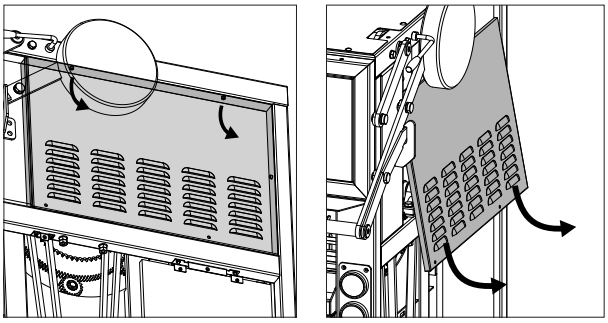
3



Unscrew the bolts of the upper lateral housing.

Desatornillar los tornillos de la carcasa lateral superior.

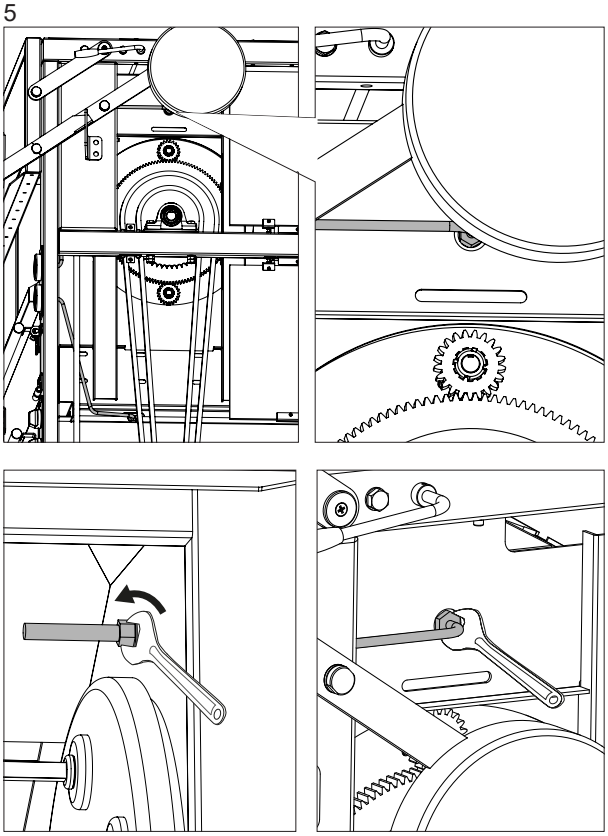
4



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

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

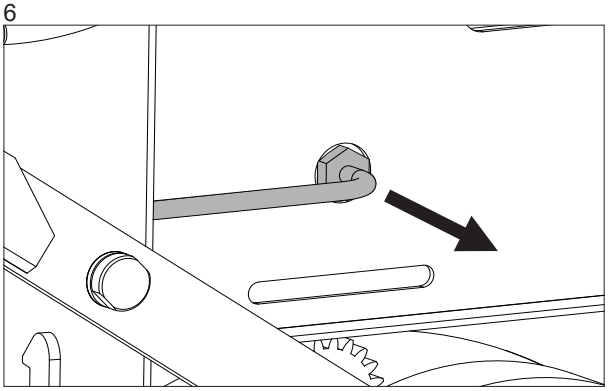
5



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 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.

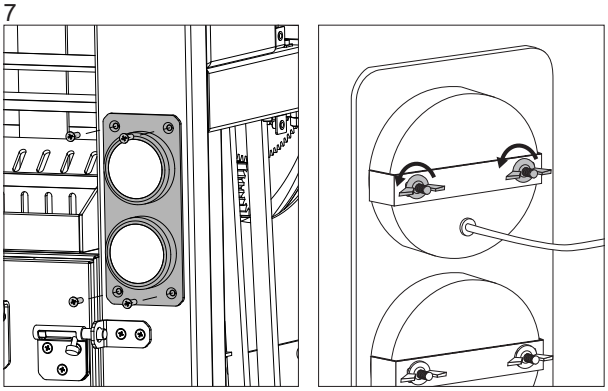
6



Pull the cable to remove the probe.

Tirar del cable para extraer la sonda.

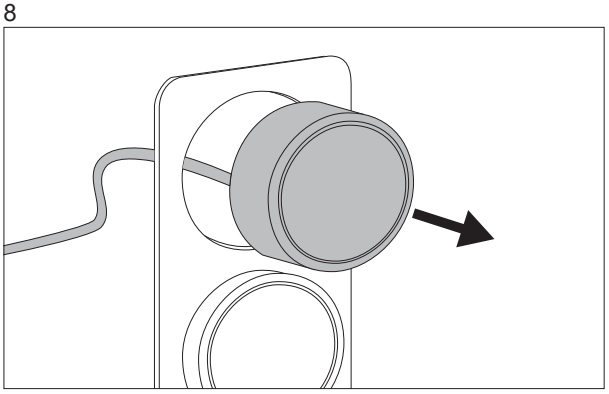
7



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

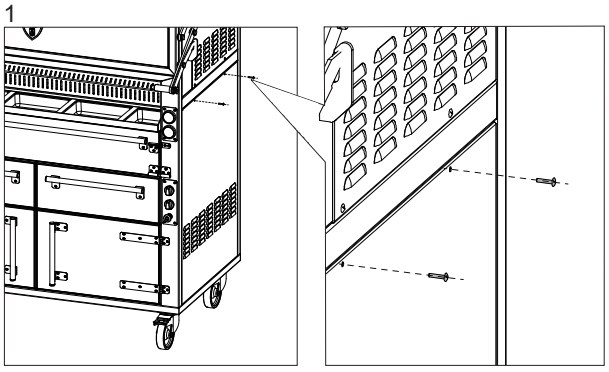


Remove the thermometer and probe by the front of the embellisher. Place the new thermometer in place.

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

DRAWER THERMOMETRE
TERMOMETRO CAJÓN

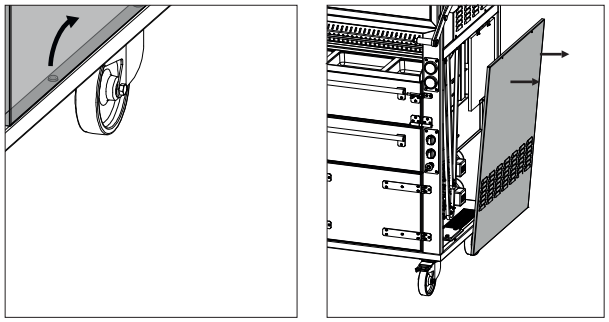
1



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.

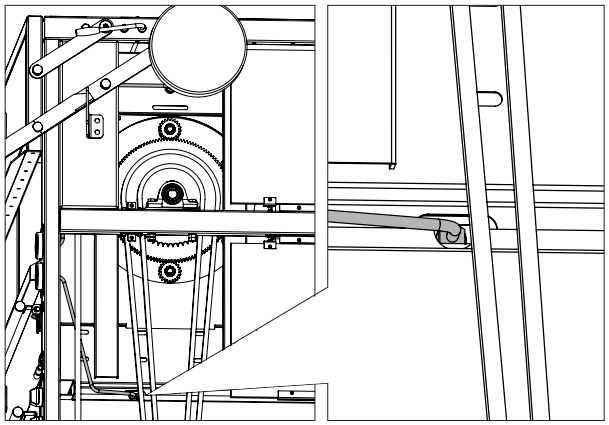
2



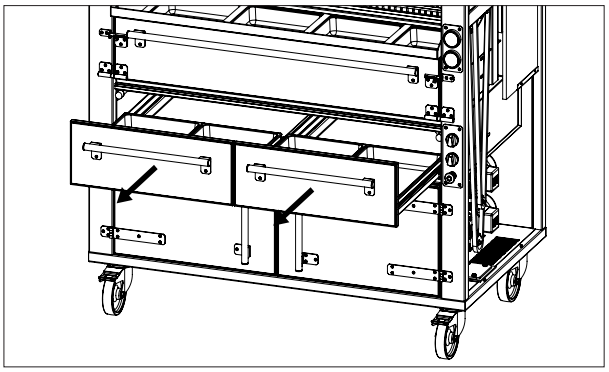
Tilt the housing and remove it, first make a move upward to unsnap, and then forward.

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

3



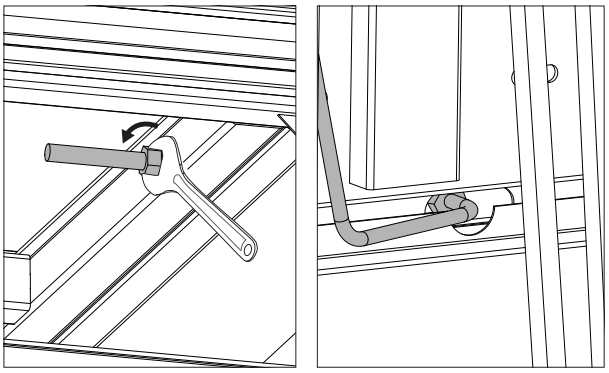
4



Open the drawers to access the interior probe.

Abrir los cajones para tener acceso a la sonda del interior.

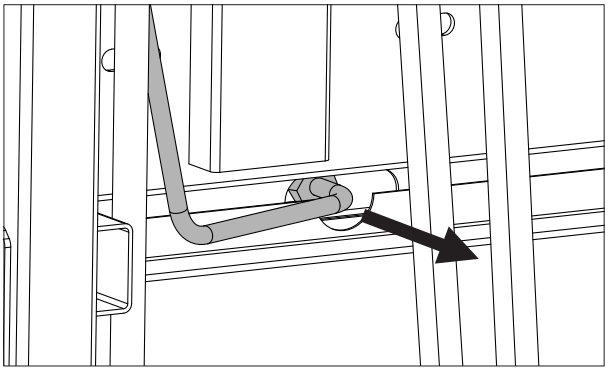
5



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.

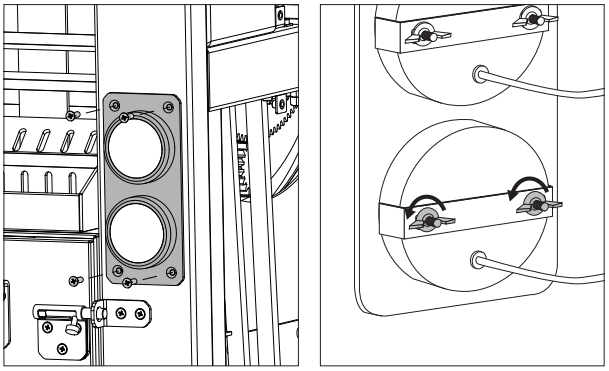
6



Pull the cable to remove the probe.

Tirar del cable para extraer la sonda.

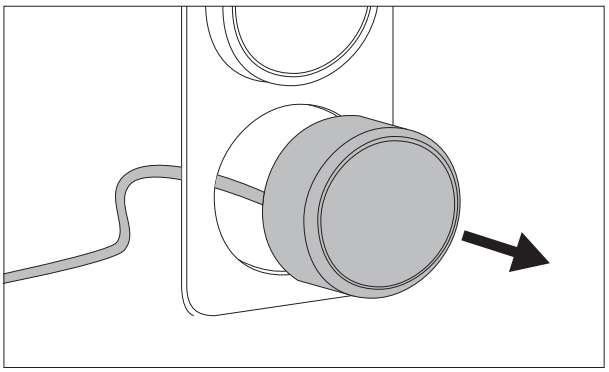
7



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

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

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. CONTACT DETAILS

9. DATOS DE CONTACTO



Josper since 1969

Josper®
CHARCOAL EQUIPMENT

www.jospergrill.com

Facebook **Twitter** **Instagram** **YouTube**

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

MADE IN SPAIN