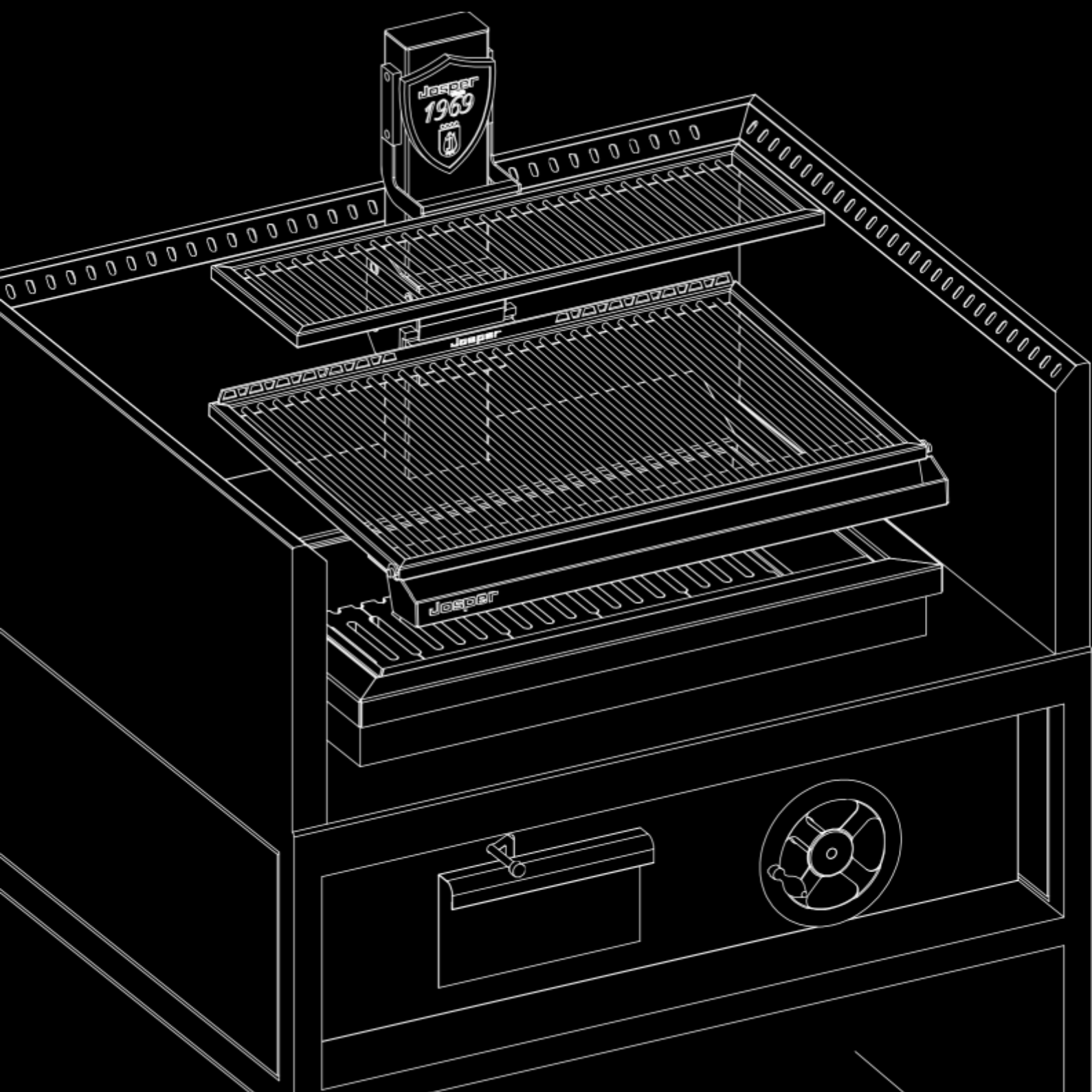


Josper®

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ «БАСКСКОГО ГРИЛЯ»



**ОСНОВНОЙ ПРИЧИНОЙ ВОЗГОРАНИЙ,
СВЯЗАННЫХ С ЭКСПЛУАТАЦИЕЙ ГРИЛЕЙ
ОТКРЫТОГО ТИПА, ЯВЛЯЕТСЯ РАЗМЕЩЕНИЕ
ГРИЛЯ НА НЕНАДЛЕЖАЩЕМ РАССТОЯНИИ ОТ
ЛЕГКОВОСПЛАМЕНЯЮЩИХСЯ МАТЕРИАЛОВ.
ПОЭТОМУ ЧРЕЗВЫЧАЙНО ВАЖНО
УСТАНОВИТЬ ГРИЛЬ ОТКРЫТОГО ТИПА В
СТРОГОМ СООТВЕТСТВИИ С
ИНСТРУКЦИЯМИ, ПРИВЕДЕННЫМИ В
НАСТОЯЩЕМ РУКОВОДСТВЕ ПО
ЭКСПЛУАТАЦИИ.**

Настоящее руководство по эксплуатации поможет вам использовать данное изделие эффективно и безопасно.

- Прежде чем приступать к установке и использованию устройства, ознакомьтесь со всеми инструкциями.
- Сохраните настоящее руководство.
- Этот документ понадобится вам в дальнейшем, поэтому храните его в доступном месте.
- Производитель изделия мог изменить приведенные в настоящем руководстве рисунки, технические чертежи и общие сведения по сравнению с их первоначальной редакцией.

Если гриль установлен неверно, это может привести к пожару. Чтобы снизить риск пожара, следуйте инструкциям по установке и использованию.

Пожалуйста, внимательно прочитайте все положения настоящего руководства, прежде чем приступать к установке гриля. Несоблюдение инструкций, приведенных в настоящем руководстве, может повлечь за собой повреждение имущества, травмы или смерть.



Gutenberg 11 • 08397 Pineda de Mar
Barcelona – SPAIN

[Гутенберг, 11, 08397, Пинеда-де-Мар,
Барселона, Испания]

**Документ
составлен:**
JOSPER S.A.U
[«Единоличная
акционерная
компания
«Хоспер»»]
Версия 03
03.28.2019



Компания JOSPER является семейным предприятием, успешно представленным на международном рынке. Мы гордимся своей историей и своими достижениями, но больше всего гордимся сотрудниками нашей компании, ведь на протяжении вот уже более 45 лет они вносят вклад в ее становление как бренда, деятельность которого не ограничивается только выпуском продукции. Мы – семья, и мы рады приветствовать вас в этой семье.

Скоро вы сможете убедиться на собственном опыте, что продукция компании JOSPER по-своему уникальна, что жарка на древесном угле приносит ни с чем не сравнимые впечатления и что связь между поваром, блюдом и брендом JOSPER возникает на эмоциональном уровне.

В наше время цифровых технологий и виртуальных отношений именно кулинария позволяет нам вернуться к истокам и ощутить подлинную радость жизни. В компании JOSPER мы понимаем всю важность приготовления пищи на угле, поскольку верим в магию ароматов и традиционных рецептов. Именно поэтому мы каждый день работаем для истинных ценителей традиционной кухни, которые стремятся раскрыть свой талант, создавая изумительные блюда.

В производстве продукции мы объединяем ремесло и современные технологии, чтобы достичь непревзойденного качества и долговечности наших изделий, а также гарантировать покупателям наилучший пользовательский опыт.

Компания JOSPER использует все свои знания, накопленные за долгие годы работы, чтобы преодолевать трудности и внедрять новые решения, которые мотивируют нас и помогают уверенно шагать в будущее. Уделяя особое внимание проведению прикладных исследований, осуществлению разработок и реализации технических инноваций, мы взаимодействуем с рядом научных центров, чтобы совершенствовать имеющийся ассортимент продукции, а также расширять его за счет новых изделий.

Кроме того, мы соблюдаем свои обязательства перед обществом во всех сферах деятельности компании. Экологическая эффективность является центральным принципом нашей работы, который помогает нам решать текущие задачи и производить продукцию, неизменно сохраняя ответственное отношение к окружающей среде.

Мы сотрудничаем с лучшими поварами мира, учимся у них и растем вместе с ними. И все это мы делаем для вас, чтобы использование продукции компании JOSPER принесло вам незабываемые впечатления.

Мы уверены, что вам понравится продукция JOSPER. Спасибо, что доверяете нам!

Пере Юли

Сооснователь и президент компании
JOSPER S.A.U.

стр. 3	1. ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ «БАСКСКОГО ГРИЛЯ»
стр. 7	2. ТЕХНОЛОГИЯ JOSPER
стр. 11	3. АССОРТИМЕНТ «БАСКСКИХ ГРИЛЕЙ» JOSPER
стр. 13	3.1 Ассортимент «баскских грилей»
стр. 14	3.2 PVJ-076-1
стр. 16	3.3 PVJ-050-2
стр. 18	3.4 PVJ-076-2
стр. 20	3.5 PVJ-076-3
стр. 23	4. КОНСТРУКЦИЯ И СХЕМА ИЗДЕЛИЯ
стр. 24	4.1 Компоненты
стр. 26	4.2 Внешние компоненты
стр. 27	4.3 Внутренние компоненты
стр. 29	5. ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ
стр. 30	5.1 Предупреждения
стр. 31	5.2 Сборка
стр. 32	5.3 Установка
стр. 37	6. ИНСТРУКЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ
стр. 38	6.1 Предупреждения
стр. 39	6.2 Загрузка угля
стр. 41	6.3 Розжиг гриля
стр. 43	6.4 Повторная загрузка угля
стр. 44	6.5 Расход угля
стр. 45	7. ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ
стр. 46	7.1 Предупреждения
стр. 47	7.2 Ежедневная чистка
стр. 50	7.3 Чистка каждые две недели
стр. 53	8. ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБСЛУЖИВАНИЮ
стр. 54	8.1 Предупреждения
стр. 55	8.2 Замена троса механизма передачи
стр. 57	8.3 Замена затвора для золы
стр. 59	8.4 Замена диска затвора для золы
стр. 59	9. ПОСУДА JOSPER
стр. 60	9.1 Предупреждения
стр. 61	9.2 Кастрюли и крышки
стр. 62	9.3 Гастроемкости
стр. 63	9.4 Тарелки и деревянные подставки
стр. 64	9.5 Щипцы и щетки
стр. 65	9.6 Корзины и вертела
стр. 67	10. УГОЛЬ JOSPER
стр. 69	10.1 Виды угля
стр. 71	11. ГАРАНТИЯ
стр. 75	12. КОНТАКТНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

ПРЕЖДЕ ЧЕМ ПРИСТУПАТЬ К УСТАНОВКЕ И
ИСПОЛЬЗОВАНИЮ УСТРОЙСТВА,
ПОЖАЛУЙСТА, ОЗНАКОМЬТЕСЬ СО ВСЕМИ
ИНСТРУКЦИЯМИ

*СОХРАНИТЕ НАСТОЯЩЕЕ РУКОВОДСТВО



1. ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ «БАСКСКОГО ГРИЛЯ»



1. ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ «БАСКСКОГО ГРИЛЯ»



При эксплуатации печи используйте детали и методы, которые рекомендованы компанией Jospet и описаны в настоящем руководстве.



ОСТОРОЖНО! НЕ ЗАГОРАЖИВАЙТЕ пространство вокруг печи изоляционными материалами или другими предметами. Соблюдайте обозначенные воздушные зазоры.



ВНИМАНИЕ! Если гриль установлен неверно, это может привести к пожару. Чтобы снизить риск пожара, следуйте инструкциям по установке.



ОСТОРОЖНО! НЕ РАЗМЕЩАЙТЕ легковоспламеняющиеся материалы на расстоянии менее 30 см от боковых стенок и верхней части гриля.



НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ горючие жидкости для розжига угля. Используйте в качестве топлива для гриля только древесный уголь.



Регулярно проводите техническое обслуживание и чистку изделия в соответствии с рекомендациями компании Jospet, приведенными в настоящем руководстве.



Заказывая в компании Jospet запасные части, принадлежности или другие компоненты, обязательно указывайте их артикул и наименование. При этом следите, чтобы наименование и артикул были указаны верно.



Запрещается вносить изменения в конструкцию изделия без предварительного разрешения компании Jospet.

1. ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ «БАСКСКОГО ГРИЛЯ»



НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ детали или компоненты от других устройств или производителей.



Компания Jospet не несет ответственности за ущерб, нанесенный людям, изделиям или строениям вследствие ненадлежащего использования или технического обслуживания гриля.



Помните, что все доступные поверхности открытого гриля нагреваются до высокой температуры. При работе с гриль-решетками используйте защитные перчатки или щипцы во избежание ожогов. Не прикасайтесь к устройству голыми руками.



НЕ ВЫСЫПАЙТЕ золу в емкости из легковоспламеняющихся материалов или материалов, деформируемых под воздействием высоких температур, например, из пластмассы, резины, дерева и т. д.



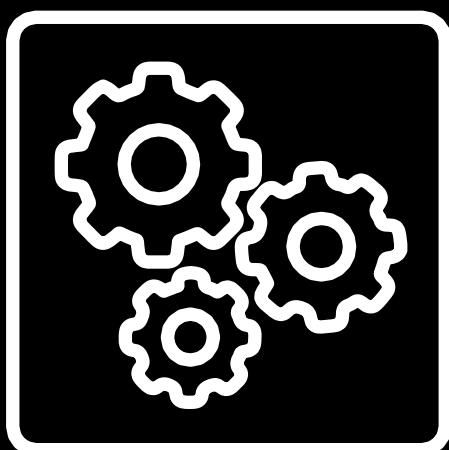
ВНИМАНИЕ! Перед использованием гриля ознакомьтесь с соответствующими нормами национального и регионального законодательства; эти нормы могут предусматривать меры предосторожности, дополняющие те указания, которые изложены в этом документе.



Гриль JOSPER предназначен только для приготовления пищи; применение в других целях может подвергать пользователя серьезной опасности.



2. ТЕХНОЛОГИЯ JOSPER



2. ТЕХНОЛОГИЯ JOSPER

Регулируемая съемная
гриль-решетка

Съемная решетка для
вяления

Вентиляционный контур

Ventilation Circuit

Топочная
заслонка

Лоток для жира

Область
горения угля

Изолирующая
воздушная камера

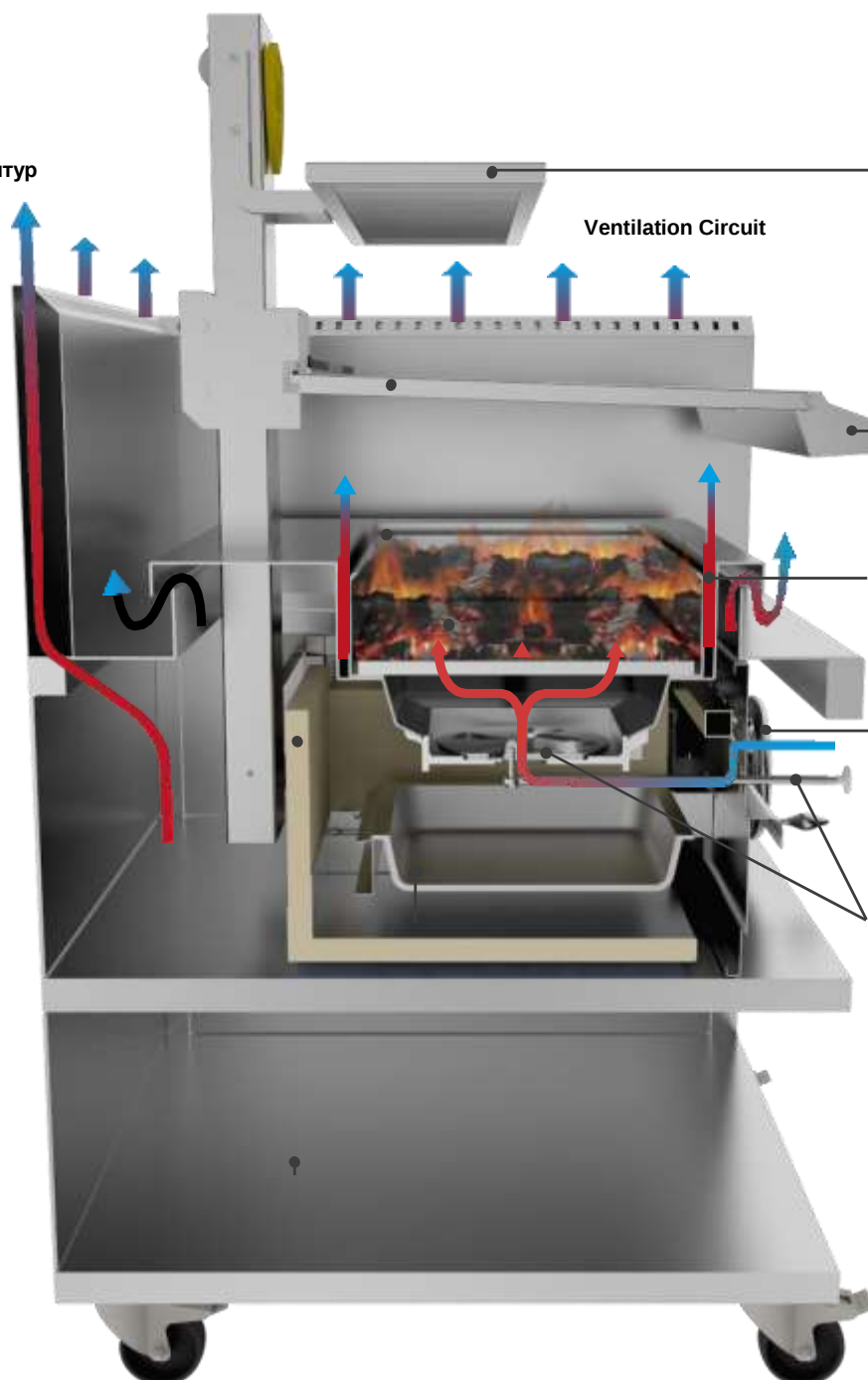
Термоизоляция

Маховичок
Легко регулирует
высоту решетки

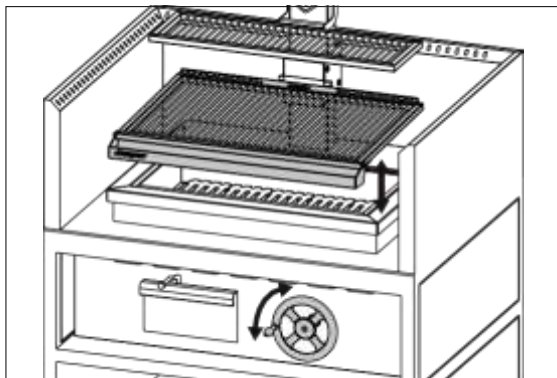
Лоток для золы в
формате 2/3
Gastronorm

Регулятор подачи воздуха
Контроль интенсивности
горения

Отсек для хранения

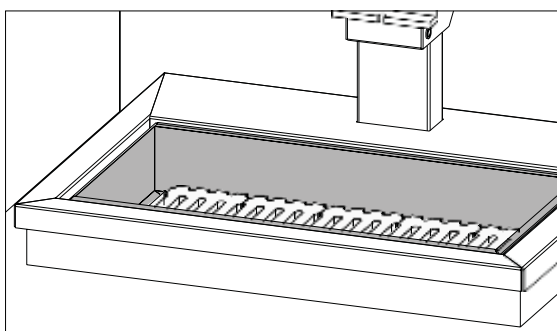


2. ТЕХНОЛОГИЯ JOSPER



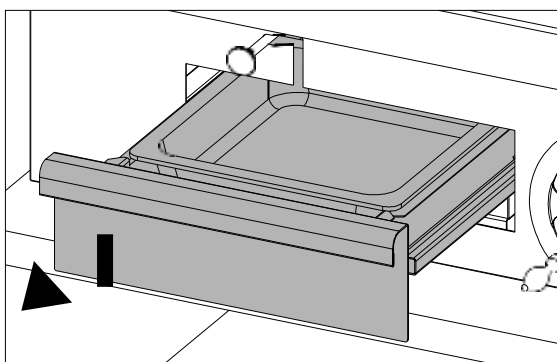
РЕГУЛИРУЕМАЯ ГРИЛЬ-РЕШЕТКА

Высота решетки регулируется с помощью маховичка, соединенного с механизмом передачи, которая упрощает и облегчает управление.



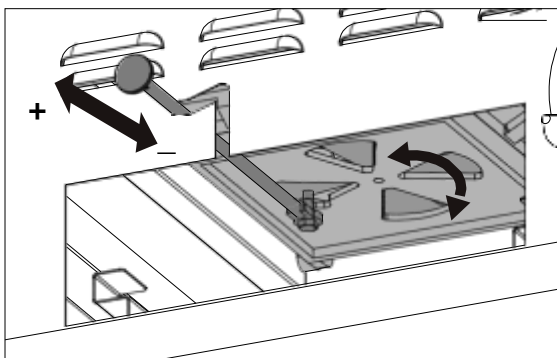
ТОПОЧНАЯ ЗАСЛОНКА

Изготовлена из огнеупорной стали. Заслонка изолирует область горения угля, тем самым защищая корпус гриля от перегрева.



ЛОТОК ДЛЯ ЗОЛЫ

Лоток служит для сбора золы, образующейся при горении угля. Кроме того, когда открывается лоток, внутрь поступает дополнительный воздух, необходимый для горения угля.

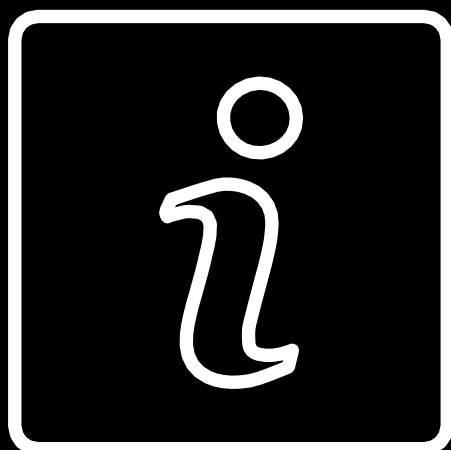


РЕГУЛЯТОР ПОДАЧИ ВОЗДУХА

Нижний клапан позволяет контролировать подачу воздуха в топочную камеру. Конструкция в формате желоба позволяет одним движением изменить размер отверстия клапана. Клапан также выполняет предохранительную функцию.



3. АССОРТИМЕНТ «БАСКСКИХ ГРИЛЕЙ» JOSPER





3.1 АССОРТИМЕНТ «БАСКСКИХ ГРИЛЕЙ» JOSPER

PVJ-076-1

Рабочая зона 30 x 20 1/8 дюймов
60 x 510 мм



PVJ-050-2

Рабочая зона 500 x 510 мм (x2)
19 3/4 x 20 1/8 дюймов (x2)



PVJ-076-2

Рабочая зона 30 x 20 1/8 дюймов (x2) / 760 x 510 мм (x2)



PVJ-076-3

Рабочая зона 30 x 20 1/8 дюймов (x3) / 760 x 510 мм (x3)



ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Рабочая зона	30 x 20 1/8 дюймов		760 x 510 мм
Шаг решетки	11 1/2 дюймов		290 мм
Время розжига	в среднем 20 мин		в среднем 20 мин
Суточный расход угля	в среднем 39,7 - 44 фнт		18 - 20 кг в среднем
Температура жарки	482 °F		250 °C
Номинальная тепловая мощность	4,02 л.с.		3 кВт
Скорость вытяжки	1471 фт³ /мин		2500 м³/ч
Масса нетто	676,8 фнт		307 кг

УСТАНОВКА

Расстояние до негорючего оборудования	4 дюймов		100 мм
Расстояние до горючего оборудования	12 дюймов		300 мм

КОМПЛЕКТ: РАЗМЕР И ВЕС

Размер комплекта	59 7/8 x 42 1/2 x 71 5/8 дюймов		1520 x 1080 x 1820 мм
Масса брутто комплекта	994,3 фнт		451 кг

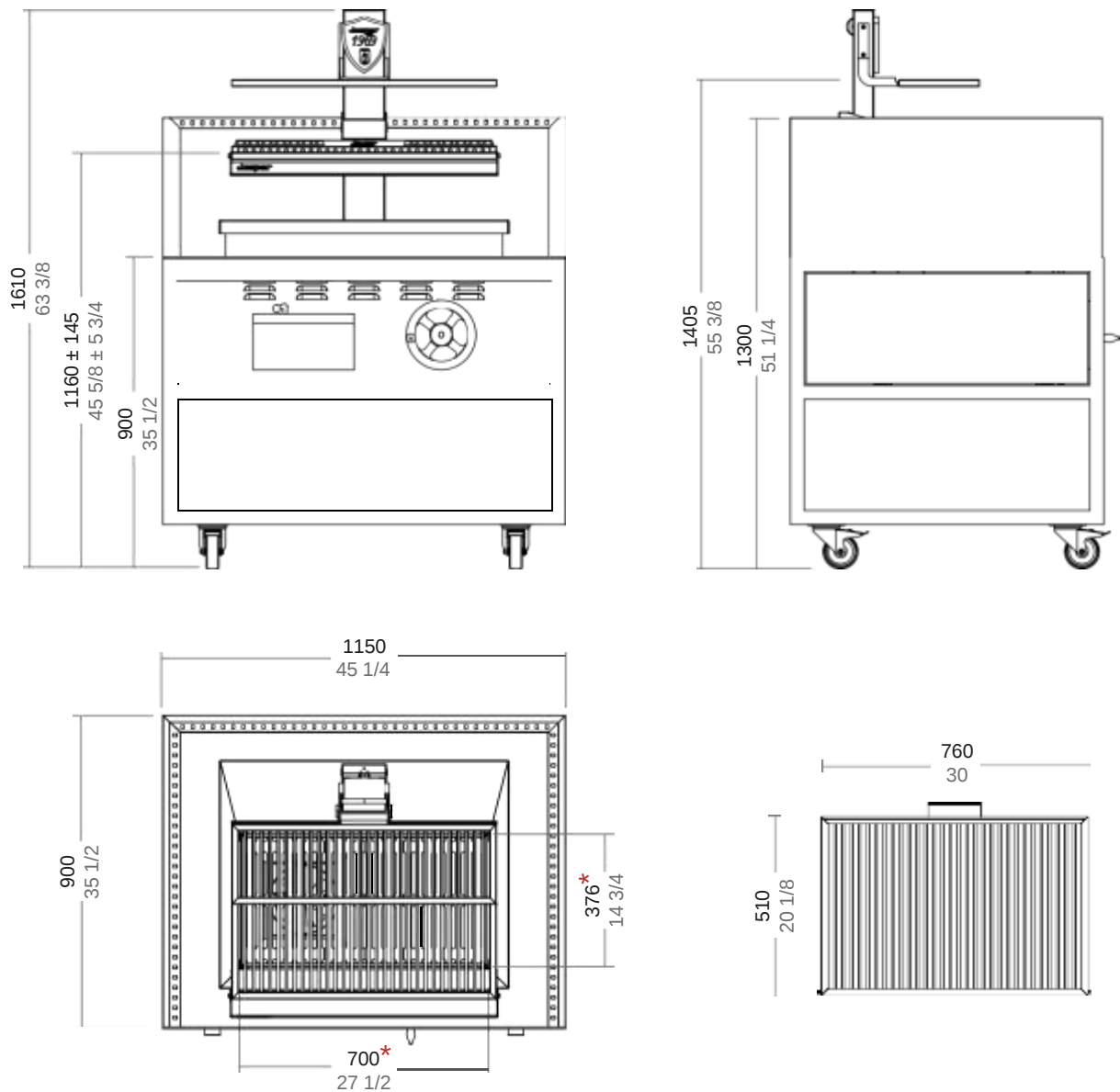
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ В КОМПЛЕКТЕ

Гриль-решетка для жарки
 Решетка для вяления
 Топочная заслонка
 Лоток для жира
 Щипцы Jospet
 Кочерга
 Лоток для золы
 Маховичок

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Выдвижной ящик для хранения
 Посуда (глава 9)

3.2 PVJ-076-1



* Размеры топочной заслонки

Черным цветом указаны размеры в миллиметрах (мм), серым – в дюймах (in).



ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Рабочая зона	19 3/4 x 20 1/8 дюймов (x2)		500 x 510 мм (x2)
Шаг решетки	11 1/2 дюймов		290 мм
Время розжига	в среднем 20 мин		в среднем 20 мин
Суточный расход угля	в среднем 44 - 48,5 фнт		в среднем 20 - 22 кг
Температура жарки	482 °F		250 °C
Номинальная тепловая мощность	6 л.с.		4,5 кВт
Скорость вытяжки	2060 фт³ /мин		3500 м³/ч
Масса нетто	809,1 фнт		367 кг

УСТАНОВКА

Расстояние до негорючего оборудования	4 in		100 мм
Расстояние до негорючего оборудования	12 in		300 мм

КОМПЛЕКТ: РАЗМЕР И ВЕС

Размер комплекта	59 7/8 x 42 1/2 x 71 5/8 in		1520 x 1080 x 1820 мм
Масса брутто комплекта	-		-

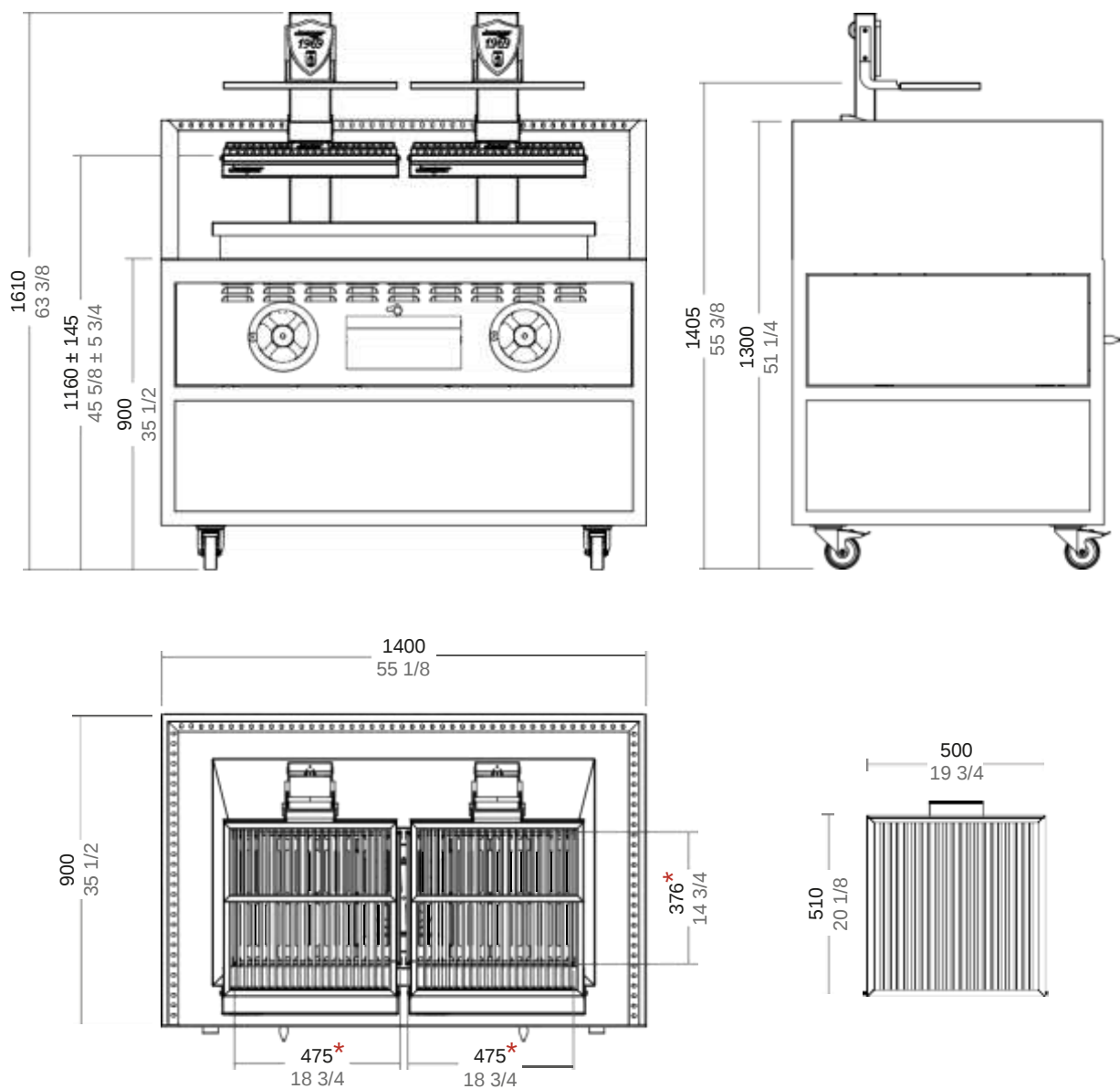
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ В КОМПЛЕКТЕ

Гриль-решетки для жарки
 Решетки для вяления
 Топочные заслонки
 Лотки для жира
 Щипцы Jospet
 Кочерга
 Ящик для золы
 Колесики

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Выдвижной ящик для хранения
 Посуда (глава 9)

3.3 PVJ-050-2



* Размеры топочной заслонки

Черным цветом указаны размеры в миллиметрах (мм), серым – в дюймах (in).



ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Рабочая зона	30 x 20 1/8 дюймов (x2)		760 x 510 мм (x2)
Шаг решетки	11 1/2 дюймов		290 мм
Время розжига	в среднем 20 мин		в среднем 20 мин
Суточный расход угля	в среднем 79,4 – 88,2 фунт		в среднем 36 - 40 кг
Температура жарки	482 °F		250 °C
Номинальная тепловая мощность	8 л.с.		6 кВт
Скорость вытяжки	2354 фут ³ /мин		4000 м3/ч
Масса нетто	1159,6 фунт		526 кг

УСТАНОВКА

Расстояние до негорючего оборудования	4 дюймов		100 мм
Расстояние до горючего оборудования	12 дюймов		300 мм

КОМПЛЕКТ: РАЗМЕР И ВЕС

Размер комплекта	86 5/8 x 45 1/4 x 82 3/4 дюймов		2200 x 1150 x 2100 мм
Масса брутто комплекта	1662,3 фунтов		754 кг

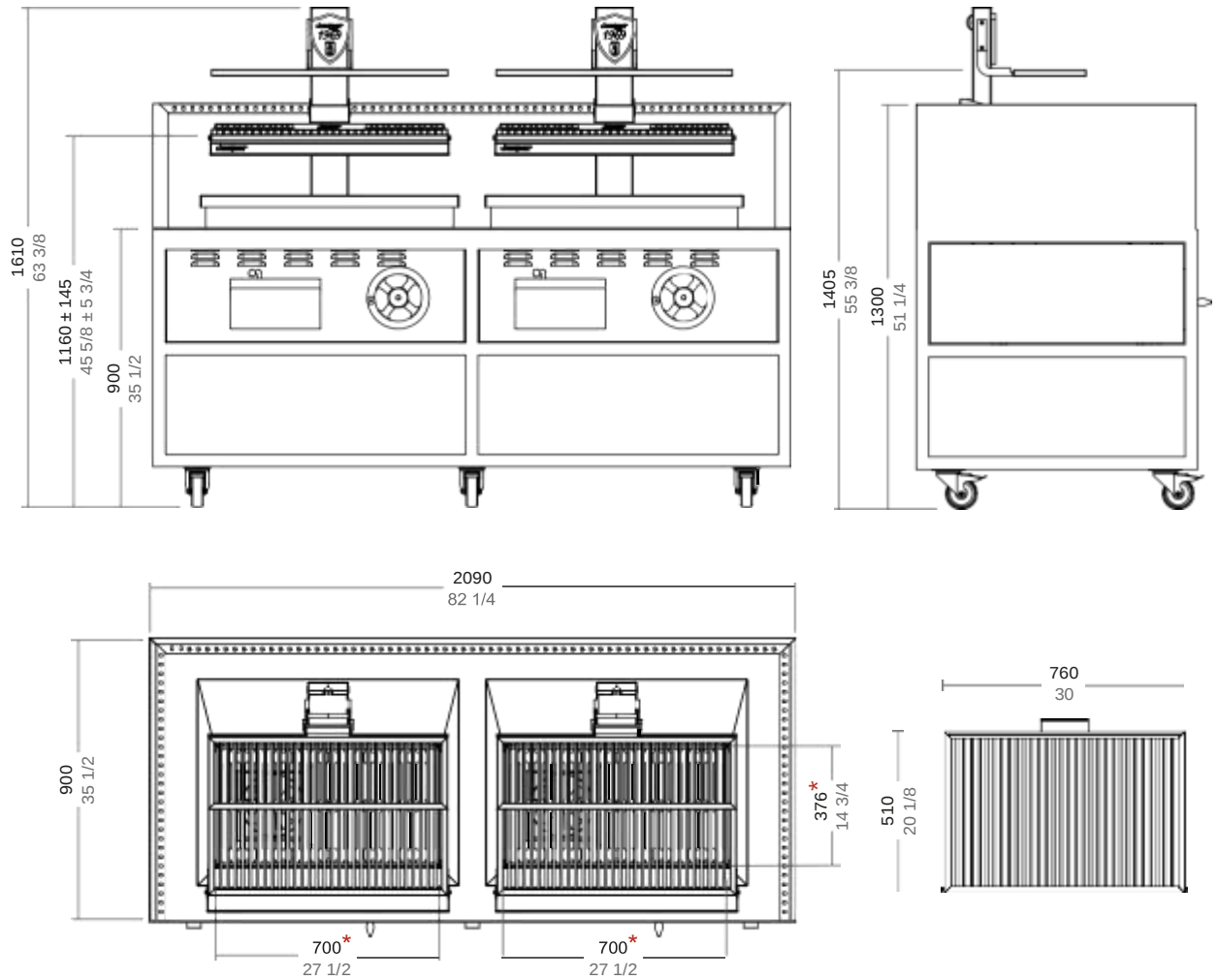
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ В КОМПЛЕКТЕ

Гриль-решетки для жарки
 Решетки для вяления
 Топочные заслонки
 Лотки для жира
 Щипцы Jospet
 Кочерга
 Ящики для золы
 Колесики

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Выдвижные ящики для хранения
 Посуда (глава 9)

3.4 PVJ-076-2



* Размеры топочной заслонки

Черным цветом указаны размеры в миллиметрах (мм), серым – в дюймах (in).



ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Рабочая зона	30 x 20 1/8 дюймов (x3)		760 x 510 мм (x3)
Шаг решетки	11 1/2 дюймов		290 мм
Время розжига	в среднем 20 мин		в среднем 20 мин
Суточный расход угля	в среднем 119 – 132,3 фнт		в среднем 54 - 60 кг
Температура жарки	482 °F		250 °C
Номинальная тепловая мощность	12 л.с.		9 кВт
Скорость вытяжки	3237 фт³ /мин		5500 м³/ч
Масса нетто	2030,4 фнт		921 кг

УСТАНОВКА

Расстояние до негорючего оборудования	4 дюймов		100 мм
Расстояние до горючего оборудования	12 дюймов		300 мм

КОМПЛЕКТ: РАЗМЕР И ВЕС

Размер комплекта	86 5/8 x 45 1/4 x 82 3/4 дюймов		-
Масса брутто комплекта	1662,3 дюймов		-

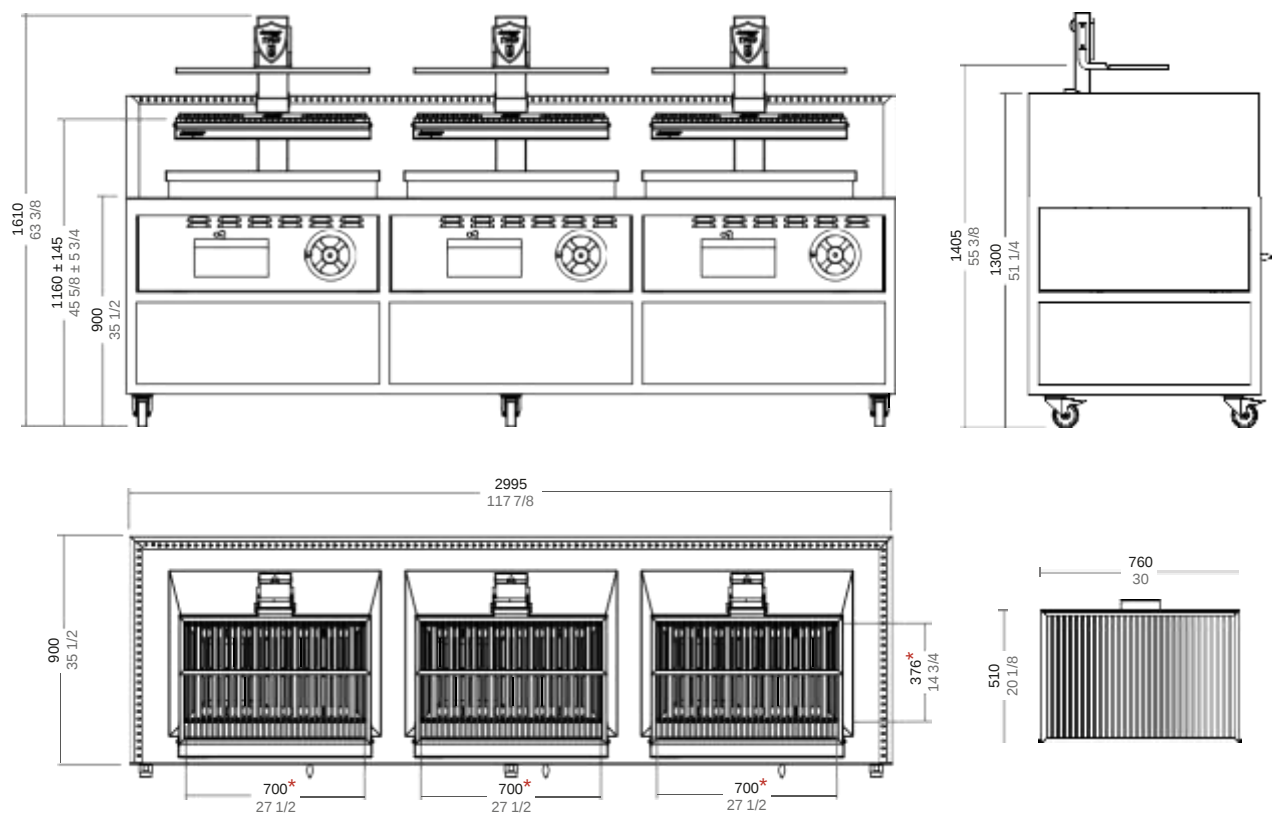
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ В КОМПЛЕКТЕ

Гриль-решетки для жарки
 Решетки для вяления
 Топочные заслонки
 Лотки для жира
 Щипцы Jospet
 Кочерга
 Ящики для золы
 Колесики

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Выдвижные ящики для хранения
 Посуда (глава 9)

3.5 PVJ-076-3



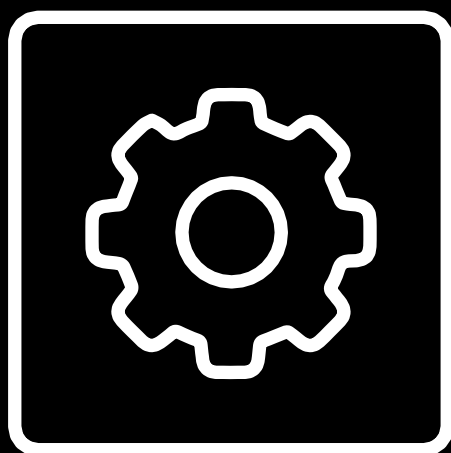
* Размеры топочной заслонки

Черным цветом указаны размеры в миллиметрах (мм), серым – в дюймах (in).

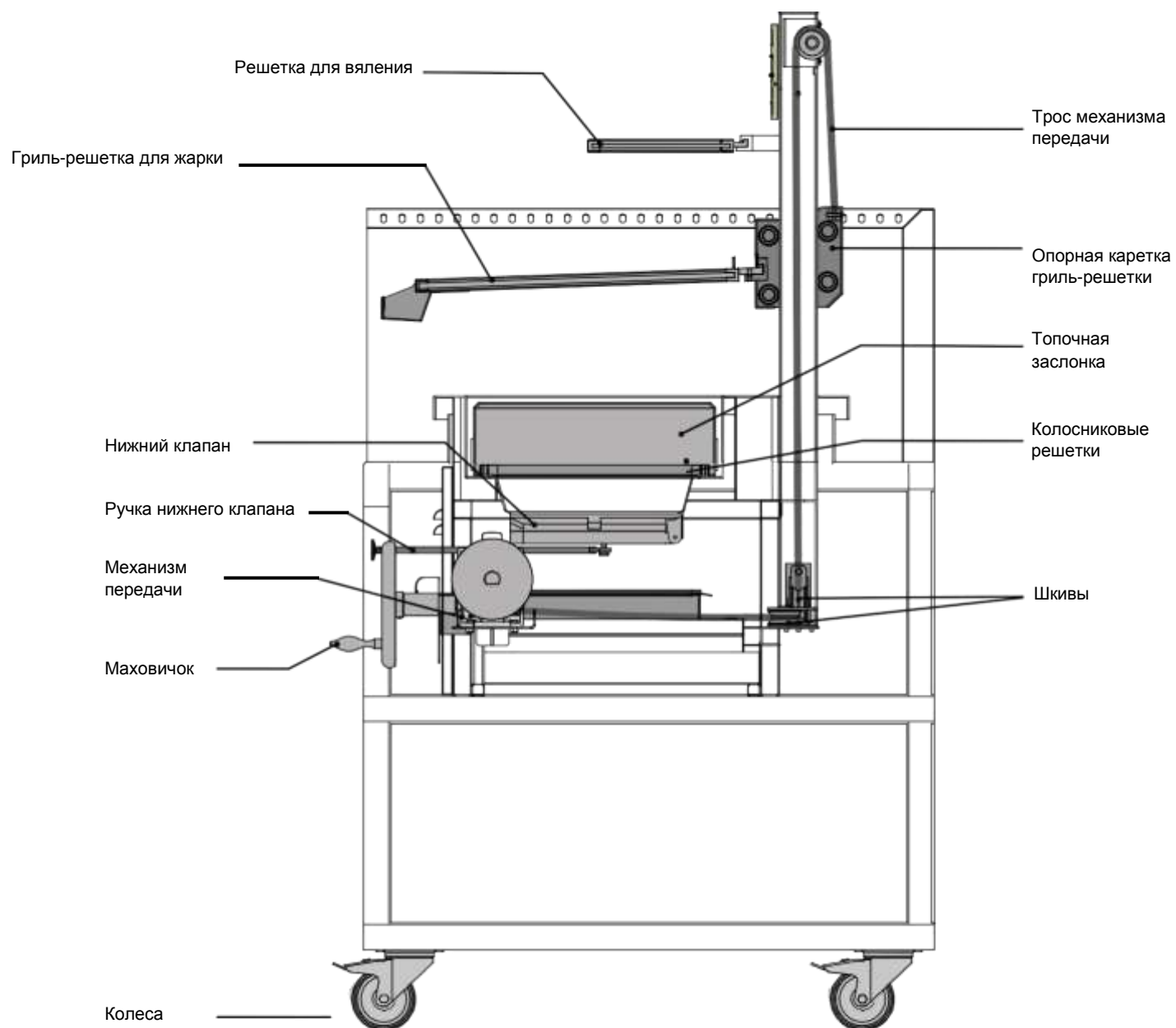




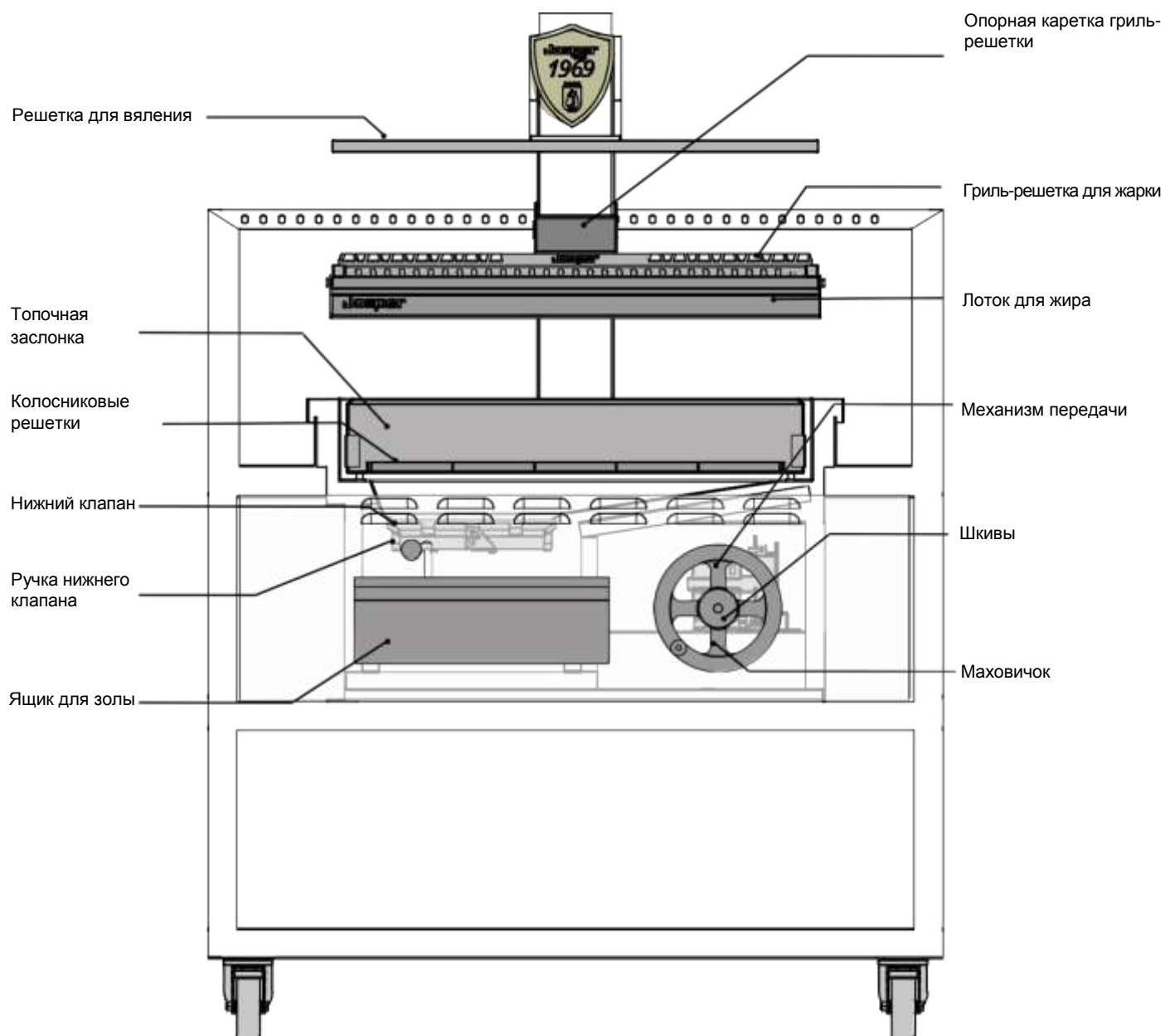
4. КОНСТРУКЦИЯ И СХЕМА ИЗДЕЛИЯ



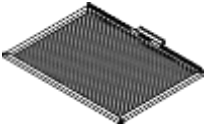
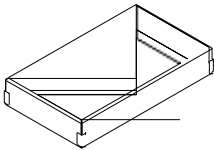
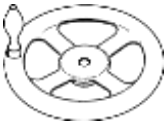
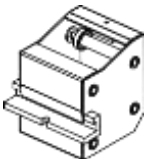
4.1 КОМПОНЕНТЫ



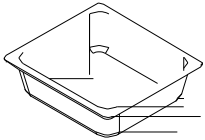
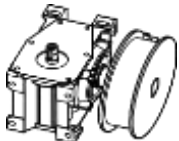
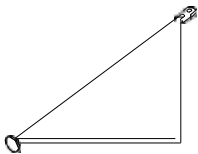
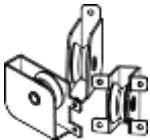
4.1 КОМПОНЕНТЫ



4.2 ВНЕШНИЕ КОМПОНЕНТЫ

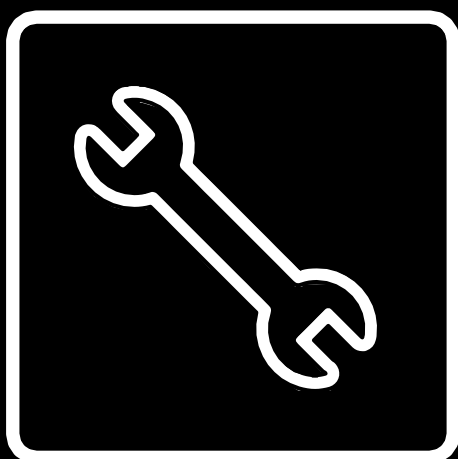
	НАИМЕНОВАНИЕ	МОДЕЛЬ	АРТИКУЛ
	Решетка-гриль для жарки	PVJ-076	250000
		PVJ-050	250001
	Лоток для жира	PVJ-076	250002
		PVJ-050	250003
	Колосниковая решетка	PVJ-076/050	250004
	Топочная заслонка	PVJ-076	250005
		PVJ-050	250006
	Решетка для вяления	PVJ-076	250007
		PVJ-050	250008
	Комплект колес	PVJ-076/050	250009
	Маховичок	PVJ-076/050	250010
	Опорная каретка для гриль-решетки	PVJ-076/050	250067

4.3 INTERNAL COMPONENTS

	НАИМЕНОВАНИЕ	МОДЕЛЬ	АРТИКУЛ
	Лоток для золы в формате 2/3 GN	PVJ-076/050	250018
	Нижний клапан	PVJ-076/050	0407
	Диск нижнего клапана	PVJ-076/050	0448
	Механизм передачи	PVJ-076/050	250013
	Трос механизма передачи	PVJ-076	250014
		PVJ-050	250015
	Ручка нижнего клапана	PVJ-076/050	250091
	Накладка на ручку нижнего клапана	PVJ-076/050	250089
	Комплект шкивов	PVJ-076	250017
		PVJ-050	250018



5. ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ



5.1 ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ



Независимо от модели устройства диаметр дымовой трубы должен составлять не менее 300 мм (12 дюймов).



Размеры вытяжного зонта, приведенные в разделе 5 «Инструкции по установке», являются минимальными рекомендуемыми значениями.



Независимо от способа установки важно поддерживать чистоту компонентов вытяжного зонта и труб (прочтите раздел 7 «Чистка и обслуживание»).



НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ горючие жидкости для розжига угля. Используйте в качестве топлива для гриля только древесный уголь.

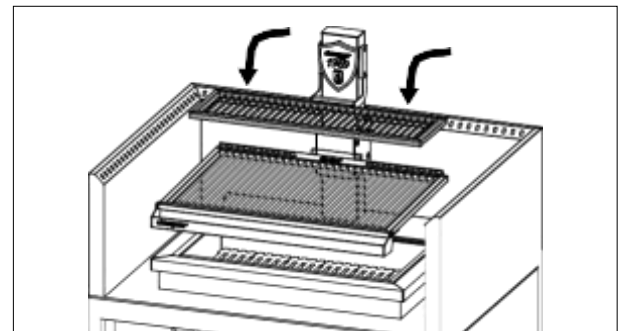
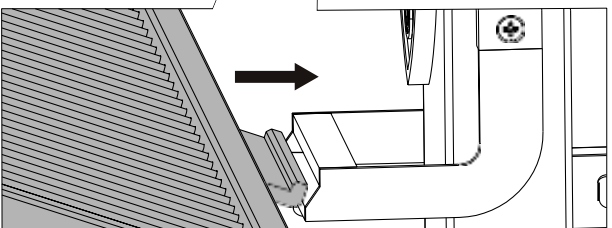
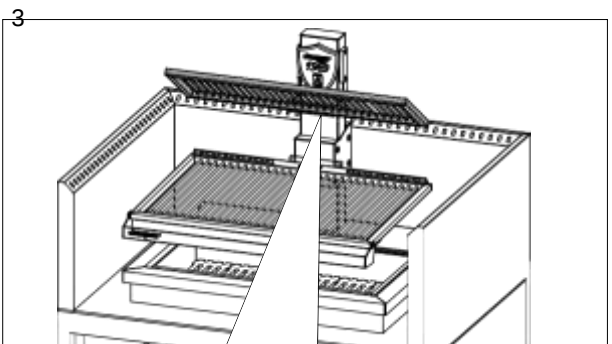
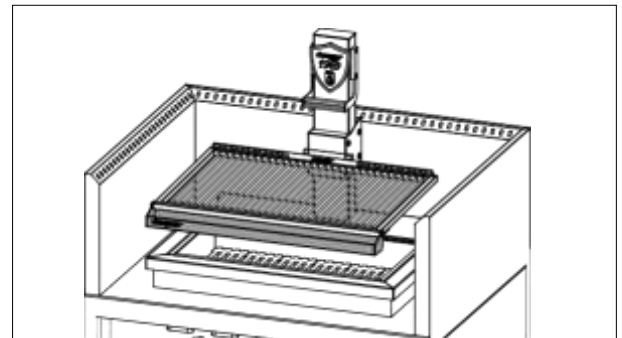
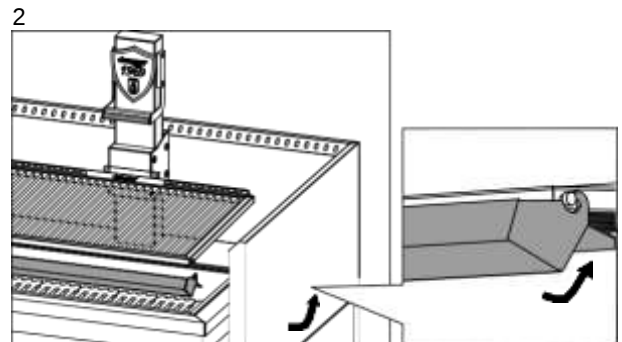
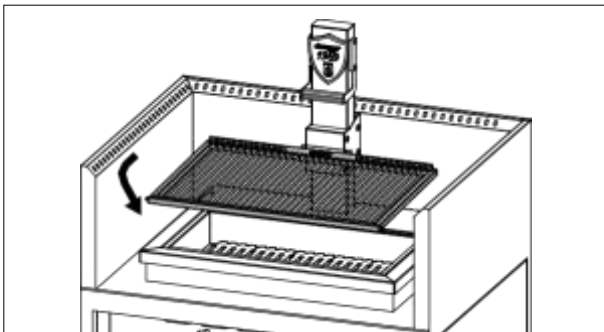
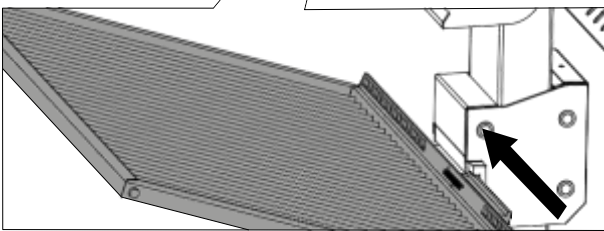
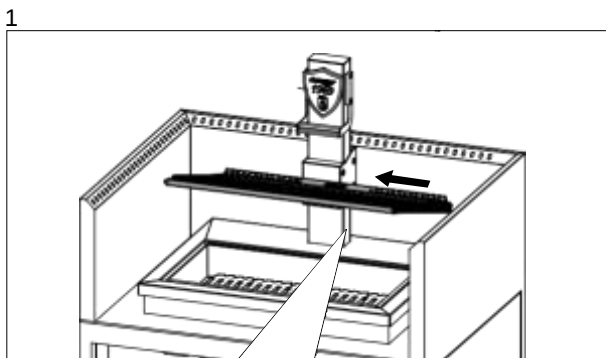
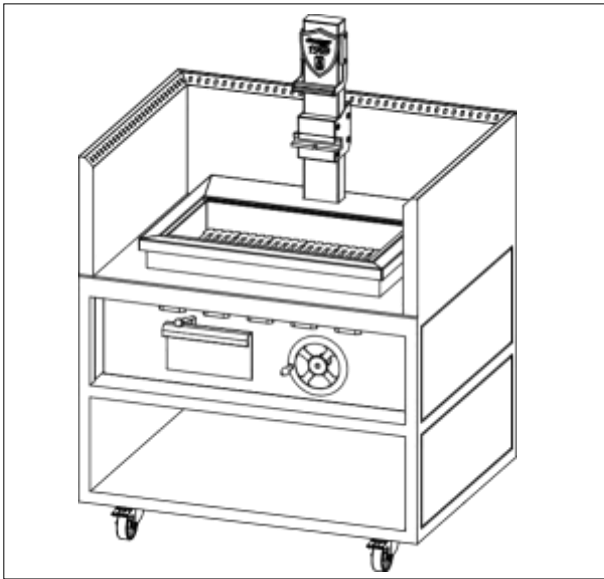


Перед первым розжигом гриля не забудьте удалить все пластиковые элементы упаковки, закрывающие внешние поверхности гриля.

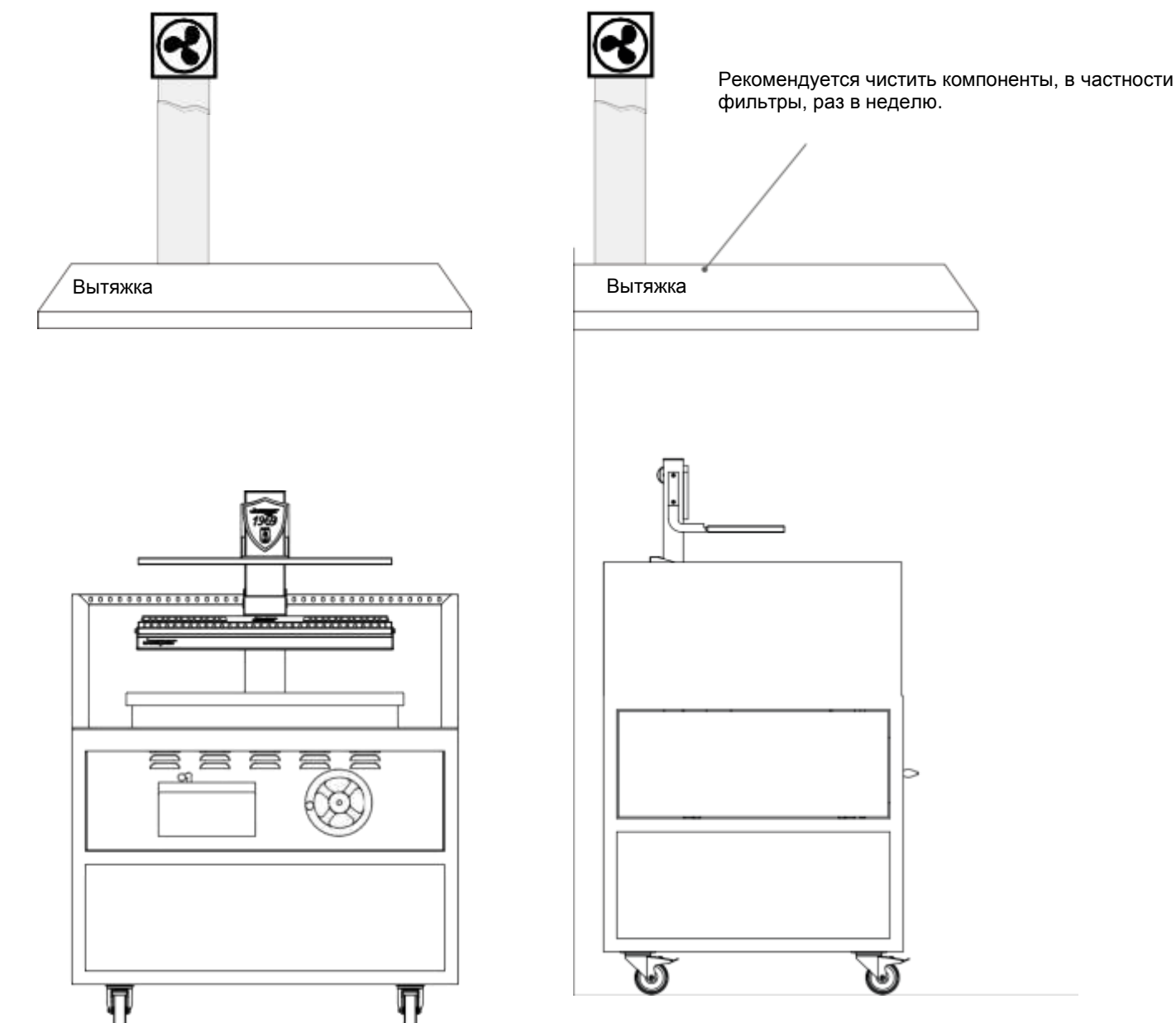


ВНИМАНИЕ! Прежде чем приступить к приготовлению пищи в первый раз, прогрейте гриль.

5.2 СБОРКА



5.3 УСТАНОВКА



Если в дымовой трубе произошло возгорание, отключите мотор дымовытяжной системы и закройте ящик для золы. Погасите пламя, вырвавшееся наружу, с помощью огнетушителя.

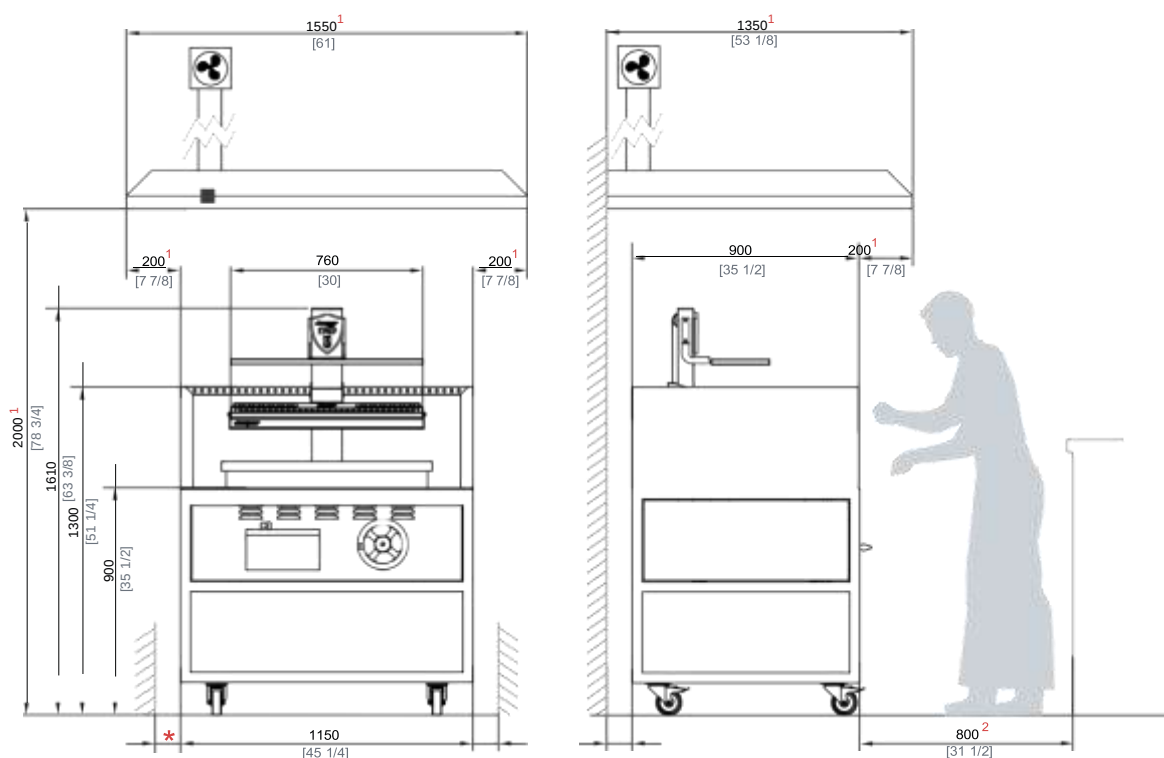
Установка вытяжки производится в соответствии со стандартом «Контроль вентиляции и пожарная безопасность предприятий общественного питания» (NFPA 96). Техническое обслуживание, чистка и осмотр вытяжного зонта выполняются в соответствии с указаниями производителя или руководством по эксплуатации.

5.3 УСТАНОВКА

PVJ-076-1



РЕКОМЕНДУЕМАЯ МОЩНОСТЬ ВЫТЯЖКИ: 1471 ФТ³/МИН
2500 М³/Ч



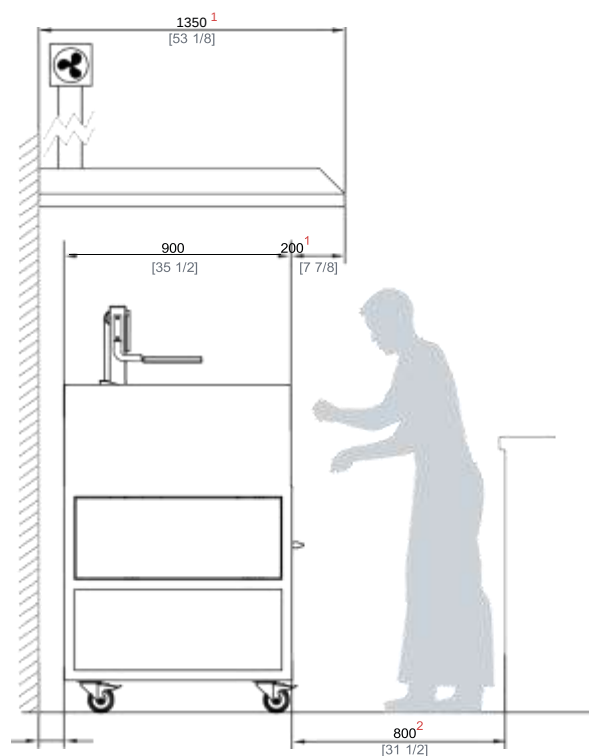
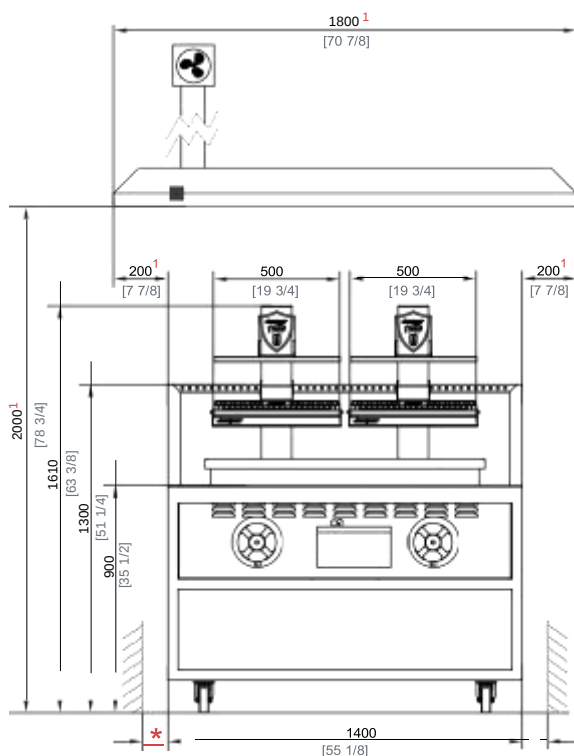
- ★ МИНИМАЛЬНОЕ РАССТОЯНИЕ ДО ОГНЕОПАСНЫХ ОБЪЕКТОВ: 300 мм [12 дюймов]
- ★ РЕКОМЕНДУЕМОЕ РАССТОЯНИЕ ДО ДРУГИХ ОБЪЕКТОВ: 100 мм [4 дюйма]
- 1 РЕКОМЕНДУЕМЫЕ МИНИМАЛЬНЫЕ РАЗМЕРЫ ВЫТЯЖНОГО ЗОНТА
- 2 РЕКОМЕНДУЕМОЕ РАБОЧЕЕ ПРОСТРАНСТВО ПОВАРА

Черным цветом указаны размеры в миллиметрах (мм), серым – в дюймах (in).

5.3 УСТАНОВКА

PVJ-050-2

РЕКОМЕНДУЕМАЯ МОЩНОСТЬ ВЫТЯЖКИ: 2060 ФТ³/МИН
3500 М³/Ч



- * МИНИМАЛЬНОЕ РАССТОЯНИЕ ДО ОГНЕОПАСНЫХ ОБЪЕКТОВ: 300 мм [12 дюймов]
РЕКОМЕНДУЕМОЕ РАССТОЯНИЕ ДО ДРУГИХ ОБЪЕКТОВ: 100 мм [4 дюйма]

1 РЕКОМЕНДУЕМЫЕ МИНИМАЛЬНЫЕ РАЗМЕРЫ ВЫТЯЖНОГО ЗОНТА

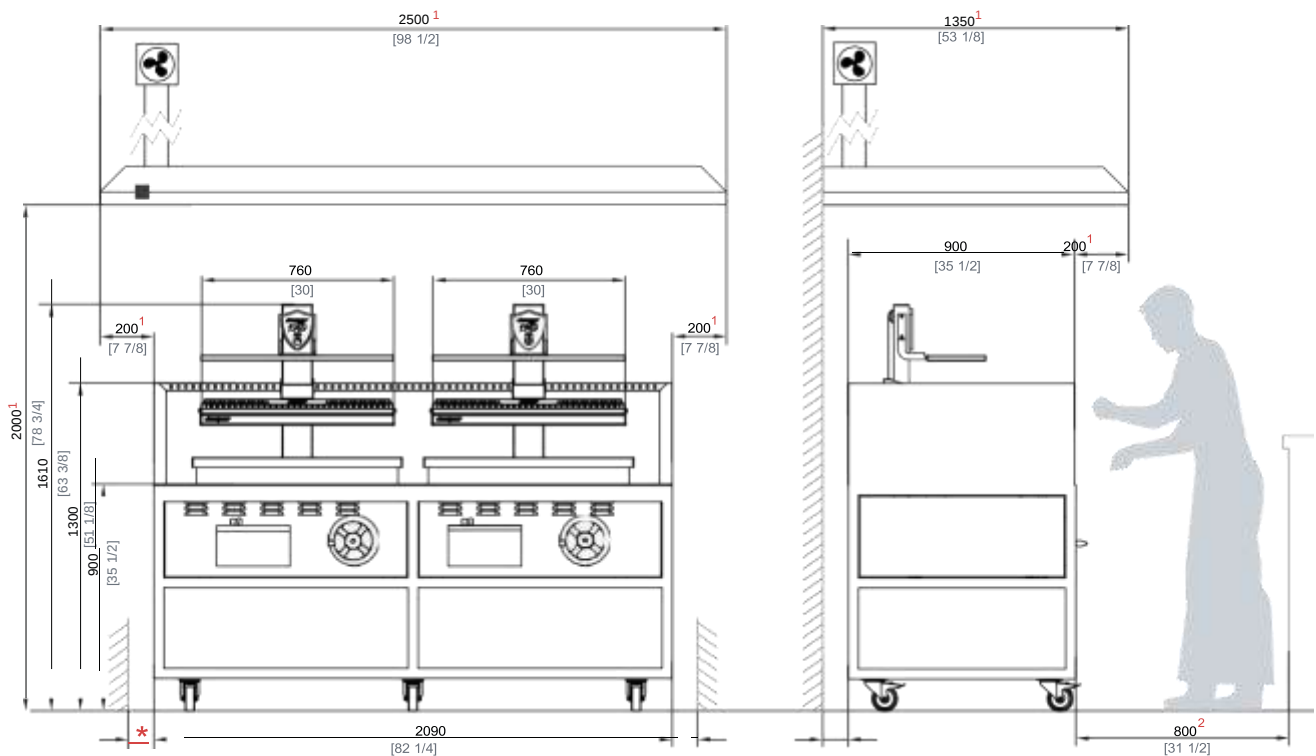
2 РЕКОМЕНДУЕМОЕ РАБОЧЕЕ ПРОСТРАНСТВО ПОВАРА

Черным цветом указаны размеры в миллиметрах (мм), серым – в дюймах (in).

5.3 УСТАНОВКА

PVJ-076-2

РЕКОМЕНДУЕМАЯ МОЩНОСТЬ ВЫТЯЖКИ: 2354 ФТ³/МИН
4000 М³/Ч



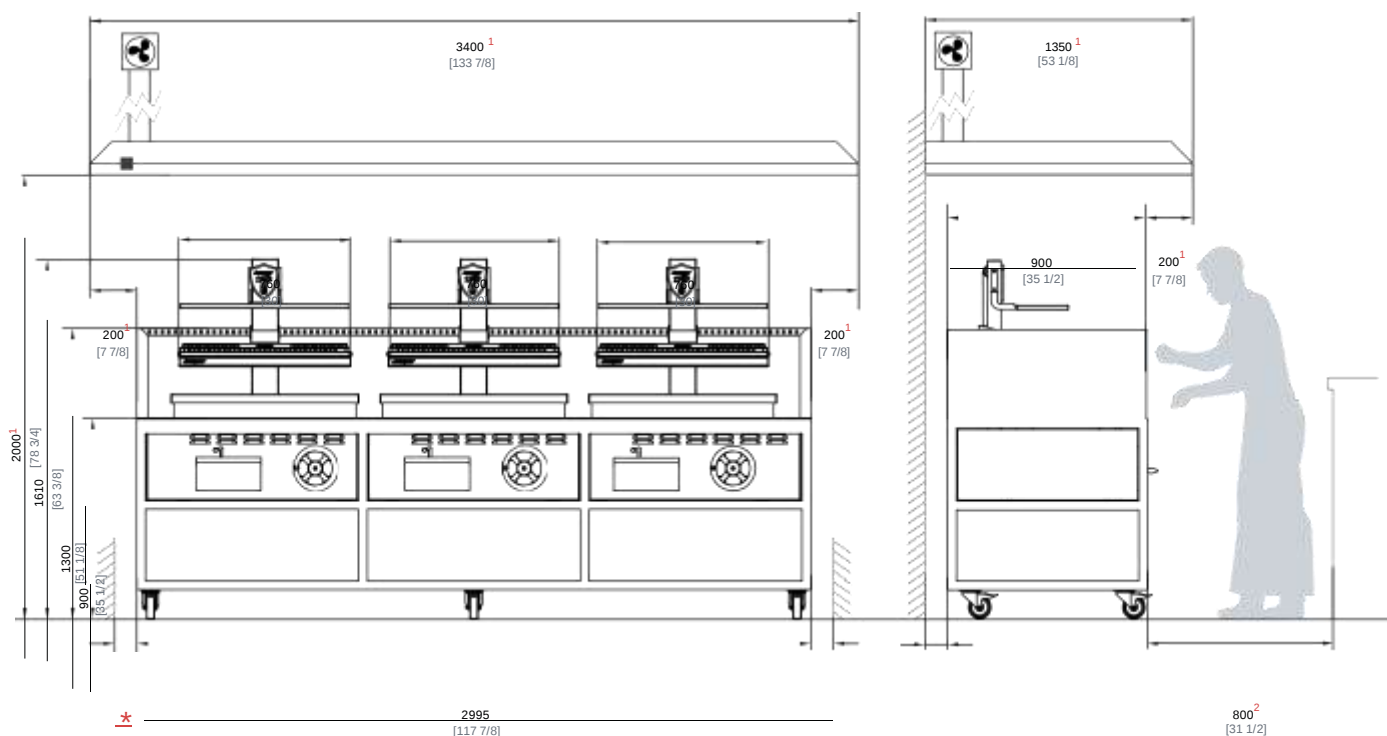
Черным цветом указаны размеры в миллиметрах (мм), серым – в дюймах (in).

5.3 УСТАНОВКА

PVJ-076-3



РЕКОМЕНДУЕМАЯ МОЩНОСТЬ ВЫТЯЖКИ: 3237 ФТ³/МИН
5500 М³/Ч



- * МИНИМАЛЬНОЕ РАССТОЯНИЕ ДО ОГНЕОПАСНЫХ ОБЪЕКТОВ: 300 мм [12 дюймов]
РЕКОМЕНДУЕМОЕ РАССТОЯНИЕ ДО ДРУГИХ ОБЪЕКТОВ: 100 мм [4 дюйма]
- 1 РЕКОМЕНДУЕМЫЕ МИНИМАЛЬНЫЕ РАЗМЕРЫ ВЫТЯЖНОГО ЗОНТА
- 2 РЕКОМЕНДУЕМОЕ РАБОЧЕЕ ПРОСТРАНСТВО ПОВАРА

Черным цветом указаны размеры в миллиметрах (мм), серым – в дюймах (in).

6. ИНСТРУКЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ



6.1 ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ



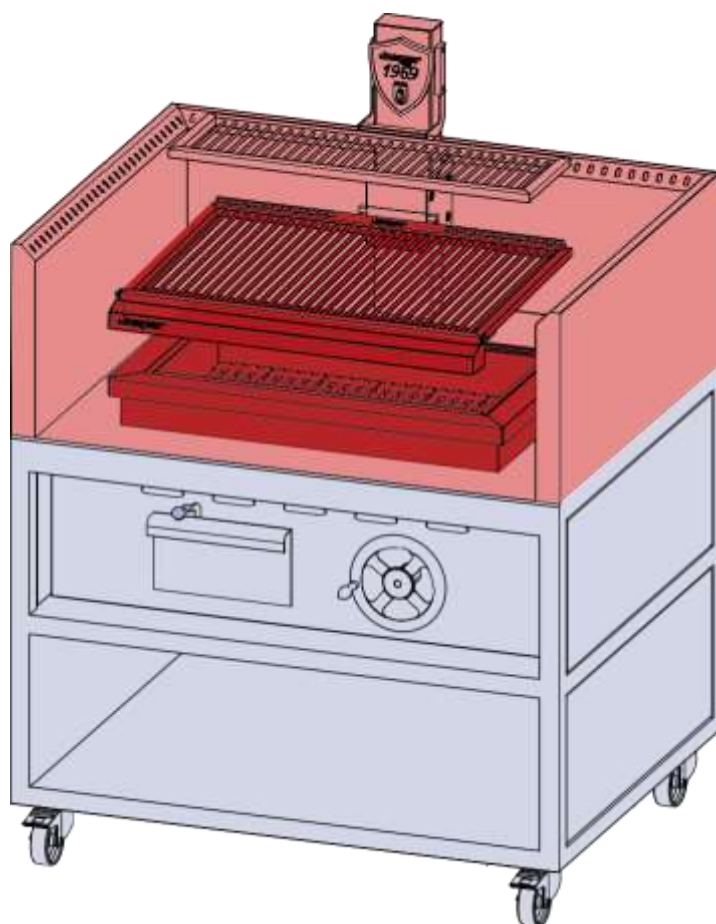
ВНИМАНИЕ! Используйте в качестве топлива только древесный уголь.



Помните, что все доступные поверхности устройства нагреваются до высокой температуры. При работе с гриль-решетками используйте защитные перчатки или щипцы во избежание ожогов. Не прикасайтесь к грилю голыми руками.



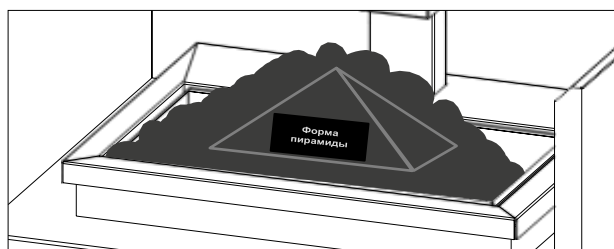
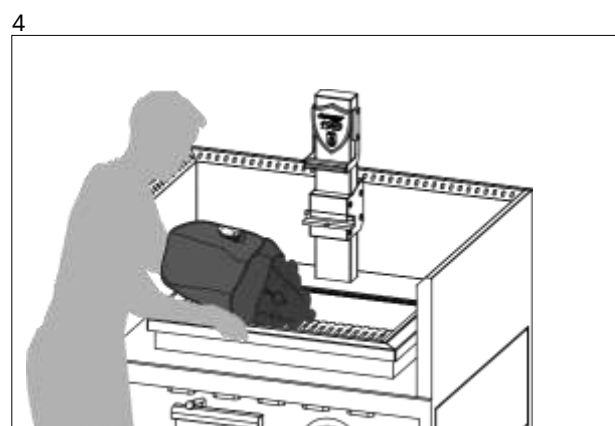
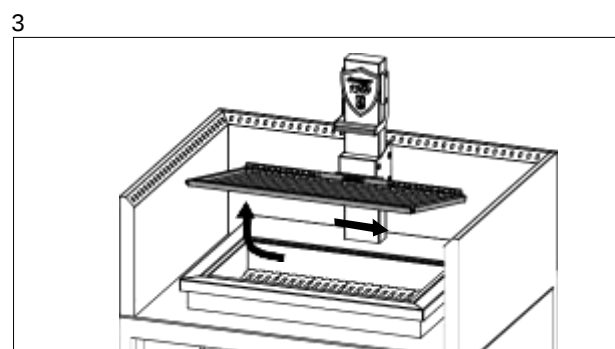
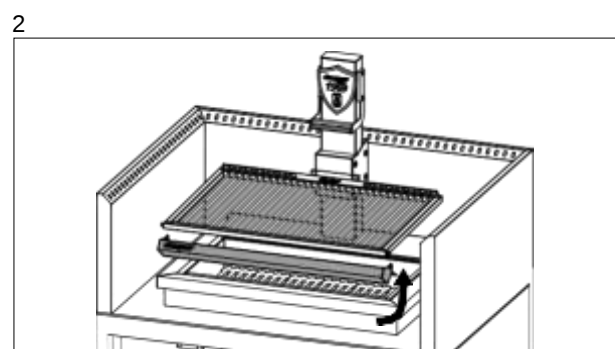
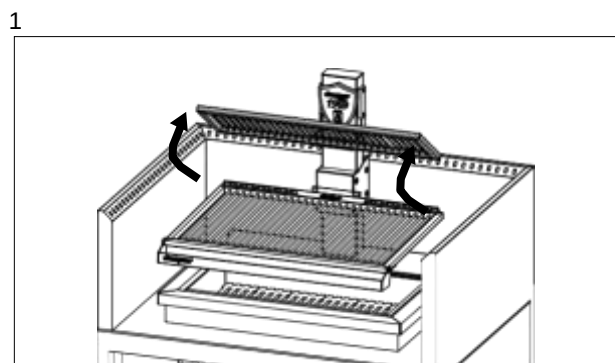
ОСТОРОЖНО! Не закрывайте входные и выходные отверстия контура охлаждения.



		*
	Очень горячая поверхность	
	Горячая поверхность	
	Холодная поверхность	

* Температура различных частей гриля зависит от внешних условий, времени работы гриля, а также от качества и количества угля.

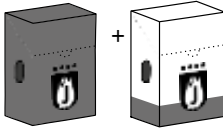
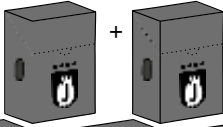
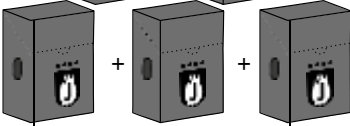
6.2 ЗАГРУЗКА УГЛЯ



Выложите уголь на решетки в форме пирамиды.

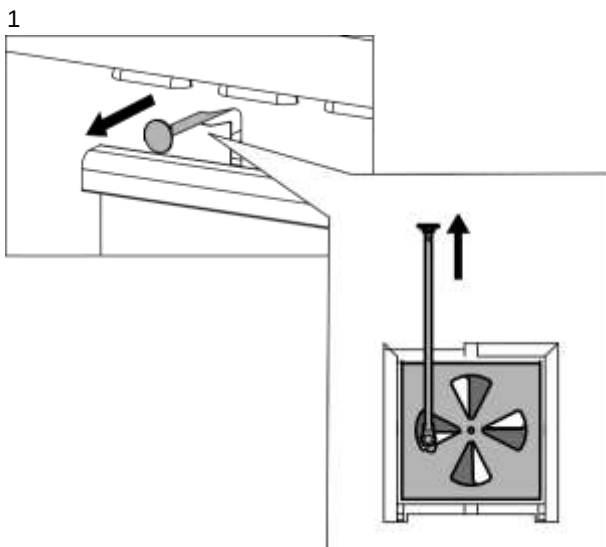
6.2 ЗАГРУЗКА УГЛЯ

Необходимое количество угля зависит от модели печи:

PVJ-076-1	Рабочая зона 29,92 x 20,08 дюйма 760 x 510 мм	=		в среднем 22 фнт приблизит.10 кг
PVJ-050-2	Рабочая зона 19,69 x 20,08 дюйма (x2) 500 x 510 мм (x2)	=		в среднем 26 фнт приблизит.12 кг
PVJ-076-2	Рабочая зона 29,92 x 20,08 дюйма (x2) x 510 мм (x2)	=		в среднем 44 фнт приблизит. 20 кг
PVJ-076-3	Рабочая зона 29,92 x 20,08 дюйма (x3) 760 x 510 мм (x3)	=		в среднем 66 фнт приблизит. 30 кг

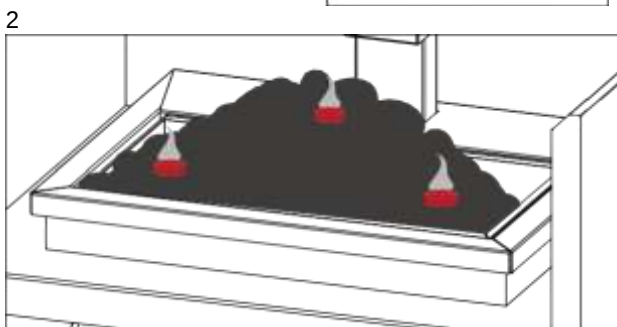
МАССА ОДНОЙ УПАКОВКИ 22 фнт
Масса одной упаковки10 кг

6.3 РОЗЖИГ ГРИЛЯ

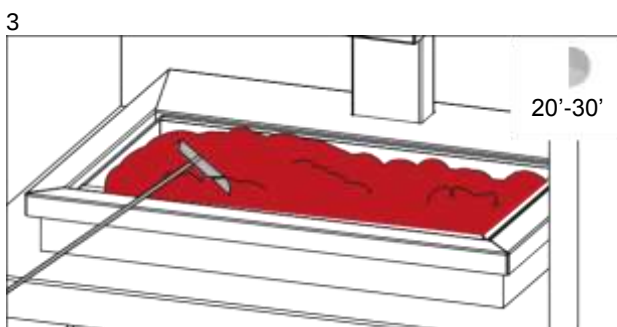


ВНИМАНИЕ! В процессе розжига внутри гриля не должно находиться гриль-решеток, инструментов или посуды.

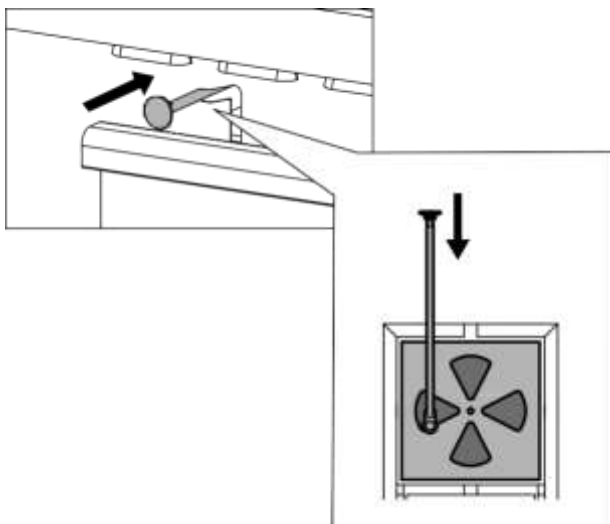
Полностью откройте нижний клапан для свободной циркуляции воздуха.



Расположите растопочные таблетки в трех разных местах.



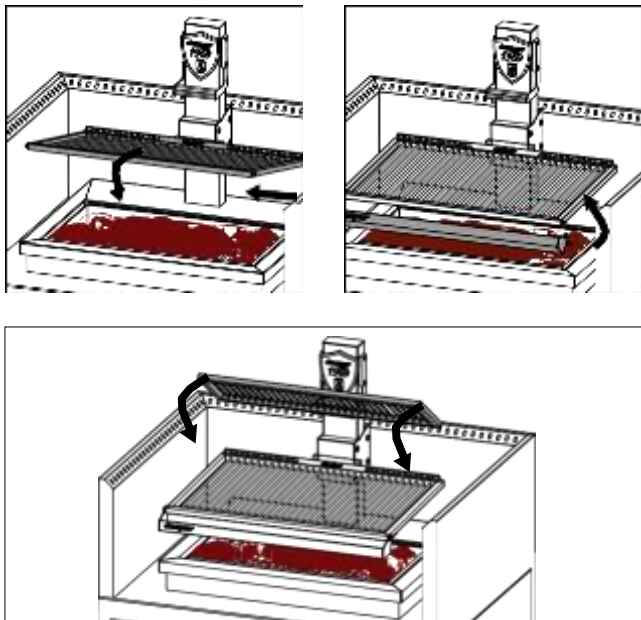
Подождите 20–30 минут, пока уголь не приобретет красноватый оттенок и не останется черных кусков. Разровняйте уголь кочергой и распределите уголь ровным слоем.



Закройте нижний клапан.

6.3 РОЗЖИГ ГРИЛЯ

4

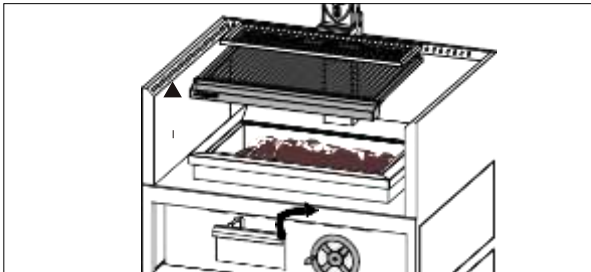


Установите жарочную гриль-решетку, лоток для жира и решетку для вяления.

6.4 ПОВТОРНАЯ ЗАГРУЗКА УГЛЯ

Чтобы поддерживать нужную температуру гриля, время от времени добавляйте уголь.

1



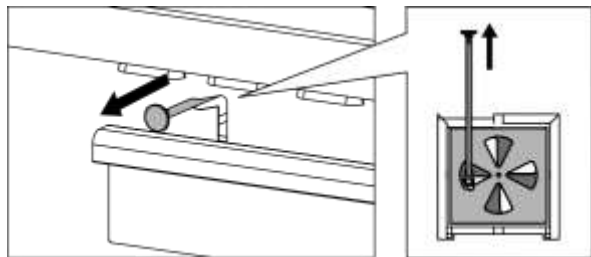
С помощью маховичка поднимите гриль-решетку на максимальную высоту.

2



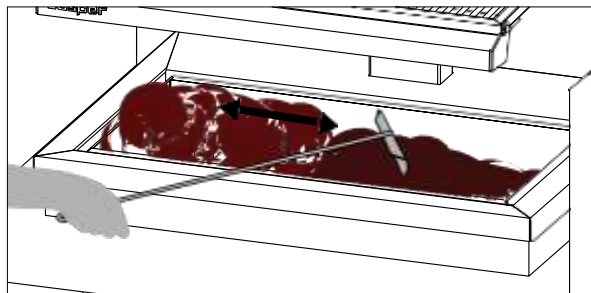
Сдвиньте большую часть угля в одну сторону, а с другой стороны выложите новую порцию угля. Так вы сможете продолжать готовку над прогоревшими углями. Важно добавлять уголь, пока он не прогорел до конца, чтобы обойтись без растопочных таблеток.

3



Откройте нижний клапан и опустите решетку.

4



Новый уголь загорится от старого под действием воздуха из нижнего клапана. Когда уголь прогорит, перемешайте его кочергой и продолжайте готовку.

ПО ОКОНЧАНИИ РАБОТЫ:



Не гасите гриль водой или другой жидкостью. Оставшиеся угли погаснут самостоятельно.



Если в гриле остался уголь, его можно использовать в следующий раз.

6.5 РАСХОД УГЛЯ

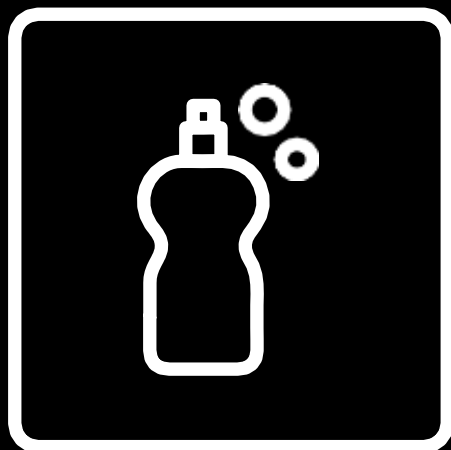
Расход угля зависит от времени работы устройства:

Добавляйте уголь в «баскский гриль» через каждые полтора-два часа. При каждой новой загрузке добавляется приблизительно 4 кг (8,8 фнт) угля.

Суточный расход угля (в зависимости от модели «баскского гриля») более или менее соответствует следующей схеме:

	PVJ-076	PVJ-050
 Первая загрузка	 в среднем 22 фнт приблизит. 10 кг	 в среднем 26 фнт приблизит. 12 кг
 Через два часа работы	 в среднем 31 фнт приблизит. 14 кг	 в среднем 35 фнт приблизит. 16 кг
 Через четыре часа работы	 в среднем 40 фнт приблизит. 18 кг	 в среднем 44 фнт

7. ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ



7.1 ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ



Во избежание ожогов все операции, описанные в этом разделе, следует выполнять, когда гриль остынет.



НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ химические средства для чистки гриля.



НЕ ВЫСЫПАЙТЕ золу в емкости из легковоспламеняющихся материалов или материалов, деформируемых под воздействием высоких температур, например, из пластмассы, резины, дерева и т. д.

Символы ухода:



Чистить средством для удаления жира и щеткой.



Чистить средством для удаления жира и влажной салфеткой.



Чистить металлической щеткой.



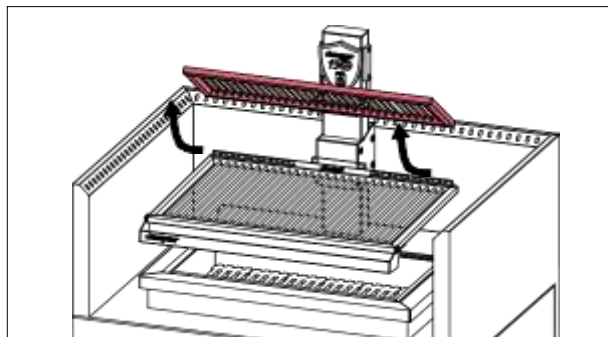
НЕ ИСПОЛЬЗОВАТЬ воду, не мыть в посудомоечной машине.



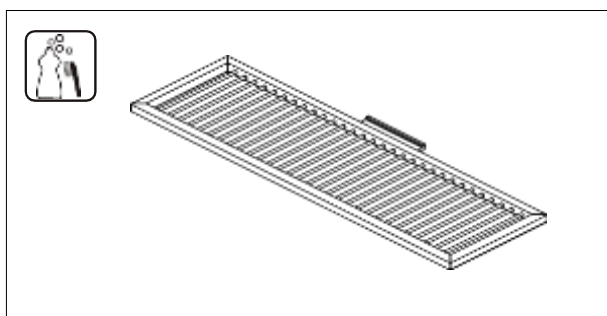
Мыть в посудомоечной машине.

7.2 ЕЖЕДНЕВНАЯ ЧИСТКА

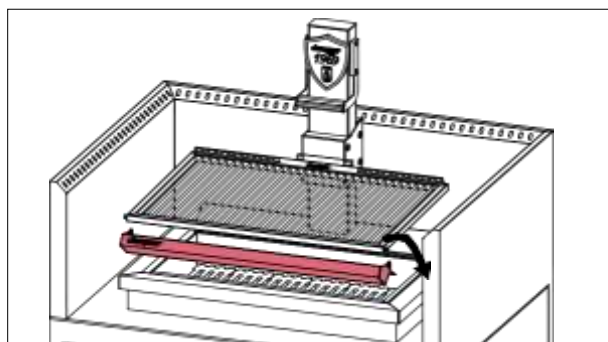
РЕШЕТКА ДЛЯ ВЯЛЕНИЯ



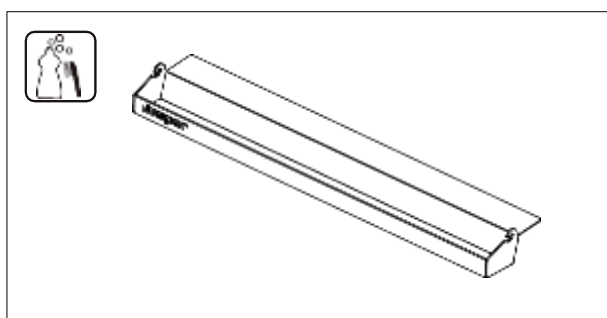
Наклоните и снимите решетку. Вымойте влажной салфеткой со средством для удаления жира.



GREASE TRAY

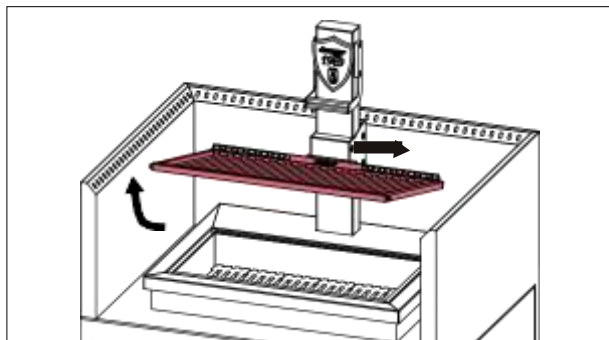


Чтобы извлечь лоток, предварительно снимите решетку. Вымойте влажной салфеткой со средством для удаления жира.

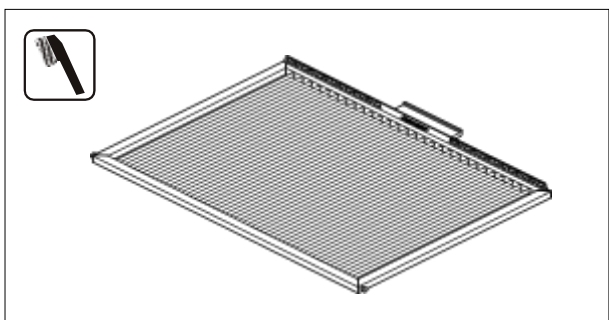


7.2 ЕЖЕДНЕВНАЯ ЧИСТКА

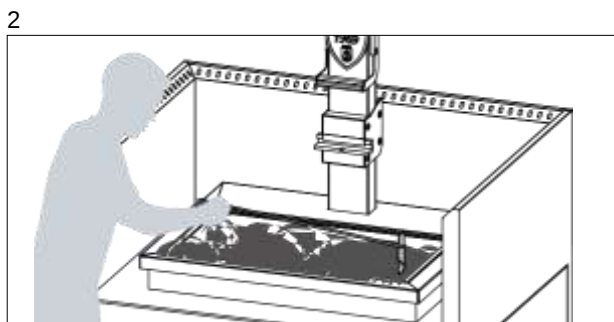
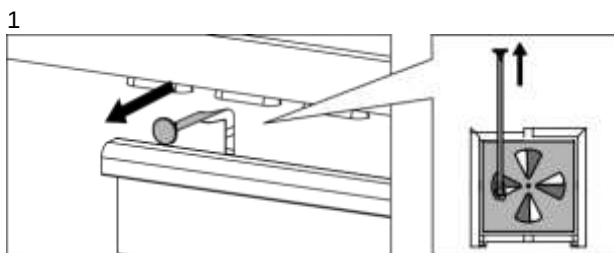
ГРИЛЬ-РЕШЕТКИ ДЛЯ ЖАРКИ



Наклоните гриль-решетку и сдвиньте, чтобы снять. Очистите металлической щеткой. Это нужно делать до начала готовки, чтобы удалить жир, скопившийся на решетках в ходе предыдущего использования.

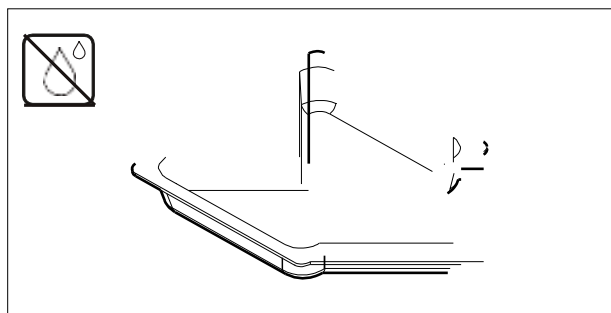
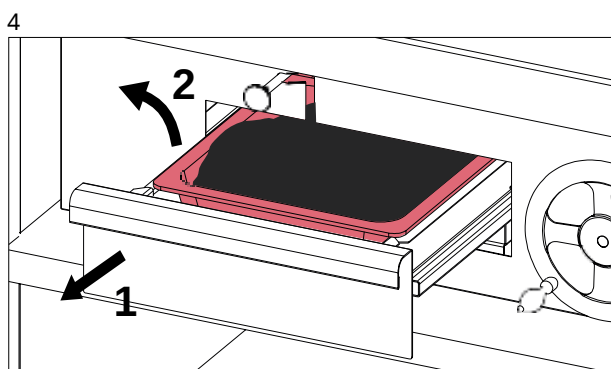
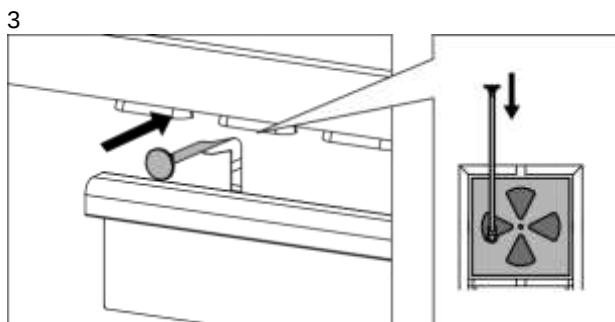


ЯЩИК ДЛЯ ЗОЛЫ



Уберите остывшую золу с решеток с помощью кочерги и стряхните через решетки в ящик для золы.

7.2 ЕЖЕДНЕВНАЯ ЧИСТКА

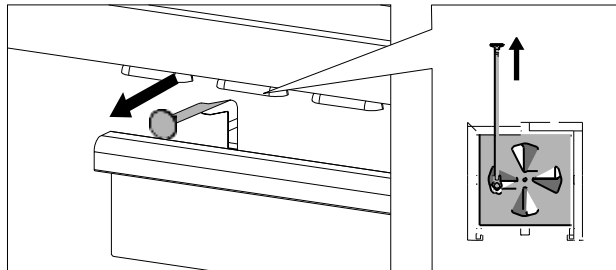


Утилизация золы. Золу следует поместить в металлический контейнер с плотно закрывающейся крышкой. До окончательной утилизации закрытый контейнер расположите на негорючем напольном покрытии или на земле, на значительном расстоянии от легковоспламеняющихся материалов. Оставьте золу в закрытом контейнере и подождите, пока она полностью не остынет; чтобы утилизировать золу, закопайте ее в землю или развейте на местности.

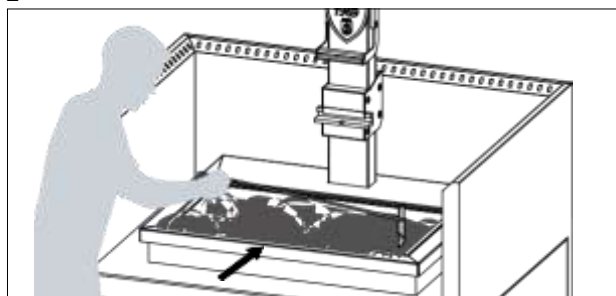
7.3 ЧИСТКА КАЖДЫЕ ДВЕ НЕДЕЛИ

КОЛОСНИКОВЫЕ РЕШЕТКИ, ТОПОЧНАЯ ЗАСЛОНКА И ВНУТРЕННИЕ ПОВЕРХНОСТИ ГРИЛЯ

1

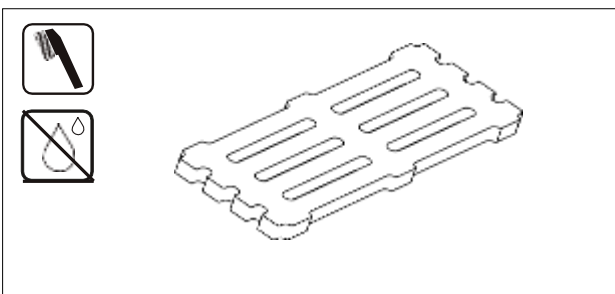
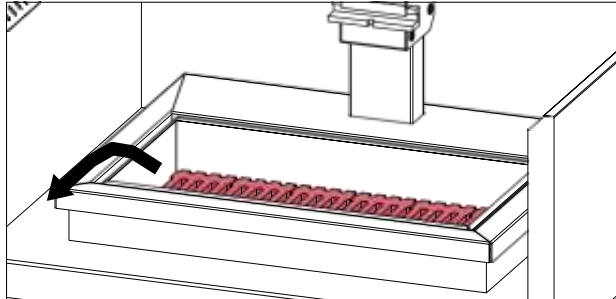


2

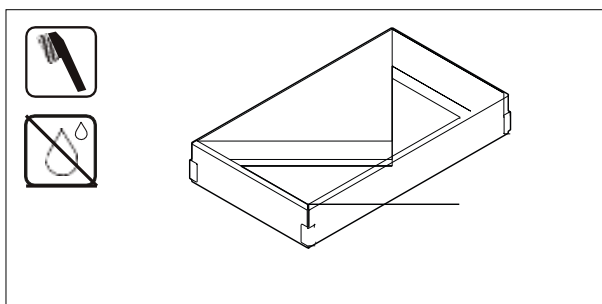
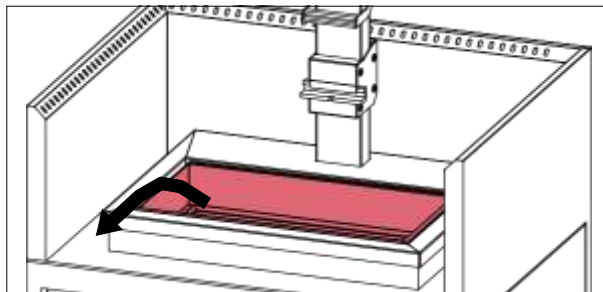


Уберите остывшую золу с решеток с помощью кочерги и стряхните через решетки в ящик для золы

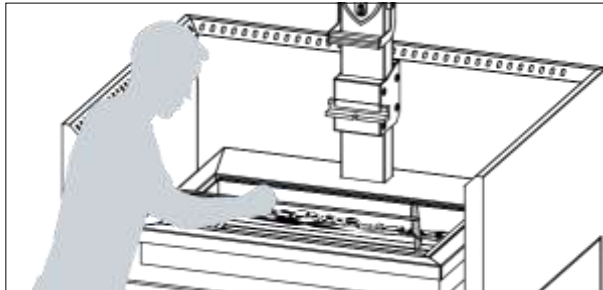
3



4

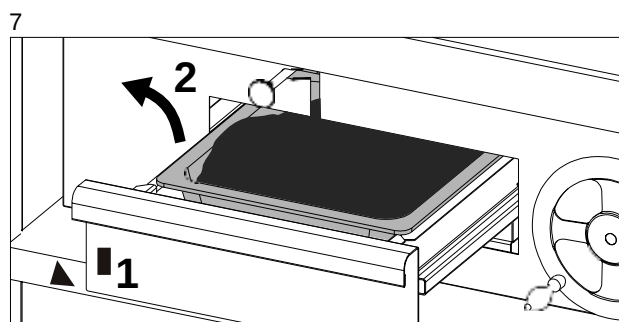
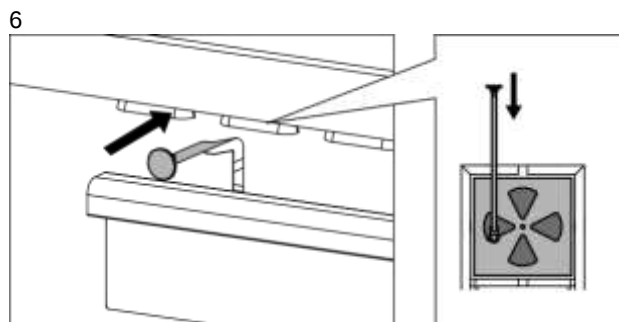


5



НЕ ДОПУСКАЙТЕ попадания воды в топочную камеру и на колосниковые решетки.

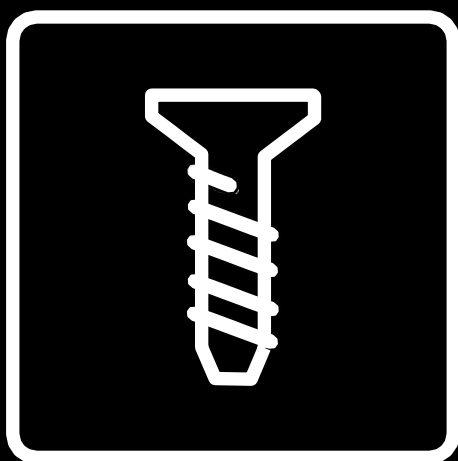
7.3 ЧИСТКА КАЖДЫЕ ДВЕ НЕДЕЛИ



Утилизация золы. Золу следует поместить в металлический контейнер с плотно закрывающейся крышкой. До окончательной утилизации закрытый контейнер расположите на негорючем напольном покрытии или на земле, на значительном расстоянии от легковоспламеняющихся материалов. Оставьте золу в закрытом контейнере и подождите, пока она полностью не остынет; чтобы утилизировать золу, закопайте ее в землю или развейте на местности.



8. ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБСЛУЖИВАНИЮ



8.1 ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ



ВНИМАНИЕ! Убедитесь, что гриль остыл.



При эксплуатации гриля используйте детали и методы, которые рекомендованы компанией Jospet и описаны в настоящем руководстве.



ОСТОРОЖНО! НЕ РАСПОЛАГАЙТЕ легковоспламеняющиеся материалы на расстоянии менее чем 30 см от боковых стенок и верхней части печи.



Заказывая в компании Jospet запасные части, принадлежности или другие компоненты, обязательно указывайте их артикул и наименование. При этом следите, чтобы наименование и артикул были указаны верно.



Запрещается вносить изменения в конструкцию изделия без предварительного разрешения компании Jospet.



НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ детали или компоненты от других устройств или производителей.

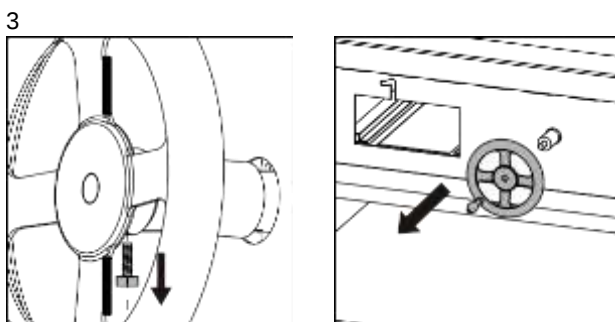
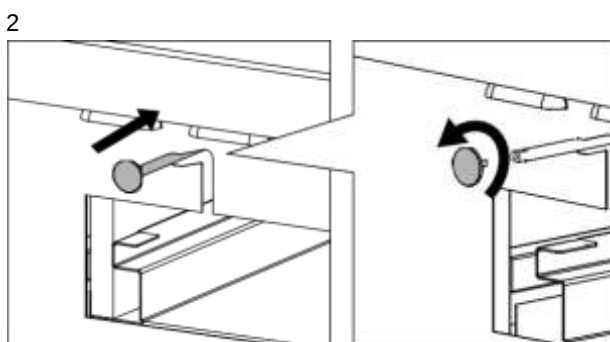
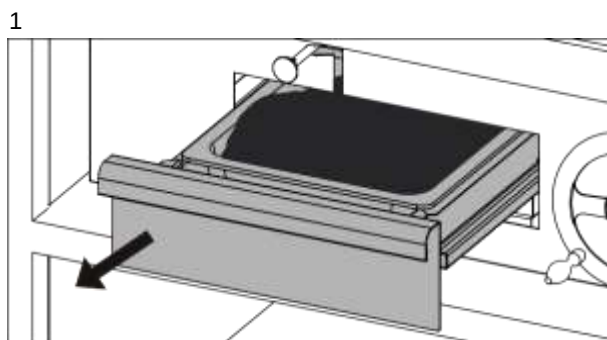


Компания Jospet не несет ответственности за ущерб, нанесенный людям, изделиям или строениям вследствие ненадлежащего использования или технического обслуживания данной печи.

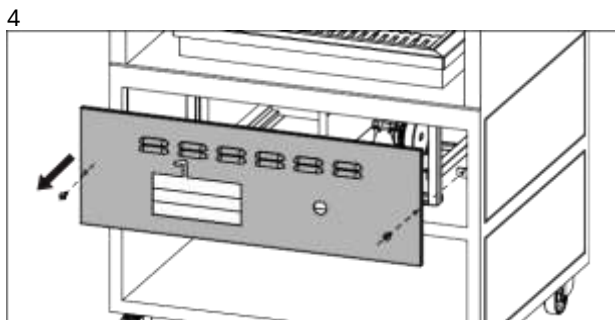
8.2 ЗАМЕНА ТРОСА МЕХАНИЗМА ПЕРЕДАЧИ



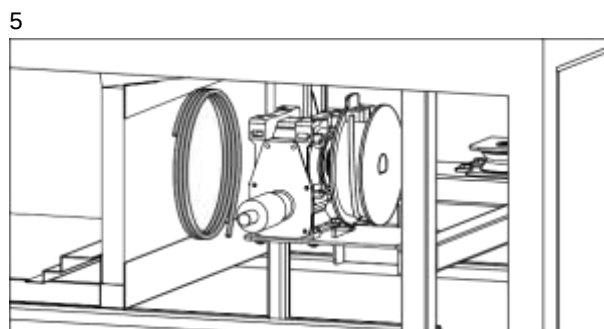
X1
Артикул 250014 (PVJ-076)
Артикул 250015 (PVJ-050)



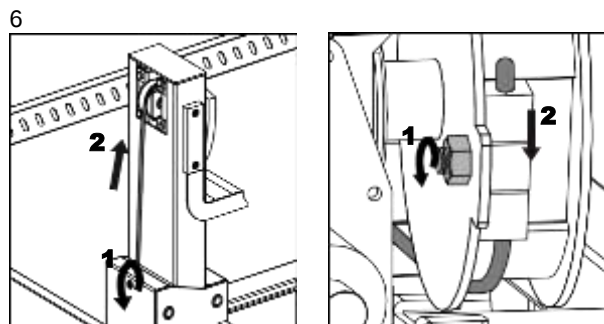
Отвинтите винт, которым крепится маховичок, чтобы снять его с оси.



Отвинтите и снимите переднюю панель корпуса.

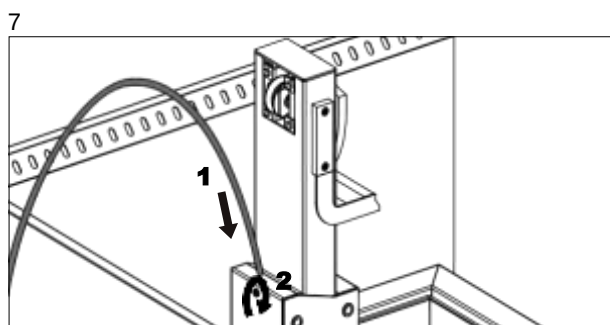


В комплект гриля входит запасной трос, который хранится в боковой изоляционной панели внутри корпуса.

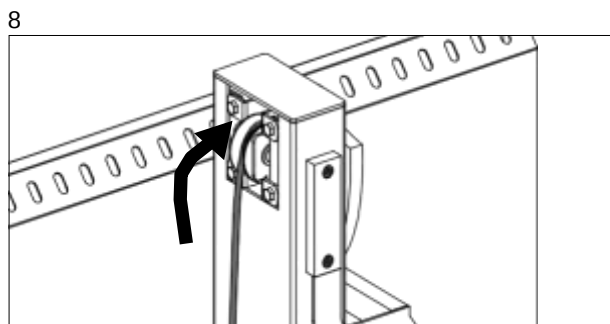


Снимите неисправный трос. Выкрутите болт, соединяющий трос с опорной кареткой гриль-решетки, и ослабьте гайку, соединяющую его с барабаном.

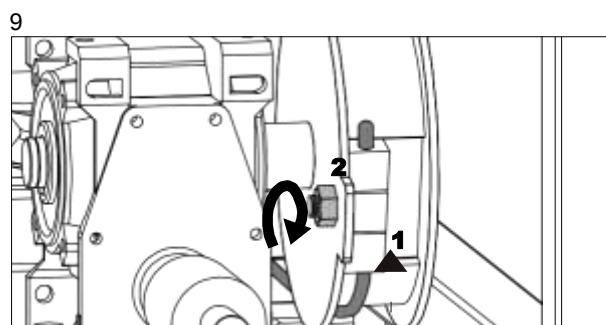
8.2 ЗАМЕНА ТРОСА МЕХАНИЗМА ПЕРЕДАЧИ



Чтобы установить новый трос, для начала закрепите его нижний конец.



Теперь протяните трос через верх первого шкива и вниз вдоль стойки. Затем пропустите трос через два нижних шкива, а остаток выведите вперед.



Наконец, протяните трос через отверстия деталей, приваренных к барабану, и затяните гайку, фиксирующую трос.

8.3 ЗАМЕНА ЗАТВОРА ДЛЯ ЗОЛЫ



X5
M6XL20 DIN933

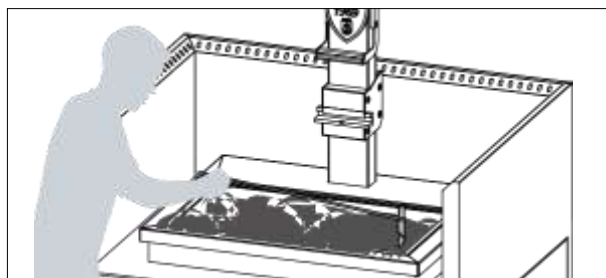


X5
M6 DIN934



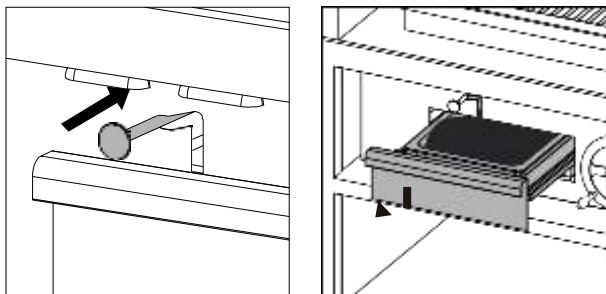
X1
Ref. 0407

1

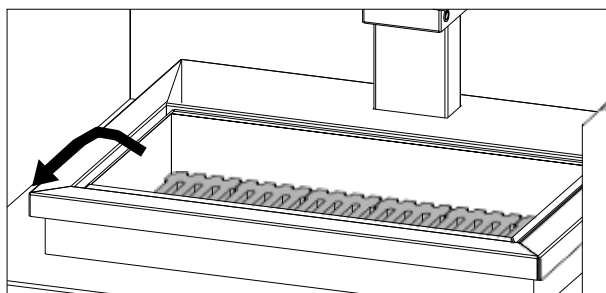


Очистите решетку от золы.

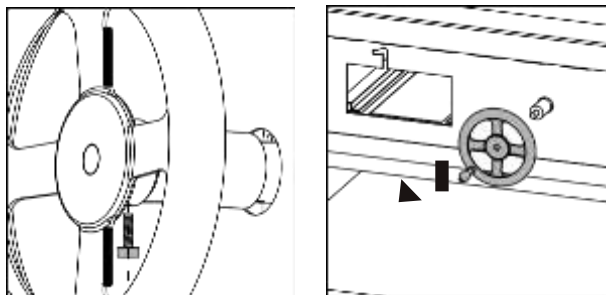
2



3

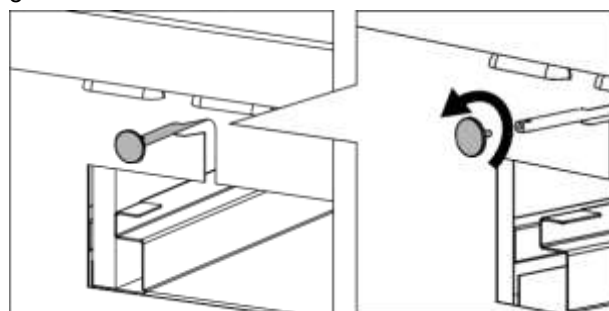


4

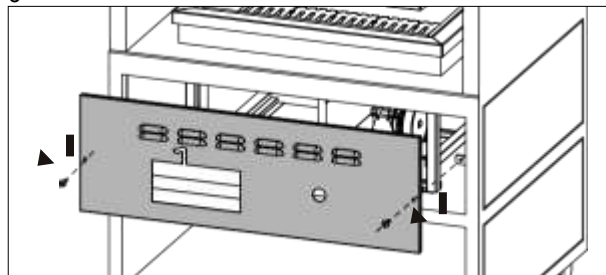


Отвинтите винт, которым крепится маховичок, чтобы снять его с оси.

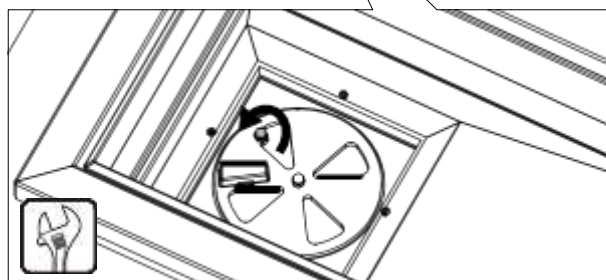
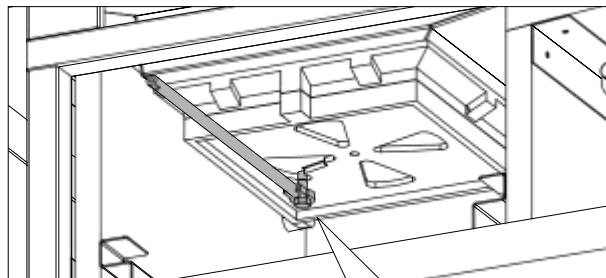
5



6



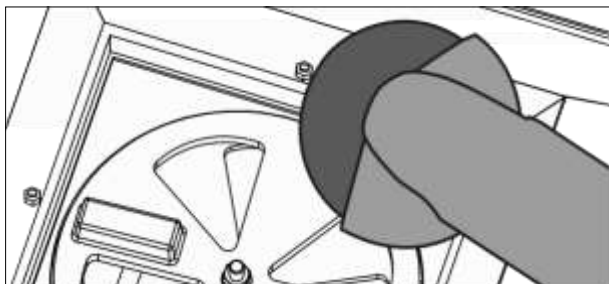
7



Отвинтите болт, чтобы снять ручку затвора.

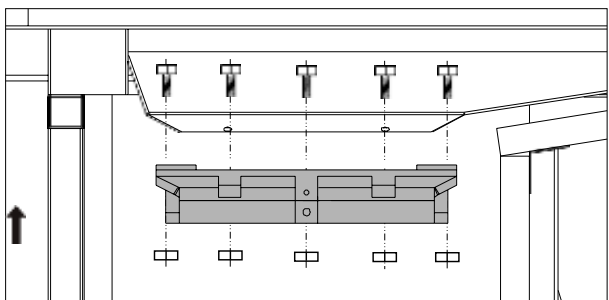
8.3 ЗАМЕНА ЗАТВОРА ДЛЯ ЗОЛЫ

8



Срежьте винты, которыми затвор крепится к печи.

9



Подготовьте и установите новый затвор, затяните винты и гайки.

8.4 ЗАМЕНА ЗАТВОРА ДЛЯ ЗОЛЫ



X1
M8 DIN125-A



X1
M8 DIN934

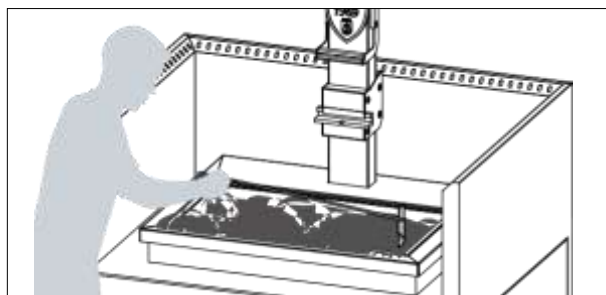


X1
M8XL30 DIN933



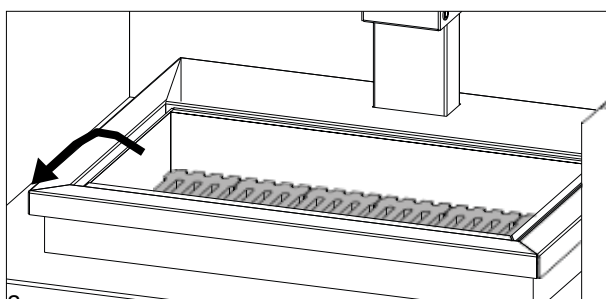
X1
Артикул 0448

1

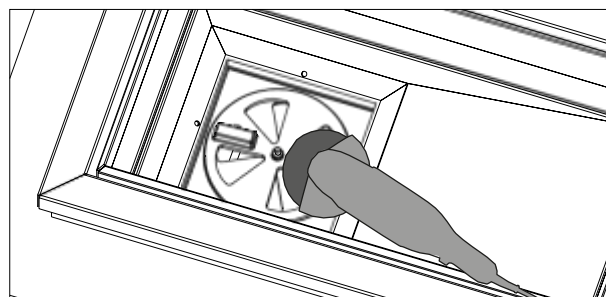


Очистите решетку от золы.

2

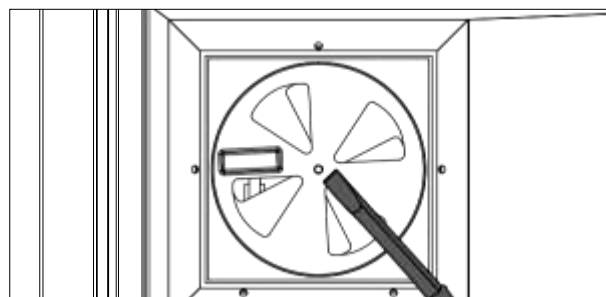


3



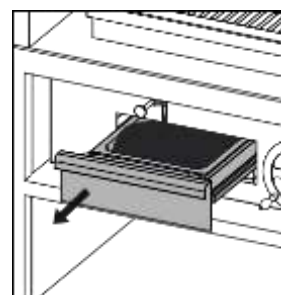
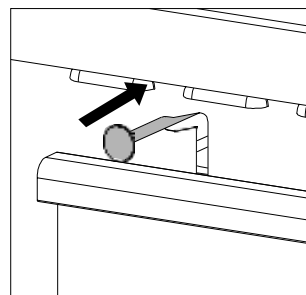
Сломайте или срежьте винты, соединяющие затвор с подвижной частью.

4

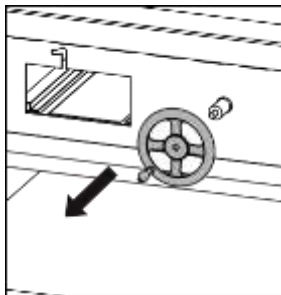
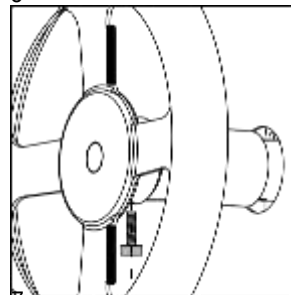


Очистите диск и отверстие в центре изнутри.

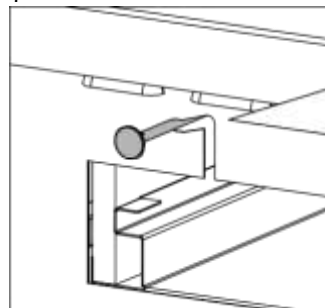
5



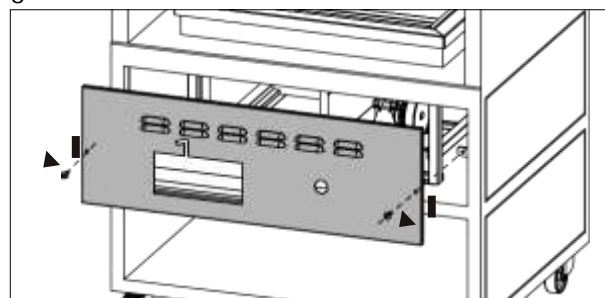
6



7

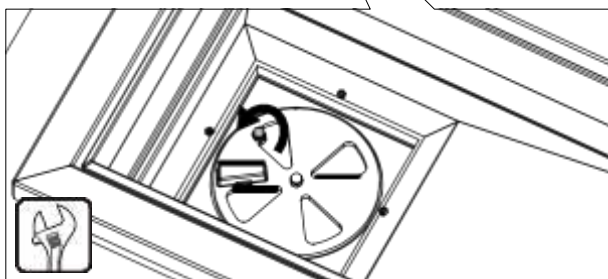
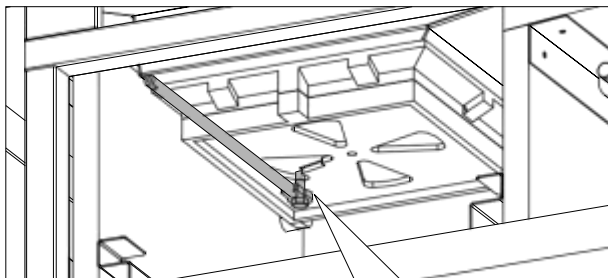


8



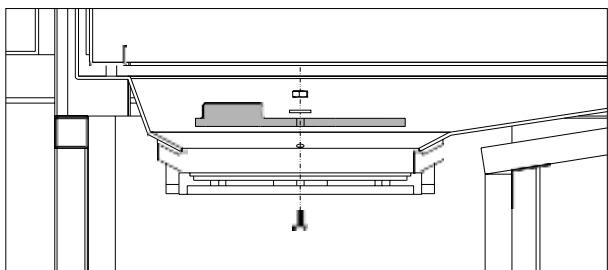
8.4 ЗАМЕНА ЗАТВОРА ДЛЯ ЗОЛЫ

9



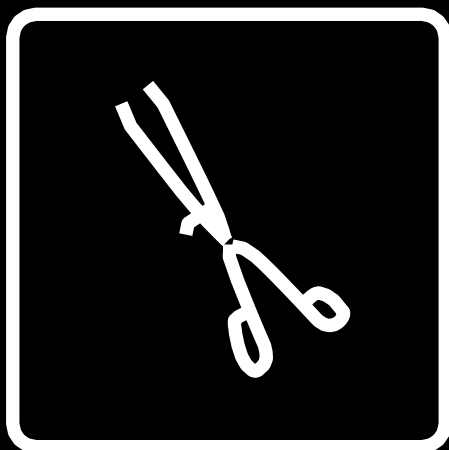
Отвинтите болт, чтобы снять ручку затвора.

10



Замените болт и крепежные гайки, установите новый диск затвора.

8. ПОСУДА JOSPER



9.1 ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ



В некоторых странах применение посуды JOSPER может быть ограничено местным законодательством. Компания JOSPER соблюдает европейские директивы, которые распространяются на продукцию данного типа, а также другие местные нормативные акты, которые должен принимать во внимание клиент.



Используйте только посуду и кухонные инструменты, предназначенные для соответствующих целей, и убедитесь, что они выполнены из материалов, способных выдерживать высокие температуры. Использование ненадлежащих инструментов может привести к возникновению гигиенических рисков и создать угрозу безопасности.



Компания JOSPER рекомендует использовать посуду и кухонные инструменты бренда JOSPER, которые отличаются эффективностью и безопасностью.



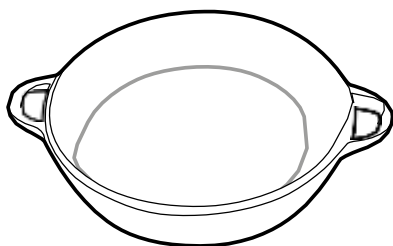
Без специального разрешения производителя запрещается использовать кухонные инструменты, в состав которых входят полимерные материалы.



Не помещайте посуду Josper внутрь устройства, пока процесс розжига не будет завершен. Использовать посуду Josper разрешается только после того, как температура стабилизируется.

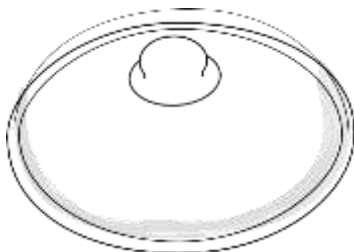
9.2 КАСТРЮЛИ И КРЫШКИ

КАСТРЮЛИ



4218	Кастрюля Ø 6 3/8 дюйма (высота 1 дюйм)	Ø 16 см (3,5 см)
	4219 Кастрюля Jospir Ø 7 7/8 дюйма (высота 1 5/8 дюйма)	Ø 20 см (4 см)
	4220 Кастрюля Jospir Ø 9 1/2 дюйма (высота 1 3/4 дюйма)	Ø 24 см (4,5 см)
	4221 Кастрюля Jospir Ø 11 дюйма (высота 3 дюйма)	Ø 28 см (7,5 см)
MINICAZ10	Мини-кастрюля Ø 4 дюйма (высота 1 3/4 дюйма)	Ø 10 см (4,5 см)

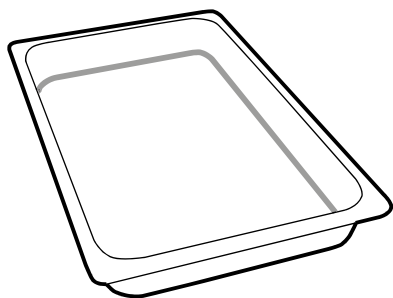
КРЫШКИ ДЛЯ КАСТРЮЛЬ



4225	Крышка для кастрюли Jospir Ø 6 3/8 дюйма	Ø 16 см
4226	Крышка для кастрюли Jospir Ø 7 7/8 дюйма	Ø 20 см
4227	Крышка для кастрюли Jospir Ø 9 1/2 дюйма	Ø 24 см
4228	Крышка для кастрюли Jospir Ø 11 дюймов	Ø 28 см
ТАРCAZ10	Крышка для мини-кастрюли Ø 4 дюйма	Ø 10 см

Значения в дюймах/сантиметрах

ГАСТРОЕМКОСТИ

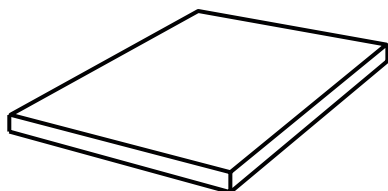


4224	Гастроемкость Jospier GN 1/2 (высота 2 5/8 дюймов)	GN 1/2 (6,5 см)
4223	Гастроемкость Jospier GN 1/1 (высота 2 5/8 дюймов)	GN 1/1 (6,5 см)
4242	Гастроемкость Jospier GN 1/6 (высота 7/8 дюймов)	GN 1/6 (2 см)
4222	Гастроемкость Jospier GN 1/3 (высота 7/8 дюймов)	GN 1/3 (2 см)
4238	Гастроемкость Jospier GN 1/1 (высота 7/8 дюймов)	GN 1/1 (2 см)

Значения в дюймах/сантиметрах

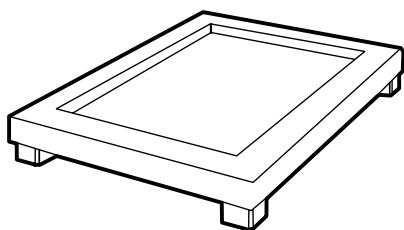
9.4 БАЗАЛЬТОВЫЕ ПОДСТАВКИ

БАЗАЛЬТОВЫЕ ПОДСТАВКИ-ДОСКИ



4248	Базальтовая подставка (доска) 11 7/8 x 7 7/8 x 1/2 дюйма	30 x 20 x 1 см
4251	Базальтовая подставка (доска) 7 7/8 x 7 7/8 x 1/2 дюйма	20 x 20 x 1 см
4260	Базальтовая подставка (доска) 18 1/8 x 11 7/8 x 1/2 дюйма	46 x 30 x 1 см
4259	Базальтовая подставка (доска) 18 1/8 x 5 7/8 x 1/2 дюйма	46 x 15 x 1 см

БАЗАЛЬТОВЫЕ ПОДСТАВКИ-ДОСКИ

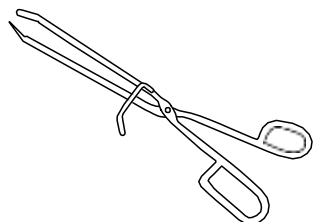


4249	Подставка из тикового дерева 14 5/8 x 10 5/8 дюйма (для подставки 11 7/8 x 7 7/8 дюйма)	53 x 37 см (30 x 20 см)
4263	Подставка из тикового дерева 10 5/8 x 10 5/8 дюйма (для подставки 7 7/8 x 7 7/8 дюйма)	53 x 37 см (20 x 20 см)
4264	Подставка из тикового дерева 20 7/8 x 14 5/8 дюйма (для подставки 18 1/8 x 11 7/8 дюйма)	53 x 37 см (46 x 30 см)
4265	Подставка из тикового дерева 20 7/8 x 8 5/8 дюйма (для подставки 18 1/8 x 5 7/8 дюйма)	53 x 37 см (46 x 15 см)

Значения в дюймах/сантиметрах

9.5 ЩИПЦЫ И ЩЕТКИ

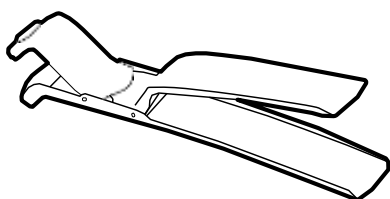
ЩИПЦЫ



0423

Щипцы из
нержавеющей
стали 13 3/4 дюйма

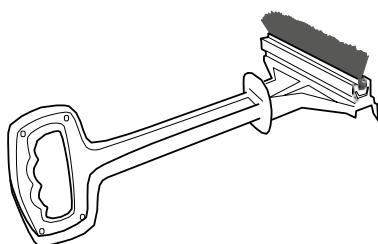
35 см



4231

Щипцы для
гастрономических

ЩЕТКИ



8224

Скребковая щетка,
комбинированная, с
алюминиевой
щетинкой 14 1/4
дюйма

36 см

8224R

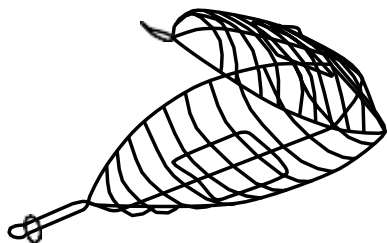
Запасная металлическая
щетина для щетки 14 1/4
дюйма

36 см

Значения в дюймах/сантиметрах

9.6 КОРЗИНЫ И ШАМПУРЫ

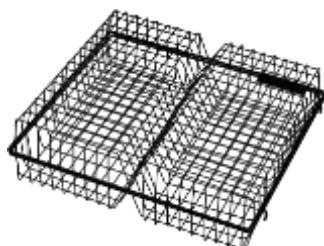
КОРЗИНЫ



0402

Корзина из
нержавеющей стали
19 1/4 x 7 1/2 x 4
дюйма

49 x 19 x 10 см

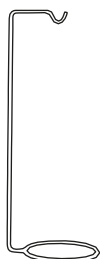


4243

Двойная корзина Jospet
8 1/4 x 8 1/4 x 2 3/8
дюйма

21 x 21 x 6 см

ШАМПУРЫ



4027/2

Вертикальная
подставка,
стандартная
25 1/2 дюйма

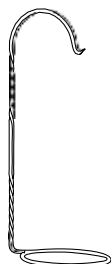
64,5 см



4028

Отдельный шампур для
мяса, стандартный
21 5/8 дюйма

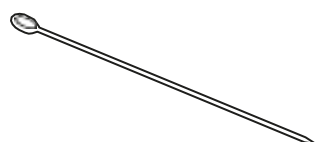
55 см



4065/2

Вертикальная подставка,
специальная
22 7/8 дюйма

58 см



4066

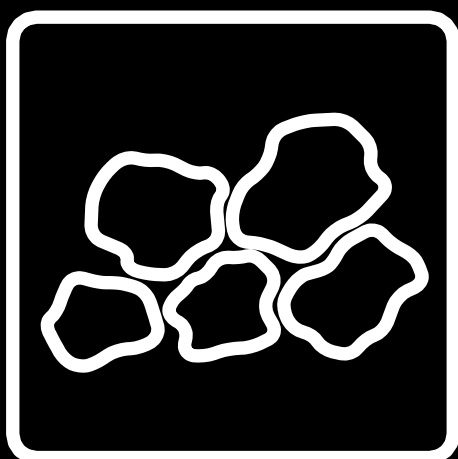
Отдельный шампур для
мяса, специальный
16 1/8 дюйма

41 см

Значения в дюймах/сантиметрах



10. УГОЛЬ JOSPER



10.1 ВИДЫ УГЛЯ

Уголь JOSPER долго поддерживает нужную температуру и отличается высокой теплопроизводительностью. Это не только сокращает время приготовления блюд, но и снижает расход угля.

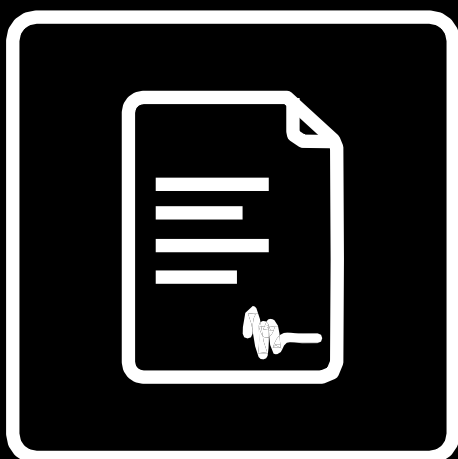
Дизайн упаковки по сравнению с другими форматами более удобен и позволяет не пачкать руки. На упаковке предусмотрена линия отрыва, что позволяет быстро открыть ее, а расположенные по бокам ручки помогают распределить уголь в печи.

	LQBE	CE	CAE	COCO	BTL
ВИД ДРЕВЕСИНЫ	Белое квебрахо	Смесь твердых тропических пород	Каменный дуб	Скорлупа кокосового ореха	Белое квебрахо, прессованное
ТЕПЛОТВОРНАЯ СПОСОБНОСТЬ *	12103-1300 Btu/lb 6724-7227 kcal/kg	12600-13410 Btu/lb 7000-7450 kcal/kg	12346-13201 Btu/lb 6859-7334 kcal/kg	8960-9664 Btu/lb 4978-5369 kcal/kg	5897-6536 Btu/lb 3276-3631 kcal/kg
АРОМАТ	Сильный аромат	Сильный аромат	Специфический аромат	Без аромата	Аромат
ИСКРЫ	Очень мало искр	Без искр	Немного искр	Без искр	Без искр
ПРОИСХОЖДЕНИЕ	Обрезка экологического характера	Обрезка экологического характера	Обрезка экологического характера	Обрезка экологического характера	Обрезка экологического характера
РАЗМЕР ГРАНУЛ	3 1/8 - 6 1/4 дюйма 80 - 160 мм	> 2 дюйма > 50 мм	3/4 - 4 дюйма 20 - 100 мм	Брикеты 2 - 2 3/8 дюйма Briquettes 50 - 60 мм	2 - 2 3/8 дюйма Брикеты 50 - 60 мм
% УГЛЕРОДА* (ТВЕРДЫЙ УГЛЕРОД)	78,20%	81,20%	81,6%	60%	42,1%
% ЗОЛЫ*	< 3,24%	5,27%	3,87%	26,13%	39,35%
% ВЛАГИ*	4,11%	4,09%	4,18%	4,66%	5,95%
ПЛОТНОСТЬ*	17,5 фнт/фт³ 280 кг/м³	18,6 фнт/фт³ 298 кг/м³	19,4 фнт/фт³ 310 кг/м³	34,6 фнт/фт³ 554 кг/м³	37,3 фнт/фт³ 597 кг/м³

* Результаты тестов, проведенных компанией Applus Norcontrol S.L.U. (единоличной компанией с ограниченной ответственностью «Эпплус Норконтроль»).



11. WARRANTY



11. ГАРАНТИЯ

Компания JOSPER предоставляет гарантию в случае дефекта материалов и компонентов, используемых при его изготовлении, сроком на 1 год со дня приобретения изделия. Условия гарантии включают ремонт, замену компонентов или обмен изделия и/или его деталей бесплатно для клиента, в том числе без оплаты труда и транспортных расходов, связанных с выполнением условий данного гарантийного свидетельства.



НАСТОЯЩАЯ ГАРАНТИЯ ТЕРЯЕТ СИЛУ В СЛЕДУЮЩИХ СЛУЧАЯХ:

1. Если в гарантийном свидетельстве присутствуют явные признаки изменения исходных данных.
2. Если эксплуатация и обслуживание изделия осуществлялись с нарушением инструкций, приведенных в настоящем руководстве.
3. Если изделие использовалось с превышением его эксплуатационных возможностей или с нарушением правил эксплуатации, если на изделии присутствуют следы ударов, воздействия жидкостей или едких веществ, а также если неисправность произошла по вине клиента.
4. Если демонтаж, модификация или ремонт изделия осуществлялись персоналом, не уполномоченным компанией Josper.
5. Если неисправность обусловлена естественным износом компонентов изделия.
6. Если причиной неисправности являются жидкости, химические вещества или другие продукты, попадание которых внутрь изделия не допускается.

Компания Josper не признает другие письменные и устные гарантии, которые отличаются от гарантии, представленной в настоящем документе.

ЕСЛИ ВЫ ОБНАРУЖИЛИ ПРОБЛЕМУ, ПОЖАЛУЙСТА, УБЕДИТЕСЬ, ЧТО ВЫ МОЖЕТЕ:

- сообщить модель и серийный номер вашего изделия.
- предоставить документ, подтверждающий факт покупки.
- четко и подробно описать характер проблемы.

ПРИМЕЧАНИЕ:

Если неисправность обусловлена ненадлежащей эксплуатацией или установкой изделия, вы обязаны оплатить ремонт даже при наличии действующей гарантии.

Ни при каких обстоятельствах не разрешается использовать для ремонта запасные части, не разрешенные компанией Josper,



11. КОНТАКТНАЯ ИНФОРМАЦИЯ





Josper®

CHARCOAL EQUIPMENT
ОБОРУДОВАНИЕ НА ДРЕВЕСНОМ УГЛЕ

www.josper.es



facebook



twitter



pinterest



google+

Gutenberg 11 • 08397 Pineda de Mar - Barcelona - SPAIN
[Гутенберг, 11, 08397, Пинеда-де-Мар, Барселона, Испания]
Тел.: +34 93 767 15 16 Факс: +34 93 767 11 91
Эл. почта: josper@josper.es

ИЗГОТОВЛЕНО В ИСПАНИИ

