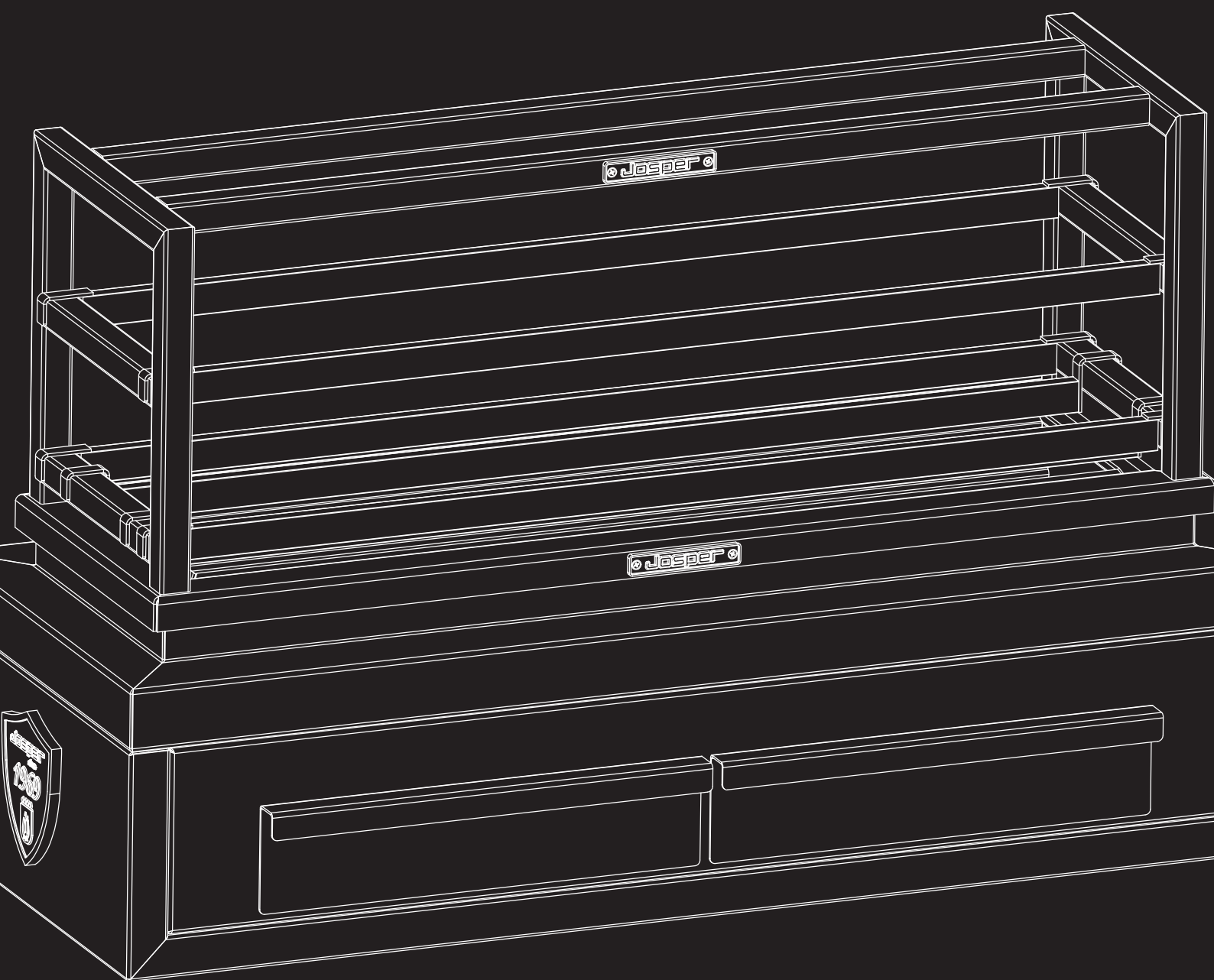


Josper®

CHARCOAL EQUIPMENT

ROBATAGRILLS PRO HANDBOOK
MANUAL ROBATAGRILLS PRO



A MAJOR CAUSE OF OPEN GRILLS RELATED FIRES IS FAILURE TO MAINTAIN REQUIRED CLEARANCES (AIR SPACES) TO COMBUSTIBLE MATERIALS. IT IS OF UTMOST IMPORTANCE THAT THIS EQUIPMENT 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 ESTE EQUIPO SEA INSTALADO 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 PRO 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 Robatagrill PRO. 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 PRO no está instalada 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 Robatagrill PRO. 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 PRO
page 7	2. JOSPER ROBATAGRILLS PRO RANGE
page 9	2.1 Robatagrills PRO range
page 10	2.2 RGJ-PRO-S
page 12	2.3 RGJ-PRO-M
page 14	2.4 RGJ-PRO-L
page 17	3. JOSPER TECHNOLOGY
page 21	4. EQUIPMENT AND EXPLODED
page 22	4.1 Information
page 23	4.2 Components
page 24	4.3 Spare parts and accessories
page 26	4.4 Cooking accesories
page 27	5. INSTALLATION INSTRUCTIONS
page 28	5.1 Warnings
page 30	5.2 Robatagrill assembly
page 31	5.3 Installation on countertop
page 39	6. USAGE INSTRUCTIONS
page 40	6.1 Warnings
page 41	6.2 Charcoal loading
page 42	6.3 Robatagrill fire-up
page 43	6.4 Ready to cook
page 44	6.5 Reload of the equipment
page 45	6.6 Robatagrill PRO elements
page 47	7. CLEANING AND MAINTENANCE
page 48	7.1 Warnings
page 49	7.2 Daily cleaning
page 51	7.3 Weekly cleaning
page 53	8. CONTACT DETAILS

pág. 3	1. ANTES DE USAR LA ROBATAGRILL PRO
pág. 7	3. GAMA DE ROBATAGRILLS PRO JOSPER
pág. 9	2.1 Gama de Robatagrills PRO
pág. 10	2.2 RGJ-PRO-S
pág. 12	2.3 RGJ-PRO-M
pág. 14	2.4 RGJ-PRO-L
pág. 17	3. TECNOLOGÍA JOSPER
pág. 21	4. EQUIPO Y DESPIECE
pág. 22	4.1 Información
pág. 23	4.2 Componentes
pág. 24	4.3 Recambios y accesorios
pág. 26	4.4 Accesorios de cocción
pág. 27	5. INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN
pág. 28	5.1 Advertencias
pág. 30	5.2 Montaje de la Robatagrill
pág. 31	5.3 Instalación en encimera
pág. 39	6. INSTRUCCIONES DE USO
pág. 40	6.1 Advertencias
pág. 41	6.2 Carga del carbón
pág. 42	6.3 Encendido de la Robatagrill
pág. 43	6.4 Listo para brasear
pág. 44	6.5 Recarga del equipo
pág. 45	6.6 Elementos Robatagrill PRO
pág. 47	7. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO
pág. 48	7.1 Advertencias
pág. 49	7.2 Limpieza diaria
pág. 51	7.3 Limpieza semanal
pág. 53	8. 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 PRO

**1. ANTES DE USAR LA
ROBATAGRILL PRO**



1. BEFORE USING THE ROBATAGRILL PRO

ANTES DE USAR LA ROBATAGRILL PRO



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 ROBATAGRILL PRO

ANTES DE USAR LA ROBATAGRILL PRO



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 ROBATAGRILL PRO

ANTES DE USAR LA ROBATAGRILL PRO



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 ROBATAGRILLS PRO RANGE

2. GAMA DE ROBATAGRILLS PRO JOSPER



2.1 ROBATAGRILLS PRO RANGE GAMA DE ROBATAGRILLS PRO

RGJ-PRO-S

Braising area 20 x 9 in (x3 heights)

Superficie de braseado 509 x 230 (x3 alturas)



RGJ-PRO-M

Braising area 38 1/4 x 9 in (x3 heights)

Superficie de braseado 970 x 230 mm (x3 alturas)



RGJ-PRO-L

Braising area 56 1/4 x 9 in (x3 heights)

Superficie de braseado 1430 x 230 mm (x3 alturas)



2.2 RGJ-PRO-S

TECHNICAL INFORMATION

Braising area	20 x 9 in (x3)
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	509 x 230 mm (x3)
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

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

Two bottom bars
Four top bars
One small tempering grill rack
One big tempering grill rack
One Teppanyaki plate
Josper tongs

ACCESORIOS INCLUIDOS

Dos barras inferiores
Cuatro barras superiores
Una parrilla atemperadora pequeña
Una parrilla atemperadora grande
Una plancha Teppanyaki
Unas pinzas Josper

OPTIONAL ACCESORIES

Removable table for GN support
RGJ-PRO-S support structure for GN 1/9
GN 1/9 Josper tray
Robatagril PRO support table
Drawer for table RGJ-PRO-S

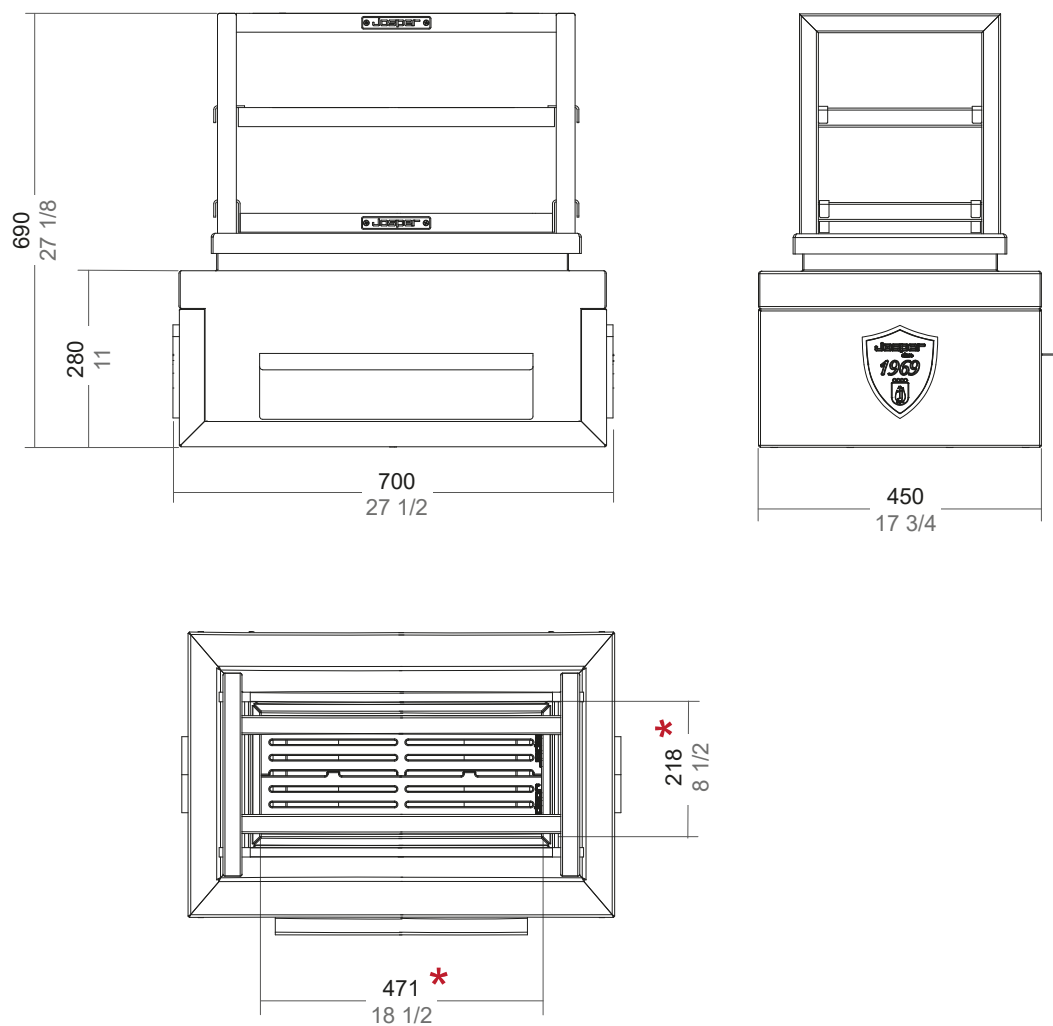
ACCESORIOS OPCIONALES

Mesa extraíble para soporte GN
Estructura soporte de Robatagril PRO para GN 1/9
Bandeja Josper GN 1/9
Mesa soporte para RGJ-PRO-S
Cajón para mesa RGJ-PRO-S

* 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 RGJ-PRO-S



- * Combustion shield measures
- * Medidas escudo combustión

The measures in black are millimetres (mm), in grey inches (in).

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

2.3 RGJ-PRO-M

TECHNICAL INFORMATION

Braising area	38 1/4 x 9 in (x3)
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	970 x 230 mm (x3)
Tiempo de encendido	20 min aprox.
Temperatura de braseado	250 °C
Capacidad de extracción	3200 m³/h
* Valor orientativo. Consultar a un instalador profesional.	

INSTALLATION

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

Two bottom bars
Four top bars
Two small tempering grill racks
Two big tempering grill racks
One Teppanyaki plate
Josper tongs

ACCESORIOS INCLUIDOS

Dos barras inferiores
Cuatro barras superiores
Dos parrillas atemperadoras pequeñas
Dos parrillas atemperadoras grandes
Una plancha Teppanyaki
Unas pinzas Josper

OPTIONAL ACCESORIES

Removable table for GN support
RGJ-PRO-M support structure for GN 1/9
GN 1/9 Josper tray
Robatagril PRO support table
Drawer for table RGJ-PRO-M

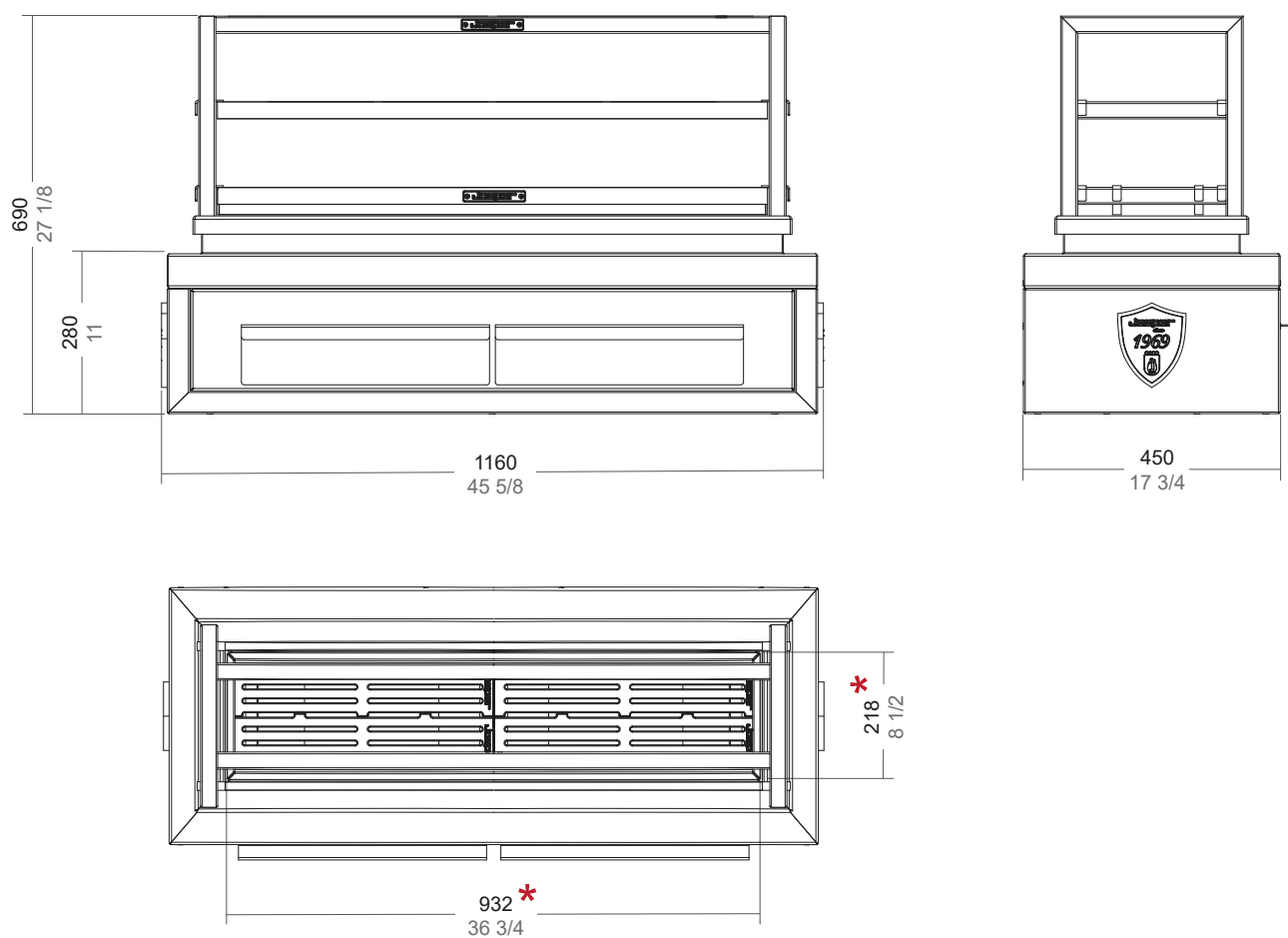
ACCESORIOS OPCIONALES

Mesa extraíble para soporte GN
Estructura soporte de Robatagril PRO para GN 1/9
Bandeja Josper GN 1/9
Mesa soporte para RGJ-PRO-M
Cajón para mesa RGJ-PRO-M

* 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 RGJ-PRO-M



- * Combustion shield measures
- * Medidas escudo combustión

The measures in black are millimetres (mm), in grey inches (in).

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

TECHNICAL INFORMATION

Braising area	56 1/4 x 9 in (x3)
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	1430 x 230 mm (x3)
Tiempo de encendido	20 min aprox.
Temperatura de braseado	250 °C
Capacidad de extracción	3800 m³/h
* Valor orientativo. Consultar a un instalador profesional.	

INSTALLATION

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

Two bottom bars
Four top bars
Three tempering grill racks
Three big tempering grill rack
One Teppanyaki plate
Josper tongs

ACCESORIOS INCLUIDOS

Dos barras inferiores
Cuatro barras superiores
Tres parrillas atemperadoras pequeñas
Tres parrillas atemperadoras grandes
Una plancha Teppanyaki
Unas pinzas Josper

OPTIONAL ACCESORIES

Removable table for GN support
RGJ-PRO-L support structure for GN 1/9
Bandeja Josper GN 1/9
Robatagril PRO support table
Drawer for table RGJ-PRO-L

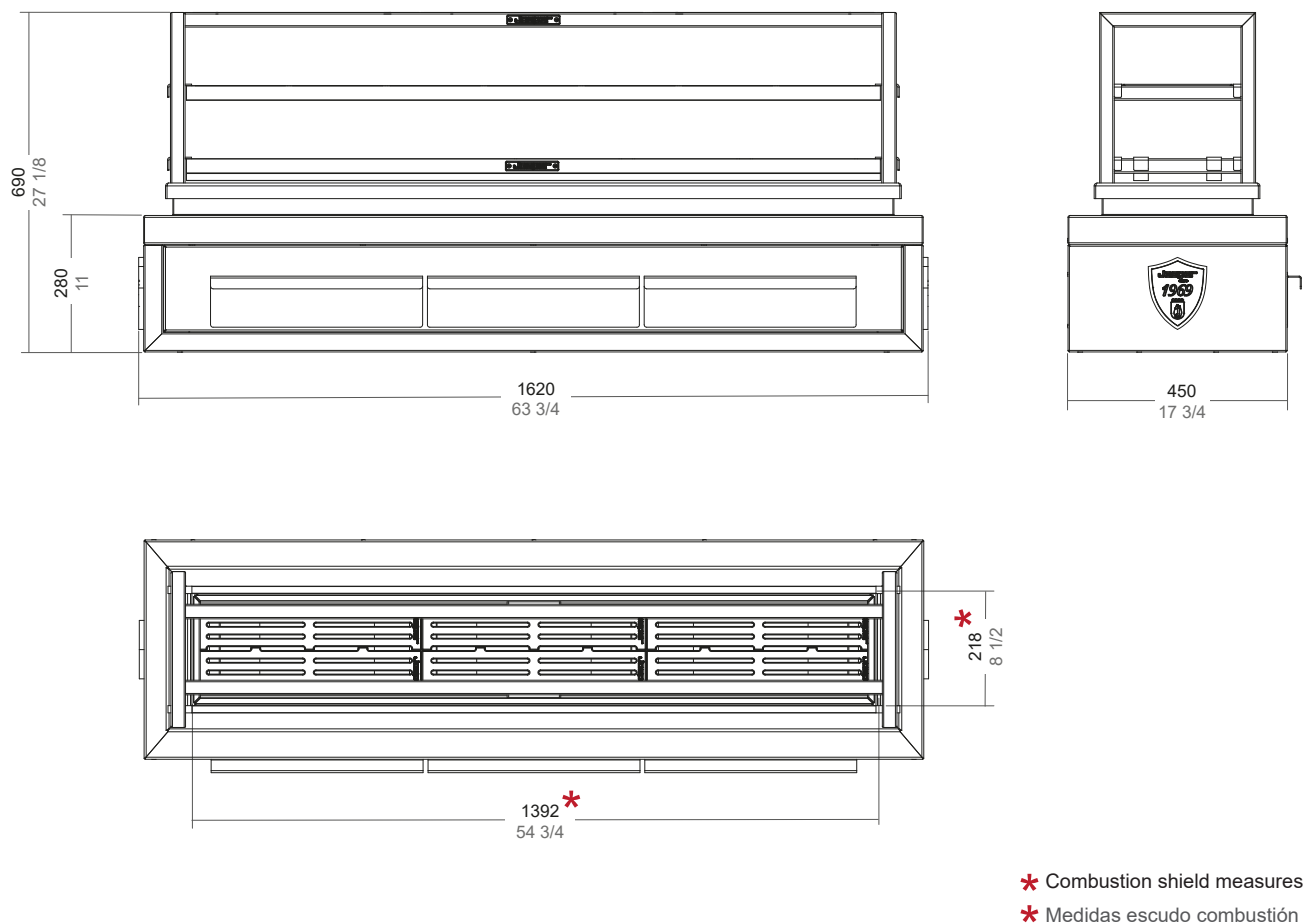
ACCESORIOS OPCIONALES

Mesa extraíble para soporte GN
Estructura soporte de Robatagril PRO para GN 1/9
Bandeja Josper GN 1/9
Mesa soporte para RGJ-PRO-L
Cajón para mesa RGJ-PRO-L

* 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 RGJ-PRO-L



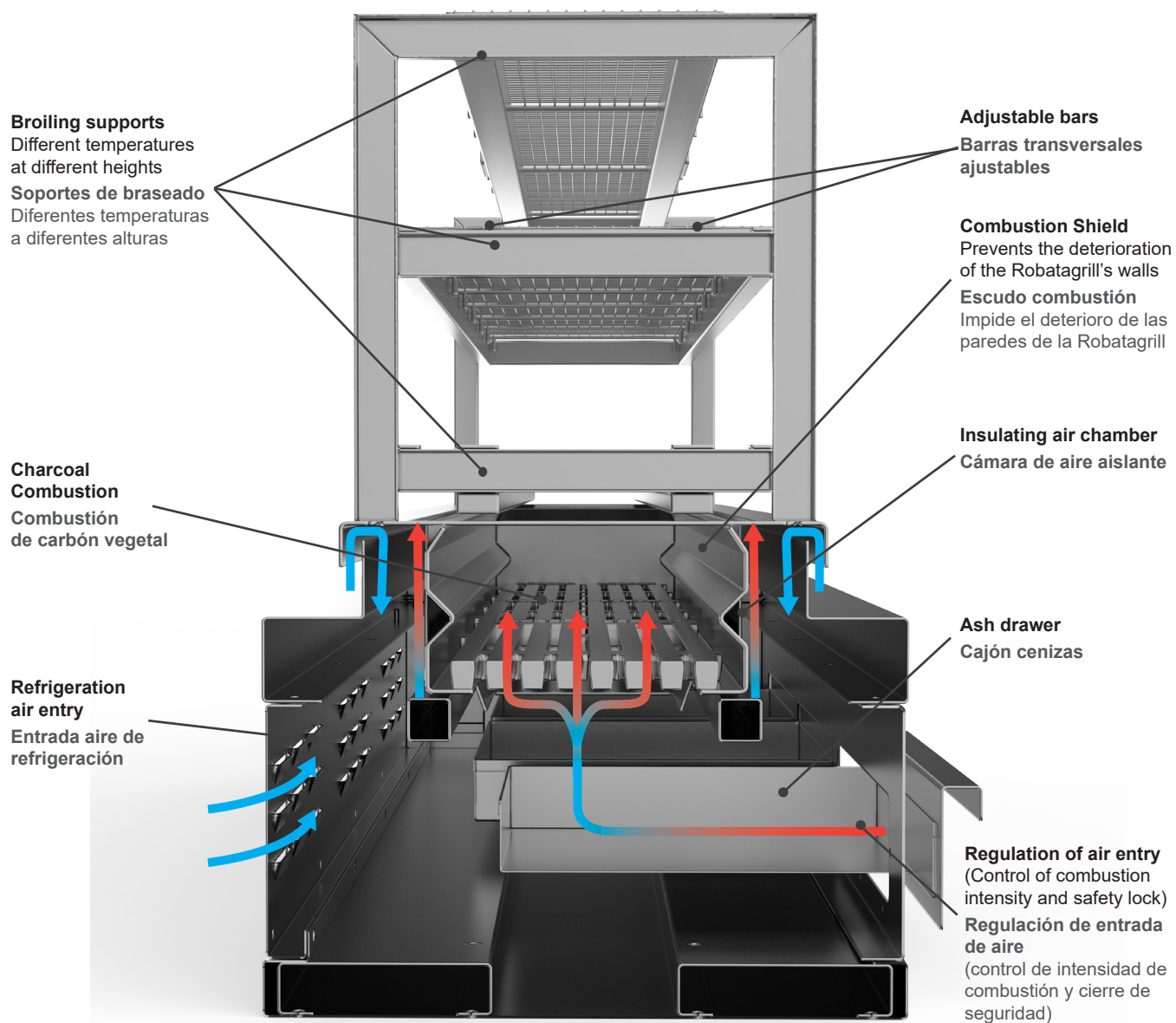
The measures in black are millimetres (mm), in grey inches (in).

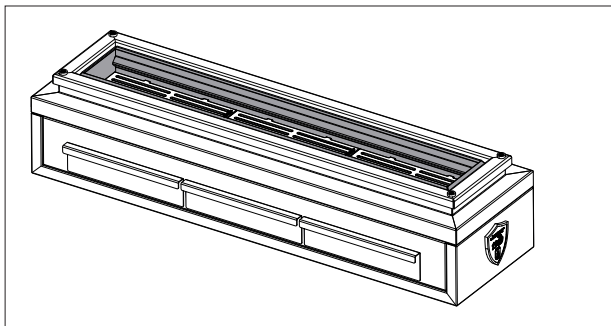
Las medidas en color negro son milímetros (mm), en color gris son pulgadas.

3. JOSPER TECHNOLOGY

3. TECNOLOGÍA JOSPER





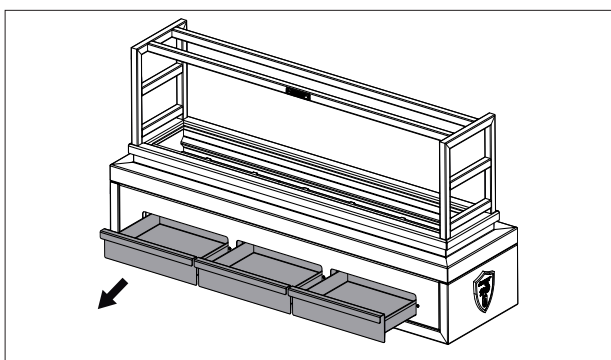


COMBUSTION SHIELD

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.

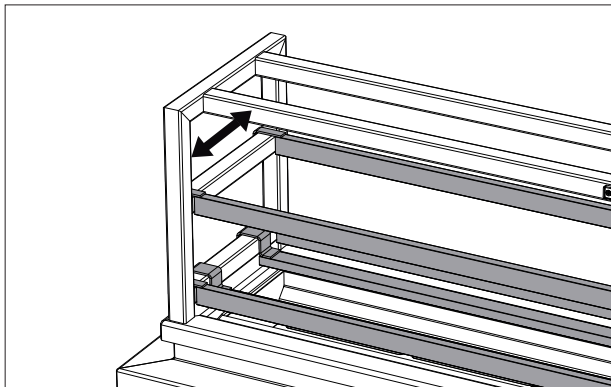


ASH DRAWERS

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.

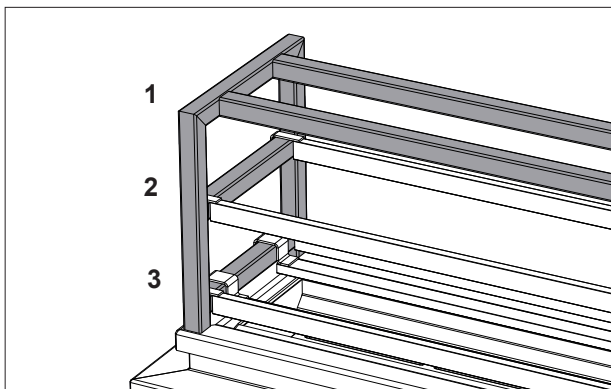


ADJUSTABLE BARS

The transverse bars 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 HEIGHTS

The Robatagrill PRO has three supports where to put the bars that hold the broiling accessories in different heights providing each food with the optimum cooking temperature.

TRES ALTURAS DIFERENTES

La Robatagrill PRO tiene tres niveles de altura diferentes donde 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





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.

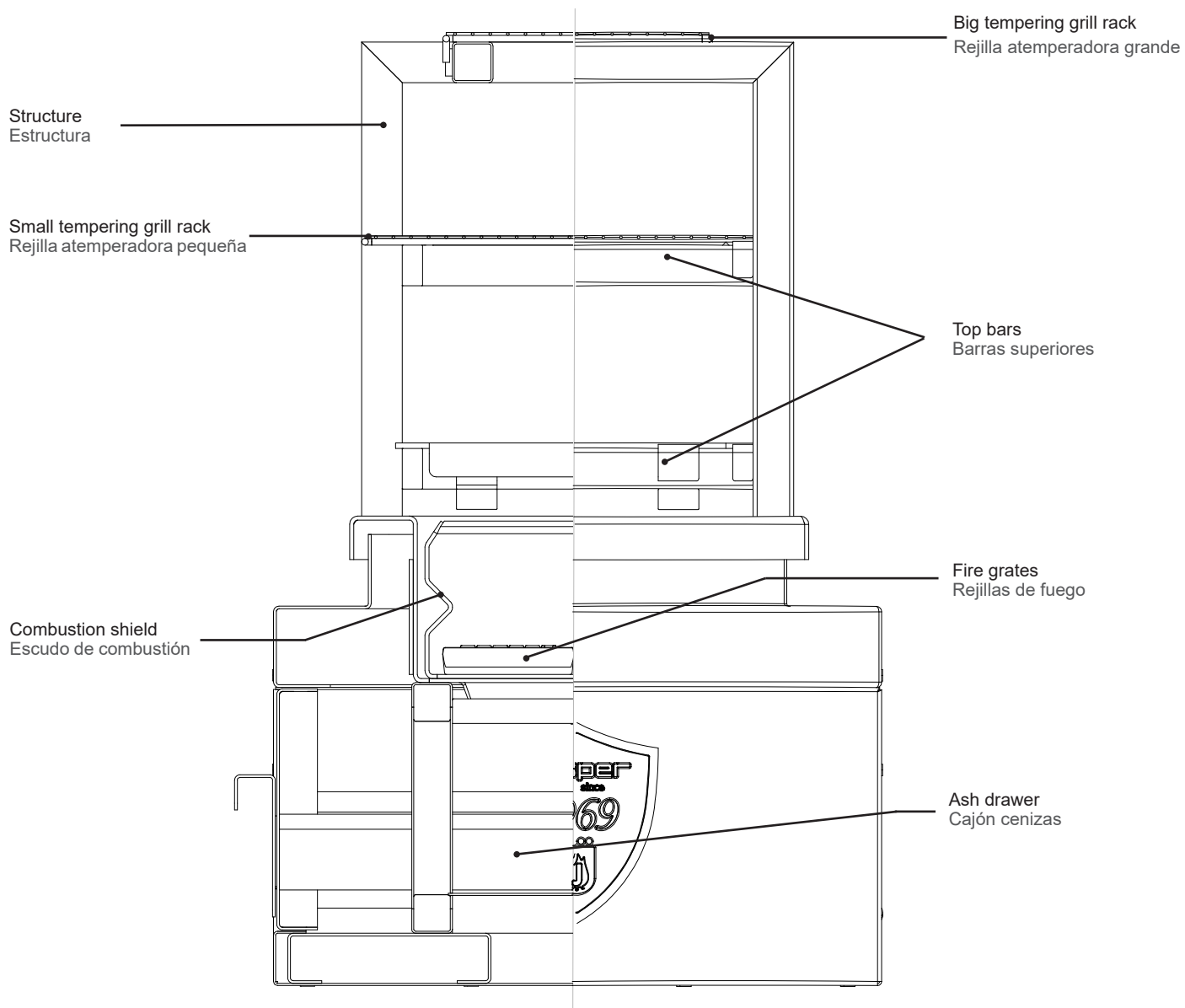
Ninguno de los componentes del equipo contiene amianto.



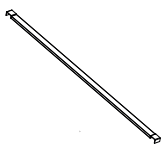
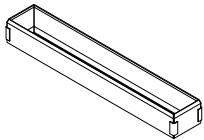
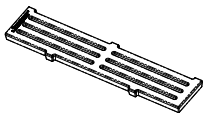
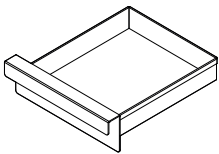
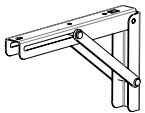
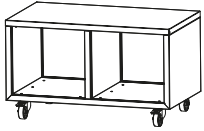
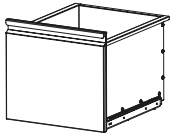
Cadmium solders have not been used in the manufacture of any of the components of the equipment.

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 SPARE PARTS AND ACCESSORIES RECAMBIOS Y ACCESORIOS

	NAME NOMBRE	MODEL MODELO	REFERENCE REFERENCIA
	Set of top bars Juego barras superiores	RGJ-PRO-S	270323
		RGJ-PRO-M	270324
		RGJ-PRO-L	270325
	Combustion shield Escudo de combustión	RGJ-PRO-S	270329
		RGJ-PRO-M	270330
		RGJ-PRO-L	270331
	Fire grate Rejilla de fuego	RGJ-PRO-S/M/L	250165
	Ash drawer Cajón de cenizas	RGJ-PRO-S/M/L	270332
	Folding bracket INOX 115 x 200 Escuadra abatible INOX 115 x 200	RGJ-PRO-S/M/L	270336
	GN support Soporte GN ala abatible	RGJ-PRO-S	270337
		RGJ-PRO-M	270338
		RGJ-PRO-L	270339
	Mesa para Robatagril PRO Table for Robatagril PRO	RGJ-PRO-S	270340
		RGJ-PRO-M	270341
		RGJ-PRO-L	270342
	Cajón para Robatagril PRO Drawer for Robatagril PRO	RGJ-PRO-S	270386
		RGJ-PRO-M	270387
		RGJ-PRO-L	270388

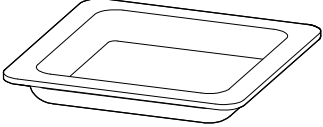
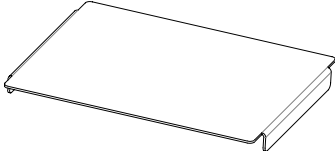
4.3 SPARE PARTS AND ACCESSORIES RECAMBIOS Y ACCESORIOS

	NAME NOMBRE	MODEL MODELO	REFERENCE REFERENCIA
	Spinning anti-puncture pneumatic wheel Rueda neumatica anti pinchazos giratoria	RGJ-PRO-S/M/L	270145
	Maintenance protective oil (500 ml) Aceite protector de mantenimiento (500 ml)	RGJ-PRO-S/M/L	270413

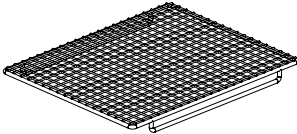
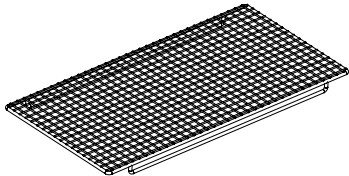
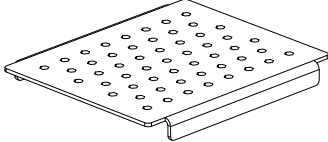
To know more about that tools go to “Robatagrill PRO elements” in chapter 6 “Usage instructions”.

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

4.4 COOKING ACCESSORIES ACCESORIOS DE COCCIÓN

	Josper tray GN 1/9 4 in Bandeja Josper GN 1/9 10cm	RGJ-PRO-S/M/L	66910
	Josper tray GN 1/6 0,75 in Bandeja Josper GN 1/6 2cm	RGJ-PRO-S/M/L	4242
	Josper tray GN 1/3 0,75 in Bandeja Josper GN 1/3 2cm	RGJ-PRO-S/M/L	4222
	Removable table for GN support RGJ-PRO-S/M/L Mesa extraíble para soporte GN RGJ-PRO-S/M/L	RGJ-PRO-S/M/L	270351

GRILL RACKS PARRILLAS

	Small tempering grill rack 7 7/8 x 12 5/8 x 0,9 in Parrilla atemperadora pequeña 20 x 32 x 2,2 cm	RGJ-PRO-S/M/L	270333
	Big tempering grill rack 7 7/8 x 18 1/2 x 0,9 in Parrilla atemperadora grande 20 x 47 x 2,2	RGJ-PRO-S/M/L	270334
	Teppanyaki plate 10 1/4 x 10 1/4 x 1 Plancha teppanyaki 26,3 x 26 x 2,5	RGJ-PRO-S/M/L	270335

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.

5.1 WARNINGS ADVERTENCIAS



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.

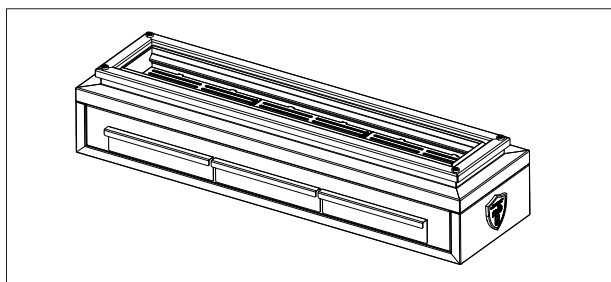
En los equipos sin ruedas emplear un sistema hidraulico tipo transpalet para mover el equipo al realizar las limpiezas periodicas de la instalación. En los equipos con ruedas, levantar el freno de las ruedas y manipular el equipo con mucho cuidado teniendo en cuenta las posibles pendientes del suelo.



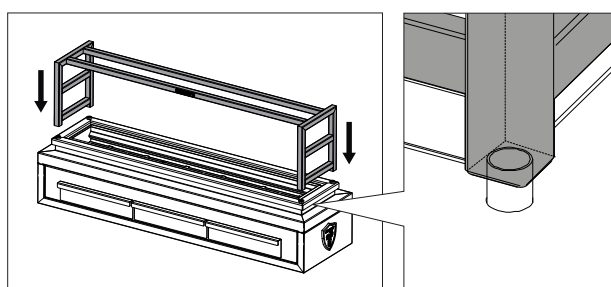
When installing the equipment on a piece of furniture or worktop not supplied by Josper, it is necessary to seal all joints with neutral sanitary silicone.

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

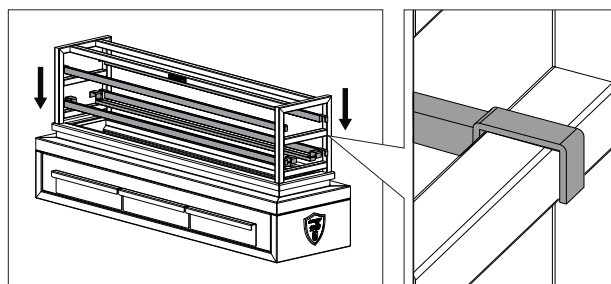
5.2 ROBATAGRILL ASSEMBLY MONTAJE ROBATAGRILL

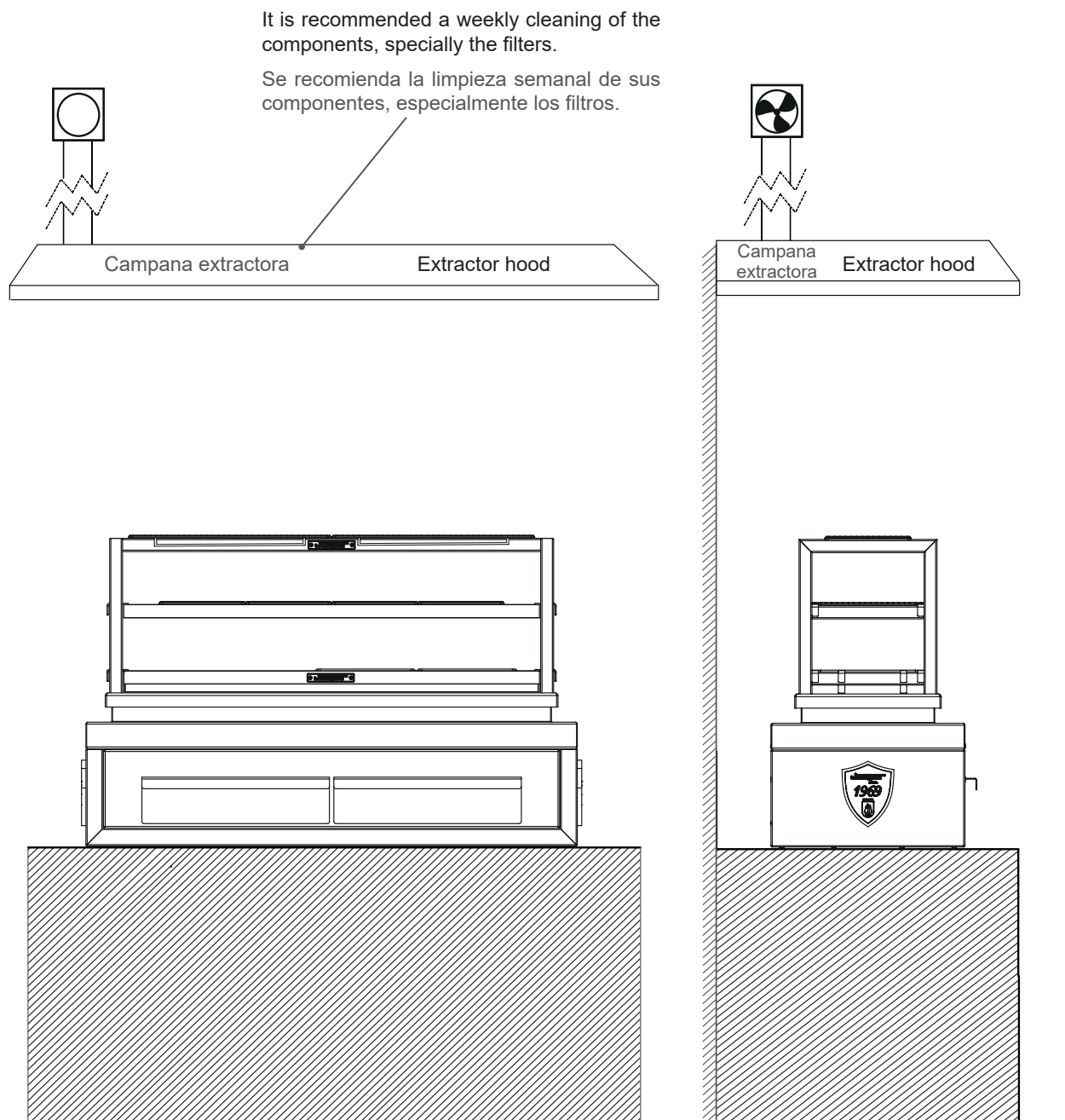


1



2





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.

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.

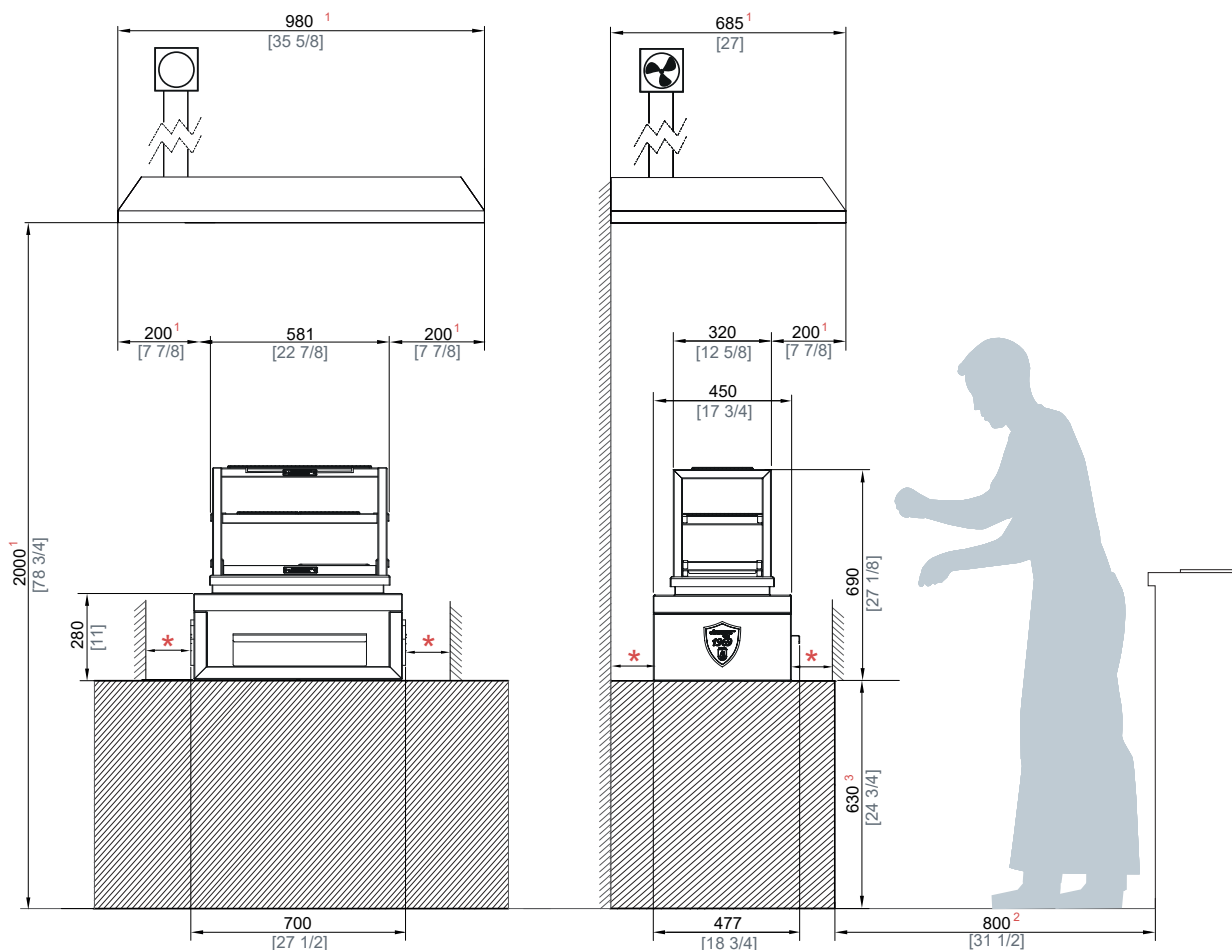
La instalación de la campana extractora debe ir acorde con el Estándar de Control de Ventilación y Protección del fuego de Cocinas Comerciales, NFPA 96. El mantenimiento, la limpieza y la inspección de la campana extractora debe efectuarse siguiendo las instrucciones del manual del fabricante y las normativas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

5.3 INSTALLATION ON COUNTERTOP INSTALACIÓN EN ENCIMERA

RGJ-PRO-S

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

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



When installing the equipment on a piece of furniture or worktop not supplied by Jospser, it is necessary to seal all joints with neutral sanitary silicone. Cuando se instale el equipo sobre un mueble o encimera no suministrada por Jospser, es necesario sellar todas las juntas con silicona neutra sanitaria.

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

1. RECOMMENDED VENT 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]

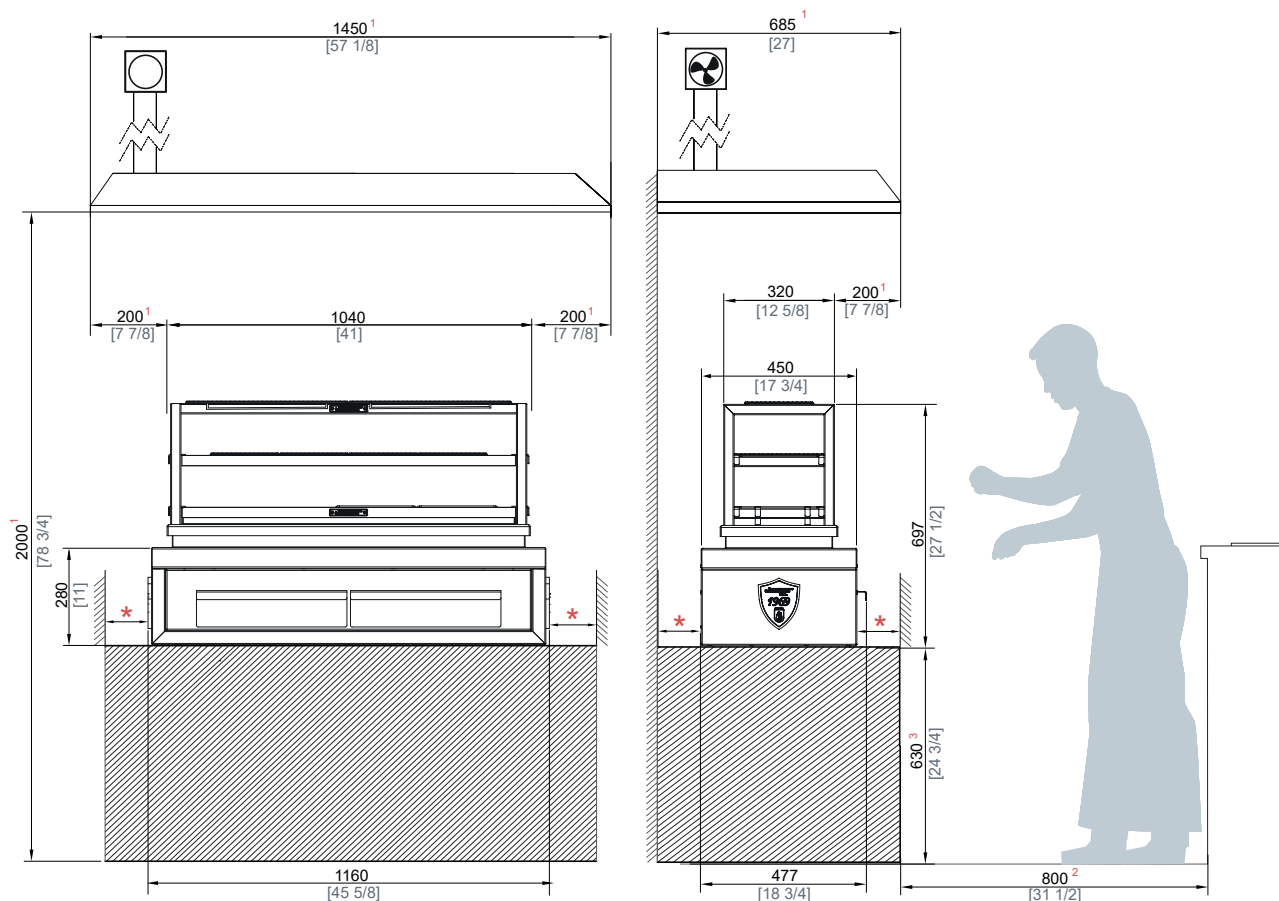
1. MEDIDAS MÍNIMAS RECOMENDADAS DE LA SALIDA DE HUMOS
2. ESPACIO RECOMENDADO DE TRABAJO PARA EL CHEF
3. ALTURA DE INSTALACIÓN RECOMENDADA

5.3 INSTALLATION ON COUNTERTOP INSTALACIÓN EN ENCIMERA

RGJ-PRO-M

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

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



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.

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

1. RECOMMENDED VENT 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]

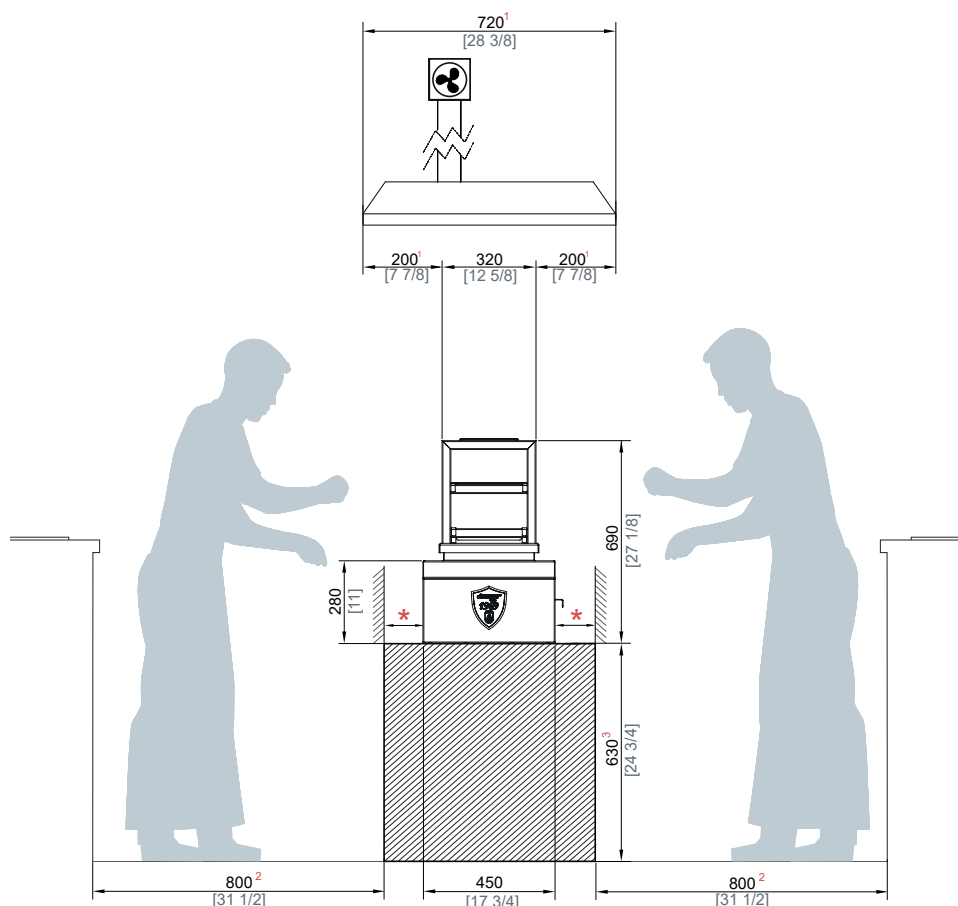
1. MEDIDAS MÍNIMAS RECOMENDADAS DE LA SALIDA DE HUMOS
2. ESPACIO RECOMENDADO DE TRABAJO PARA EL CHEF
3. ALTURA DE INSTALACIÓN RECOMENDADA

5.3 INSTALLATION ON COUNTERTOP INSTALACIÓN EN ENCIMERA

RGJ-PRO-M

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

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



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.

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

1. RECOMMENDED VENT 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]

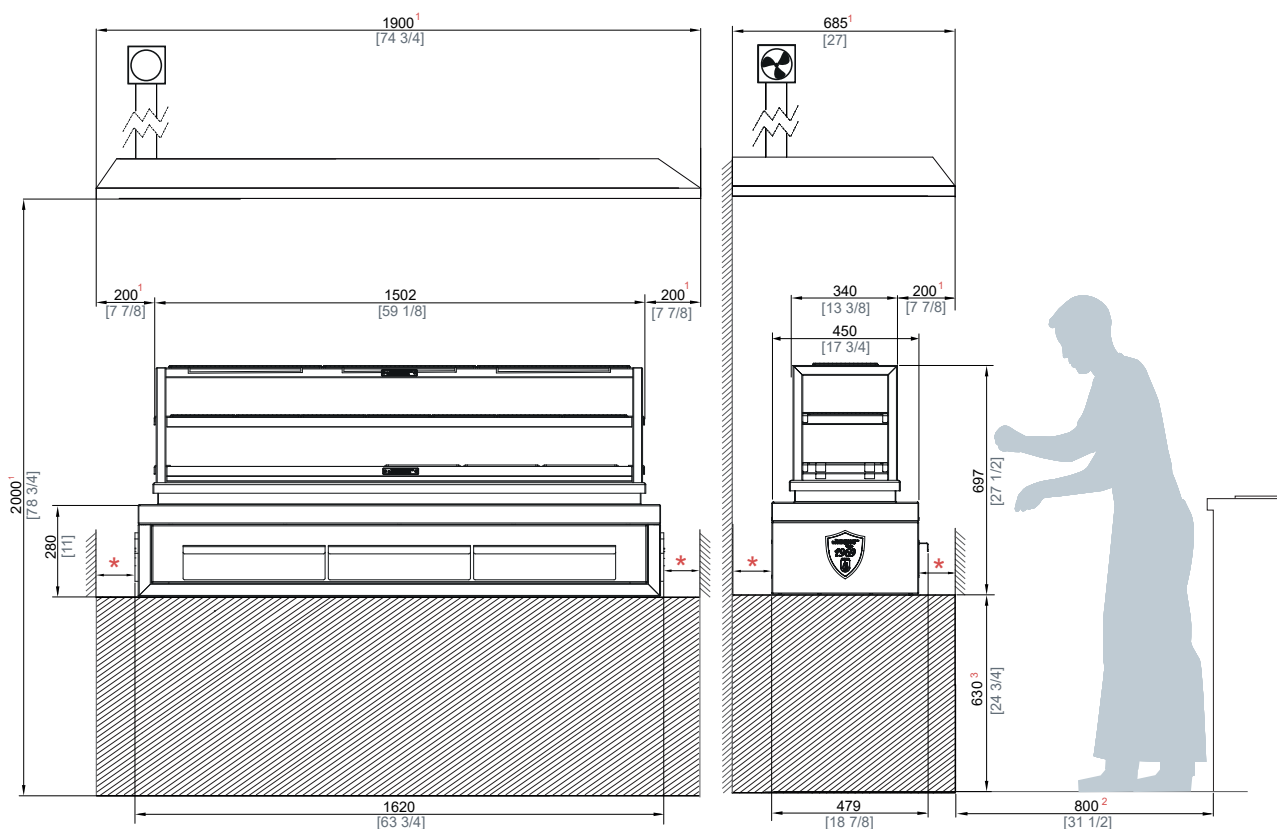
1. MEDIDAS MÍNIMAS RECOMENDADAS DE LA SALIDA DE HUMOS
2. ESPACIO RECOMENDADO DE TRABAJO PARA EL CHEF
3. ALTURA DE INSTALACIÓN RECOMENDADA

5.3 INSTALLATION ON COUNTERTOP INSTALACIÓN EN ENCIMERA

RGJ-PRO-L

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

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



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.

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

1. RECOMMENDED VENT 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]

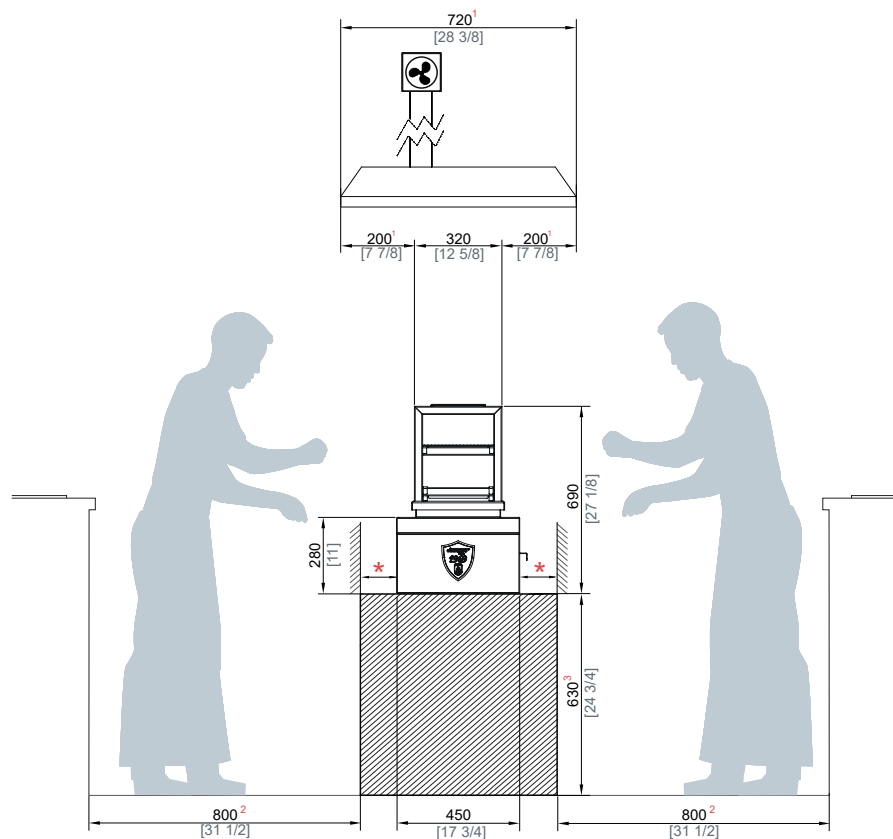
1. MEDIDAS MÍNIMAS RECOMENDADAS DE LA SALIDA DE HUMOS
2. ESPACIO RECOMENDADO DE TRABAJO PARA EL CHEF
3. ALTURA DE INSTALACIÓN RECOMENDADA

5.3 INSTALLATION ON COUNTERTOP INSTALACIÓN EN ENCIMERA

RGJ-PRO-L

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

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



When installing the equipment on a piece of furniture or worktop not supplied by Jospser, it is necessary to seal all joints with neutral sanitary silicone.
Cuando se instale el equipo sobre un mueble o encimera no suministrada por Jospser, es necesario sellar todas las juntas con silicona neutra sanitaria.

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

1. RECOMMENDED VENT 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 SALIDA DE HUMOS
2. ESPACIO RECOMENDADO DE TRABAJO PARA EL CHEF
3. ALTURA DE INSTALACIÓN RECOMENDADA

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.



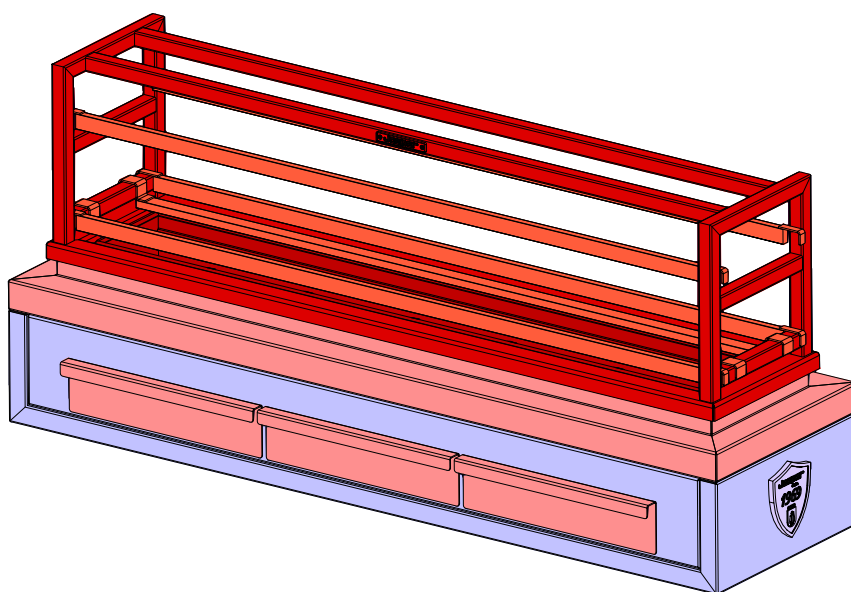
Before proceeding with the first food cooking, light the equipment two times in order to carbonize any remaining residue of coating or industrial surface protector.

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.



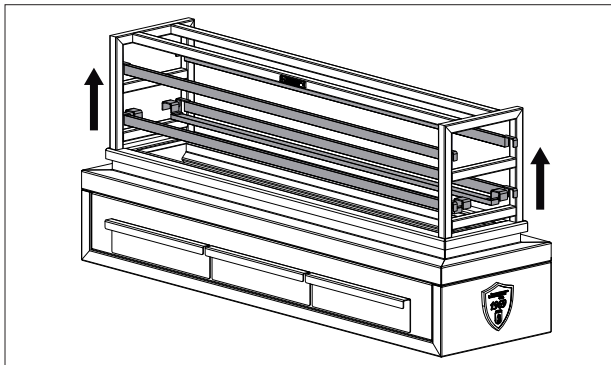
Very hot	Muy caliente
Hot	Caliente
Warm	Templado
Cold	Frío

The temperature reached in the different parts of the Robatagril PRO 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 Robatagril PRO 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

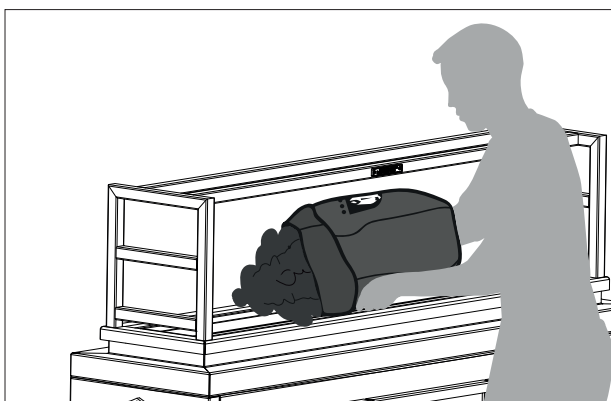
1



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

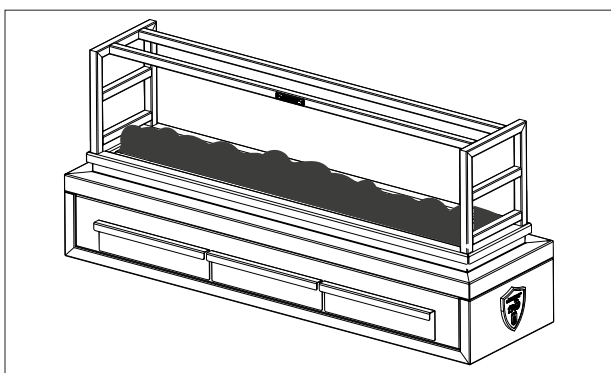
Encender la campana antes de realizar la carga de carbón, para extraer las posibles partículas de carbón que queden en suspensión.

2



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

Recuerde que la combustión del carbón vegetal produce emisiones de 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.

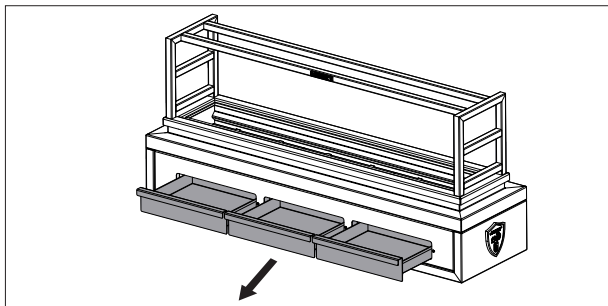


Pour the charcoal over the racks inside the combustion shield evenly.

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



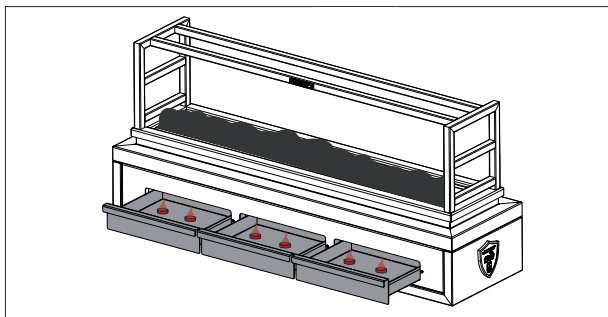
CAUTION! All the firing-up process must be done without the bars.

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

Empty the ash drawers from all ashes and dirt.

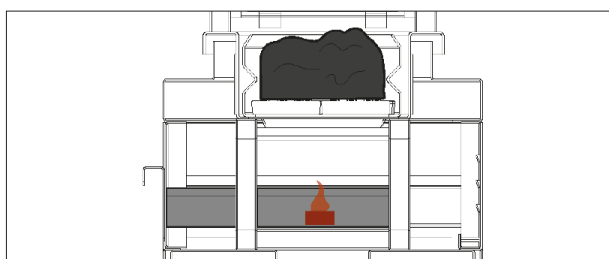
Vaciar los cajones de cenizas de toda ceniza y suciedad.

2

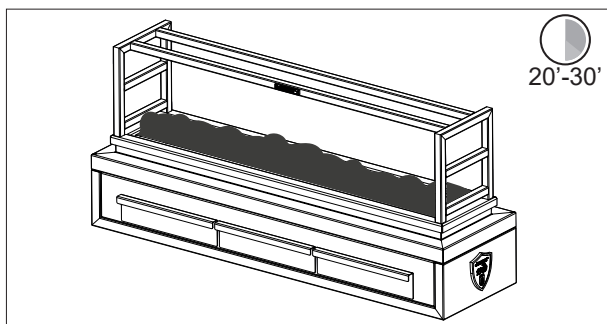


Place two firelighters in each drawer, put them near the end of the drawer. Light them up and partially close the drawer, leaving the firelighters under the racks.

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.



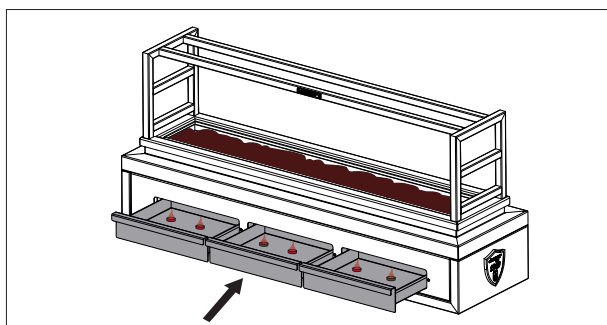
3



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 Robatagrill Pro ya esté encendida, cerrar los cajones de las cenizas.

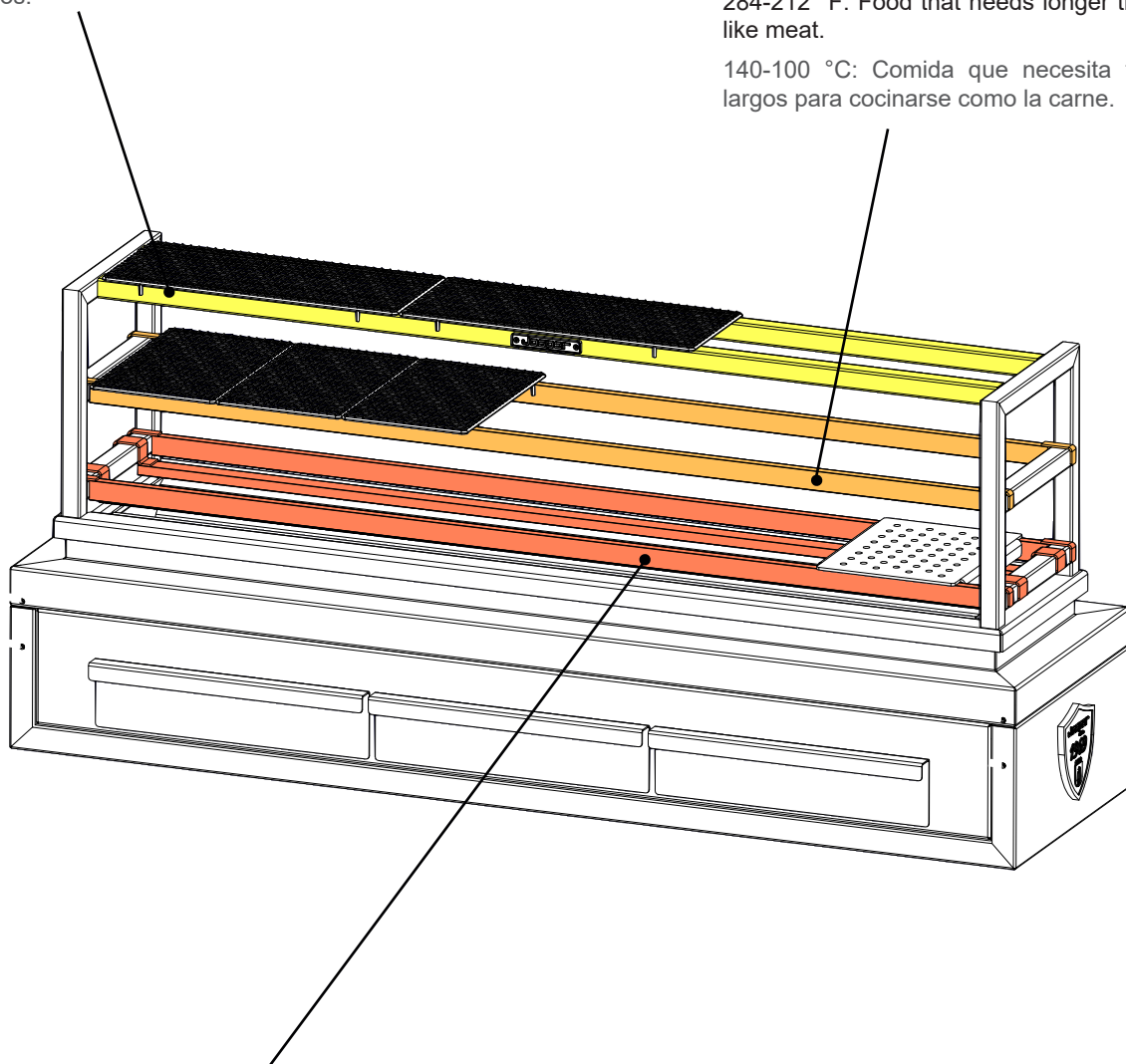
6.4 READY TO COOK LISTO PARA BRASEAR

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.

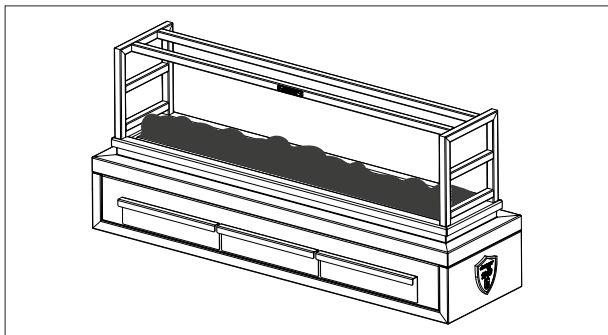
140-100 °C: Comida que necesita tiempos más largos para cocinarse como la carne.



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.

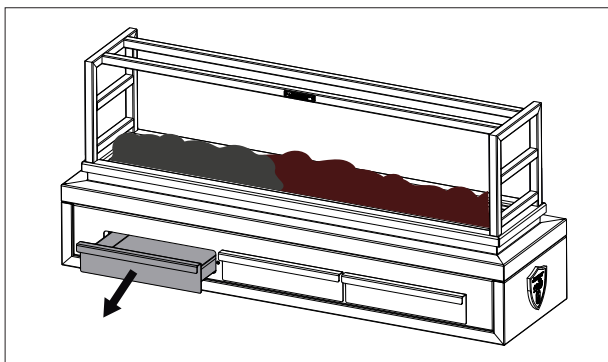
6.5 RELOAD OF THE EQUIPMENT RECARGA DEL EQUIPO



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

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

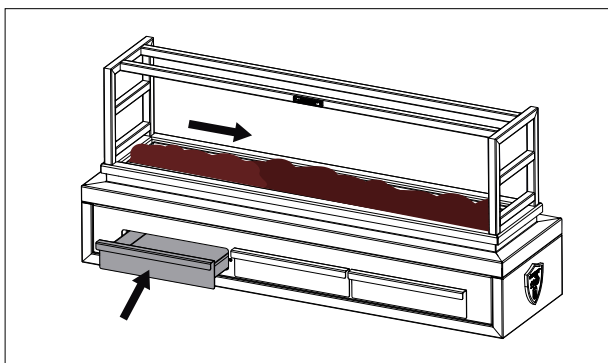
1



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

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

2



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:

DESPUÉS DE COCINAR:



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

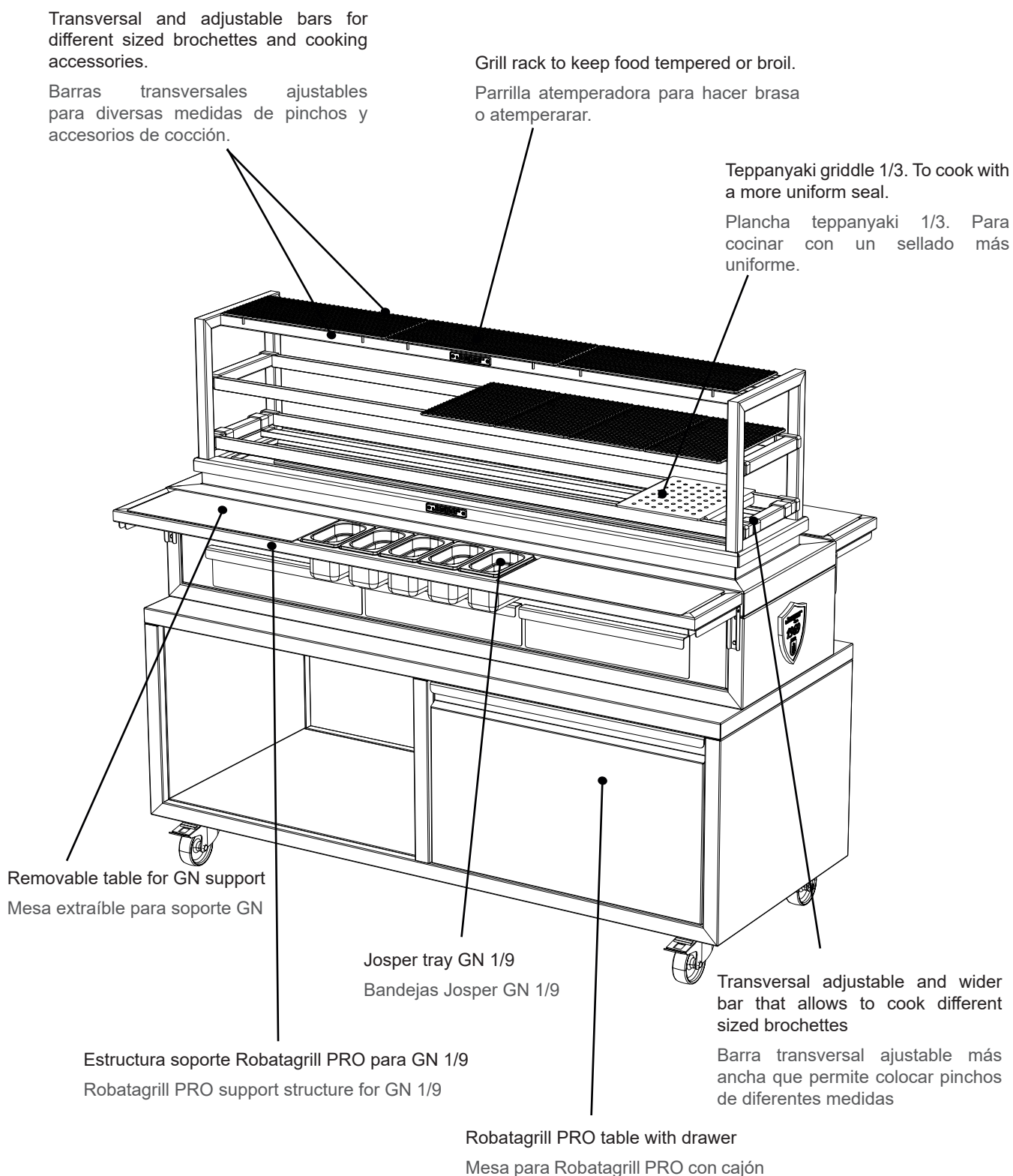
Nunca apagar el equipo con agua ni líquidos. El carbón se consume solo.



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.

6.6 ROBATAGRILL PRO ELEMENTS ELEMENTOS ROBATAGRILL PRO



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.



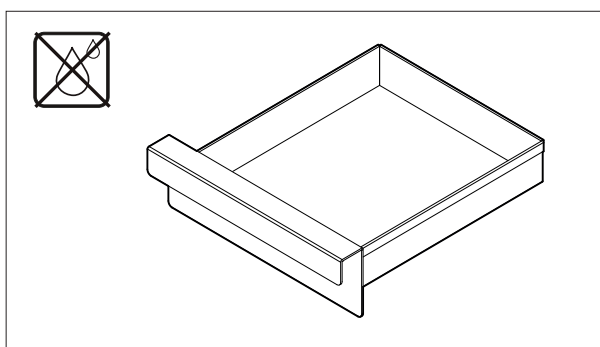
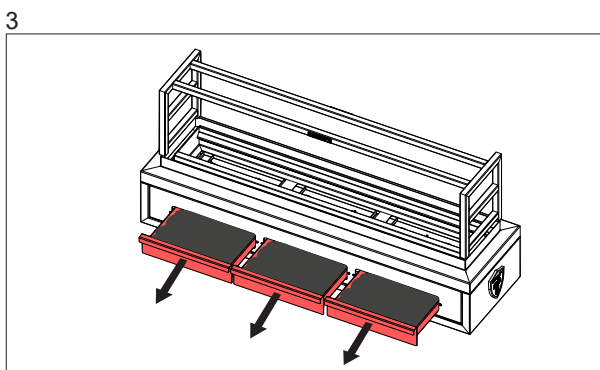
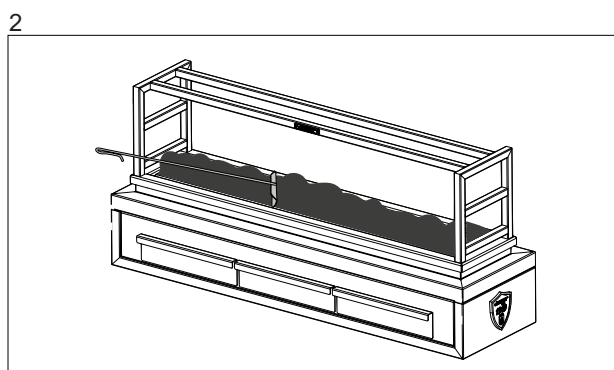
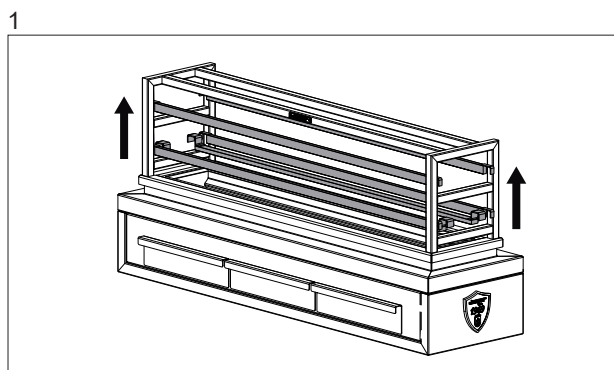
Put in dishwasher.
Usar lavavajillas.



Clean with wirebrush.
Limpiar con cepillo metálico.

ASH DRAWER

CAJÓN CENIZAS



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

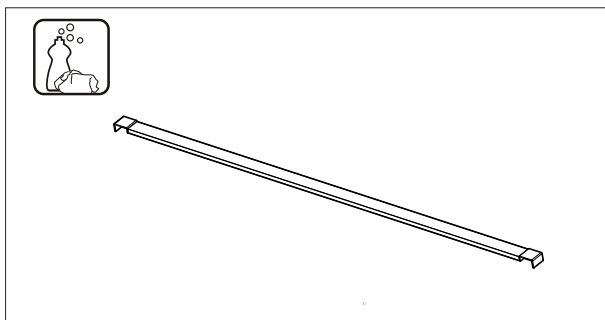
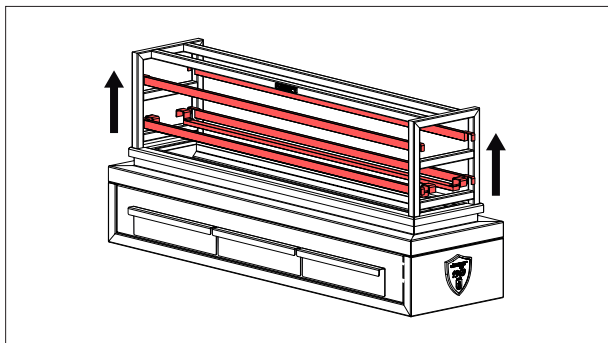
Haga que las cenizas caigan en los cajones de ceniza con la ayuda del atizador.

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.

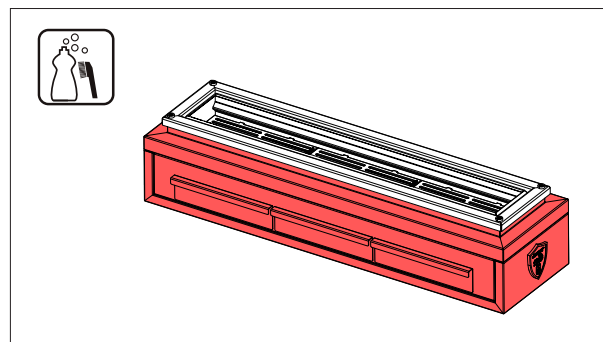
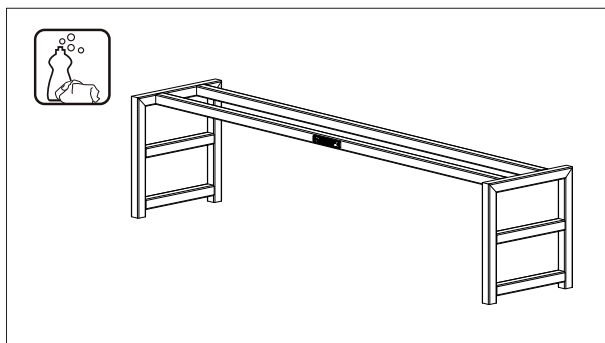
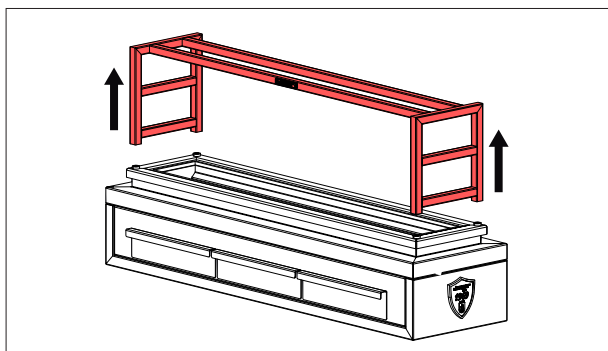
Eliminación de las cenizas- Las cenizas deberán ser recogidas en un contenedor de metal con un cierre de seguridad. El contenedor cerrado deberá estar situado sobre un suelo no combustible, lejos de cualquier material combustible, mientras se espera su enfriamiento. La eliminación de las cenizas tendrá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

7.2 DAILY CLEANING LIMPIEZA DIARIA

TOP BARS AND BOTTOM BARS BARRAS SUPERIORES Y BARRAS INFERIORES



SUPPORTS AND OUTSIDE SOPORTES Y EXTERIOR



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

7.3 WEEKLY CLEANING LIMPIEZA SEMANAL

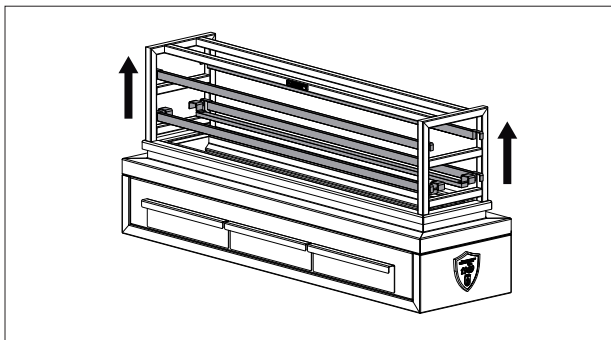
FIRE GRATES AND COMBUSTION SHIELD

REJILLAS DE FUEGO Y ESCUDO COMBUSTIÓN

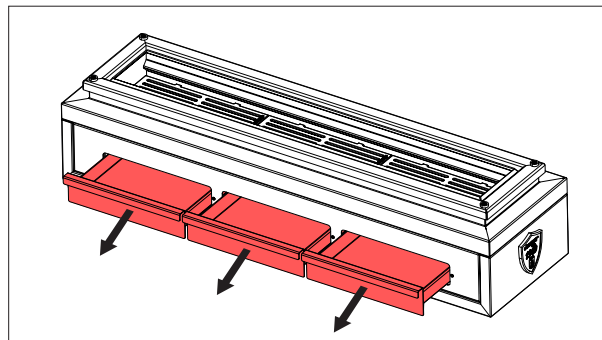
3-4 days

3-4 días

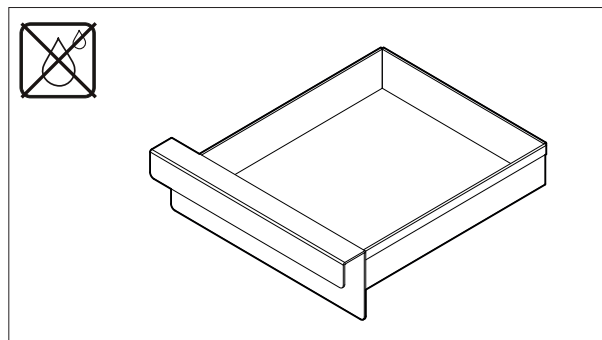
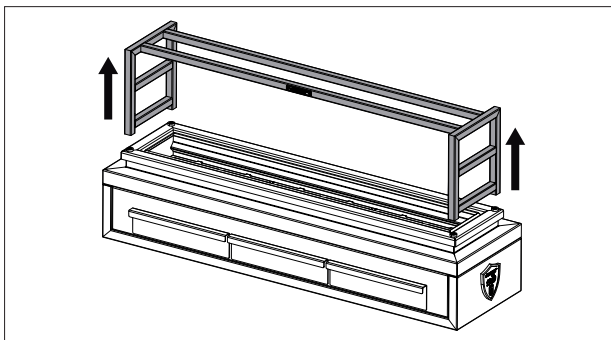
1



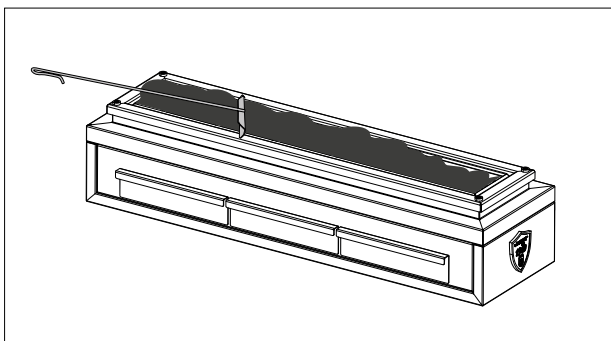
4



2



3

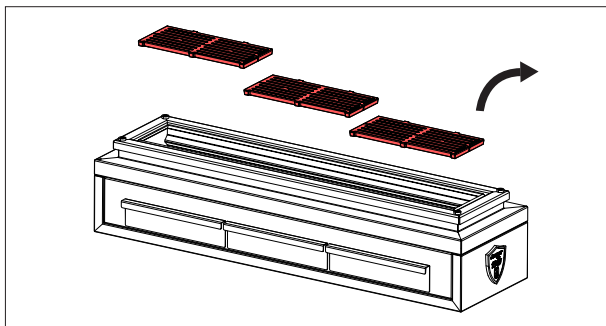


Disposal of ashes- Ashes should be placed in a metal container with a tight-fitting lid. The closed container of ashes should be placed on a non-combustible floor or on the ground, well away from all combustible materials, pending final disposal. When the ashes are disposed by burial in soil or otherwise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

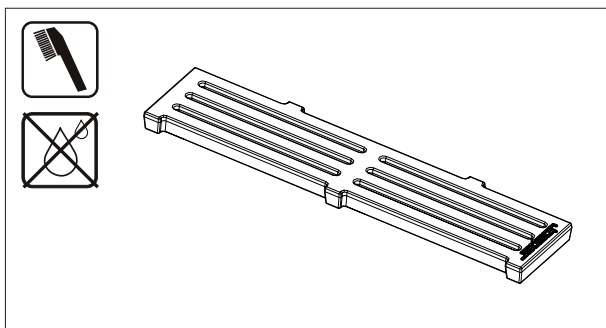
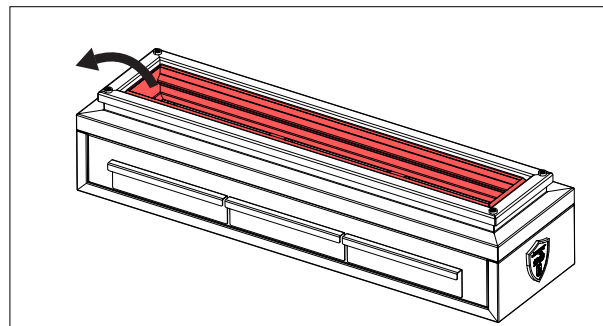
Eliminación de las cenizas- Las cenizas deberán ser recojidas en un contenedor de metal con un cierre de seguridad. El contenedor cerrado deberá estar situado sobre un suelo no combustible, lejos de cualquier material combustible, mientras se espera su enfriamiento. La eliminación de las cenizas tendrá 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

5

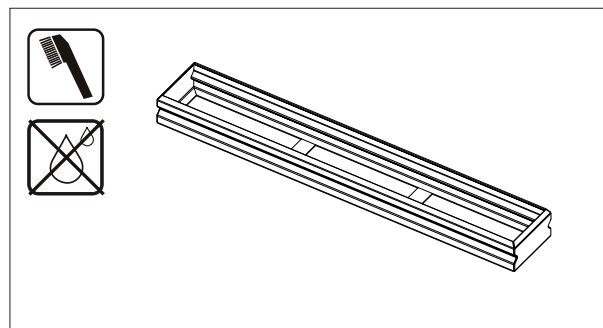


6



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.



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.



Do not subject the fire grates 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 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. CONTACT DETAILS

8. 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

