



## Základní popis, návod na použití a údržbu grilů JOSPER

Sabores s.r.o. – Výhradní zastoupení JOSPER pro ČR  
Nad ohradou 13, 130 00 Praha 3  
CZ 28191340

Obchod: Vyšehradská 6, 120 00 Praha 2  
tel.: +420 608 710 827, +420 603 468 664  
mail: [info@jospergrill.cz](mailto:info@jospergrill.cz)  
web: [www.jospergrill.cz](http://www.jospergrill.cz)

**Josper**<sup>®</sup>  
HORNOS BRASA



### Obecný popis Produktu

Josper je unikátní produkt, který v sobě kombinuje přednosti dvou zařízení, pece a grilu v jednom.

Dlouholetým zkoušením a vývojem vytvořil Josper speciální ocelové slitiny a další unikátní technologie zapracované do jejich stroje, díky kterým je možné celodenně připravovat pokrmy při teplotě 300-350 stupňů Celsia.

Výsledkem je rychlá příprava pokrmů a zachování jejich struktury, šťavnatosti a chuti, atributy, které restaurátérovi umožní odlišit se od konkurence v kvalitě i rychlosti.

**JOSPER CHARCOAL OVEN HJA**



**Josper**  
CHARCOAL EQUIPMENT  
THE HOBLEY CORPORATION

JOSPER S.A. Bulevar, 11  
08397 Pineda de Mar - Barcelona - Spain  
T +34 93 767 15 16  
[josper@josper.es](mailto:josper@josper.es)  
[www.josper.es](http://www.josper.es)



Produkt je vyroben v souladu s evropskou a americkou legislativou. Kvalita je opřena o řadu certifikátů a homologací (CE, UL, NSF\*, GOST, TR ...) a splňuje ty nejpřísnější evropské a světové bezpečnostní, hygienické a klimatické normy.

**Josper**<sup>®</sup>  
HORNOS BRASA



### Podmínky pro instalaci

Vhodnost **Instalace** Josperu je závislá na čtyřech základních faktorech:

- 1) Použití originálních bezpečnostních prvků a příslušenství
- 2) Velikost odvětrávacího otvoru
- 3) Síla odtahu
- 4) Rozměry a tvar digestoře

Základním požadavkem pro vhodnou instalaci je použití originálních bezpečnostních prvků a příslušenství Josper.



**Josper**<sup>®</sup>  
HORNOS BRASA

JOSPER S.A. Montpalau 1-3  
08397 Pineda de Mar - Barcelona - ESPAÑA  
T +34 93 767 15 16  
[josper@josper.es](mailto:josper@josper.es)



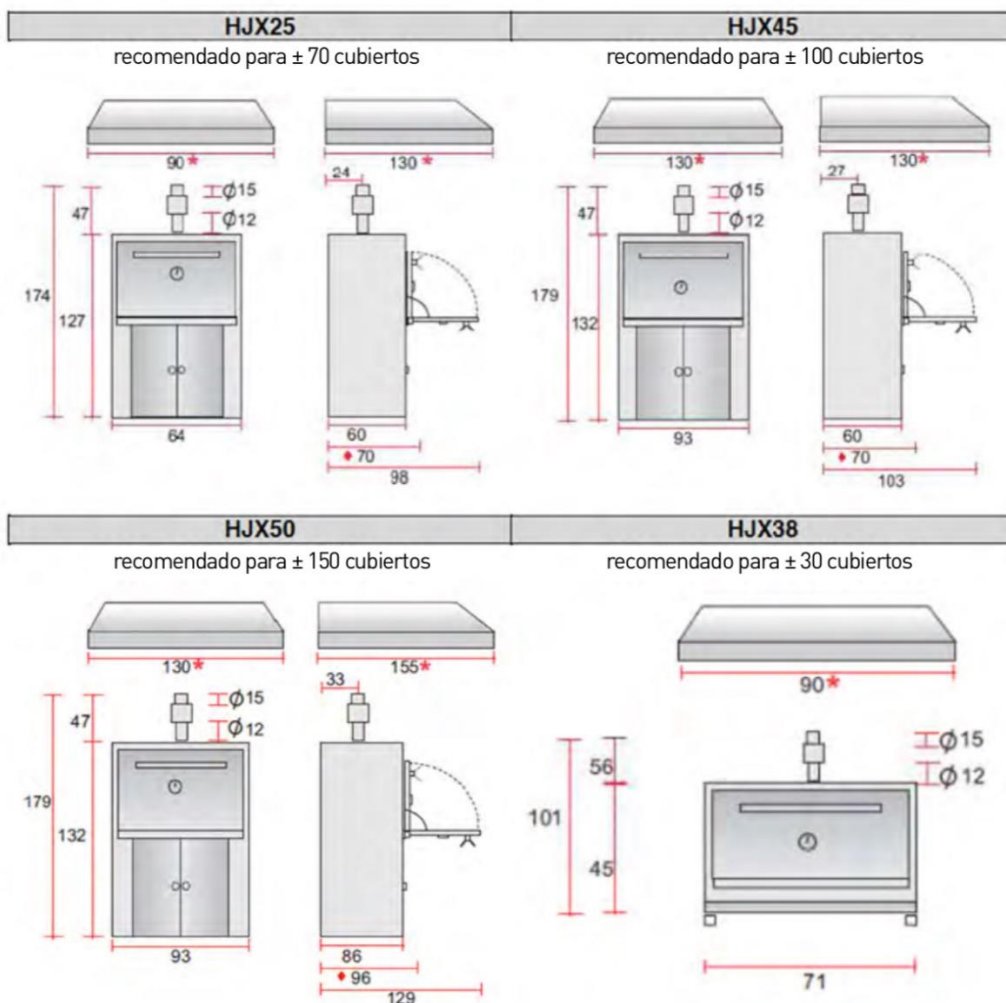
Zachytávač jisker (Firebreak), který zaručí, že se zbytky jisker a popílku nedostanou do ventilačního zařízení.

Přerušovač tahu – Klobouček (Firebreak hat), který sníží teplotu vycházející ze zachytávače jisker (max. na 65°) a umožní, aby spaliny vstupovaly do ventilace adekvátním způsobem, bez jakýchkoliv turbulencí. Klobouček navíc umocní bezpečnost zachytávače.

Průměr otvoru do ventilace by měl být minimálně 32 cm.

Síla extrakce se odvíjí od modelu. Pro model HJX25 je doporučená síla od tahu 2800 m<sup>3</sup>/h, pro model HJX45 pak 3500 m<sup>3</sup>/h a pro model HJX50 doporučujeme sílu extrakce 3800 m<sup>3</sup>/h.

Doporučené rozměry digestoří se odvíjí dle jednotlivých velikostí grilů Jospers.



*\*Při jakémkoliv druhu instalace je nezbytné se řídit pokyny zákona č. 133/1985 Sb., o požární ochraně, ve znění pozdějších předpisů.*

Josper je instalovaný u více jak 40 000 zákazníků ve 120 zemích světa. Grily Josper naleznete i v prostorách se zvýšenými bezpečnostními nároky, jako jsou např. letiště, obchodní centra, benzínové stanice, výškové budovy, historické zástavby, památkově chráněné budovy a další.



## Návod k použití grilů Josper

Před použitím Josperu:

Pečlivě se seznamte s návodem k použití.

Do blízkosti grilu ani na něj nepokládejte žádné hořlavé materiály (min. 30 cm).

Nepoužívejte žádné tekuté podpalovače. Používejte pouze tvrdé dřevěné uhlí.

Řiďte se pokyny k čištění a údržbě.

Neupravujte Josper žádnými neautorizovanými díly.

Mějte na paměti, že povrch Josperu je vystaven vysokým teplotám. Vždy používejte izolační rukavice, pokud s grilem nebo s rošty manipulujete, aby nedošlo ke spálení. Nedotýkejte se grilu bez ochranných pomůcek.

Nevyspávejte popel do hořlavých nebo tepelně deformovatelných nádob (plastových, gumových, dřevěných apod.).

Při instalaci je nutné vždy respektovat a dodržovat místní legislativu.

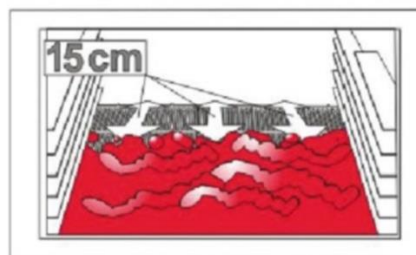
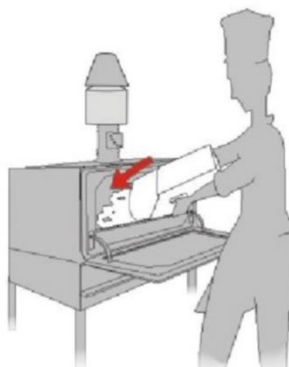
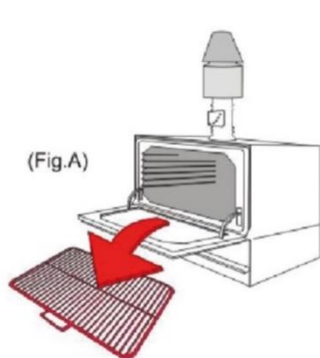
Pec musí být vždy používána se zavřenými dveřmi.

Pec Josper slouží výhradně k přípravě pokrmů, jakékoliv jiné využití může zvýšit rizika pro uživatele.



## Uvedení do provozu Vložení uhlí

Nejprve je nutné odebrat vnitřní grilovací rošty. Poté se umístí na litinové dolní rošty dřevěné uhlí. Pro optimální výkon je vhodné používat originální uhlí Josper, které pochází z tvrdého dřeva (Quebracho nebo Marabú). Má dlouhou trvanlivost a optimální výhřevnost. Uhlí je ideální umístit pyramidovým způsobem do středu grilu a zanechá se 15 cm volného místa v zadní části grilu (pro průtok vzduchu).



Doporučené množství uhlí pro rozhoření pro jednotlivé modely je následující:

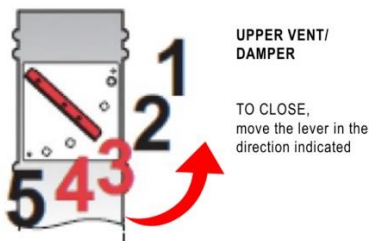
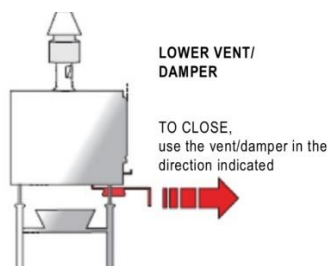
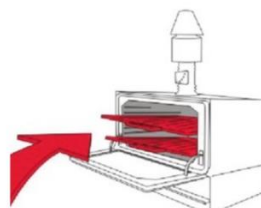
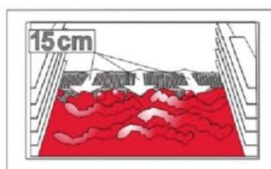
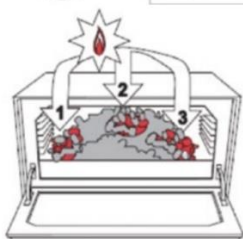
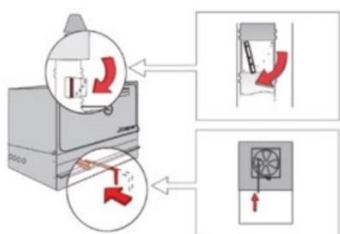
- HJX 20 - 5kg
- HJX 25 - 8kg
- HJX 45 - 10kg
- HJX 50 - 12kg

**Josper**<sup>®</sup>  
HORNOS BRASA



## Rozhoření grilu Josper

1. Oba regulátory přístupu vzduchu (nahore i dole) musí být otevřeny. Horní regulátor v pozici číslo 5, dolní maximálně otevřen (vysunut).
2. Do tří míst roštu rovnoměrně rozložte originální podpalovače Lumix – kapsle na bázi pevného alkoholu a cukru, které nezanechávají nežádoucí pachy a chutě. Jedenu kapsli vložte do středu a další dvě do stran. Nikdy nepoužívat hořlavé tekutiny. Jsou velmi nebezpečné!
3. Zavřete dveře grilu (můžete nechat i mírně pootevřené) a nechte uhlí rozhořet. Po 30-40 minutách by uhlí mělo být stabilizované, žhavé a bez plamenů. V tomto momentě by se mělo uhlí rovnoměrně rozložit uvnitř celého grilu. Dále je nutné zavřít dolní přívod vzduchu, vyčkat 10 minut a částečně snížit přívod vzduchu i na horním regulátoru. Klapku na horním regulátoru tedy umístíte na číslo 2 nebo 3.



**Josper**<sup>®</sup>  
HORNOS BRASA

JOSPER S.A. Montpalau 1-3  
08397 Pineda de Mar - Barcelona - ESPAÑA  
T +34 93 767 15 16  
josper@josper.es





## Používání a údržba grilu

Po rozhoření uhlí je Josper připravený k používání. Ideální je pracovat se dvěma vnitřními rošty - to zajišťuje dvě úrovně teplot a dvakrát větší plochu na grilování.

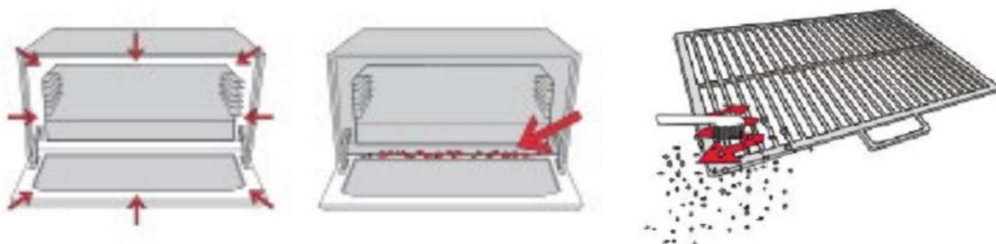
Ukončení směny a čištění:

Po skončení směny doporučujeme uzavřít horní přívod vzduchu a zkontrolovat, jestli je dolní přívod vzduchu také uzavřen. Poté vyndat vnitřní grilovací rošty z pece, aby nebyly vystaveny zbytkovému teplu. Nikdy nehaste uhlí vodou ani jinou tekutinou. Zbylé uhlí je možno použít následující den.

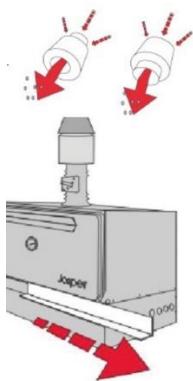
Čištění je nutné provádět vždy ráno, když gril není horký.

Grilovací rošty (každý den) i litinové rošty (jednou za týden) je nutné pořádně vykartáčovat. Na rošty Nepoužívejte odstraňovač mastnoty.

Velmi důležité je očistit i okrajové vnitřní rámy u dveří, aby se Josper mohl bez problémů zavírat. Gril musí být vevnitř pravidelně kartáčován. Na vnitřní rámy můžete použít odstraňovač mastnoty a následně kartáč. Na vnější části Josperu doporučujeme houbičku, hadr a odstraňovač mastnoty. Na vnější část kartáč nepoužívejte, mohlo by dojít k poškrábání.



Popelník vysypat a čistit každé 3 až 4 dny. Vyndat vnitřní horní grilovací rošty i dolní litinové rošty, otevřít dolní přívod vzduchu, aby popel propadl do poleňíku. Gril vykartáčovat zevnitř. Nezapomeňte také pravidelně čistit odkapávač tuku a horní box.



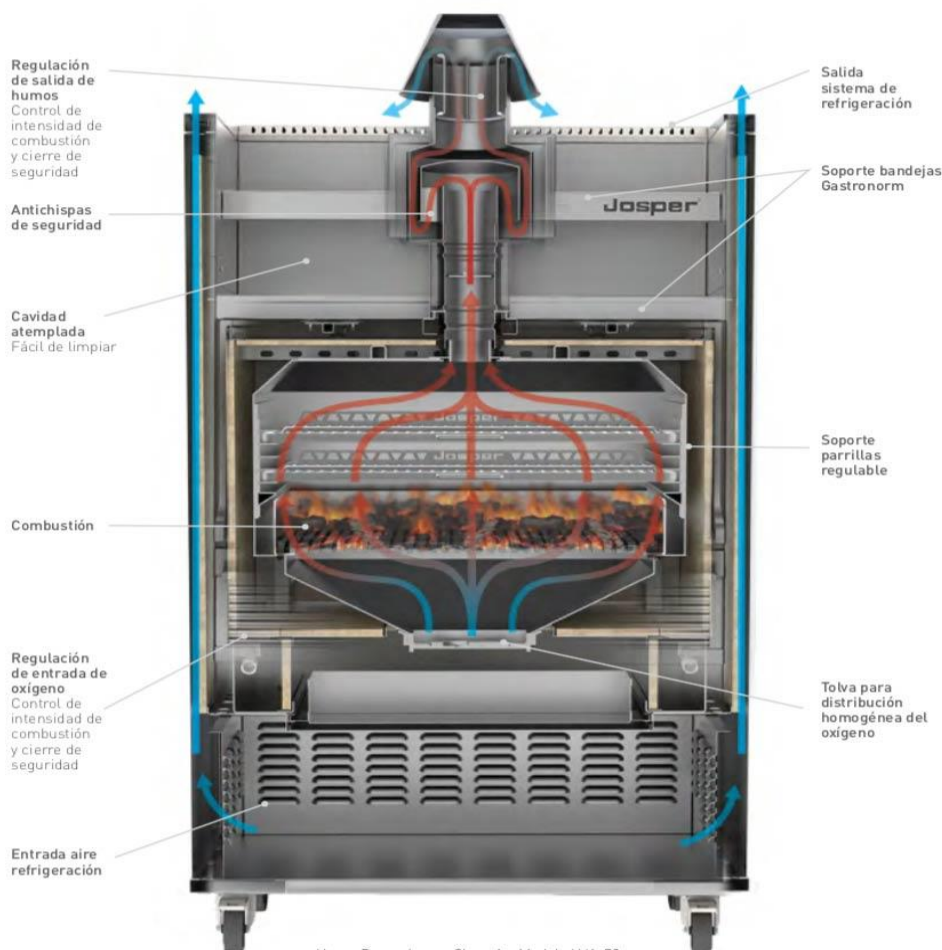
Zachytávač jisker – Firebreak, každý den opatrně vyklepat umělým kladívkem, nikdy nečistit pomocí vody či jiných tekutin!!!

Klobouček neboli přerušovač tahu – Firebreak hat, čistit každé ráno pomocí vody.





## Průřez technologie Josper



Horno Brasa Josper Clase A – Modelo HJA-50

### Upozornění

Velmi důležité je přečíst si manuál a seznámit se s návodem a popisem výrobku. Uživatel je vždy zodpovědný za správné používání Josperu, za správné čištění a kontrolu systému ventilace i za pravidelné čištění zachytávače jisker, kloboučku i ostatních částí, kde se může hromadit tuk.

Vzduchotechnika musí odpovídat standardům NFPA 96 a musí být čištěna a kontrolována dle zákona č. 133/1985 Sb., o požární ochraně, ve znění pozdějších předpisů.

**Nezapomínejte na pravidelnou údržbu a čištění vzduchotechniky několikrát ročně.** V případě, že v kuchyni používáte i další běžné technologie jako fritéza, grilovací tál, apod., může docházet k zanesení mastnoty do ventilačního zařízení. Nahromaděné usazeniny představují bezpečnostní riziko. Mohou vzplanout pouhým sáláním tepla při obyčejném vaření na pánvičce. Je proto důležité starat se nejen o gril, ale i vaši vzduchotechniku. Při údržbě ventilačního zařízení se řiďte pokyny vašeho dodavatele a návodem od výrobce. Doporučujeme provádět čištění ventilace adekvátní technologií, např. pomocí suchého ledu. Josper ručí za bezpečnost produktu jako takového, který odpovídá příslušné evropské legislativě a nejprůběžším mezinárodním standardům.