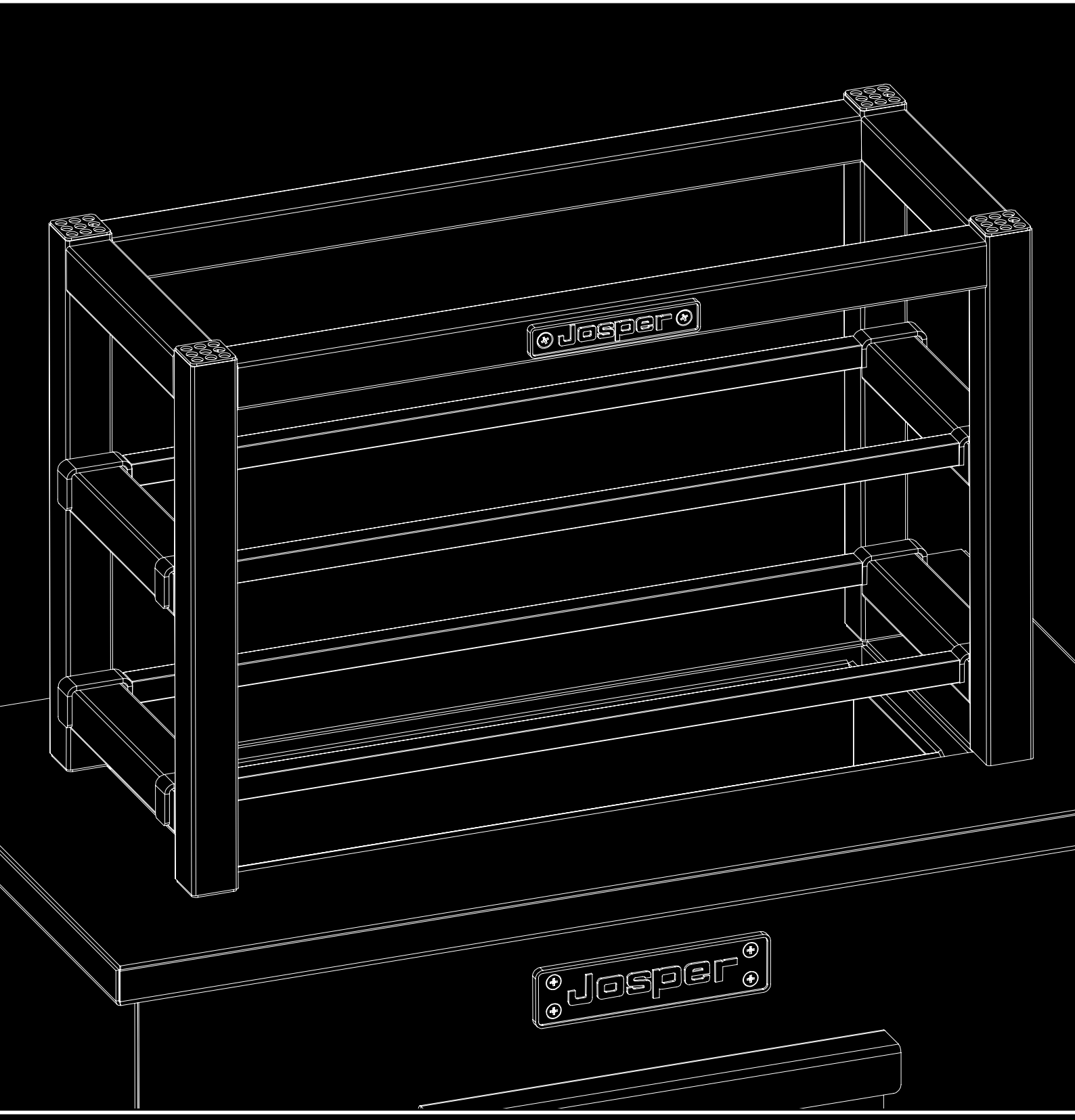
Josper®

ANLEITUNG ROBATAGRILLS
GUIDE D'UTILISATION ROBATAGRILLS



THE MIDDLEBY CORPORATION

EINER DER HAUPTGRÜNDE FÜR BRÄNDE DURCH OFFENE GRILLS IST DIE NICHTEINHALTUNG DER ERFORDERLICHEN ABSTÄNDE BEIM EINSATZ VON BRENNBAREM MATERIAL. DIESER OFFENE GRILL MUSS UNBEDINGT GEMÄSS DIESEN ANWEISUNGEN INSTALLIERT WERDEN.

L'UNE DES PRINCIPALES CAUSES D'INCENDIE IMPLIQUANT DES GRILS OUVERTS EST LE NON-RESPECT DES DISTANCES DE SÉCURITÉ VIS-À-VIS DES MATÉRIAUX COMBUSTIBLES. L'INSTALLATION DU GRIL DOIT ABSOLUMENT RESPECTER LES INSTRUCTIONS SUIVANTES.

WICHTIG IMPORTANT

Das Benutzerhandbuch unterstützt Sie dabei, das Produkt besser und in sicherer Weise zu nutzen.

- Lesen Sie die Anweisungen vor der Installation und Nutzung des Produkts.
- Bewahren Sie diese Anweisungen auf.
- Halten Sie diese Anleitung griffbereit, um zu jeder Zeit darauf zurückgreifen zu können.
- Die Abbildungen, technischen Zeichnungen und allgemeinen Informationen in dieser Anleitung vom Hersteller seit seiner Veröffentlichung verändert worden sein.

Sollte dieser Robatagrill nicht korrekt installiert sein, kann dies zu Bränden führen. Um die Brandgefahr zu reduzieren, befolgen Sie bitte die Installations- und Bedienungsanleitung.

Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, bevor Sie den Robatagrill aufbauen. Eine Nichtbefolgung der Anweisungen kann zu Eigentums- und Personenschäden bis hin zu tödlichen Unfällen führen.

Le présent guide de l'utilisateur vous permettra de faire un meilleur usage du produit, en toute sécurité.

- Veuillez lire attentivement toutes les instructions avant d'installer et d'utiliser le produit.
- Veuillez conserver ces instructions.
- Rangez ce guide à portée de main afin de pouvoir le consulter ultérieurement.
- Les images, les dessins techniques et les informations générales contenus dans le présent guide peuvent avoir fait l'objet de modifications par le fabricant depuis sa publication.

Une mauvaise installation du Robatagrill pourrait provoquer un incendie. Pour réduire le risque d'incendie, veuillez suivre les instructions d'installation et d'utilisation.

Veuillez lire le présent guide avant d'installer le Robatagrill. Le non-respect des instructions peut endommager du mobilier, provoquer des blessures ou entraîner la mort.

Gutenberg 11 • 08397 Pineda de Mar
Barcelona - SPAIN

Erstellt durch:
JOSPER S.A.U
Version 03
26.03.2019

Publié par :
JOSPER S.A.U
Version 03
26.03.2019

TÜVRheinland CERTIFICADO
Sistema de Gestión ISO 9001:2008
www.tuv.com ID 9108638554
NSF
c UL us

HERZLICH WILLKOMMEN BEI JOSPER BIENVENUE CHEZ JOSPER

Wir bei JOSPER sind stolz darauf, ein Familienunternehmen mit internationaler Ausrichtung zu sein. Wir bekennen uns zu unseren Ursprüngen, unserem Werdegang und der Arbeit der Menschen, die seit mehr als 45 Jahren eine Marke aufgebaut haben, die weit über die von uns vermarkteten Produkte hinausgeht. Wir sind eine Familie und heißen Sie darin herzlich willkommen.

Sie werden sehr schnell feststellen, dass das Arbeiten mit einem JOSPER anders, das Grillen mit Holzkohle einmalig ist und dass die Köche sehr emotionale Beziehungen zu den Produkten und zur Marke JOSPER aufbauen.

In einer Zeit der virtuellen Beziehungen und technologischen Produkte bedeutet das Kulinarische eine Rückkehr zum Authentischen. Wir bei JOSPER sind Fachleute für die Zubereitung von Speisen auf dem Grill, da wir an die schmackhafte Küche und die Authentizität der Abläufe glauben. Aus diesem Grund entwickeln wir jeden Tag neue Werkzeuge, damit die Liebhaber der wahren Küche ihre ganze Kreativität bei der Zubereitung von Speisen auf dem Grill umsetzen können.

Wir verbinden in unseren Fertigungsverfahren das Handwerkliche mit dem Technologischen, um Spitzenleistungen und hervorragende Qualität zu erreichen, die die Langlebigkeit unserer Produkte und ein besonderes Nutzungserlebnis garantieren.

Wir bei JOSPER sind entschlossen, unsere gesamte Erfahrung zu nutzen, um neue Herausforderungen anzugehen, die uns motivieren und uns den Weg in die Zukunft weisen. Wir haben unseren F+E+I-Bereich durch neue und stimulierende Partnerschaften mit Forschungszentren gestärkt, um über das Etablierte hinauszukommen und neue Produkte zu entwickeln, die uns alle begeistern.

Wir arbeiten auch daran, dass unser soziales Engagement unsere Tätigkeit in allen Bereichen inspiriert. Wir sind der Auffassung, dass die Ökoeffizienz ein Prozess kontinuierlicher Verbesserung und Weiterentwicklung ist, die uns dazu verpflichtet, immer verantwortungsvollere Produkte zu entwickeln und herzustellen.

Wir arbeiten mit den besten Küchenchefs der Welt zusammen, um gemeinsam zu lernen und zu wachsen. Wir arbeiten gemeinsam mit Ihnen daran, dass das Erlebnis der Zusammenarbeit mit JOSPER immer positiv in Ihrer Erinnerung bleibt.

Wir sind sicher, dass Sie Ihren JOSPER genießen werden. Danke für Ihr Vertrauen in uns.

Pere Juli

Präsident und Mitbegründer von JOSPER S.A.U.
Président cofondateur de JOSPER S.A.U.

JOSPER est une entreprise familiale tournée vers l'international. Nous sommes fiers de nos origines, de notre trajectoire et du travail humain réalisé depuis plus de 45 ans. Nous avons réussi à construire une marque qui ne se limite pas aux produits que nous commercialisons. Nous vous accueillons avec grand plaisir au sein de notre famille.

Vous découvrirez bientôt que travailler avec un JOSPER n'a pas d'égal, braiser les aliments au charbon végétal est une expérience unique et le lien unissant les cuisiniers aux produits de la marque JOSPER est affectif.

Dans un monde de relations virtuelles et de produits technologiques, la cuisine offre un véritable retour aux sources. Chez JOSPER, nous sommes spécialisés dans la cuisine à la braise car nous croyons aux saveurs et à l'authenticité des techniques traditionnelles. C'est pour cette raison que nous créons jour après jour de nouveaux ustensiles de cuisine, afin que les passionnés de gastronomie puissent laisser libre cours à leur créativité avec des recettes à la braise.

Nos processus de fabrication, mêlant l'artisanat et la technologie, nous permettent d'atteindre des niveaux d'excellence et de qualité qui garantissent la durabilité de nos produits et une meilleure expérience utilisateur.

Chez JOSPER, nous avons décidé de tirer profit de notre large expérience pour relever les nouveaux défis qui nous motivent et nous projettent vers l'avenir. Nous avons renforcé notre pôle RDI avec de nouvelles et stimulantes collaborations avec des centres de recherche pour aller au-delà des normes établies et créer de nouveaux produits capables de nous surprendre.

Nous faisons par ailleurs en sorte que notre engagement social inspire notre activité dans tous les domaines. Nous considérons que l'éco-efficacité est un processus d'amélioration et de surpassement continu qui nous amène à créer et fabriquer des produits de plus en plus responsables.

Nous collaborons avec les meilleurs cuisiniers au monde pour apprendre et grandir ensemble. Quant à vous, nous travaillons à vos côtés pour que votre expérience JOSPER soit inoubliable.

Nous sommes certains que JOSPER vous permettra de passer d'agréables moments.
Nous vous remercions de votre confiance.

INHALT CONTENU

Seite 3	**1. VOR DER NUTZUNG DES ROBATAGRILLS**	page 3	**1. AVANT D'UTILISER LE ROBATAGRILL**
Seite 7	**2. TECHNOLOGIE JOSPER**	page 7	**2. TECHNOLOGIE JOSPER**
Seite 11	**3. SORTIMENT DER JOSPER-ROBATAGRILLS**	page 11	**3. GAMME DE ROBATAGRILLS JOSPER**
Seite 13	3.1 Sortiment der Robatagrills	page 13	3.1 Gamme de Robatagrills
Seite 14	3.2 RGJ-050	page 14	3.2 RGJ-050
Seite 16	3.3 RGJ-100	page 16	3.3 RGJ-100
Seite 18	3.4 RGJ-140	page 18	3.4 RGJ-140
Seite 21	**4. GERÄT UND EINZELTEILE**	page 21	**4. APPAREIL ET LISTE DES PIÈCES**
Seite 22	4.1 Komponenten	page 22	4.1 Composants
Seite 24	4.2 Kochzubehör	page 24	4.2 Accessoires de cuisson
Seite 25	**5. INSTALLATION DES GERÄTS**	page 25	**5. INSTALLATION DE L'APPAREIL**
Seite 26	5.1 Hinweise	page 26	5.1 Avertissements
Seite 27	5.2 Montage	page 27	5.2 Montage
Seite 28	5.3 Aufbau auf der Arbeitsplatte	page 28	5.3 Installation sur un plan de travail
Seite 35	5.4 Einbauinstallation	page 35	5.4 Installation encastrée
Seite 43	**6. BEDIENUNGSANLEITUNG**	page 43	**6. INSTRUCTIONS D'UTILISATION**
Seite 44	6.1 Hinweise	page 44	6.1 Avertissements
Seite 45	6.2 Einlegen der Kohle	page 45	6.2 Chargement du charbon
Seite 47	6.3 Anfeuern des Robatagrills	page 47	6.3 Mise en marche du Robatagrill
Seite 48	6.4 Bereit zum Grillen	page 48	6.4 Prêt pour la cuisson
Seite 49	6.5 Wiederbefüllen des Geräts	page 49	6.5 Recharge de l'appareil
Seite 50	6.6 Elemente des Robatagrills	page 50	6.6 Éléments Robatagrill
Seite 51	6.7 Kohleverbrauch	page 51	6.7 Consommation de charbon
Seite 53	**7. REINIGUNG UND WARTUNG**	page 53	**7. NETTOYAGE ET ENTRETIEN**
Seite 54	7.1 Hinweise	page 54	7.1 Avertissements
Seite 55	7.2 Täglich	page 55	7.2 Nettoyage quotidien
Seite 57	7.3 Wöchentlich	page 57	7.3 Nettoyage hebdomadaire
Seite 59	**8. KOCHZUBEHÖR JOSPER**	page 59	**8. USTENSILES DE CUISINE JOSPER**
Seite 60	8.1 Hinweise	page 60	8.1 Avertissements
Seite 61	8.2 Töpfe und Deckel	page 61	8.2 Marmites et couvercles
Seite 62	8.3 Bleche	page 62	8.3 Lèchefrites
Seite 63	8.4 Platten und Holzuntersetzer	page 63	8.4 Planches et supports en bois
Seite 64	8.5 Zangen und Bürsten	page 64	8.5 Pinces et brosses
Seite 65	8.6 Körbe und Spieße	page 65	8.6 Paniers et broches
Seite 67	**9. KOHLE JOSPER**	page 67	**9. CHARBON JOSPER**
Seite 69	9.1 Kohlearten	page 69	9.1 Types de charbon
Seite 71	**10. GARANTIE**	page 71	**10. GARANTIE**
Seite 75	**11. KONTAKTDATEN**	page 75	**11. COORDONNÉES**

LESEN SIE DIE ANWEISUNGEN VOR DER INSTALLATION UND NUTZUNG DES APPARATS

*BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNG AUF.

VEUILLEZ LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'INSTALLER ET D'UTILISER L'APPAREIL

*VEUILLEZ CONSERVER CES INSTRUCTIONS

1. VOR DER NUTZUNG DES ROBATAGRILLS

1. AVANT D'UTILISER LE ROBATAGRILL

1. VOR DER NUTZUNG DES ROBATAGRILLS AVANT D'UTILISER LE ROBATAGRILL

Verwenden Sie beim Einsatz dieses Grills die von Josper in dieser Anleitung empfohlenen und erklärten Teile und Verfahren.

Lors de l'utilisation de ce gril, utilisez les pièces et méthodes recommandées et expliquées dans ce guide par Josper.

GEFAHR! Bringen Sie um das Gerät herum KEINE Dämm- oder sonstigen Materialien an. Den Sicherheitsabstand einhalten.

DANGER ! Dégagez les abords de l'appareil de tous matériaux isolants ou autres. Veillez à respecter les distances de sécurité.

VORSICHT! Bei unsachgemäßer Installation des Geräts können Brände verursacht werden. Um die Brandgefahr zu reduzieren, befolgen Sie bitte die Installationsanweisungen.

ATTENTION ! Une mauvaise installation de l'appareil pourrait provoquer un incendie. Pour réduire le risque d'incendie, veuillez suivre les instructions d'installation.

GEFAHR! KEIN brennbares Material innerhalb eines Abstands von 30 cm von den Seitenwänden und nicht auf dem Grill abstellen.

DANGER ! NE posez aucun matériau combustible à moins de 30 cm des parois latérales ou sur le gril.

Beim Anzünden der Kohle KEINE brennbaren Flüssigkeiten verwenden. Nur Holzkohle als Brennmaterial für das Gerät verwenden.

N'utilisez PAS de liquides inflammables pour faire brûler le charbon. Utilisez uniquement du charbon végétal pour faire fonctionner l'appareil.

Die von Josper in dieser Anleitung empfohlene Häufigkeit und die Richtlinien der Wartung und Reinigung einhalten.

Respectez les intervalles et les instructions d'entretien et de nettoyage recommandés par Josper dans ce guide.

Achten Sie besonders auf die Artikelnummern und die Bezeichnungen beim Bestellen von Ersatzteilen, Zubehörteilen oder sonstigen Teilen bei Josper. Und stellen Sie sicher, dass die Bezeichnungen und Artikelnummern korrekt angegeben werden.

Notez bien les références et les noms pièces de rechange, des accessoires et autres lorsque vous les commandez à Josper. Et veillez à donner la référence et le nom corrects.

Nicht zuvor von Josper genehmigte Änderungen am Apparat sind untersagt.

Toute modification de l'appareil non autorisée expressément par Josper est interdite.

Verwenden Sie KEINE Ersatzteile oder Bauteile anderer Geräte oder von anderen Unternehmen.

N'utilisez PAS de pièces ni de composants d'autres appareils ou d'autres marques.

Josper haftet nicht für Schäden, die an Personen, Bauteilen oder Installationen durch unsachgemäße Nutzung oder Wartung des Geräts auftreten können.

Josper décline toute responsabilité en cas de blessures ou de dommages matériels (pièces ou installations) résultant d'une mauvaise utilisation ou d'un défaut d'entretien de l'appareil.

Denken Sie daran, dass alle zugänglichen Oberflächen des Robatagrills sehr heiß werden. Verwenden Sie Schutzhandschuhe, wenn Sie mit Grillblechen hantieren, um Verbrennungen zu vermeiden. Das Gerät nicht mit ungeschützten Händen berühren.

N'oubliez pas que la température de l'ensemble des surfaces accessibles du Robatagrill est élevée. Afin d'éviter tout risque de brûlure, utilisez des gants isolants lors de la manipulation des grilles. Ne touchez pas l'appareil avec les mains sans protection.

Die Asche NICHT in brennbare oder wärmeverformbare Behälter (aus Kunststoff, Gummi, Holz oder Ähnlichem) füllen.

NE jetez PAS les cendres dans des poubelles fabriquées à partir de matériaux inflammables ou thermoplastiques (plastique, caoutchouc, bois ou similaires).

VORSICHT! Es müssen die jeweilige Gesetzgebung des Landes und die Vorschriften der Gemeinde, in denen das Gerät installiert wird, eingehalten werden, da deren Bestimmungen, zusätzlich zu den hier genannten, weitere Sicherheitsmaßnahmen erforderlich machen können.

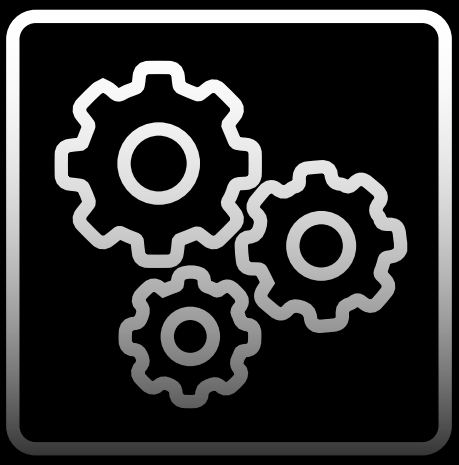
ATTENTION ! Veuillez consulter la réglementation en vigueur dans le pays et la ville où l'appareil sera installé, étant donné que ces réglementations peuvent contenir des mesures de sécurité complémentaires à celles figurant dans le présent guide.

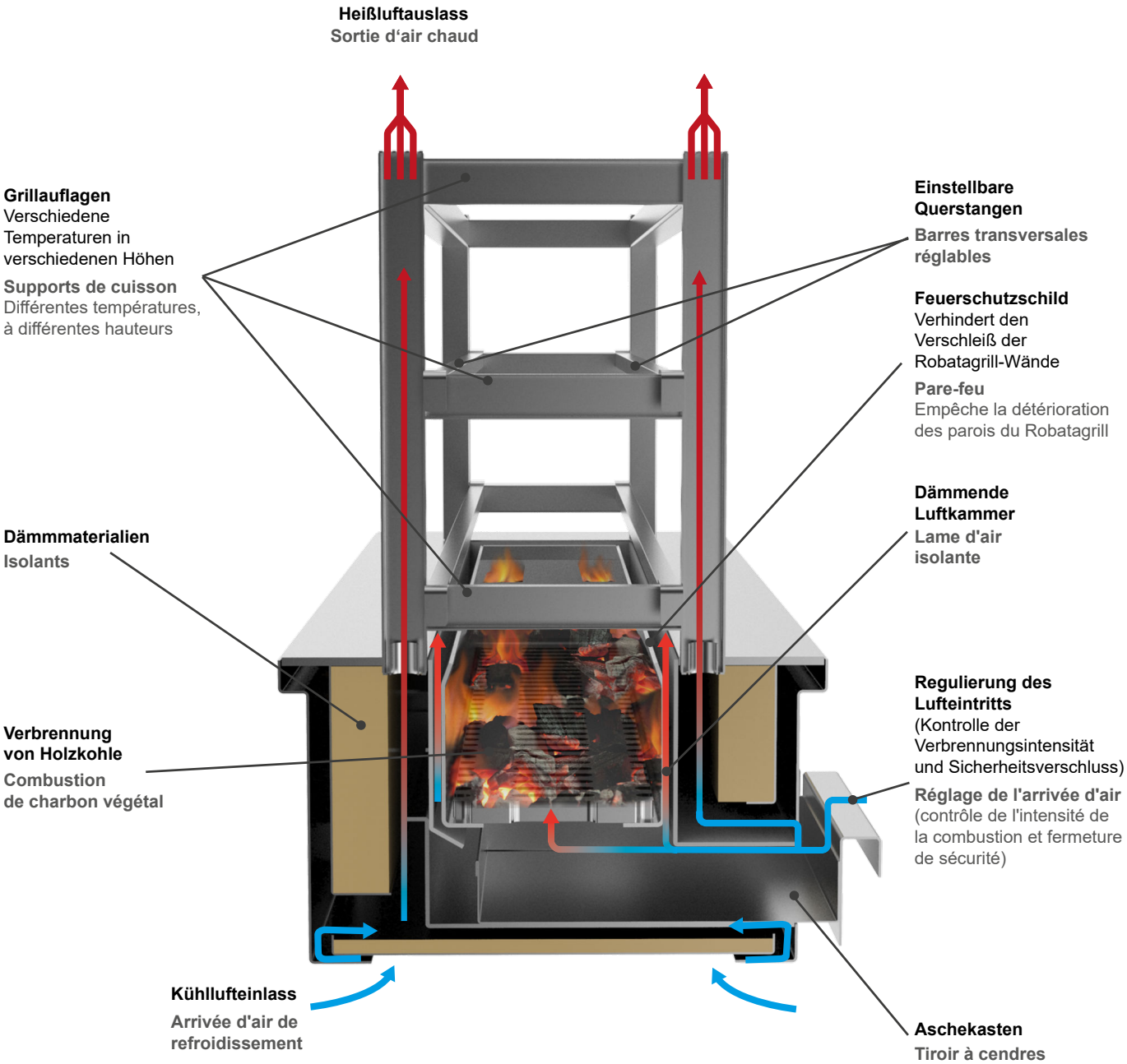
Der Josper-Robatagrill darf ausschließlich für die Zubereitung von Lebensmitteln eingesetzt werden, jede sonstige davon abweichende Nutzung kann zu einem erhöhten Risiko für den Benutzer führen.

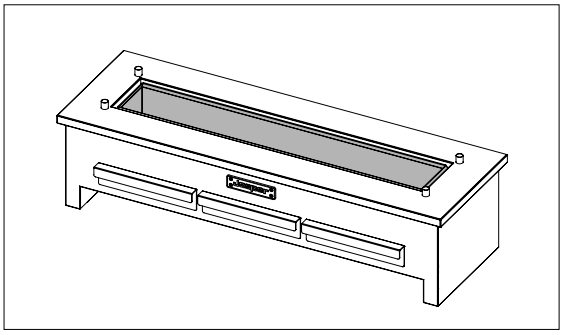
Le Robatagrill Josper ne sert qu'à la cuisson d'aliments, tout autre usage pouvant exposer l'utilisateur à des risques graves.

2. TECHNOLOGIE JOSPER

2. TECHNOLOGIE JOSPER

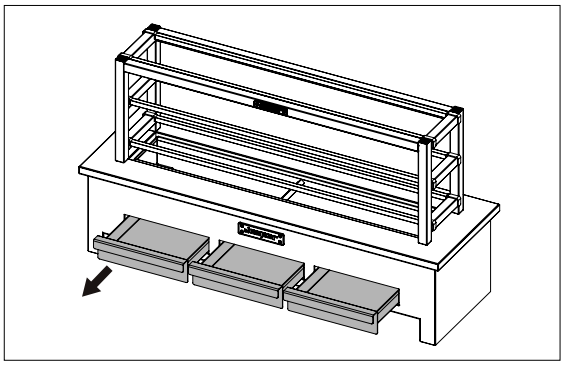



Heißluftauslass
Sortie d'air chaud
Grillauflagen
Verschiedene Temperaturen in verschiedenen Höhen
Supports de cuisson
Différentes températures, à différentes hauteurs
Einstellbare Querstangen
Barres transversales réglables
Feuerschutzschild
Verhindert den Verschleiß der Robatagrill-Wände
Pare-feu
Empêche la détérioration des parois du Robatagrill
Dämmmaterialien
Isolants
Dämmende Luftkammer
Lame d'air isolante
Verbrennung von Holzkohle
Combustion de charbon végétal
Regulierung des Lufteintritts
(Kontrolle der Verbrennungsintensität und Sicherheitsverschluss)
Réglage de l'arrivée d'air
(contrôle de l'intensité de la combustion et fermeture de sécurité)
Kühllufteinlass
Arrivée d'air de refroidissement
Aschekasten
Tiroir à cendres



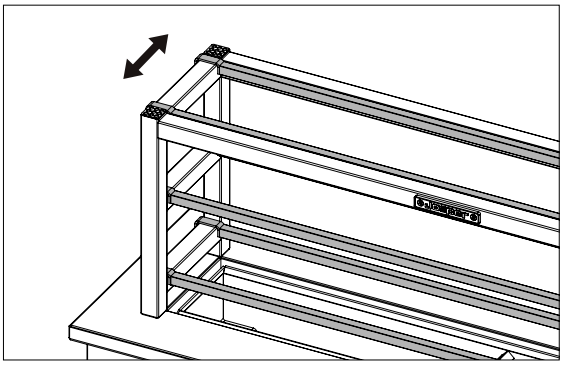
FEUERSCHUTZSCHILD
Die Kohleverbrennung erfolgt im Inneren. Es schützt das Grillgehäuse vor den hohen Temperaturen.

PARE-FEU
La combustion du charbon se produit à l'intérieur. Il protège le corps du gril des températures élevées.



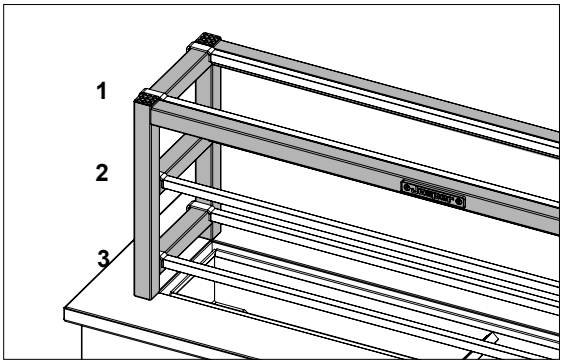
ASCHEKÄSTEN
In den Kästen wird die Asche aufgefangen, die durch die Verbrennung der Holzkohle entsteht. Deren Öffnung lässt die Luft einströmen, dadurch erhöht sich der Sauerstoffgehalt, der die Holzkohle erreicht.

TIROIRS À CENDRES
Les tiroirs permettent de recueillir les cendres produites par la combustion du charbon. Leur ouverture permet à l'air de pénétrer, augmentant ainsi la quantité d'oxygène qui atteint le carbone.



EINSTELLBARE QUERSTANGEN
Die Querstangen sind einstellbar, sie können an die unterschiedlichen Größen der Spieße und Zubehörteile angepasst werden.

BARRES TRANSVERSALES RÉGLABLES
Les barres transversales sont réglables et peuvent s'adapter à différentes tailles de broches et d'accessoires.

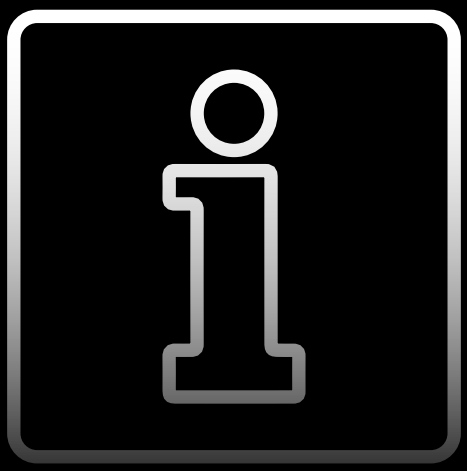


DREI VERSCHIEDENE HÖHEN
Der Robatagrill verfügt über drei verschiedene Höhen, auf denen die Stangen abgelegt werden, die die Grillzubehörteile für den Grillvorgang auf der für das jeweilige Gericht erforderlichen Höhe halten, um die optimale Grilltemperatur zu erreichen.

TROIS HAUTEURS DIFFÉRENTES
Le Robatagrill présente trois hauteurs différentes pour placer les barres qui supportent les accessoires de cuisine à différents niveaux, ce qui permet d'obtenir une température de cuisson optimale pour chaque aliment.

3. SORTIMENT DER JOSPER-ROBATAGRILLS

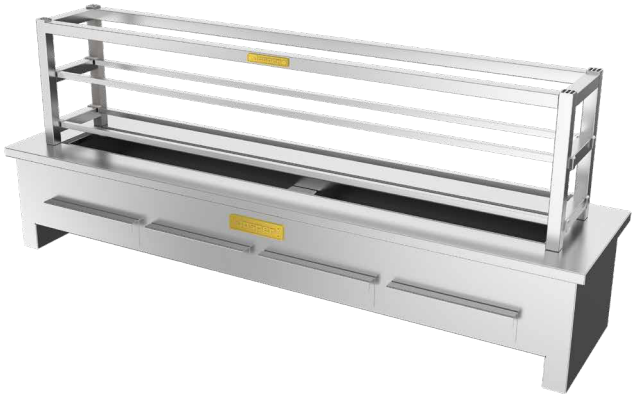
3. GAMME DE ROBATAGRILLS JOSPER



RGJ-050 Grillfläche 478 x 166 mm (x3 Höhen) Surface de cuisson 478 x 166 mm (3 hauteurs)

RGJ-100 Grillfläche 978 x 166 mm (x3 Höhen) Surface de cuisson 978 x 166 mm (3 hauteurs)

RGJ-140 Grillfläche 1378 x 166 mm (x3 Höhen) Surface de cuisson 1 378 x 166 mm (3 hauteurs)



3.2 RGJ-050

TECHNISCHE ANGABEN

Grillfläche	478 x 166 mm (x3)
Aufwärmzeit	ca. 20 Min.
Kohleverbrauch	ca. 8 bis 10 kg.
Grilltemperatur	250 ºC
Thermische Nennleistung	1 kW
Extraktionskapazität	2500 m^3/h
Nettogewicht	65 kg

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Surface de cuisson	478 x 166 mm (x3)
Temps d'allumage	20 min env.
Consommation de charbon	8 à 10 kg env.
Température de cuisson	250 ºC
Puissance thermique nominale	1 kW
Capacité d'évacuation	2 500 m^3/h
Poids net	65 kg

INSTALLATION

Empfohlene Höhe der Installation	630 mm über Bodenhöhe
Abstand zu nicht brennbaren Elementen	100 mm
Abstand zu brennbaren Elementen	300 mm

INSTALLATION

Hauteur d'installation recommandée	630 mm au-dessus du sol
Distance vis-à-vis d'éléments non inflammables	100 mm
Distance vis-à-vis d'éléments inflammables	300 mm

PACKSTÜCKE: ABMESSUNGEN UND GEWICHT

Abmessungen Packstück	600 x 1140 x 720 mm
Bruttogewicht Frachtstück	-

EMBALLAGE : DIMENSIONS ET POIDS

Dimensions de l'emballage	600 x 1 140 x 720 mm
Poids brut de l'emballage	-

MITGELIEFERTES ZUBEHÖR

Untere Stange
Satz der oberen Stangen
Aschekasten
Feuerschutzschild
Grill mit Temperierfunktion
Grillzange Josper
Silikon für die Installation

ACCESSOIRES INCLUS

Barre inférieure
Jeu de barres supérieures
Tiroir à cendres
Pare-feu
Grille de tempérage
Pinces Josper
Silicone pour l'installation

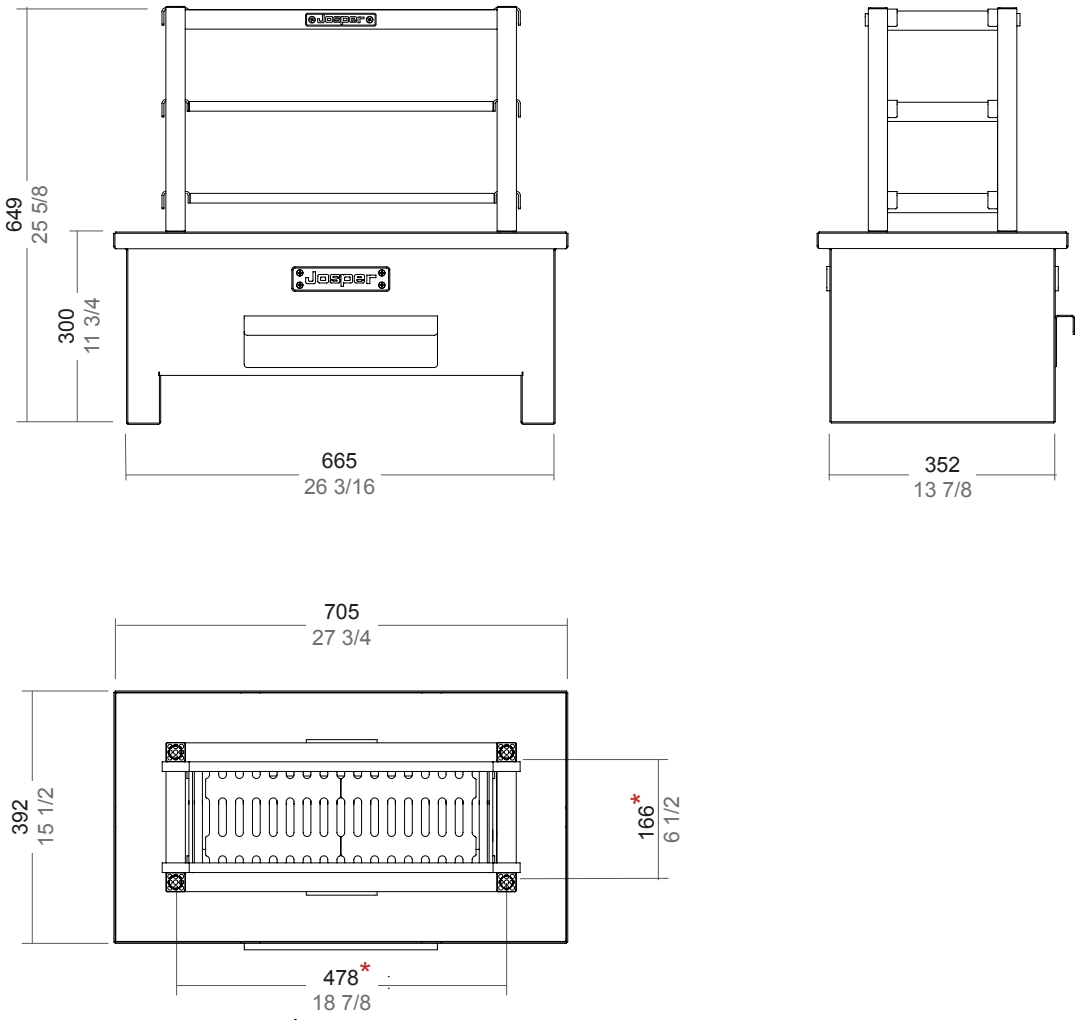
OPTIONALES ZUBEHÖR

Teppanyaki-Platten
Räucherfunktion
Grill mit Fettauffangschale
Kochzubehör (Kapitel 8)

ACCESSOIRES EN OPTION

Plaques teppanyaki
Fumoir
Grille avec récupérateur de graisse
Ustensiles de cuisine (Chapitre 8)

3.2 RGJ-050



* Abmessungen Feuerschutzschild
* Dimensions du pare-feu

Die Abmessungen in schwarzer Farbe sind in Millimetern (mm), die in grauer Farbe in Zoll angegeben.

Les dimensions en noir sont exprimées en millimètres (mm) et celles en gris sont exprimées en pouces.

3.3 RGJ-100

TECHNISCHE ANGABEN

Grillfläche	978 x 166 mm (x3)
Aufwärmzeit	ca. 20 Min.
Kohleverbrauch	ca. 10 bis 12 kg.
Grilltemperatur	250 ºC
Thermische Nennleistung	2 kW
Extraktionskapazität	3200 m^3/h
Nettogewicht	111 kg

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Surface de cuisson	978 x 166 mm (x3)
Temps d'allumage	20 min env.
Consommation de charbon	10 à 12 kg env.
Température de cuisson	250 ºC
Puissance thermique nominale	2 kW
Capacité d'évacuation	3 200 m^3/h
Poids net	111 kg

INSTALLATION

Empfohlene Höhe der Installation	630 mm über Bodenhöhe
Abstand zu nicht brennbaren Elementen	100 mm
Abstand zu brennbaren Elementen	300 mm

INSTALLATION

Hauteur d'installation recommandée	630 mm au-dessus du sol
Distance vis-à-vis d'éléments non inflammables	100 mm
Distance vis-à-vis d'éléments inflammables	300 mm

PACKSTÜCKE: ABMESSUNGEN UND GEWICHT

Abmessungen Packstück	1300 x 490 x 870 mm
Bruttogewicht Frachtstück	-

EMBALLAGE : DIMENSIONS ET POIDS

Dimensions de l'emballage	1 300 x 490 x 870 mm
Poids brut de l'emballage	-

MITGELIEFERTES ZUBEHÖR

Untere Stange
Satz der oberen Stangen
Aschekästen
Feuerschutzschild
Grill mit Temperierfunktion
Grillzange Josper
Silikon für die Installation

ACCESSOIRES INCLUS

Barre inférieure
Jeu de barres supérieures
Tiroirs à cendres
Pare-feu
Grille de tempérage
Pinces Josper
Silicone pour l'installation

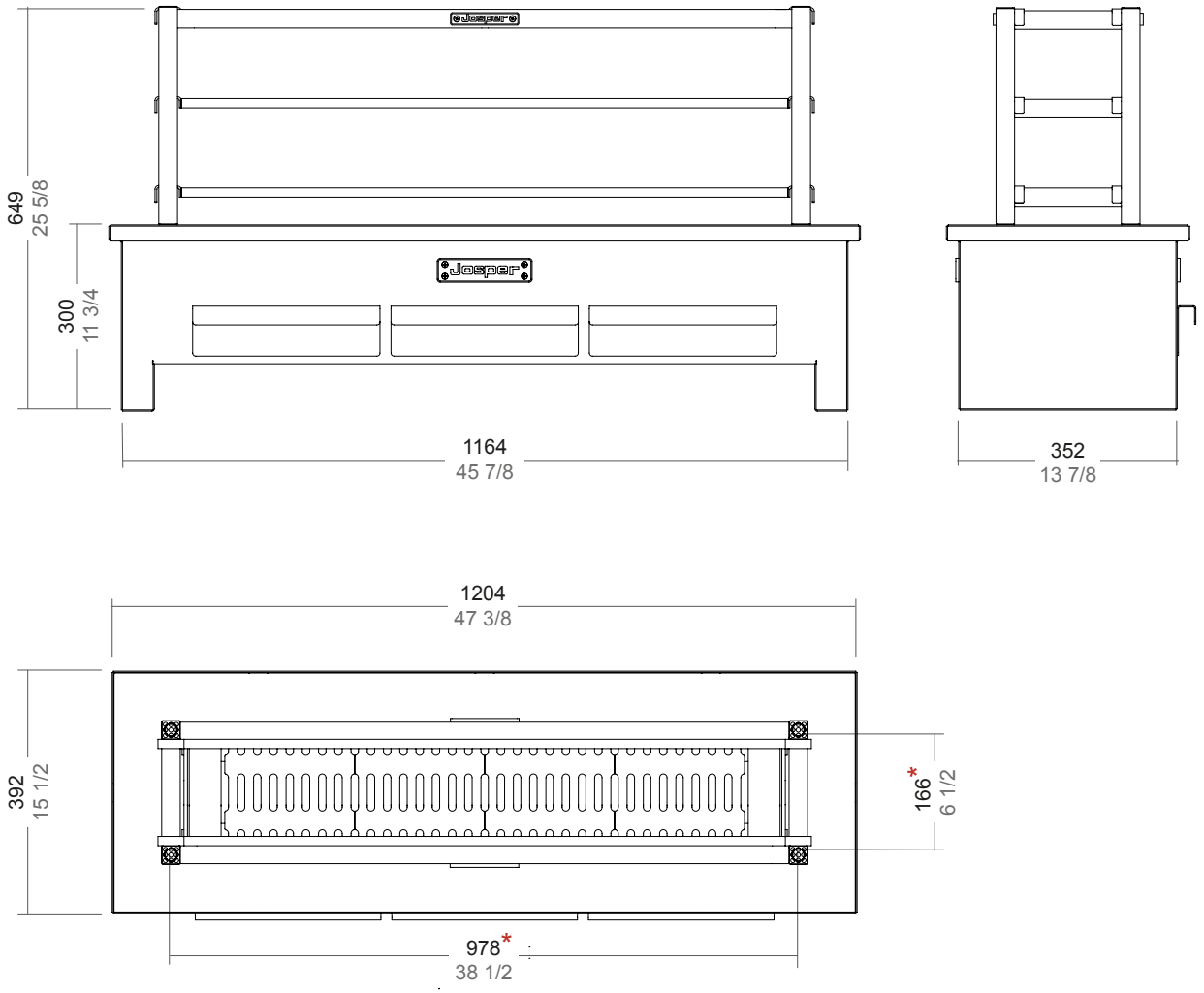
OPTIONALES ZUBEHÖR

Teppanyaki-Platten
Räucherfunktion
Grill mit Fettauffangschale
Kochzubehör (Kapitel 8)

ACCESSOIRES EN OPTION

Plaques teppanyaki
Fumoir
Grille avec récupérateur de graisse
Ustensiles de cuisine (Chapitre 8)

3.3 RGJ-100



* Abmessungen Feuerschutzschild
* Dimensions du pare-feu

Die Abmessungen in schwarzer Farbe sind in Millimetern (mm), die in grauer Farbe in Zoll angegeben.

Les dimensions en noir sont exprimées en millimètres (mm) et celles en gris sont exprimées en pouces.

3.4 RGJ-140

TECHNISCHE ANGABEN

Grillfläche	1378 x 166 mm (x3)
Aufwärmzeit	ca. 20 Min.
Kohleverbrauch	ca. 12 bis 14 kg.
Grilltemperatur	250 ºC
Thermische Nennleistung	3 kW
Extraktionskapazität	3800 m^3/h
Nettogewicht	157 kg

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Surface de cuisson	1 378 x 166 mm (x3)
Temps d'allumage	20 min env.
Consommation de charbon	12 à 14 kg env.
Température de cuisson	250 ºC
Puissance thermique nominale	3 kW
Capacité d'évacuation	3 800 m^3/h
Poids net	157 kg

INSTALLATION

Empfohlene Höhe der Installation	630 mm über Bodenhöhe
Abstand zu nicht brennbaren Elementen	100 mm
Abstand zu brennbaren Elementen	300 mm

INSTALLATION

Hauteur d'installation recommandée	630 mm au-dessus du sol
Distance vis-à-vis d'éléments non inflammables	100 mm
Distance vis-à-vis d'éléments inflammables	300 mm

PACKSTÜCKE: ABMESSUNGEN UND GEWICHT

Abmessungen Packstück	1800 x 890 x 600 mm
Bruttogewicht Frachtstück	-

EMBALLAGE : DIMENSIONS ET POIDS

Dimensions de l'emballage	1 800 x 890 x 600 mm
Poids brut de l'emballage	-

MITGELIEFERTES ZUBEHÖR

Untere Stange
Satz der oberen Stangen
Aschekästen
Feuerschutzschild
Grill mit Temperierfunktion
Grillzange Josper
Silikon für die Installation

ACCESSOIRES INCLUS

Barre inférieure
Jeu de barres supérieures
Tiroirs à cendres
Pare-feu
Grille de tempérage
Pinces Josper
Silicone pour l'installation

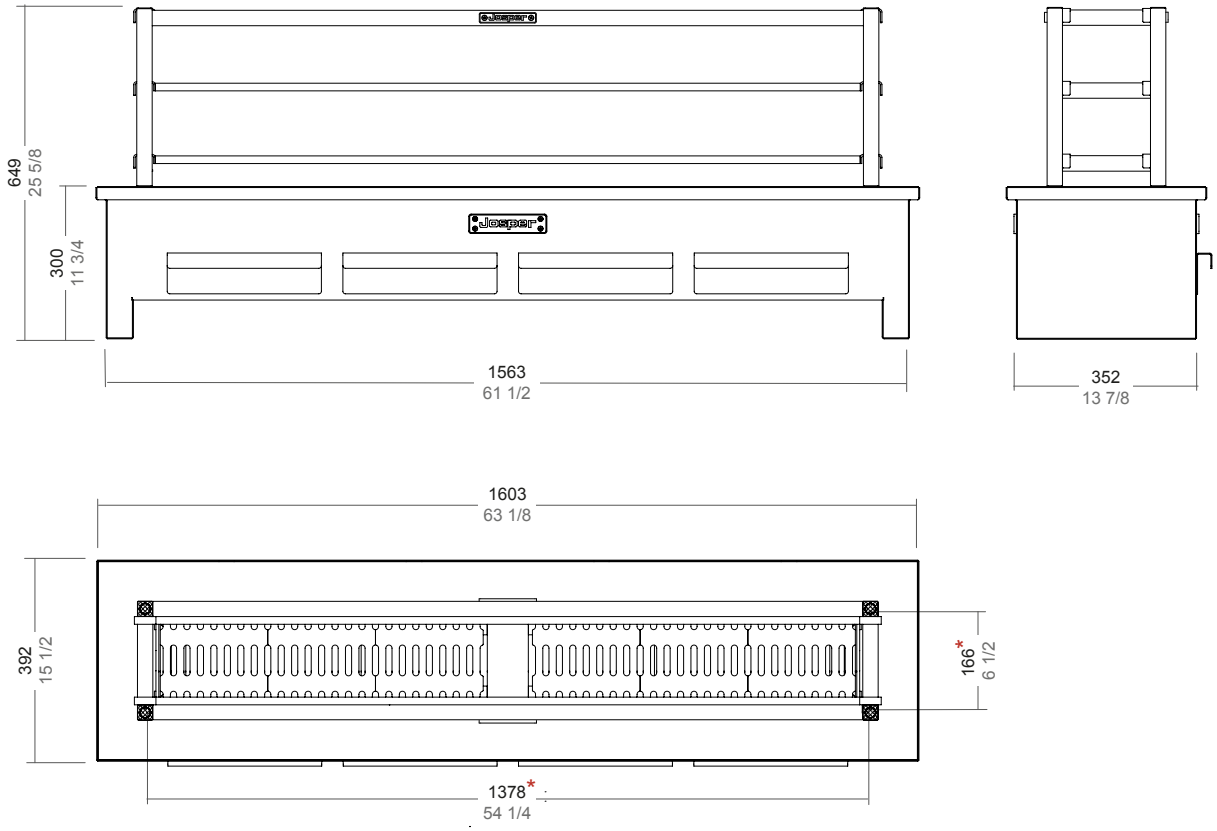
OPTIONALES ZUBEHÖR

Teppanyaki-Platten
Räucherfunktion
Grill mit Fettauffangschale
Kochzubehör (Kapitel 8)

ACCESSOIRES EN OPTION

Plaques teppanyaki
Fumoir
Grille avec récupérateur de graisse
Ustensiles de cuisine (Chapitre 8)

3.4 RGJ-140



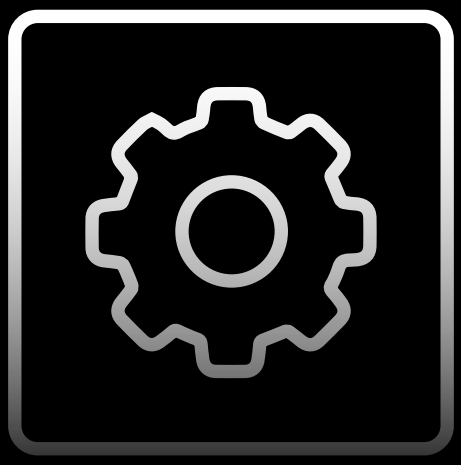
* Abmessungen Feuerschutzschild
* Dimensions du pare-feu

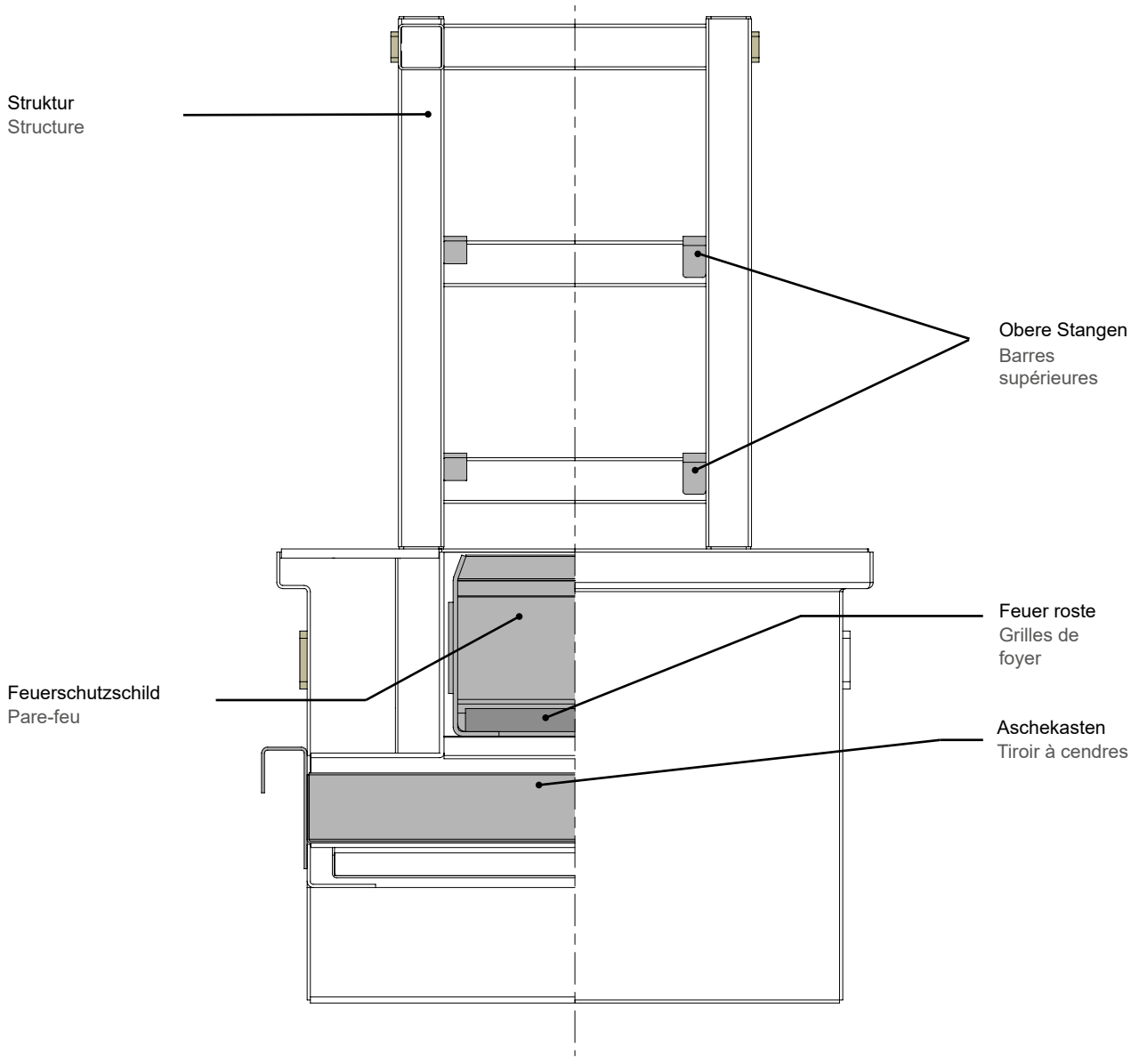
Die Abmessungen in schwarzer Farbe sind in Millimetern (mm), die in grauer Farbe in Zoll angegeben.

Les dimensions en noir sont exprimées en millimètres (mm) et celles en gris sont exprimées en pouces.

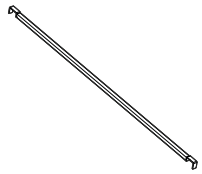
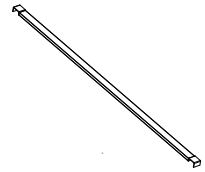
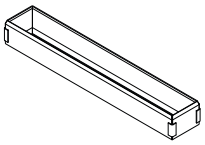
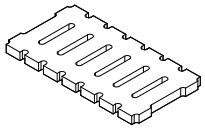
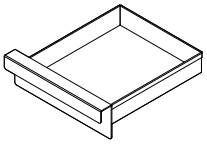
4. GERÄT UND EINZELTEILE

4. APPAREIL ET LISTE DES PIÈCES

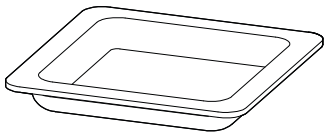



Struktur
Structure
Obere Stangen
Barres supérieures
Feuer roste
Grilles de foyer
Feuerschutzschild
Pare-feu
Aschekasten
Tiroir à cendres

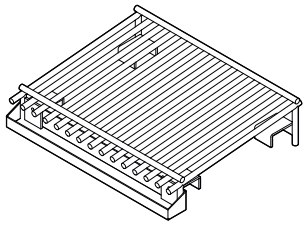
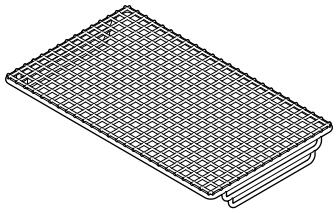
4.1 KOMPONENTEN COMPOSANTS

	BEZEICHNUNG NOM	**MODELL** MODÈLE	**ARTIKELNUMMER** RÉFÉRENCE
	Satz der oberen Stangen Jeu de barres supérieures	**RGJ-050** **RGJ-100** **RGJ-140**	**4325** **4308** **250028**
	Untere Stange Barre inférieure	**RGJ-050** **RGJ-100** **RGJ-140**	**250019** **250020** **250021**
	Feuerschutzschild Pare-feu	**RGJ-050** **RGJ-100** **RGJ-140**	**4330** **4314** **250023**
	Feuerrost Grille de foyer	**RGJ-050/100/140**	**250064**
	Aschekasten Tiroir à cendres	**RGJ-050/100/140**	**250025**

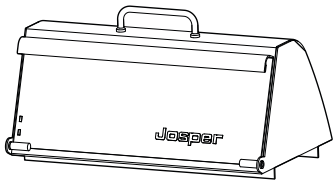
TEPPANYAKI-PLATTEN PLAQUES TEPPANYAKI

			ARTIKELNUMMER RÉFÉRENCE
	Blech Josper GN 1/6 2 cm	Lèchefrite Josper GN 1/6 2 cm	**4242**
	Blech Josper GN 1/3 2 cm	Lèchefrite Josper GN 1/3 2 cm	**4222**

GRILLGERÄTE GRILLES

	Grill mit Fettauffangschale	Grille avec récupérateur de graisse	**4298**
	Grill mit Temperierfunktion	Grille de tempérage	**4296**

RÄUCHERFUNKTION FUMOIR

	Räucherfunktion	Fumoir	**4354**

Weitere Informationen zu diesen Werkzeugen finden Sie unter „Elemente Robatagrill“ in Kapitel 6 „Bedienungsanleitung“.

Pour en savoir plus sur ces outils, reportez-vous à la rubrique « Éléments Robatagrill » du Chapitre 6 « Instructions d'utilisation ».

5. ANWEISUNGEN FÜR DIE INSTALLATION

5. INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

5.1 HINWEISE AVERTISSEMENTS

Der Durchmesser des Extraktionsrohrs muss bei allen Modellen mindestens 300 mm oder 12 Zoll betragen.

Le diamètre minimum du conduit d'évacuation doit être de 300 mm, ou de 12 in, quel que soit le modèle.

Alle in Kapitel 5, Anweisungen für die Installation, angegebenen Abmessungen der Abzugshaube sind die empfohlenen Mindestabmessungen.

Toutes les dimensions de hotte figurant dans le chapitre 5, Instructions d'installation, sont les valeurs minimales recommandées.

Bei allen Installationsoptionen ist es unbedingt notwendig, die Komponenten der Abzugshaube und die Leitungen sauber zu halten (siehe Kapitel 7, Reinigung und Wartung).

Quelle que soit l'option d'installation choisie, les composants de la hotte et les conduits doivent être propres à tout moment (voir Chapitre 7, Nettoyage et entretien).

Beim Anzünden der Kohle KEINE brennbaren Flüssigkeiten verwenden. Nur Holzkohle als Brennmaterial für den Robatagrill verwenden.

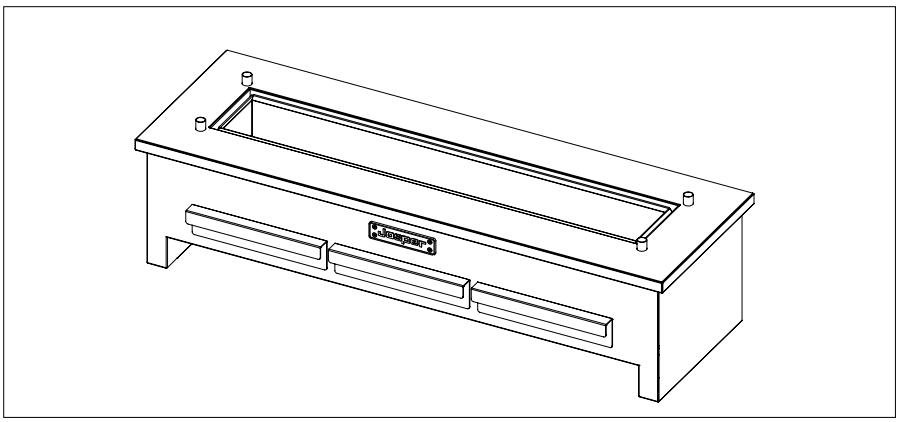
N'utilisez PAS de liquides inflammables pour faire brûler le charbon. Utilisez uniquement du charbon végétal pour faire fonctionner le Robatagrill.

Denken Sie daran, alle Kunststoffelemente, die den Außenbereich des Ofens schützen, vor dem Einschalten zu entfernen.

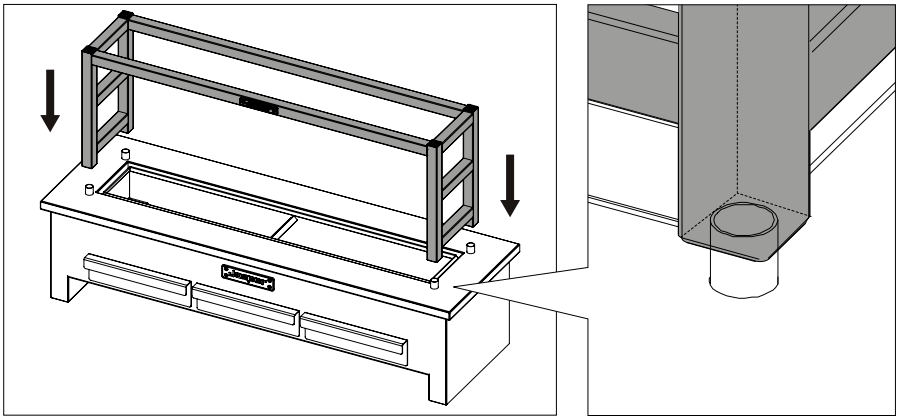
Pensez à ôter tous les films de protection en plastique de la surface du Robatagrill avant de l'allumer.

VORSICHT! Vor dem Grillen einen ersten Probelauf ausführen.

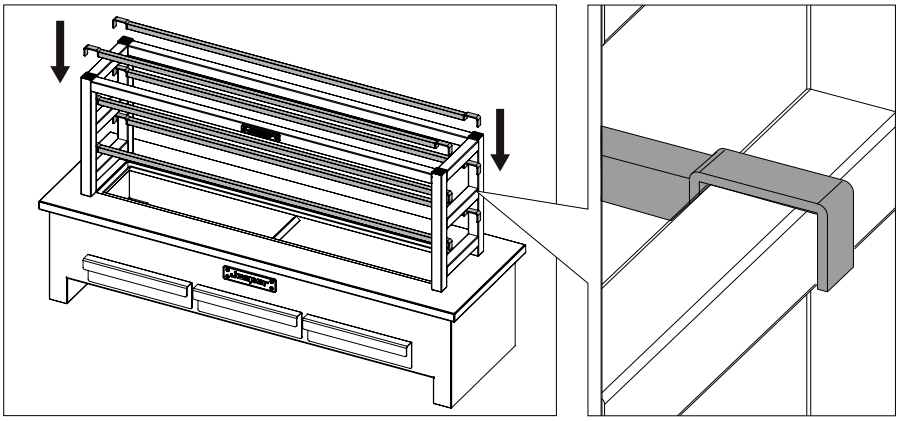
ATTENTION ! Vous devez effectuer une première mise en route avant de commencer à cuire des aliments.



1

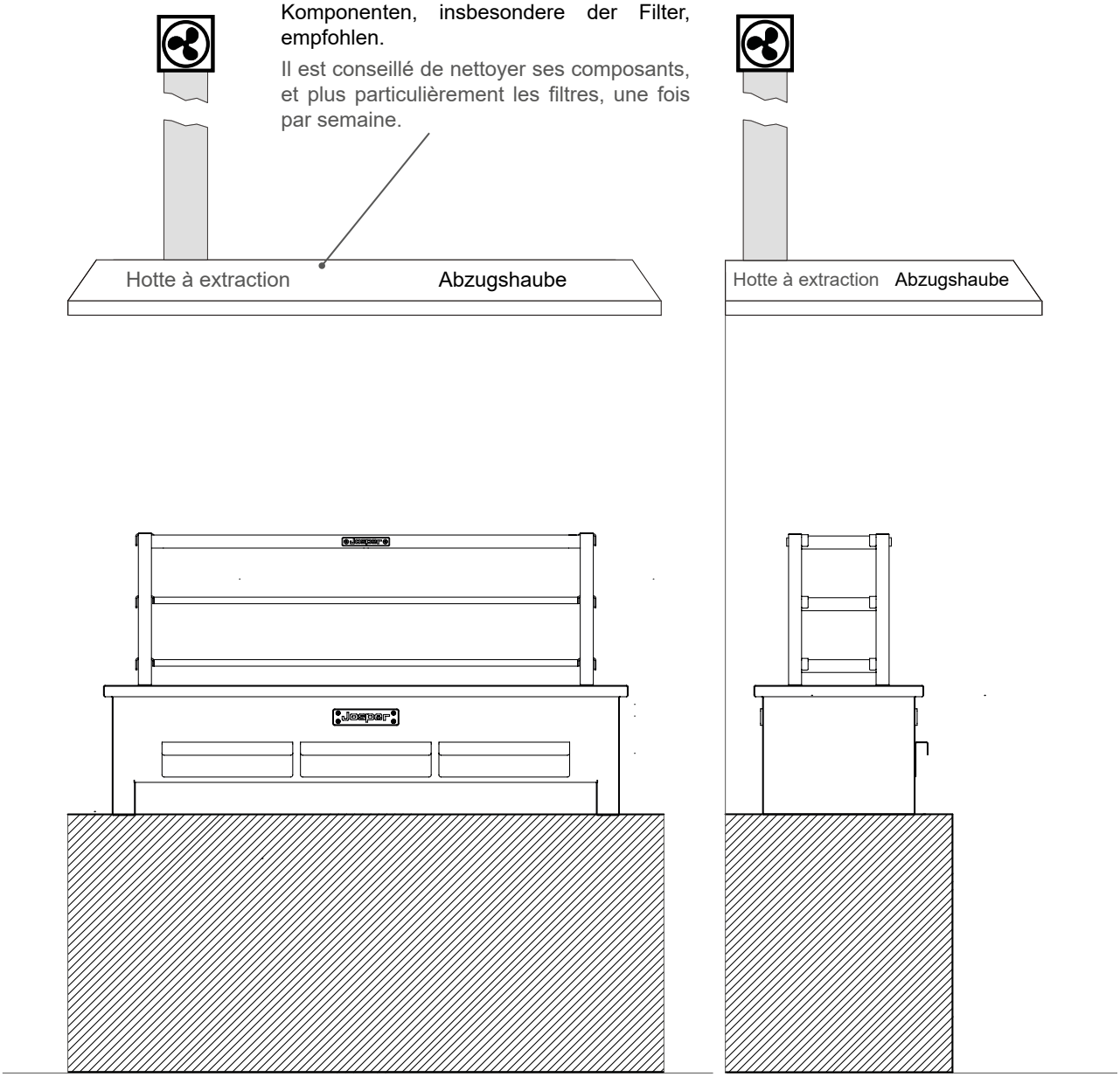


2



Es wird eine wöchentliche Reinigung der Komponenten, insbesondere der Filter, empfohlen.

Il est conseillé de nettoyer ses composants, et plus particulièrement les filtres, une fois par semaine.



Sollte der Abzug Feuer gefangen haben, schalten Sie den Motorschalter des Rauchabzugs ab und schließen die Aschekästen. Setzen Sie einen Feuerlöscher ein, um ein Feuer außerhalb des Grills zu löschen.

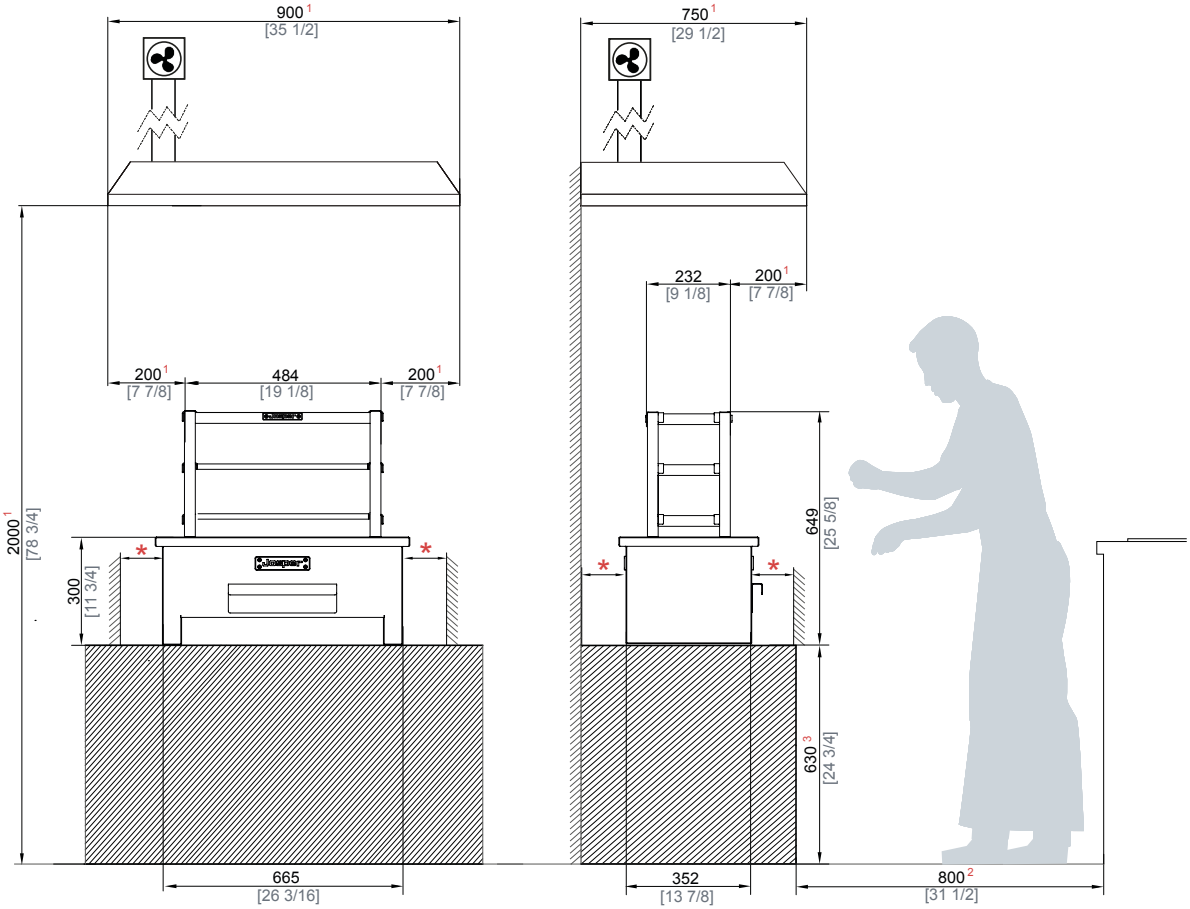
En cas d'incendie de la cheminée, éteignez l'interrupteur du moteur de la hotte à extraction et fermez les tiroirs à cendres. Utilisez un extincteur pour éteindre le feu à l'extérieur de la grille.

Die Installation der Abzugshaube muss gemäß des Standards für Lüftungssteuerung und Brandschutz in gewerblichen Küchen, NFPA 96, ausgeführt werden. Die Wartung, die Reinigung und Inspektion der Abzugshaube muss gemäß den Anweisungen in der Anleitung oder gemäß den Herstellerangaben vorgenommen werden.

L'installation de la hotte à extraction doit être conforme à la norme sur le contrôle de la ventilation et de la protection incendie des cuisines commerciales, du code NFPA 96. L'entretien, le nettoyage et l'inspection de la hotte à extraction doivent être effectués conformément au guide d'utilisation ou aux instructions du fabricant.

RGJ-050

EMPFOHLENES ABSAUGVOLUMEN: 2500 M³/H
DÉBIT D'ASPIRATION RECOMMANDÉ : 2 500 M³/H



Die Teile des Robatagrills, die in Kontakt mit dem unteren Möbelstück kommen, müssen mit Silikon gedämmt werden.
Les parties du Robatagrill reposant contre le meuble doivent être fixées à l'aide de silicone.

* MINDESTABSTAND ZU BRENNBAREN ELEMENTEN: 300 mm [12 Zoll]
EMPFOHLENER ABSTAND ZU ANDEREN ELEMENTEN: 100 mm [4 Zoll]

1 EMPFOHLENE MINDESTABMESSUNGEN DER ABZUGSHAUBE
2 EMPFOHLENER ARBEITSBEREICH FÜR DEN KÜCHENCHEF
3 EMPFOHLENE HÖHE DER INSTALLATION

* DISTANCE MINIMALE VIS-À-VIS D'ÉLÉMENTS INFLAMMABLES : 300 mm [12 in]
DISTANCE RECOMMANDÉE VIS-À-VIS DE TOUT AUTRE ÉLÉMENT : 100 mm [4 in]

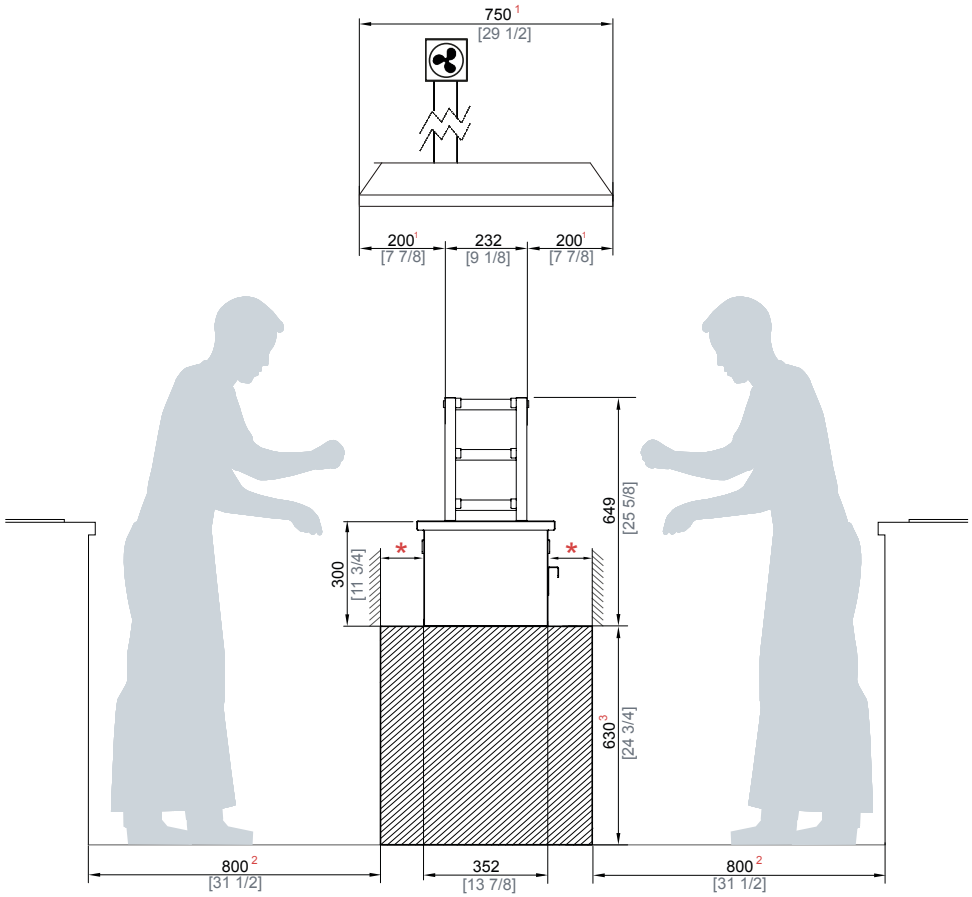
1 DIMENSIONS MINIMALES RECOMMANDÉES DE LA HOTTE À EXTRACTION
2 ESPACE DE TRAVAIL RECOMMANDÉ POUR LE CHEF
3 HAUTEUR D'INSTALLATION RECOMMANDÉE

Die Abmessungen in schwarzer Farbe sind in Millimetern (mm), die in grauer Farbe in Zoll angegeben.
Les dimensions en noir sont exprimées en millimètres (mm) et celles en gris sont exprimées en pouces.

INSTALLATION IN EINER KÜCHENINSEL
INSTALLATION SUR UN ÎLOT DE CUISINE

EMPFOHLENES ABSAUGVOLUMEN: 2500 M³/H
DÉBIT D'ASPIRATION RECOMMANDÉ : 2 500 M³/H

RGJ-050



Die Teile des Robatagrills, die in Kontakt mit dem unteren Möbelstück kommen, müssen mit Silikon gedämmt werden.
Les parties du Robatagrill reposant contre le meuble doivent être fixées à l'aide de silicone.

* MINDESTABSTAND ZU BRENNBAREN ELEMENTEN: 300 mm [12 Zoll]
EMPFOHLENER ABSTAND ZU ANDEREN ELEMENTEN: 100 mm [4 Zoll]

1 EMPFOHLENE MINDESTABMESSUNGEN DER ABZUGSHAUBE
2 EMPFOHLENER ARBEITSBEREICH FÜR DEN KÜCHENCHEF
3 EMPFOHLENE HÖHE DER INSTALLATION

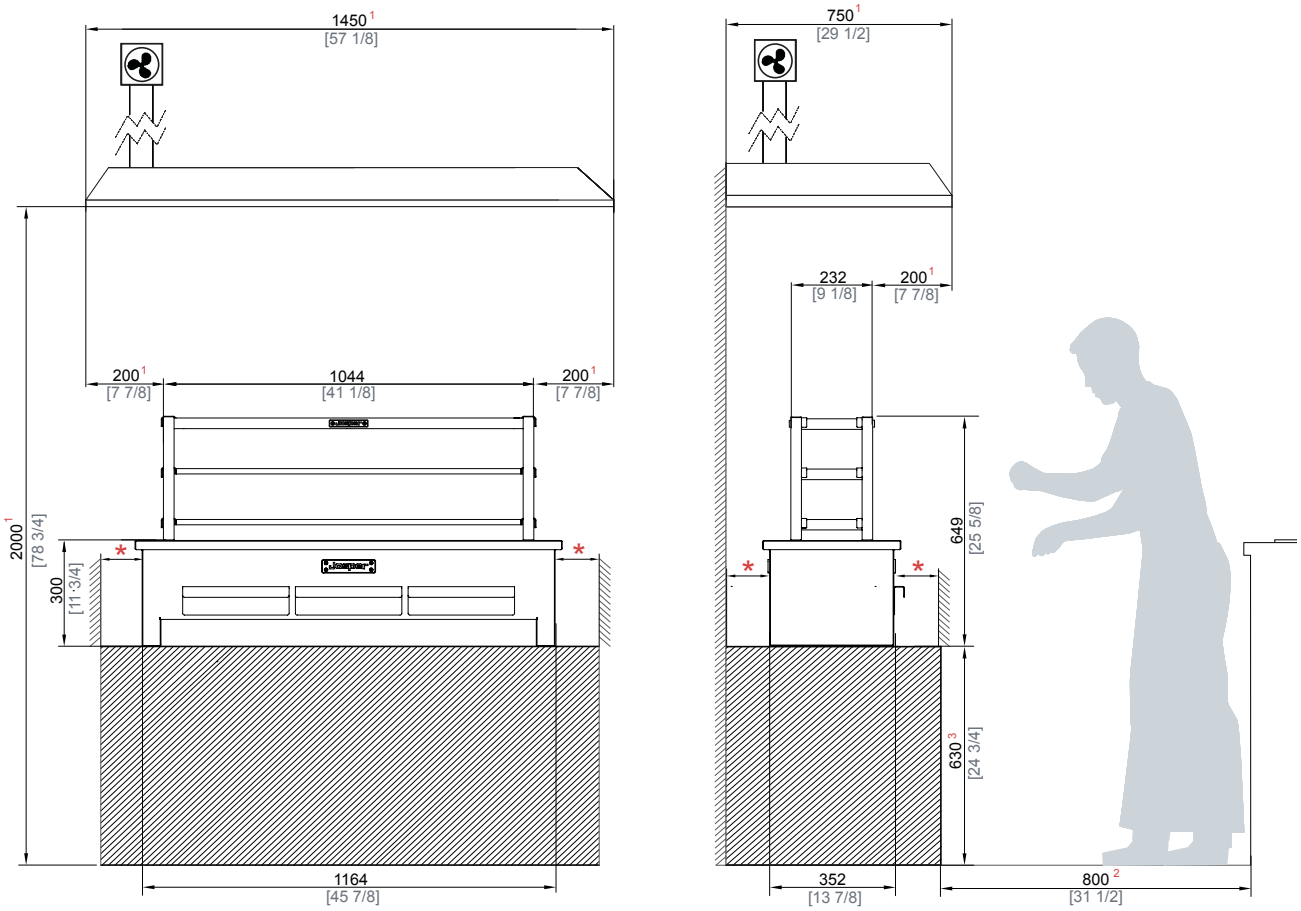
* DISTANCE MINIMALE VIS-À-VIS D'ÉLÉMENTS INFLAMMABLES : 300 mm [12 in]
DISTANCE RECOMMANDÉE VIS-À-VIS DE TOUT AUTRE ÉLÉMENT : 100 mm [4 in]

1 DIMENSIONS MINIMALES RECOMMANDÉES DE LA HOTTE À EXTRACTION
2 ESPACE DE TRAVAIL RECOMMANDÉ POUR LE CHEF
3 HAUTEUR D'INSTALLATION RECOMMANDÉE

Die Abmessungen in schwarzer Farbe sind in Millimetern (mm), die in grauer Farbe in Zoll angegeben.
Les dimensions en noir sont exprimées en millimètres (mm) et celles en gris sont exprimées en pouces.

RGJ-100

EMPFOHLENES ABSAUGVOLUMEN: 3200 M³/H
DÉBIT D'ASPIRATION RECOMMANDÉ : 3 200 M³/H



Die Teile des Robatagrills, die in Kontakt mit dem unteren Möbelstück kommen, müssen mit Silikon gedämmt werden.
Les parties du Robatagrill reposant contre le meuble doivent être fixées à l'aide de silicone.

* MINDESTABSTAND ZU BRENNBAREN ELEMENTEN: 300 mm [12 Zoll]
EMPFOHLENER ABSTAND ZU ANDEREN ELEMENTEN: 100 mm [4 Zoll]

1 EMPFOHLENE MINDESTABMESSUNGEN DER ABZUGSHAUBE
2 EMPFOHLENER ARBEITSBEREICH FÜR DEN KÜCHENCHEF
3 EMPFOHLENE HÖHE DER INSTALLATION

* DISTANCE MINIMALE VIS-À-VIS D'ÉLÉMENTS INFLAMMABLES : 300 mm [12 in]
DISTANCE RECOMMANDÉE VIS-À-VIS DE TOUT AUTRE ÉLÉMENT : 100 mm [4 in]

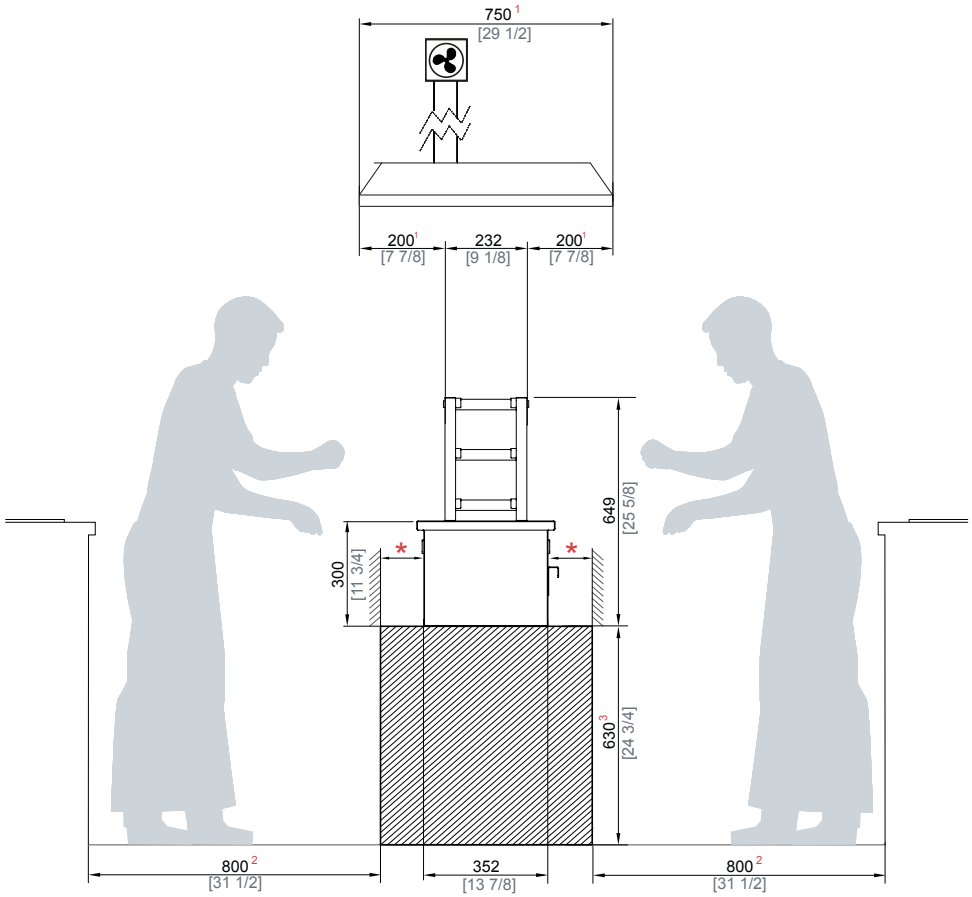
1 DIMENSIONS MINIMALES RECOMMANDÉES DE LA HOTTE À EXTRACTION
2 ESPACE DE TRAVAIL RECOMMANDÉ POUR LE CHEF
3 HAUTEUR D'INSTALLATION RECOMMANDÉE

Die Abmessungen in schwarzer Farbe sind in Millimetern (mm), die in grauer Farbe in Zoll angegeben.
Les dimensions en noir sont exprimées en millimètres (mm) et celles en gris sont exprimées en pouces.

INSTALLATION IN EINER KÜCHENINSEL
INSTALLATION SUR UN ÎLOT DE CUISINE

EMPFOHLENES ABSAUGVOLUMEN: 3200 M³/H
DÉBIT D'ASPIRATION RECOMMANDÉ : 3 200 M³/H

RGJ-100



Die Teile des Robatagrills, die in Kontakt mit dem unteren Möbelstück kommen, müssen mit Silikon gedämmt werden.
Les parties du Robatagrill reposant contre le meuble doivent être fixées à l'aide de silicone.

* MINDESTABSTAND ZU BRENNBAREN ELEMENTEN: 300 mm [12 Zoll]
EMPFOHLENER ABSTAND ZU ANDEREN ELEMENTEN: 100 mm [4 Zoll]

1 EMPFOHLENE MINDESTABMESSUNGEN DER ABZUGSHAUBE
2 EMPFOHLENER ARBEITSBEREICH FÜR DEN KÜCHENCHEF
3 EMPFOHLENE HÖHE DER INSTALLATION

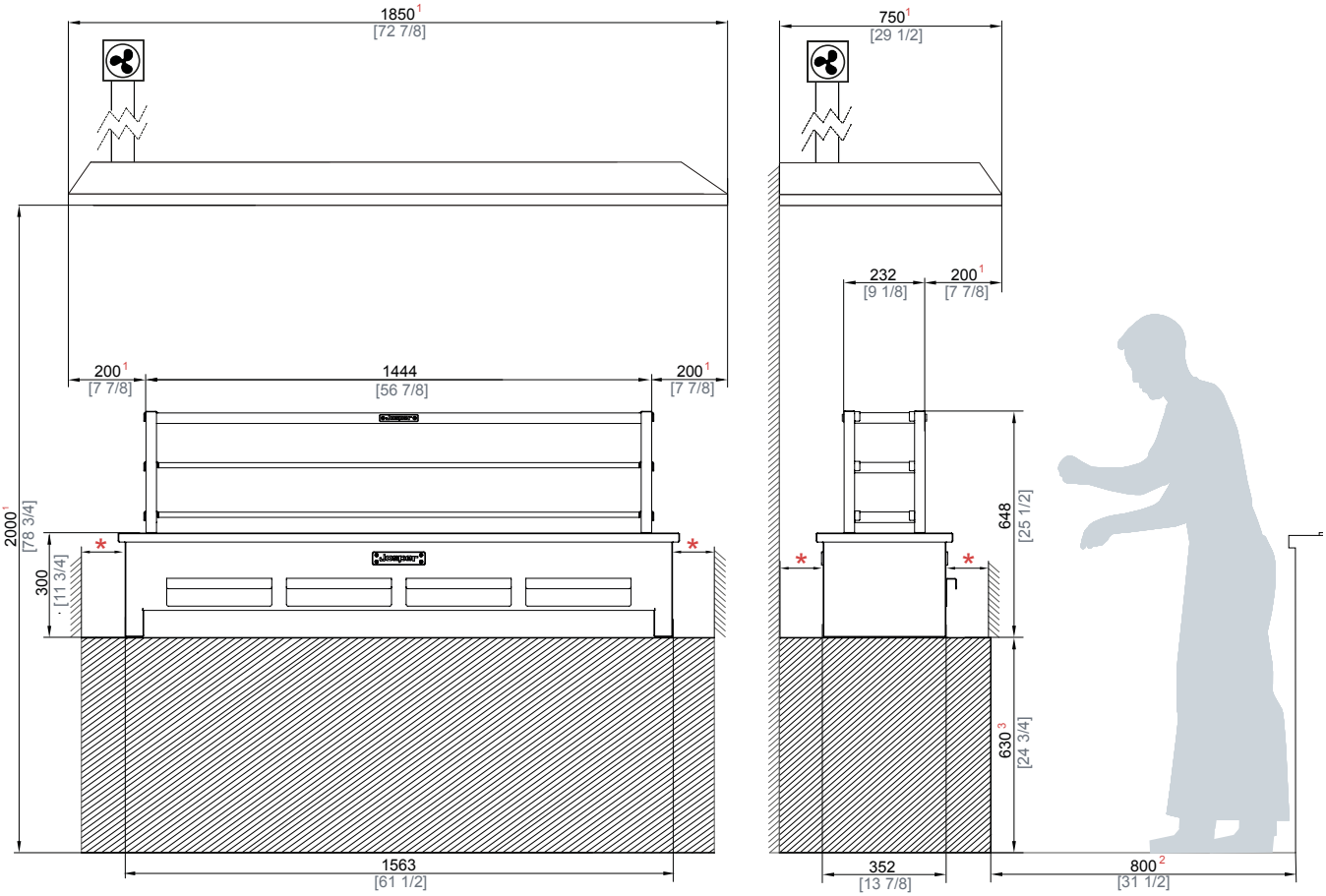
* DISTANCE MINIMALE VIS-À-VIS D'ÉLÉMENTS INFLAMMABLES : 300 mm [12 in]
DISTANCE RECOMMANDÉE VIS-À-VIS DE TOUT AUTRE ÉLÉMENT : 100 mm [4 in]

1 DIMENSIONS MINIMALES RECOMMANDÉES DE LA HOTTE À EXTRACTION
2 ESPACE DE TRAVAIL RECOMMANDÉ POUR LE CHEF
3 HAUTEUR D'INSTALLATION RECOMMANDÉE

Die Abmessungen in schwarzer Farbe sind in Millimetern (mm), die in grauer Farbe in Zoll angegeben.
Les dimensions en noir sont exprimées en millimètres (mm) et celles en gris sont exprimées en pouces.

RGJ-140

EMPFOHLENES ABSAUGVOLUMEN: 3800 M³/H
DÉBIT D'ASPIRATION RECOMMANDÉ : 3 800 M³/H



Die Teile des Robatagrills, die in Kontakt mit dem unteren Möbelstück kommen, müssen mit Silikon gedämmt werden.
Les parties du Robatagrill reposant contre le meuble doivent être fixées à l'aide de silicone.

* MINDESTABSTAND ZU BRENNBAREN ELEMENTEN: 300 mm [12 Zoll]
EMPFOHLENER ABSTAND ZU ANDEREN ELEMENTEN: 100 mm [4 Zoll]

1 EMPFOHLENE MINDESTABMESSUNGEN DER ABZUGSHAUBE
2 EMPFOHLENER ARBEITSBEREICH FÜR DEN KÜCHENCHEF
3 EMPFOHLENE HÖHE DER INSTALLATION

* DISTANCE MINIMALE VIS-À-VIS D'ÉLÉMENTS INFLAMMABLES : 300 mm [12 in]
DISTANCE RECOMMANDÉE VIS-À-VIS DE TOUT AUTRE ÉLÉMENT : 100 mm [4 in]

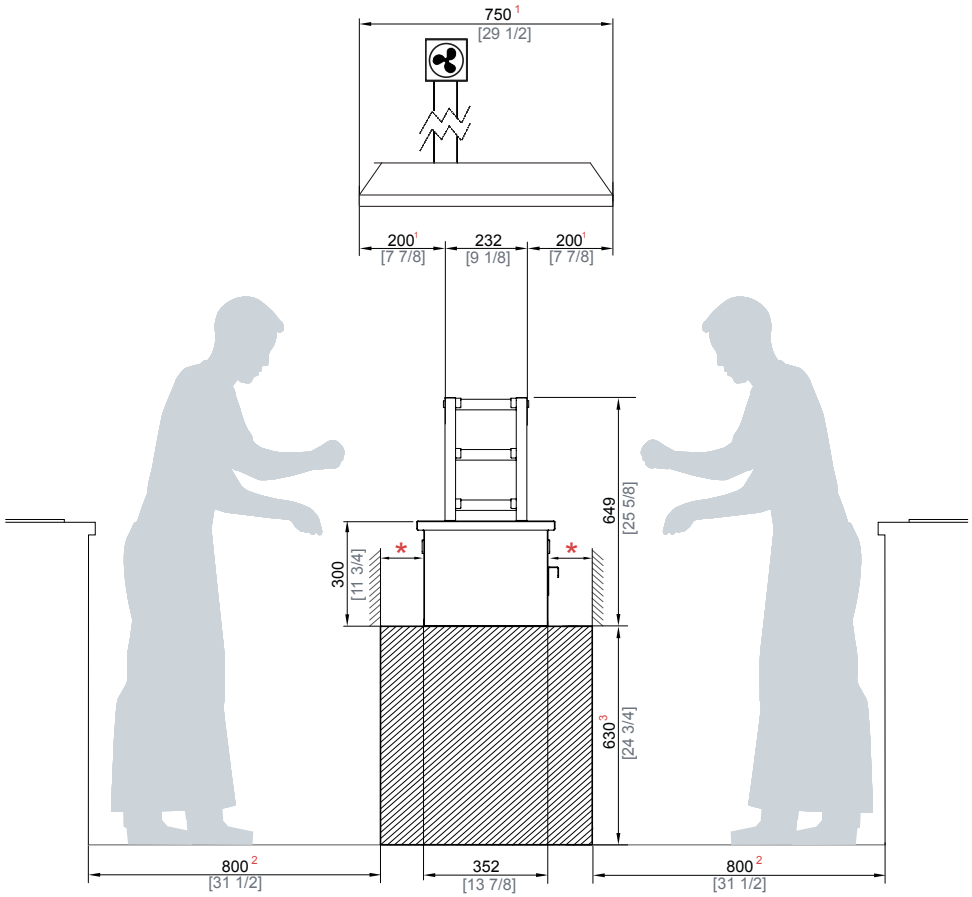
1 DIMENSIONS MINIMALES RECOMMANDÉES DE LA HOTTE À EXTRACTION
2 ESPACE DE TRAVAIL RECOMMANDÉ POUR LE CHEF
3 HAUTEUR D'INSTALLATION RECOMMANDÉE

Die Abmessungen in schwarzer Farbe sind in Millimetern (mm), die in grauer Farbe in Zoll angegeben.
Les dimensions en noir sont exprimées en millimètres (mm) et celles en gris sont exprimées en pouces.

INSTALLATION IN EINER KÜCHENINSEL
INSTALLATION SUR UN ÎLOT DE CUISINE

EMPFOHLENES ABSAUGVOLUMEN: 3800 M³/H
DÉBIT D'ASPIRATION RECOMMANDÉ : 3 800 M³/H

RGJ-140



Die Teile des Robatagrills, die in Kontakt mit dem unteren Möbelstück kommen, müssen mit Silikon gedämmt werden.
Les parties du Robatagrill reposant contre le meuble doivent être fixées à l'aide de silicone.

* MINDESTABSTAND ZU BRENNBAREN ELEMENTEN: 300 mm [12 Zoll]
EMPFOHLENER ABSTAND ZU ANDEREN ELEMENTEN: 100 mm [4 Zoll]

1 EMPFOHLENE MINDESTABMESSUNGEN DER ABZUGSHAUBE
2 EMPFOHLENER ARBEITSBEREICH FÜR DEN KÜCHENCHEF
3 EMPFOHLENE HÖHE DER INSTALLATION

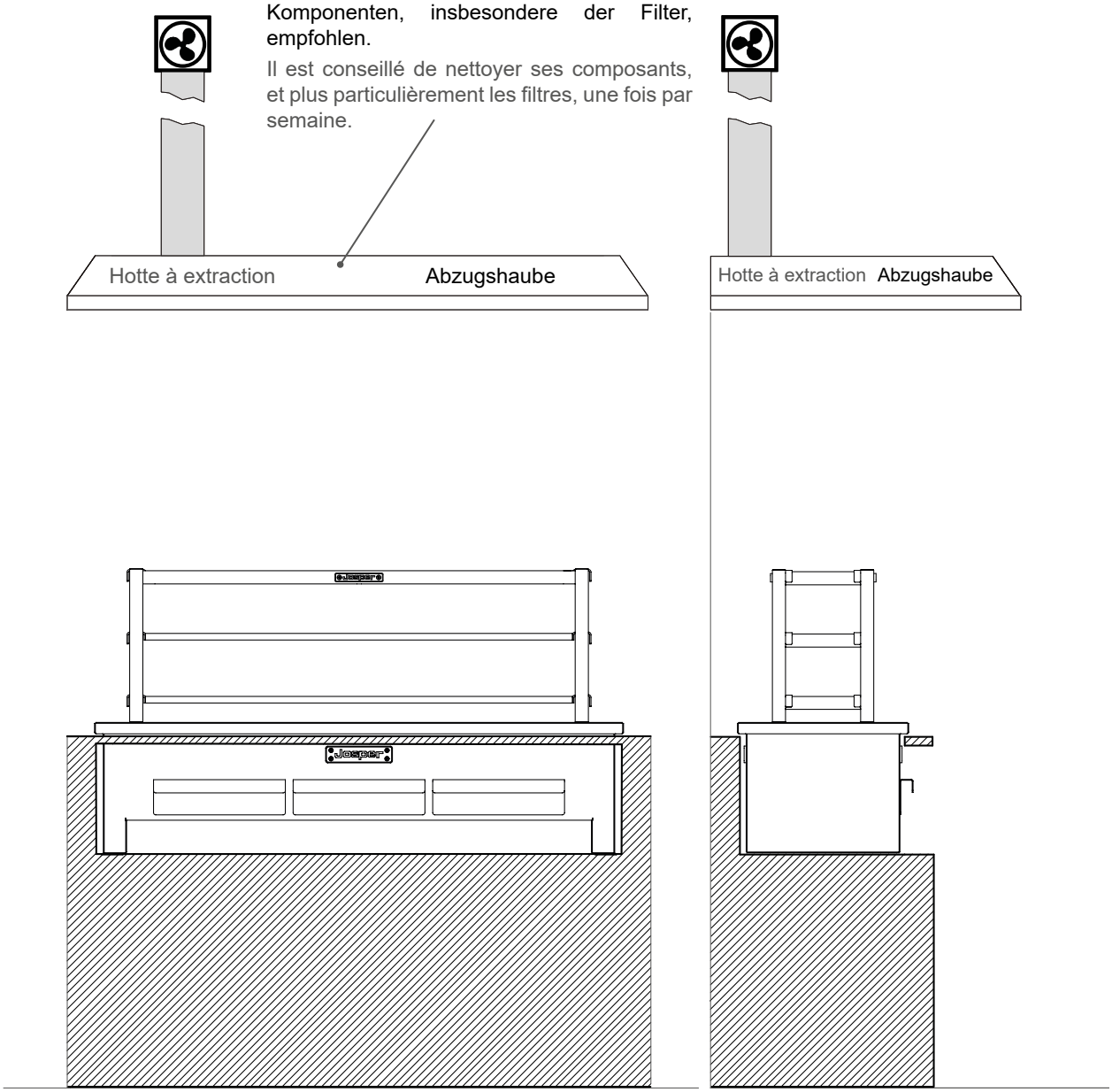
* DISTANCE MINIMALE VIS-À-VIS D'ÉLÉMENTS INFLAMMABLES : 300 mm [12 in]
DISTANCE RECOMMANDÉE VIS-À-VIS DE TOUT AUTRE ÉLÉMENT : 100 mm [4 in]

1 DIMENSIONS MINIMALES RECOMMANDÉES DE LA HOTTE À EXTRACTION
2 ESPACE DE TRAVAIL RECOMMANDÉ POUR LE CHEF
3 HAUTEUR D'INSTALLATION RECOMMANDÉE

Die Abmessungen in schwarzer Farbe sind in Millimetern (mm), die in grauer Farbe in Zoll angegeben.
Les dimensions en noir sont exprimées en millimètres (mm) et celles en gris sont exprimées en pouces.

Es wird eine wöchentliche Reinigung der Komponenten, insbesondere der Filter, empfohlen.

Il est conseillé de nettoyer ses composants, et plus particulièrement les filtres, une fois par semaine.



Sollte der Abzug Feuer gefangen haben, schalten Sie den Motorschalter des Rauchabzugs ab und schließen die Aschekästen. Setzen Sie einen Feuerlöscher ein, um ein Feuer außerhalb des Grills zu löschen.

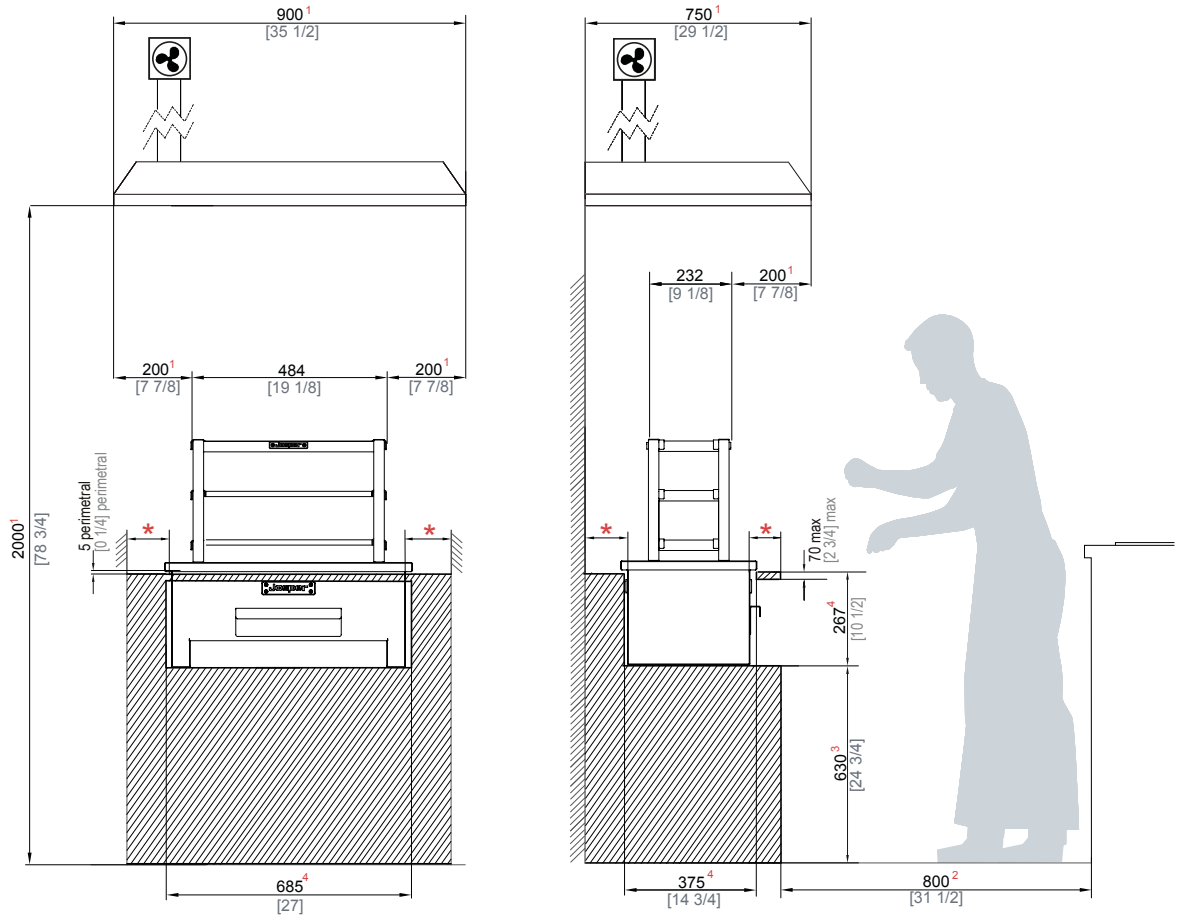
En cas d'incendie de la cheminée, éteignez l'interrupteur du moteur de la hotte à extraction et fermez les tiroirs à cendres. Utilisez un extincteur pour éteindre le feu à l'extérieur de la grille.

Die Installation der Abzugshaube muss gemäß des Standards für Lüftungssteuerung und Brandschutz in gewerblichen Küchen, NFPA 96, ausgeführt werden. Die Wartung, die Reinigung und Inspektion der Abzugshaube muss gemäß den Anweisungen in der Anleitung oder gemäß den Herstellerangaben vorgenommen werden.

L'installation de la hotte à extraction doit être conforme à la norme sur le contrôle de la ventilation et de la protection incendie des cuisines commerciales, du code NFPA 96. L'entretien, le nettoyage et l'inspection de la hotte à extraction doivent être effectués conformément au guide d'utilisation ou aux instructions du fabricant.

RGJ-050

EMPFOHLENES ABSAUGVOLUMEN: 2500 M³/H
DÉBIT D'ASPIRATION RECOMMANDÉ : 2 500 M³/H



Die Teile des Robatagrills, die in Kontakt mit dem unteren Möbelstück kommen, müssen mit Silikon gedämmt werden.
Les parties du Robatagrill reposant contre le meuble doivent être fixées à l'aide de silicone.

* MINDESTABSTAND ZU BRENNBAREN ELEMENTEN: 300 mm [12 Zoll]
EMPFOHLENER ABSTAND ZU ANDEREN ELEMENTEN: 100 mm [4 Zoll]

1 EMPFOHLENE MINDESTABMESSUNGEN DER ABZUGSHAUBE
2 EMPFOHLENER ARBEITSBEREICH FÜR DEN KÜCHENCHEF
3 EMPFOHLENE HÖHE DER INSTALLATION

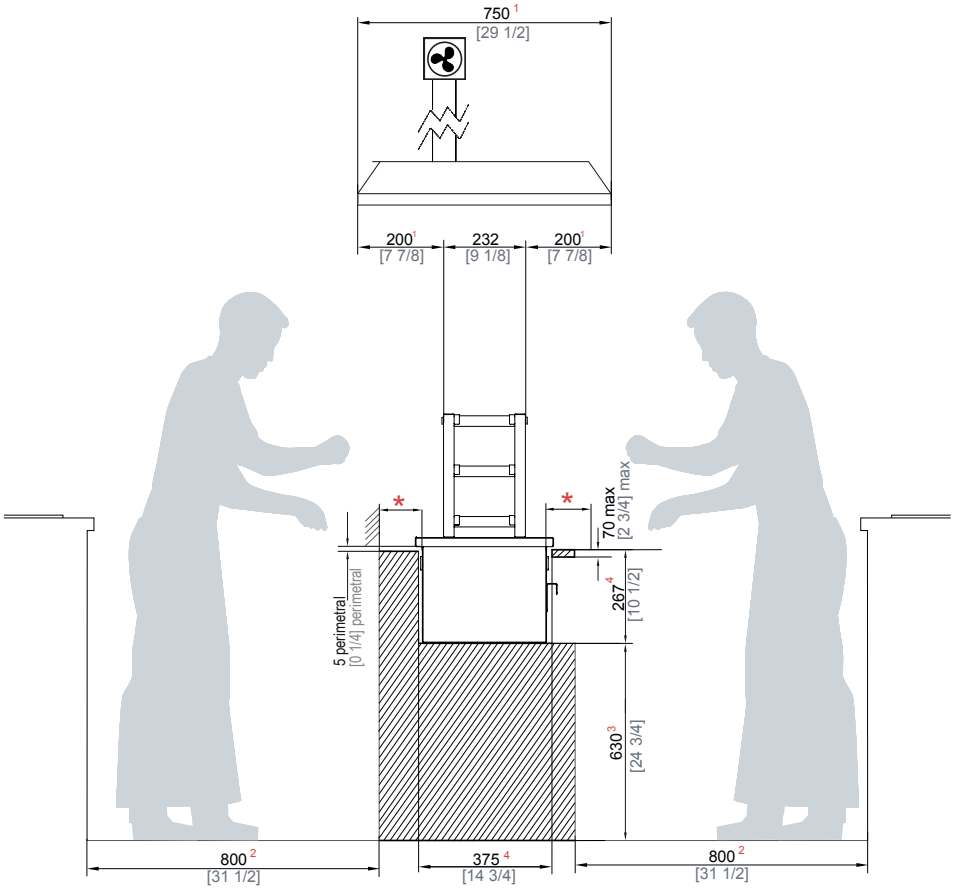
* DISTANCE MINIMALE VIS-À-VIS D'ÉLÉMENTS INFLAMMABLES : 300 mm [12 in]
DISTANCE RECOMMANDÉE VIS-À-VIS DE TOUT AUTRE ÉLÉMENT : 100 mm [4 in]

1 DIMENSIONS MINIMALES RECOMMANDÉES DE LA HOTTE À EXTRACTION
2 ESPACE DE TRAVAIL RECOMMANDÉ POUR LE CHEF
3 HAUTEUR D'INSTALLATION RECOMMANDÉE

Die Abmessungen in schwarzer Farbe sind in Millimetern (mm), die in grauer Farbe in Zoll angegeben.
Les dimensions en noir sont exprimées en millimètres (mm) et celles en gris sont exprimées en pouces.

INSTALLATION IN EINER KÜCHENINSEL
INSTALLATION SUR UN ÎLOT DE CUISINE

RGJ-050



Die Teile des Robatagrills, die in Kontakt mit dem unteren Möbelstück kommen, müssen mit Silikon gedämmt werden.
Les parties du Robatagrill reposant contre le meuble doivent être fixées à l'aide de silicone.

* MINDESTABSTAND ZU BRENNBAREN ELEMENTEN: 300 mm [12 Zoll]
EMPFOHLENER ABSTAND ZU ANDEREN ELEMENTEN: 100 mm [4 Zoll]

1 EMPFOHLENE MINDESTABMESSUNGEN DER ABZUGSHAUBE

2 EMPFOHLENER ARBEITSBEREICH FÜR DEN KÜCHENCHEF

3 EMPFOHLENE HÖHE DER INSTALLATION

* DISTANCE MINIMALE VIS-À-VIS D'ÉLÉMENTS INFLAMMABLES : 300 mm [12 in]
DISTANCE RECOMMANDÉE VIS-À-VIS DE TOUT AUTRE ÉLÉMENT : 100 mm [4 in]

1 DIMENSIONS MINIMALES RECOMMANDÉES DE LA HOTTE À EXTRACTION

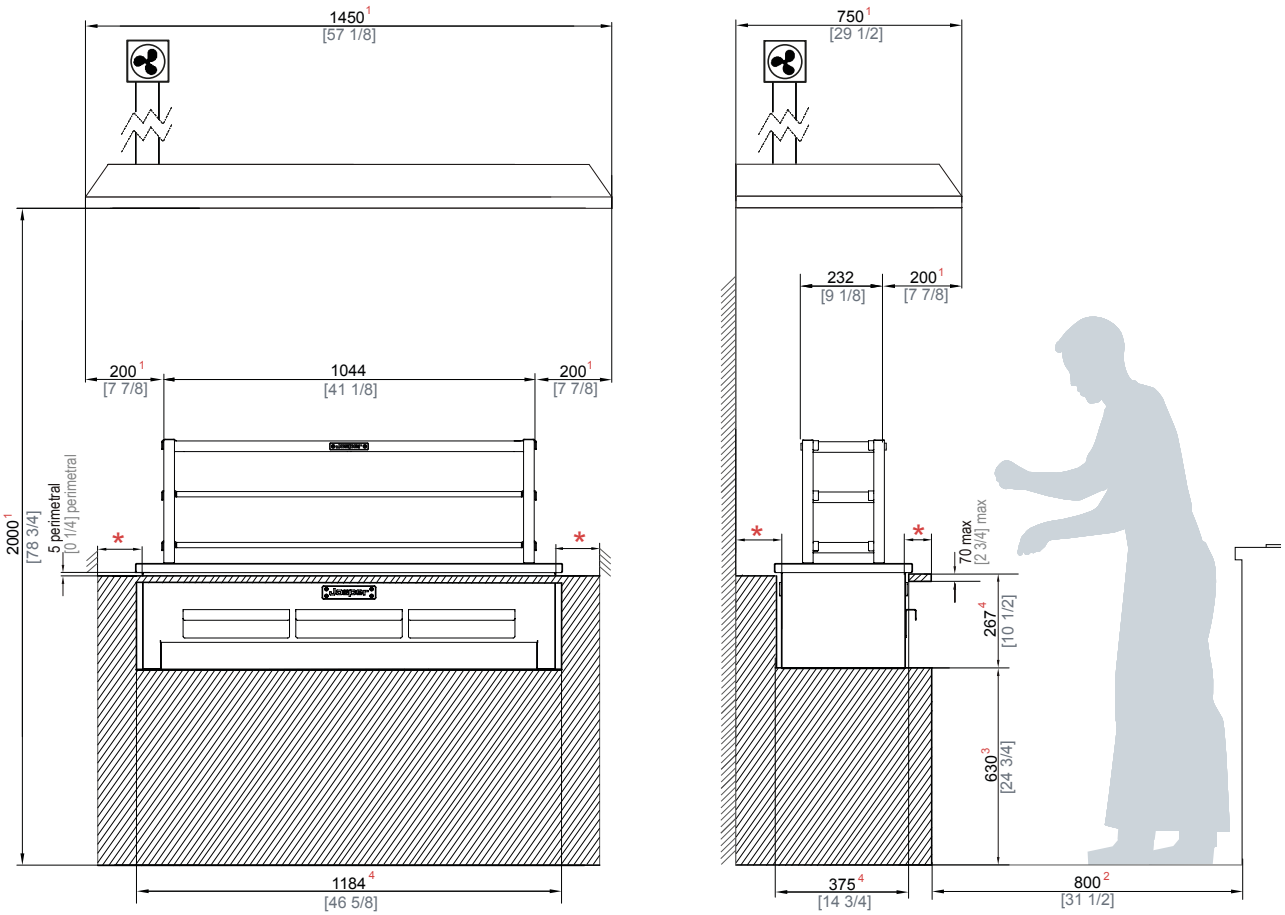
2 ESPACE DE TRAVAIL RECOMMANDÉ POUR LE CHEF

3 HAUTEUR D'INSTALLATION RECOMMANDÉE

Die Abmessungen in schwarzer Farbe sind in Millimetern (mm), die in grauer Farbe in Zoll angegeben.
Les dimensions en noir sont exprimées en millimètres (mm) et celles en gris sont exprimées en pouces.

RGJ-100

EMPFOHLENES ABSAUGVOLUMEN: 3200 M³/H
DÉBIT D'ASPIRATION RECOMMANDÉ : 3 200 M³/H



Die Teile des Robatagrills, die in Kontakt mit dem unteren Möbelstück kommen, müssen mit Silikon gedämmt werden.
Les parties du Robatagrill reposant contre le meuble doivent être fixées à l'aide de silicone.

* MINDESTABSTAND ZU BRENNBAREN ELEMENTEN: 300 mm [12 Zoll]
EMPFOHLENER ABSTAND ZU ANDEREN ELEMENTEN: 100 mm [4 Zoll]

1 EMPFOHLENE MINDESTABMESSUNGEN DER ABZUGSHAUBE
2 EMPFOHLENER ARBEITSBEREICH FÜR DEN KÜCHENCHEF
3 EMPFOHLENE HÖHE DER INSTALLATION

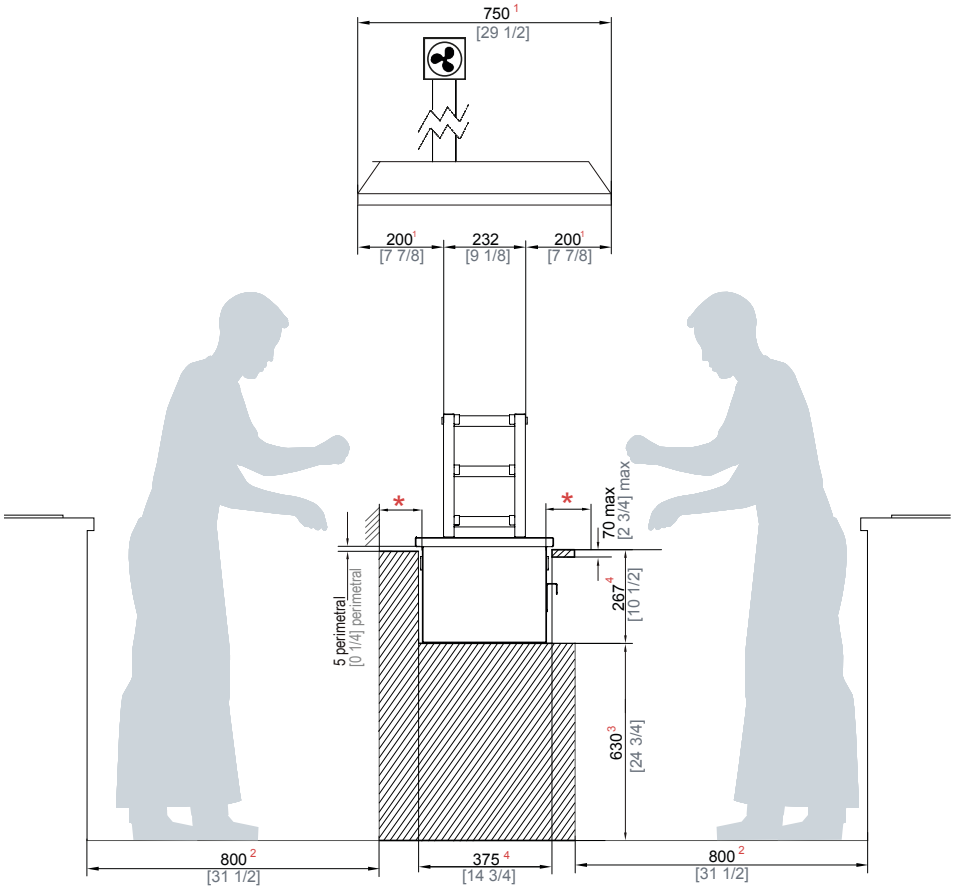
* DISTANCE MINIMALE VIS-À-VIS D'ÉLÉMENTS INFLAMMABLES : 300 mm [12 in]
DISTANCE RECOMMANDÉE VIS-À-VIS DE TOUT AUTRE ÉLÉMENT : 100 mm [4 in]

1 DIMENSIONS MINIMALES RECOMMANDÉES DE LA HOTTE À EXTRACTION
2 ESPACE DE TRAVAIL RECOMMANDÉ POUR LE CHEF
3 HAUTEUR D'INSTALLATION RECOMMANDÉE

Die Abmessungen in schwarzer Farbe sind in Millimetern (mm), die in grauer Farbe in Zoll angegeben.
Les dimensions en noir sont exprimées en millimètres (mm) et celles en gris sont exprimées en pouces.

INSTALLATION IN EINER KÜCHENINSEL
INSTALLATION SUR UN ÎLOT DE CUISINE

RGJ-100



Die Teile des Robatagrills, die in Kontakt mit dem unteren Möbelstück kommen, müssen mit Silikon gedämmt werden.
Les parties du Robatagrill reposant contre le meuble doivent être fixées à l'aide de silicone.

* MINDESTABSTAND ZU BRENNBAREN ELEMENTEN: 300 mm [12 Zoll]
EMPFOHLENER ABSTAND ZU ANDEREN ELEMENTEN: 100 mm [4 Zoll]

1 EMPFOHLENE MINDESTABMESSUNGEN DER ABZUGSHAUBE
2 EMPFOHLENER ARBEITSBEREICH FÜR DEN KÜCHENCHEF
3 EMPFOHLENE HÖHE DER INSTALLATION

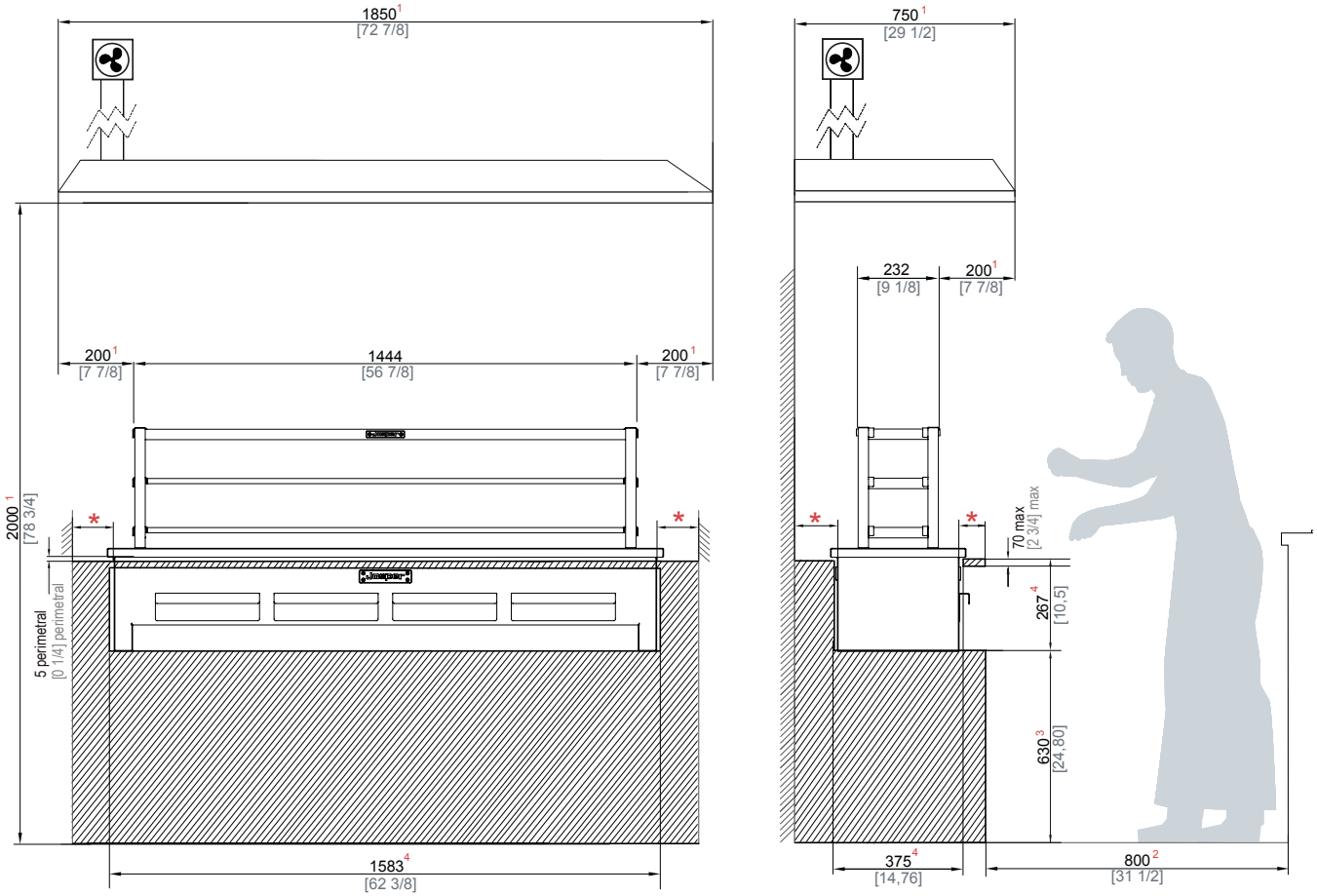
* DISTANCE MINIMALE VIS-À-VIS D'ÉLÉMENTS INFLAMMABLES : 300 mm [12 in]
DISTANCE RECOMMANDÉE VIS-À-VIS DE TOUT AUTRE ÉLÉMENT : 100 mm [4 in]

1 DIMENSIONS MINIMALES RECOMMANDÉES DE LA HOTTE À EXTRACTION
2 ESPACE DE TRAVAIL RECOMMANDÉ POUR LE CHEF
3 HAUTEUR D'INSTALLATION RECOMMANDÉE

Die Abmessungen in schwarzer Farbe sind in Millimetern (mm), die in grauer Farbe in Zoll angegeben.
Les dimensions en noir sont exprimées en millimètres (mm) et celles en gris sont exprimées en pouces.

RGJ-140

EMPFOHLENES ABSAUGVOLUMEN: 3800 M³/H
DÉBIT D'ASPIRATION RECOMMANDÉ : 3 800 M³/H



Die Teile des Robatagrills, die in Kontakt mit dem unteren Möbelstück kommen, müssen mit Silikon gedämmt werden.
Les parties du Robatagrill reposant contre le meuble doivent être fixées à l'aide de silicone.

* MINDESTABSTAND ZU BRENNBAREN ELEMENTEN: 300 mm [12 Zoll]
EMPFOHLENER ABSTAND ZU ANDEREN ELEMENTEN: 100 mm [4 Zoll]

1 EMPFOHLENE MINDESTABMESSUNGEN DER ABZUGSHAUBE
2 EMPFOHLENER ARBEITSBEREICH FÜR DEN KÜCHENCHEF
3 EMPFOHLENE HÖHE DER INSTALLATION

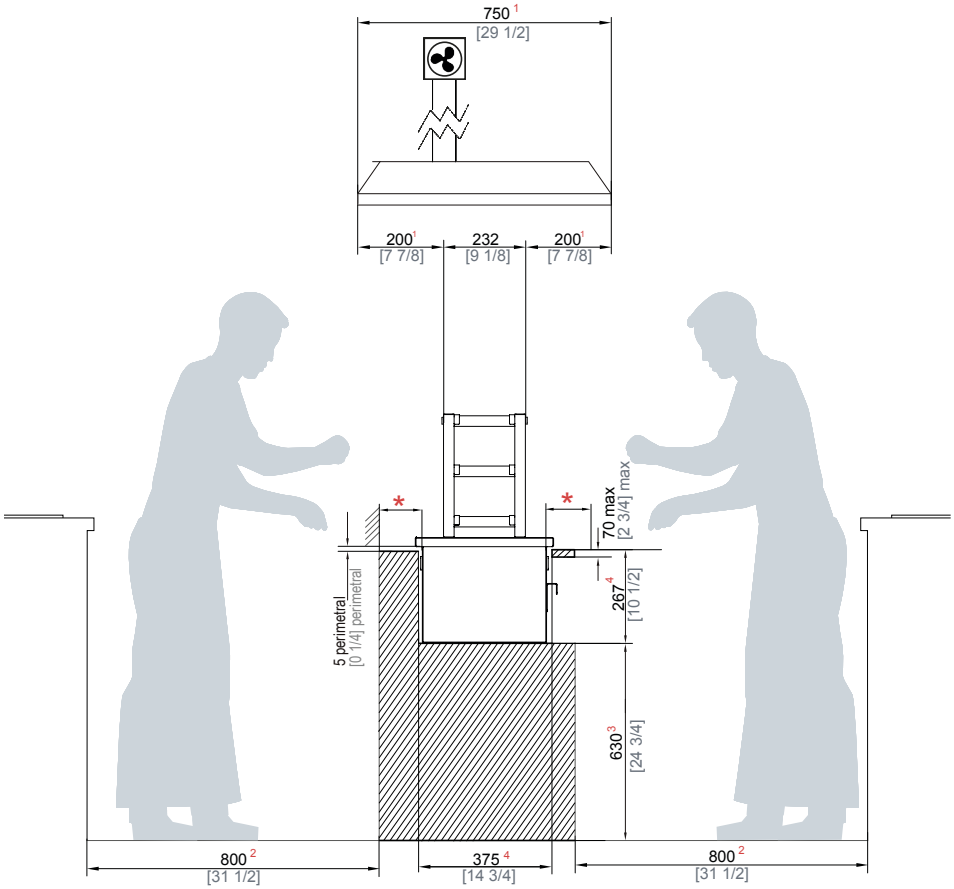
* DISTANCE MINIMALE VIS-À-VIS D'ÉLÉMENTS INFLAMMABLES : 300 mm [12 in]
DISTANCE RECOMMANDÉE VIS-À-VIS DE TOUT AUTRE ÉLÉMENT : 100 mm [4 in]

1 DIMENSIONS MINIMALES RECOMMANDÉES DE LA HOTTE À EXTRACTION
2 ESPACE DE TRAVAIL RECOMMANDÉ POUR LE CHEF
3 HAUTEUR D'INSTALLATION RECOMMANDÉE

Die Abmessungen in schwarzer Farbe sind in Millimetern (mm), die in grauer Farbe in Zoll angegeben.
Les dimensions en noir sont exprimées en millimètres (mm) et celles en gris sont exprimées en pouces.

INSTALLATION IN EINER KÜCHENINSEL
INSTALLATION SUR UN ÎLOT DE CUISINE

RGJ-140



Die Teile des Robatagrills, die in Kontakt mit dem unteren Möbelstück kommen, müssen mit Silikon gedämmt werden.
Les parties du Robatagrill reposant contre le meuble doivent être fixées à l'aide de silicone.

* MINDESTABSTAND ZU BRENNBAREN ELEMENTEN: 300 mm [12 Zoll]
EMPFOHLENER ABSTAND ZU ANDEREN ELEMENTEN: 100 mm [4 Zoll]

1 EMPFOHLENE MINDESTABMESSUNGEN DER ABZUGSHAUBE
2 EMPFOHLENER ARBEITSBEREICH FÜR DEN KÜCHENCHEF
3 EMPFOHLENE HÖHE DER INSTALLATION

* DISTANCE MINIMALE VIS-À-VIS D'ÉLÉMENTS INFLAMMABLES : 300 mm [12 in]
DISTANCE RECOMMANDÉE VIS-À-VIS DE TOUT AUTRE ÉLÉMENT : 100 mm [4 in]

1 DIMENSIONS MINIMALES RECOMMANDÉES DE LA HOTTE À EXTRACTION
2 ESPACE DE TRAVAIL RECOMMANDÉ POUR LE CHEF
3 HAUTEUR D'INSTALLATION RECOMMANDÉE

Die Abmessungen in schwarzer Farbe sind in Millimetern (mm), die in grauer Farbe in Zoll angegeben.
Les dimensions en noir sont exprimées en millimètres (mm) et celles en gris sont exprimées en pouces.

6. BEDIENUNGSANLEITUNG

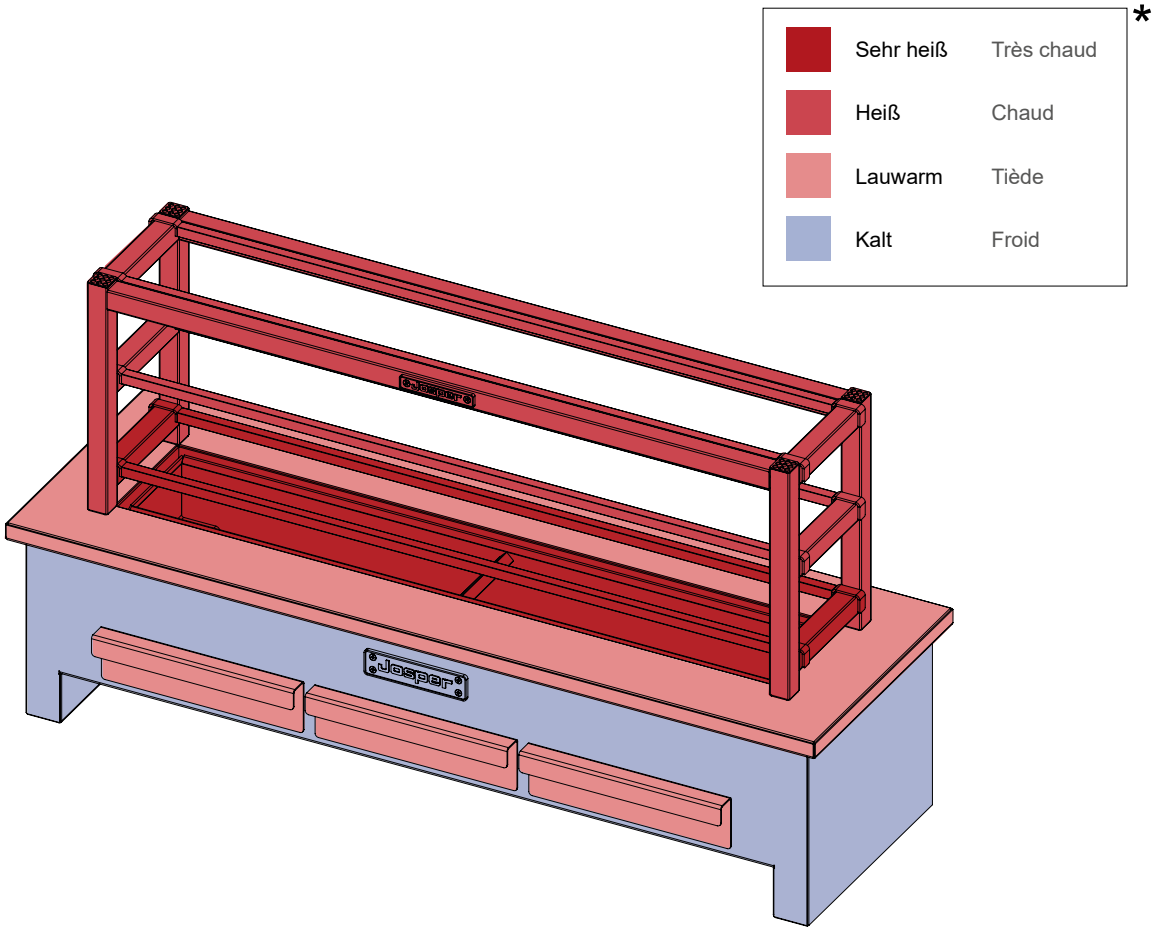
6. INSTRUCTIONS D'UTILISATION

VORSICHT! Nur Holzkohle als Brennmaterial verwenden.
ATTENTION ! Utilisez uniquement du charbon végétal pour faire fonctionner le four.

Denken Sie daran, dass alle zugänglichen Oberflächen des Geräts sehr heiß werden. Tragen Sie Schutzhandschuhe oder verwenden Sie eine Zange, wenn Sie mit dem Robatagrill arbeiten, um Verbrennungen zu vermeiden. Den Robatagrill nicht mit ungeschützten Händen berühren.

N'oubliez pas que la température de l'ensemble des surfaces accessibles de l'appareil est élevée. Afin d'éviter tout risque de brûlure, utilisez des gants isolants ou des pinces lors de la manipulation du Robatagrill. Ne touchez pas le Robatagrill avec les mains sans protection.

GEFAHR! Den Einlass und Auslass der Kühlluft nicht verdecken.
DANGER ! N'obstruez pas l'arrivée ni la sortie d'air de refroidissement.

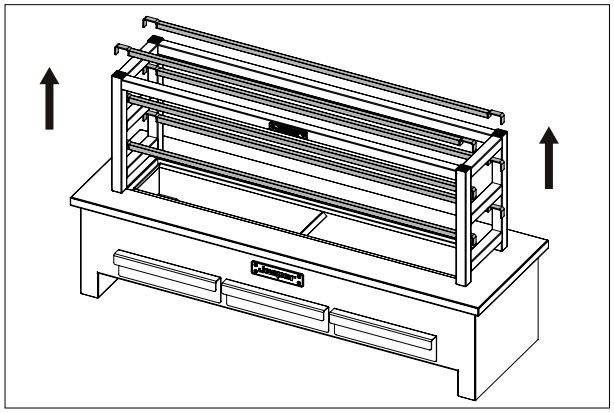


* Die an den verschiedenen Teilen des Grills erreichte Temperatur hängt von den Umgebungsbedingungen, der Einsatzzeit des Grills und der Menge und Qualität der Kohle ab.

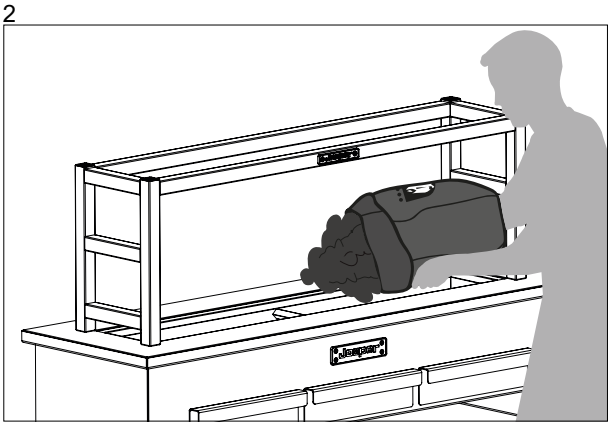
La température des différentes parties de la grille dépendra des conditions ambiantes, du temps d'utilisation de la grille et de la quantité et de la qualité du charbon.

6.2 EINFÜLLEN DER KOHLE CHARGEMENT DU CHARBON

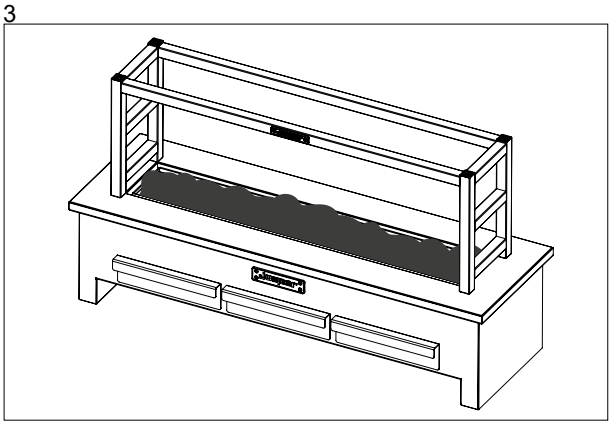
1



2



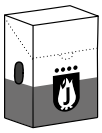
3



Die Kohle gleichmäßig auf dem Rost innerhalb des Feuerschutzschilds verteilen.
Verser le charbon sur les grilles à l'intérieur du pare-feu, de manière uniforme.

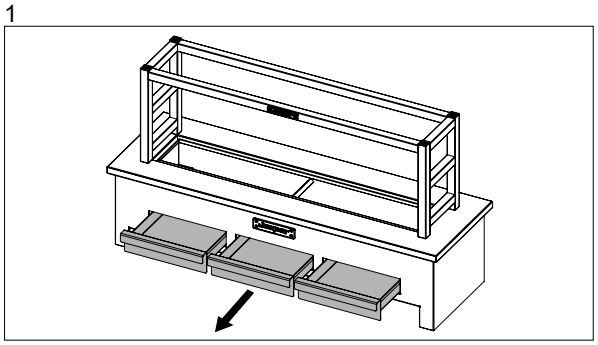
6.2 EINFÜLLEN DER KOHLE CHARGEMENT DU CHARBON

Die Menge der Kohle hängt vom Modell des Robatagrills ab:
La quantité de charbon par chargement dépend du modèle de Robatagrill :

RGJ-140	Grillfläche 1378 x 166 mm (x3 Höhen) Surface de cuisson 1 378x166 mm (3 hauteurs)	=		ca. 8 kg 8 kg env.
RGJ-100	Grillfläche 978 x 166 mm (x3 Höhen) Surface de cuisson 978x166 mm (3 hauteurs)	=		ca. 6 kg 6 kg env.
RGJ-050	Grillfläche 478 x 166 mm (x3 Höhen) Surface de cuisson 478x166 mm (3 hauteurs)	=		ca. 4 kg 4 kg env.

ABMESSUNGEN IN KÄSTEN mit 10 kg
DIMENSIONS PAR CAISSES DE 10 kg

1



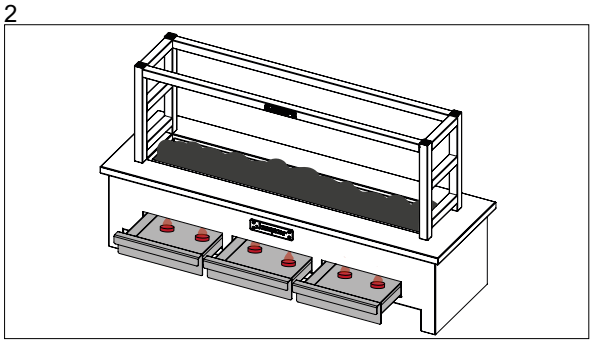
VORSICHT! Der gesamte Anfeuerungsvorgang des Ofens muss ohne Stangen und Fettauffangschale ausgeführt werden.

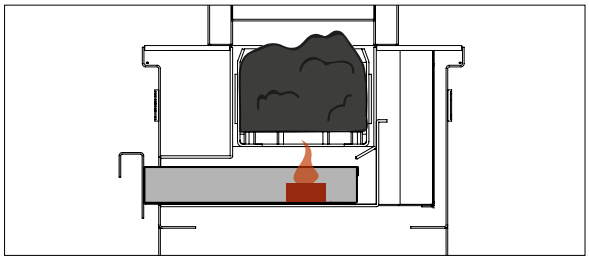
ATTENTION ! Pour allumer le four, retirer les barres et les récupérateurs de graisse.

Aschekästen von jeglicher Asche und Schmutz befreien.

Enlevez les cendres et la saleté présentes dans les tiroirs à cendres.

2

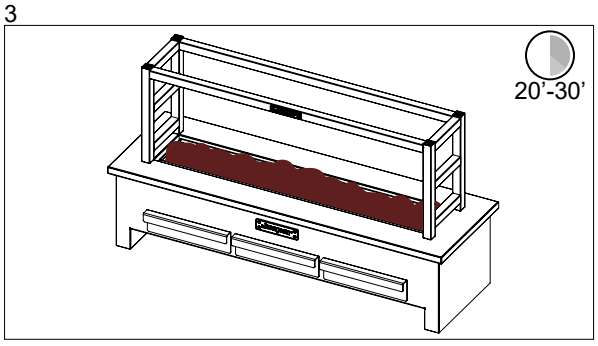




Legen Sie zwei Anzündwürfel in den hinteren Bereich jedes Kastens. Zünden Sie sie an und schließen Sie die Kästen nicht vollständig, lassen Sie Luft einströmen, um die Verbrennung zu fördern. Die Zündwürfel müssen unter den Gitterrosten liegen.

Placez deux pastilles d'allumage au fond de chaque tiroir. Allumez-les et fermez les tiroirs, mais pas complètement, de manière à laisser entrer de l'air pour la combustion. Les pastilles devraient être placées sous les grilles.

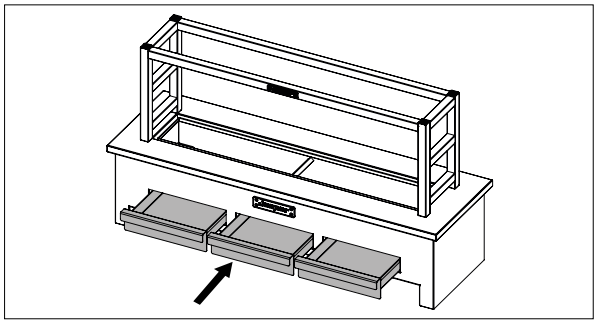
3



Warten Sie 20 - 30 Minuten bis die Kohle eine rötliche Farbe angenommen hat.

Attendez 20 à 30 minutes, jusqu'à ce que le charbon soit de couleur rougeâtre.

4



Sobald der Robata angefeuert ist, schließen Sie die Aschekästen.

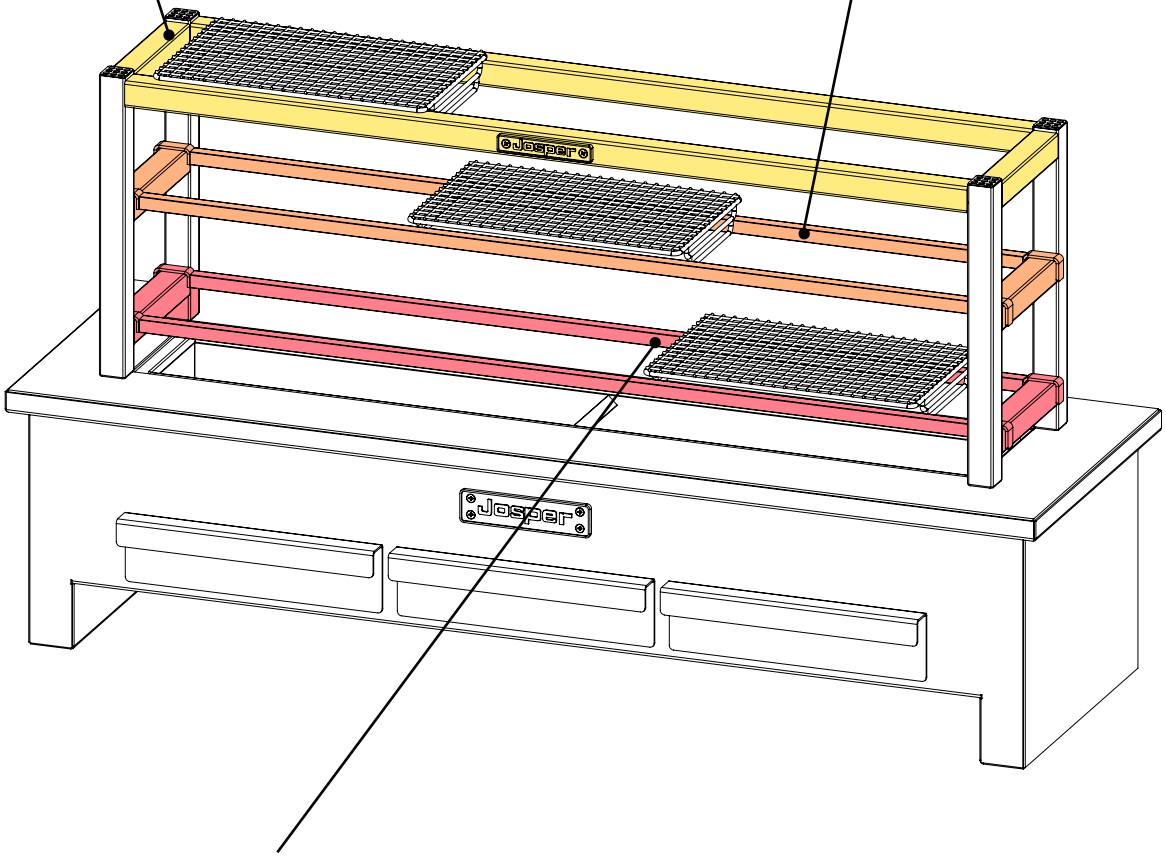
Une fois que le Robatagrill est allumé, fermez les tiroirs à cendres.

100 - 60 °C: Temperieren Sie die Teller, halten Sie das Essen warm oder machen Sie Confits aus empfindlichen Produkten.

100-60 °C : Tempérer des plats, maintenir les aliments au chaud ou confire des produits délicats.

140 - 100 °C: Gerichte, die mehr Zeit für die Zubereitung brauchen als Fleisch.

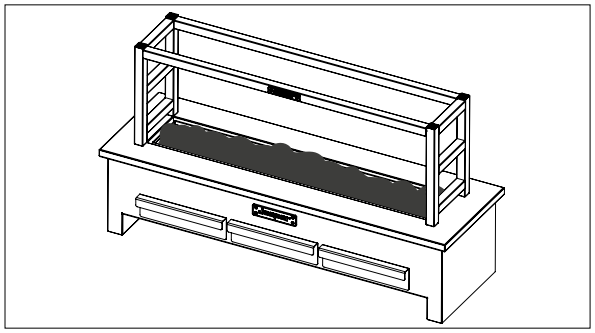
140-100 °C : Aliments qui nécessitent un temps de cuisson plus long, comme la viande.



320 - 200 °C: Gerichte, die nur kurz angebraten werden müssen oder kürzere Garzeiten benötigen, wie Fisch oder bissfestes Gemüse.

320-200 °C : Aliments que l'on veut faire dorer rapidement ou qui nécessitent des temps de cuisson courts, comme le poisson ou les légumes al dente.

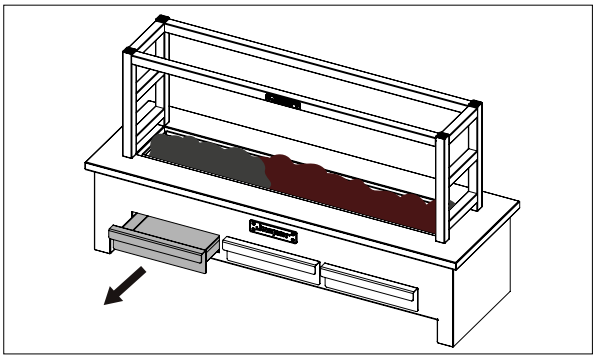
6.5 WIEDERAUFFÜLLEN DES GERÄTS RECHARGE DE L'APPAREIL



Um die Temperatur des Robatagrills aufrechtzuerhalten, muss über den Tag Kohle nachgelegt werden.

Pour maintenir la température du Robatagrill, il faut ajouter du charbon de temps en temps.

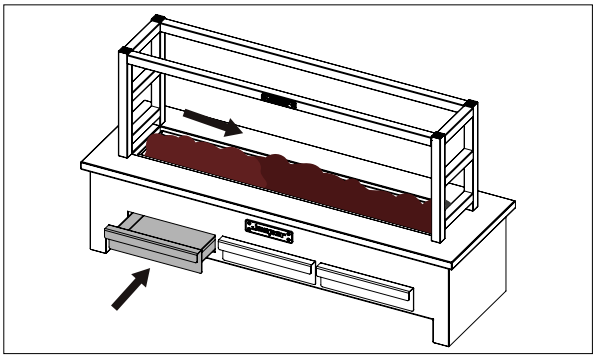
1



Die Kohle auf einer Seite verteilen und den Aschekasten auf dieser Seite öffnen.

Préparez le charbon sur l'un des côtés et ouvrez le tiroir de ce même côté.

2



Die hinzugefügte Kohle entzündet sich mithilfe der schon vorhandenen Kohle. Wenn die Kohle gemischt werden kann, schließen Sie die Kästen und setzen den Kochvorgang fort.

Le charbon ajouté prendra feu grâce aux restes de charbon précédents. Lorsque le charbon est prêt, mélangez-le, fermez les tiroirs et poursuivez la cuisson.

NACH DEM GRILLEN / APRÈS LA CUISSON :

Die Glut im Ofen niemals mit Wasser oder Flüssigkeit löschen. Die Kohle verbrennt von alleine.

N'utilisez ni eau ni liquides pour éteindre le Robatagrill. Le charbon se consume tout seul.

Wenn Kohle im Robatagrill zurückbleibt, kann sie für den nächsten Einsatz verwendet werden.

S'il reste du charbon à l'intérieur du Robatagrill, vous pourrez l'utiliser lors d'un prochain service.

Räucherfunktion für jede Art von Gerichten, bei denen der Robatagrill eingesetzt wird.

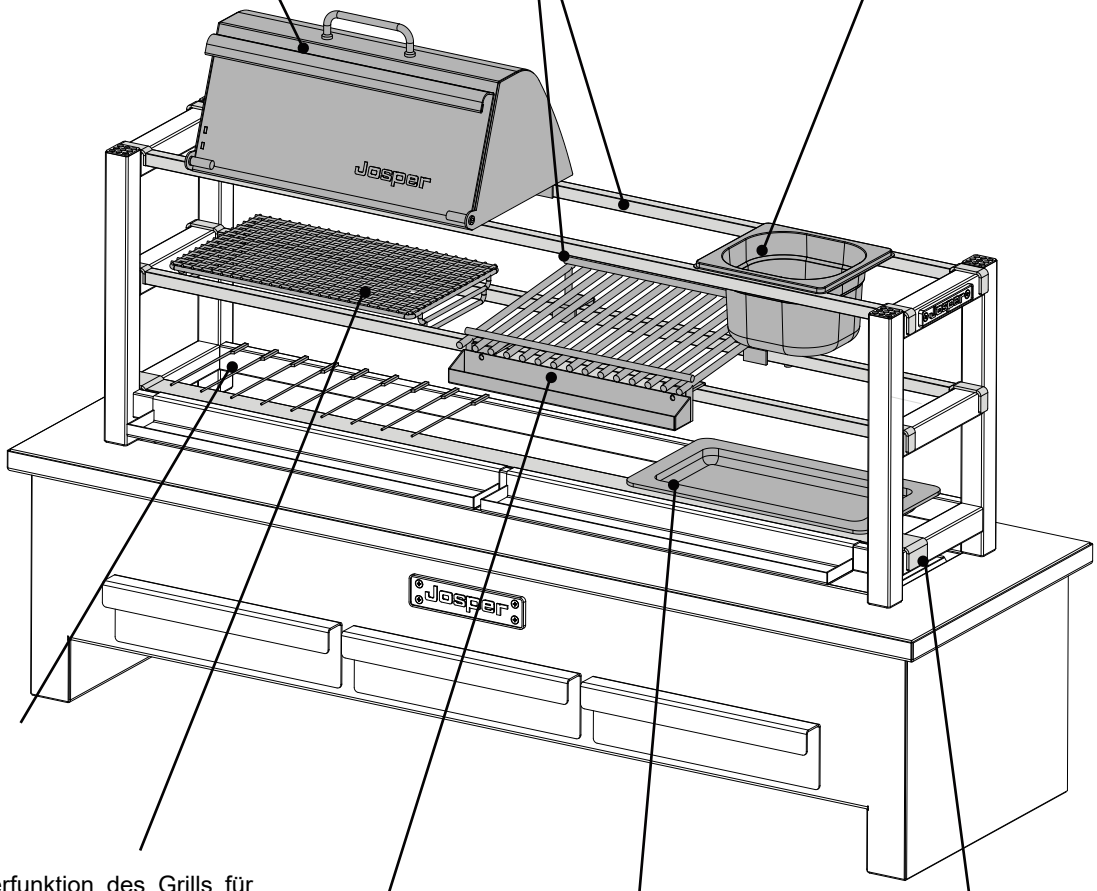
Fumoir, pour fumer toutes sortes d'aliments avec le Robatagrill.

Einstellbare Querstangen für verschiedene Abmessungen von Spießen und Kochzubehör.

Barres transversales réglables pour broches et accessoires de cuisson de différentes tailles.

Bleche Gastronorm 1/6. Für das Kochen bei gleichmäßigerem Anbratvorgang und für Confits.

Lèchefrites Gastronorm 1/6. Pour dorer de manière plus uniforme ou pour confire.



Spieße

Broches

Temperierfunktion des Grills für das Braten und Temperieren.

Grille de tempérage pour cuisson à la braise ou pour tempérer.

Grillroste

Grilles pour cuisson à la braise

Teppanyaki-Platte 1/3. Für das gleichmäßige kurze Anbraten.

Plaque teppanyaki 1/3. Pour faire dorer de manière uniforme.

Einstellbare breitere Querstange, für Spieße unterschiedlicher Abmessungen

Barre transversale réglable plus large qui permet de placer des broches de différentes tailles

6.7 KOHLEVERBRAUCH CONSOMMATION DE CHARBON

Die Verbrauchsmenge an Kohle hängt von der vergangenen Einsatzzeit ab:

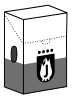
La quantité de charbon consommé dépend du temps écoulé :

Es muss alle eineinhalb bis zwei Stunden Kohle in den Robatagrill nachgelegt werden. Bei jeder Nachfüllung sind ca. 2 kg Kohle hinzuzufügen.

Der tägliche Kohleverbrauch liegt je nach Modell des Robatagrills ungefähr im Bereich des folgenden Diagramms:

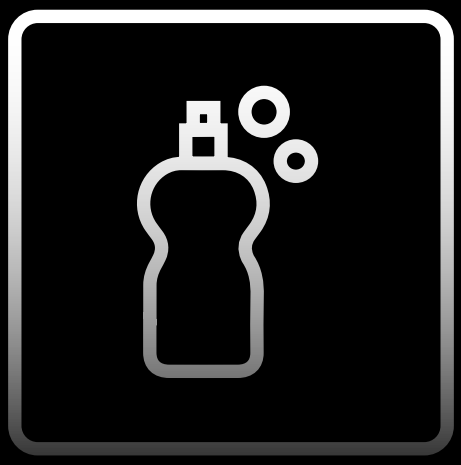
il faut rajouter du charbon dans le Robatagrill toutes les heures et demie ou toutes les deux heures. À chaque recharge, il faudra ajouter environ 2 kg de charbon.

La consommation quotidienne de charbon, selon le modèle de Robatagrill, correspond approximativement au schéma suivant :

	RGJ-050	RGJ-100	RGJ-140
Anfangsladung Charge initiale	 ca. 4 kg 4 kg env.	ca. 6 kg 6 kg env.	ca. 8 kg 8 kg env.
Nach zwei Stunden Betrieb Après deux heures de fonctionnement	ca. 6 kg 6 kg env.	ca. 8 kg 8 kg env.	ca. 10 kg 10 kg env.
Nach vier Stunden Betrieb Après quatre heures de fonctionnement	ca. 8 kg 8 kg env.	ca. 10 kg 10 kg env.	ca. 12 kg 12 kg env.

7. REINIGUNG UND WARTUNG

7. NETTOYAGE ET ENTRETIEN



Vorgänge ausführen, während das Gerät kalt ist, um Verbrennungen zu vermeiden.

Réalisez les opérations lorsque l'appareil est froid afin d'éviter tout risque de brûlure.

KEINE chemischen Produkte für die Reinigung des Robatagrills verwenden.

N'utilisez PAS de produits chimiques pour nettoyer le Robatagrill.

Die Asche NICHT in brennbare oder wärmeverformbare Behälter (aus Kunststoff, Gummi, Holz oder Ähnlichem) füllen.

NE jetez PAS les cendres dans des poubelles fabriquées à partir de matériaux inflammables ou thermoplastiques (plastique, caoutchouc, bois ou similaires).

Reinigungssymbole:

Symboles de nettoyage :

Mit Fettlöser und Bürste reinigen.

Nettoyez le four avec un produit dégraissant et une brosse.

Mit Fettlöser und feuchtem Lappen reinigen.

Nettoyez le four avec un produit dégraissant et un chiffon humide.

Mit Drahtbürste reinigen.

Nettoyez le four avec une brosse métallique.

KEIN Wasser verwenden und nicht in die Spülmaschine legen.

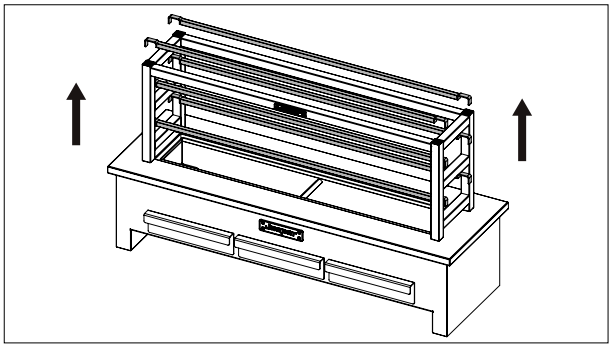
N'utilisez PAS d'eau ni ne mettez dans le lave-vaisselle.

Spülmaschine verwenden.

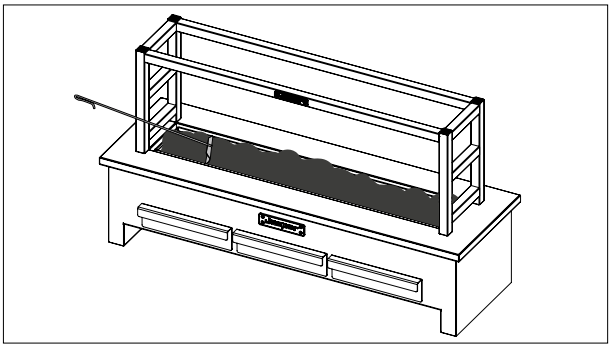
Utilisez le lave-vaisselle.

ASCHEKASTEN
TIROIR À CENDRES

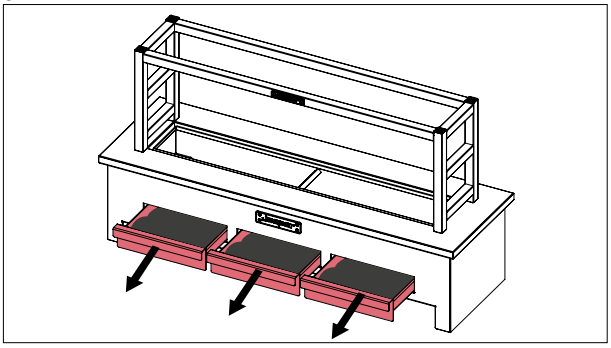
1

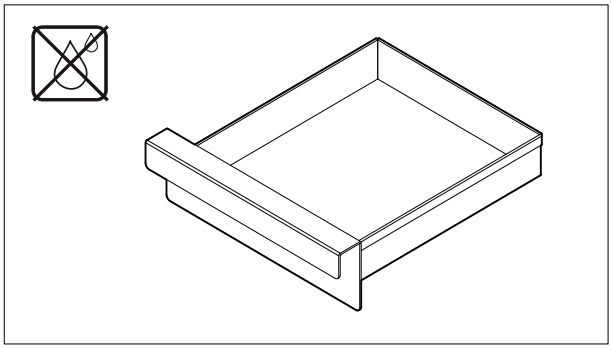


2



3





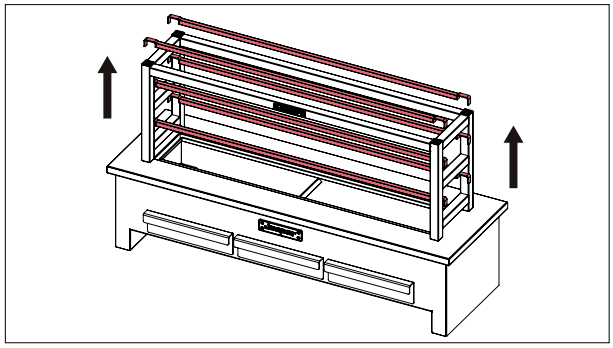
Sorgen Sie mit dem Schürhaken dafür, dass die Asche in die Aschekästen fällt.

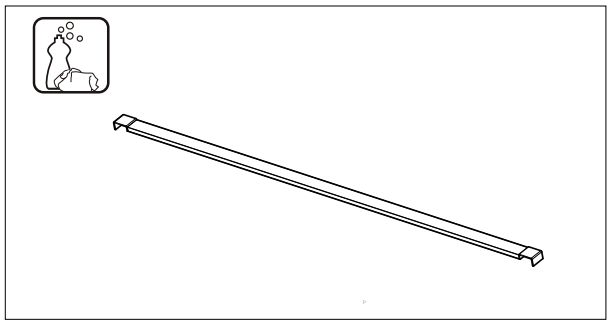
Faites tomber les cendres dans les tiroirs à cendres à l'aide du tisonnier.

Beseitigung der Asche- Die Asche muss in einen Metallbehälter mit Sicherheitsverschluss gefüllt werden. Der geschlossene Container muss während der Abkühlzeit auf nicht brennbarem Boden stehen, fern von jeglichem Brennmaterial. Bei der Beseitigung der Asche müssen die anwendbaren lokalen Bestimmungen für diese Art von Reststoffen eingehalten werden, die Asche darf nicht aus dem Metallbehälter ausgeleert werden, bevor sie vollständig abgekühlt ist.

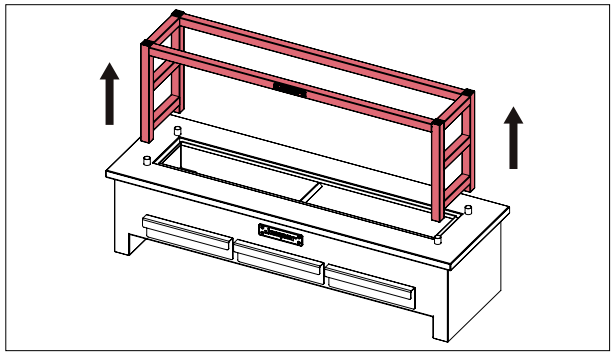
Élimination des cendres- Les cendres doivent être déposées dans un conteneur métallique doté d'une fermeture de sécurité. Le conteneur fermé doit être situé sur un sol non inflammable, éloigné de tout matériau combustible, pendant que les cendres refroidissent. L'élimination des cendres est soumise aux réglementations locales applicables à ce type de déchet et les cendres ne pourront être extraites du conteneur métallique qu'une fois totalement froides.

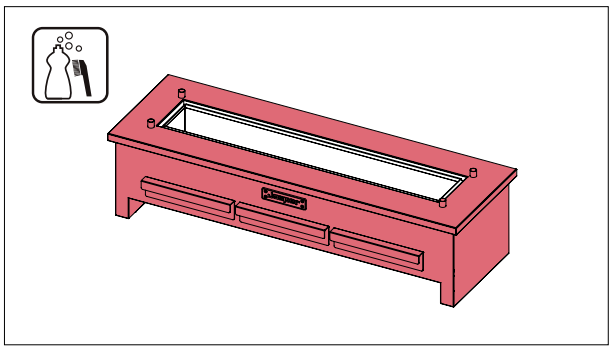
OBERE STANGEN UND UNTERE STANGE
BARRES SUPÉRIEURES ET BARRE INFÉRIEURE

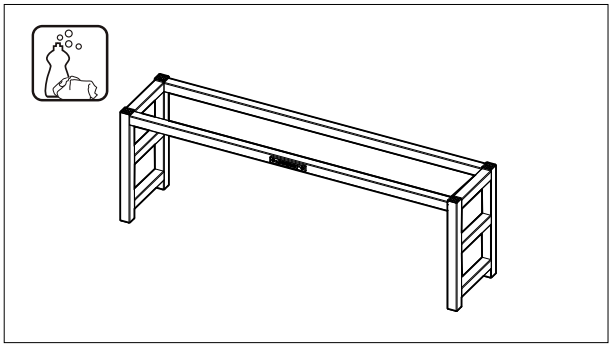




HALTERUNGEN UND AUSSENBEREICH
SUPPORTS ET EXTÉRIEUR





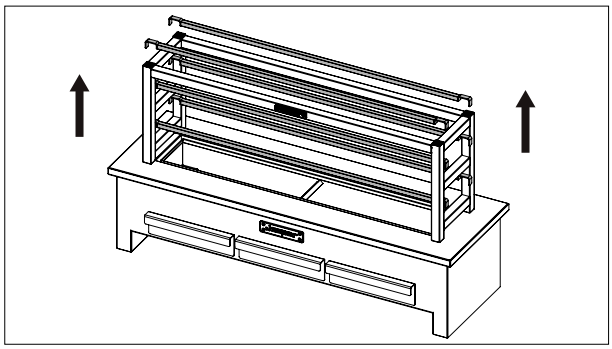


ES DARF KEIN Wasser in den Verbrennungsraum gelangen.
De l'eau ne doit EN AUCUN CAS pénétrer dans la zone de combustion.

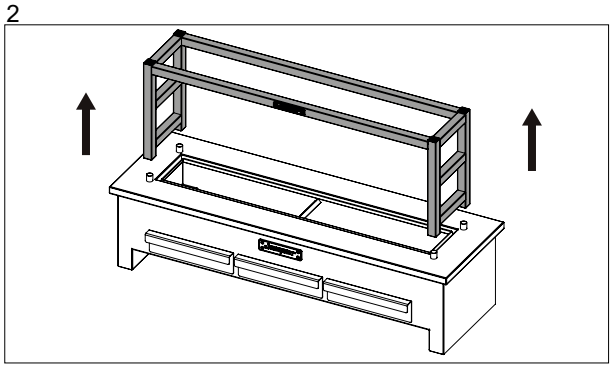
FEUERROSTE UND FEUERSCHUTZSCHILD
GRILLES DE FOYER ET PARE-FEU

3 - 4 Tage
3-4 jours

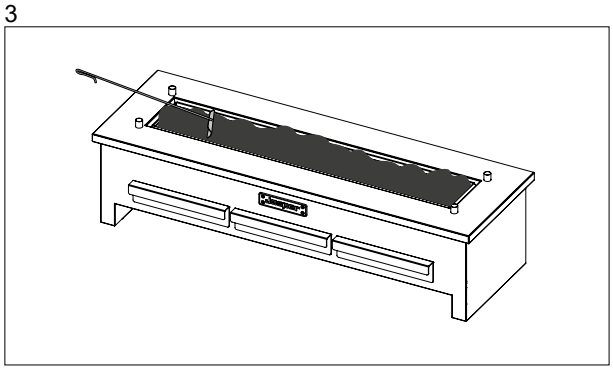
1



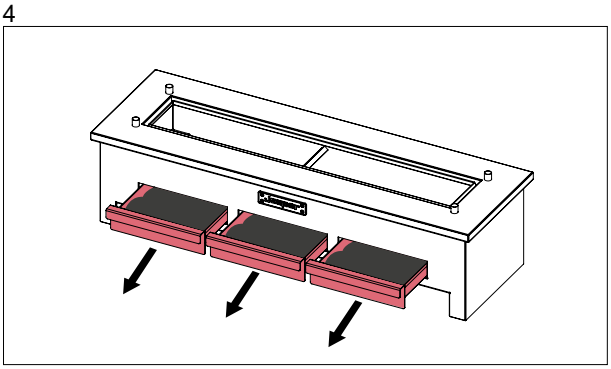
2

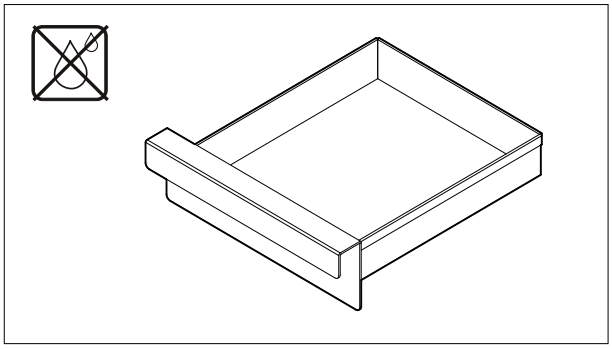


3



4

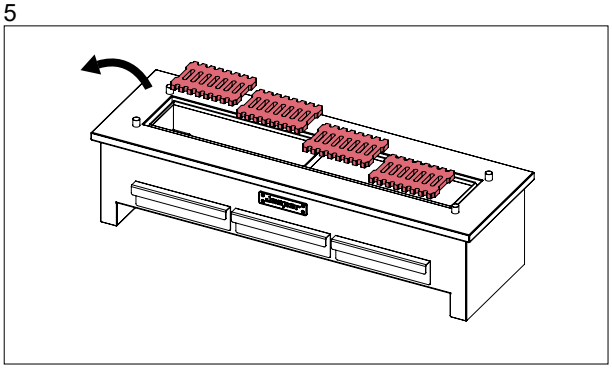


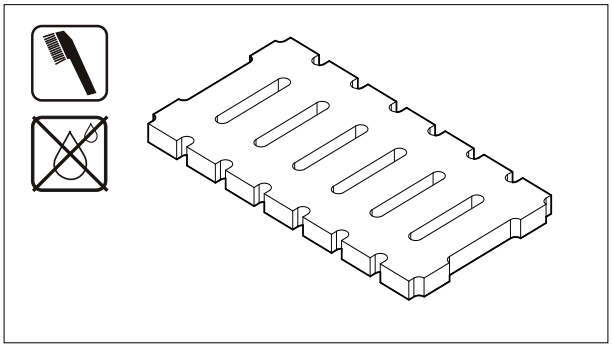


Beseitigung der Asche- Die Asche muss in einen Metallbehälter mit Sicherheitsverschluss gefüllt werden. Der geschlossene Container muss während der Abkühlzeit auf nicht brennbarem Boden stehen, fern von jeglichem Brennmaterial. Bei der Beseitigung der Asche müssen die anwendbaren lokalen Bestimmungen für diese Art von Reststoffen eingehalten werden, die Asche darf nicht aus dem Metallbehälter ausgeleert werden, bevor sie vollständig abgekühlt ist.

Élimination des cendres- Les cendres doivent être déposées dans un conteneur métallique doté d'une fermeture de sécurité. Le conteneur fermé doit être situé sur un sol non inflammable, éloigné de tout matériau combustible, pendant que les cendres refroidissent. L'élimination des cendres est soumise aux réglementations locales applicables à ce type de déchet et les cendres ne pourront être extraites du conteneur métallique qu'une fois totalement froides.

5

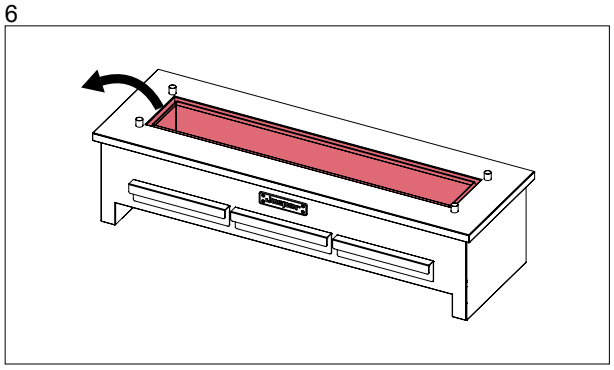


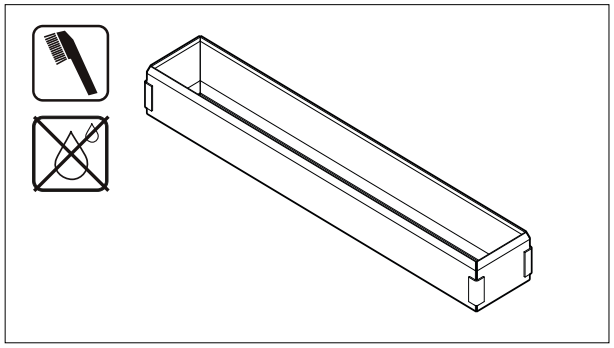


Reinigung mit Drahtbürste.

Nettoyez à l'aide d'une brosse métallique.

6





Mit einer Drahtbürste reinigen und Asche in die Aschekästen schieben.

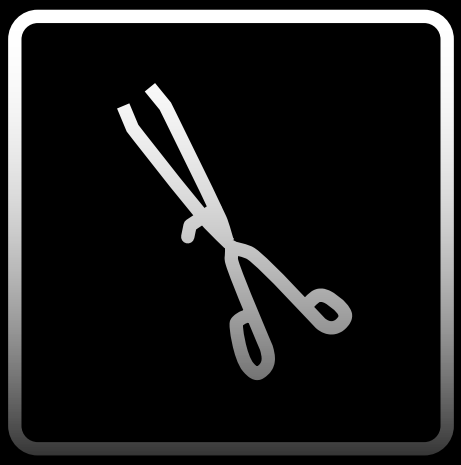
Nettoyez à l'aide d'une brosse métallique et versez les cendres dans les tiroirs à cendres.

Beseitigung der Asche- Die Asche muss in einen Metallbehälter mit Sicherheitsverschluss gefüllt werden. Der geschlossene Container muss während der Abkühlzeit auf nicht brennbarem Boden stehen, fern von jeglichem Brennmaterial. Bei der Beseitigung der Asche müssen die anwendbaren lokalen Bestimmungen für diese Art von Reststoffen eingehalten werden, die Asche darf nicht aus dem Metallbehälter ausgeleert werden, bevor sie vollständig abgekühlt ist.

Élimination des cendres- Les cendres doivent être déposées dans un conteneur métallique doté d'une fermeture de sécurité. Le conteneur fermé doit être situé sur un sol non inflammable, éloigné de tout matériau combustible, pendant que les cendres refroidissent. L'élimination des cendres est soumise aux réglementations locales applicables à ce type de déchet et les cendres ne pourront être extraites du conteneur métallique qu'une fois totalement froides.

8. KOCHZUBEHÖR JOSPER

8. USTENSILES DE CUISINE JOSPER



8.1 HINWEISE AVERTISSEMENTS

Das Angebot an Kochzubehör von JOSPER kann in einigen Ländern aufgrund spezifischer regionaler Bestimmungen eingeschränkt sein. JOSPER erfüllt die europäischen Bestimmungen für diese Art von Produkten, alle anderen regionalen Bestimmungen müssen vom Kunden berücksichtigt und eingehalten werden.

L'emploi des ustensiles de cuisine de JOSPER peut être retreint dans certains pays selon les réglementations spécifiques locales. JOSPER répond aux exigences de la réglementation européenne pour cette typologie de produits. Toute autre réglementation locale devra être prise en compte et assumée par le client.

Es dürfen nur Küchenartikel und Kochzubehör eingesetzt werden, die spezifisch für diesen Zweck hergestellt wurden, und es muss sichergestellt sein, dass sie aus Materialien gefertigt sind, die eine hohe Temperaturbeständigkeit bieten. Die Verwendung von nicht geeignetem Kochzubehör kann eine Gefahr für Ihre Gesundheit und Sicherheit bedeuten.

N'utilisez que des ustensiles de cuisine fabriqués et destinés expressément à ces usages et assurez-vous qu'ils sont fabriqués à partir de matériaux résistants à haute température. L'utilisation d'ustensiles de cuisine non adaptés peut entraîner des risques sanitaires et de sécurité.

JOSPER empfiehlt aus Effizienz- und Sicherheitsgründen die Verwendung von Kochzubehör der Marke JOSPER.

JOSPER recommande d'utiliser des ustensiles de cuisine de la marque JOSPER car ils garantissent sécurité et efficacité.

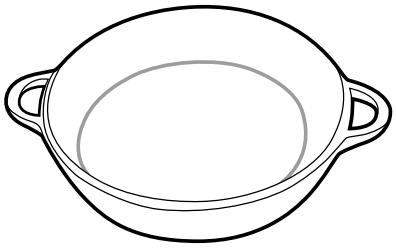
Der Einsatz von Kochzubehör mit Polymeranteil in der Zusammensetzung ist nicht gestattet, da sie vom Hersteller nicht explizit angegeben sind.

L'utilisation d'ustensiles de cuisine obtenus à partir de polymères est formellement interdite, sauf si explicitement spécifié par le fabricant.

In der Aufheizphase kein Kochzubehör von Josper in den Ofen stellen, erst wenn der Ofen korrekt aufgeheizt ist und sich die Temperatur stabilisiert hat.

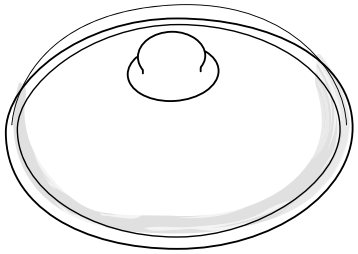
N'introduisez pas les ustensiles de cuisine JOSPER dans le four pendant la phase d'allumage. Attendez que le four ait été allumé correctement et que la température soit stable.

KASSEROLLEN Marmites



4218	Kasserolle Josper Ø 16 cm (3,5 cm Höhe)	Marmite Josper Ø 16 cm (hauteur 3,5 cm)
4219	Kasserolle Josper Ø 20 cm (4 cm Höhe)	Marmite Josper Ø 20 cm (hauteur 4 cm)
4220	Kasserolle Josper Ø 24 cm (4,5 cm Höhe)	Marmite Josper Ø 24 cm (hauteur 4,5 cm)
4221	Kasserolle Josper Ø 28 cm (7,5 cm Höhe)	Marmite Josper Ø 28 cm (hauteur 7,5 cm)
MINICAZ10	Kasserolle Josper Ø 10 cm (4,5 cm Höhe ohne Deckel)	Marmite Josper Ø 10 cm (hauteur 4,5 cm sans couvercle)

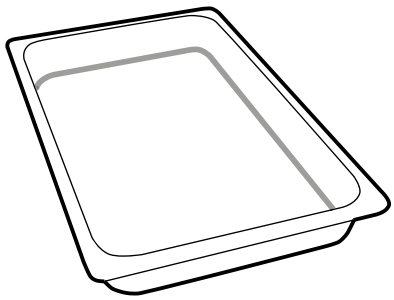
KASSEROLLENDECKEL Couvercles de marmites



4225	Kasserollendeckel Josper Ø 16 cm	Couvercle marmite Josper Ø 16 cm
4226	Kasserollendeckel Josper Ø 20 cm	Couvercle marmite Josper Ø 20 cm
4227	Kasserollendeckel Josper Ø 24 cm	Couvercle marmite Josper Ø 24 cm
4228	Kasserollendeckel Josper Ø 28 cm	Couvercle marmite Josper Ø 28 cm
TAPCAZ10	Mini-Kasserollendeckel Ø 10 cm	Couvercle mini marmite Ø 10 cm

Abmessungen in cm Dimensions en cm

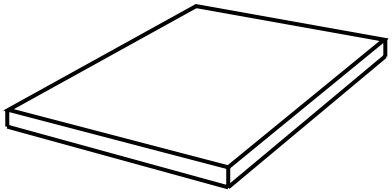
BLECHE Lèchefrites



4224	Blech Josper GN 1/2 (6,5 cm Höhe)	Lèchefrite Josper GN 1/2 (hauteur 6,5 cm)
4223	Blech Josper GN 1/1 (6,5 cm Höhe)	Lèchefrite Josper GN 1/1 (hauteur 6,5 cm)
4242	Blech Josper GN 1/6 (2 cm Höhe)	Lèchefrite Josper GN 1/6 (hauteur 2 cm)
4222	Blech Josper GN 1/3 (2 cm Höhe)	Lèchefrite Josper GN 1/3 (hauteur 2 cm)
4238	Blech Josper GN 1/1 (2 cm Höhe)	Lèchefrite Josper GN 1/1 (hauteur 2 cm)

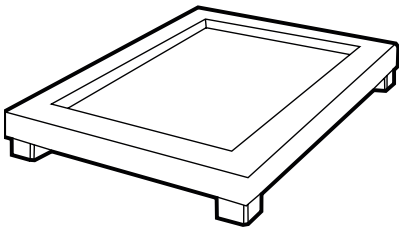
Abmessungen in cm Dimensions en cm

SCHIEFERPLATTE BASALT Ardoise planche en basalte



4248	Platte aus geschnittenem Basalt (Schiefer) 30 x 20 x 1 cm	Planche en basalte (Ardoise) 30 x 20 x 1 cm
4251	Platte aus geschnittenem Basalt (Schiefer) 20 x 20 x 1 cm	Planche en basalte (Ardoise) 20 x 20 x 1 cm
4260	Platte aus geschnittenem Basalt (Schiefer) 46 x 30 x 1 cm	Planche en basalte (Ardoise) 46 x 30 x 1 cm
4259	Platte aus geschnittenem Basalt (Schiefer) 46 x 15 x 1 cm	Planche en basalte (Ardoise) 46 x 15 x 1 cm

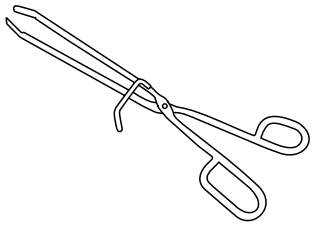
UNTERSETZER AUS IROKOHOLZ Supports en bois d'Iroko



4249	Untersetzer aus Irokoholz 53 x 37 cm (Basaltplatte 30 x 20 cm)	Support en bois d'Iroko 53 x 37 cm (planche en basalte 30 x 20 cm)
4263	Untersetzer aus Irokoholz 53 x 37 cm (Basaltplatte 20 x 20 cm)	Support en bois d'Iroko 53 x 37 cm (planche en basalte 20 x 20 cm)
4264	Untersetzer aus Irokoholz 53 x 37 cm (Basaltplatte 46 x 30 cm)	Support en bois d'Iroko 53 x 37 cm (planche en basalte 46 x 30 cm)
4265	Untersetzer aus Irokoholz 53 x 37 cm (Basaltplatte 46 x 15 cm)	Support en bois d'Iroko 53 x 37 cm (planche en basalte 46 x 15 cm)

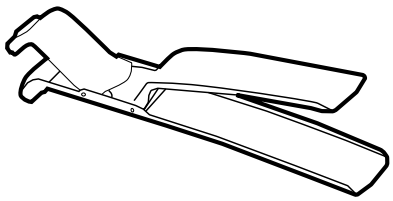
Abmessungen in cm Dimensions en cm

ZANGEN Pinces



0423 Edelstahlzangen 35 cm (für Fleisch und Grillkorb)

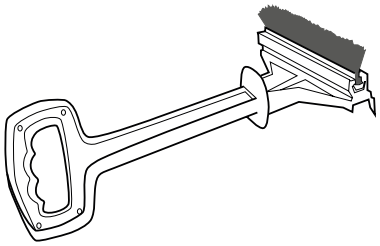
Pinces en inox 35 cm (pour manipuler la viande et retourner le panier)



4231 Silikonzangen (für Bleche Gn und Töpfe)

Pinces en silicone (pour lèchefrites Gn et marmites)

BÜRSTEN Brosses



8224 Kratzbürste kombiniert 36 cm

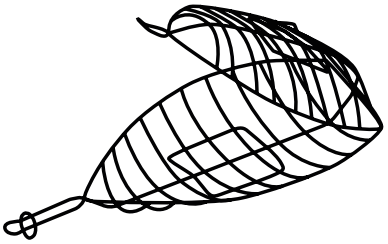
Brosse-grattoir combinée 36 cm

8224R Ersatzteil Bürstenstreifen kombinierte Kratzbürste 36 cm

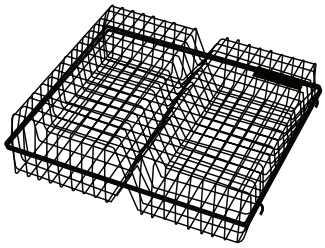
Pièce de rechange tête brosse-grattoir combinée 36 cm

Abmessungen in cm Dimensions en cm

KÖRBE Paniers

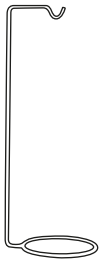


0402 Fisch-Grillzange
49 x 19 x 10 cm
Poissonnière
49 x 19 x 10 cm



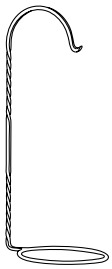
4243 Gemischter Grillkorb (Käfig)
21 x 21 x 6 cm
Panier mixte (Cage)
21 x 21 x 6 cm

SPIESSE Broches

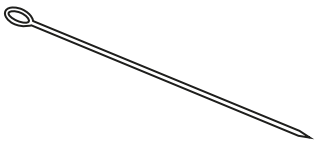


4027/2 Standardhalterung
64,5 cm
Support standard
64,5 cm

4028 Loser Standard-Spieß
55 cm
Broche standard
sans support
55 cm



4065/2 Spezialhalterung
58 cm
Support spécial
58 cm

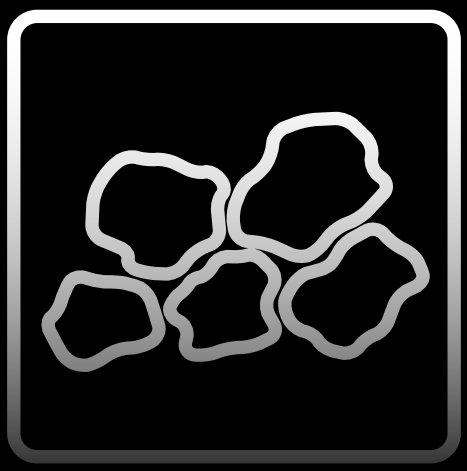


4066 Loser Spezial-Spieß
41 cm
Broche spéciale
sans support
41 cm

Abmessungen in cm Dimensions en cm

9. HOLZKOHLE JOSPER

9. CHARBON JOSPER



9.1 ARTEN VON HOLZKOHLE TYPES DE CHARBON

Die JOSPER Holzkohle bietet einen hohen Brennwert und eine lange Brenndauer. Ihre hohe Leistung verkürzt die Grillzeiten und den Gesamtverbrauch an Holzkohle.
Das Design der Verpackung erlaubt eine bequemere und sauberere Handhabung als andere Formate. Die Verpackungen verfügen über eine Aufreißöffnung für einfaches Öffnen und Griffe an den Seiten, um das Ausschütten der Holzkohle zu vereinfachen.

Le charbon végétal JOSPER a un haut pouvoir calorifique et est de longue durée. Son rendement élevé réduit les temps de cuisson et la consommation totale de charbon.
La conception de l'emballage permet une manipulation facile et plus propre que d'autres formats. Les caisses sont dotées d'une languette d'arrachage pour une ouverture facile et d'anses sur les côtés pour une meilleure pose du charbon

	QBE	CE	CAE	COCO	CEs
HOLZART **TYPE DE BOIS**	Weißes Quebracho-Holz Quebracho blanc	Marabú	Steineiche Chêne vert	Kokosnussschale Coque de noix de coco	Marabú
BRENN-WERT* **POUVOIR CALORIFIQUE***	≈ 8000 kcal/kg	≈ 8000 kcal/kg	7000-7500 kcal/kg	≈ 8000 kcal/kg	≈ 8000 kcal/kg
AROMA **ARÔME**	Sehr aromatisch Très aromatique	Sehr aromatisch Très aromatique	Spezialaroma Arôme particulier	Kein Aroma Sans arôme	Aromatisch Aromatique
FUNKEN **ÉTINCELLES**	Sehr wenige Funken Très peu d'étincelles	Keine Funken Sans étincelles	Sehr wenige Funken Très peu d'étincelles	Keine Funken Sans étincelles	Keine Funken Sans étincelles
HERKUNFT **ORIGINE**	Ökologisch aus kontrolliertem Baumschnitt Écologique, coupe contrôlée	Ökologisch aus kontrolliertem Baumschnitt Écologique, coupe contrôlée	Ökologisch aus kontrolliertem Baumschnitt Écologique, coupe contrôlée	Ökologisch aus kontrolliertem Baumschnitt Écologique, coupe contrôlée	Ökologisch aus kontrolliertem Baumschnitt Écologique, coupe contrôlée
GRANULOMETRIE **GRANULOMÉTRIE**	≤ 80 - 160 mm	150 mm	20 - 100 mm	≤ 30 mm Briketts ≤ 30 mm Briquettes	≤ 50 mm
%KOHLENSTOFF* (FESTER KOHLENSTOFF) **% CARBONE* (CARBONE FIXE)**	> 80%	< 75%	≤ 75%	> 83%	> 75%
% ASCHE* **%CENDRES***	< 2,8%	< 5%	≤ 6%	< 1,5%	< 5%
% FEUCHTIGKEIT* **%HUMIDITÉ***	4%	< 6%	≤ 10%	< 4%	< 6%
DICHTE* **DENSITÉ***	280 kg/m^3	298 kg/m^3	310 kg/m^3	554 kg/m^3	298 kg/m^3

*Resultate der von Applus Norcontrol S.L.U. durchgeführten Proben
*Données selon les tests réalisés par Applus Norcontrol S.L.U.

10. GARANTIE

10. GARANTIE

JOSPER gewährt eine Garantie von 1 Jahr ab dem Kaufdatum des Produkts für jegliche Fehler an bei der Herstellung verwendeten Materialien und Komponenten. Unsere Garantie umfasst die Reparatur, die Wiederherstellung, den Austausch des Produkts und/oder von Komponenten ohne Kosten für den Kunden, einschließlich Arbeitskosten und Transportkosten, die sich aus diesem Zertifikat ergeben.

DIESE GARANTIE VERLIERT UNTER DEN FOLGENDEN BEDINGUNGEN IHRE GÜLTIGKEIT:

1. Wenn die von der Garantie ursprünglich abgedeckten Elemente eindeutig verändert wurden.

2. Wenn die Nutzung und Pflege des Produkts nicht gemäß der in der Betriebsanleitung enthaltenen Anweisungen erfolgt ist.

3. Wenn das Produkt außerhalb seines Einsatzbereichs verwendet, unsachgemäß behandelt, gegen andere Objekte gestoßen, korrosiven Flüssigkeiten oder Substanzen ausgesetzt wurde, oder einen anderen Defekt aufweist, der dem Kunden zuschreibbar ist.

4. Wenn das Produkt durch nicht von JOSPER autorisierte Personen zerlegt, verändert oder repariert wurde.

5. Wenn die Störung aufgrund des normalen Verschleißes der Teile im Betrieb entstanden ist.

6. Wenn der Schaden aufgrund des Einsatzes von Flüssigkeiten, Chemikalien oder Produkten, die im Ofen nicht verschüttet werden dürfen, aufgetreten ist.

Es wird von JOSPER keine andere verbale oder schriftliche Garantie als die hier ausdrücklich angegebene gewährt.

SOLLTE EIN PROBLEM AUFTRETEN, HALTEN SIE FOLGENDES BEREIT:

- Die Seriennummer und das Modell des Produkts.
- Kaufbeleg von Josper.
- Konkrete und klare Angaben zum Problem.

ANMERKUNG:
Wenn der zu reparierende Schaden durch eine unsachgemäße Verwendung oder Installation aufgetreten sein sollte, entstehen dem Kunden Kosten, auch wenn sich das Produkt in der Garantiezeit befinden sollte.
Unter keinen Umständen dürfen Teile verwendet werden, die nicht von Josper stammen oder nicht von Josper zugelassen sind.

JOSPER offre un an de garantie sur ce produit à compter de la date d'achat contre tout défaut de matériaux et de composants utilisés pour sa fabrication. Notre garantie comprend la réparation, la pose ou le remplacement du produit et/ou des composants sans frais pour le client, y compris la main-d'œuvre ainsi que les frais de transport dérivant de la couverture de la garantie.

LA PRÉSENTE GARANTIE NE COUVRE AUCUNE DES CONDITIONS SUIVANTES :

1. Lorsqu'il est évident que les données d'origine figurant dans la garantie ont été modifiées.

2. Lorsque les instructions d'utilisation et d'entretien du produit contenues dans le présent guide n'ont pas été respectées.

3. Lorsque le produit a été utilisé au-delà de sa capacité, négligé, qu'il présente des coups ou a été exposé à des liquides ou des substances corrosives, ou dans le cas de toute autre cause imputable au client.

4. Lorsque le produit a été démonté, modifié ou réparé par des personnes non agréées par JOSPER.

5. Lorsque la panne a été causée par l'usure normale des pièces suite à l'utilisation du four.

6. Lorsque le dommage a été causé par l'utilisation de liquides, substances chimiques ou produits qui ne doivent pas être versés dans le four.

JOSPER ne reconnaîtra aucune garantie, verbale ou écrite, autre que celle mentionnée dans le présent guide.

EN CAS DE PROBLÈME, VEUILLEZ VOUS MUNIR DE :

- Numéro de série et modèle du produit.
- Justificatif d'achat de Josper.
- Détails précis et clairs du problème.

REMARQUE :
Si le problème à réparer est dû à une mauvaise utilisation ou une installation incorrecte, les frais ne seront pas couverts, même pendant la période de garantie.
Veillez à ne jamais utiliser de pièces autres que celles de la marque Josper ou non autorisées par Josper.

11. KONTAKTDATEN

11. COORDONNÉES

Josper®

CHARCOAL EQUIPMENT

www.josper.es

facebook **twitter** **pinterest** **google+**

Gutenberg 11 • 08397 Pineda de Mar - Barcelona - SPANIEN
Tel +34 93 767 15 16 Fax +34 93 767 11 91
E-Mail: josper@josper.es

HERGESTELLT IN SPANIEN
FABRIQUÉ EN ESPAGNE