

Руководство по эксплуатации

Угольные печи JOSPER HJX



Производитель JOSPER S.A.

C/ Montpalau, 1 y 3, 08397 Pineda de Mar, Barcelona

Европейский стандарт EN 12815

Содержание:

Презентация.....	3
Модели.....	4
Технические характеристики печей.....	7
Описание печей.....	7
Компоненты печей.....	8
Инструкция по установке.....	9
Инструкция по использованию.....	11
Техническое обслуживание и чистка.....	16

Презентация

Josper S.A. – испанский производитель грилей на углях. Это самый узнаваемый мировой бренд в сегменте закрытых угольных печей (грилей). Более того, сам тип таких печей со временем стали называть печами «хоспер», а блюда, приготовленные на них «хоспер-меню». Неослабевающий интерес к этим печам проявляют не только гриль-бары и рестораны, традиционно предлагающие блюда на гриле, но и заведения, использующие традиционные методы приготовления. Более того, появилась тенденция перевода всей кухни ресторана на печи типа хоспер. Стенд компании JOSPER один из самых популярных и посещаемых на выставке ПИР.

Чем же обусловлен такой успех? На наш взгляд историческими предпосылками, а также технологическими особенностями приготовления и вкусом получающихся блюд. Исторически предпосылки применительно к нам – это русская печь (печь хоспер можно рассматривать как продолжение традиции приготовления продуктов в русской печи). Особенность приготовления – это прежде всего равномерная термообработка со всех сторон (в отличии, например, от гриля-мангала) и неповторимый благородный вкус, который приобретают продукты, приготовленные на древесном угле.

Преимущества приготовления в печах типа хоспер:

- **Универсальность:** при использовании посуды для гриля, в печи можно приготовить практически любое блюдо.
- **Высокое качество:** исключительная текстура и сочность блюд.
- **Скорость приготовления** блюд до 35% выше чем на открытом гриле.
- **Экономия угля** до 35% в сравнении с открытым мангалом.
- **Контроль температуры** посредством системы тяг (заслонок).
- **Безопасность** при работе благодаря отсутствию открытого пламени.

Преимущества производителя печей JOSPER.

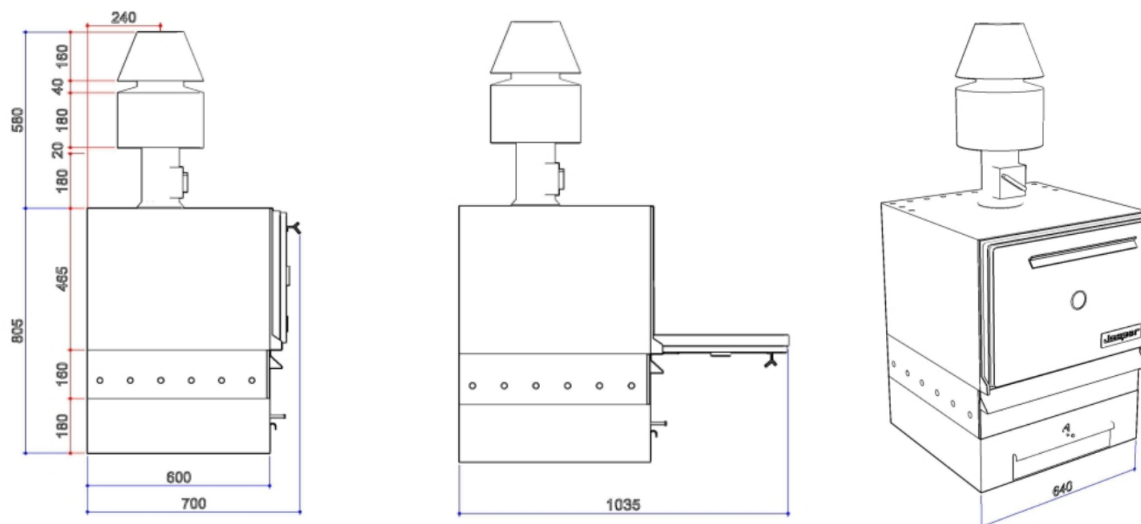
- **Опыт** производства и реализации печей с 1969 года, лидирующие позиции на рынке.
- **Наличие собственного R&D департамента** и сотрудничество с европейскими научно-исследовательскими институтами.
- **Печи изготавливаются из жаростойкой нержавеющей стали** со слоем теплоизоляционного материала между внутренней камерой и внешней обшивкой.
- **Система двух заслонок:** одна перед колосниками, вторая на дымовыходящем отверстии печи.

Модели

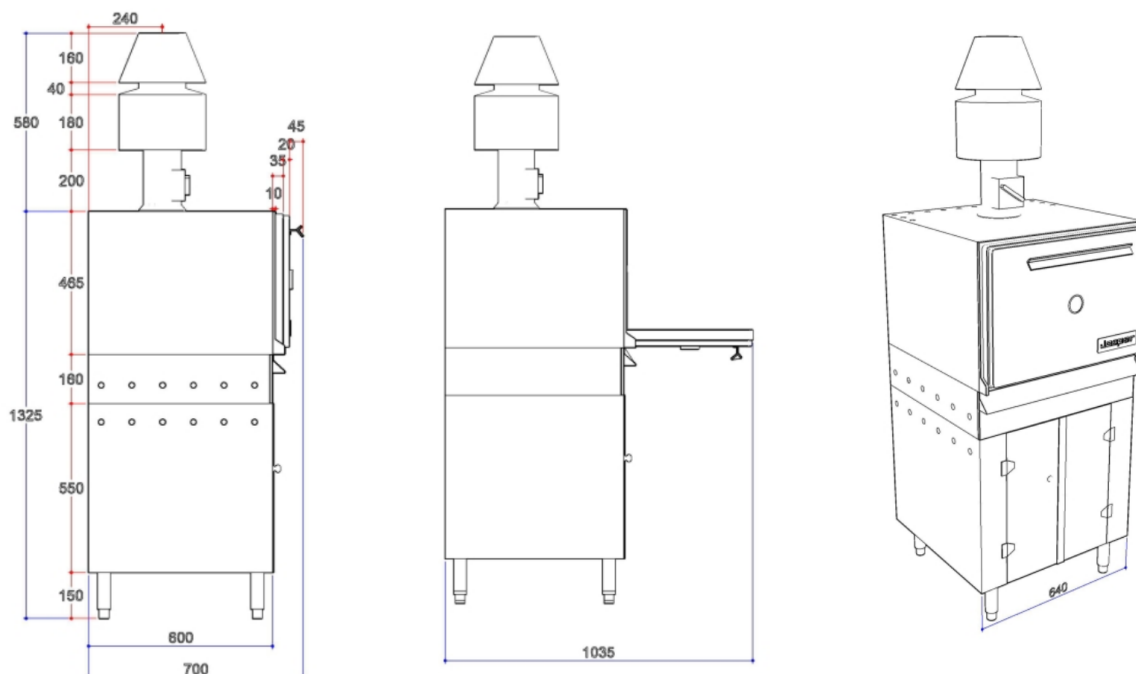
➤ НЈХ-25

Печь рекомендована на 70 посадочных мест

1) настольное исполнение НЈХ-25М



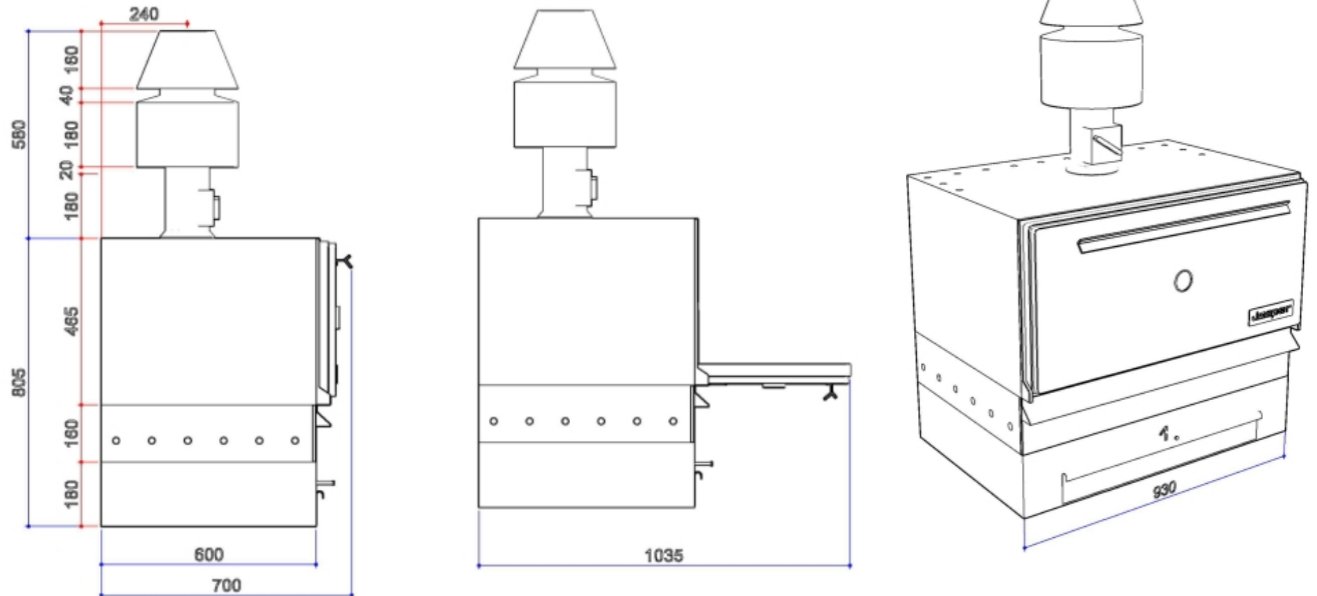
2) напольное исполнение НЈХ-25L



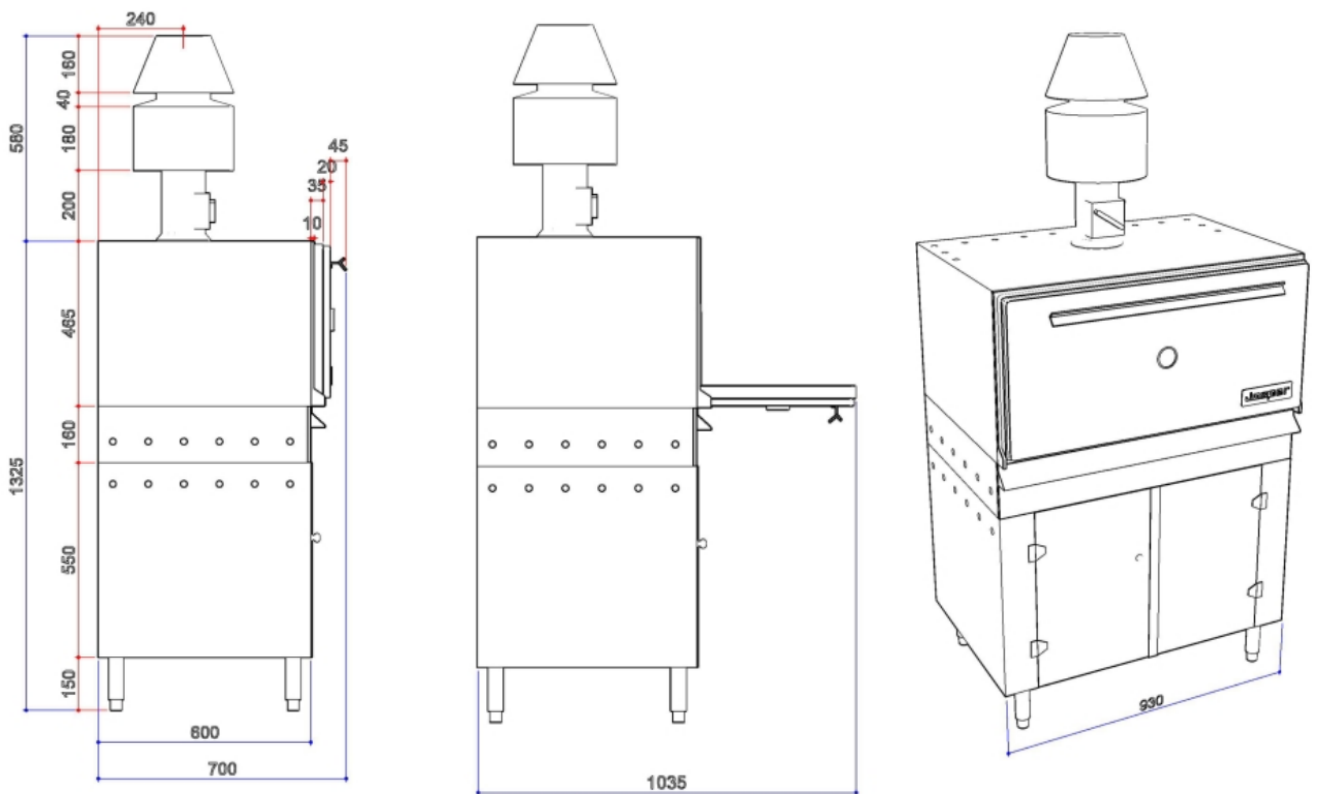
➤ НЈХ-45

Печь рекомендована на 100 посадочных мест

1) настольное исполнение НЈХ-45М



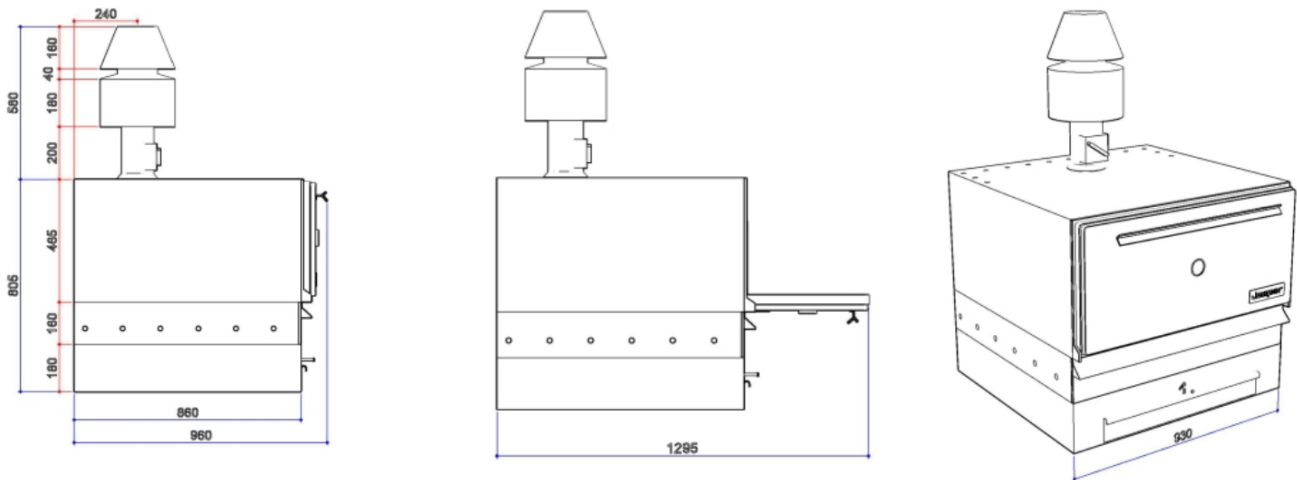
2) напольное исполнение НЈХ-45L



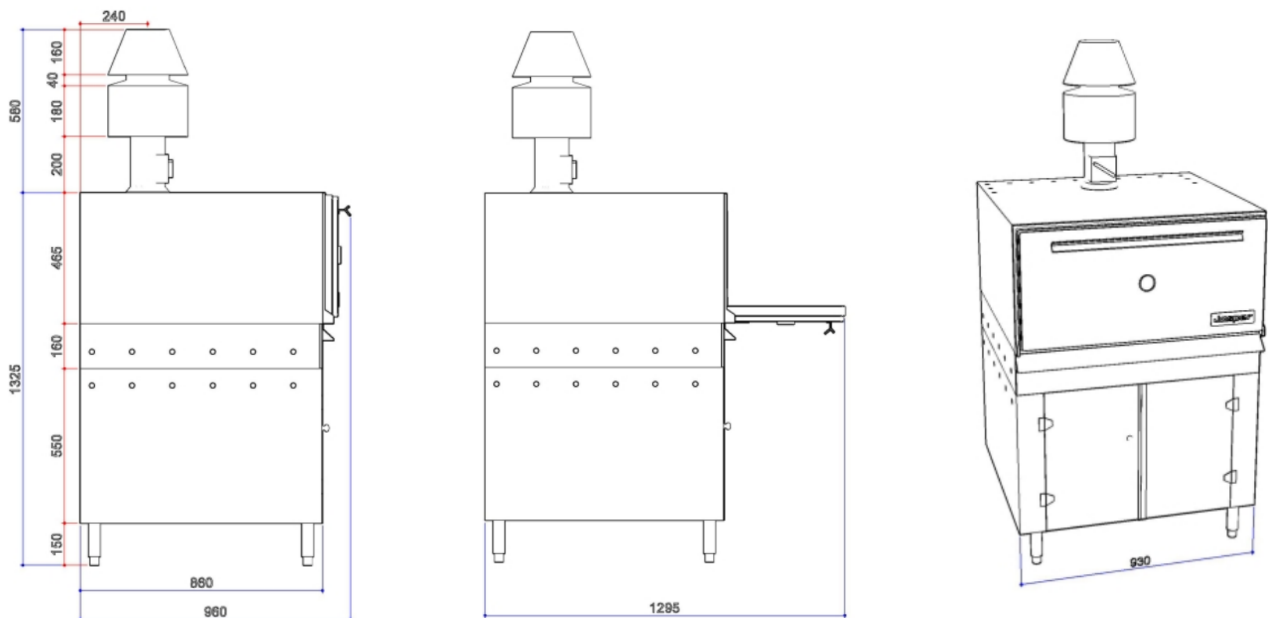
➤ **HJX-50**

Печь рекомендована на 150 посадочных мест

1) **настоеное исполнение HJX-50M**

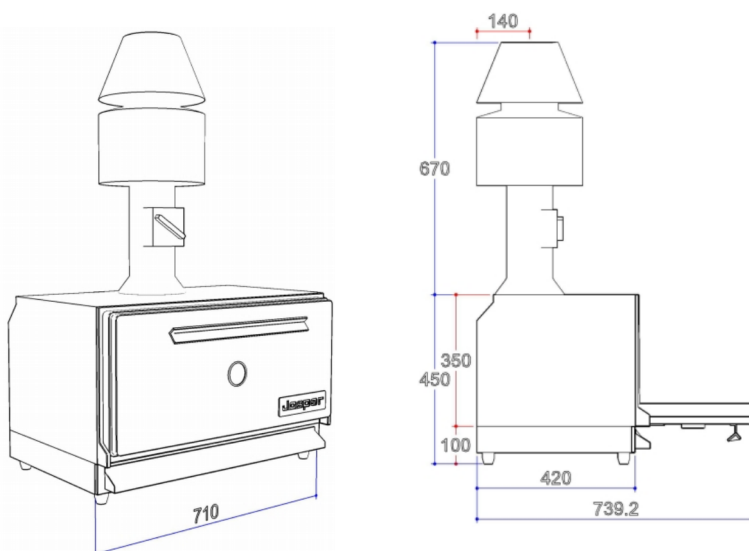


2) **Напольное исполнение HJX-50L**



➤ **HJX-38**

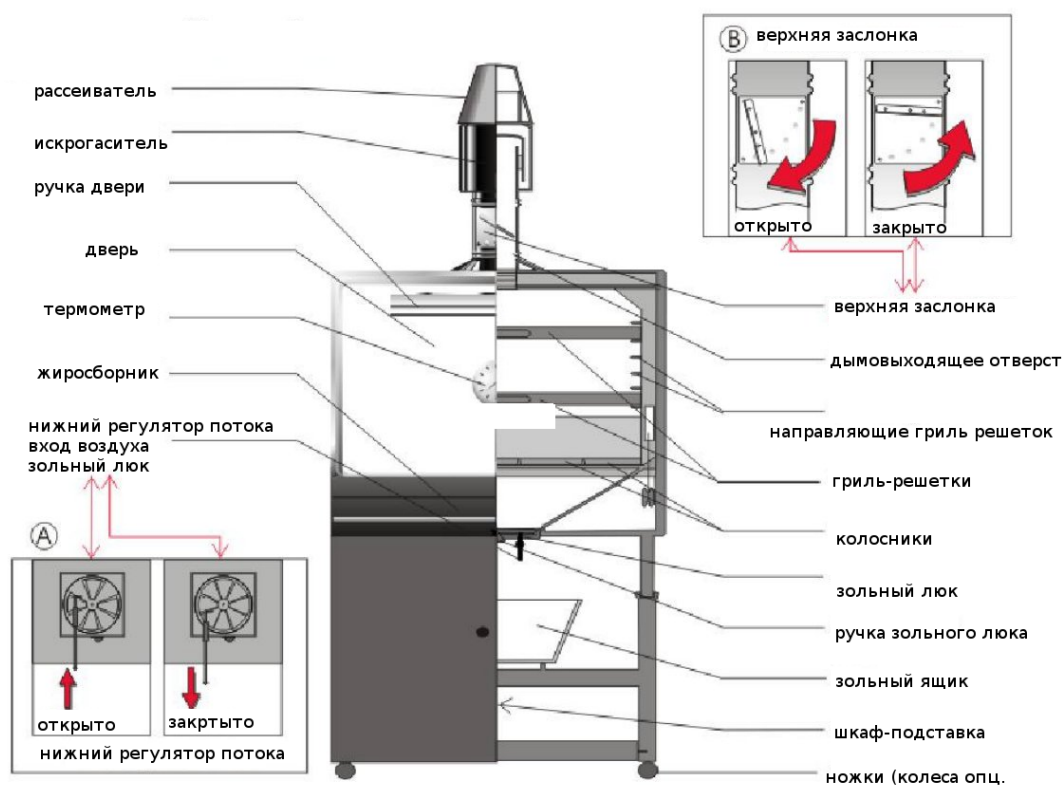
Печь рекомендована на 40 посадочных мест



Технические характеристики

Модель печи	HJX-38	HJX-25	HJX-45	HJX-50
Время розжига примерно, мин	25	30	35	50
Производительность продукта до, кг/ч	25	60	90	110
Расход угля, кг/день	6-8	10-12	12-16	16-20
Рабочая температура, С	250-350	300-350	300-350	300-350
Эквивалентная мощность, кВт	2	3	4.5	6
Размеры гриль-решетки	580x340	500x510	760x510	760x750
Производительность вытяжки, м3/ч	1500	2000	2400	2600
Максимальный поток дыма, гр/сек	4,7	7	10.5	14
Рекомендуемая высота установки от уровня пола для настольной конфигурации, мм	850	550	550	550

Описание печи



*Входящий поток воздуха у печи Jospet HJX-38 регулируется открытием закрытием зольного ящика

Материалы, используемые в процессе производства печей JOSPER: сталь, нержавеющая сталь, огнеупорная сталь и чугун высочайшего качества.

ПРИМЕЧАНИЕ. Ни асбест, ни горючие материалы либо кадмий не используют в производстве печей компании JOSPER.

Компоненты печей

Комплектация печи:

- Регулятор тяги внешний (заслонка дымохода);
- Щипцы Jospet;
- Щетка для чистки решеток с деревянной рукояткой;
- Кочерга;



Рекомендованные аксессуары:

- Искрогаситель (устанавливается на дымовыходящее отверстие печи. Служит для предотвращения прорыва наружу пламени и искр.);
- Рассеиватель (устанавливается поверх пламегасителя пламени. Служит для равномерной подачи дыма в вытяжной зонт, а также снижения температуры воздуха.);
- Гриль-решетки (рекомендуется 2 шт);



Должны использоваться только запасные части JOSPER, поставляемые производителем. Любые изменения машины, предварительно не согласованные (санкционированные) компанией JOSPER, запрещены.

Данная печь не должны использоваться в качестве печи для сжигания отходов, и необходимо применять только рекомендуемое топливо. Для подробной информации по этому поводу или каких-либо запасных частей свяжитесь с вашим постоянным дистрибьютором, региональным дилером либо головным офисом компании Jospet (смотрите страницу 16).

Инструкции по установке

Настольные печи Jospet должны быть установлены на огнеупорную поверхность (например, мрамор, кирпич и металл). Рекомендуемая высота для вспомогательной поверхности (тумбочки, нижнего шкафчика) - от 50 до 60 см от уровня пола (за исключением модели НЈХ-38, которая должна быть установлена на 85-90 над уровнем пола).

Не размещайте никакие легковоспламеняемые (горючие) материалы менее, чем на 30 см от всех сторон печи или сверху неё. Помните, что все открытые поверхности печи очень горячие!

Отвод дыма и газов

В случае установки печи внутри закрытого помещения требуется установка вытяжного зонта подходящих размеров.

Ширина вытяжного зонта должна обеспечивать перекрытие выходного отверстия печи и выступать с боковых и фронтальной её сторон примерно на 150 мм с учетом открытой двери. Отводящий дым и газы трубопровод должен быть выполнен из нержавеющей стали, не иметь углов и быть герметичным по всей своей длине. Не рекомендуется горизонтальное расположение дымохода во избежание формирования и накопления в нём жидких и твёрдых отложений и осадков.

Модель	Расход воздуха (м ³ /ч)	Рекомендуемые размеры зонта (мм) (длина/глубина)	Высота зонта
Jospet НЈХ-38	1500	1000x900	450-550
Jospet НЈХ-25	2000	1000x1200	450-550
Jospet НЈХ-45	2400	1200x1200	450-550
Jospet НЈХ-50	2600	1200x1500	450-550

Чтобы вытяжной зонт оставался в превосходном рабочем состоянии, все его составляющие части должны чиститься еженедельно, особенно фильтры (и внутренний слой фильтров должен быть заменен).

Если загорелся дымоход, отключите кнопку включения двигателя экстракции дыма и быстро потушите огонь, закрыв верхний и нижний регуляторы.

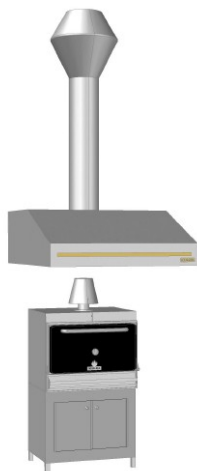
Используйте огнетушитель для устранения огня снаружи печи.

➤ **Примечание**

В отношении применения печей на твёрдом топливе необходимо изучить действующие местные регулирующие нормы и документы. Во некоторых странах требуется установка дополнительных систем фильтрации дыма в зависимости от варианта установки.

Выбор способа установки

Печи с отдельной вытяжкой



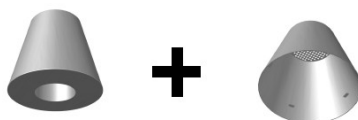
Этот тип установки означает наличие отдельного вытяжного зонта и дымохода. Дымоход должен быть выполнен из нержавеющей стали и иметь диаметр 300 мм вплоть до самой высокой точки здания. Требуется установка пламегасителя и колпака.



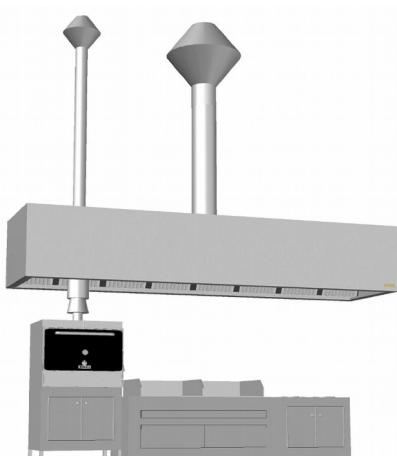
Общий трубопровод. Печь, устанавливаемая под вытяжным зонтом вместе с другими кухонными аппаратами



Печь следует установить вместе с пламегасителем и колпаком. В этом случае устраняется возможность появления искр и/или пламени; газы проходят фильтрацию, а поток дыма постепенно уменьшается; его температура снижается до приемлемого уровня прежде, чем попасть в вентиляционную систему.



Отдельный дымоход:



В этом случае мы устанавливаем пламегаситель и отдельный дымоход, выходящий вовне помещения. Диаметр трубопровода должен быть 150/200 мм. Соединение между отсекателем пламени и дымоходом производится за счёт воронки соответствующего размера так, чтобы отсекатель можно было бы снимать для чистки и обслуживания.



Инструкции по эксплуатации.

Загрузка угля

Откройте дверь печи и выньте гриль-решетки (рис А).

Откройте коробку/мешок с древесным углем и заполните печь, удерживая коробку над открытой частью печи (рис В).

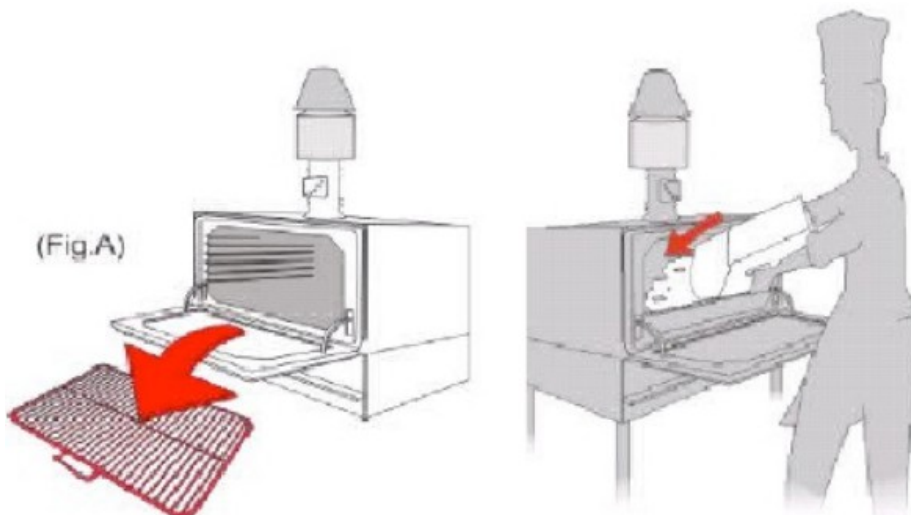


Рис. А

Рис. В

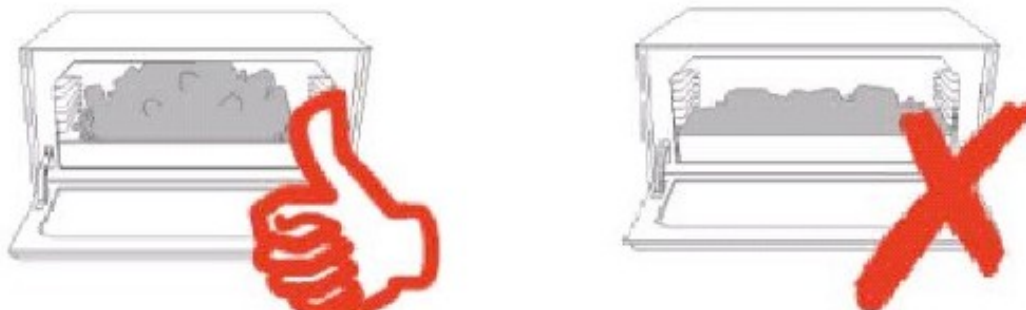
Количество загружаемого угля зависит от модели печи:

МОДЕЛЬ	ОБЪЁМ
Josper HJX-38	5-6 кг
Josper HJX-25	12-14 кг
Josper HJX-45	15-17 кг
Josper HJX-50	18-20 кг

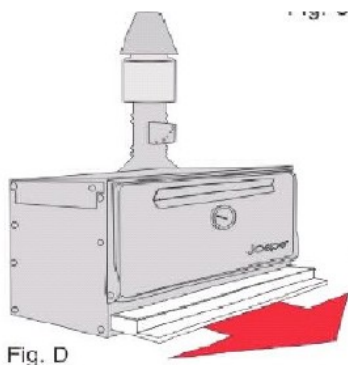
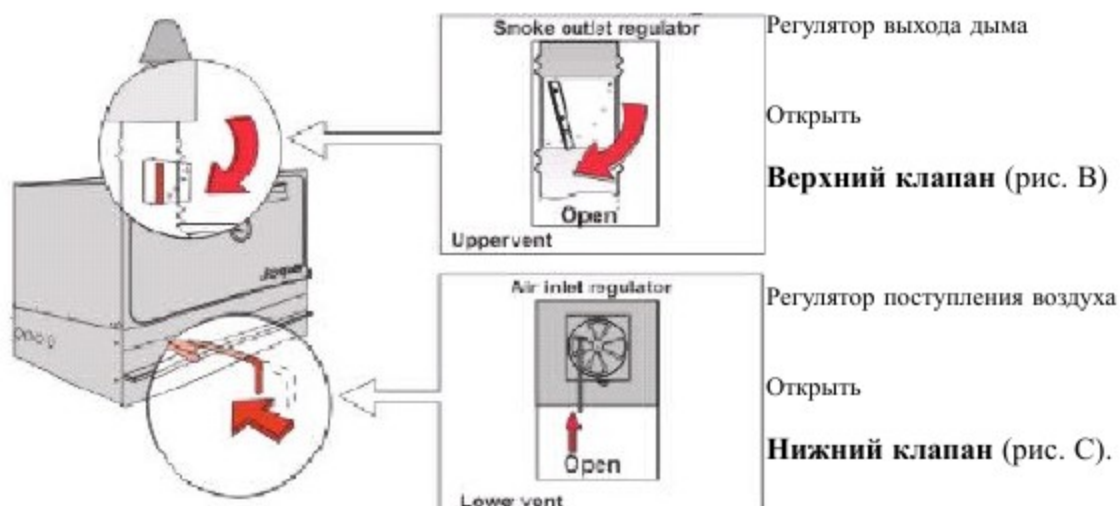
Важно: Огнеупорные (непроводящие тепло) перчатки должны использоваться при работе с решетками-гриль, чтобы предотвратить получение ожогов. Не дотрагивайтесь до печи без защиты для рук (перчаток и т.д.).

Розжиг угля

Сформируйте горку из древесного угля в середине печи при помощи кочерги. Таким образом пламя распространится быстро и равномерно.



Откройте полностью обе заслонки:

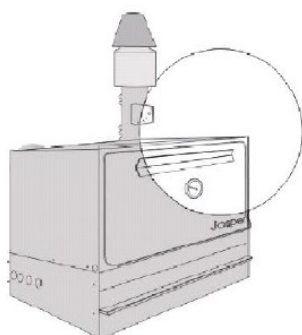
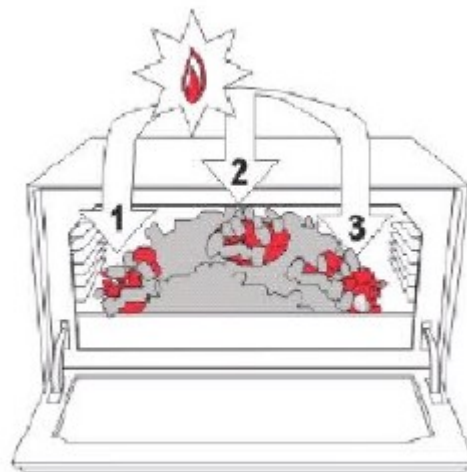


Отверстие для поступления воздуха в модели НХ-38 управляется(контролируется) при помощи открытия и закрытия ящичка для сбора пепла (зола) в нижней части печи (рис. D).
Рис. D Чтобы открыть воздушную заслонку, вытащите ящик, чтобы он оказался открытым на 2-3 см.

Используйте специальные вещества для розжига (твердый розжиг). Расположите несколько таблеток для розжига в основании пирамиды угля и подожгите.

➤ **Примечание**

Не применяйте жидкий розжиг или другие легковоспламеняющиеся жидкости такие, как алкоголь, бензин или другие аналогичные продукты - ЭТО КРАЙНЕ ОПАСНО !



Закройте дверь печи, когда началась растопка, и следуйте инструкциям, расположенным ниже.

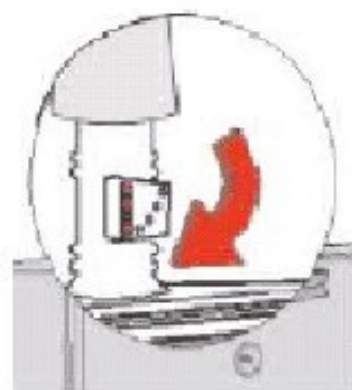
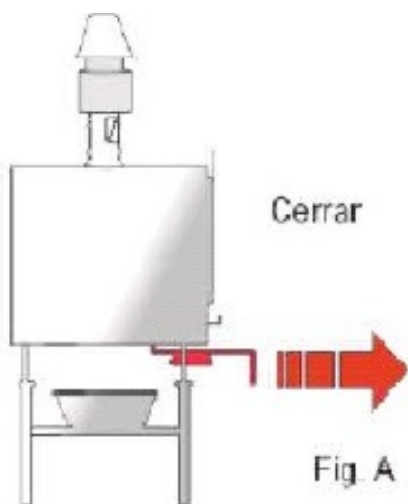
При использовании печи в первый раз, важно дать древесному углю прогореть, по крайней мере, один час перед тем, как поместить продукты внутрь печи.

➤ **Примечание**

Печь всегда должна функционировать при закрытой двери.

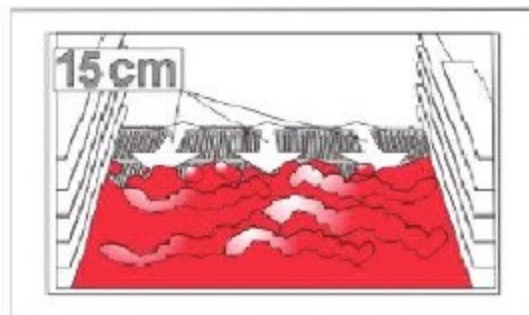
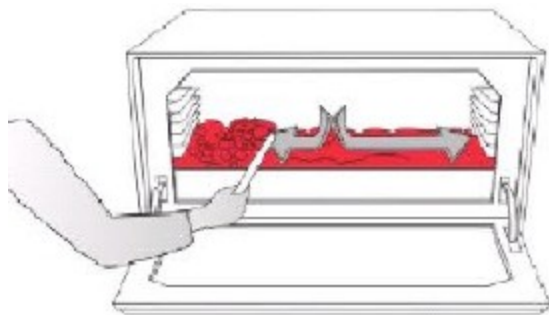
Подготовка печи для приготовления продуктов

Печь выходит на рабочий температурный диапазон (250-300 градусов) в течении 30-45 минут. Когда печь набрала нужную температуру, закройте нижнюю заслонку, сохраняя при этом верхний регулятор открытым — в положении 3 или 4.

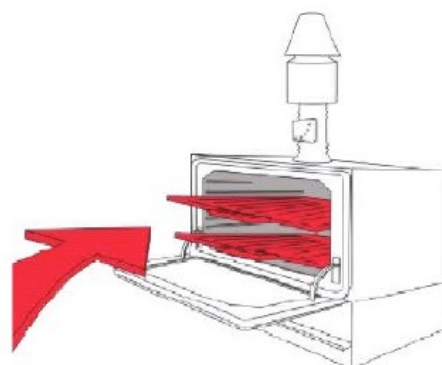


Подождите 5-10 минут перед тем, как открыть дверь и проверить, что пламя потухло. Очень важно убедиться, что древесный уголь горит полностью. ОН ДОЛЖЕН БЫТЬ КРАСНЫМ, и ни один кусочек угля не должен остаться черным (темным).

Разровняйте горку древесного угля при помощи кочерги таким образом, чтобы равномерно распределить по колоснику. Мы рекомендуем оставить свободное пространство - около 15 см - между древесным углем и задней стенкой печи.



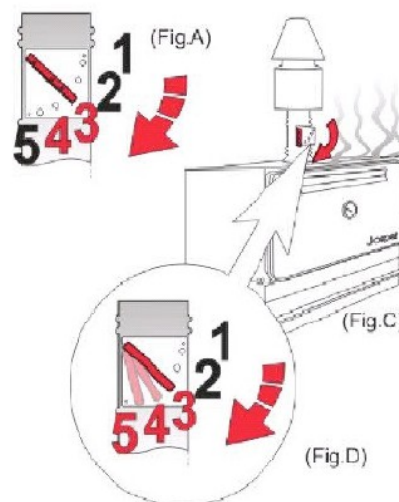
Теперь поместите гриль-решетки вовнутрь печи, плавно задвинув их по направляющим (две решетки-гриль могут быть использованы одновременно). При этом, часть продуктов рекомендуется готовить на верхней решетке, часть на нижней.



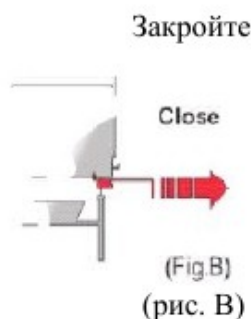
	сухарики	жаркое	пицца/ хлеб
Верх			
Низ			
	мясо	овощи	рыба

Пока печь находится в процессе использования, **ВЕРХНИЙ РЕГУЛЯТОР ПОТОКА ВОЗДУХА ДОЛЖЕН БЫТЬ ОТКРЫТ ДО ТОЧКИ 3 ИЛИ 4, А НИЖНЯЯ ЗАСЛОНКА СОХРАНЯЕТСЯ ЗАКРЫТОЙ ВСЁ ВРЕМЯ** (рис. А)

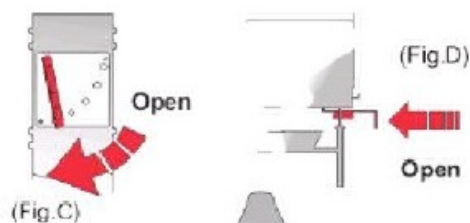
Однако если дым начал выходить из двери печи (например, когда готовится большое количество продуктов) (рис. С), верхний шибер нужно открыть в достаточной мере, чтобы устранить (вывести) дым (рис. D).



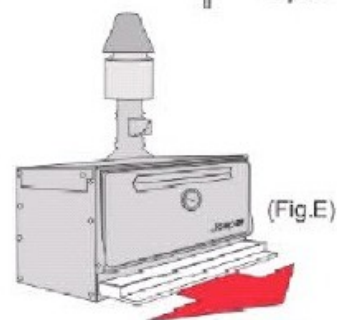
По окончании эксплуатации закройте верхний шибер на печи (рис. А) и убедитесь, что нижняя заслонка также закрыта (рис. В).



Для повторного использования печи откройте дверь и выньте гриль-решетки. Откройте нижнюю заслонку, чтобы зола просыпалась через нее. Откройте верхнюю заслонку. В модели НЖХ-38 нижней заслонки как таковой нет, подача воздуха регулируется посредством открытия ящика для золы (рис. Е).



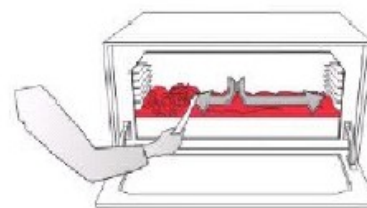
Теперь добавьте ещё древесного угля так, чтобы его было достаточно для приготовления пищи (кол-во зависит от кол-ва древесного угля, оставшегося от предыдущего использования).



Закройте дверь и следуйте инструкции по розжигу выше.

➤ Примечание

Перед тем, как жарить на гриле снова, убедитесь, что ранее добавленный уголь раскалился до красна.

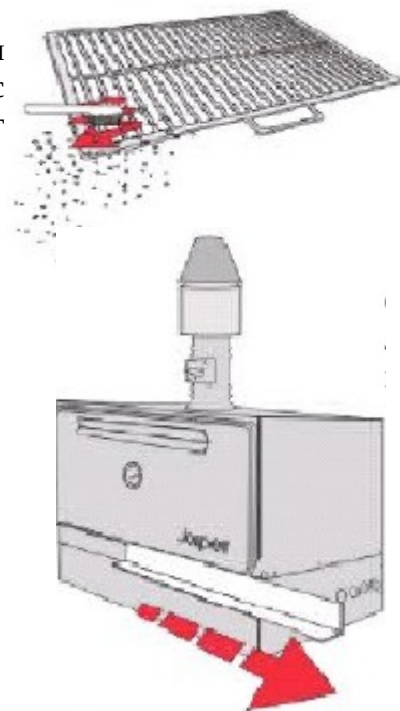


Техническое обслуживание и чистка

Чтобы избежать ожогов, очистка и техническое обслуживание должны производиться, когда все части печи остыли. Не используйте химические средства или воду для очистки внутренней камеры печи.

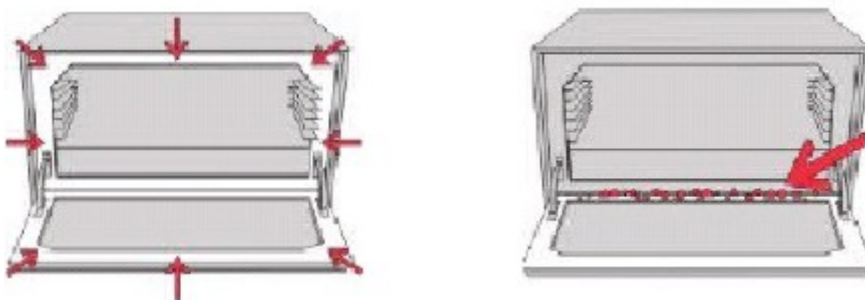
Ежедневное техническое обслуживание

Перед тем, как вставить гриль-решетку в печь для приготовления пищи, её необходимо почистить с применением щетки с металлической щетиной, чтобы удалить жир и нагар, который мог образоваться после предыдущего использования.



Лоток для сбора жира должен содержаться чистым. Для простоты мытья, он съемный

Рама двери должна поддерживаться в чистоте, чтобы дверь закрывалась плотно. Обратите особое внимание на нижнюю часть рамы, куда часто капает жир в процессе приготовления.



➤ Примечание

Чем плотнее закрыта дверь, тем меньше дыма будет высвободаться, и поэтому тем меньше будет использоваться древесного угля. Мы рекомендуем лопаточку - шпатель (либо столярную стамеску) для очистки.

Техническое обслуживание раз в две недели

Необходимо достать и чистить все секции чугунных колосников. Для этого можно использовать щетку с металлической щетиной.

➤ Примечание

Пространстве между прутьями решетки должно быть прочищено — для обеспечения свободной циркуляции воздуха.

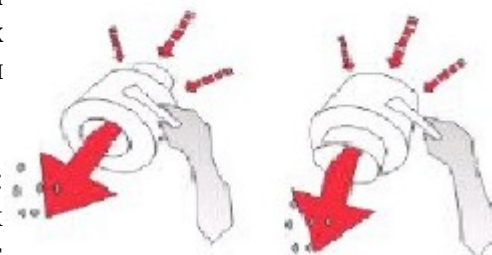
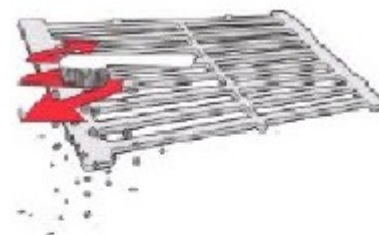
При установке колосников обратно в печь, меняйте местами центральные и боковые секции для увеличения срока их службы (в центре они испытывают более критические условия нежели по бокам ввиду особенностей оборудования).

Искрогаситель печи необходимо чистить следующим образом: удалять продукты горения посредством нанесения механических ударов по периметру боковой поверхности, вытряхивая их с обеих сторон.

➤ Примечание

Никогда не используйте воду для чистки искрогасителя. Это предотвратит накопление копоти (сажи) и затрудненное прохождение дыма.

Колпак искрогасителя (рассеиватель) можно мыть в посудомоечной машине.



Чистку конуса печи (под колосниками) от золы производят механически, предварительно открыв задвижку нижнего регулятора потока воздуха.

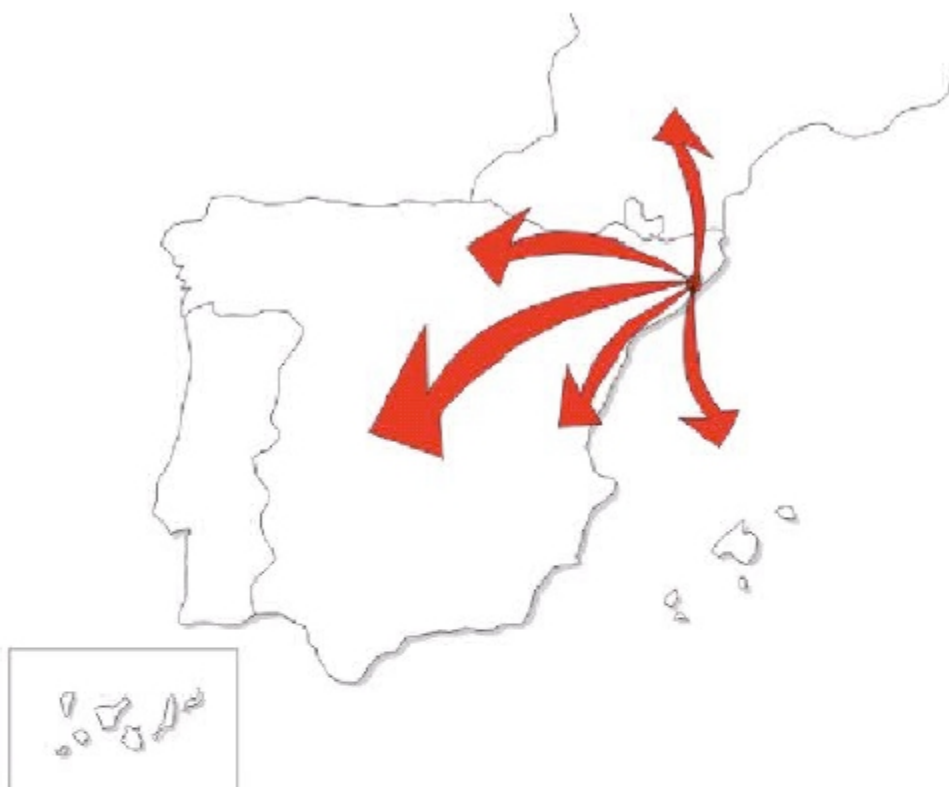
Техническое обслуживание раз в два месяца

Чтобы предотвратить любую возможность возгорания, необходимо производить периодическую чистку жироулавливающих фильтров вытяжного зонта. Также необходимо осуществлять чистку дымохода/вентиляционного канала (если нет дополнительных устройств фильтрации).

➤ Примечание

Компания Jospet не несет никакой ответственности за любой возможный ущерб, вызванный неправильным использованием печи либо установкой, которая не отвечает требованиям, указанным выше.

Дистрибуция (продажа через каналы сбыта) по всему миру



Центральный офис

Офис, демонстрационный зал и производственный цех

C/ Montpalau, 1 - 3

08397 Pineda de Mar (Barcelona)

Тел.: 00 34 93 767 15 16 Факс: 00 34 93 767 11 91

Для корреспонденции: Apartado Correos, 61

08397 Pineda de Mar (Barcelona)

www.josper.es

e-mail: josper@josper.es

Чтобы узнать информацию о Вашем ближайшем дистрибьюторе,
пожалуйста, свяжитесь с центральным