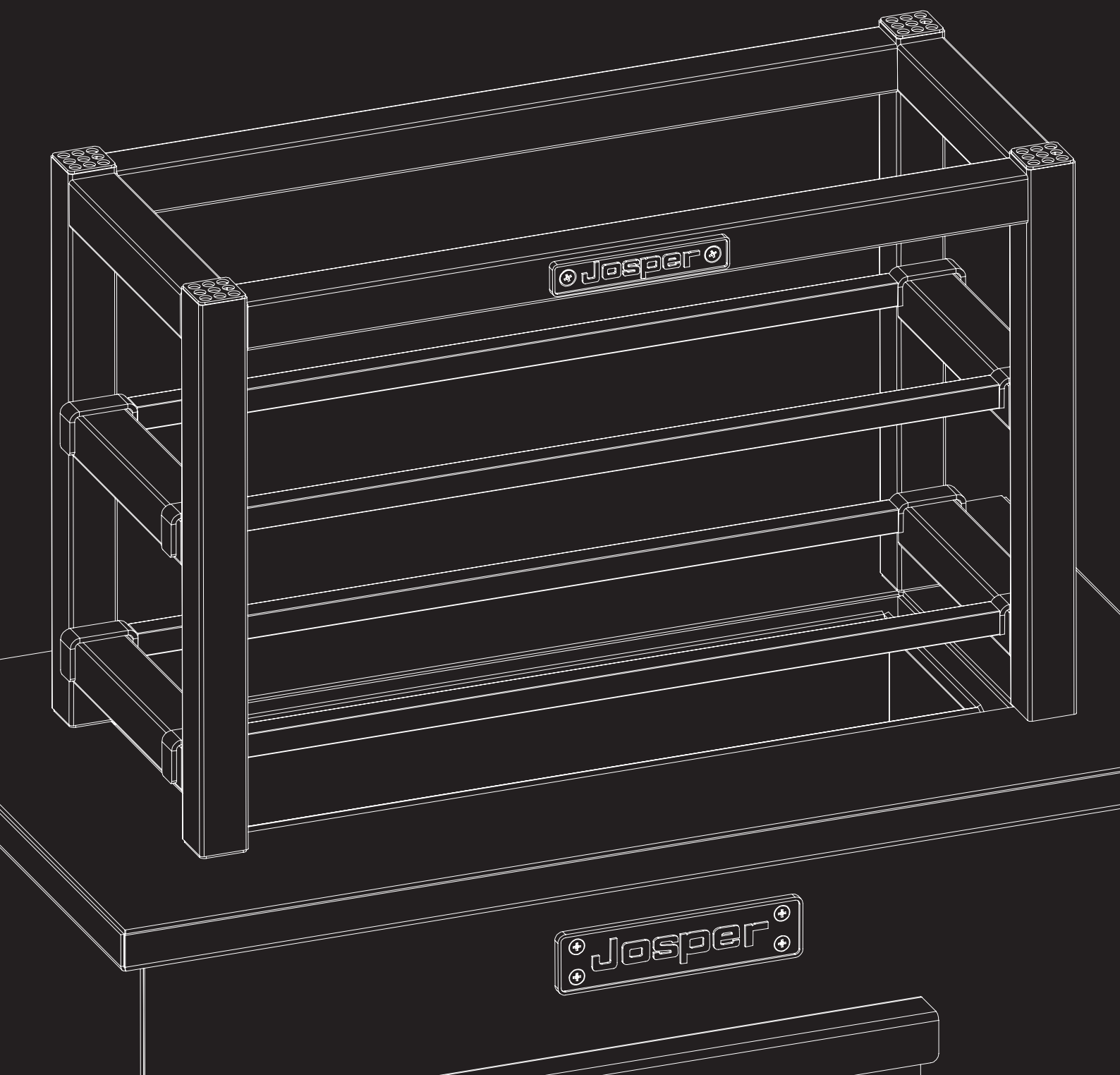


Josper®

CHARCOAL EQUIPMENT

ROBATAGRILLS HANDBOOK
MANUAL ROBATAGRILLS



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

Please read this entire manual before you install the Robatagrill. 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 Robatagrill no está instalada correctamente, puede causar un incendio. Para reducir el riesgo de incendio, siga las instrucciones de instalación y uso.

Por favor lea este manual antes de instalar la Robatagrill. 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





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 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 ROBATAGRILL
page 7	2. JOSPER ROBATAGRILLS RANGE
page 9	2.1 Robatagrills Range
page 10	2.2 RGJ-050
page 12	2.3 RGJ-100
page 14	2.4 RGJ-140
page 17	3. JOSPER TECHNOLOGY
page 21	4. EQUIPMENT AND EXPLODED
page 22	4.1 Warnings
page 23	4.2 Components
page 25	4.3 Cooking accessories
page 27	5. INSTALLATION INSTRUCTIONS
page 28	5.1 Warnings
page 29	5.2 Installation on countertop
page 37	5.3 Recessed installation
page 45	6. USAGE INSTRUCTIONS
page 46	6.1 Warnings
page 47	6.2 Charcoal loading
page 48	6.3 Robatagrill fire-up
page 49	6.4 Ready to cook
page 50	6.5 Reload the equipment
page 51	6.6 Robatagrill elements
page 53	7. CLEANING AND MAINTENANCE
page 54	7.1 Warnings
page 55	7.2 Daily cleaning
page 57	7.3 Weekly cleaning
page 59	8. JOSPER'S COOKWARE
page 69	9. CONTACT DETAILS

pág. 3	1. ANTES DE USAR LA ROBATAGRILL
pág. 7	2. GAMA DE ROBATAGRILLS JOSPER
pág. 9	2.1 Gama de Robatagrills
pág. 10	2.2 RGJ-050
pág. 12	2.3 RGJ-100
pág. 14	2.4 RGJ-140
pág. 17	3. TECNOLOGÍA JOSPER
pág. 21	4. EQUIPO Y DESPIECE
pág. 22	4.1 Advertencias
pág. 23	4.2 Componentes
pág. 25	4.3 Accesorios de cocción
pág. 27	5. INSTALACIÓN DEL EQUIPO
pág. 28	5.1 Advertencias
pág. 30	5.2 Instalación en encimera
pág. 37	5.3 Instalación encastrada
pág. 45	6. INSTRUCCIONES DE USO
pág. 46	6.1 Advertencias
pág. 47	6.2 Carga del carbón
pág. 48	6.3 Encendido de la Robatagrill
pág. 49	6.4 Listo para brasear
pág. 50	6.5 Recarga del equipo
pág. 51	6.6 Elementos Robatagrill
pág. 53	7. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO
pág. 54	7.1 Advertencias
pág. 55	7.2 Limpieza diaria
pág. 57	7.3 Limpieza semanal
pág. 59	8. MENAJE JOSPER
pág. 69	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 ROBATAGRILL

**1. ANTES DE USAR LA
ROBATAGRILL**



1. BEFORE USING THE ROBATAGRILL / ANTES DE USAR LA ROBATAGRILL



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.



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

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



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.



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

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



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

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



Use charcoal exclusively as fuel for the equipment. Do NOT use flammable liquids to fire-up the charcoal.

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



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

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



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

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

1. BEFORE USING THE ROBATAGRILL ANTES DE USAR LA ROBATAGRILL



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 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 las instalaciones causados por un uso o mantenimiento indebido del equipo.



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

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



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 termoformable (plástico, goma, madera o similares).



CAUTION! See the specific legislation of the country and town/city where the 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 el equipo ya que sus normativas pueden exigir otras medidas de seguridad complementarias a las aquí expuestas.



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

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



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.

1. BEFORE USING THE ROBATAGRILL ANTES DE USAR LA ROBATAGRILL



JOSPER units must always be installed under a professional fume extraction system. The maintenance and cleaning of the ducts, plenum and all components of the fume extraction system are the responsibility of the customer. The technical characteristics of the extraction system will be prescribed and will be the responsibility of the professional installer assigned by the customer.

Los equipos JOSPER han de instalarse siempre debajo de un sistema de extracción de humos profesional. 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.



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 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.



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

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

2. JOSPER ROBATAGRILLS RANGE

2. GAMA DE ROBATAGRILLS JOSPER





2.1 ROBATAGRILLS RANGE GAMA DE ROBATAGRILLS

RGJ-050 Braising area 18 7/8 x 6 1/2 in (x3 heights) Superficie de braseado 478 x 166 mm (x3 alturas)



RGJ-100 Braising area 38 1/2 x 6 1/2 in (x3 heights) Superficie de braseado 978 x 166 mm (x3 alturas)



RGJ-140 Braising area 54 1/4 x 6 1/2 in (x3 heights) Superficie de braseado 1378 x 166 mm (x3 alturas)



TECHNICAL INFORMATION

Braising area	18 7/8 x 6 1/2 in (x3)
Fire up time	20 min average
Charcoal consumption per service	17.6 to 22 lb average
Broiling temperature	482 °F
Nominal heat output	1.34 hp
Exhaust rate * Indicative value. Consult a professional installer.	1471 cfm

INFORMACIÓN TÉCNICA

Superficie de braseado	478 x 166 mm (x3)
Tiempo de encendido	20 min aprox.
Consumo de carbón por servicio	8 a 10 kg aprox.
Temperatura de braseado	250 °C
Potencia térmica nominal	1 kW
Capacidad de extracción * Valor orientativo. Consultar a un instalador profesional.	2500 m³/h

INSTALLATION

Recommended installation height	24 7/8 in from floor level
Clearance with non-flammable equipment	4 in
Clearance with flammable equipment	12 in

INSTALACIÓN

Altura de instalación recomendada	630 mm sobre nivel suelo
Distancia con elementos no inflamables	100 mm
Distancia con elementos inflamables	300 mm

INCLUDED ACCESORIES

Bottom stick
Set of top sticks
Ash drawer
Combustion shield
Tempering grill rack
Josper tongs
Silicone for installation

ACCESORIOS INCLUIDOS

Barra inferior
Juego de barras superiores
Cajón de cenizas
Escudo de combustión
Parrilla atemperadora
Pinzas Josper
Silicona de instalación

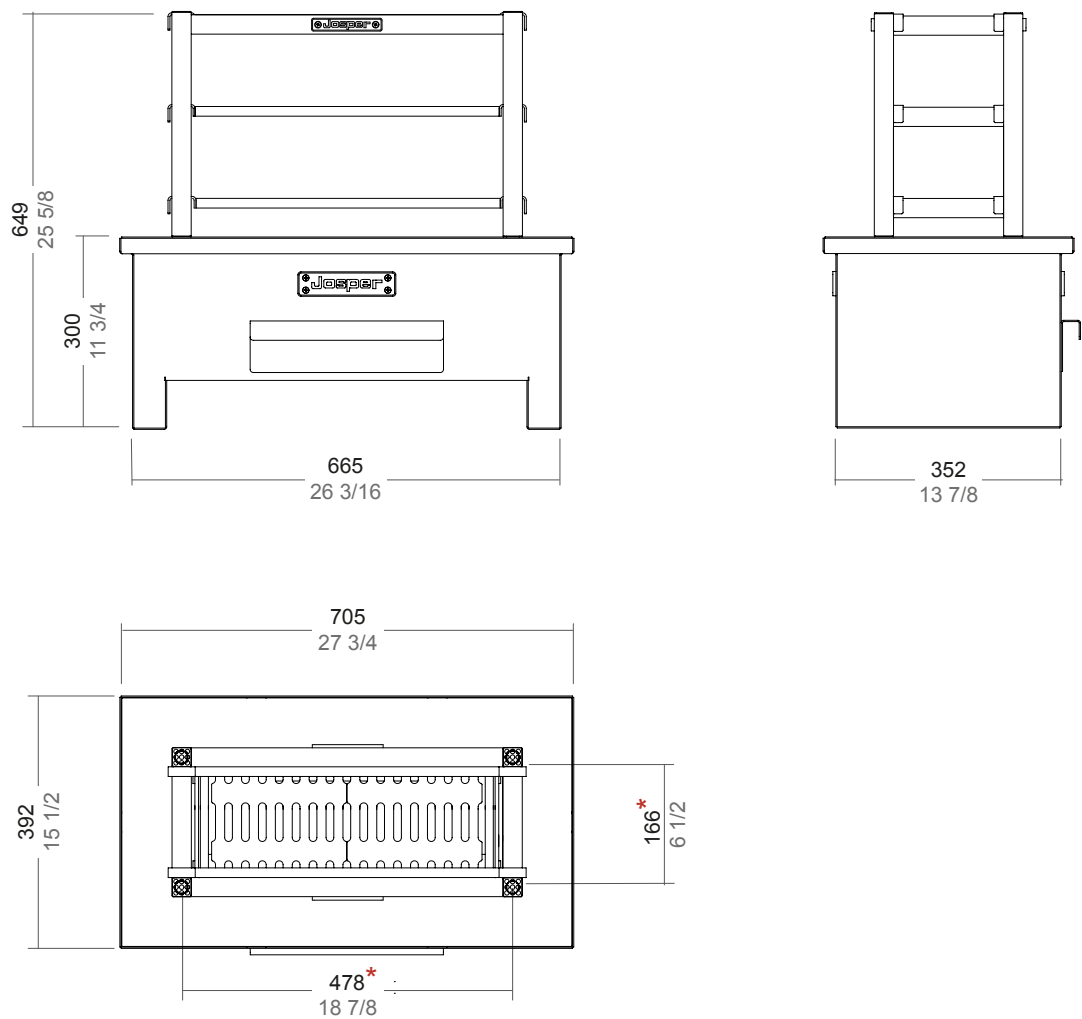
OPTIONAL ACCESORIES

Teppanyaki griddles
Smoker
Grill rack with greasetray
Cookware (Chapter 8)

ACCESORIOS OPCIONALES

Planchas teppanyaki
Ahumador
Parrilla con recogegrasas
Menaje (Capítulo 8)

2.2 RGJ-050



* 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.

2.3 RGJ-100

TECHNICAL INFORMATION

Braising area	38 1/2 x 6 1/2 in (x3)
Fire up time	20 min average
Charcoal consumption per service	22 to 26.5 lb average
Broiling temperature	482 °F
Nominal heat output	2.68 hp
Exhaust rate * Indicative value. Consult a professional installer.	1883 cfm

INFORMACIÓN TÉCNICA

Superficie de braseado	978 x 166 mm (x3)
Tiempo de encendido	20 min aprox.
Consumo de carbón por servicio	10 a 12 kg aprox.
Temperatura de braseado	250 °C
Potencia térmica nominal	2 kW
Capacidad de extracción * Valor orientativo. Consultar a un instalador profesional.	3200 m³/h

INSTALLATION

Recommended installation height	24 7/8 in from floor level
Clearance with non-flammable equipment	4 in
Clearance with flammable equipment	12 in

INSTALACIÓN

Altura de instalación recomendada	630 mm sobre nivel suelo
Distancia con elementos no inflamables	100 mm
Distancia con elementos inflamables	300 mm

INCLUDED ACCESORIES

Bottom stick
Set of top sticks
Ash drawers
Combustion shield
Tempering grill rack
Josper tongs
Silicone for installation

ACCESORIOS INCLUIDOS

Barra inferior
Juego de barras superiores
Cajones de cenizas
Escudo de combustión
Parrilla atemperadora
Pinzas Josper
Silicona de instalación

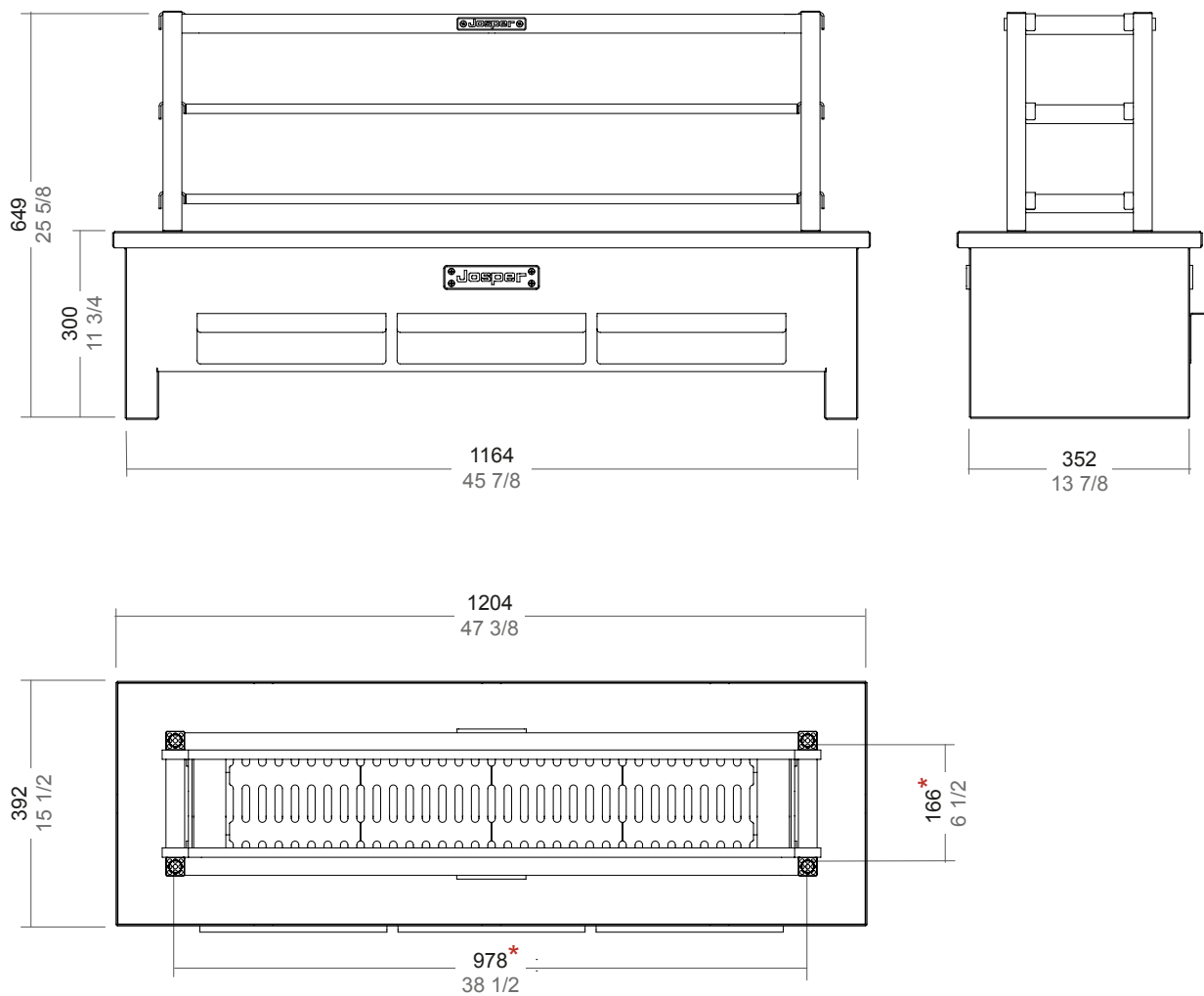
OPTIONAL ACCESORIES

Teppanyaki griddles
Smoker
Grill rack with greasetray
Cookware (Chapter 8)

ACCESORIOS OPCIONALES

Planchas teppanyaki
Ahumador
Parrilla con recogegrasas
Menaje (Capítulo 8)

2.3 RGJ-100



* 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	54 1/4 x 6 1/2 in (x3)
Fire up time	20 min average
Charcoal consumption per service	26.5 to 31 lb average
Broiling temperature	482 °F
Nominal heat output	4.02 hp
Exhaust rate * Indicative value. Consult a professional installer.	2237 cfm

INFORMACIÓN TÉCNICA

Superficie de braseado	1378 x 166 mm (x3)
Tiempo de encendido	20 min aprox.
Consumo de carbón por servicio	12 a 14 kg aprox.
Temperatura de braseado	250 °C
Potencia térmica nominal	3 kW
Capacidad de extracción * Valor orientativo. Consultar a un instalador profesional.	3800 m³/h

INSTALLATION

Recommended installation height	24 7/8 in from floor level
Clearance with non-flammable equipment	4 in
Clearance with flammable equipment	12 in

INSTALACIÓN

Altura de instalación recomendada	630 mm sobre nivel suelo
Distancia con elementos no inflamables	100 mm
Distancia con elementos inflamables	300 mm

INCLUDED ACCESORIES

Bottom stick
Set of top sticks
Ash drawers
Combustion shield
Tempering grill rack
Josper tongs
Silicone for installation

ACCESORIOS INCLUIDOS

Barra inferior
Juego de barras superiores
Cajones de cenizas
Escudo de combustión
Parrilla atemperadora
Pinzas Josper
Silicona de instalación

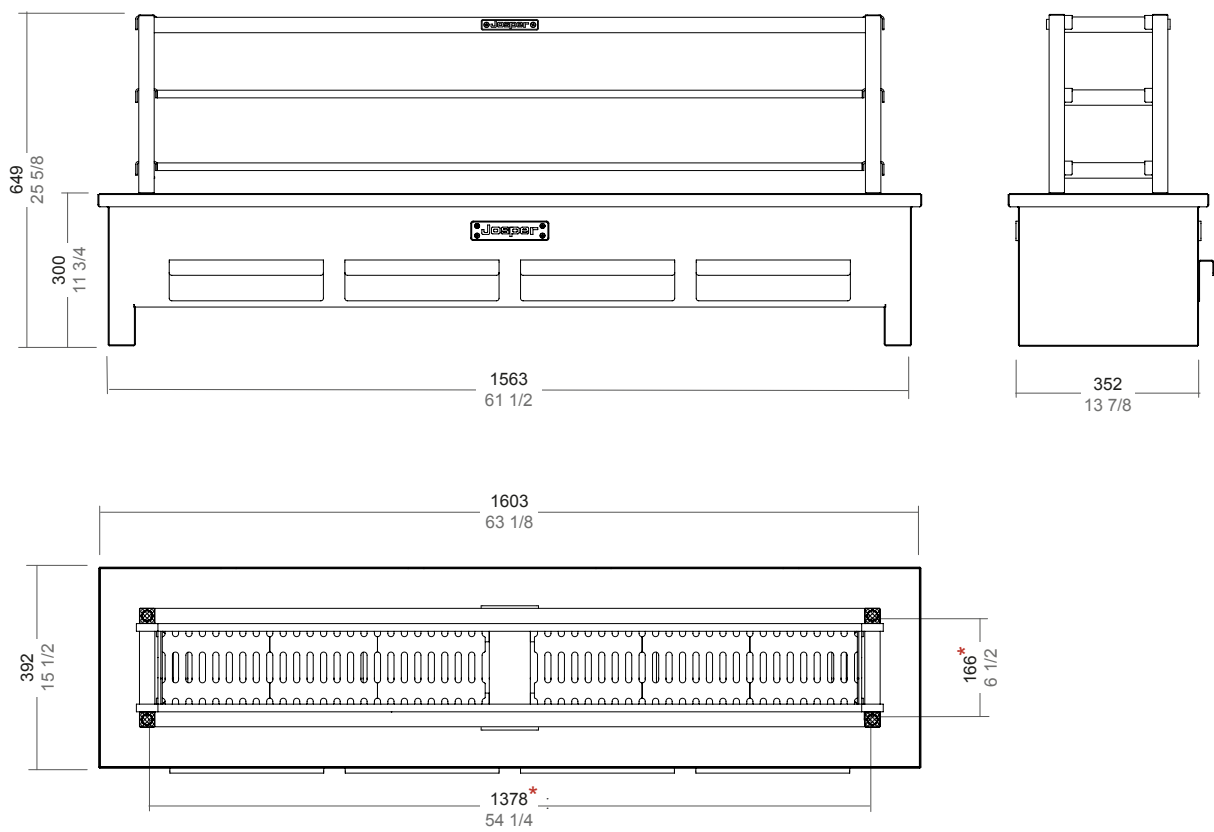
OPTIONAL ACCESORIES

Teppanyaki griddles
Smoker
Grill rack with greasetray
Cookware (Chapter 8)

ACCESORIOS OPCIONALES

Planchas teppanyaki
Ahumador
Parrilla con recogegrasas
Menaje (Capítulo 8)

2.4 RGJ-140



* Combustion shield measures
* Medidas escudo combustión

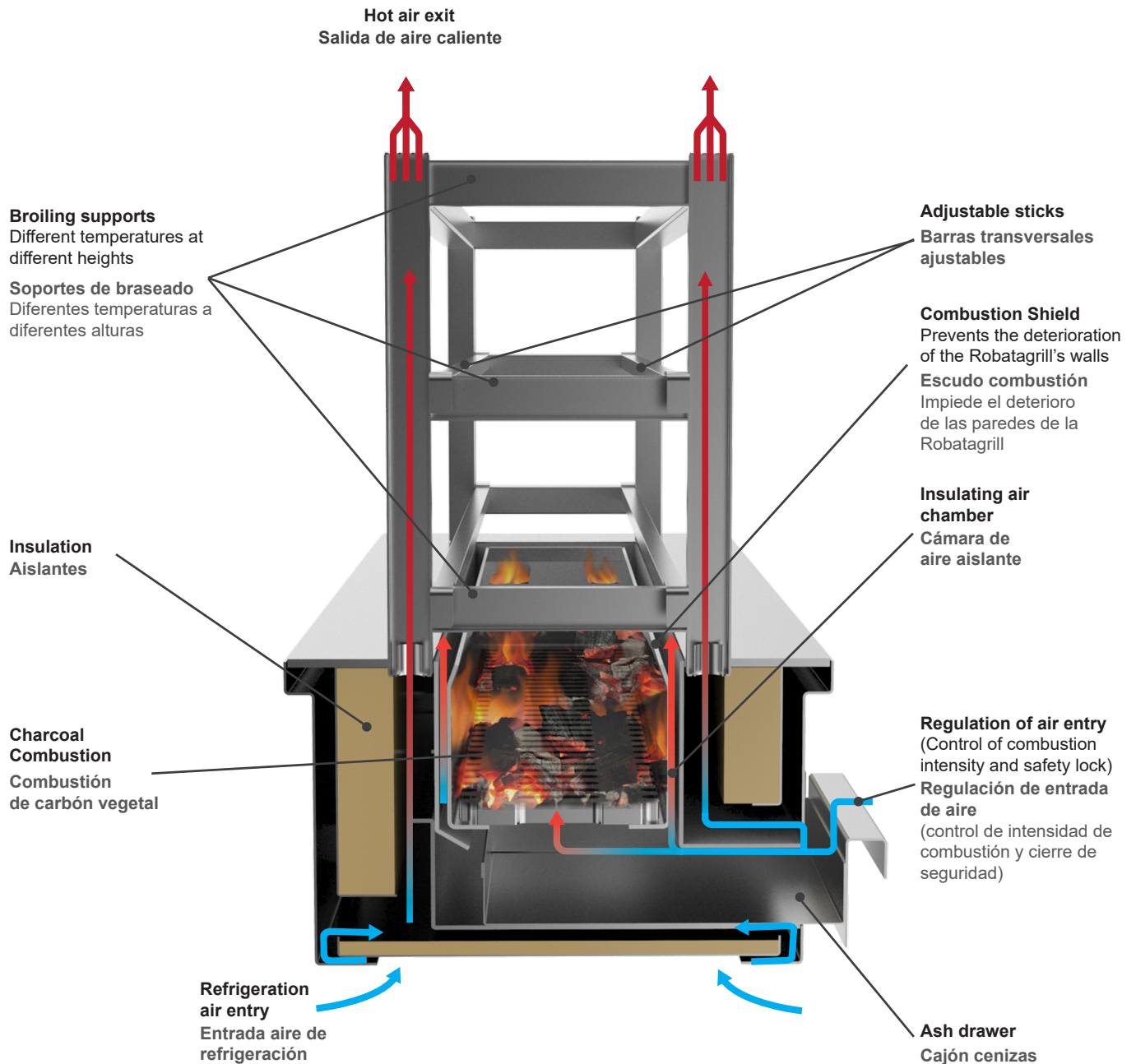
The measures in black are millimeters (mm), in gray inches (in).
Las medidas en color negro son milímetros (mm), en color gris son pulgadas.

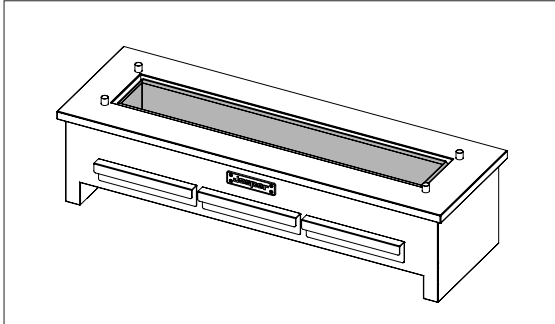


3. JOSPER TECHNOLOGY

3. TECNOLOGÍA JOSPER





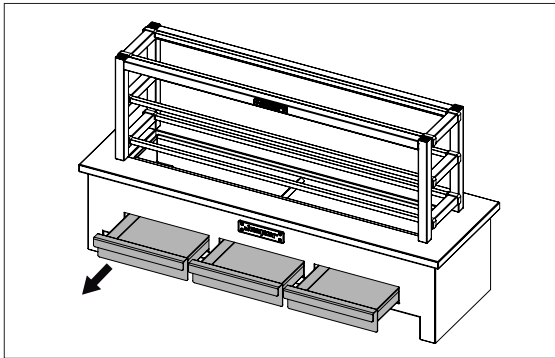


COMBUSTION SHIELD

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

ESCUDO COMBUSTIÓN

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

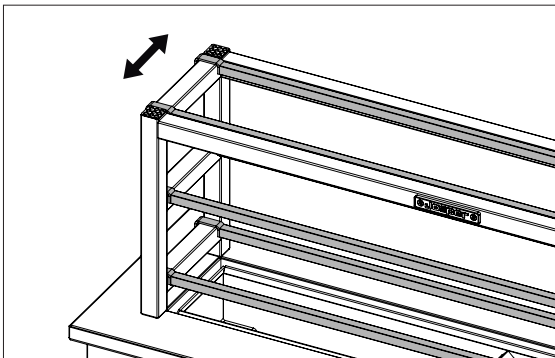


ASH DRAWERS

The drawers store the ash produced in the combustion of the charcoal. Also the opening of the drawers lets air in, increasing the amount of oxygen that gets to the charcoal.

CAJONES CENIZAS

Los cajones almacenan la ceniza producida por la combustión del carbón. La apertura de estos permite la entrada de aire, aumentando la cantidad de oxígeno que llega al carbón.

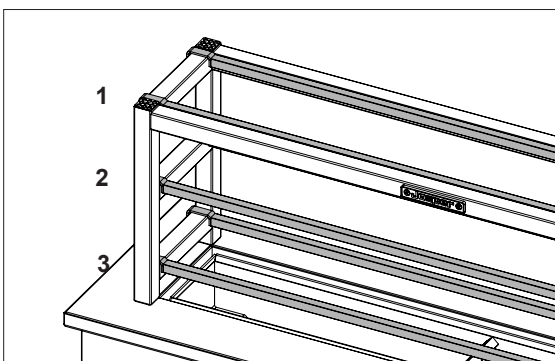


ADJUSTABLE STICKS

The transverse sticks are adjustable, can be adapted to different measures of brochettes and accessories.

BARRAS TRANSVERSALES AJUSTABLES

Las barras transversales son ajustables, pueden adaptarse a diversas medidas de pinchos y de accesorios.



THREE DIFFERENT HIGHTS

The Robotagrill has three supports where put the sticks that hold the broiling accessories in different hights providing each food with the optimum cooking temperature.

TRES ALTURAS DIFERENTES

La Robotagrill tiene tres niveles de altura diferentes dónde colocar las barras que sostienen los accesorios de cocina a alturas diferentes proporcionando a cada alimento la temperatura de cocción óptima.

4. EQUIPMENT AND EXPLODED

4. EQUIPO Y DESPIECE



4.1 WARNINGS ADVERTENCIAS



Equipment made with different varieties of food stainless steel.
Equipo fabricado con diferentes variedades de acero inoxidable alimentario.

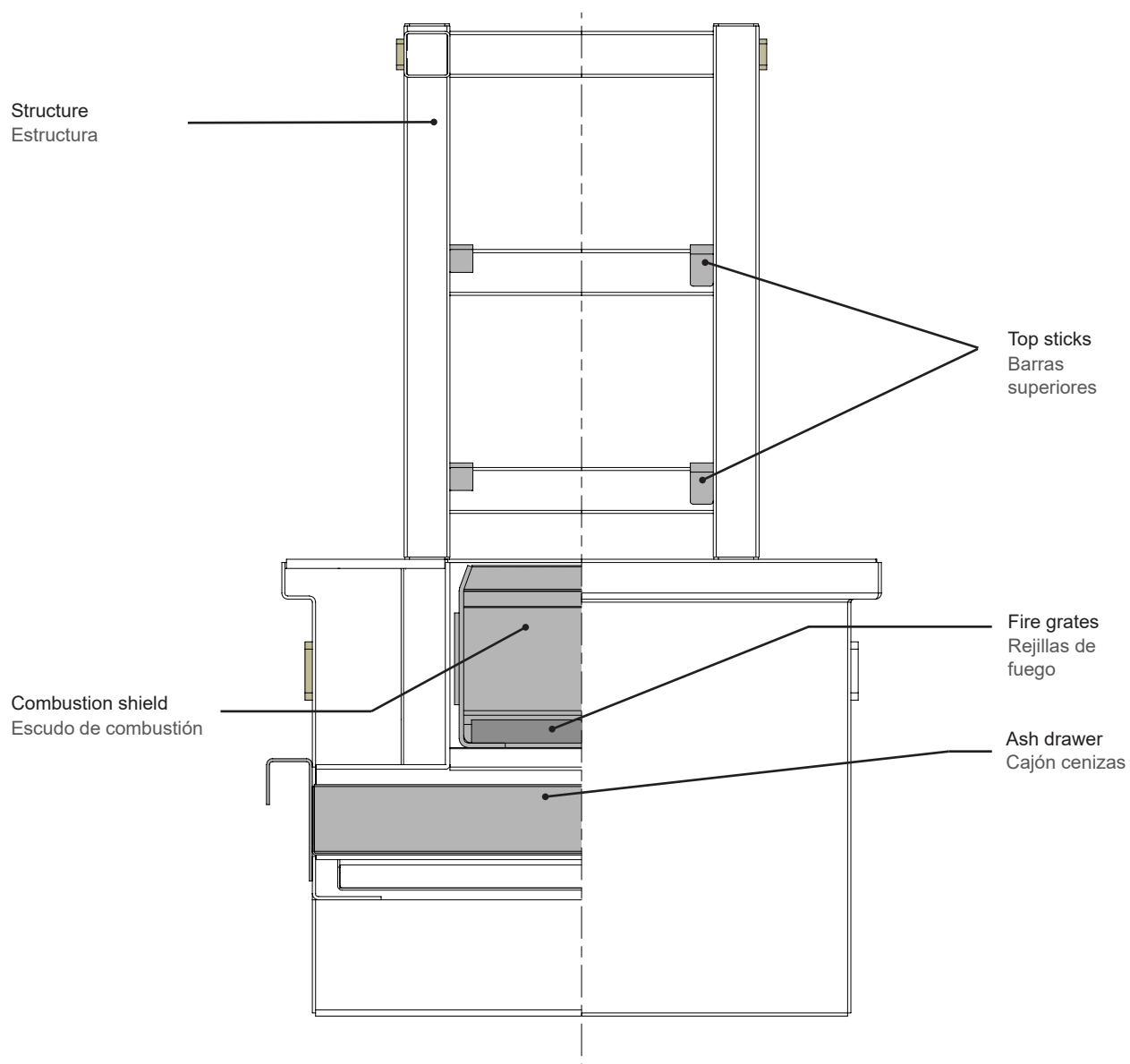


None of the components of the equipment contains asbestos.
Ninguno de los componentes del equipo contiene amianto.

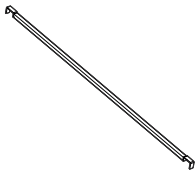
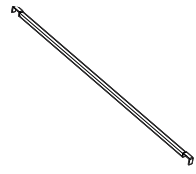
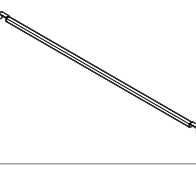
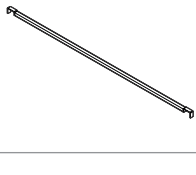
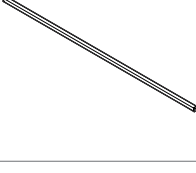


Cadmium solders have not been used in the manufacture of any of the components of the equipment.
No se han usado soldaduras con cadmio en la fabricación de ninguno de los componentes que forman el equipo.

4.2 COMPONENTS COMPONENTES



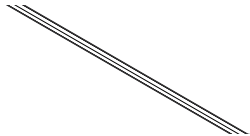
4.2 COMPONENTS COMPONENTES

	NAME NOMBRE	MODEL MODELO	REFERENCE REFERENCIA
	Set of top sticks Juego barras superiores	RGJ-050	4325
		RGJ-100	4308
		RGJ-140	250028
	Bottom stick Barra inferior	RGJ-050	250019
		RGJ-100	250020
		RGJ-140	250021
	Combustion shield Escudo de combustión	RGJ-050	4330
		RGJ-100	4314
		RGJ-140	250023
	Fire grate Rejilla de fuego	RGJ-050/100/140	250064
	Ash drawer Cajón de cenizas	RGJ-050/100/140	250025

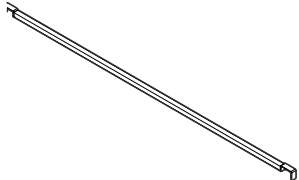
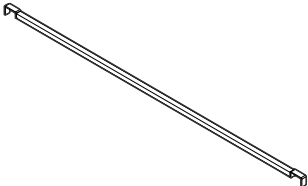
4.3 COOKING ACCESSORIES ACCESORIOS DE COCCIÓN

TEPPANYAKI GRIDDLES PLANCHAS TEPPANYAKI

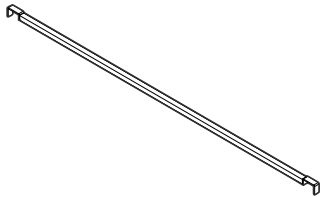
REFERENCE REFERENCIA

	Jospert tray GN 1/6 2cm	Bandeja Jospert GN 1/6 2cm	4242
	Jospert tray GN 1/3 2cm	Bandeja Jospert GN 1/3 2cm	4222

GRILL RACKS PARRILLAS

	Grill rack with greasetray	Parrilla con recoge grasas	4298
	Tempering grill rack	Parrilla atemperadora	4296

SMOKER AHUMADOR

	Smoker	Ahumador	4354
---	--------	----------	-------------

To know more about that tools go to “Robatagrill elements” in chapter 6 “Usage instructions”.

Para saber más sobre estas herramientas vaya a “Elementos Robatagrill” en el capítulo 6 “Instrucciones de uso”.



5. INSTALLATION INSTRUCTIONS

5. INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN



5.1 WARNINGS ADVERTENCIAS



For all installation options, it is essential to keep the hood components and ducting clean (see chapter 7, Cleaning and maintenance).

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



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

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



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

Recuerde retirar todos los recubrimientos plásticos que protegen el exterior de la Robatagrill antes de encenderlo.



CAUTION! Two initial fire-ups must be performed before starting to grill.

¡CUIDADO! Debe realizar una encendida inicial a la Robatagrill antes de empezar a brasear.



JOSPER equipments must be installed by qualified professionals and only in accordance with the instructions in this manual and local fire prevention 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 equipment must always be installed under an approved fume extraction system. The maintenance and cleaning of ducts, plenums and all components of the fume extraction system are the responsibility of the customer. The technical characteristics of the extraction system will be prescribed and will be the responsibility of the professional installer assigned by the customer. **REGULAR CLEANING OF THE 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 CRÍTICA PARA PREVENIR INCENDIOS**



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.



The Robatagrill 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.

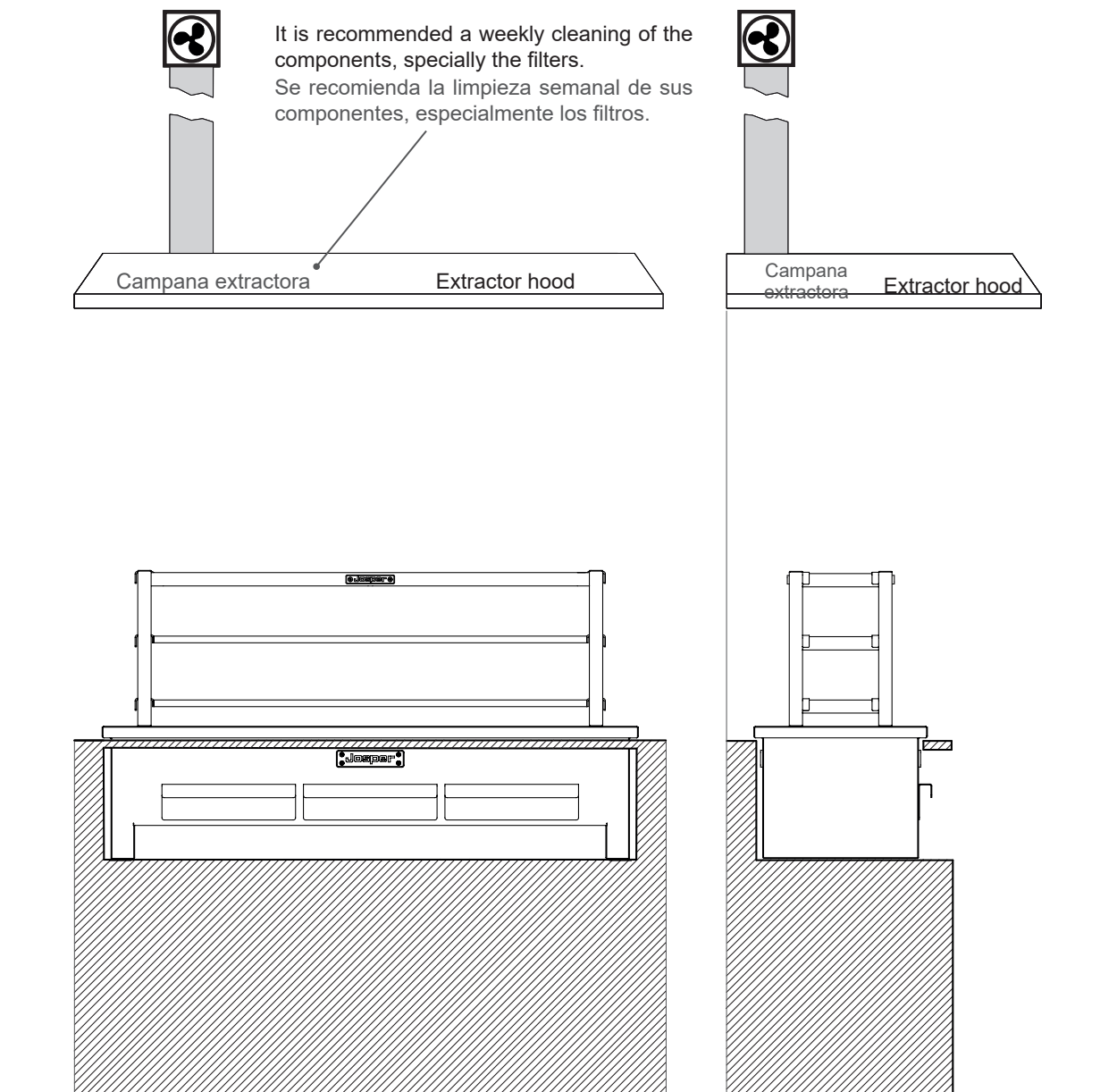
La Robatagrill viaja en una caja grande encima de un palet normalizado. Para moverlo emplear una carretilla elevadora o un transpalet. Tenga en cuenta la distribución de pesos al levantar el equipo.



DANGER! DO NOT place any combustible material within 30 cm of the sides of the equipment. Although the equipment is adequately insulated, the best exterior insulation is air space. Only install the Robatagrill on a non-combustible floor.

¡PELIGRO! NO colocar ningún material combustible a menos de 30 cm de los laterales del equipo. Aunque el equipo está adecuadamente aislado, el mejor aislante exterior es el espacio libre para el aire. Instale la Robatagrill únicamente sobre un suelo no combustible.

5.2 INSTALLATION ON COUNTERTOP INSTALACIÓN EN ENCIMERA



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

5.2 INSTALLATION ON COUNTERTOP INSTALACIÓN EN ENCIMERA

RGJ-050

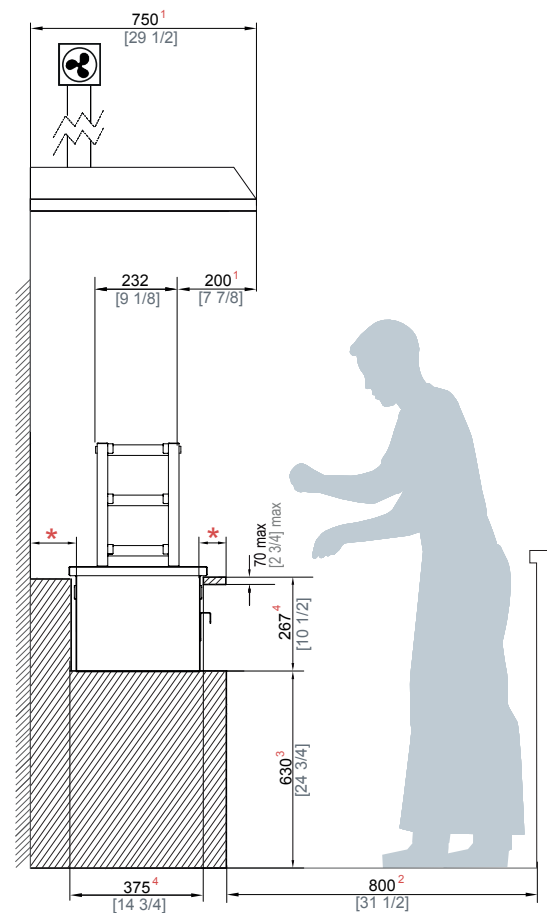
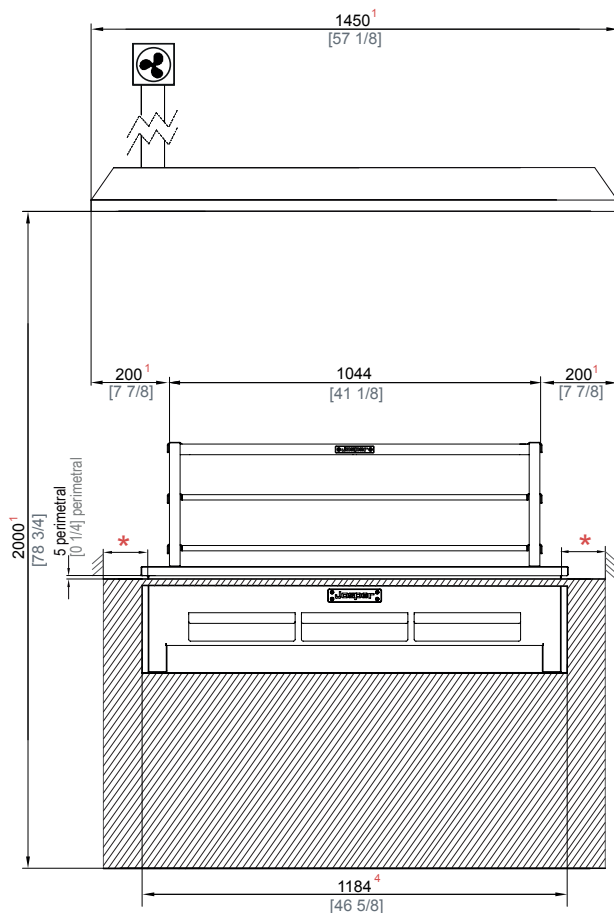


RECOMMENDED SUCTION RATE: 1471 CFM

CAUDAL DE ASPIRACIÓN RECOMENDADO: 2500 M³/H

* 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.



The parts of the Robatagrill which are in contact with the lower furniture must be sealed with silicone.
Se deben sellar con silicona las partes de la Robatagrill que se encuentran en contacto con el mueble inferior.

- * 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
- 3 RECOMMENDED INSTALLATION HEIGHT

- * 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
- 3 ALTURA DE INSTALACIÓN RECOMENDADA

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

INSTALLATION ON COOKING ISLAND INSTALACIÓN EN ISLA DE COCINA

RGJ-050

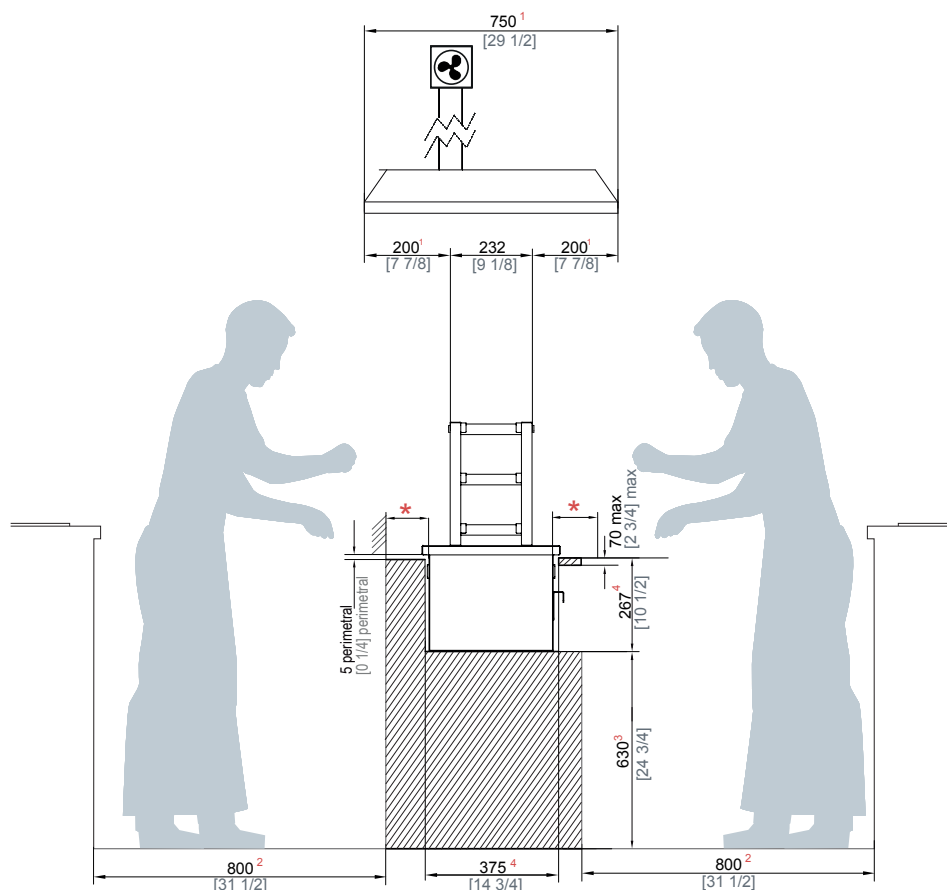


RECOMMENDED SUCTION RATE: 1471 CFM

CAUDAL DE ASPIRACIÓN RECOMENDADO: 2500 M³/H

* 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.



The parts of the Robatagrill which are in contact with the lower furniture must be sealed with silicone.

Se deben sellar con silicona las partes de la Robatagrill que se encuentran en contacto con el mueble inferior.

- * 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

3 RECOMMENDED INSTALLATION HEIGHT

- * 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

3 ALTURA DE INSTALACIÓN RECOMENDADA

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

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

5.2 INSTALLATION ON COUNTERTOP INSTALACIÓN EN ENCIMERA

RGJ-100

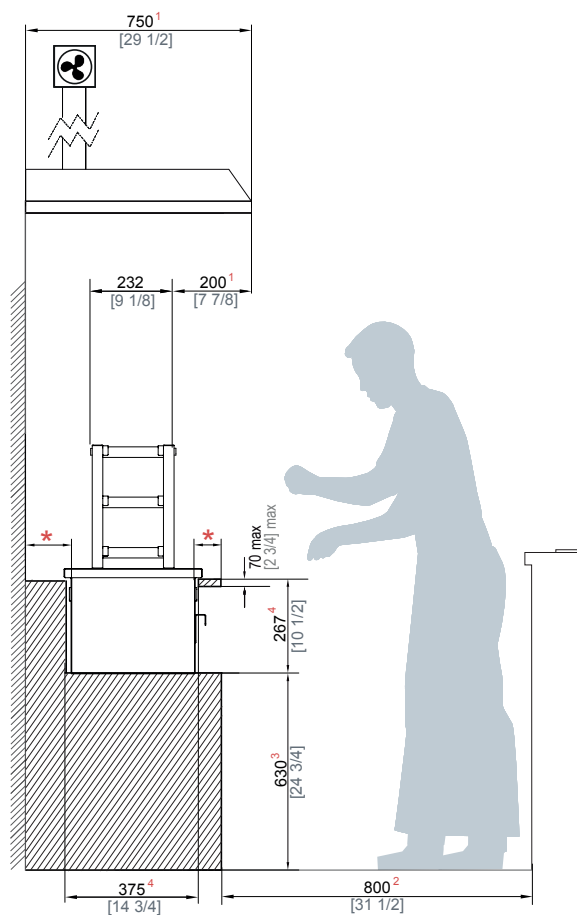
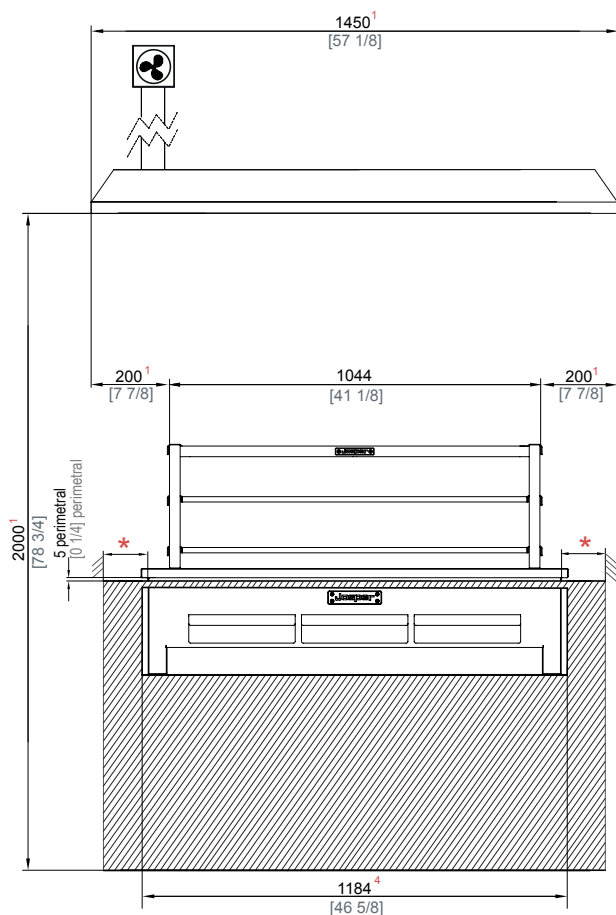


RECOMMENDED SUCTION RATE: 1883 CFM

CAUDAL DE ASPIRACIÓN RECOMENDADO: 3200 M³/H

* 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.



The parts of the Robatagrill which are in contact with the lower furniture must be sealed with silicone.

Se deben sellar con silicona las partes de la Robatagrill que se encuentran en contacto con el mueble inferior.

- * 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
- 3 RECOMMENDED INSTALLATION HEIGHT

- * 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
- 3 ALTURA DE INSTALACIÓN RECOMENDADA

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

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

5.2 INSTALLATION ON COUNTERTOP INSTALACIÓN EN ENCIMERA

INSTALLATION ON COOKING ISLAND INSTALACIÓN EN ISLA DE COCINA

RGJ-100

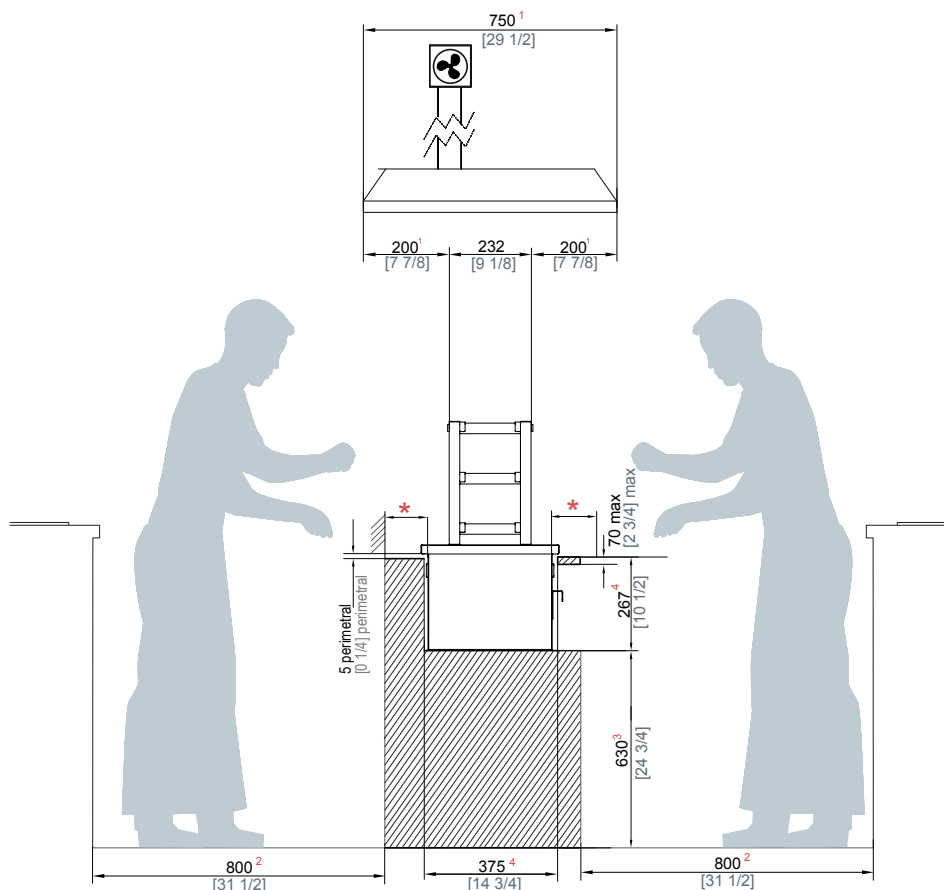


RECOMMENDED SUCTION RATE: 1883 CFM

CAUDAL DE ASPIRACIÓN RECOMENDADO: 3200 M³/H

* 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.



The parts of the Robotagrill which are in contact with the lower furniture must be sealed with silicone.

Se deben sellar con silicona las partes de la Robotagrill que se encuentran en contacto con el mueble inferior.

- * 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

3 RECOMMENDED INSTALLATION HEIGHT

- * 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

3 ALTURA DE INSTALACIÓN RECOMENDADA

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

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

5.2 INSTALLATION ON COUNTERTOP INSTALACIÓN EN ENCIMERA

INSTALLATION ON COOKING ISLAND INSTALACIÓN EN ISLA DE COCINA

RGJ-140

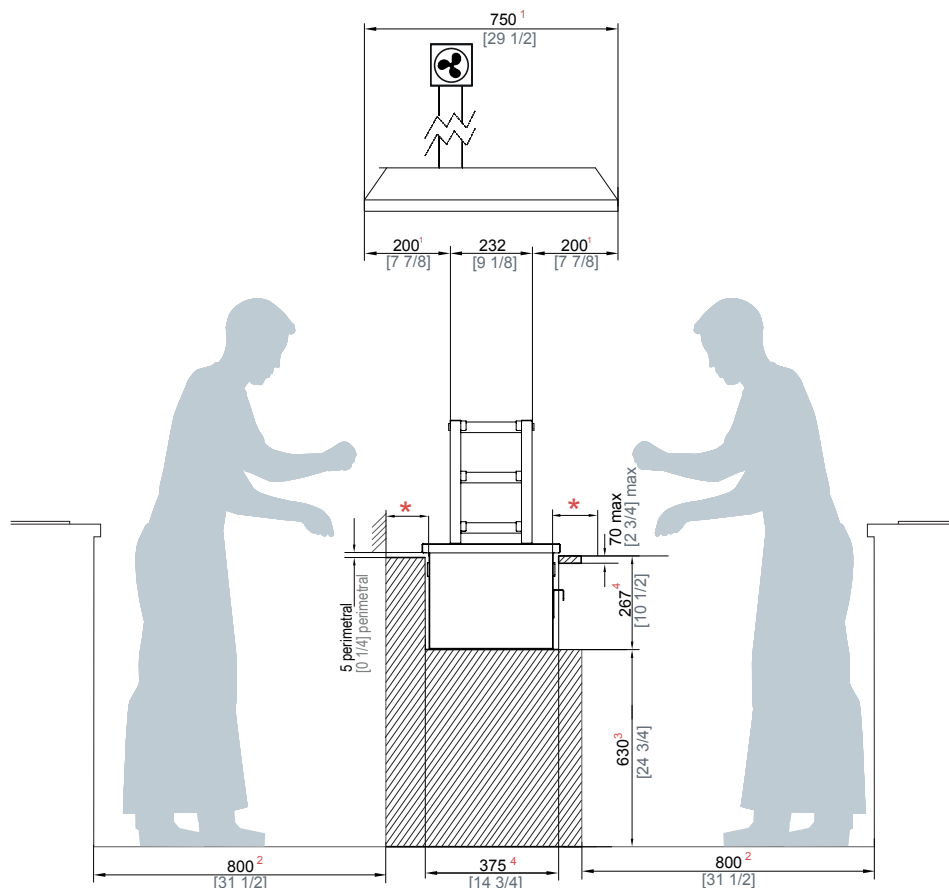


RECOMMENDED SUCTION RATE: 2237 CFM

CAUDAL DE ASPIRACIÓN RECOMENDADO: 3800 M³/H

* 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.



The parts of the Robotagrill which are in contact with the lower furniture must be sealed with silicone.
Se deben sellar con silicona las partes de la Robotagrill que se encuentran en contacto con el mueble inferior.

- * MINIMUM DISTANCE TO FLAMMABLE ELEMENTS: 300 mm [12 in]
- RECOMMENDED DISTANCE TO ANOTHER ELEMENTS: 100 mm [4 in]

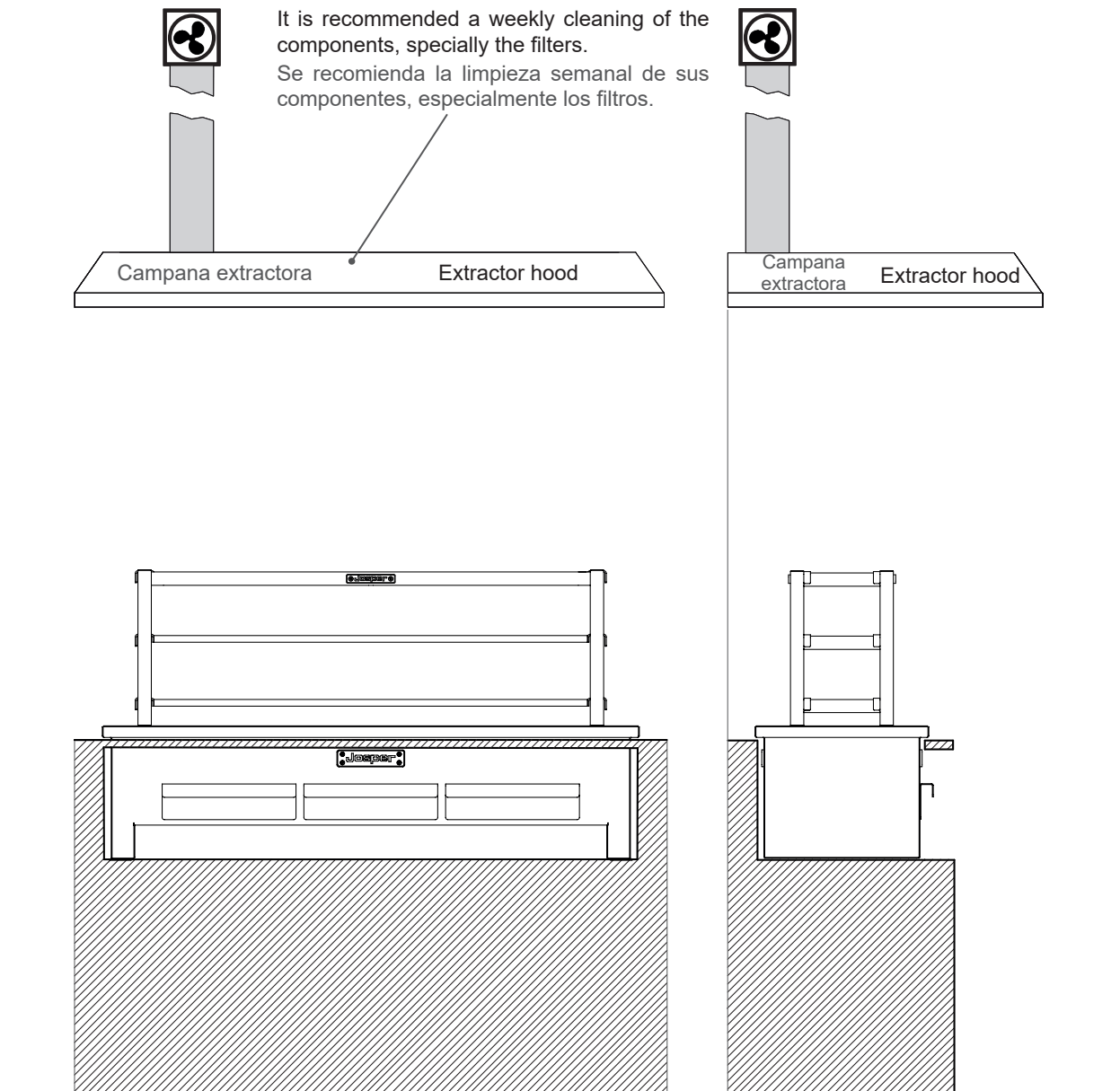
- 1 RECOMMENDED HOOD'S MINIMUM DIMENSIONS
- 2 RECOMMENDED CHEF'S WORKING SPACE
- 3 RECOMMENDED INSTALLATION HEIGHT

- * 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
- 3 ALTURA DE INSTALACIÓN RECOMENDADA

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 RECESSED INSTALLATION INSTALACIÓN ENCASTRADA



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

5.3 RECESSED INSTALLATION INSTALACIÓN ENCASTRADA

RGJ-050

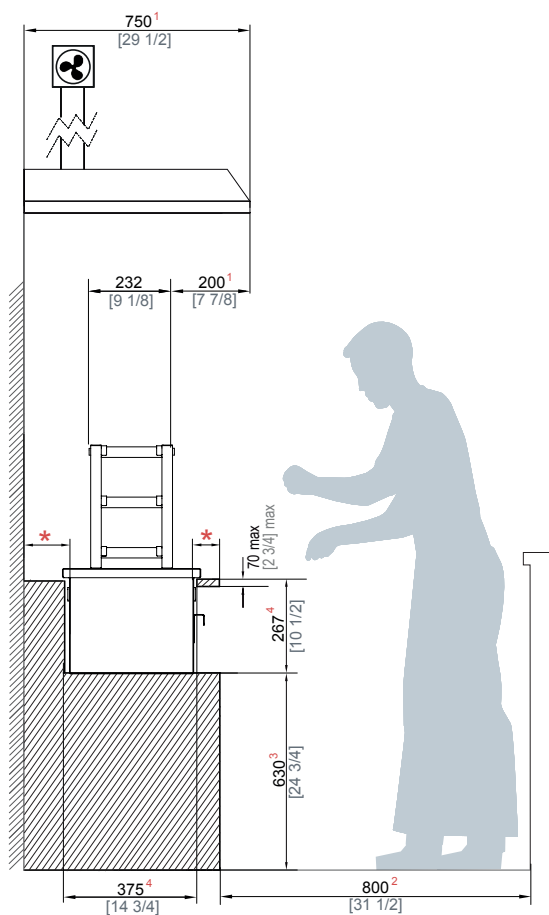
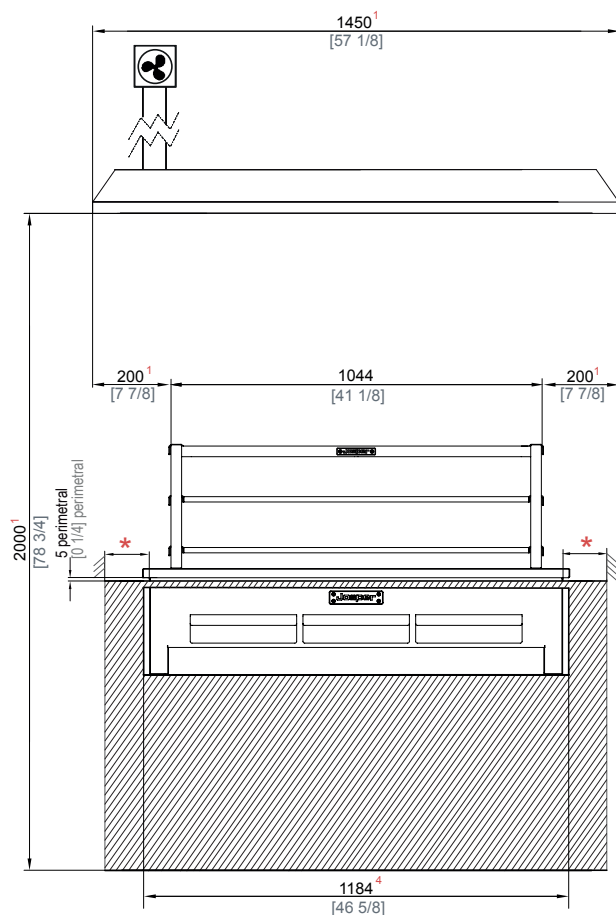


RECOMMENDED SUCTION RATE: 1471 CFM

CAUDAL DE ASPIRACIÓN RECOMENDADO: 2500 M³/H

* 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.



The parts of the Robotagrill which are in contact with the lower furniture must be sealed with silicone.

Se deben sellar con silicona las partes de la Robotagrill que se encuentran en contacto con el mueble inferior.

- * 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

3 RECOMMENDED INSTALLATION HEIGHT

- * 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

3 ALTURA DE INSTALACIÓN RECOMENDADA

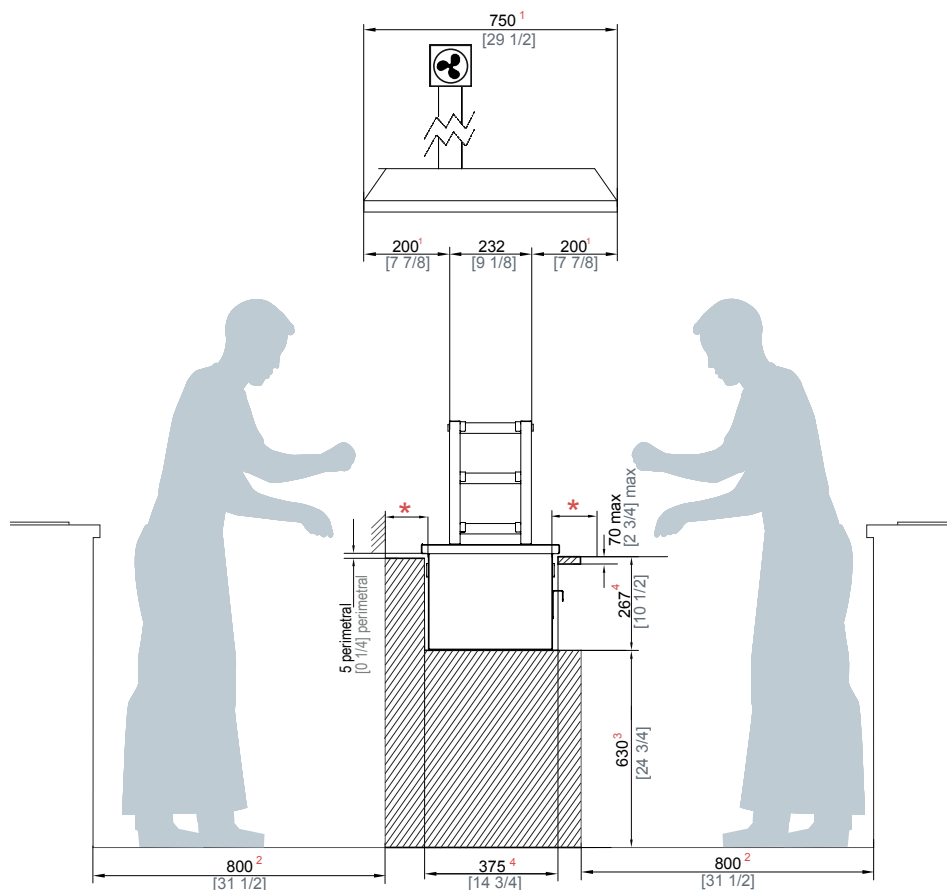
The measures in black are millimeters (mm), in gray inches (in).

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

5.3 RECESSED INSTALLATION INSTALACIÓN ENCASTRADA

INSTALLATION ON COOKING ISLAND INSTALACIÓN EN ISLA DE COCINA

RGJ-050



The parts of the Robatagrill which are in contact with the lower furniture must be sealed with silicone.
Se deben sellar con silicona las partes de la Robatagrill que se encuentran en contacto con el mueble inferior.

- * 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
- 3 RECOMMENDED INSTALLATION HEIGHT

- * 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
- 3 ALTURA DE INSTALACIÓN RECOMENDADA

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 RECESSED INSTALLATION INSTALACIÓN ENCASTRADA

RGJ-100

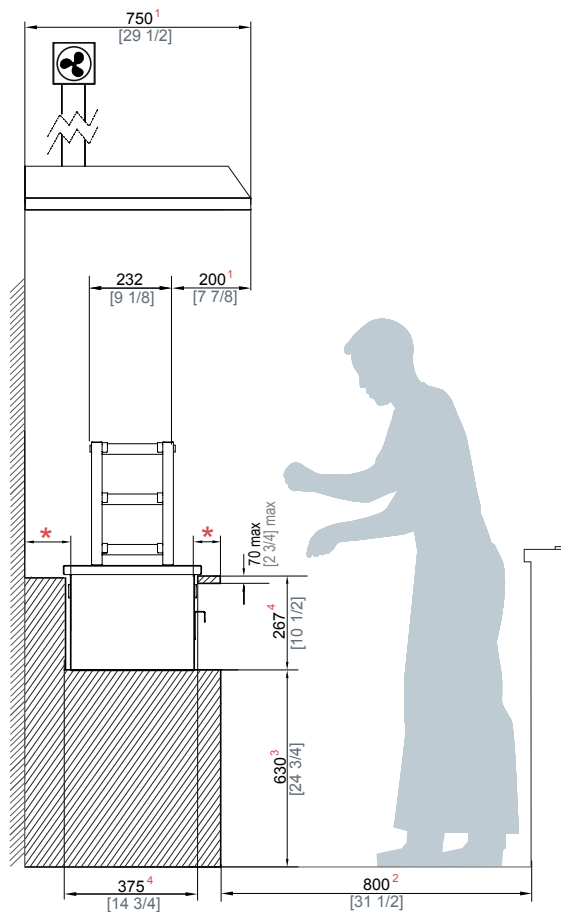
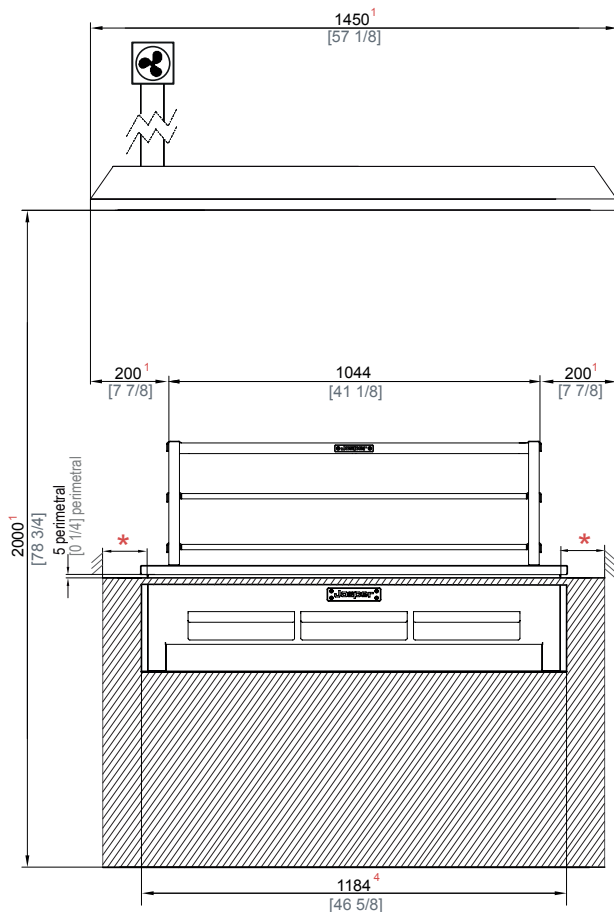


RECOMMENDED SUCTION RATE: 1883 CFM

CAUDAL DE ASPIRACIÓN RECOMENDADO: 3200 M³/H

* 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.



The parts of the Robotagrill which are in contact with the lower furniture must be sealed with silicone.

Se deben sellar con silicona las partes de la Robotagrill que se encuentran en contacto con el mueble inferior.

- * 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
- 3 RECOMMENDED INSTALLATION HEIGHT

- * 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
- 3 ALTURA DE INSTALACIÓN RECOMENDADA

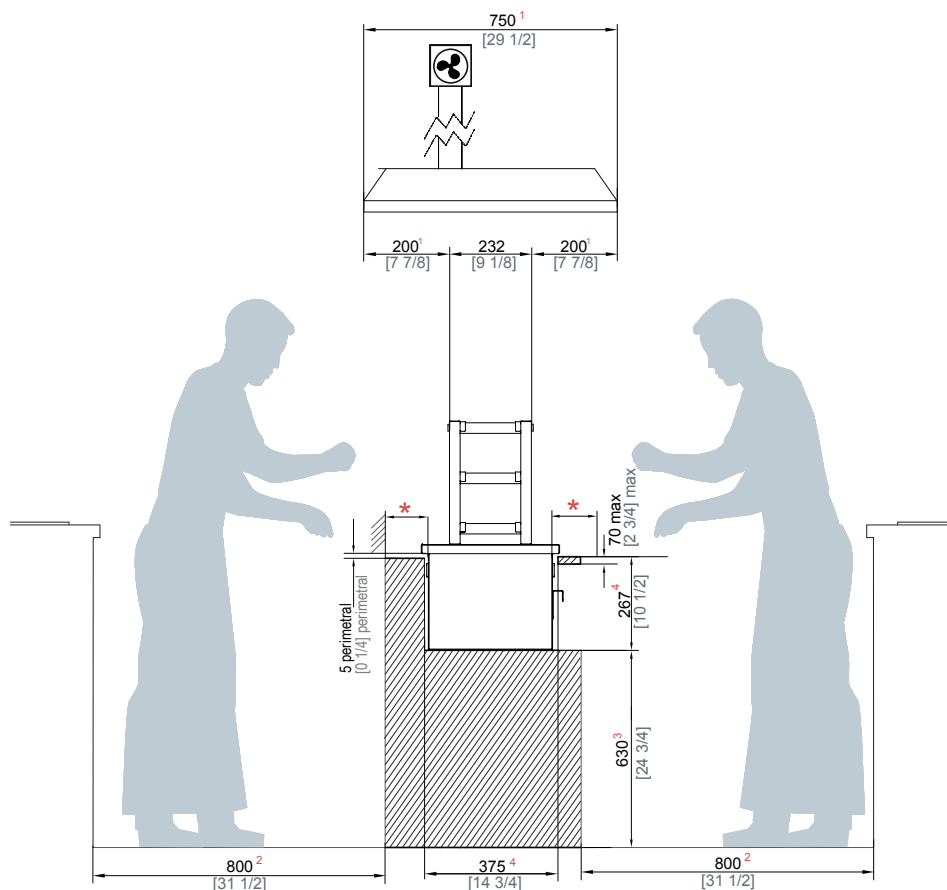
The measures in black are millimeters (mm), in gray inches (in).

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

5.3 RECESSED INSTALLATION INSTALACIÓN ENCASTRADA

INSTALLATION ON COOKING ISLAND INSTALACIÓN EN ISLA DE COCINA

RGJ-100



The parts of the Robatagrill which are in contact with the lower furniture must be sealed with silicone.
Se deben sellar con silicona las partes de la Robatagrill que se encuentran en contacto con el mueble inferior.

- * 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
- 3 RECOMMENDED INSTALLATION HEIGHT

- * 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
- 3 ALTURA DE INSTALACIÓN RECOMENDADA

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 RECESSED INSTALLATION INSTALACIÓN ENCASTRADA

RGJ-140

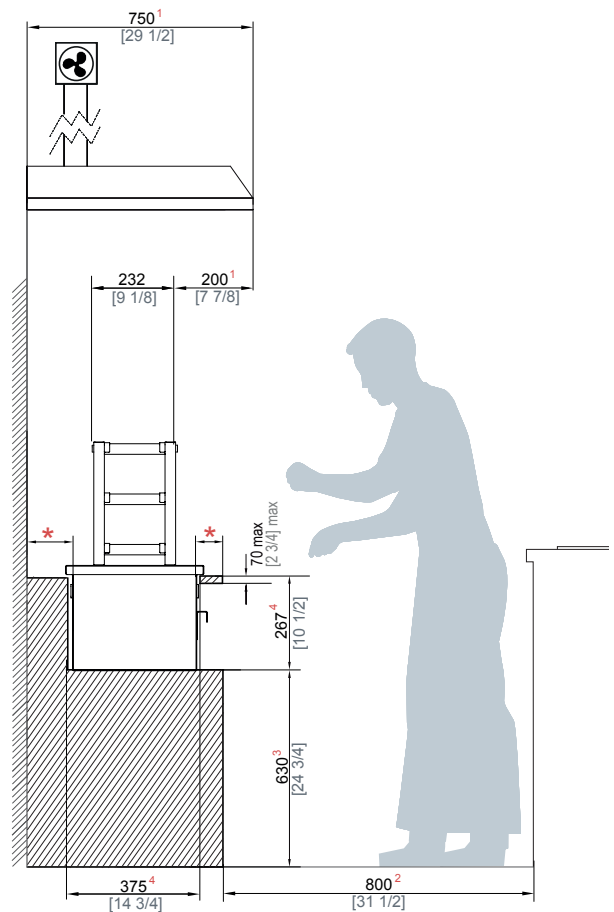
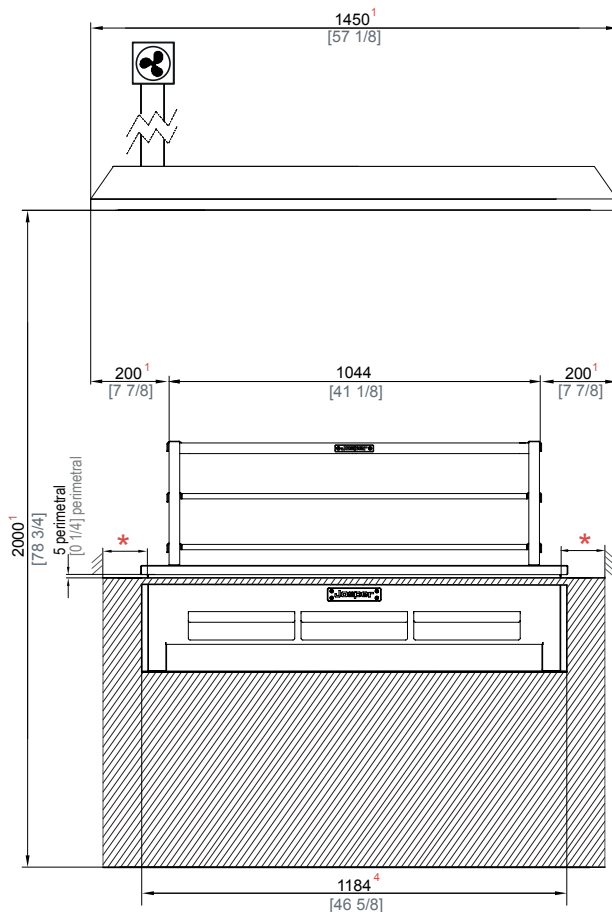


RECOMMENDED SUCTION RATE: 2237 CFM

CAUDAL DE ASPIRACIÓN RECOMENDADO: 3800 M³/H

* 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.



The parts of the Robatagrill which are in contact with the lower furniture must be sealed with silicone.

Se deben sellar con silicona las partes de la Robatagrill que se encuentran en contacto con el mueble inferior.

- * 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
- 3 RECOMMENDED INSTALLATION HEIGHT

- * 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
- 3 ALTURA DE INSTALACIÓN RECOMENDADA

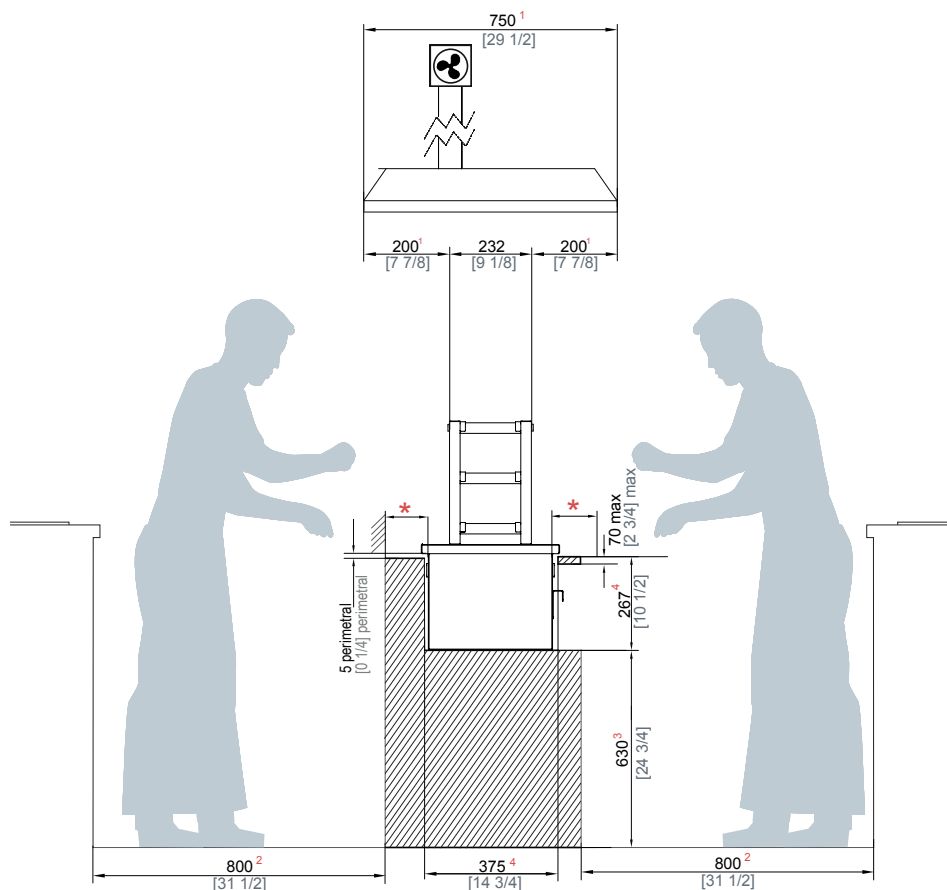
The measures in black are millimeters (mm), in gray inches (in).

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

5.3 RECESSED INSTALLATION INSTALACIÓN ENCASTRADA

INSTALLATION ON COOKING ISLAND INSTALACIÓN EN ISLA DE COCINA

RGJ-140



The parts of the Robatagrill which are in contact with the lower furniture must be sealed with silicone.
Se deben sellar con silicona las partes de la Robatagrill que se encuentran en contacto con el mueble inferior.

- * 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
- 3 RECOMMENDED INSTALLATION HEIGHT

- * 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
- 3 ALTURA DE INSTALACIÓN RECOMENDADA

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

6. USAGE INSTRUCTIONS

6. INSTRUCCIONES DE USO



6.1 WARNINGS ADVERTENCIAS



CAUTION! Use Charcoal fuel only.

¡CUIDADO! Utilice sólo carbón vegetal como combustible.



Remember that all 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 para evitar quemaduras. No tocar el equipo con las manos desprotegidas.



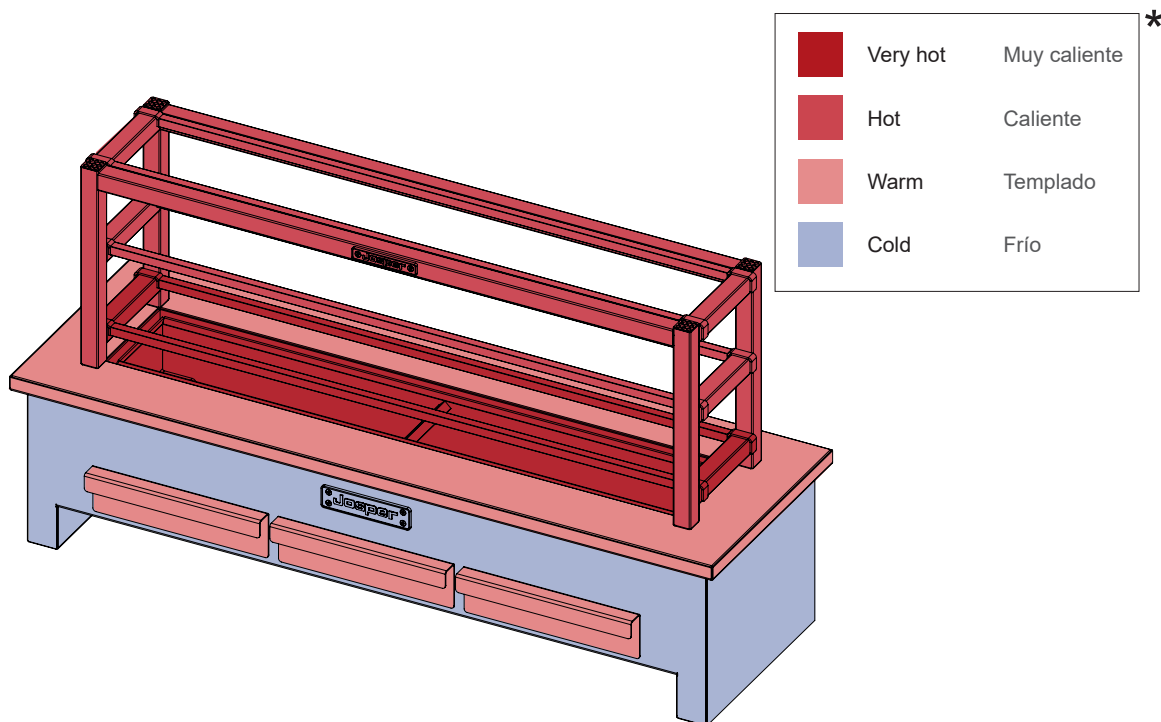
WARNING! Do NOT cover the air refrigeration entries and exits.

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



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.

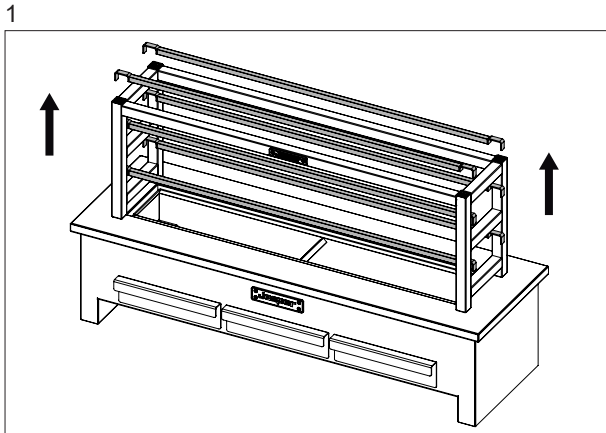
Antes de proceder a la primera cocción de alimentos, encender el equipo dos veces para que se carbonice cualquier residuo de recubrimiento o protector industrial de superficies que pueda quedar.



* 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.

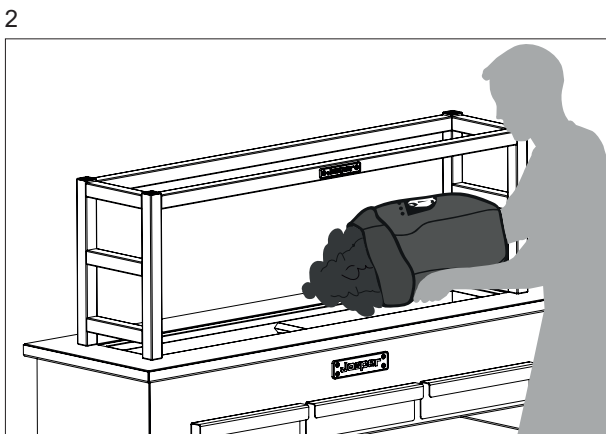
La temperatura alcanzada en las diferentes partes de la parrilla dependerá de las condiciones ambientales, el tiempo que lleve en uso la parrilla y la cantidad y calidad de carbón.

6.2 CHARCOAL LOADING CARGA DEL CARBÓN



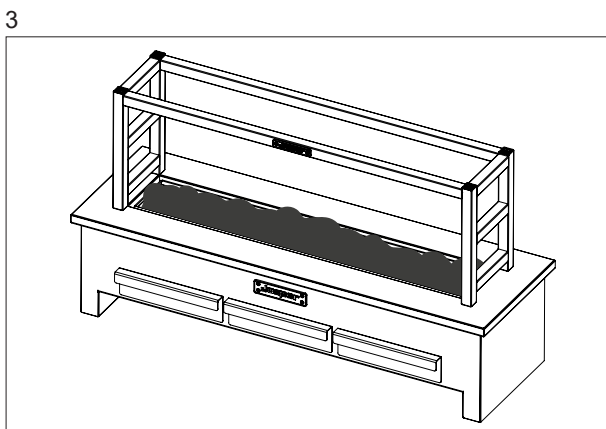
Turn on the exhaust hood before loading the charcoal in order to remove any suspended charcoal particles.

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.

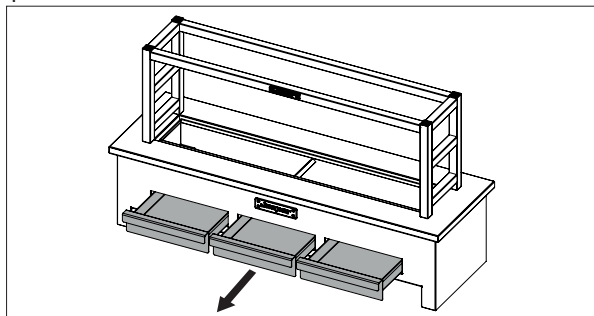


Pour the charcoal over the racks inside the combustion shield evenly.

Verter el carbón sobre las rejillas dentro de el escudo de combustión de manera uniforme.

6.3 ROBATAGRILL FIRE-UP ENCENDIDO DE LA ROBATAGRILL

1

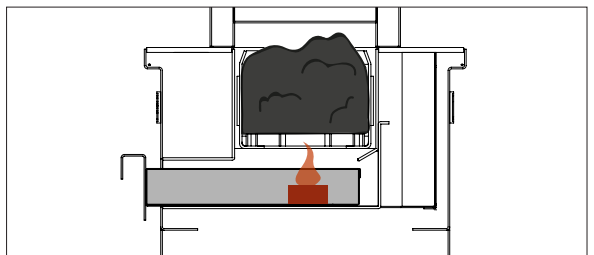
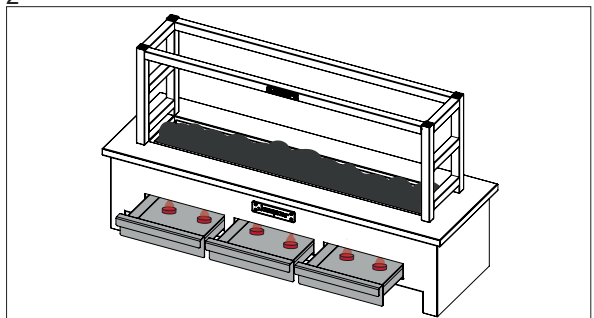


CAUTION! All the firing-up process must be done without the bars and the grease trays.

¡CUIDADO! Todo el proceso de encendido del equipo ha de realizarse sin las barras y los recoge grasas.

Empty the ash drawers from all ashes and dirt.
Vaciar los cajones de cenizas de toda ceniza y suciedad.

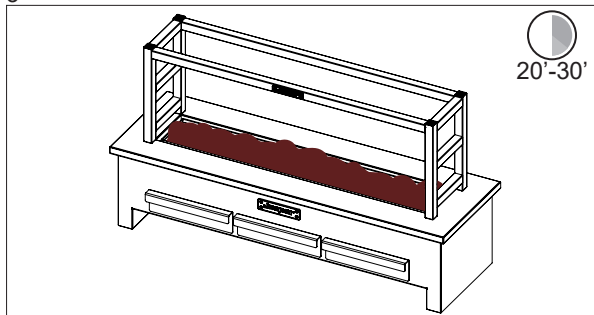
2



Place two firelighters in each drawer, put them near the end of the drawer. Light them up and partially close the drawer, leaving the tablet under the racks.

Poner dos pastillas de encendido dentro de cada cajón, hacia el fondo. Enciéndelas y cerrar los cajones pero no por completo, dejando entrar el aire para crear combustión. Las pastillas deberían quedar debajo de las rejillas.

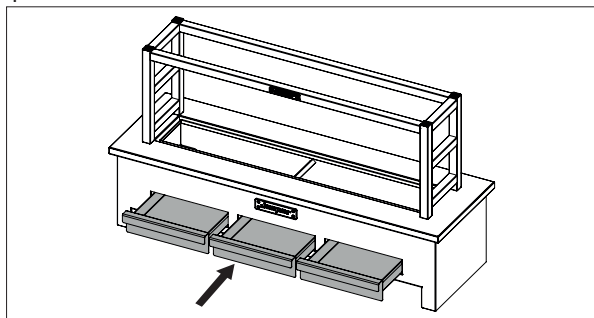
3



Wait for 20-30 minutes, until the charcoal has acquired a reddish color.

Esperar 20-30 minutos, hasta que el carbón tenga un color rojizo.

4



The lower air entry is activated by opening the ash drawer.

La entrada de aire inferior se acciona abriendo el cajón de cenizas.

When the firing up is over, close the ash drawers.
Cuando la Robata ya esté encendida, cerrar los cajones de las cenizas.

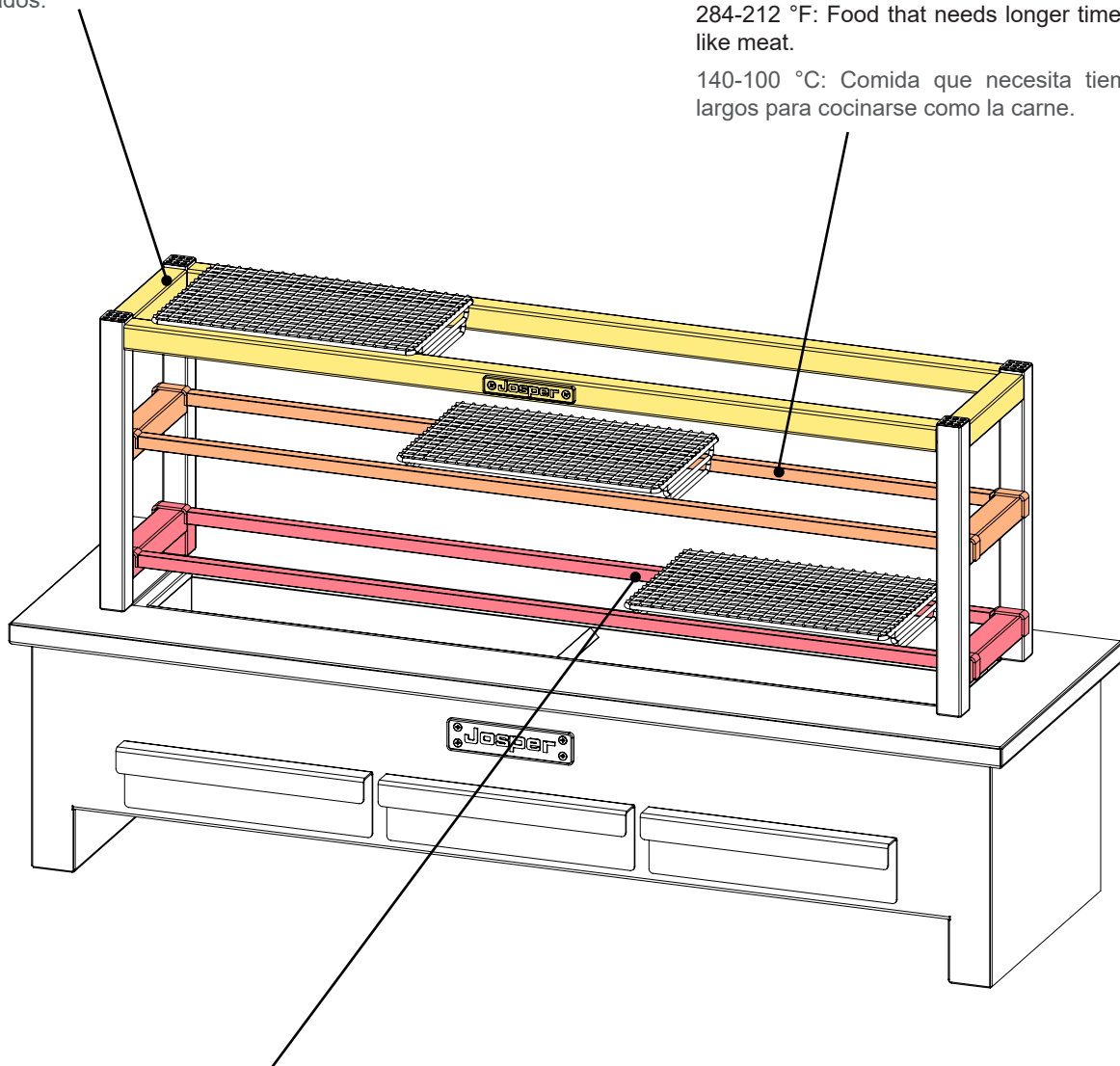
6.4 READY TO COOK LISTO PARA BRASEAR

212-140 °F: Temper meals, keep food warm or confit delicate products.

100-60 °C: Atemperar platos, mantener la comida caliente o hacer confits de productos delicados.

284-212 °F: Food that needs longer times to cook, like meat.

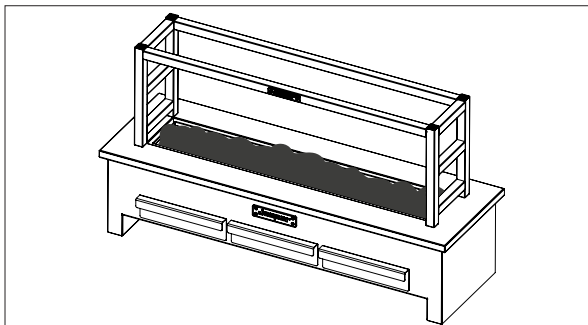
140-100 °C: Comida que necesita tiempos más largos para cocinarse como la carne.



446-392 °F: Food that needs a fast sealing or short cooking times, like fish and half-raw vegetables.

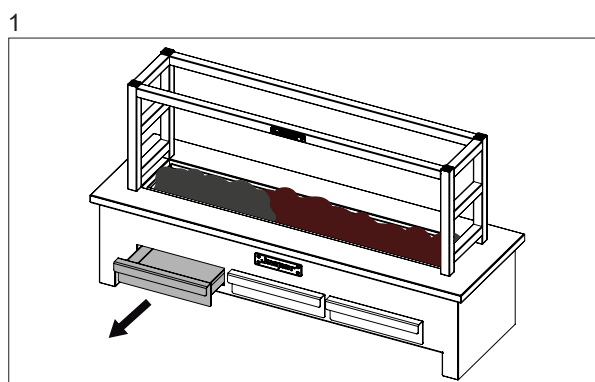
320-200 °C: Comida que necesita un sellado rápido o tiempos de cocción cortos, como pescado o verduras al dente.

6.5 RELOAD OF THE EQUIPMENT RECARGA DEL EQUIPO



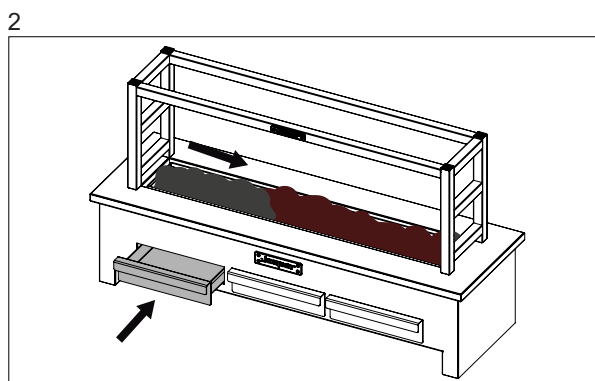
To keep the Robatagrill's temperature the charcoal has to be added from time to time.

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



Prepare the charcoal on one of the sides opening the drawer of that side of the Robatagrill.

Prepara el carbón en uno de los lados y abrir el cajón de ese lado.



The coal added will fire-up with the help of the previous charcoal rest. When the charcoal is ready mix it, close the drawers and keep cooking.

El carbón añadido se encenderá con la ayuda del resto del carbón anterior. Cuando el carbón esté listo mezclarlo, cerrar los cajones y continúa cocinando.

AFTER COOKING:



Do not put out the Robatagrill with water or liquids. Charcoal will be consumed itself.

Nunca apagar la Robatagrill con agua ni líquidos. El carbón se consume solo.



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

Si queda carbón dentro de la Robatagrill se puede usar en el servicio siguiente.

6.6 ROBATAGRILL ELEMENTS ELEMENTOS ROBATAGRILL

Smoker, to smoke all kinds of food with the Robatagrill.

Ahumador, para ahumar todo tipo de comida usando la Robatagrill.

Transversal and adjustable bars for different sized brochettes and cooking accessories.

Barras transversales ajustables para diversas medidas de pinchos y accesorios de cocción.

1/6 Gastronom trays. To cook with a more uniform seal and to confit.

Bandejas Gastronorm 1/6. Para cocinar con un sellado más uniforme y para confitar.

Skewers
Pinchos

Grill rack to keep food tempered or broil.

Parrilla atemperadora para hacer brasa o atemperar.

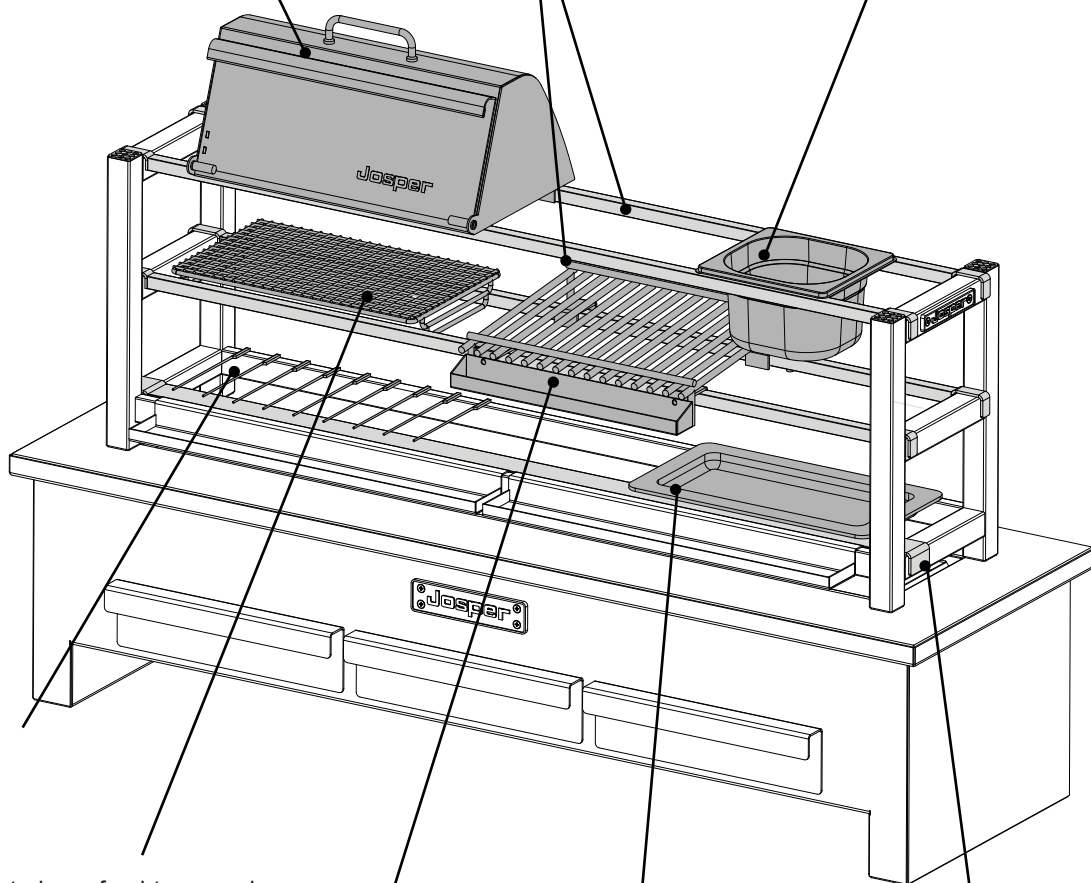
Grill rack to broil
Parrillas para brasear

Teppanyaki griddle 1/3. To cook with a more uniform seal.

Plancha teppanyaki 1/3. Para cocinar con un sellado más uniforme.

Transversal adjustable and wider bar that allows to cook different sized brochettes

Barra transversal ajustable más ancha que permite colocar pinchos de diferentes medidas





7. CLEANING AND MAINTENANCE

7. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO



7.1 WARNINGS ADVERTENCIAS



Perform the operations when 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 the equipment.
NO utilice productos abrasivos o químicos para limpiar el equipo.



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



Do NOT use water or pressure washers to clean the Mangal.
NO utilice agua ni hidrolimpiadoras para limpiar la Robotagrill.



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



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

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.



Clean with wirebrush.

Limpiar cepillo de púas.



Do NOT use water nor put in dishwasher.

NO usar agua ni poner en el lavavajillas.

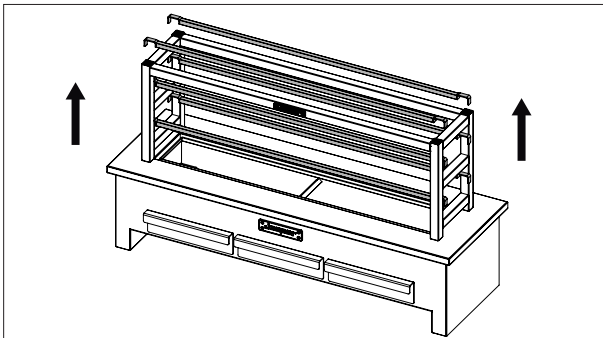


Put in dishwasher.

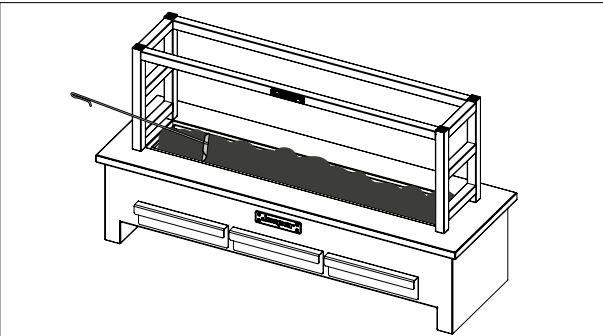
Usar lavavajillas.

ASH DRAWER CAJÓN CENIZAS

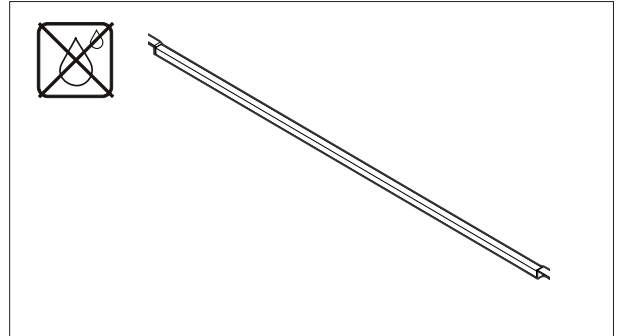
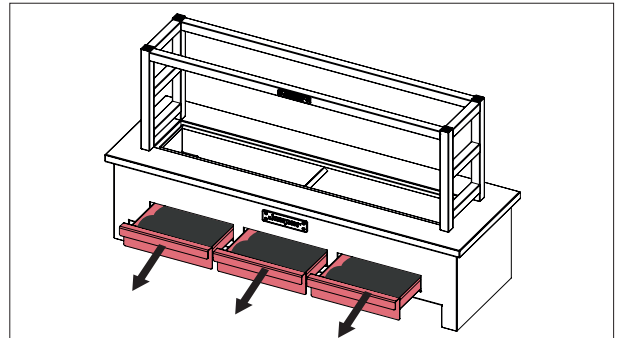
1



2



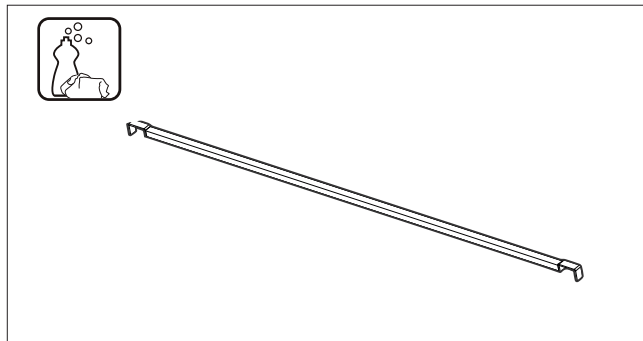
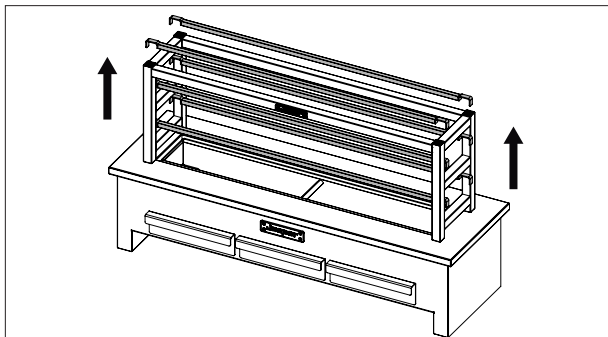
3



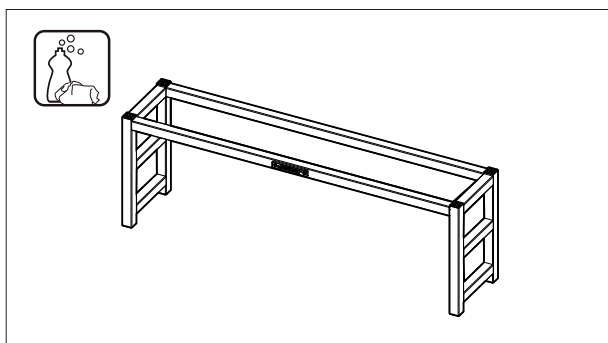
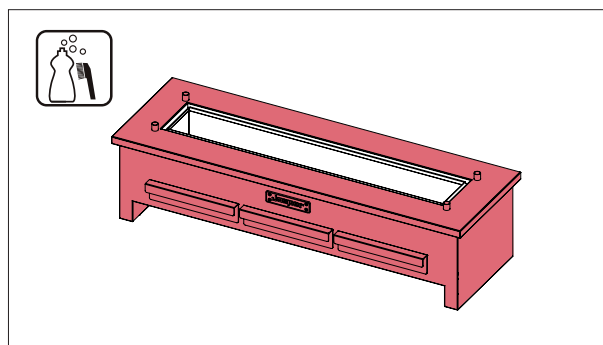
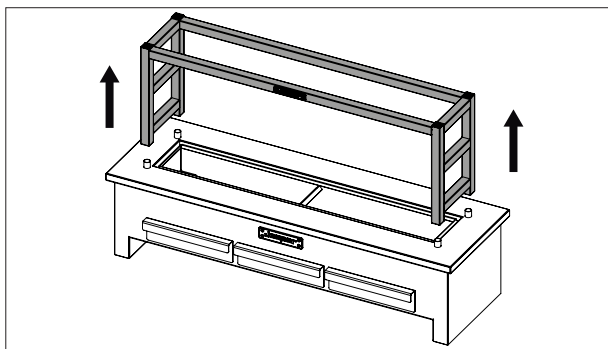
Make the remaining ashes fall into the ash drawers with the help of the poker.

Haga que las cenizas caigan en los cajones de ceniza con la ayuda del atizador.

TOP STICKS AND BOTTOM STICK BARRAS SUPERIORES Y BARRA INFERIOR



SUPPORTS AND OUTSIDE SOPORTES Y EXTERIOR



Water **MUST NOT** in the combustion area.
NO DEBE entrar agua en la zona de combustión.

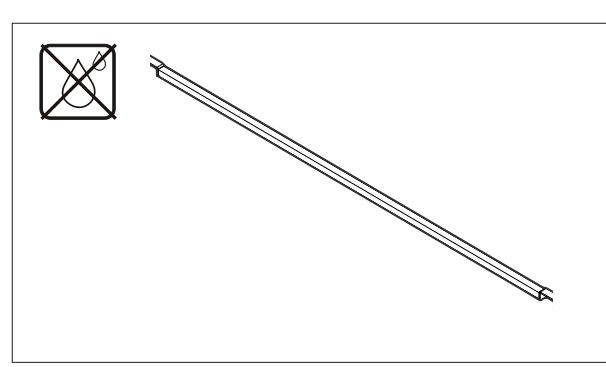
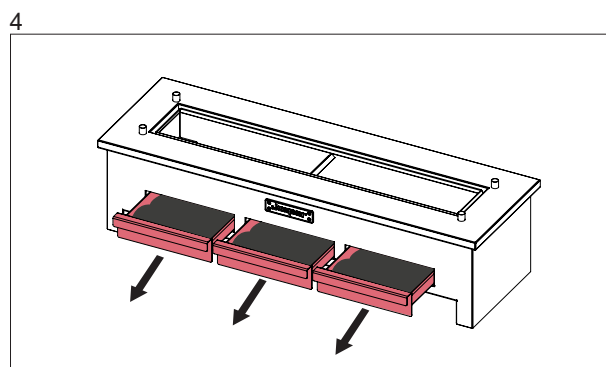
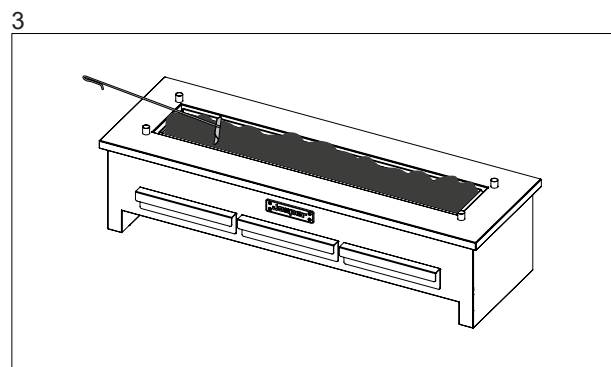
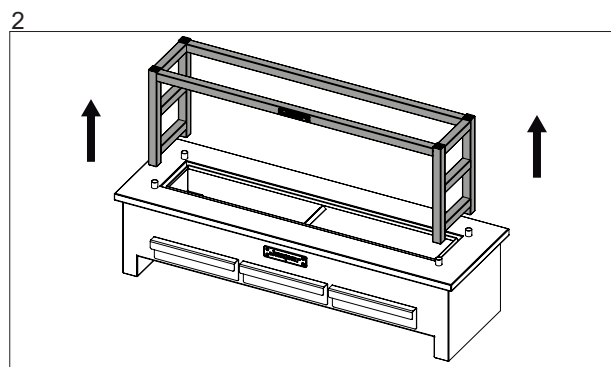
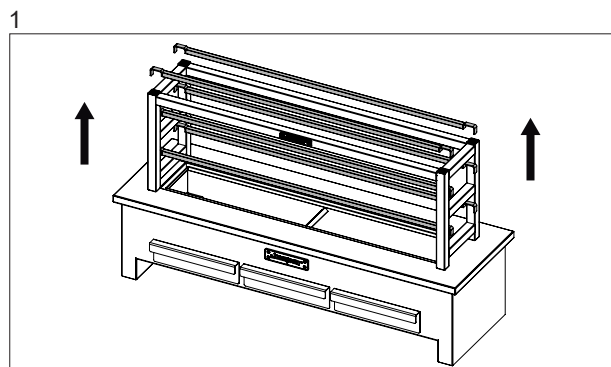
Disposal of ashes- Ashes should be placed in a metal container with a tight-fitting lid. The closed container of ashes should be placed on a non-combustible floor or on the ground, well away from all combustible materials, pending final disposal. When the ashes are disposed by burial in soil or otherwise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

Eliminación de las cenizas- Las cenizas deberán ser recojidas 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.

7.3 WEEKLY CLEANING LIMPIEZA SEMANAL

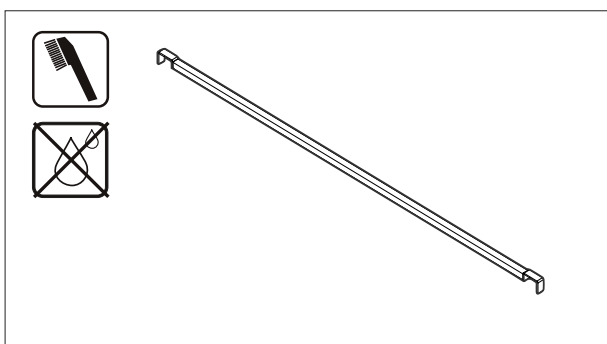
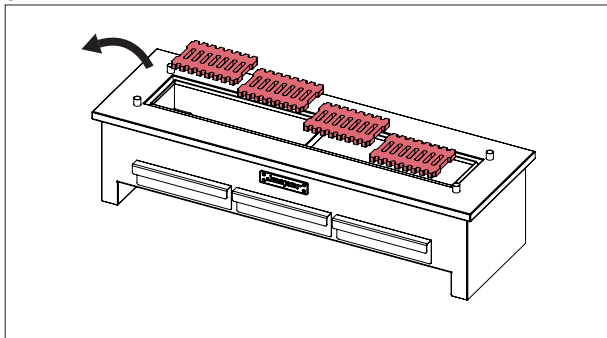
FIRE GRATES AND COMBUSTION SHIELD REJILLAS DE FUEGO Y ESCUDO COMBUSTIÓN

3-4 días
3-4 days



7.3 WEEKLY CLEANING LIMPIEZA SEMANAL

5



Wait until the grids are completely cool to remove the dirt with a wire brush.

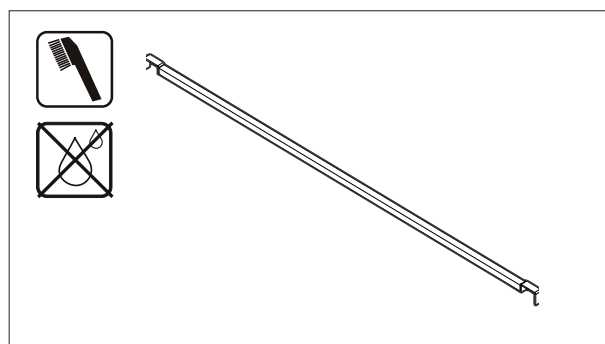
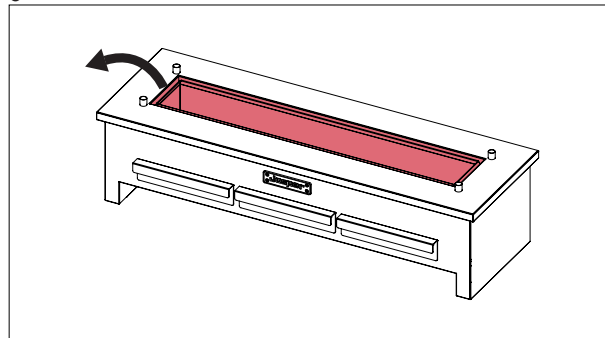
Esperar a que las rejillas estén completamente frías para despegar la suciedad con un cepillo de púas metálicas.



Do not subject them to sudden changes in temperature. To clean them properly, wait until they have cooled down after use.

No exponerlas a cambios bruscos de temperatura. Para su correcta limpieza esperar a que se enfríen después de su uso.

6



Clean with a wire brush, and put the ashes in the ash drawers below.

Limpiar con un cepillo de alambre, y verter las cenizas en los cajones de ceniza.

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 recojidas 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. JOSPER'S COOKWARE

8. MENAJE JOSPER



8.1 WARNINGS ADVERTENCIAS



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

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



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

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



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

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



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

No está permitido el uso de utensilios de cocina con partes no metálicas en su composición, a no ser que estén especificados explícitamente por el fabricante.

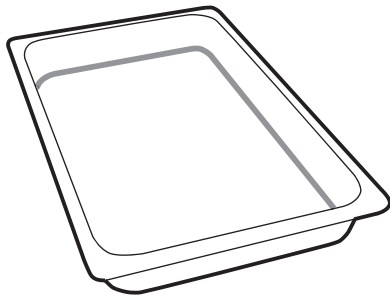


Maximum temperature 350 °C - Avoid exposure to direct flames and do not use during equipment ignition.

Temperatura máxima 350 °C - Evitar la exposición a las llamas directas y no usar durante el encendido del equipo.

8.2 GASTRONORM TRAYS BANDEJAS GN

TRAYS Bandejas

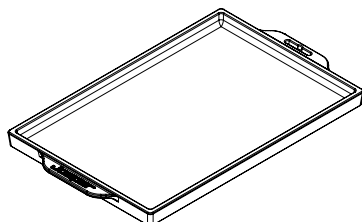


4224	Josper Gastronorm Tray GN 1/2 (2 5/8 in height)	Bandeja Josper GN 1/2 (6,5 cm altura)
4223	Josper Gastronorm Tray GN 1/1 (2 5/8 in height)	Bandeja Josper GN 1/1 (6,5 cm altura)
4242	Josper Gastronorm Tray GN 1/6 (7/8 in height)	Bandeja Josper GN 1/6 (2 cm altura)
4222	Josper Gastronorm Tray GN 1/3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

Measures in inches Medidas en cm

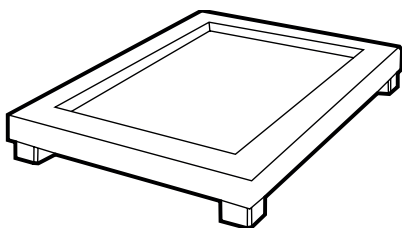
8.3 BASALT DISHES PLATOS DE BASALTO

SERVICE PLATE Plato de fundición



262019	Cast Iron Service Plate 7 7/8 x 7 7/8 x 1/2 in	Plato de Fundición 20 x 20 x 1 cm
262020	Cast Iron Service Plate 11 7/8 x 7 7/8 x 1/2 in	Plato de Fundición 30 x 20 x 1 cm
262021	Cast Iron Service Plate 10 1/8 x 5 7/8 x 1/2 in	Plato de Fundición 25 x 15 x 1 cm
262022	Cast Iron Service Plate 18 1/8 x 5 7/8 x 1/2 in	Plato de Fundición 46 x 15 x 1 cm

IROKO WOOD SUPPORTS Soportes madera de Iroko

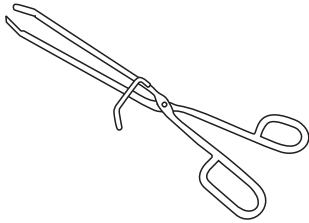


4249	Iroko wood support 14 5/8 x 10 5/8 in (for 11 7/8 x 7 7/8 in dish)	Soporte madera de Iroko 37 x 27 cm (Plato 30 x 20 cm)
4263	Iroko wood support 10 5/8 x 10 5/8 in (for 7 7/8 x 7 7/8 in dish)	Soporte madera de Iroko 27 x 27 cm (Plato 20 x 20 cm)
4264	Iroko wood support 20 7/8 x 14 5/8 in (for 18 1/8 x 11 7/8 in dish)	Soporte madera de Iroko 53 x 37 cm (Plato 46 x 30 cm)
4265	Iroko wood support 20 7/8 x 8 5/8 in (for 18 1/8 x 5 7/8 in dish)	Soporte madera de Iroko 53 x 22 cm (Plato 46 x 15 cm)
4250	Iroko wood support 13 x 8 5/8 in (for 10 1/8 x 5 7/8 in dish)	Soporte madera de Iroko 33 x 22 cm (Plato 25 x 15 cm)

Measures in inches Medidas en cm

8.4 TONGS AND BRUSHES PINZAS Y CEPILLOS

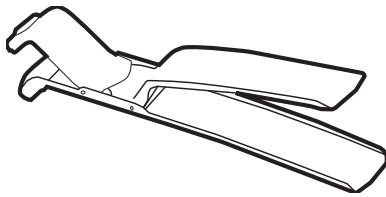
TONGS Pinzas



0423

Stainless steel tongs
13 3/4 in

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

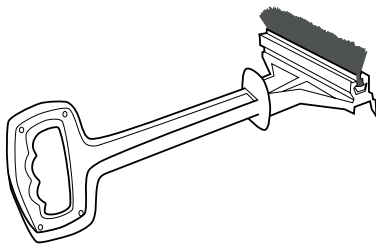


4231

Peg for trays

Pinzas con silicona
(para bandejas Gn y
cazuelas)

BRUSHES Cepillos



8224

Special aluminium wire
brush 20 in

Cepillo raspador
combinado 50 cm

8224/3

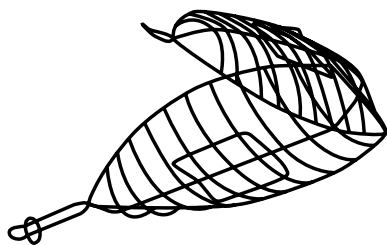
Spare part piece for
special brush 49 1/4 in

Recambio tira cepillo
raspador combinado
125 cm

Measures in inches Medidas en cm

8.5 BASKETS AND SKEWERS CESTAS Y PINCHOS

BASKETS Cestas

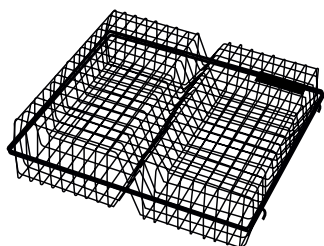


0403 Sea bream
S. Steel grill holder
13 3/4 x 7 7/8 x 4 1/16 in

Parrilla besuguera
35 x20 cm

0405 Turbot
S. Steel grill holder
17 3/4 x 11 7/8 x 4 1/6 in

Parrilla rodaballo
45 x30 cm



4243 Josper double basket
8 1/4 x 8 1/4 x 2 3/8 in

Cesta mixta (Jaula)
21 x 21 x 6 cm

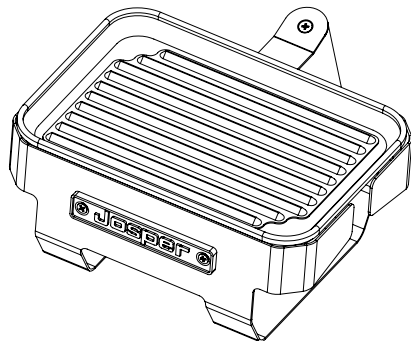
Measures in inches Medidas en cm

8.6 DESKTOP GRILL

PARRILLA DE SOBREMESA

JOSPER TABLETOP GRILL

Parrilla sobremesa Josper



269002	Mini tabletop grill stand 9 x 6 3/4 x 4 1/16 in	Soporte mini parrilla sobremesa 23 x 17 x 10 cm
4068	Burner 7 7/8 x 11 7/8 in	Fogoncillo 20 x 30 cm
4300	Josper pan 1/4 GN 10 1/4 x 6 1/4 in	Bandeja Josper GN 1/4 26 x 16 cm

Measures in inches Medidas en cm

8.7 JOSPER COOKWARE by BITTOR ARGINZONIZ

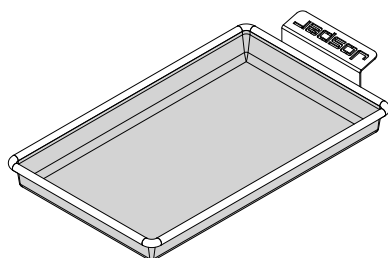
MENAJE JOSPER por BITTOR ARGINZONIZ

ETXEBARRI



MICROPERFORATED METAL RACK

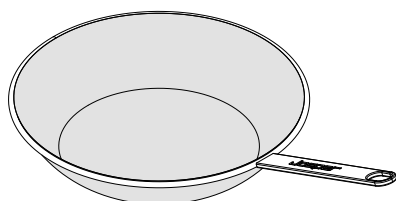
REJILLA DE METAL MICROPERFORADA



240014

Mini microperforated
metal grill grate with grip
6 x 9 7/8 in

Rejilla metálica mini
microperforada con agarre
15 x 25 cm



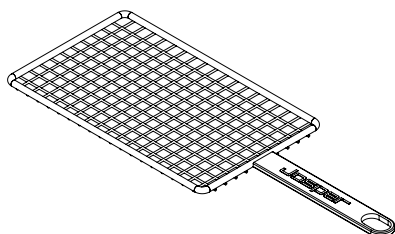
240017

Metal mesh pan
Ø 11 7/8 in

Sarten de rejilla metálica
microperforada
Ø 30 cm

GRILL GRATES

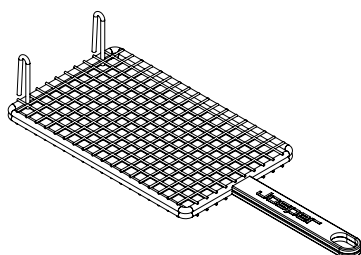
REJILLAS PARA GRILL



240015

Simple mini grill grate
6 x 9 7/8 in

Rejilla mini para grill
15 x 25 cm



240016

Double simple mini grill
grate
6 x 9 7/8 in

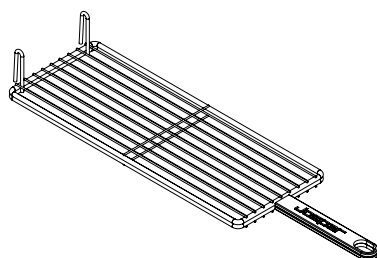
Rejilla mini para grill
doble
15 x 25 cm

Measures in inches Medidas en cm

8.7 JOSPER COOKWARE by BITTOR ARGINZONIZ

MENAJE JOSPER por BITTOR ARGINZONIZ

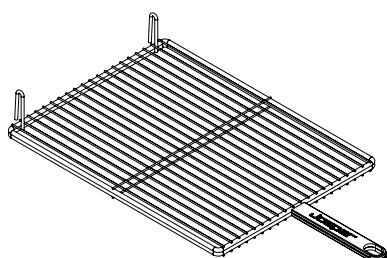
ETXEARRI



240013

Double rectangular grill
grate
6 x 15 3/4 in

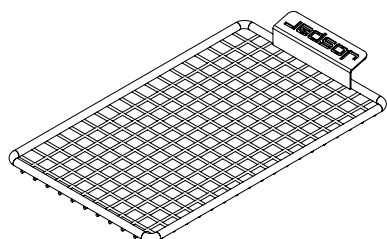
Rejilla rectangular para
grill doble
15 x 40 cm



240012

Double square grill grate
11 7/8 x 15 3/4 in

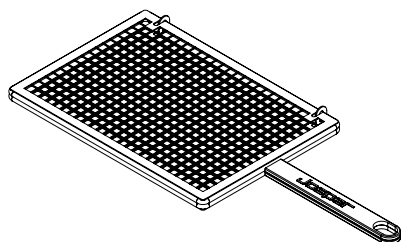
Rejilla cuadrada para
grill doble
30 x 40 cm



240020

Mini grill grate with grip
6 x 9 7/8 in

Rejilla metálica mini
microperforada con agarre
15 x 25 cm



240018

Cod's barbel grill
7 7/8 x 11 7/8 in

Rejilla para cocochas
20 x 30 cm

Measures in inches Medidas en cm



9. CONTACT DETAILS

9. DATOS DE CONTACTO





9. CONTACT DETAILS 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

