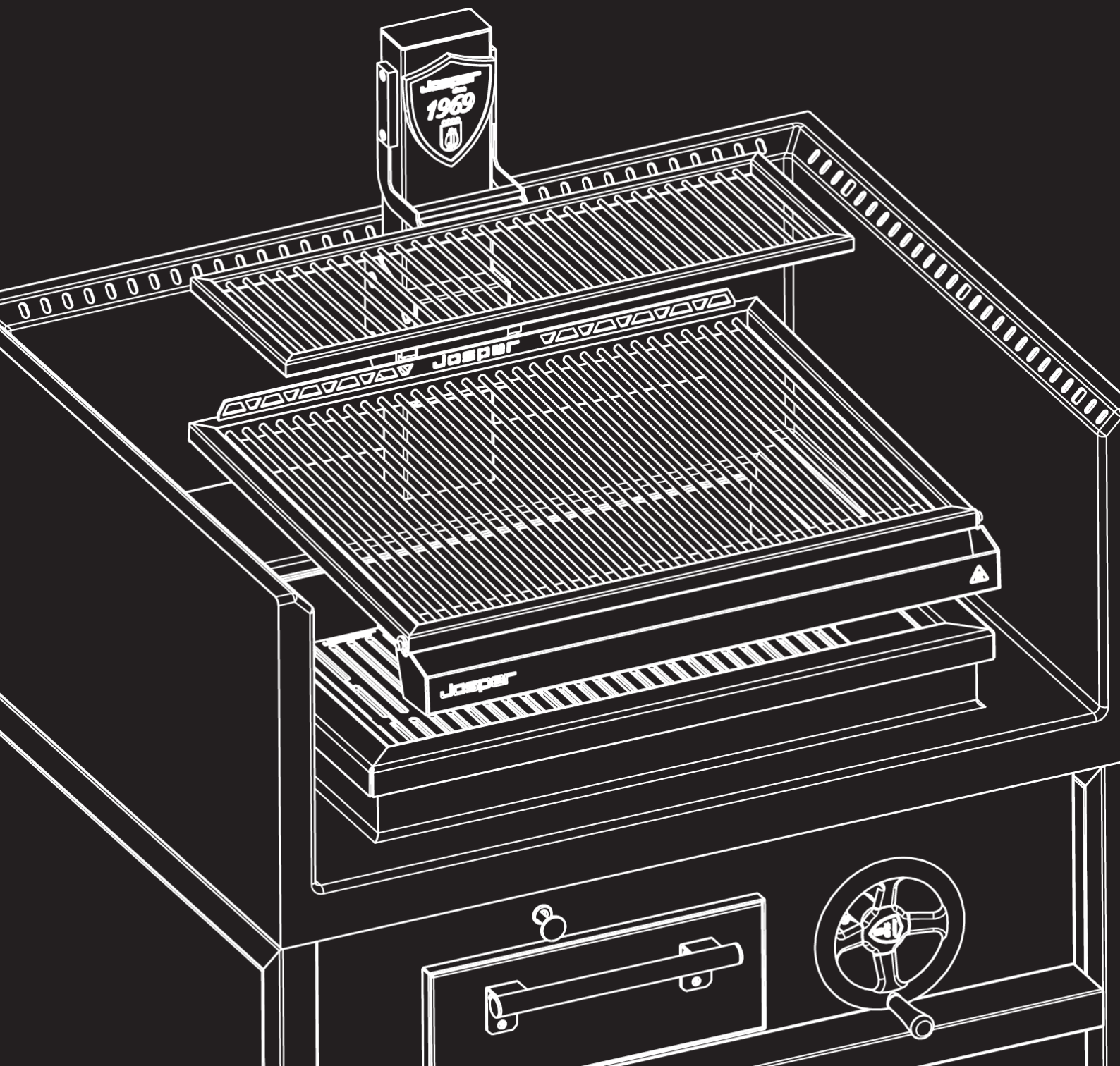


Josper®

CHARCOAL EQUIPMENT

BASQUE GRILL HANDBOOK
MANUAL PARRILLA VASCA



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

UNA DE LAS CAUSAS PRINCIPALES EN LOS INCENDIOS CON PARRILLAS ABIERTAS ES EL INCUMPLIMIENTO DE LAS DISTANCIAS REQUERIDAS RESPECTO A MATERIALES COMBUSTIBLES. ES IMPRESCINDIBLE QUE ESTA PARRILLA ABIERTA SEA INSTALADA ACORDE A ESTAS INSTRUCCIONES.

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

The NSF certification refers 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 grill 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 grill. 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.

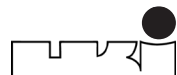
- Lea todas las instrucciones antes de instalar y usar el producto.
- Guarde estas instrucciones.
- Mantenga este manual a su alcance para futuras referencias.
- Las imágenes, dibujos técnicos e información general contenido en este manual pueden haber sido modificados por el fabricante desde su edición.

Cuando esta parrilla 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 la parrilla. 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



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 centres 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.

page 3	1. BEFORE USING THE BASQUE GRILL
page 7	2. JOSPER BASQUE GRILLS RANGE
page 9	2.1 Basque Grills range
page 10	2.2 PVJ-50-1
page 12	2.3 PVJ-76-1
page 14	2.4 PVJ-50-2
page 16	2.5 PVJ-76-2
page 18	2.6 PVJ-76-3
page 21	3. JOSPER TECHNOLOGY
page 25	4. EQUIPMENT AND EXPLODED
page 26	4.1 Information
page 27	4.2 Component
page 28	4.3 External components
page 30	4.4 Interior components
page 31	5. INSTALLATION INSTRUCTIONS
page 32	5.1 Warnings
page 34	5.2 Assembly
page 35	5.3 Installation
page 41	6. USAGE INSTRUCTIONS
page 42	6.1 Warnings
page 43	6.2 Charcoal loading
page 44	6.3 Grill fire-up
page 46	6.4 Reload of the equipment
page 47	7. CLEANING AND MAINTENANCE
page 48	7.1 Warnings
page 49	7.2 Daily
page 52	7.3 Weekly
page 55	8. MAINTENANCE INSTRUCTIONS
page 56	8.1 Warnings
page 57	8.2 Transmission cable replacement
page 59	8.3 Ashes' gate replacement
page 61	8.4 Replace ashes' gate plate
page 63	9. CONTACT DETAILS

pág. 3	1. ANTES DE USAR LA PARRILLA VASCA
pág. 7	2. GAMA DE PARRILLAS VASCAS JOSPER
pág. 9	2.1 Gama de Parrillas Vascas
pág. 10	2.2 PVJ-50-1
pág. 12	2.3 PVJ-76-1
pág. 14	2.4 PVJ-50-2
pág. 16	2.5 PVJ-76-2
pág. 18	2.6 PVJ-76-3
pág. 21	3. TECNOLOGÍA JOSPER
pág. 25	4. EQUIPO Y DESPIECE
pág. 26	4.1 Información
pág. 27	4.2 Components
pág. 28	4.3 Componentes exteriores
pág. 30	4.4 Componentes interiores
pág. 31	5. INSTALACIÓN DEL EQUIPO
pág. 32	5.1 Advertencias
pág. 34	5.2 Montaje
pág. 35	5.3 Instalación
pág. 41	6. INSTRUCCIONES DE USO
pág. 42	6.1 Advertencias
pág. 43	6.2 Carga del carbón
pág. 44	6.3 Encendido de la Parrilla
pág. 46	6.4 Recarga del equipo
pág. 47	7. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO
pág. 48	7.1 Advertencias
pág. 49	7.2 Diario
pág. 52	7.3 Semanal
pág. 55	8. INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO
pág. 56	8.1 Advertencias
pág. 57	8.2 Cambio cable transmisión
pág. 59	8.3 Cambio compuerta cenizas
pág. 61	8.4 Reemplazar plato compuerta cenizas
pág. 63	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 BASQUE GRILL

**1. ANTES DE USAR LA
PARRILLA VASCA**



1. BEFORE USING THE BASQUE GRILL / ANTES DE USAR LA PARRILLA VASCA



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 BASQUE GRILL ANTES DE USAR LA PARRILLA VASCA



JOSPER units must always be installed under an approved exhaust 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 características 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.



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 monóxido 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 las superficies 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 BASQUE GRILL ANTES DE USAR LA PARRILLA VASCA



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 municipio 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 BASQUE GRILLS RANGE

2. GAMA DE PARRILLAS VASCAS
JOSPER





2.1 BASQUE GRILLS RANGE GAMA DE PARRILLAS VASCAS

PVJ-50-1-1 Braising area 500 x 600 mm
Superficie de braseado 19 3/4 x 23 1/2 in



PVJ-76-1-1 Braising area 30 x 23 1/2 in
Superficie de braseado 760 x 600 mm



PVJ-50-2-1 Braising area 500 x 600 mm (x2)
Superficie de braseado 19 3/4 x 23 1/2 in (x2)



PVJ-76-2-2 Braising area 30 x 23 1/2 in (x2)
Superficie de braseado 760 x 600 mm (x2)



PVJ-76-3-3 Braising area 30 x 23 1/2 in (x3) Superficie de braseado 760 x 600 mm (x3)



TECHNICAL INFORMATION

Braising area	19 3/4 x 20 1/8 in (x2)
Grill stroke	11 1/2 in
Fire up time	20 min average
Broiling temperature	482 °F
Exhaust rate	2500 m³/h
* Indicative value. Consult a professional installer.	

INFORMACIÓN TÉCNICA

Superficie de braseado	500 x 510 mm (x2)
Recorrido parrilla	290 mm
Tiempo de encendido	20 min aprox.
Temperatura de braseado	250 °C
Capacidad de extracción	2500 m³/h
* Valor orientativo. Consultar a un instalador profesional.	

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

Broiling grill rack
 Temperer grill rack
 Combustion shield
 Grease tray
 Jospers tongs
 Poker
 Ash drawer

ACCESORIOS INCLUIDOS

Parrilla de cocción
 Rejilla atemperadora
 Escudo de combustión
 Recogegrasas
 Pinzas Jospers
 Atizador
 Cajón de cenizas

OPTIONAL ACCESORIES

Storage drawer

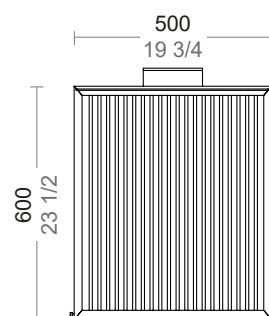
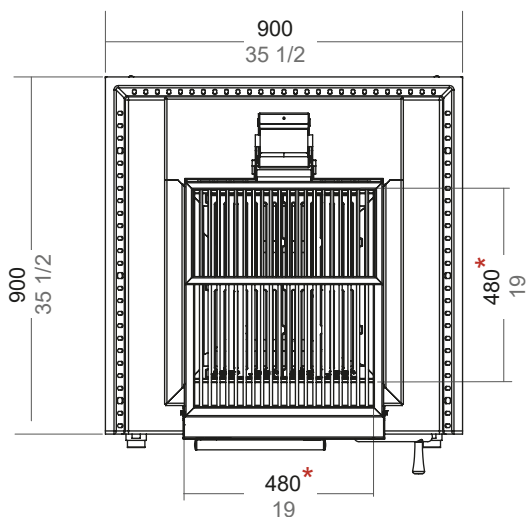
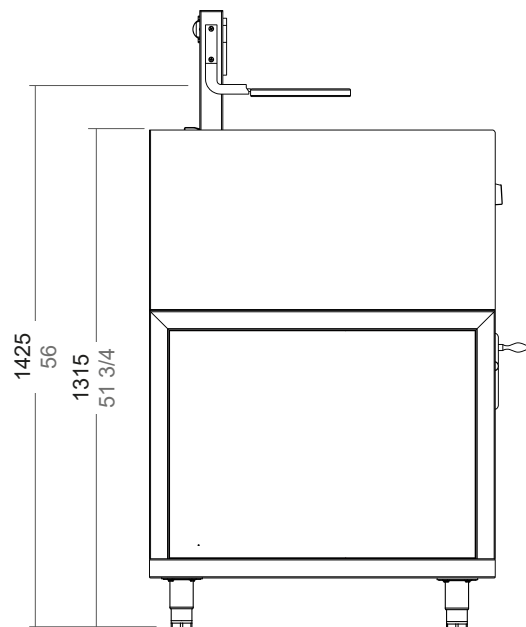
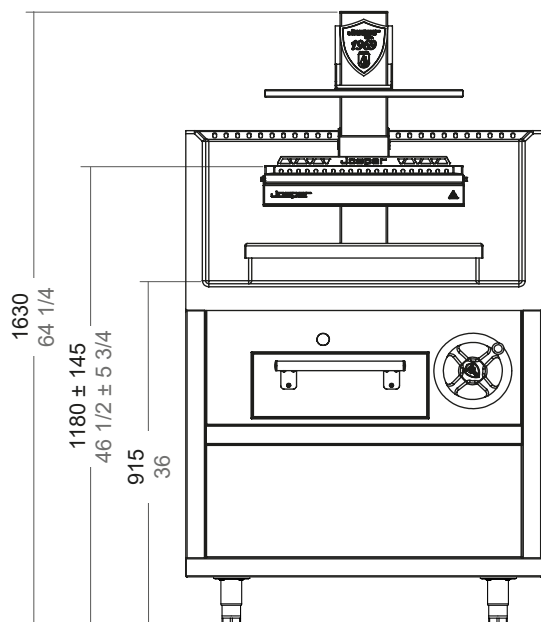
ACCESORIOS OPCIONALES

Cajón de almacenaje

* 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 PVJ-50-1



* Combustion shield measures
* Medidas escudo combustión

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

TECHNICAL INFORMATION

Braising area	30 x 20 1/8 in
Grill stroke	11 1/2 in
Fire up time	20 min average
Broiling temperature	482 °F
Exhaust rate	2500 m³/h
* Indicative value. Consult a professional installer.	

INFORMACIÓN TÉCNICA

Superficie de braseado	760 x 510 mm
Recorrido parrilla	290 mm
Tiempo de encendido	20 min aprox.
Temperatura de braseado	250 °C
Capacidad de extracción	2500 m³/h
* Valor orientativo. Consultar a un instalador profesional.	

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

Broiling grill rack
Temperer grill rack
Combustion shield
Grease tray
Josper tongs
Poker
Ash drawer

ACCESORIOS INCLUIDOS

Parrilla de cocción
Rejilla atemperadora
Escudo de combustión
Recogegrasas
Pinzas Josper
Atizador
Cajón de cenizas

OPTIONAL ACCESORIES

Storage drawer

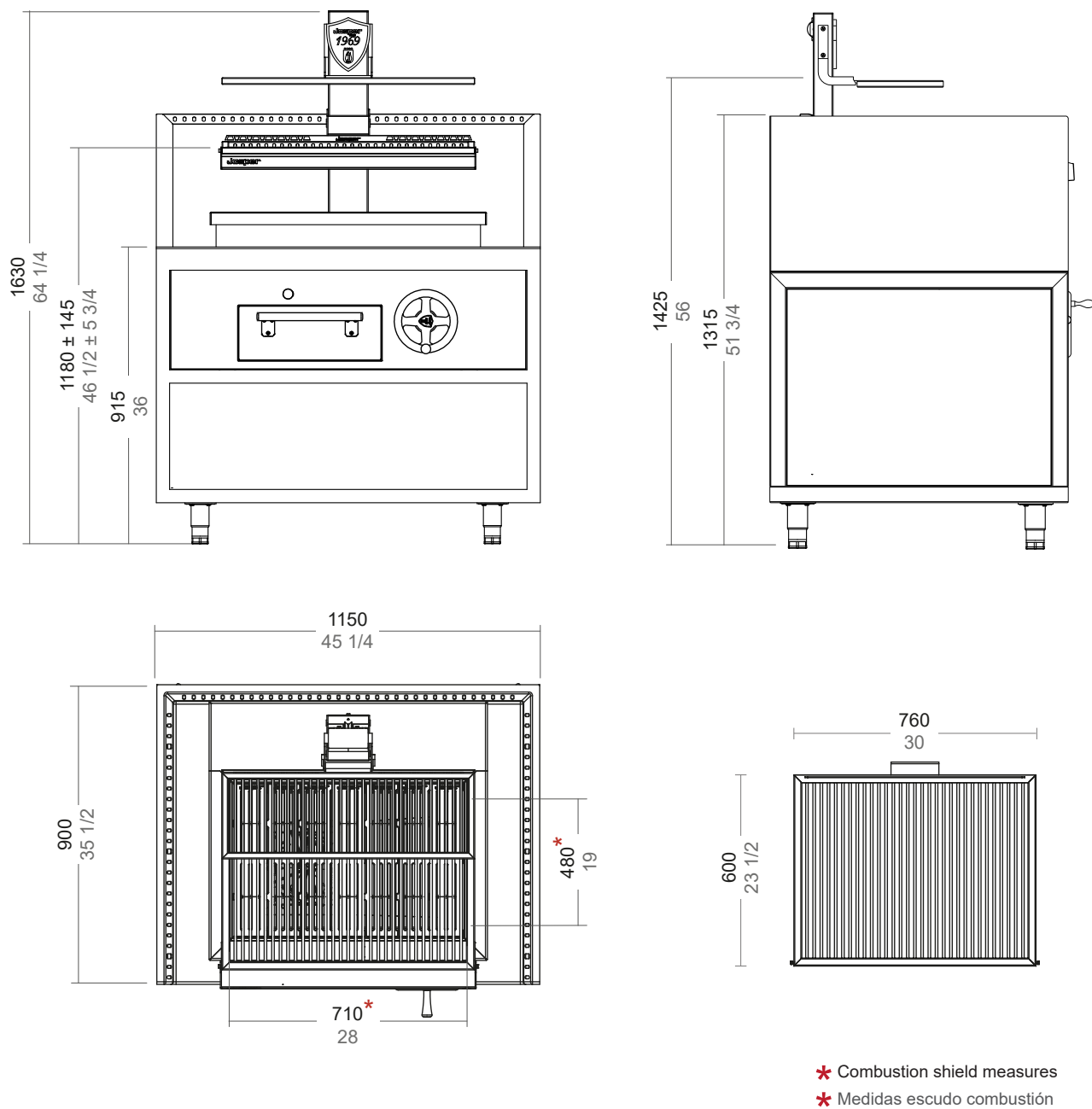
ACCESORIOS OPCIONALES

Cajón de almacenaje

* 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 PVJ-76-1



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

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

TECHNICAL INFORMATION

Braising area	19 3/4 x 20 1/8 in (x2)
Grill stroke	11 1/2 in
Fire up time	20 min average
Broiling temperature	482 °F
Exhaust rate	3500 m³/h
* Indicative value. Consult a professional installer.	

INFORMACIÓN TÉCNICA

Superficie de braseado	500 x 510 mm (x2)
Recorrido parrilla	290 mm
Tiempo de encendido	20 min aprox.
Temperatura de braseado	250 °C
Capacidad de extracción	3500 m³/h
* Valor orientativo. Consultar a un instalador profesional.	

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

Broiling grill racks
Temperer grill rack
Combustion shields
Grease trays
Josper tongs
Poker
Ash drawer

ACCESORIOS INCLUIDOS

Parrillas de cocción
Rejillas atemperadora
Escudos de combustión
Recogegrasas
Pinzas Josper
Atizador
Cajón de cenizas

OPTIONAL ACCESORIES

Storage drawer

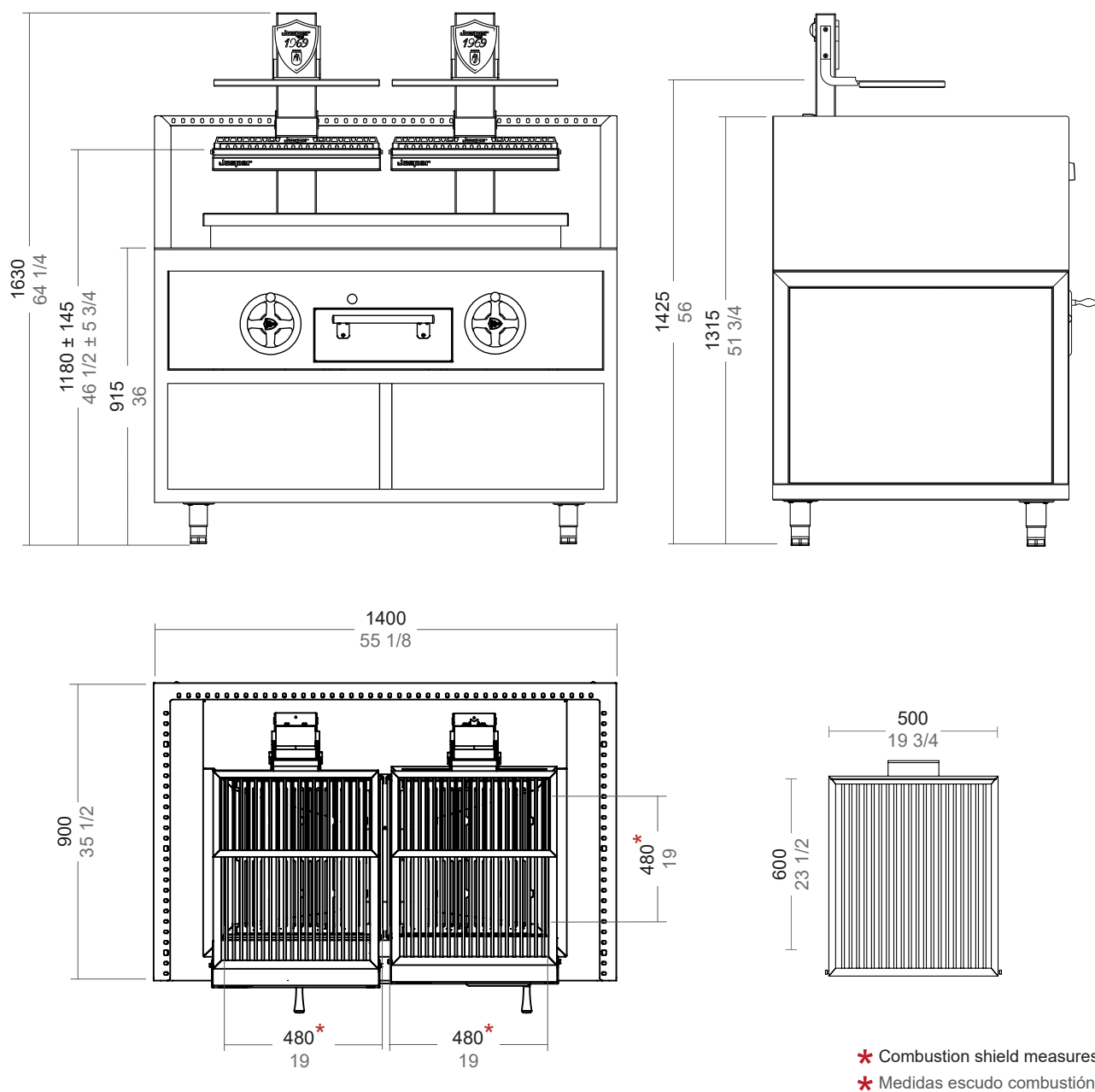
ACCESORIOS OPCIONALES

Cajón de almacenaje

* 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.

2.4 PVJ-50-2



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

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

TECHNICAL INFORMATION

Braising area	30 x 20 1/8 in (x2)
Grill stroke	11 1/2 in
Fire up time	20 min average
Broiling temperature	482 °F
Exhaust rate	4000 m³/h
* Indicative value. Consult a professional installer.	

INFORMACIÓN TÉCNICA

Superficie de braseado	760 x 510 mm (x2)
Recorrido parrilla	290 mm
Tiempo de encendido	20 min aprox.
Temperatura de braseado	250 °C
Capacidad de extracción	4000 m³/h
* Valor orientativo. Consultar a un instalador profesional.	

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

Broiling grill racks
Temperer grill rack
Combustion shields
Grease trays
Josper tongs
Poker
Ash drawers

ACCESORIOS INCLUIDOS

Parrillas de cocción
Rejillas atemperadora
Escudos de combustión
Recogegrasas
Pinzas Josper
Atizador
Cajones de cenizas

OPTIONAL ACCESORIES

Storage drawers

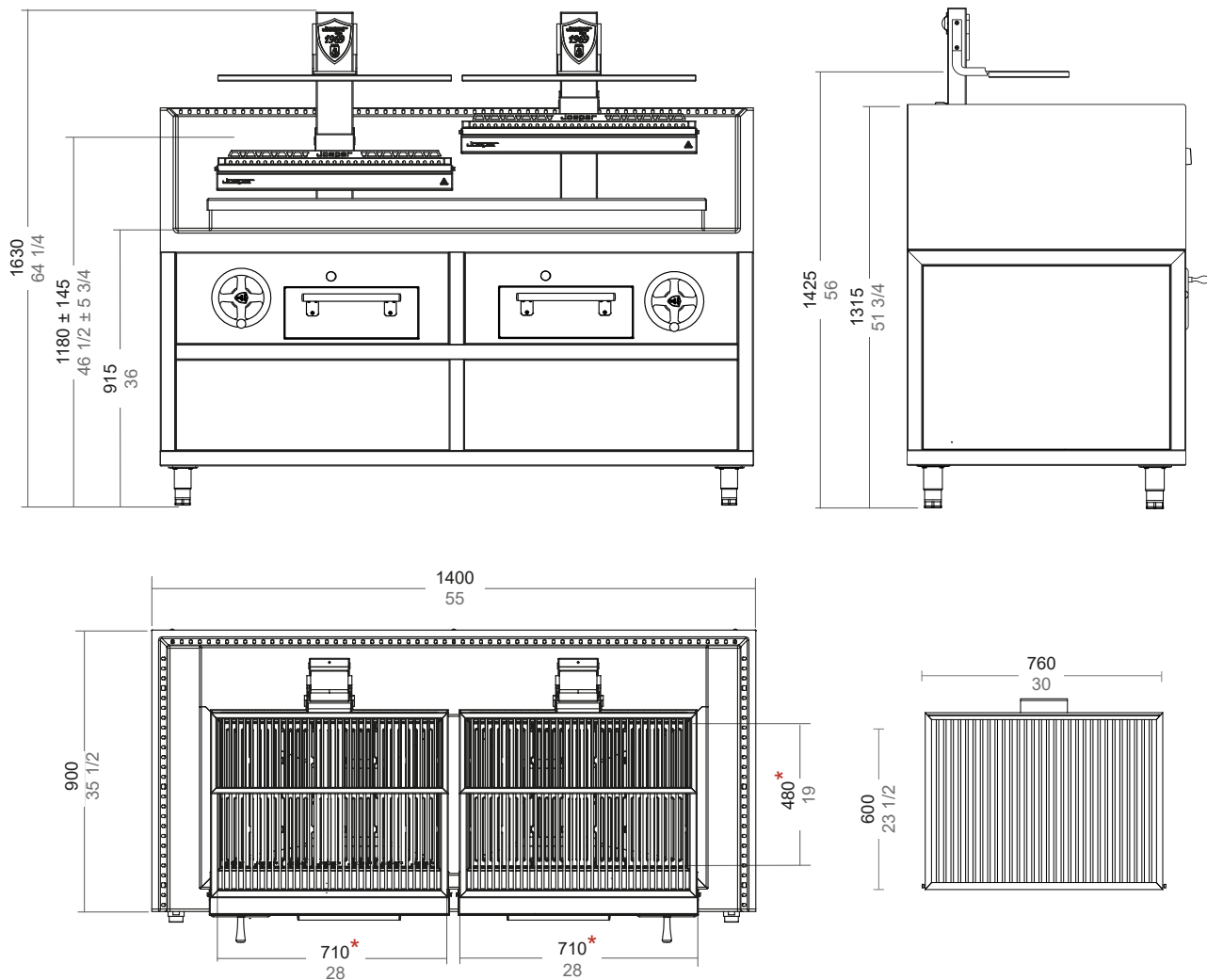
ACCESORIOS OPCIONALES

Cajones de almacenaje

* 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.

2.5 PVJ-76-2



- * Combustion shield measures
- * Medidas escudo combustión

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

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

TECHNICAL INFORMATION

Braising area	30 x 20 1/8 in (x3)
Grill stroke	11 1/2 in
Fire up time	20 min average
Broiling temperature	482 °F
Exhaust rate	5500 m³/h
* Indicative value. Consult a professional installer.	

INFORMACIÓN TÉCNICA

Superficie de braseado	760 x 510 mm (x3)
Recorrido parrilla	290 mm
Tiempo de encendido	20 min aprox.
Temperatura de braseado	250 °C
Capacidad de extracción	5500 m³/h
* Valor orientativo. Consultar a un instalador profesional.	

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

Broiling grill racks
Temperer grill rack
Combustion shields
Grease trays
Josper tongs
Poker
Ash drawers

ACCESORIOS INCLUIDOS

Parrillas de cocción
Rejillas atemperadora
Escudos de combustión
Recogegrasas
Pinzas Josper
Atizador
Cajones de cenizas

OPTIONAL ACCESORIES

Storage drawers

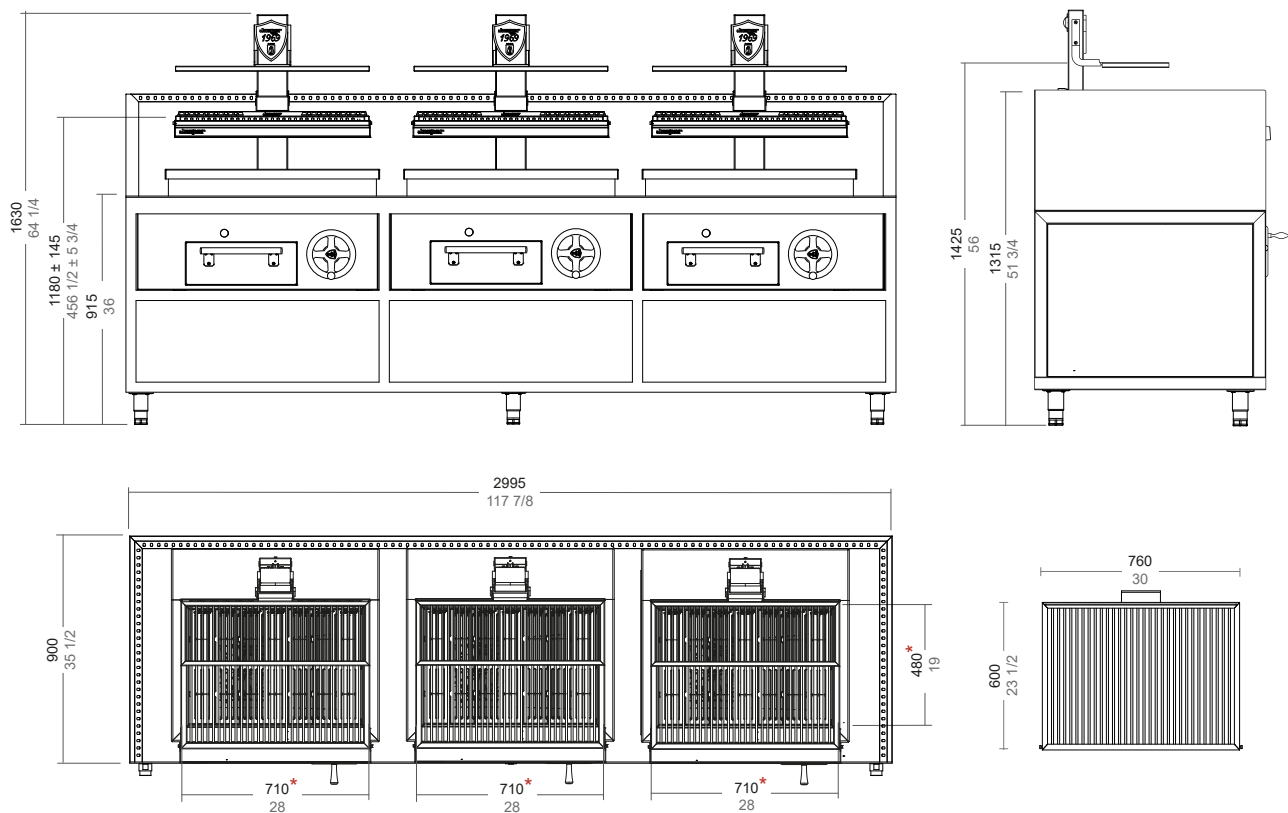
ACCESORIOS OPCIONALES

Cajones de almacenaje

* 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.

2.6 PVJ-76-3



- * Combustion shield measures
- * Medidas escudo combustión

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

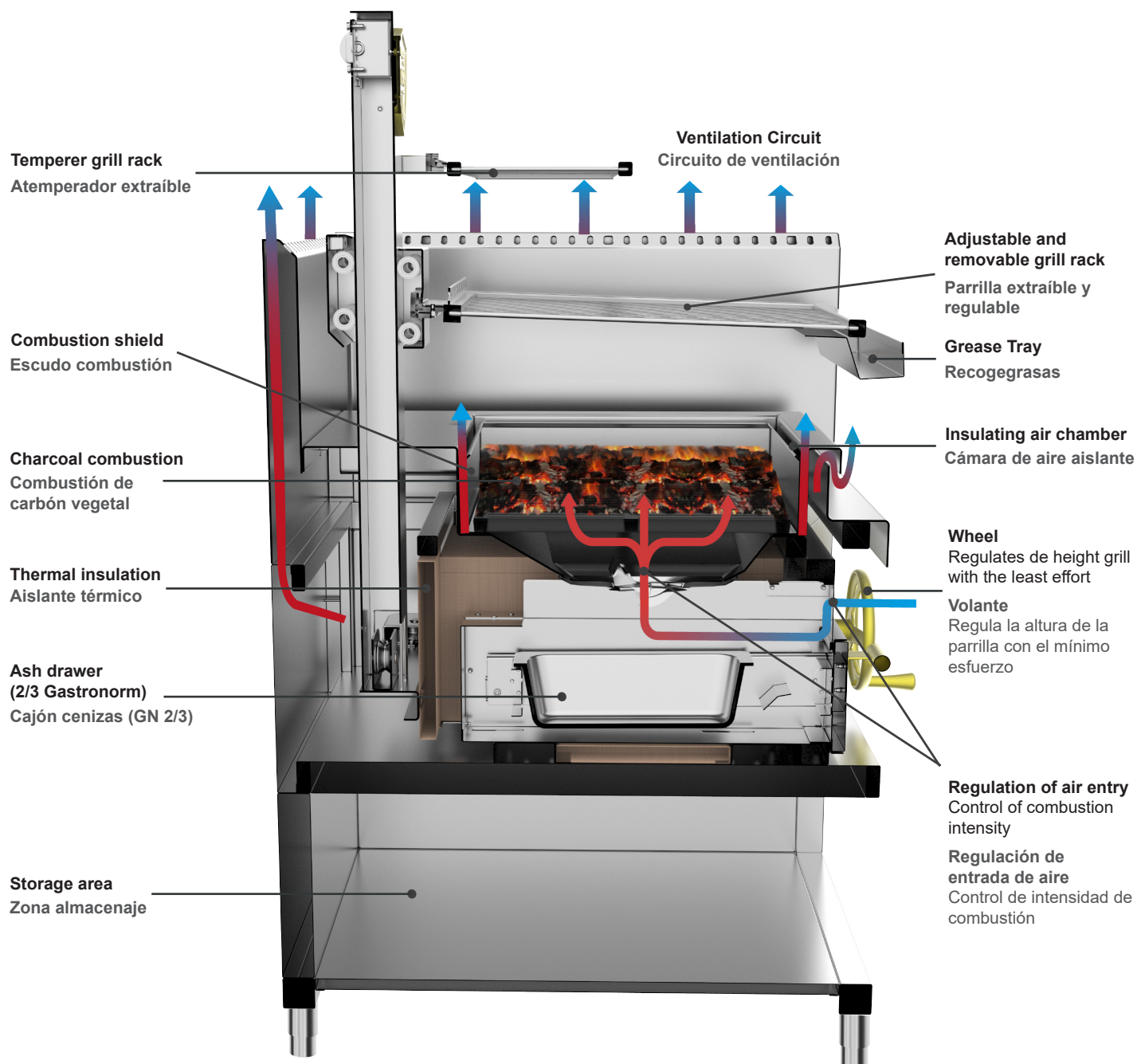
Las medidas en color negro son milímetros (mm), en color gris son pulgadas.

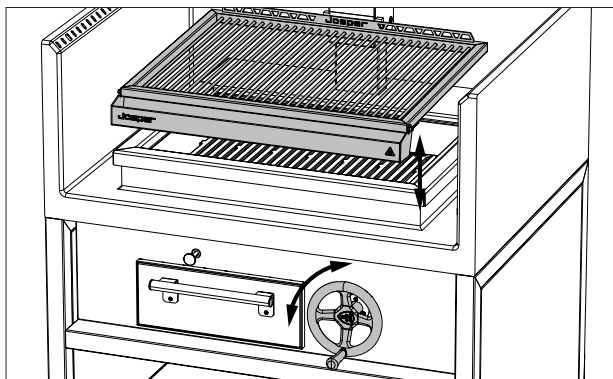


3. JOSPER TECHNOLOGY

3. TECNOLOGÍA JOSPER





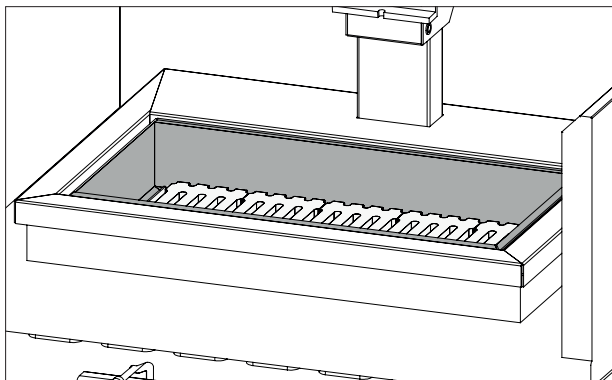


ADJUSTABLE GRILL RACK

Its height is adjusted by operating the steering wheel, which is connected to a gearbox, making the job easy and comfortable.

PARRILA REGULABLE

Su altura se regula mediante el accionamiento del volante, que va conectado a una reductora, haciendo el trabajo fácil y cómodo.

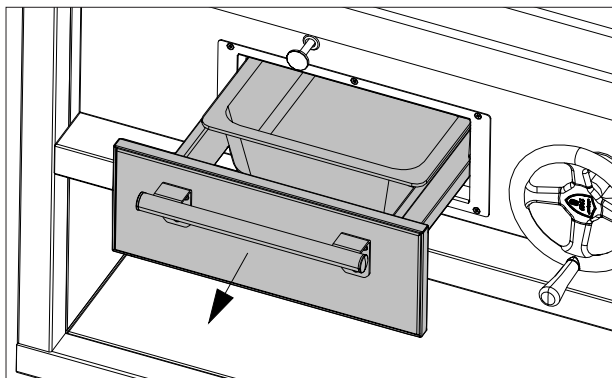


COMBUSTION SHIELD

Made of refractory steel. The shield is where the charcoal combustion is made. That protects the body of the grill from the combustion.

ESCUDO COMBUSTIÓN

Hecho de acero refractario. En su interior se produce la combustión del carbón. Protege el cuerpo de la parrilla de las altas temperaturas.

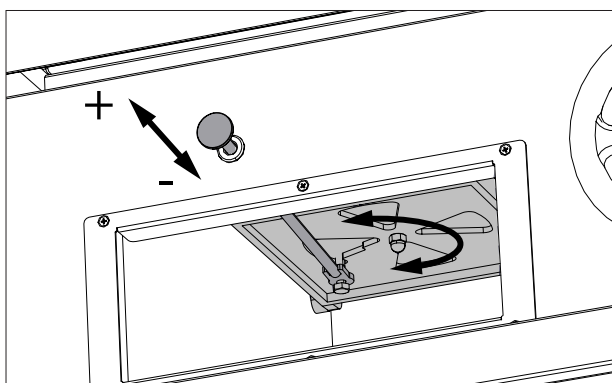


ASH DRAWER

The drawer stores the ash produced in the combustion of the charcoal. Also the opening of the drawer lets air in, increasing the amount of air that gets to the charcoal.

CAJÓN CENIZAS

El cajón almacena la ceniza producida por la combustión del carbón. Además, la apertura del cajón permite la entrada de aire, aumentando la cantidad de aire que llega al carbón.



AIR ENTRY REGULATION

The lower vent allows for a controlled air alimentation in the combustion chamber. Its design in shute shape allows the vent opening to be adjusted with just one move. It also works as a safety lock.

REGULACIÓN DE LA ENTRADA DE AIRE

El regulador de tiro inferior permite una alimentación controlada de aire en la cámara de combustión. Su diseño en forma de tolva permite con un solo movimiento ajustar la apertura del regulador. Y actúa como cierre de seguridad.



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.

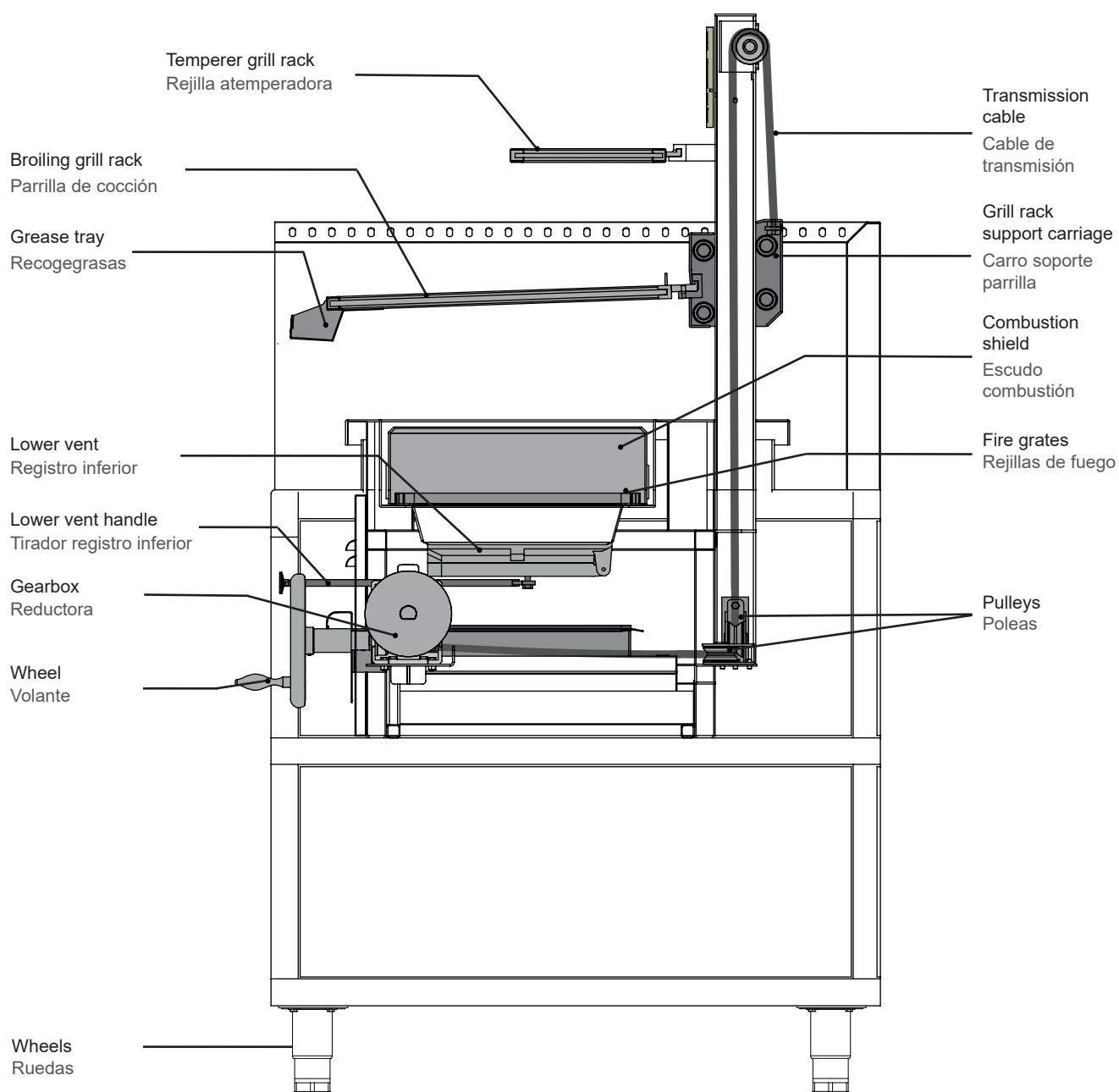
Ninguno de los componentes del equipo contiene amianto.



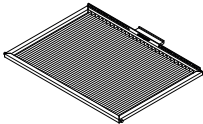
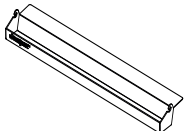
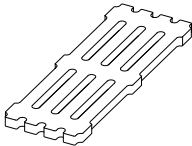
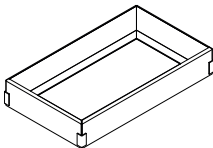
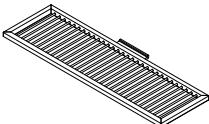
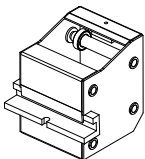
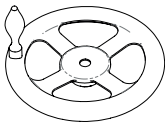
Cadmium solders have not been used in the manufacture of any of the components of the equipment.

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

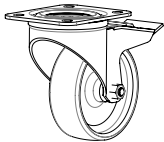
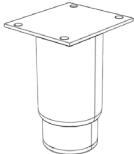
4.2 COMPONENTS COMPONENTES



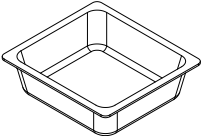
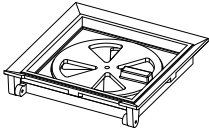
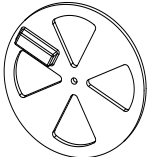
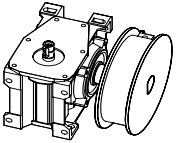
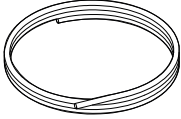
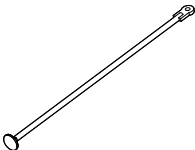
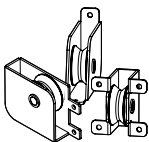
4.3 EXTERNAL COMPONENTS COMPONENTES EXTERNOS

	NAME NOMBRE	MODEL MODELO	REFERENCE REFERENCIA
	Broiling grill rack Parrilla de cocción	PVJ-76	270115
		PVJ-50	270114
	Grease tray Recogegrasas	PVJ-76	250002
		PVJ-50	250003
	Fire grate Rejilla de fuego	PVJ-76/050	250165
	Combustion shield Escudo combustión	PVJ-76	270131
		PVJ-50	250200
	Food temperer grate Rejilla atemperadora	PVJ-76	250007
		PVJ-50	250008
	Grill rack support carriage Carro soporte parrilla	PVJ-76/050	250067
	Wheel silver finish Rueda acabado plateado	PVJ-76/050	250010
	Wheel gold finish Rueda acabado dorado	PVJ-76/050	250116
	Josper shield gold finish Escudo Josper dorado	PVJ-76/050	4367

4.3 EXTERNAL COMPONENTS COMPONENTES EXTERNOS

	NAME NOMBRE	MODEL MODELO	REFERENCE REFERENCIA
	Spinning anti-puncture pneumatic wheel Rueda neumatica anti pinchazos giratoria	HJX-PLUS-S80/M120/L175	270145
	Adjustable foot inox Pata regulable inox	HJX-PRO-S80/M120/L175	4213

4.4 INTERNAL COMPONENTS COMPONENTES INTERNOS

	NAME NOMBRE	MODEL MODELO	REFERENCE REFERENCIA
	2/3 GN tray for ashes Bandeja GN 2/3 para cenizas	PVJ-76/050	250192
	Lower vent Registro inferior	PVJ-76/050	0407
	Lower vent plate Plato registro inferior	PVJ-76/050	0448
	Transmission Kit Kit de transmisión	PVJ-76/050	250013
	Transmission cable Cable de transmisión	PVJ-76	250014
		PVJ-50	250015
	Lower vent handle Tirador registro inferior	PVJ-76/050	250091
	Lower vent handle's knob Pomo tirador registro inferior	PVJ-76/050	250089
	Set of Pulleys Juego poleas	PVJ-76	250017
		PVJ-50	250018
	Maintenance protective oil (500 ml) Aceite protector de mantenimiento (500 ml)	PVJ-76/050	270413

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 características 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. Only install the equipment on a non-combustible floor.

¡CUIDADO! No colocar ningún 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 características 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.

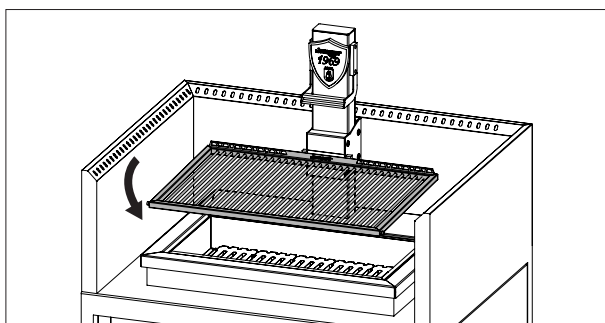
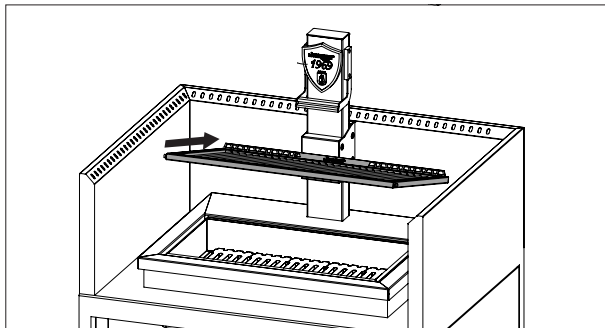
En los equipos sin ruedas emplear un sistema hidraulico tipo transpalet para mover el equipo al realizar las limpiezas periodicas de la instalación. En los equipos con ruedas, levantar el freno de las ruedas y manipular el equipo con mucho cuidado teniendo en cuenta las posibles pendientes del suelo.



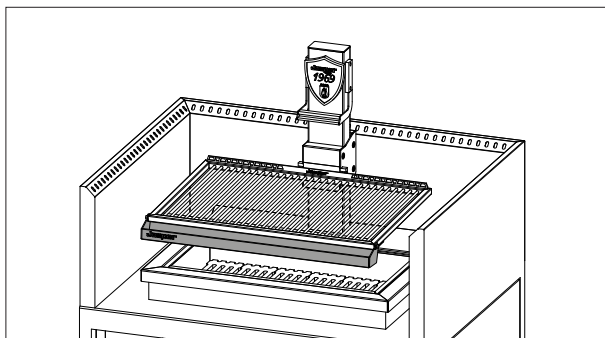
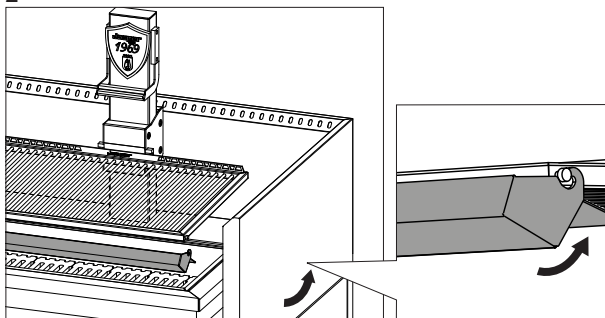
When installing the equipment on a piece of furniture or worktop not supplied by Josper, it is necessary to seal all joints with neutral sanitary silicone.

Cuando se instale el equipo sobre un mueble o encimera no suministrada por Josper, es necesario sellar todas las juntas con silicona neutra sanitaria.

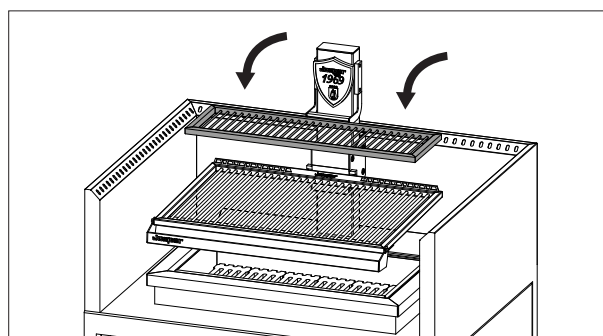
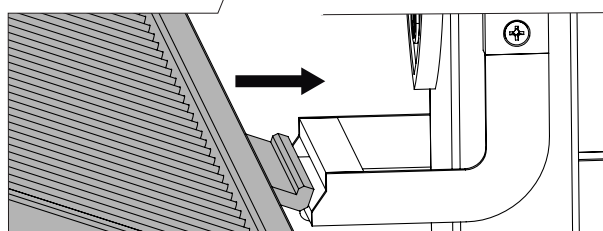
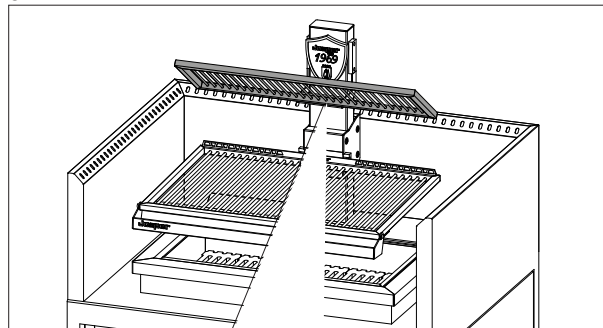
1



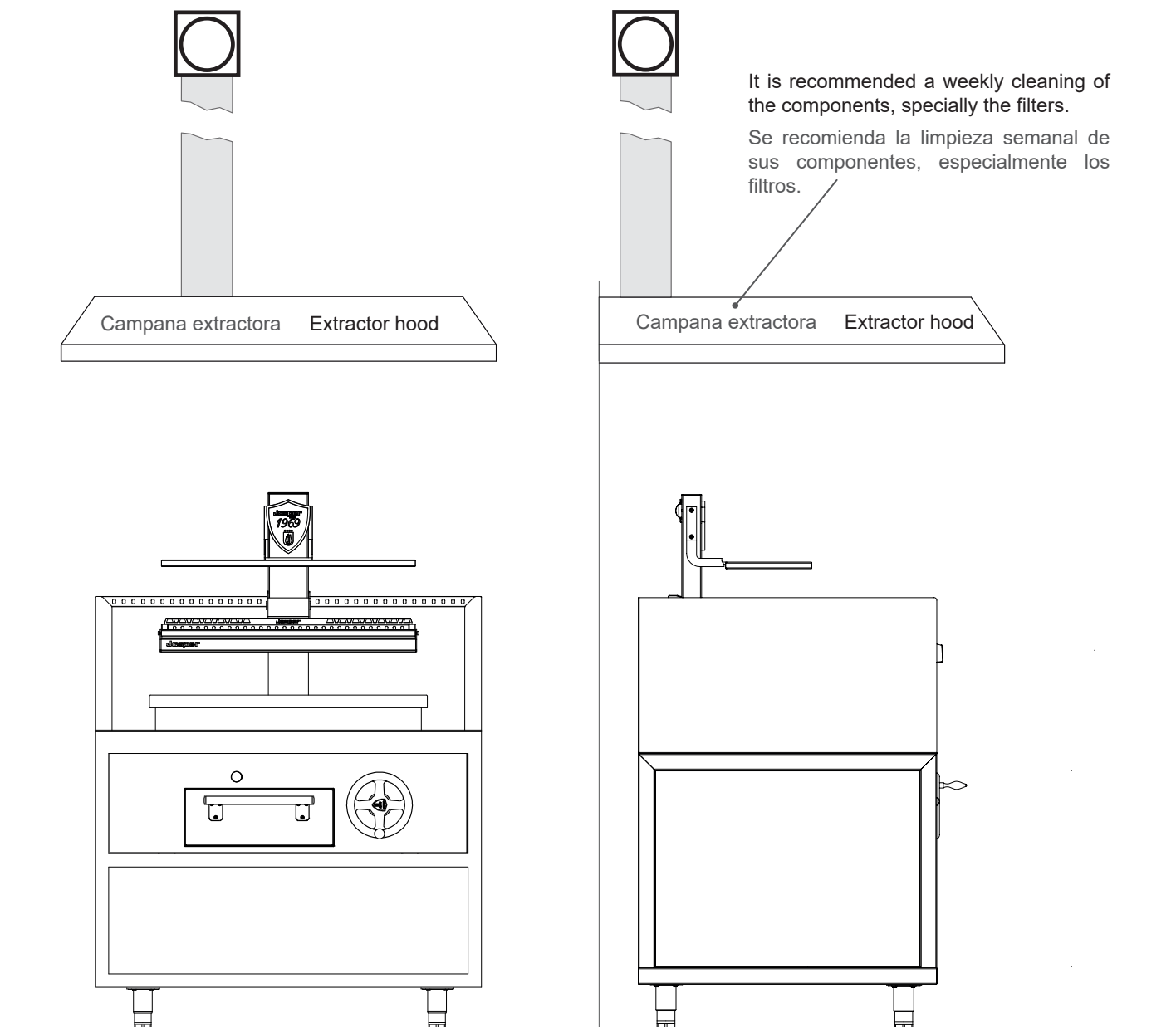
2



3



5.3 INSTALLATION INSTALACIÓN



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 manual and local or national regulations.

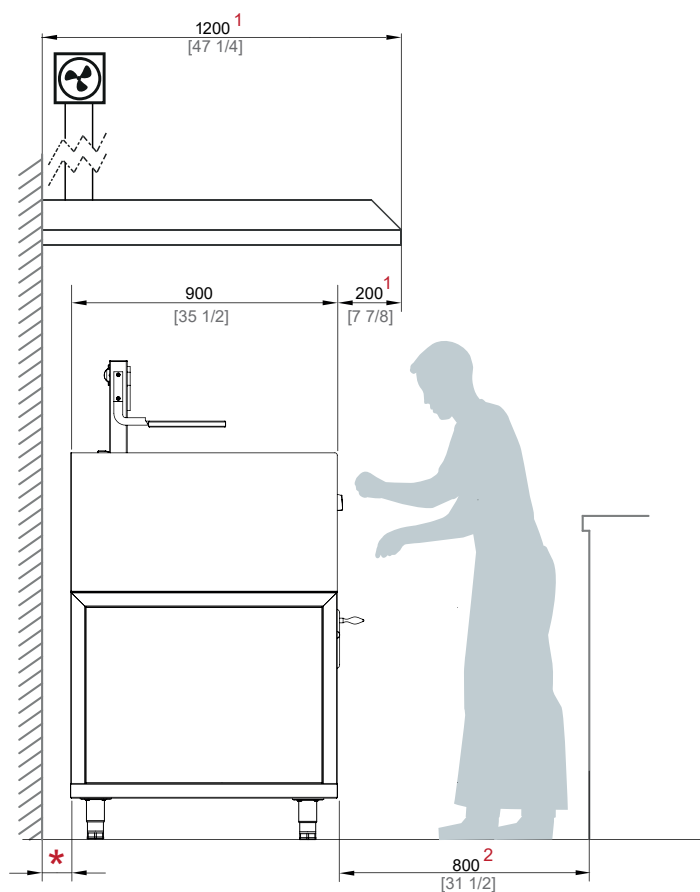
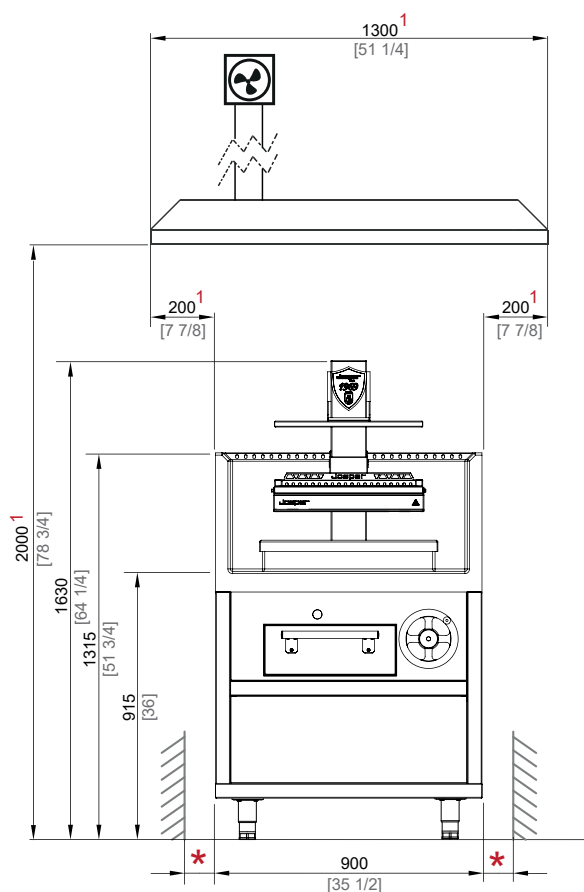
La instalación de la campana extractora debe ir acorde con el Estándar de Control de Ventilación y Protección del fuego de Cocinas Comerciales, NFPA 96. El mantenimiento, la limpieza y la inspección de la campana extractora debe efectuarse siguiendo las instrucciones del manual del fabricante y las normativas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

5.3 INSTALLATION INSTALACIÓN

PVJ-50-1-1

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

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



* To ensure the unit is correctly levelled, adjust the legs by turning the lower part of the legs with a spanner. The adjustment range is from 150mm to 190mm.

Para que el equipo quede nivelado correctamente regule las patas girando la parte inferior de las mismas con una llave. El rango de regulación es de 150mm a 190mm.

* 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).

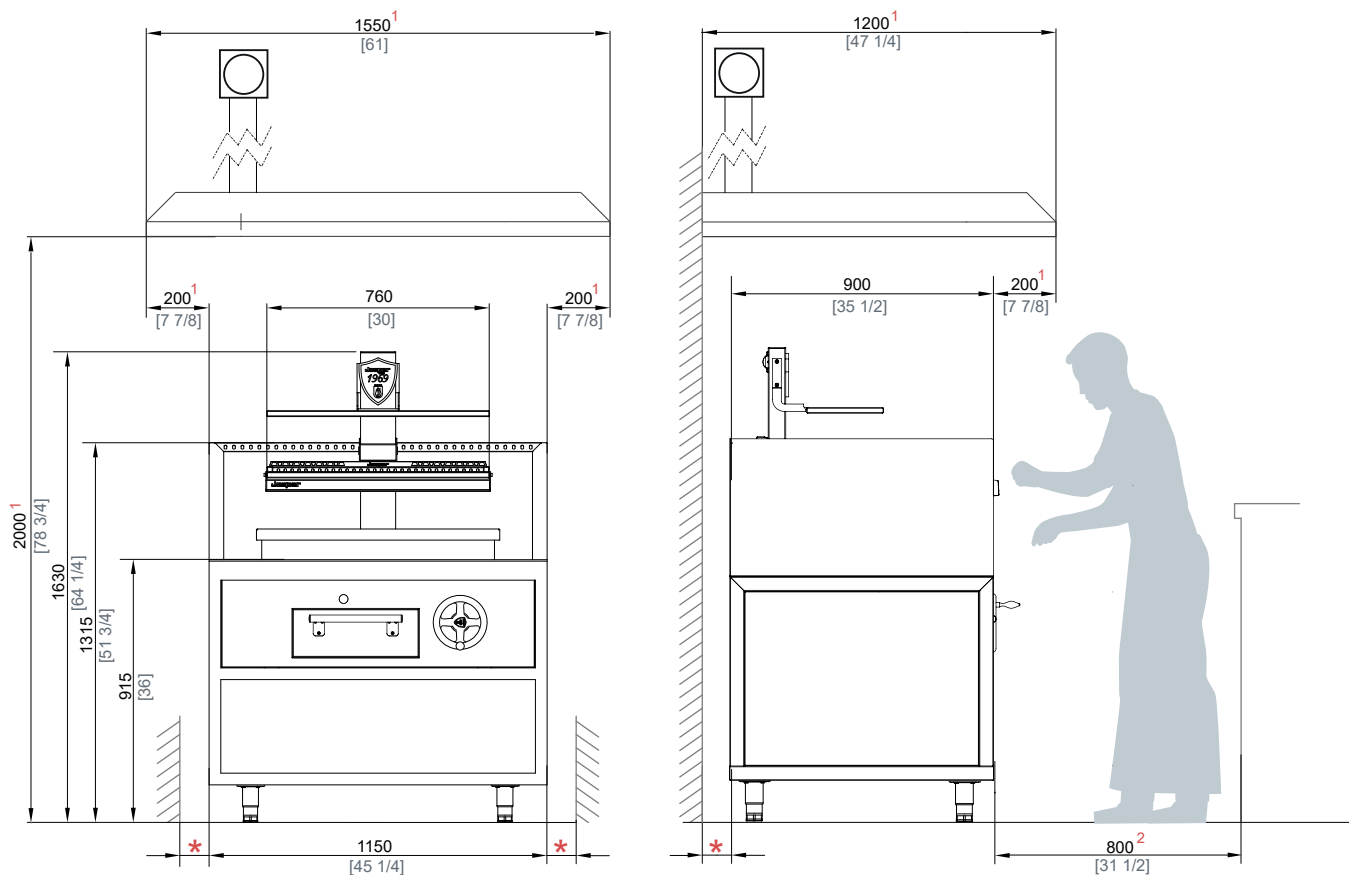
Las medidas en color negro son milímetros (mm), en color gris son pulgadas.

5.3 INSTALLATION INSTALACIÓN

PVJ-76-1-1

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

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



★ To ensure the unit is correctly levelled, adjust the legs by turning the lower part of the legs with a spanner. The adjustment range is from 150mm to 190mm.

Para que el equipo quede nivelado correctamente regule las patas girando la parte inferior de las mismas con una llave. El rango de regulación es de 150mm a 190mm.

★ 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).

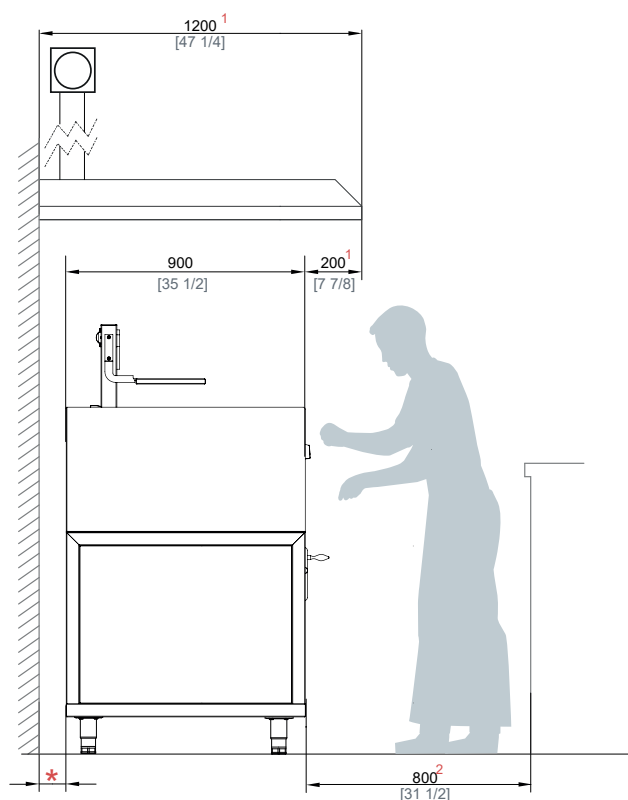
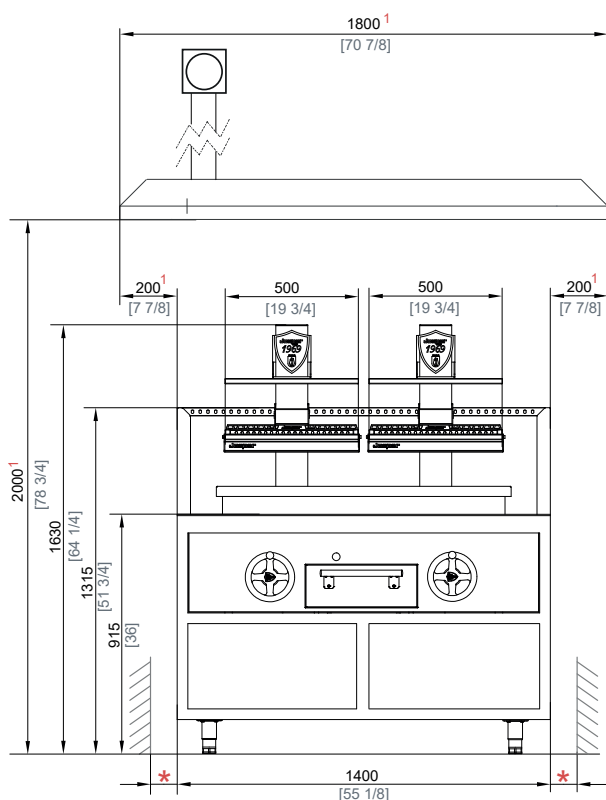
Las medidas en color negro son milímetros (mm), en color gris son pulgadas.

5.3 INSTALLATION INSTALACIÓN

PVJ-50-2-1

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

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



* To ensure the unit is correctly levelled, adjust the legs by turning the lower part of the legs with a spanner. The adjustment range is from 150mm to 190mm.

Para que el equipo quede nivelado correctamente regule las patas girando la parte inferior de las mismas con una llave. El rango de regulación es de 150mm a 190mm.

* 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).

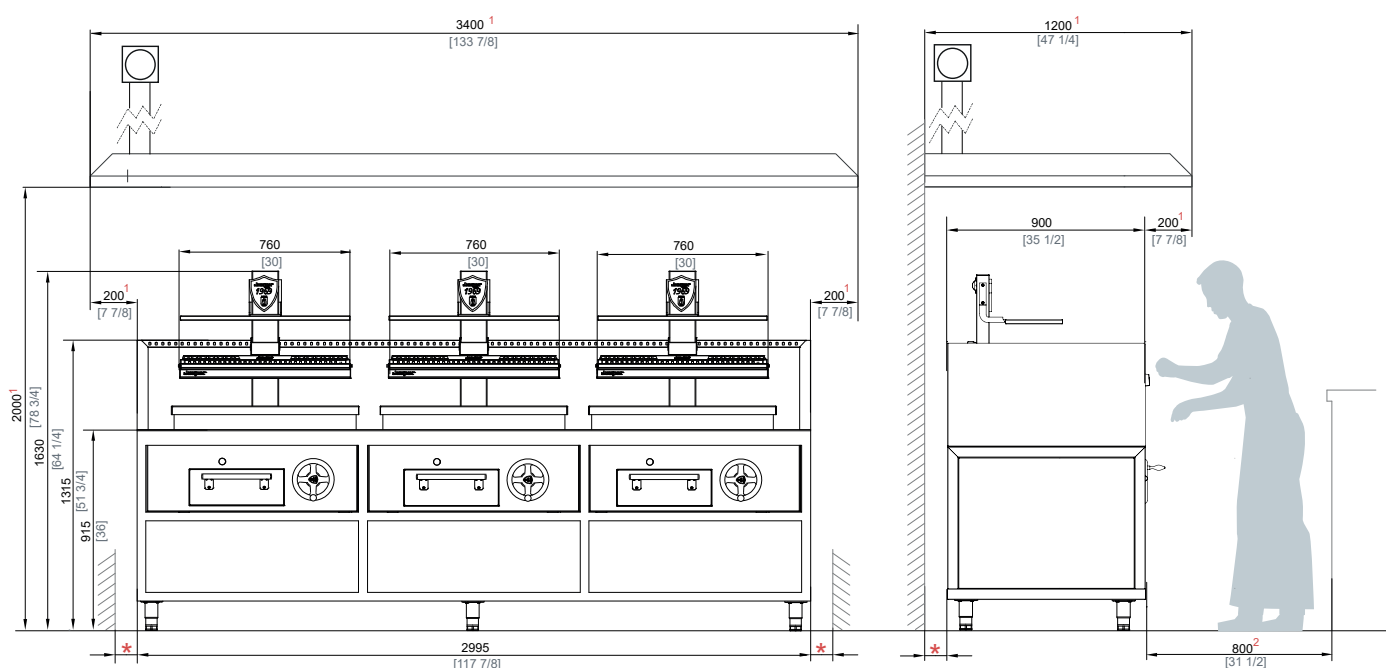
Las medidas en color negro son milímetros (mm), en color gris son pulgadas.

5.3 INSTALLATION INSTALACIÓN

PVJ-76-3-3

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

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



★ To ensure the unit is correctly levelled, adjust the legs by turning the lower part of the legs with a spanner. The adjustment range is from 150mm to 190mm.

Para que el equipo quede nivelado correctamente regule las patas girando la parte inferior de las mismas con una llave. El rango de regulación es de 150mm a 190mm.

★ 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 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 monóxido 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.



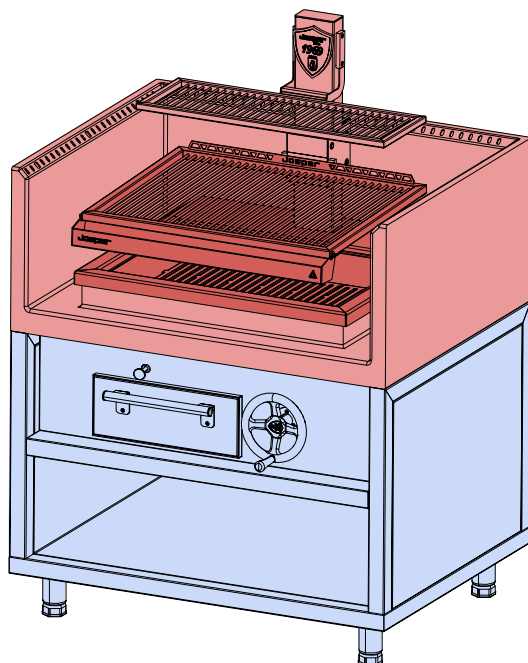
Before proceeding with the first food cooking, light the equipment two times in order to carbonize any remaining residue of coating or industrial surface protector.

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.

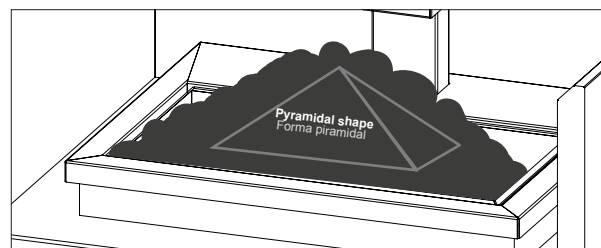
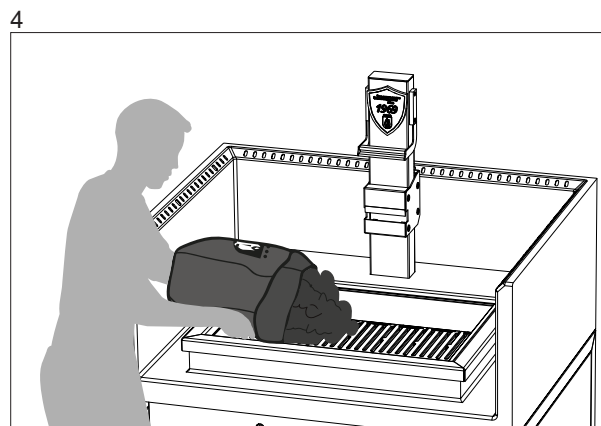
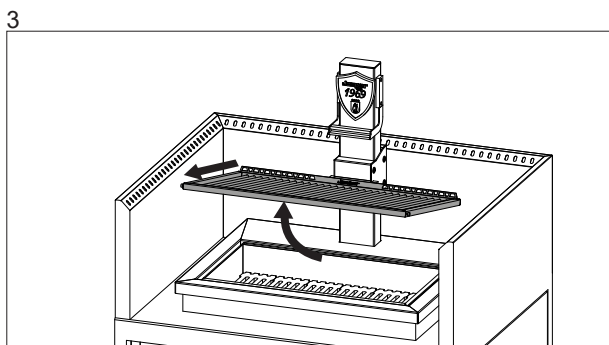
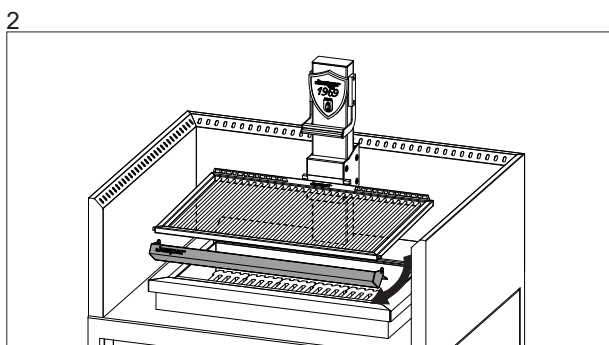
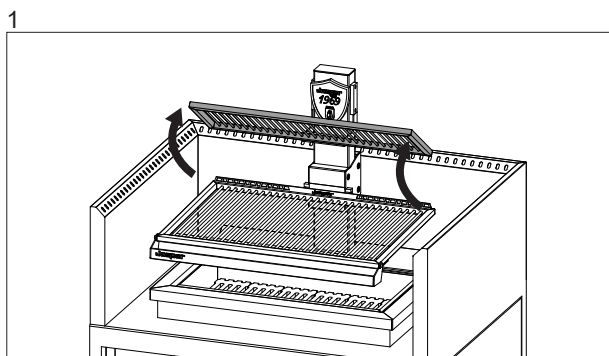


*		
	Very hot	Muy caliente
	Hot	Caliente
	Cold	Frío

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

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

6.2 CHARCOAL LOADING CARGA DEL CARBÓN



Load the charcoal over the grates forming a pyramidal shape.

Verter el carbón sobre las rejillas formando una pirámide de carbón.



Turn on the upper vent before loading the charcoal in order to remove any suspended charcoal particles.

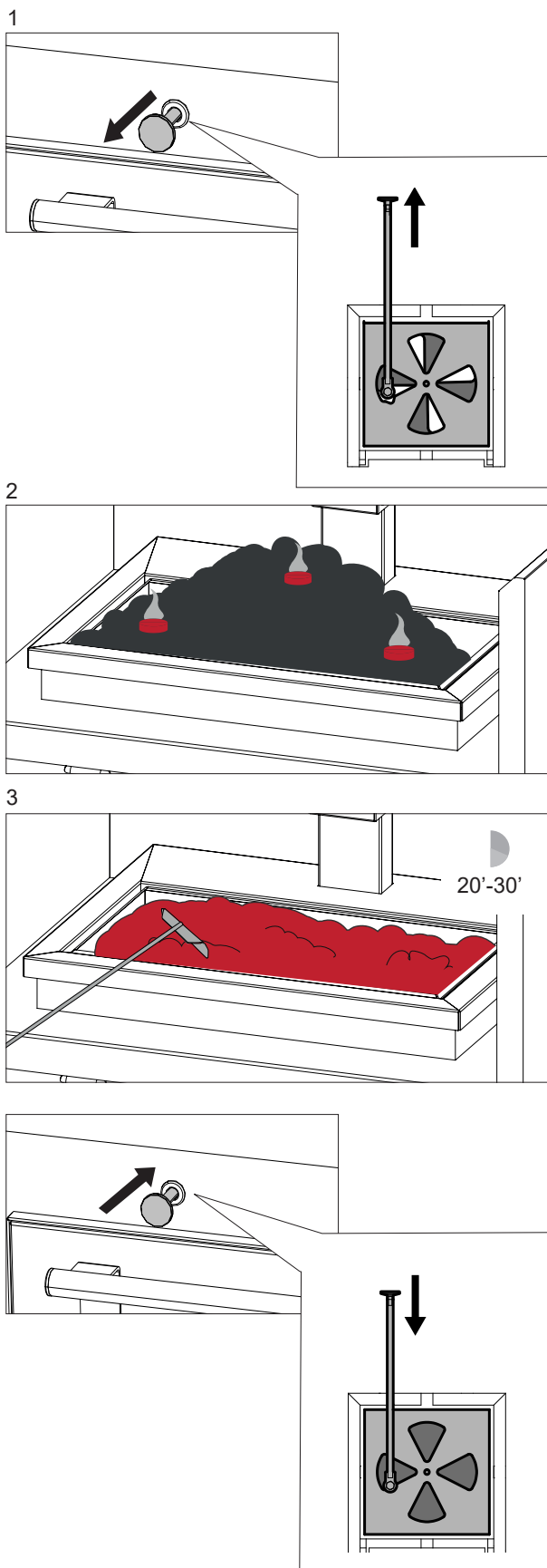
Encender la campana antes de realizar la carga de carbón, para extraer las posibles partículas de carbón que queden en suspensión.



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 monóxido 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.

6.3 GRILL FIRE-UP ENCENDIDO DE LA PARRILLA



CAREFUL! The whole firing-up process must be carried out without the grill rack or any utensils or cookware over the Basque Grill.
¡CUIDADO! Todo el proceso de encendido de la Parrilla Vasca ha de realizarse sin las parrillas o cualquier utensilio o menaje encima.

Fully open the lower vent to facilitate the air circulation.
 Abra completamente el tiro inferior para facilitar la circulación del aire.

Place the firelighters in three different spots,
 Colocar las pastillas de encendido en tres puntos diferentes.

Wait for 20-30 minutes, until the charcoal has acquired a reddish color and there is not black charcoal. With the fire poker flatten and distribute the charcoal evenly.
 Esperar 20-30 minutos, hasta que el carbón tenga un color rojizo y no quede ningún trozo negro. Con el atizador aplanar y distribuir el carbón uniformemente.



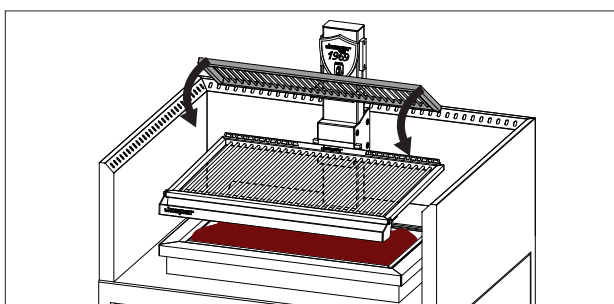
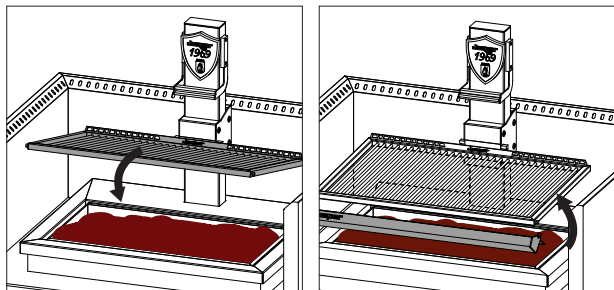
Remember that charcoal combustion produces carbon monoxide emissions. Ensure proper ventilation of the room and optimal functioning of the fume extraction system to avoid dangerous accumulations for people and animals.

La combustión del carbón vegetal produce emisiones de monóxido 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.

Close the lower vent.
 Cerrar el tiro inferior.

6.3 GRILL FIRE-UP ENCENDIDO DE LA PARRILLA

4



Put back the cooking grill rack, the grease tray and the temperer grill rack.

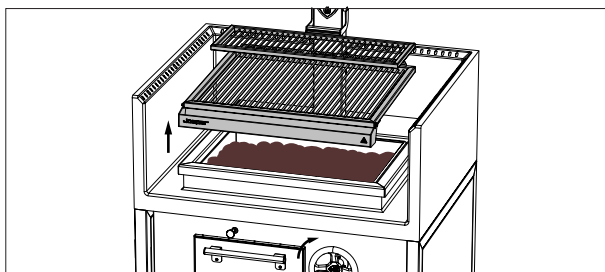
Volver a colocar la parrilla, el recoge grasas y el atemperador.

6.4 RELOAD OF THE EQUIPMENT RECARGA DEL EQUIPO

To keep the grill's temperature the charcoal has to be added from time to time.

Para mantener la temperatura de la parrilla debe añadirse carbón durante el día.

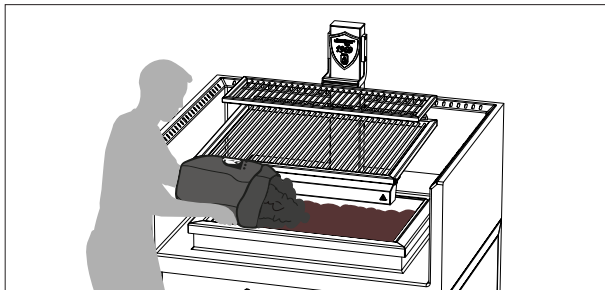
1



Get up the grill to the highest position using the wheel.

Subir la parrilla hasta la posición más alta, usando el volante.

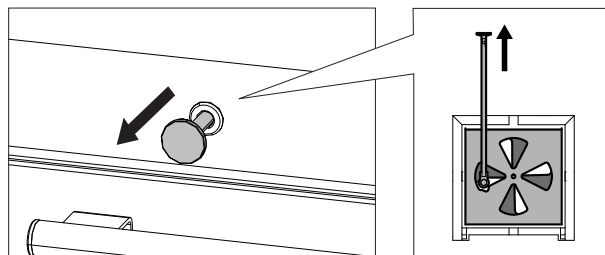
2



Move most of the embers to one side and introduce the charcoal on the other side. So will be possible keep cooking on the embers side. It is necessary do this during the service when charcoal is being consumed, so you will not have to use firelighters.

Desplazar gran parte de las brasas a un lateral e introducir el carbón al otro lado. Así será posible seguir cocinando en el lado de las brasas. Es necesario hacer esto durante el servicio cuando el carbón se esté consumiendo, así no será necesario utilizar pastillas de encendido.

3



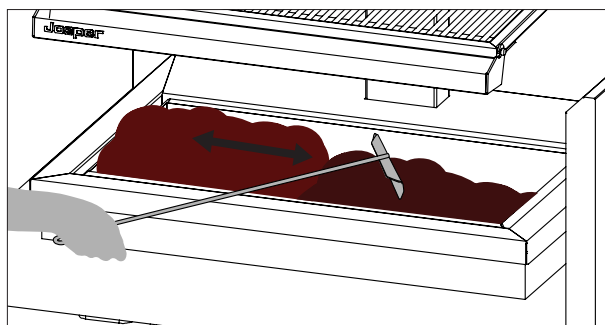
Turn on the upper vent before loading the charcoal in order to remove any suspended charcoal particles.

Encender la campana antes de realizar la carga de carbón, para extraer las posibles partículas de carbón que queden en suspensión.

Open de lower vent and get down the grill.

Abre el tiro inferior y baja la parrilla.

4



CAUTION! If the charcoal container is flammable, be careful with burning embers.

¡CUIDADO! Si el envase del carbón es inflamable, vigile con las brasa encendidas.

The coal added will fire-up with the help of the previous charcoal rest and the lower vent. When the charcoal is ready mix it with the firepoker and keep cooking.

El carbón añadido se encenderá con la ayuda del resto del carbón anterior y el tiro inferior. Cuando el carbón esté listo, mezclarlo utilizando el atizador y continúa cocinando.

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



7.1 WARNINGS ADVERTENCIAS



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 hidráulico tipo transpalet para mover el equipo al realizar las limpiezas periódicas 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 interior 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 seguro para la ingesta. Recomendamos el aceite protector de mantenimiento JOSPER.

7.2 DAILY CLEANING LIMPIEZA DIARIA

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.

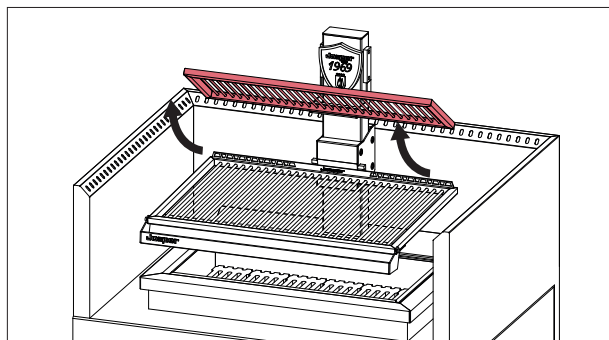


Put in dishwasher.
Usar lavavajillas.



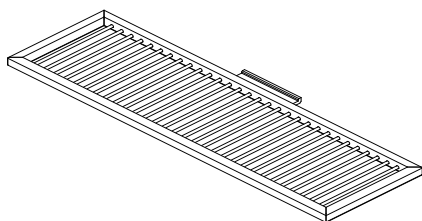
Clean with wirebrush.
Limpiar con cepillo metálico.

FOOD TEMPERER GRATE REJILLA ATEMPERADORA

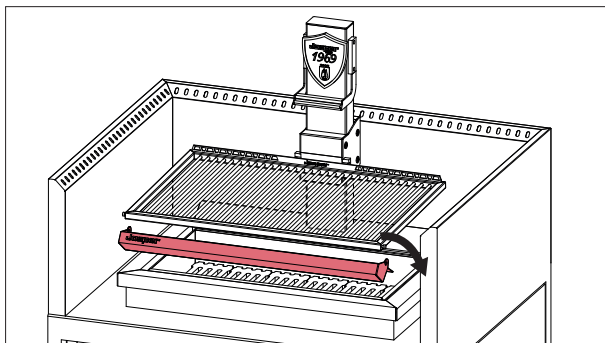


Tilt up the temperer grill rack to remove it. Clean it with grease remover and a wet cloth.

Inclinar hacia arriba para desmontar la rejilla atemperadora.
Limpiar con quitagrasas y un trapo húmedo.

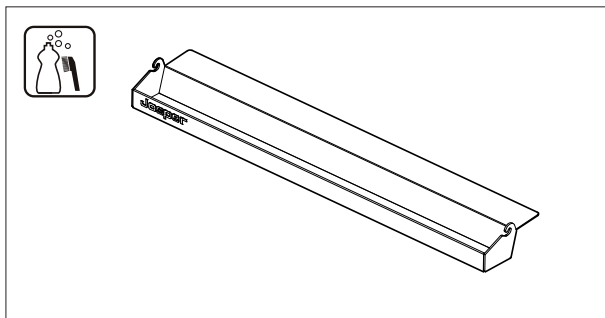


GREASE TRAY RECOGEGRASAS

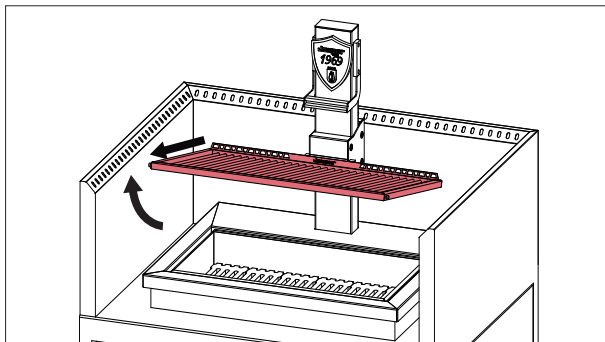


Unhook of the grill rack to remove it. Clean it with grease remover and a wet cloth.

Desenganchar de la parrilla para extraerlo. Limpiar con quitagrasas y un trapo húmedo.

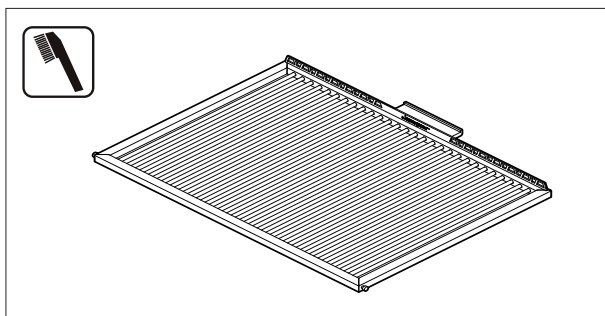


BROILING GRILL RACK PARRILLA DE COCCIÓN

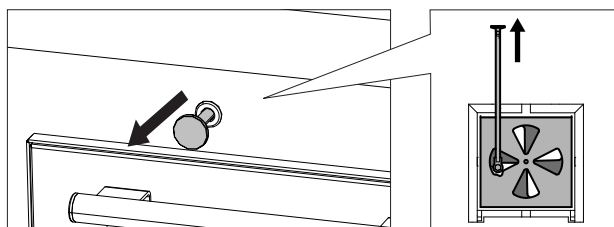


Tilt up the grill rack and then slide it to remove. Clean it with a wire brush. This must be done before cooking to clean the grease accumulated from the previous use.

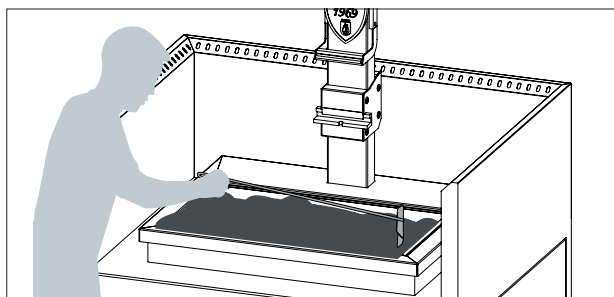
Inclinar hacia arriba la parrilla y entonces deslizarla para quitarla. Limpiar con un cepillo metálico. Debe hacerse antes de cocinar para limpiar la grasa acumulada durante el uso anterior.



ASH DRAWER CAJÓN CENIZAS



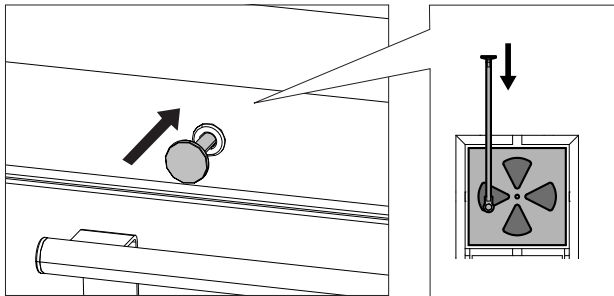
2



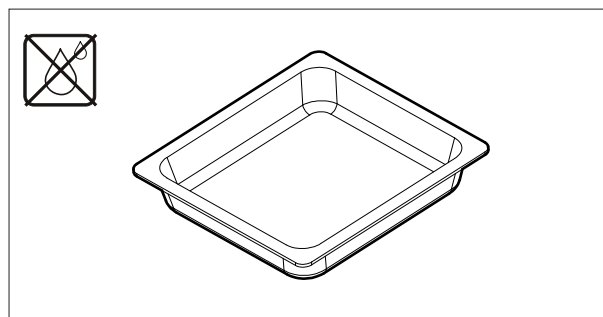
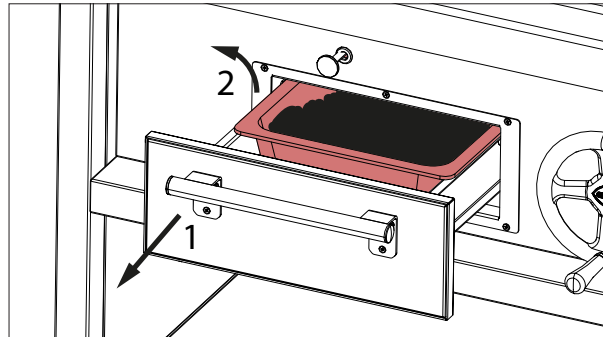
Remove the cold ashes using the poker to push them down the grates, and send them to the ash drawer.

Sacar las cenizas frías usando el atizador para hacer que bajen al cajón de las cenizas.

3



4

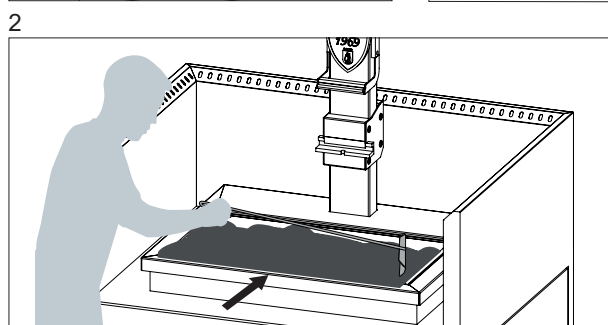
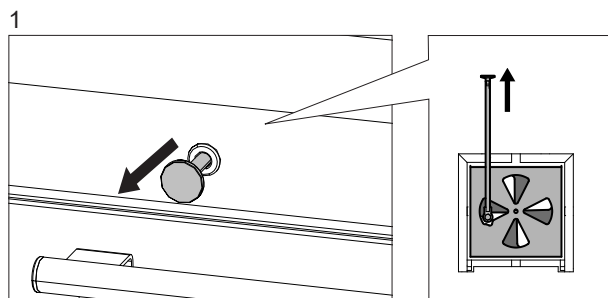


Disposal of ashes- Ashes should be placed in a metal container with a tight-fitting lid. The closed container of ashes should be placed on a non-combustible floor or on the ground, well away from all combustible materials, pending final disposal. When the ashes are disposed by burial in soil or otherwise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

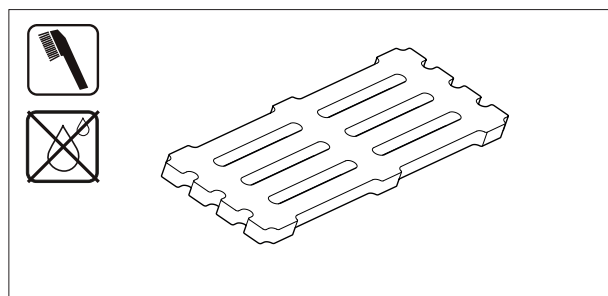
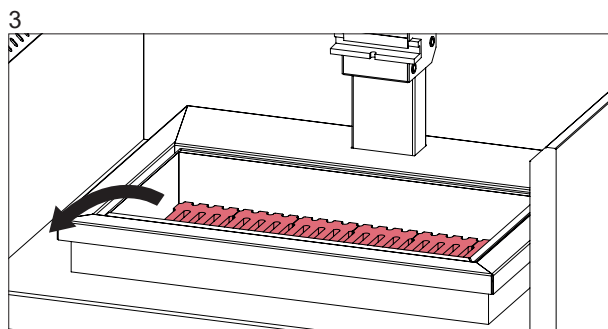
FIRE GRATES, COMBUSTION SHIELD AND GRILL'S INTERIOR CONE

REJILLAS DE FUEGO, ESCUDO DE COMBUSTIÓN Y CONO INTERIOR DE LA PARRILLA



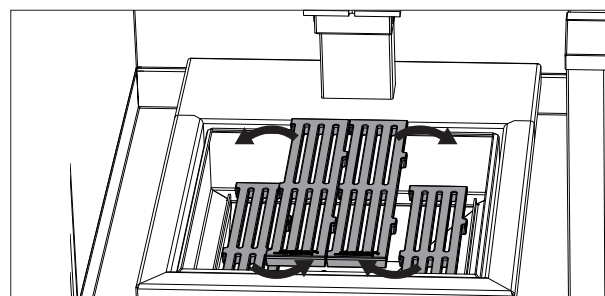
Remove the cold ashes using the poker to push them down the grates, and send them to the ash drawer.

Sacar las cenizas frías usando el atizador para hacer que bajen al cajón de las cenizas.



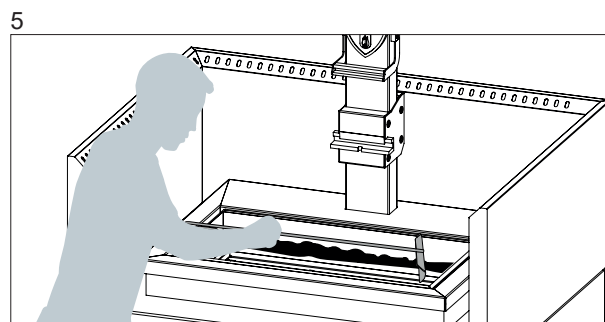
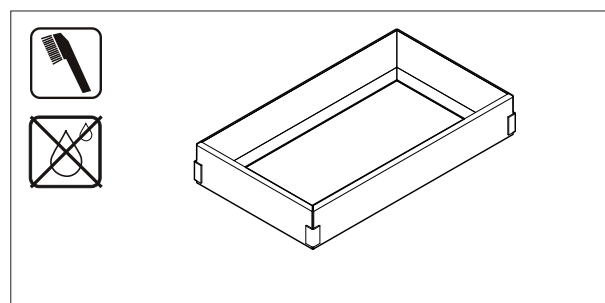
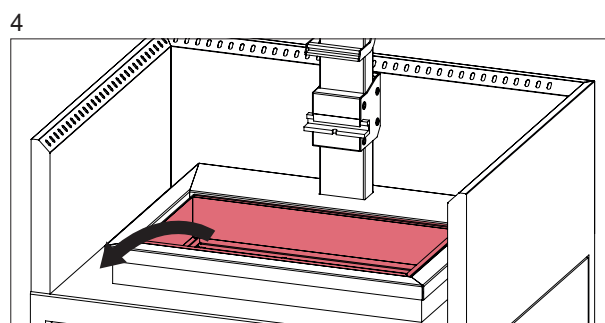
Wait for the iron to cool down before cleaning the fire grates with water. In order to remove the dirt from the enamel, they must be heated again.

Esperar a que se enfríe el hierro para la limpieza con agua de las rejillas de fuego. Para despegar la suciedad del esmalte se les debe dar calor de nuevo.

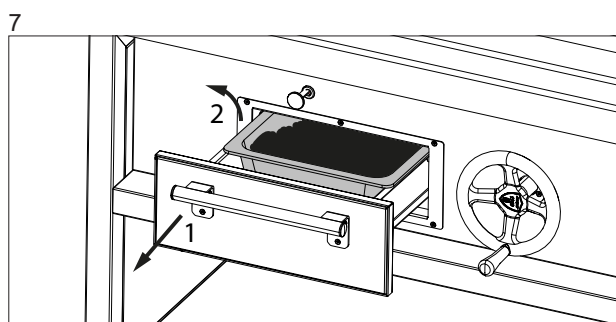
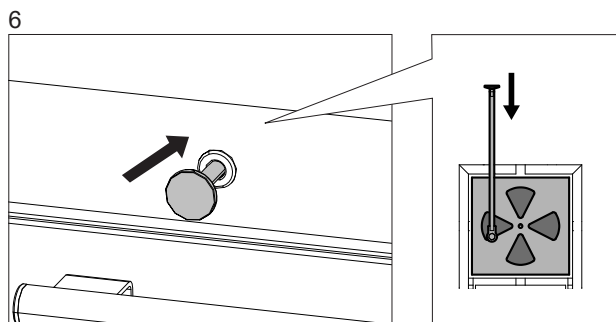


Change the position of the fire grates everytime you clean them, putting the ones on the middle to the sides, and the ones on the sides in the middle. This makes the racks deteriorate slower.

Cambiar la posición de las rejillas de fuego cada vez que se limpian. Poner las del medio a los lados y las de los lados al medio. Esto hace que las parrillas se deterioren más lentamente.



7.3 WEEKLY CLEANING LIMPIEZA SEMANAL



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 de fuego a cambios bruscos de temperatura. Para su correcta limpieza esperar a que se enfríen después de su uso.

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 espera 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.



8. MAINTENANCE INSTRUCTIONS

8. INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO



8.1 WARNINGS ADVERTENCIAS



CAUTION! Make sure the equipment is cold.
¡CUIDADO! Asegúrese que el equipo 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 pieces, 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.



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.



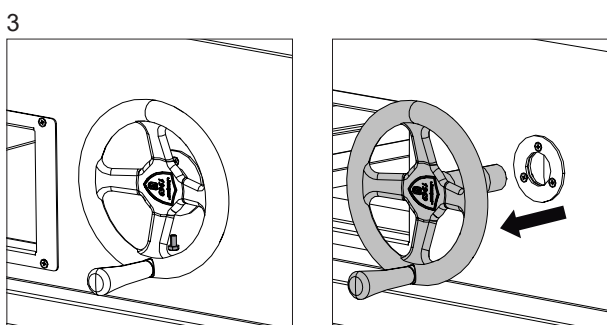
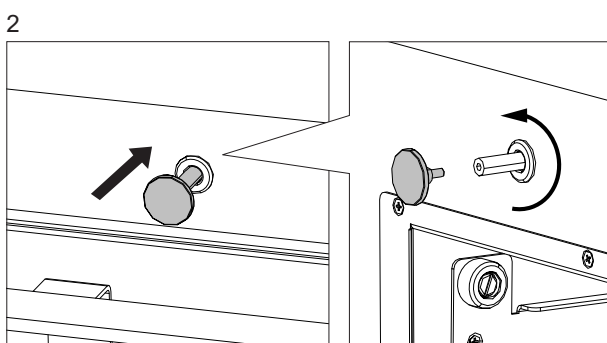
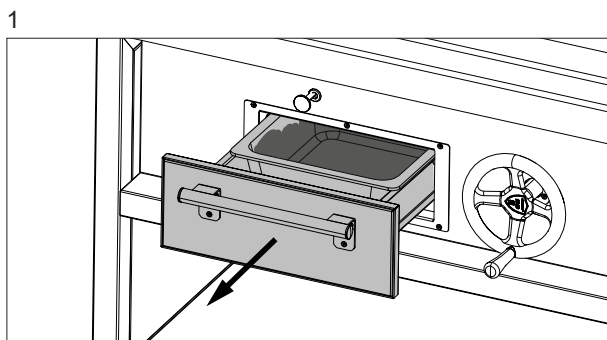
If this equipment will NOT be used during a period of time, grease the interior cavity with a safe for ingestion product. We recommend JOSPER protective maintenance oil.

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

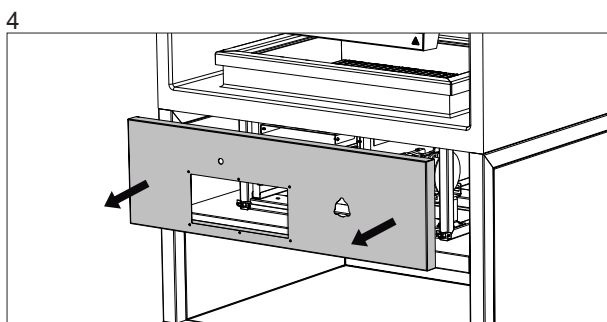
8.2 TRANSMISSION CABLE REPLACEMENT CAMBIO CABLE TRANSMISIÓN



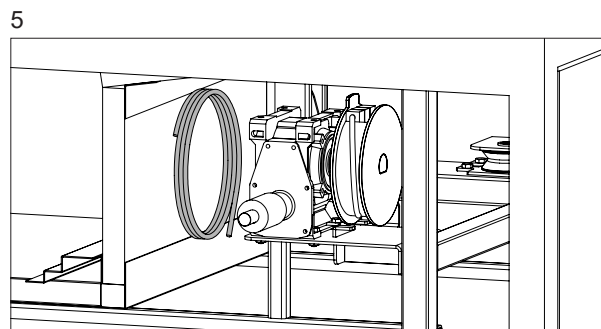
X1
Ref. 250014 (PVJ-76)
Ref. 250015 (PVJ-50)



Unscrew the wheel fixing screw, to remove it from the axis.
Desenroscar el tornillo de fijación del volante, para desmontarlo del eje.

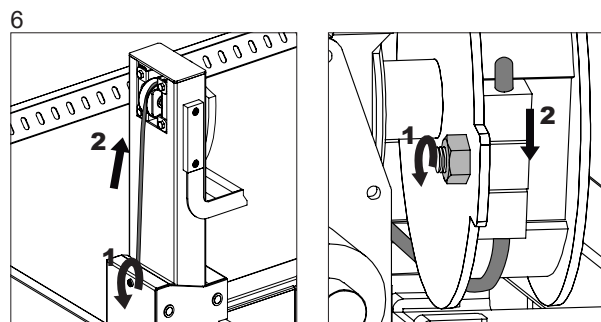


Unscrew and extract the front housing.
Desatornillar y extraer la carcasa frontal.



The grill includes a spare cable, this is fixed in the side insulation plate inside the structure.

La parrilla incluye un cable de recambio, este se encuentra fijado en la placa de aislante lateral en el interior de la estructura.



Remove the damaged cable. Unscrew the bolt that are securing the cable to the grill support carriage and loosen the nut that holds it to the bass drum.

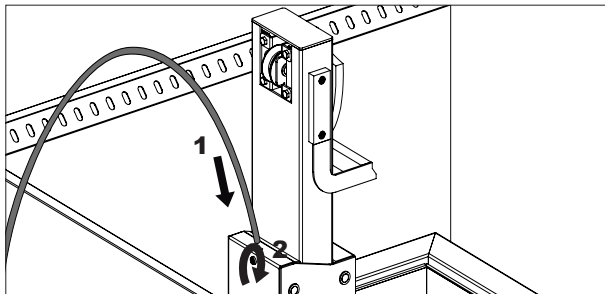
Extraer el cable averiado. Aflojar el tornillo que sujeta el cable por la parte trasera del carro soporte parrilla, hacer lo mismo con la tuerca que lo sujeta al bombo.



CAUTION! Make sure that the grill is cold.
CUIDADO! Asegúrese que la parrilla está fría.

8.2 TRANSMISSION CABLE REPLACEMENT CAMBIO CABLE TRANSMISIÓN

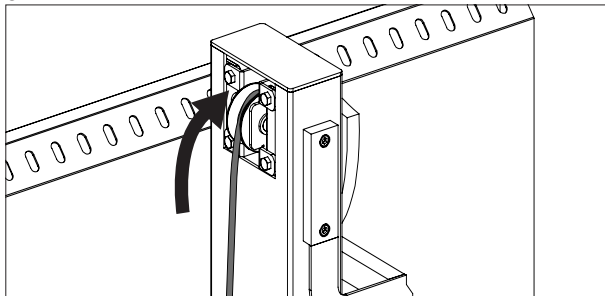
7



To introduce the new cable first we have to fix it on the end of its circuit.

Para introducir el nuevo cable primero se debe fijar al carro.

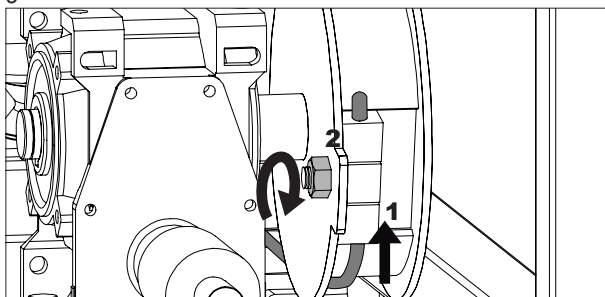
8



Then pass the cable through the top of the first pulley and then go it down the column. Coming up next, pass the cable through the two lower pulleys and send the rest of the cable forward.

Seguidamente, pasar el cable por la parte superior de la primera polea y hacerlo bajar por la columna. A continuación, pasar el cable por las dos poleas inferiores y enviar el resto hacia delante.

9



Finally go the cable through the holes of the parts welded to the drum and press the nut holding the cable.

Finalmente hacer pasar el cable por las piezas soldadas del bombo y apretar la tuerca que sujeta el cable.

8.3 ASHES' GATE REPLACEMENT CAMBIO COMPUERTA CENIZAS



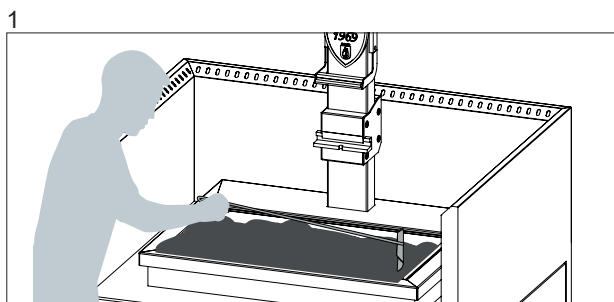
X5
M6XL20 DIN933



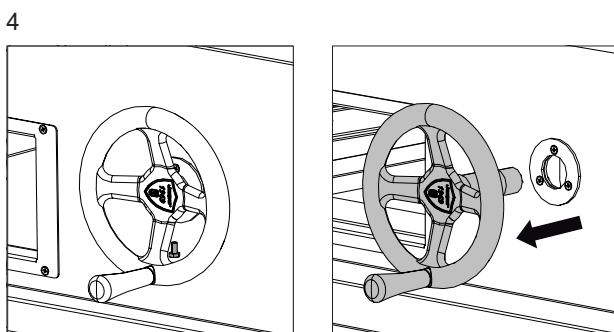
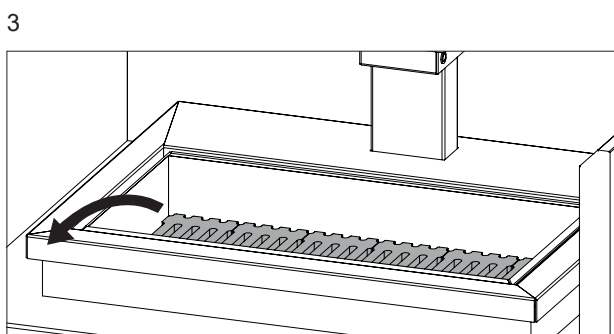
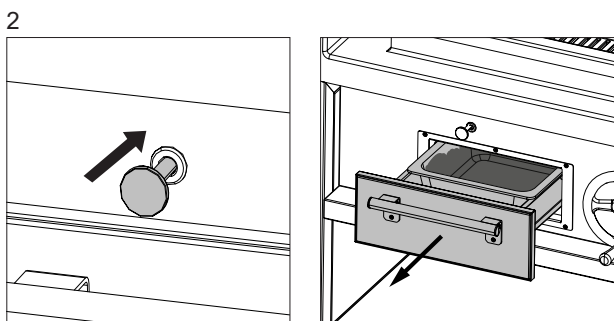
X5
M6 DIN934



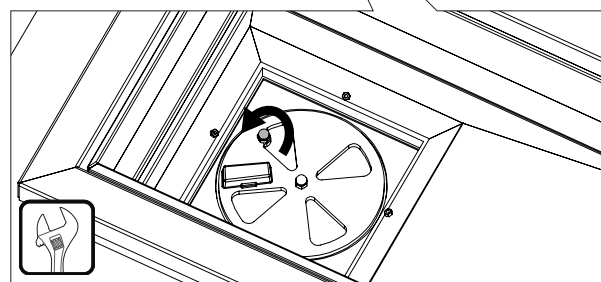
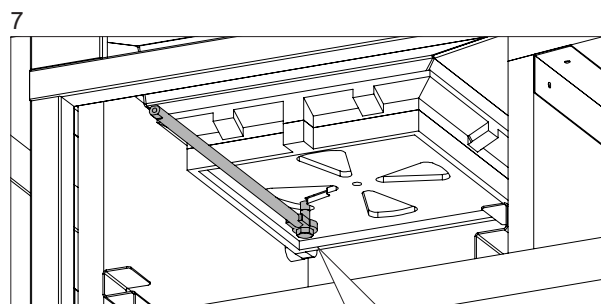
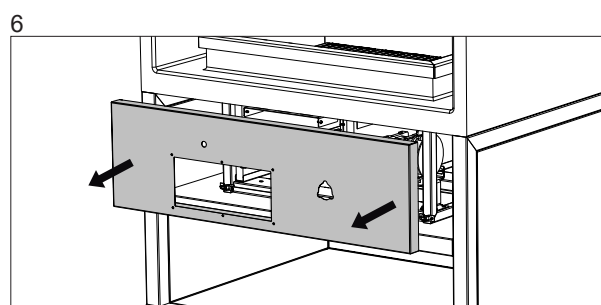
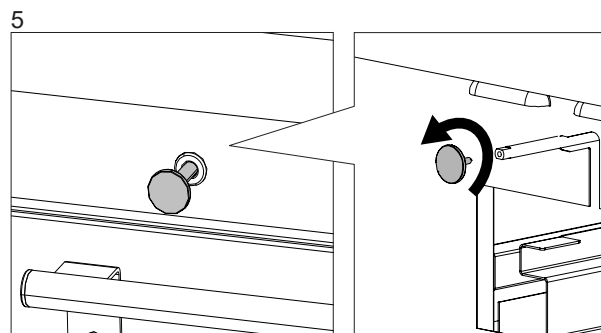
X1
Ref. 0407



1
Clean the grill from ashes.
Limpia las cenizas de la parrilla.



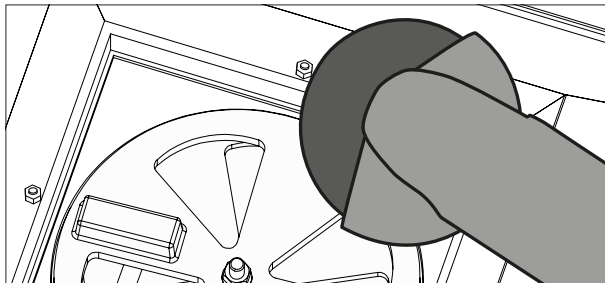
4
Unscrew the wheel fixing screw, to remove it from the axis.
Desenroscar el tornillo de fijación del volante, para desmontarlo del eje.



7
Unscrew the bolt to remove the gate handle.
Desatornillar la tuerca que une el tirador con la compuerta para poder extraerlo.

8.3 ASHES' GATE REPLACEMENT CAMBIO COMPUERTA CENIZAS

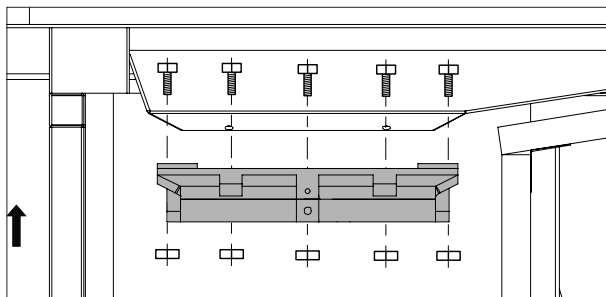
8



Cut the screws that hold the gate.

Cortar los tornillos de anclaje de la compuerta.

9



Prepare and put the new gate, then screw in the nuts and bolts.

Prepare y ponga la nueva compuerta, luego atornille los tornillos y las tuercas.

8.4 ASHES' GATE PLATE REPLACEMENT REEMPLAZAR PLATO COMPUERTA CENIZAS



X1
M8 DIN125-A



X1
M8 DIN934

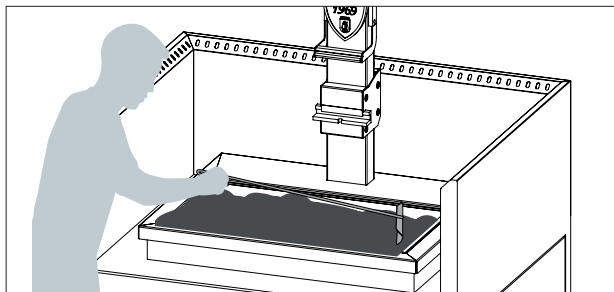


X1
M8XL30 DIN933



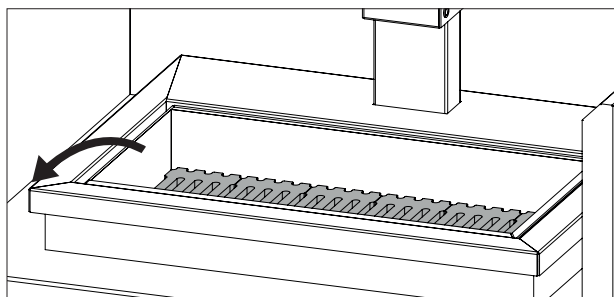
X1
Ref. 0448

1

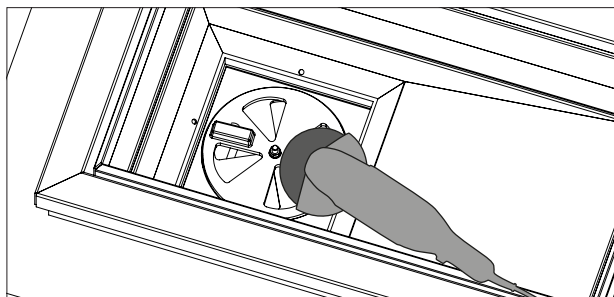


Clean the grill from ashes.
Limpia las cenizas de la parrilla.

2

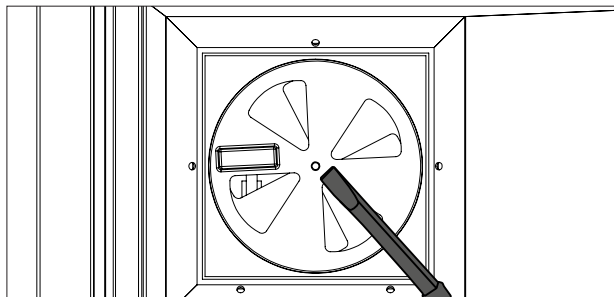


3



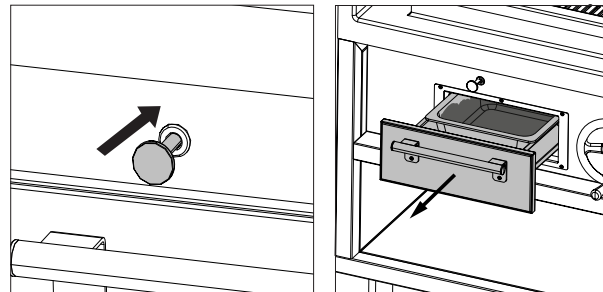
Break or cut the screw that joins the gate and the mobile part.
Corte o rompa el tornillo que une el registro con la pieza móvil.

4

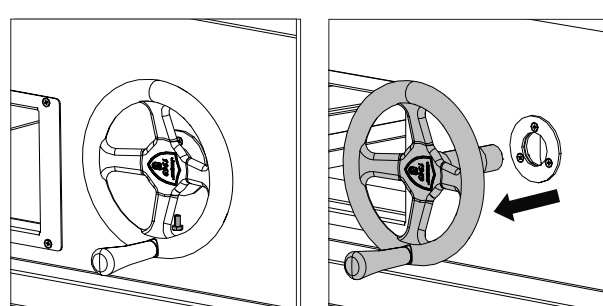


Clean the inside of the gate plate and the center hole.
Limpiar el interior de la compuerta y el agujero central.

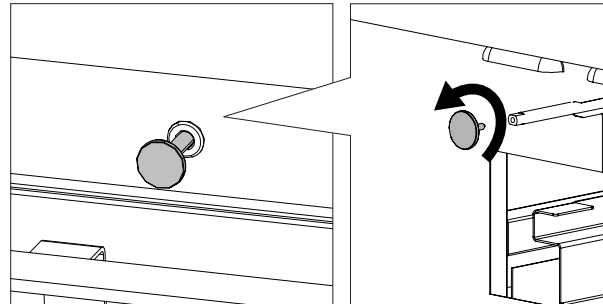
5



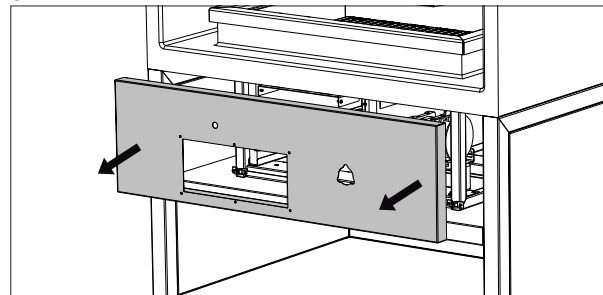
6



7



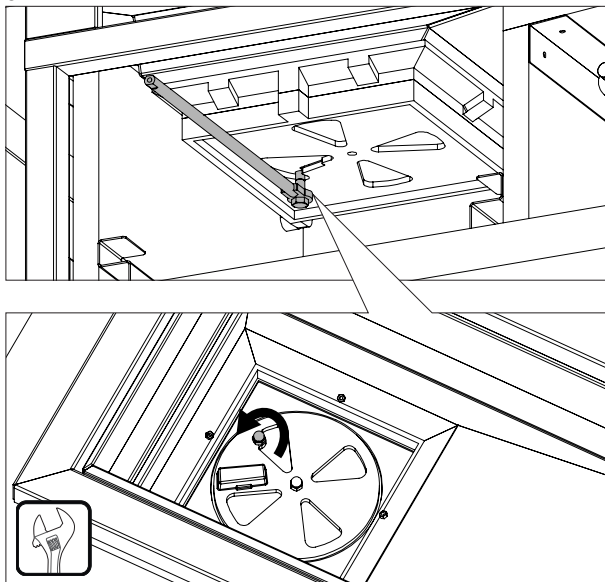
8



8.4 ASHES' GATE PLATE REPLACEMENT

REEMPLAZAR PLATO COMPUERTA CENIZAS

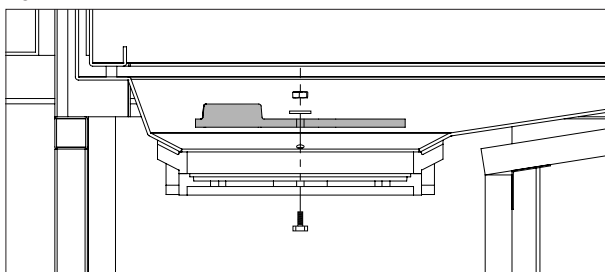
9



Unscrew the bolt to remove the gate handle.

Desatornillar la tuerca que une el tirador con la compuesta para poder extraerlo.

10



Replace the bolt and the fixing nuts, and put on the new gate's plate.

Sustituir tornillo y tuercas de fijación, e introducir el nuevo plato de la compuerta.

9. CONTACT DETAILS

9. DATOS DE CONTACTO







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

