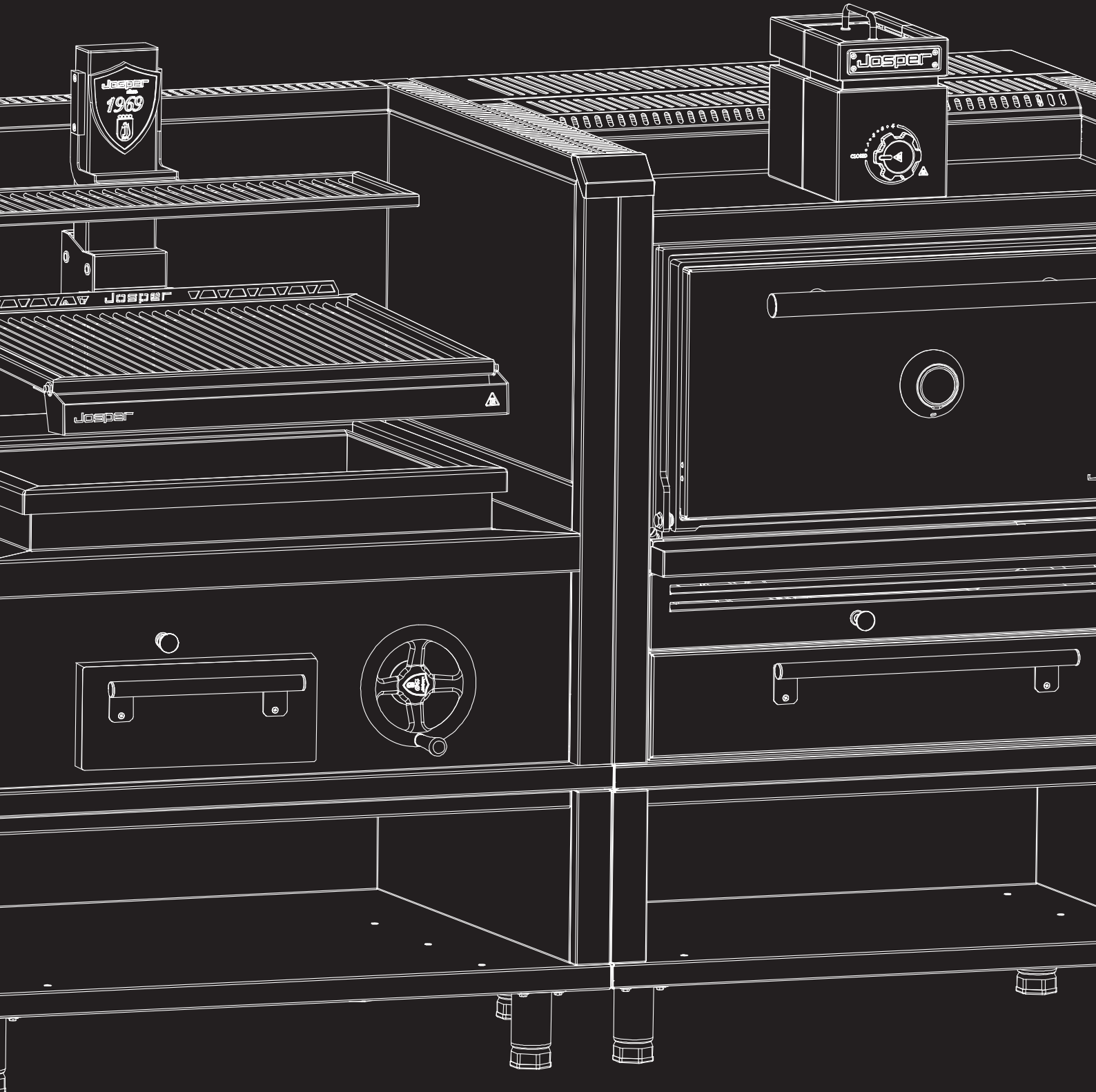


Josper®

CHARCOAL EQUIPMENT

COMBOS PLUS HANDBOOK
MANUAL COMBOS PLUS



ONE OF THE MAIN CAUSES OF FIRES WITH CHARCOAL EQUIPMENTS IS A FAILURE TO MAINTAIN THE REQUIRED CLEARANCES TO COMBUSTIBLE MATERIALS. IT IS ESSENTIAL THAT THIS EQUIPMENT IS INSTALLED IN ACCORDANCE WITH THESE INSTRUCTIONS.

UNA DE LAS CAUSAS PRINCIPALES EN LOS INCENDIOS CON EQUIPOS DE BRASA ES EL INCUMPLIMIENTO DE LAS DISTANCIAS REQUERIDAS RESPECTO A MATERIALES COMBUSTIBLES. ES IMPRESCINDIBLE QUE ESTE EQUIPO SEA INSTALADO ACORDE A ESTAS INSTRUCCIONES.

IMPORTANT IMPORTANTE

This user manual will help you to use the product in the best, safest way.

The NSF certification refer exclusively to the equipment and not to the accessories described in this document.

- Read all of the instructions before installing and using the product.
- Save these instructions.
- Keep this manual handy for future reference.
- The pictures, technical drawings and general information contained in this manual may have been changed by the manufacturer since it was published.

When this equipment is not installed correctly, it may cause a fire. To reduce the risk of fire, follow the installation and operating instructions.

Please read this manual before installing the equipment. Failure to follow the instructions may result in damage to property, injury or death.

Este manual de usuario le ayudará a hacer un mejor uso del producto de manera segura.

La certificación NSF hace referencia exclusivamente a los equipos y no a los accesorios descritos en este documento.

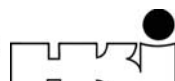
- Lea todas las instrucciones antes de instalar y usar el producto.
- Guarde estas instrucciones.
- Mantenga este manual a su alcance para futuras referencias.
- Las imágenes, dibujos técnicos e información general contenido en este manual pueden haber sido modificados por el fabricante desde su edición.

Cuando este quipo no esté instalado correctamente, puede causar un incendio. Para reducir el riesgo de incendio, siga las instrucciones de instalación y uso.

Por favor lea este manual antes de instalar el equipo. El incumplimiento del seguimiento de las instrucciones puede resultar un daño de la propiedad, daño físico o la muerte.



Gutenberg 11 • 08397 Pineda de Mar
Barcelona - SPAIN





WELCOME TO JOSPER BIENVENIDO A JOSPER

At JOSPER we are proud to be a world-renowned, family-run business. We celebrate our origins, our history and all the hard work of the people who have built a brand that means more than the products we sell for over 55 years. We welcome you into our family.

Since 2018 we are integrated in the multinational MIDDLEBY to consolidate our international expansion.

You will soon discover that working with a JOSPER is unlike anything else, that charcoal grilling is a unique experience, and that chefs form an emotional bond with JOSPER products and our brand.

In an age of virtual relationships and high-tech products, the culinary world is a return to authenticity. At JOSPER we are experts in charcoal grilling because we believe in cooking with flavour and using authentic processes. This is why we create new tools every day, so that lovers of authentic food can unleash all their creativity by cooking with charcoal.

We blend craftsmanship with technology in our manufacturing processes in order to achieve levels of excellence and quality that ensure the durability of our products and a better user experience.

At JOSPER we have decided to draw on all the experience we have gained to take on new challenges that drive us and propel us into the future. We have strengthened our R&D&I division through new and exciting partnerships with research centers in order to push the boundaries and create new, exciting products.

We are also striving to ensure that our social commitment guides our activities in all areas. We believe that eco-efficiency requires a process of continuous improvement and advancement, driving us to create and produce increasingly responsible products.

We work closely with the best chefs in the world so that we can learn and grow together. We work hand in hand with you to make your experience of working with JOSPER a memorable one.

We are sure you will enjoy using your JOSPER product. Thank you for choosing us.

En JOSPER nos enorgullecemos de ser una empresa familiar con proyección internacional. Reivindicamos nuestros orígenes, nuestra trayectoria y todo el trabajo de las personas que durante más de 55 años han construido una marca que va más allá de los productos que comercializamos. Somos una familia y te damos la bienvenida a la misma.

Desde 2018 estamos integrados en la multinacional MIDDLEBY para consolidar nuestra expansión internacional.

Pronto descubrirá que trabajar con un JOSPER es distinto a todo, que brasear con carbón vegetal es único y que los vínculos que establecen los cocineros con los productos y la marca JOSPER son emocionales.

En una época de relaciones virtuales y productos tecnológicos, lo culinario supone un retorno a lo auténtico. En JOSPER somos especialistas en cocinar con brasa porque creemos en la cocina de los sabores y la autenticidad de los procesos. Por esta razón, creamos cada día nuevas herramientas, para que el enamorado de la cocina auténtica pueda desarrollar toda su creatividad basada en la cocción con brasas.

Fusionamos lo artesano con lo tecnológico en nuestros procesos de fabricación para poder alcanzar niveles de excelencia y calidad que garanticen la durabilidad de nuestros productos y una mejor experiencia de uso.

En JOSPER hemos decidido aprovechar toda la experiencia acumulada para abordar nuevos retos que nos motiven y nos proyecten al futuro. Hemos potenciado nuestra área de I+D+i con nuevas y estimulantes colaboraciones con Centros de Investigación para ir más allá de lo establecido y crear nuevos productos que nos hagan vibrar a todos.

También estamos trabajando para que nuestro compromiso social inspire nuestra actividad en todos los ámbitos. Consideramos que la eco-eficiencia es un proceso de mejora y superación continua que nos obliga a crear y producir productos cada vez más responsables.

Colaboramos con los mejores cocineros del mundo para aprender y crecer juntos. Con vosotros trabajamos conjuntamente para que la experiencia de trabajar con JOSPER sea memorable.

Estamos seguros de que disfrutará con JOSPER. Gracias por confiar en nosotros.

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE INSTALLING AND
USING THE APPLIANCE

*SAVE THESE INSTRUCTIONS OR GO TO OUR
WEBSITE FOR UPDATED VERSIONS

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE
INSTALAR Y USAR EL APARATO

*GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES O ACCEDA A
NUESTRA WEB PARA CONSULTAR LAS VERSIONES
ACTUALIZADAS

page 3	1. BEFORE USING THE COMBO PLUS	pág. 3	1. ANTES DE USAR EL COMBO PLUS
page 7	2. COMBOS PLUS	pág. 7	2. COMBOS PLUS
page 9	2.1 Configuration	pág. 9	2.1 Configuración
page 10	2.2 CVJ-50-2-1-PLUS-S	pág. 10	2.2 CVJ-50-2-1-PLUS-S
page 12	2.3 CVJ-50-2-1-PLUS-M	pág. 12	2.3 CVJ-50-2-1-PLUS-M
page 14	2.4 CVJ-50-2-1-PLUS-L	pág. 14	2.4 CVJ-50-2-1-PLUS-L
page 16	2.5 CVJ-76-1-1-PLUS-S	pág. 16	2.5 CVJ-76-1-1-PLUS-S
page 18	2.6 CVJ-76-1-1-PLUS-M	pág. 18	2.6 CVJ-76-1-1-PLUS-M
page 20	2.7 CVJ-76-1-1-PLUS-L	pág. 20	2.7 CVJ-76-1-1-PLUS-L
page 23	3. JOSPER TECHNOLOGY	pág. 23	3. TECNOLOGÍA JOSPER
page 24	3.1 The oven	pág. 24	3.1 El horno
page 26	3.2 The basque grill	pág. 26	3.2 La parrilla vasca
page 29	4. OVEN EQUIPMENT AND EXPLODED	pág. 29	4. EQUIPO Y DESPIECE DEL HORNO
page 30	4.1 Warnings	pág. 30	4.1 Advertencias
page 31	4.2 Components	pág. 31	4.2 Componentes
page 32	4.3 External components	pág. 32	4.3 Componentes externos
page 35	4.4 Internal components	pág. 35	4.4 Componentes internos
page 37	5. BASQUE GRILL EQUIPMENT AND EXPLODED	pág. 37	5. EQUIPO Y DESPIECE DE LA PARRILLA VASCA
page 38	5.1 Components	pág. 38	5.1 Componentes
page 40	5.2 External components	pág. 40	5.2 Componentes externos
page 42	5.3 Internal components	pág. 42	5.3 Componentes internos
page 43	6. INSTALLATION INSTRUCTIONS	pág. 43	6. INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN
page 44	6.1 Warnings	pág. 44	6.1 Advertencias
page 46	6.2 Oven assembly	pág. 46	6.2 Montaje del horno
page 47	6.3 Basque grill assembly	pág. 47	6.3 Montaje de la parrilla vasca
page 48	6.4 Combos installation	pág. 48	6.4 Instalación combos
page 55	7. OVEN USAGE INSTRUCTIONS	pág. 55	7. INSTRUCCIONES DE USO DEL HORNO
page 56	7.1 Warnings	pág. 56	7.1 Advertencias
page 57	7.2 Charcoal loading	pág. 57	7.2 Carga del carbón
page 58	7.3 Oven fire-up	pág. 58	7.3 Encendido del horno
page 59	7.4 Ready to cook	pág. 59	7.4 Listo para brasear
page 61	7.5 Reload of the equipment	pág. 61	7.5 Recarga del equipo
page 62	7.6 After cooking	pág. 62	7.6 Después de cocinar
page 63	8. BASQUE GRILL USAGE INSTRUCTIONS	pág. 63	8. INSTRUCCIONES DE USO DE LA PARRILLA VASCA
page 64	8.1 Warnings	pág. 64	8.1 Advertencias
page 65	8.2 Charcoal loading	pág. 65	8.2 Carga del carbón
page 66	8.3 Basque grill fire-up	pág. 66	8.3 Encendido de la parrilla vasca
page 68	8.4 Reload of the equipment	pág. 68	8.4 Recarga del equipo
page 69	9. OVEN CLEANING AND MAINTENANCE	pág. 69	9. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DEL HORNO
page 70	9.1 Warnings	pág. 70	9.1 Advertencias
page 71	9.2 Daily cleaning	pág. 71	9.2 Limpieza diaria
page 74	9.3 Weekly cleaning	pág. 74	9.3 Limpieza semanal
page 77	10. BASQUE GRILL CLEANING AND MAINTENANCE	pág. 77	10. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DE LA PARRILLA VASCA
page 78	10.1 Warnings	pág. 78	10.1 Advertencias
page 79	10.2 Daily cleaning	pág. 79	10.2 Limpieza diaria
page 82	10.3 Weekly cleaning	pág. 82	10.3 Limpieza semanal
page 85	11. OVEN MAINTENANCE INSTRUCTIONS	pág. 85	11. MANTENIMIENTO DEL HORNO
page 86	11.1 Warnings	pág. 86	11.1 Advertencias
page 87	11.2 Thermometer replacement	pág. 87	11.2 Cambio de termómetro
page 88	11.3 Handle replacement	pág. 88	11.3 Cambio del tirador
page 89	11.4 Door traction system	pág. 89	11.4 Cambio sistema de tracción puerta
page 92	11.5 Damping system replacement	pág. 92	11.5 Cambio de sistema de amortiguación
page 94	11.6 Door cover replacement	pág. 94	11.6 Cambio de la tapa de la puerta
page 95	11.7 Lower vent replacement	pág. 95	11.7 Cambio del registro inferior
page 99	12. BASQUE GRILL MAINTENANCE INSTRUCTIONS	pág. 99	12. MANTENIMIENTO DE LA PARRILLA VASCA
page 100	12.1 Warnings	pág. 100	12.1 Advertencias
page 101	12.2 Transmission cable replacement	pág. 101	12.2 Cambio cable transmisión
page 103	12.3 Ashes' gate replacement	pág. 103	12.3 Cambio compuerta cenizas
page 105	13. JOSPER COOKWARE	pág. 105	13. MENAJE JOSPER
page 115	14. CONTACT DETAILS	pág. 115	14. DETALLES DE CONTACTO

1. BEFORE USING THE COMBO PLUS

1. ANTES DE USAR
EL COMBO PLUS



1. BEFORE USING THE COMBO PLUS

ANTES DE USAR EL COMBO PLUS



CAUTION! Read all instructions before installing and using this equipment. Save these instructions or consult the most current version on our website.

¡ATENCIÓN! Lea todas las instrucciones antes de instalar y utilizar este equipo. Guarde estas instrucciones o consulte la versión más actualizada en nuestra web.



When using and installing the Combo Plus, use the parts and follow the methods recommended by Jospers in this manual.

Al usar e instalar el Combo Plus, emplear las piezas y seguir los métodos recomendados por Jospers en este manual.



DANGER! DO NOT fill gaps that are required for safety reasons with insulation or other materials. Keep all clearance spaces free.

¡PELIGRO! NO rellene los espacios requeridos por seguridad con aislantes u otros materiales. Mantenga las distancias de seguridad libres.



CAUTION! If this equipment is not installed correctly, it may cause a fire. To reduce the risk of fire, follow the installation instructions.

¡CUIDADO! Si el equipo no está correctamente instalado puede causar un incendio. Para reducir el riesgo de fuego, siga las instrucciones de instalación.



DANGER! DO NOT place any combustible materials within 30 cm (11 3/4 in) of the sides or top of the equipment.

¡PELIGRO! NO colocar ningún material combustible a menos de 30 cm de los laterales ni encima del equipo.



Observe the maintenance and cleaning intervals and guidelines recommended by Jospers in this manual.

Respetar las frecuencias y pautas de mantenimiento y limpieza recomendadas por Jospers en este manual.



Carefully check the reference numbers and names when ordering spares, accessories or parts from Jospers. And make sure that you provide the right name and reference number.

Fijese bien en las referencias y nombres al pedir recambio, accesorios o piezas a Jospers. Y asegúrese de decir el nombre y referencia correctos.



It is forbidden to modify the appliance in any way without prior authorisation from Jospers.

Se prohíbe cualquier modificación del aparato no autorizado previamente por Jospers.



Use charcoal exclusively as fuel for the Combo Plus. Do NOT use flammable liquids to fire-up the charcoal.

Usar exclusivamente carbón vegetal como combustible para el Combo Plus. NO utilizar líquidos inflamables para encender el carbón.



Do NOT use pieces or parts of other equipments or companies.

NO utilice piezas o partes de otros equipos o compañías.

1. BEFORE USING THE COMBO PLUS

ANTES DE USAR EL COMBO PLUS



Josper will not be held responsible of the damages provoked to the people, parts or installations caused by an improper use or maintenance of the Combo Plus.

Josper no se hace responsable de los daños ocasionados a las personas, piezas o las instalaciones causados por un uso o mantenimiento indebido del Combo Plus.



Remember that all touchable surfaces of the equipment reach high temperatures. Use insulated gloves when handling the grills to avoid burns. Do not touch the grill with your bare hands.

Recuerde que todas la superficies accesibles del equipo están a alta temperatura. Utilizar guantes aislantes para la manipulación de las parrillas para evitar quemaduras. No tocar las parrillas con las manos desprotegidas.



CAREFUL! See the specific legislation of the country and town/city where the equipment is being installed, as their regulations may require additional safety measures to those listed here.

¡CUIDADO! Debe consultarse la legislación particular del país y municipio donde se instale el equipo ya que sus normativas puede exigir otras medidas de seguridad complementarias a las aquí expuestas.



The oven must always run with the door closed.

El horno debe funcionar siempre con la puerta cerrada.



The JOSPER Combo Plus is exclusively for cooking food, any other use given to the equipment can be highly risky for the user.

El Combo Plus Josper sirve exclusivamente para cocinar alimentos, cualquier otro uso que no sea este, puede comportar elevados riesgos para el usuario.



JOSPER units must always be installed under a professional fume extraction system. The maintenance and cleaning of the ducts, plenum and all components of the fume extraction system are the responsibility of the customer. The technical characteristics of the extraction system will be prescribed and will be the responsibility of the professional installer assigned by the customer.

Los equipos JOSPER han de instalarse siempre debajo de un sistema de extracción de humos profesional. El mantenimiento y limpieza de los conductos, plenum y todos los componentes del sistema de extracción de humos son responsabilidad del cliente. Las características técnicas que ha de tener el sistema de extracción serán prescritas y serán responsabilidad del instalador profesional asignado por el cliente.



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

La combustión del carbón vegetal produce emisiones de monóxido de carbono. Asegure una correcta ventilación del local y un óptimo funcionamiento del sistema de extracción de humos para evitar acumulaciones peligrosas para las personas y animales.



Contact local building or fire officials about restrictions and installation inspections in your area.

Comuníquese con los funcionarios locales de construcción o bomberos sobre las restricciones y las inspecciones de instalación en su área.

1. BEFORE USING THE COMBO PLUS

ANTES DE USAR EL COMBO PLUS



Be careful when handling food or charcoal because sparks or flames may occur.
Tenga cuidado cuando manipule los alimentos o el carbón porque pueden producirse chispas o llamas.



In case of an accidental stop of the extraction system, remove the grills if there is food on them, close the door and the upper and lower handles.
En caso de un paro accidental del sistema de extracción, retire las parrillas si hay alimentos en ellas, cierre la puerta y los tiros superior e inferior.



Keep flammable products away from the equipment. Do not store flammable liquids such as gasoline, kerosene or lighter fluid in the vicinity of the equipment.
Mantenga los productos inflamables alejados del equipo. No almacene líquidos inflamables como gasolina, queroseno o líquidos para encender en las cercanías del Combo Plus.



DO NOT pour ashes into containers made of flammable or thermoformable material (plastic, rubber, wood or similar).
NO verter las cenizas en contenedores de material inflamable o termodeformable (plástico, goma, madera o similares).

2. COMBOS PLUS

2. COMBOS PLUS





2.1 CONFIGURATION CONFIGURACIÓN

CVJ-50-2-1-PLUS-S

(Charcoal oven HJA-PLUS-S80 and Basque Grill PLUS-50-2-1)
(Horno brasa HJA-PLUS-S80 y Parrilla Vasca PLUS-50-2-1)



CVJ-76-1-1-PLUS-S

(Charcoal oven HJA-PLUS-S80 and Basque Grill PLUS-76-1-1)
(Horno brasa HJA-PLUS-S80 y Parrilla Vasca PLUS-76-1)



CVJ-50-2-1-PLUS-M

(Charcoal oven HJA-PLUS-M120 and Basque Grill PLUS-50-2-1)
(Horno brasa HJA-PLUS-M120 y Parrilla Vasca PLUS-50-2-1)



CVJ-76-1-1-PLUS-M

(Charcoal oven HJA-PLUS-M120 and Basque Grill PLUS-76-1-1)
(Horno brasa HJA-PLUS-M120 y Parrilla Vasca PLUS-76-1-1)



CVJ-50-2-1-PLUS-L

(Charcoal oven HJA-PLUS-L175 and Basque Grill PLUS-50-2-1)
(Horno brasa HJA-PLUS-L175 y Parrilla Vasca PLUS-50-2-1)

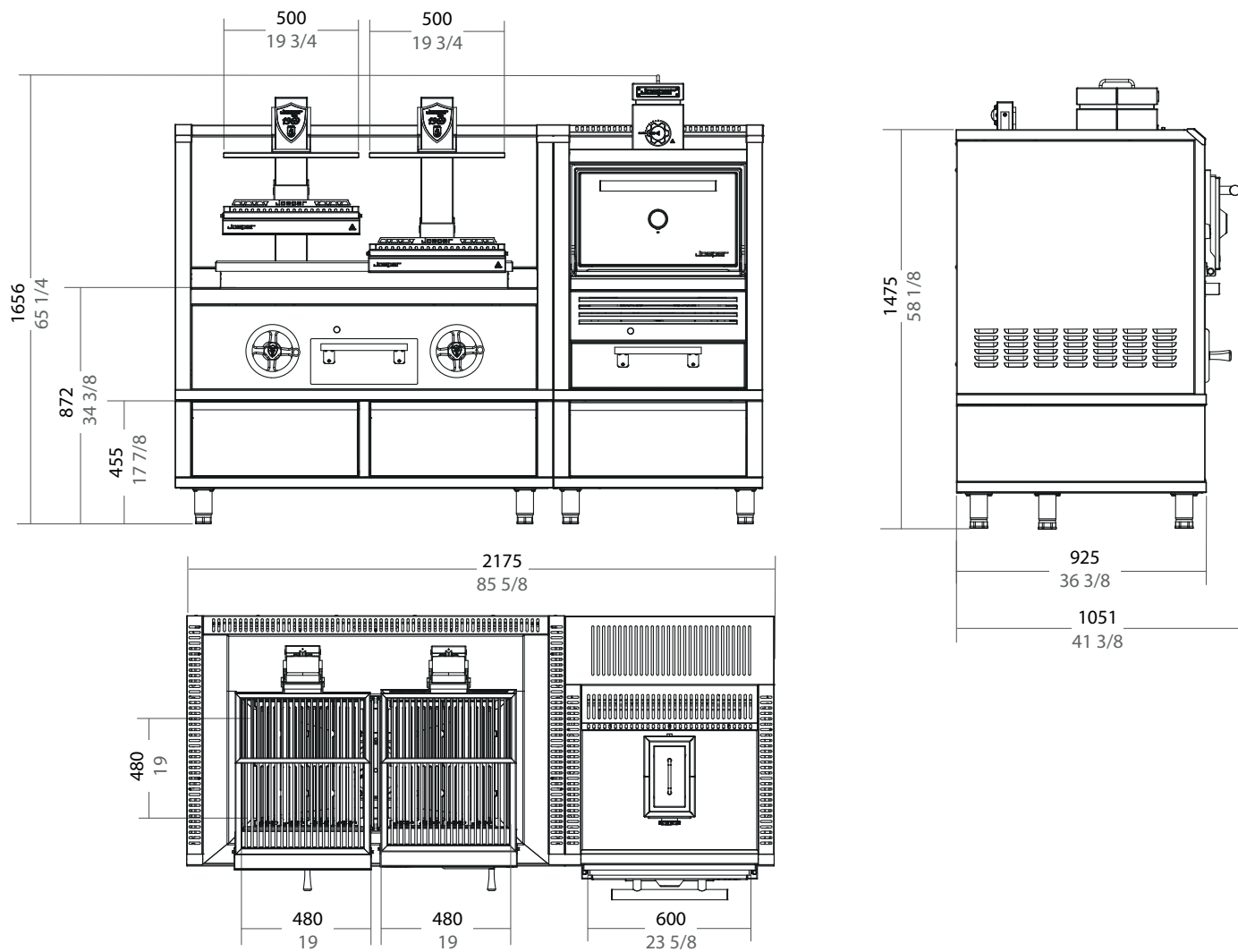


CVJ-76-1-1-PLUS-L

(Charcoal oven HJA-PLUS-L175 and Basque Grill PLUS-76-1-1)
(Horno brasa HJA-PLUS-L175 y Parrilla Vasca PLUS-76-1-1)



2.2 CVJ-50-2-1-PLUS-S CVJ-50-2-1-PLUS-S



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

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

2.2 CVJ-50-2-1-PLUS-S CVJ-50-2-1-PLUS-S

OVEN TECHNICAL INFORMATION

Fire up time	30 min average
Performance	4h
Grilling temperature	482 °F to 662 °F
Nominal heat output	11.8 hp

INFORMACIÓN TÉCNICA DEL HORNO

Tiempo de encendido	30 min aprox.
Autonomía por carga recomendada	4h
Temperatura de braseado	250 °C a 350 °C
Potencia térmica nominal	8,8 kW

BASQUE GRILL TECHNICAL INFORMATION

Fire up time	30 min average
Performance	9h
Grilling temperature	482 °F to 662 °F
Nominal heat output	6 hp

INFORMACIÓN TÉCNICA PARRILLA VASCA

Tiempo de encendido	30 min aprox.
Autonomía por carga recomendada	9h
Temperatura de braseado	250 °C a 350 °C
Potencia térmica nominal	4,5 kW

INSTALLATION

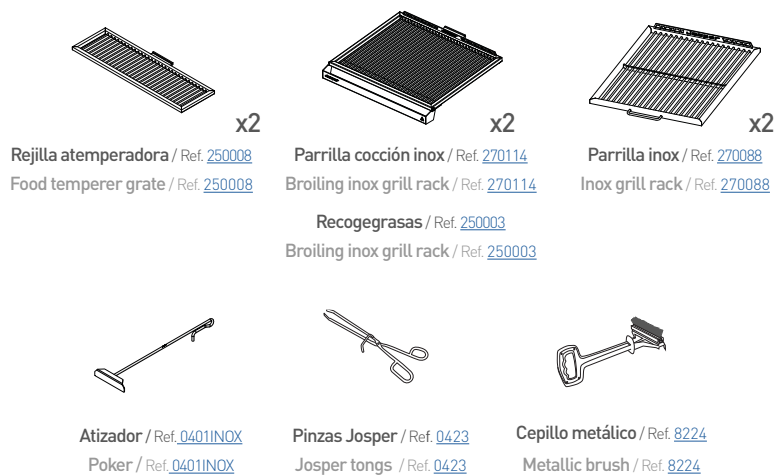
Clearance to non-flammable materials	4 in
Clearance with flammable materials	12 in

INSTALACIÓN

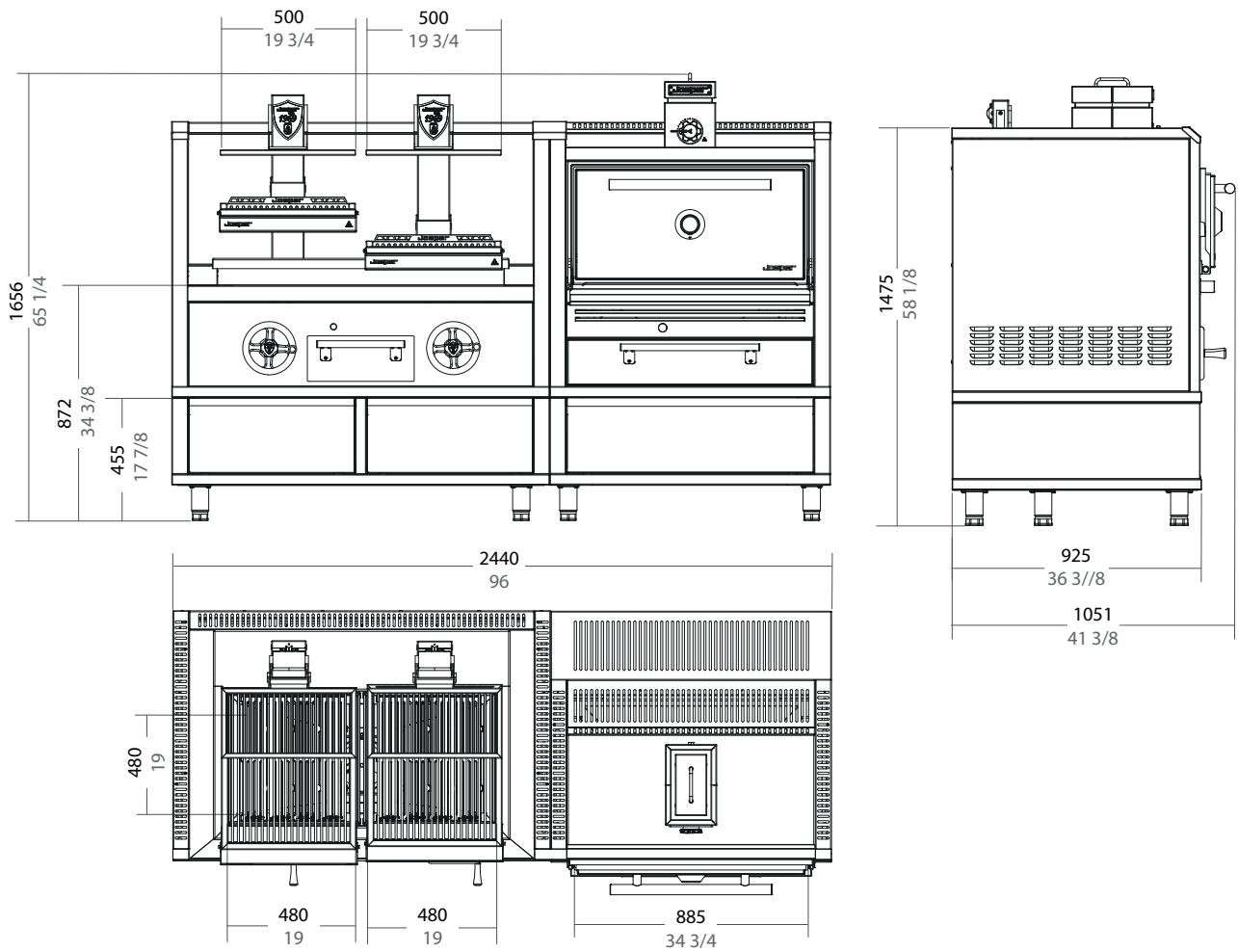
Distancia con elementos no inflamables	100 mm
Distancia con elementos inflamables	300 mm

INCLUDED ACCESSORIES

ACCESORIOS INCLUIDOS



2.3 CVJ-50-2-1-PLUS-M CVJ-50-2-1-PLUS-M



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

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

2.3 CVJ-50-2-1-PLUS-M CVJ-50-2-1-PLUS-M

OVEN TECHNICAL INFORMATION

Fire up time	30 min average
Performance	5-6h
Grilling temperature	482 °F to 662 °F
Nominal heat output	9.99 hp

INFORMACIÓN TÉCNICA DEL HORNO

Tiempo de encendido	30 min aprox.
Autonomía por carga recomendada	5-6h
Temperatura de braseado	250 °C a 350 °C
Potencia térmica nominal	7,4 kW

BASQUE GRILL TECHNICAL INFORMATION

Fire up time	30 min average
Performance	9h
Grilling temperature	482 °F to 662 °F
Nominal heat output	6 hp

INFORMACIÓN TÉCNICA PARRILLA VASCA

Tiempo de encendido	30 min aprox.
Autonomía por carga recomendada	9h
Temperatura de braseado	250 °C a 350 °C
Potencia térmica nominal	4,5 kW

INSTALLATION

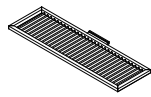
Clearance to non-flammable materials	4 in
Clearance to flammable materials	12 in

INSTALACIÓN

Distancia con elementos no inflamables	100 mm
Distancia con elementos inflamables	300 mm

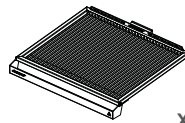
INCLUDED ACCESSORIES

ACCESORIOS INCLUIDOS



x2

Rejilla atemperadora / Ref. [250008](#)
Food temperer grate / Ref. [250008](#)



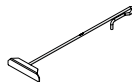
x2

Parrilla cocción inox / Ref. [270114](#)
Broiling inox grill rack / Ref. [270114](#)
Recogegrasas / Ref. [250003](#)
Broiling inox grill rack / Ref. [250003](#)

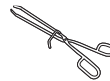


x2

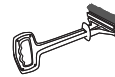
Parrilla inox / Ref. [270089](#)
Inox grill rack / Ref. [270089](#)



Atizador / Ref. [0401INOX](#)
Poker / Ref. [0401INOX](#)

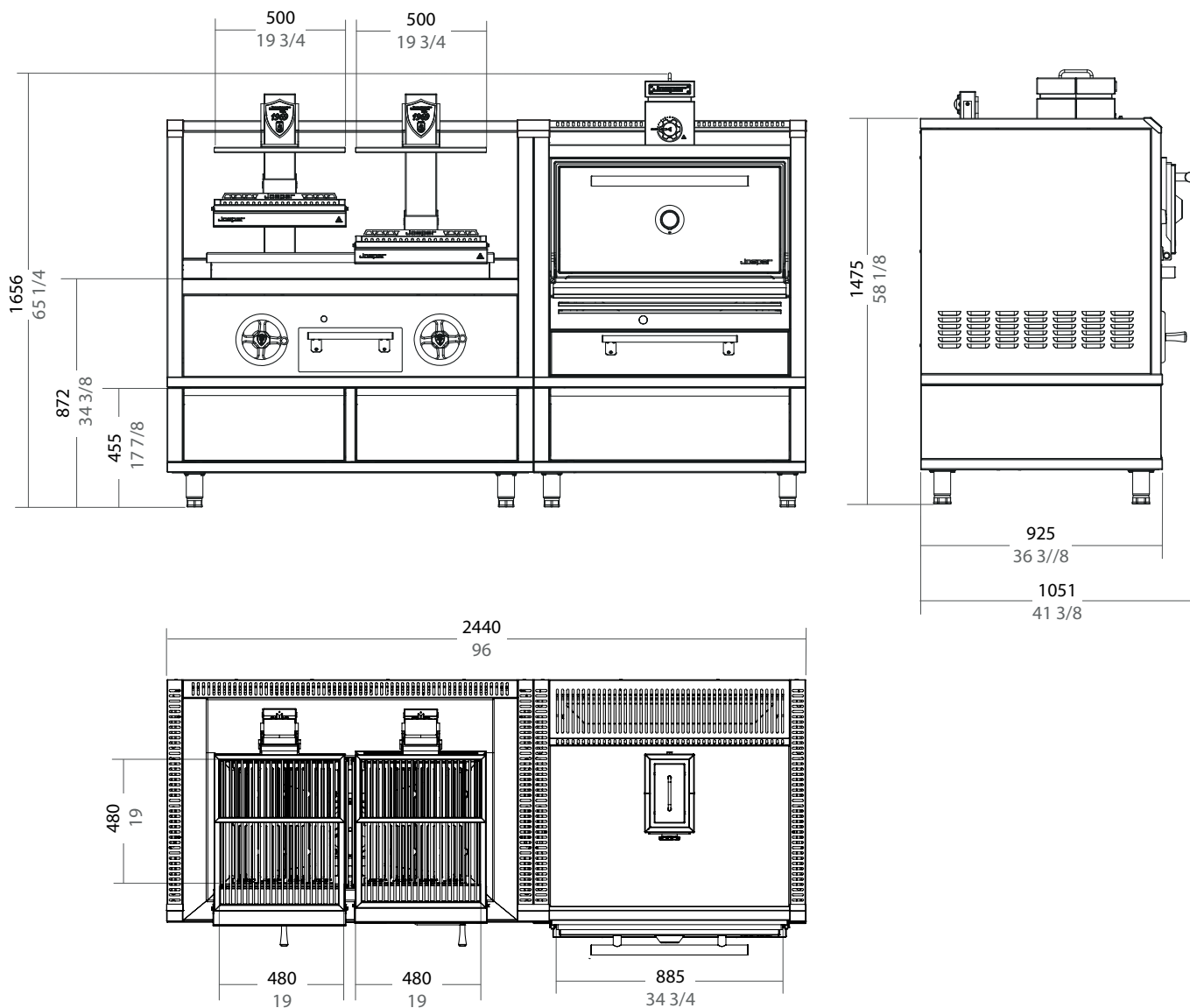


Pinzas Josper / Ref. [0423](#)
Josper tongs / Ref. [0423](#)



Cepillo metálico / Ref. [8224](#)
Metallic brush / Ref. [8224](#)

2.4 CVJ-50-2-1-PLUS-L CVJ-50-2-1-PLUS-L



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

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

2.4 CVJ-50-2-1-PLUS-L CVJ-50-2-1-PLUS-L

OVEN TECHNICAL INFORMATION

Fire up time	30 min average
Performance	5-6h
Grilling temperature	482 °F to 662 °F
Nominal heat output	12.9 hp

INFORMACIÓN TÉCNICA DEL HORNO

Tiempo de encendido	30 min aprox.
Autonomía por carga recomendada	5-6h
Temperatura de braseado	250 °C a 350 °C
Potencia térmica nominal	9,6 kW

BASQUE GRILL TECHNICAL INFORMATION

Fire up time	30 min average
Performance	9h
Grilling temperature	482 °F to 662 °F
Nominal heat output	6 hp

INFORMACIÓN TÉCNICA PARRILLA VASCA

Tiempo de encendido	30 min aprox.
Autonomía por carga recomendada	9h
Temperatura de braseado	250 °C a 350 °C
Potencia térmica nominal	4,5 kW

INSTALLATION

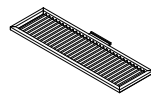
Clearance to non-flammable materials	4 in
Clearance to flammable materials	12 in

INSTALACIÓN

Distancia con elementos no inflamables	100 mm
Distancia con elementos inflamables	300 mm

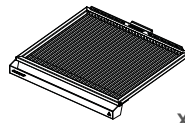
INCLUDED ACCESSORIES

ACCESORIOS INCLUIDOS



x2

Rejilla atemperadora / Ref. [250008](#)
Food temperer grate / Ref. [250008](#)



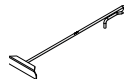
x2

Parrilla cocción inox / Ref. [270114](#)
Broiling inox grill rack / Ref. [270114](#)
Recogegrasas / Ref. [250003](#)
Broiling inox grill rack / Ref. [250003](#)

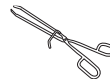


x2

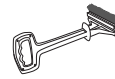
Parrilla inox / Ref. [270090](#)
Inox grill rack / Ref. [270090](#)



Atizador / Ref. [0401INOX](#)
Poker / Ref. [0401INOX](#)

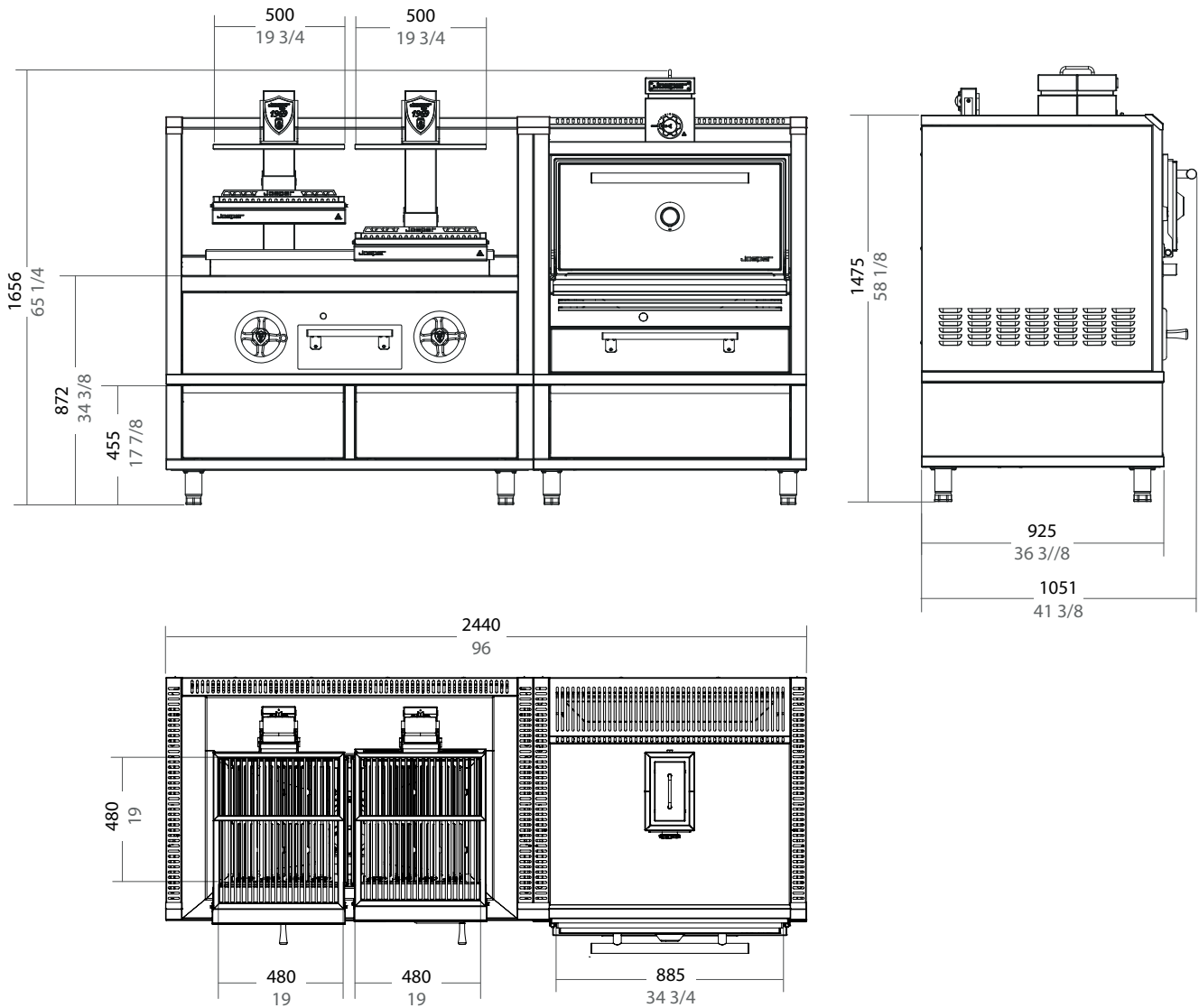


Pinzas Josper / Ref. [0423](#)
Josper tongs / Ref. [0423](#)



Cepillo metálico / Ref. [8224](#)
Metallic brush / Ref. [8224](#)

2.5 CVJ-76-1-1-PLUS-S CVJ-76-1-1-PLUS-S



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

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

OVEN TECHNICAL INFORMATION

Fire up time	30 min average
Performance	4h
Grilling temperature	482 °F to 662 °F
Nominal heat output	11.8 hp

INFORMACIÓN TÉCNICA DEL HORNO

Tiempo de encendido	30 min aprox.
Autonomía por carga recomendada	4h
Temperatura de braseado	250 °C a 350 °C
Potencia térmica nominal	8,8 kW

BASQUE GRILL TECHNICAL INFORMATION

Fire up time	30 min average
Performance	9h
Grilling temperature	482 °F to 662 °F
Nominal heat output	4.02 hp

INFORMACIÓN TÉCNICA PARRILLA VASCA

Tiempo de encendido	30 min aprox.
Autonomía por carga recomendada	9h
Temperatura de braseado	250 °C a 350 °C
Potencia térmica nominal	3 kW

INSTALLATION

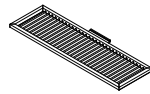
Clearance with non-flammable equipment	4 in
Clearance with flammable equipment	12 in

INSTALACIÓN

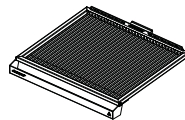
Distancia a elementos no inflamables	100 mm
Distancia a elementos inflamables	300 mm

INCLUDED ACCESSORIES

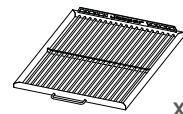
ACCESORIOS INCLUIDOS



Rejilla atemperadora / Ref. [250007](#)
Food temperer grate / Ref. [250007](#)



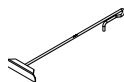
Parrilla cocción inox / Ref. [270115](#)
Broiling inox grill rack / Ref. [270115](#)



Parrilla inox / Ref. [270088](#)
Inox grill rack / Ref. [270088](#)

x2

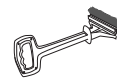
Recogegrasas / Ref. [250002](#)
Broiling inox grill rack / Ref. [250002](#)



Atizador / Ref. [0401INOX](#)
Poker / Ref. [0401INOX](#)

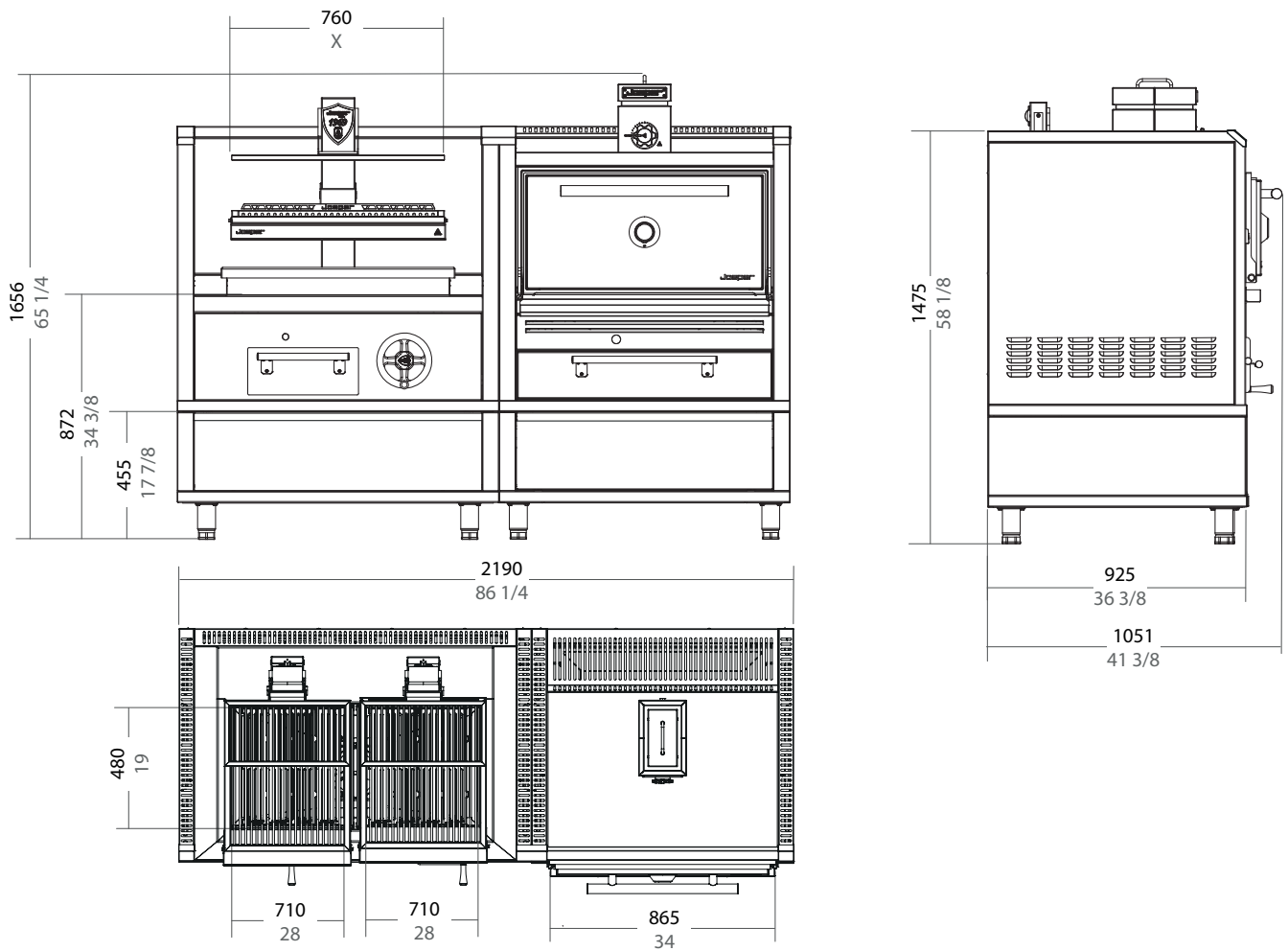


Pinzas Josper / Ref. [0423](#)
Josper tongs / Ref. [0423](#)



Cepillo metálico / Ref. [8224](#)
Metallic brush / Ref. [8224](#)

2.6 CVJ-76-1-1-PLUS-M CVJ-76-1-1-PLUS-M



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

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

OVEN TECHNICAL INFORMATION

Fire up time	30 min average
Performance	5-6h
Grilling temperature	482 °F to 662 °F
Nominal heat output	9.99 hp

INFORMACIÓN TÉCNICA DEL HORNO

Tiempo de encendido	30 min aprox.
Autonomía por carga recomendada	5-6h
Temperatura de braseado	250 °C a 350 °C
Potencia térmica nominal	7,4 kW

BASQUE GRILL TECHNICAL INFORMATION

Fire up time	30 min average
Performance	9h
Grilling temperature	482 °F to 662 °F
Nominal heat output	6 hp

INFORMACIÓN TÉCNICA PARRILLA VASCA

Tiempo de encendido	30 min aprox.
Autonomía por carga recomendada	9h
Temperatura de braseado	250 °C a 350 °C
Potencia térmica nominal	4,5 kW

INSTALLATION

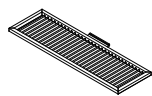
Clearance to non-flammable materials	4 in
Clearance to flammable materials	12 in

INSTALACIÓN

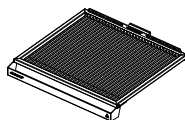
Distancia con elementos no inflamables	100 mm
Distancia con elementos inflamables	300 mm

INCLUDED ACCESSORIES

ACCESORIOS INCLUIDOS



Rejilla atemperadora / Ref. [250007](#)
Food temperer grate / Ref. [250007](#)



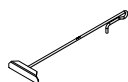
Parrilla cocción inox / Ref. [270115](#)
Broiling inox grill rack / Ref. [270115](#)



Parrilla inox / Ref. [270089](#)
Inox grill rack / Ref. [270089](#)

x2

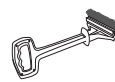
Recogegrasas / Ref. [250002](#)
Broiling inox grill rack / Ref. [250002](#)



Atizador / Ref. [0401INOX](#)
Poker / Ref. [0401INOX](#)

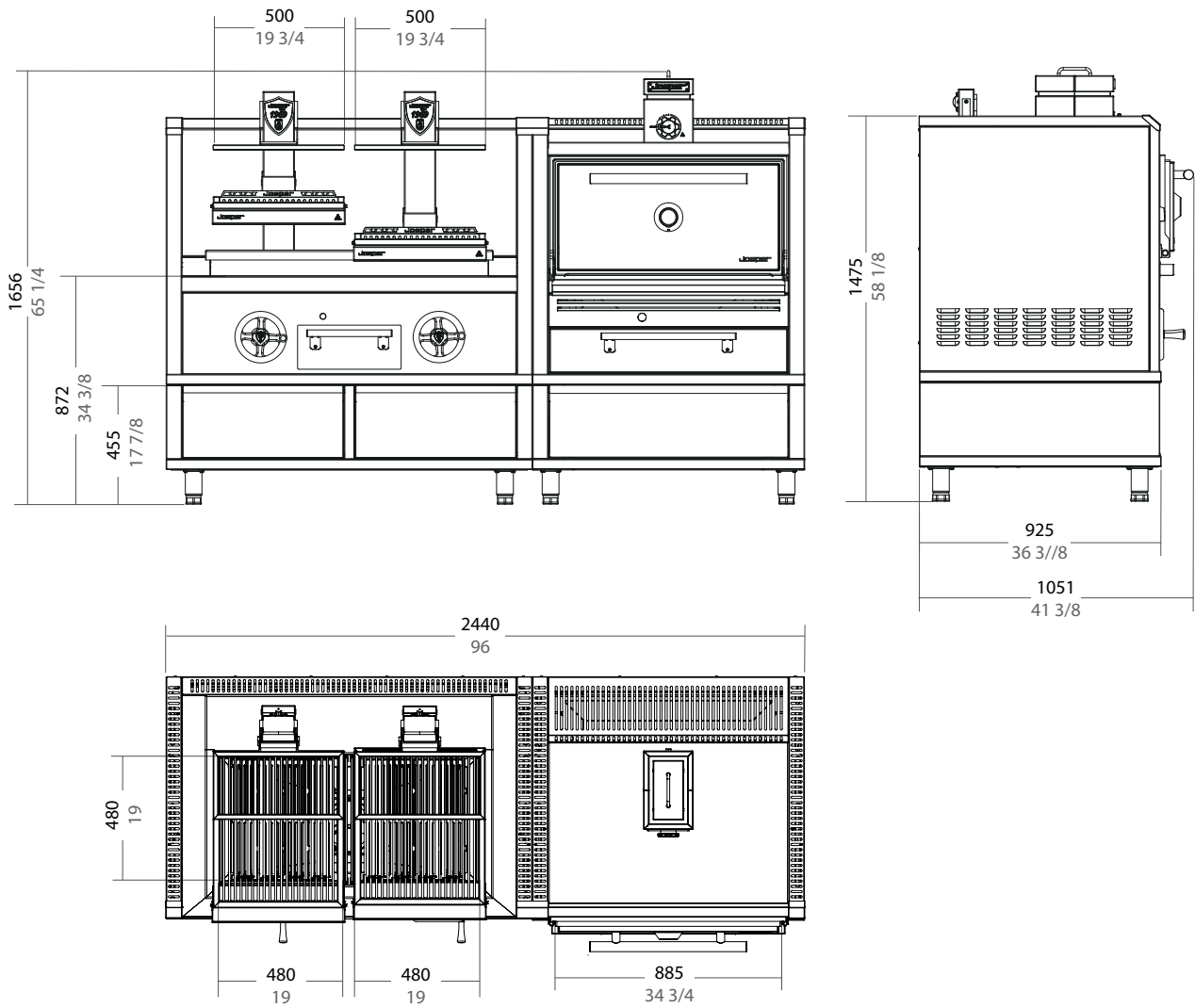


Pinzas Josper / Ref. [0423](#)
Josper tongs / Ref. [0423](#)



Cepillo metálico / Ref. [8224](#)
Metallic brush / Ref. [8224](#)

2.7 CVJ-76-1-1-PLUS-L CVJ-76-1-1-PLUS-L



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

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

2.2 CVJ-76-1-1-PLUS-L CVJ-76-1-1-PLUS-L

OVEN TECHNICAL INFORMATION

Fire up time	30 min average
Performance	4h
Grilling temperature	482 °F to 662 °F
Nominal heat output	11.8 hp

INFORMACIÓN TÉCNICA DEL HORNO

Tiempo de encendido	30 min aprox.
Autonomía por carga recomendada	4h
Temperatura de braseado	250 °C a 350 °C
Potencia térmica nominal	8,8 kW

BASQUE GRILL TECHNICAL INFORMATION

Fire up time	30 min average
Performance	9h
Grilling temperature	482 °F to 662 °F
Nominal heat output	6 hp

INFORMACIÓN TÉCNICA PARRILLA VASCA

Tiempo de encendido	30 min aprox.
Autonomía por carga recomendada	9h
Temperatura de braseado	250 °C a 350 °C
Potencia térmica nominal	4,5 kW

INSTALLATION

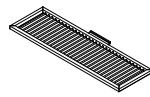
Clearance to non-flammable materials	4 in
Clearance to flammable materials	12 in

INSTALACIÓN

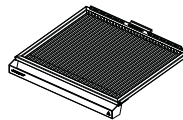
Distancia con elementos no inflamables	100 mm
Distancia con elementos inflamables	300 mm

INCLUDED ACCESSORIES

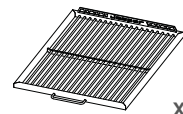
ACCESORIOS INCLUIDOS



Rejilla atemperadora / Ref. [250007](#)
Food temperer grate / Ref. [250007](#)



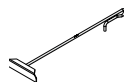
Parrilla cocción inox / Ref. [270115](#)
Broiling inox grill rack / Ref. [270115](#)



Parrilla inox / Ref. [270090](#)
Inox grill rack / Ref. [270090](#)

x2

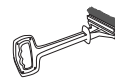
Recogegrasas / Ref. [250002](#)
Broiling inox grill rack / Ref. [250002](#)



Atizador / Ref. [0401INOX](#)
Poker / Ref. [0401INOX](#)



Pinzas Josper / Ref. [0423](#)
Josper tongs / Ref. [0423](#)



Cepillo metálico / Ref. [8224](#)
Metallic brush / Ref. [8224](#)

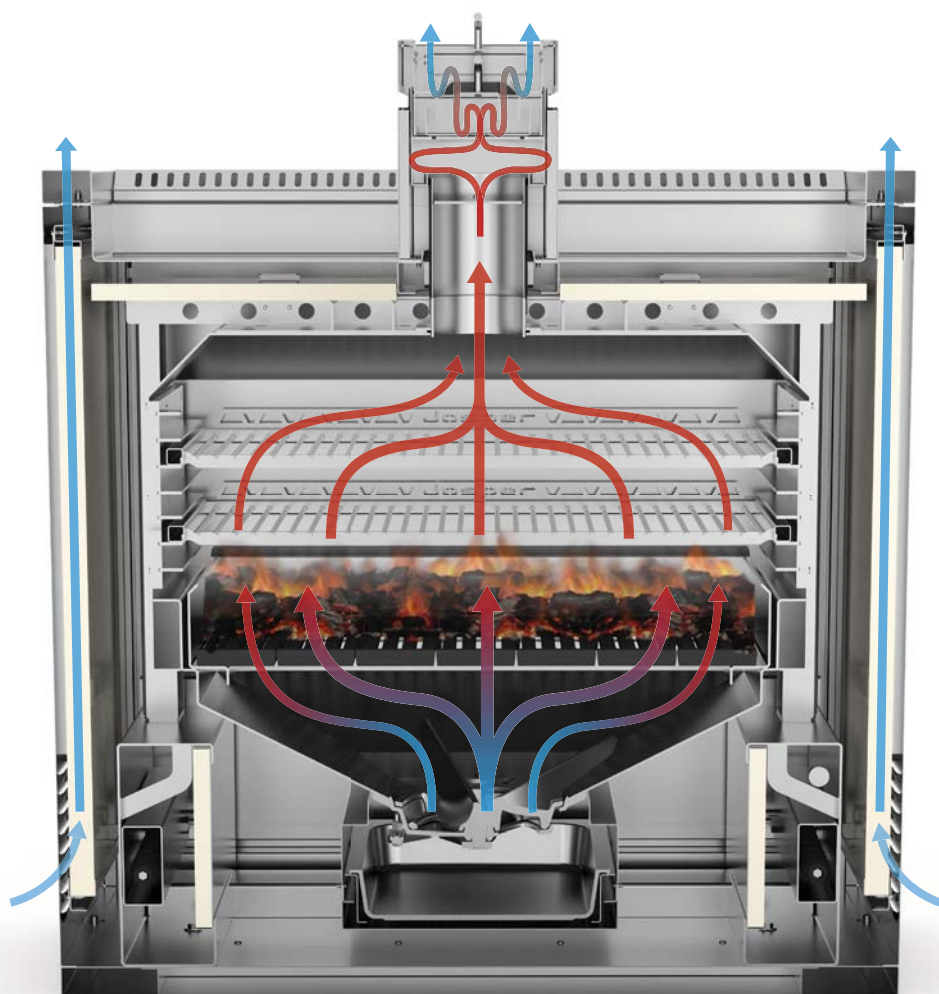


3. JOSPER TECHNOLOGY

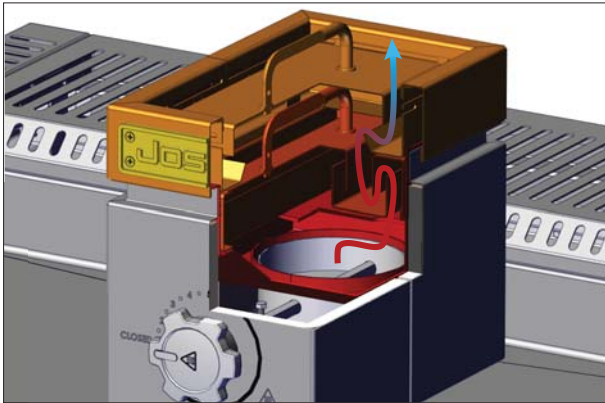
3. TECNOLOGÍA JOSPER



3.1. THE OVEN EL HORNO



3.1. THE OVEN EL HORNO



SMOKE OUTLET ASSEMBLY

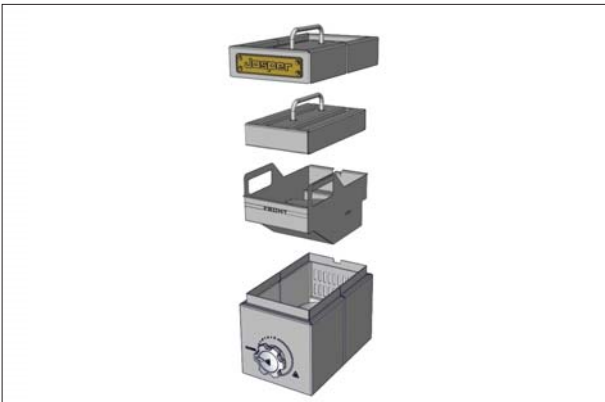
The smoke outlet assembly is made up of:

- Base: Collects the particulates in suspension that contain the smoke.
- Firebreak filter: Metal maze where solid particulates cool and precipitate.
- Heat sink: Cools down the evacuated hot gases.

CONJUNTO SALIDA DE HUMOS

La salida de humos esta formada por:

- Base: Recoge las partículas en suspensión que contienen los humos.
- Filtro cortafuegos: laberinto metálico dónde se enfrían y precipitan las partículas sólidas.
- Disipador: Enfría los gases calientes evacuados.

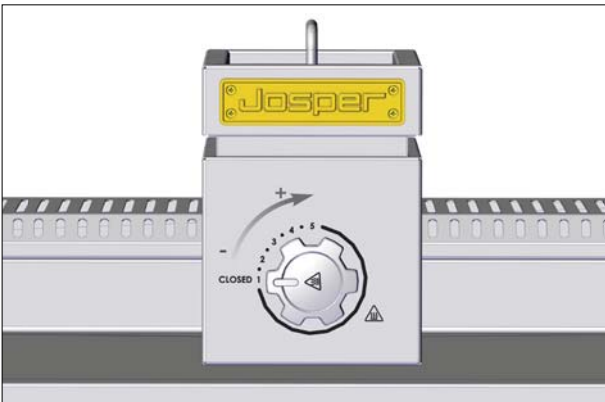


REMOVABLE SYSTEM

The smoke outlet set is composed of easily removable elements for recurrent cleaning and maintenance.

SISTEMA DESMONTABLE

El conjunto de salida de humos esta compuesto por elementos fácilmente desmontables para su limpieza y mantenimiento recurrente.



UPPER VENT

Thanks to its five positions, the upper vent allows to have a controlled temperature at all times.

Its grooved design allows easy handling with Josper tongs. For more information on its use go to chapter 6, Usage instructions.

REGISTRO SUPERIOR

El registro superior, gracias a sus cinco posiciones, permite mantener la temperatura controlada en todo momento. Su diseño ranurado permite una fácil manipulación con las pinzas Josper. Para más información sobre su uso consulte el capítulo 6, Instrucciones de uso.



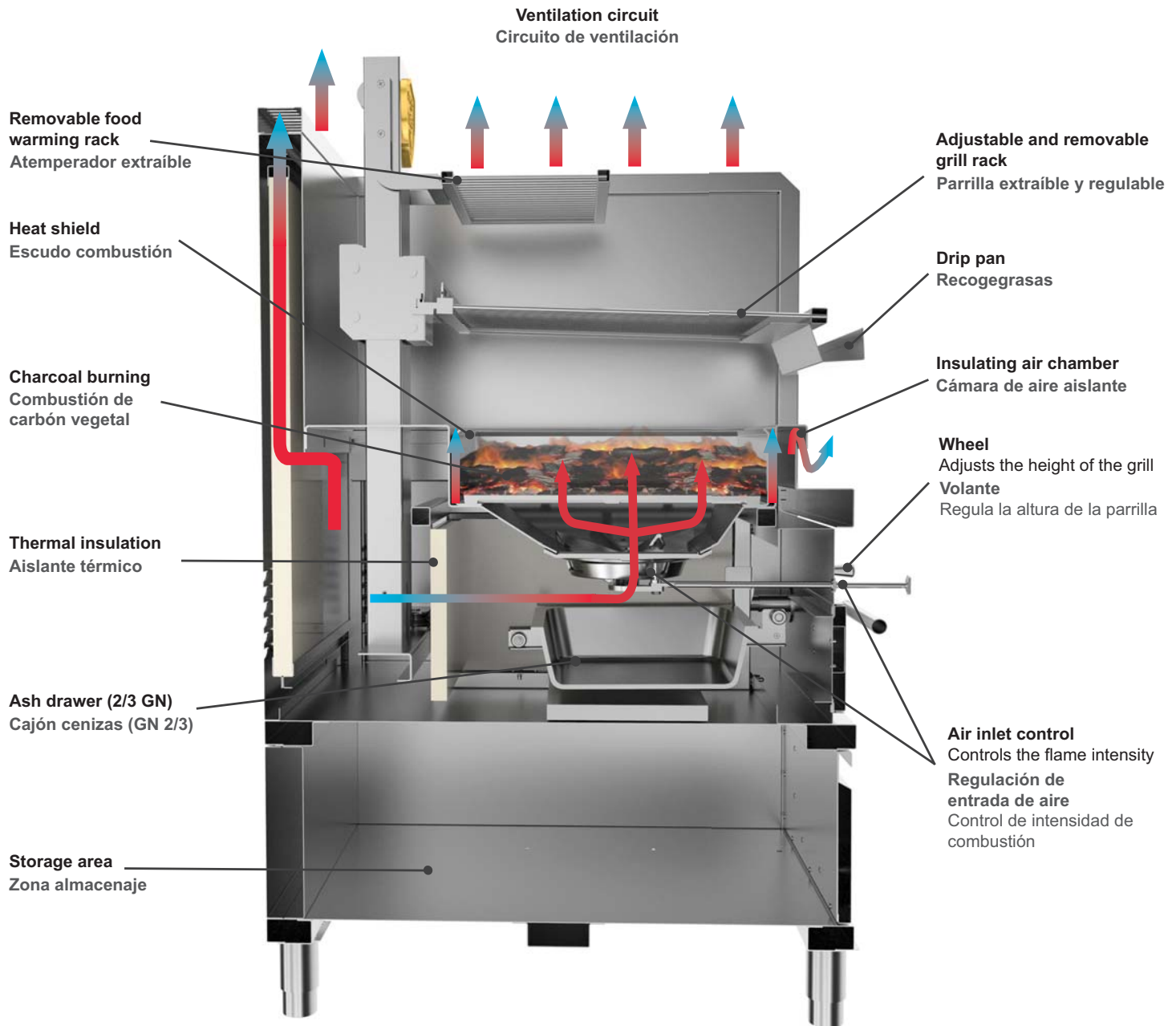
LOWER VENT

Its design facilitates the entry of air, through the side and from below, minimizing the ignition time with the door closed. Guarantees that the ashes do not obstruct the air flow entering the cavity.

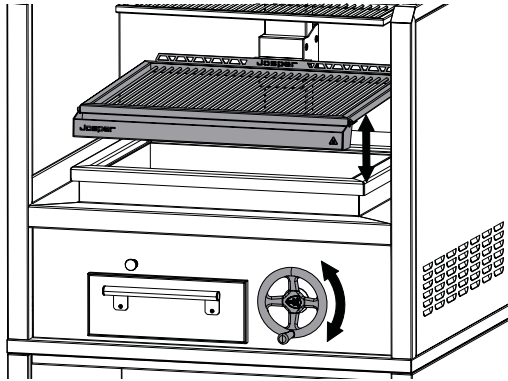
REGISTRO INFERIOR

Su diseño facilita la entrada de aire, tanto lateral como inferior, minimizando el tiempo de encendido con la puerta cerrada. Garantiza que las cenizas no obstruyan el flujo de aire entrante a la cavidad.

3.2. THE BASQUE GRILL LA PARRILLA VASCA



3.2. THE BASQUE GRILL LA PARRILLA VASCA

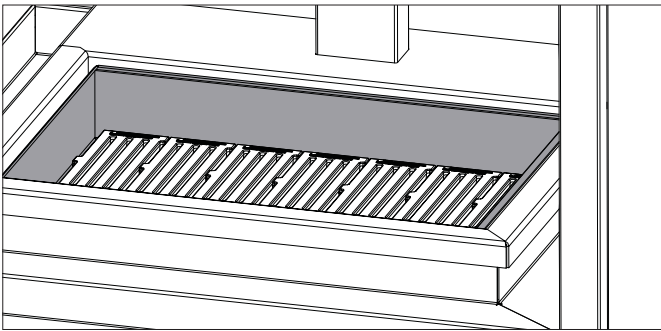


ADJUSTABLE GRILL RACK

Its height can be adjusted by turning the wheel, which is connected to a reduction gear, making it easy and comfortable to use.

PARRILA REGULABLE

Su altura se regula mediante el accionamiento del volante, que va conectado a una reductora, haciendo el trabajo fácil y cómodo.

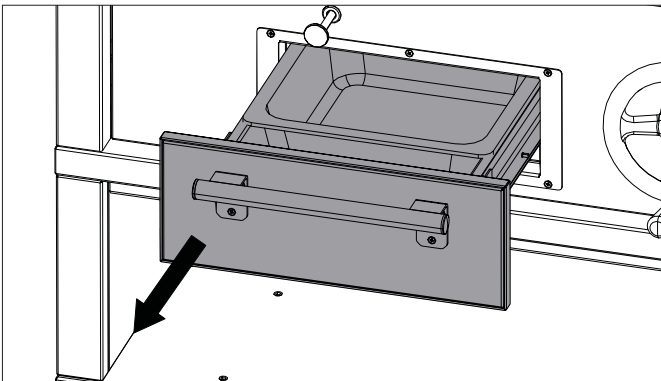


HEAT SHIELD

Made of refractory steel. The charcoal is burnt inside it. It protects the body of the grill from high temperatures.

ESCUDO COMBUSTIÓN

Hecho de acero refractario. En su interior se produce la combustión del carbón. Protege el cuerpo de la parrilla de las altas temperaturas.

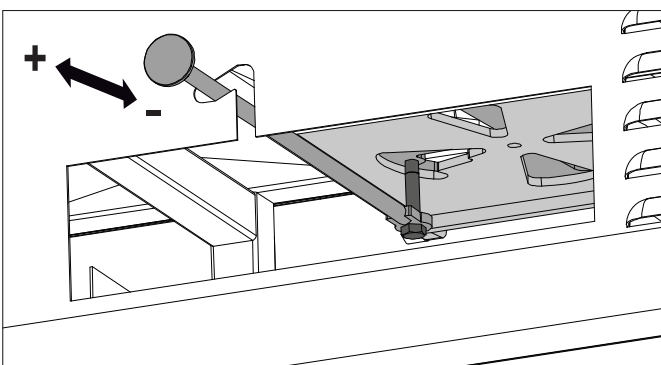


ASH DRAWER

The drawer collects the ash that is generated from burning the charcoal. Additionally, opening the drawer allows air to enter, increasing the amount of air that reaches the charcoal.

CAJÓN CENIZAS

El cajón almacena la ceniza producida por la combustión del carbón. Además, la apertura del cajón permite la entrada de aire, aumentando la cantidad de aire que llega al carbón.



AIR INLET CONTROL

The lower vent allows a controlled air supply to the fire chamber. Its hopper-shaped design allows the vent opening to be adjusted in one simple movement. And it acts as a safety lock.

REGULACIÓN DE LA ENTRADA DE AIRE

El regulador de tiro inferior permite una alimentación controlada de aire en la cámara de combustión. Su diseño en forma de tolva permite con un solo movimiento ajustar la apertura del regulador. Y actúa como cierre de seguridad.



4. OVEN EQUIPMENT AND EXPLODED

4. EQUIPO Y DESPIECE
DEL HORNO



4.1 WARNINGS ADVERTENCIAS



Equipment made with different varieties of food stainless steel.
Equipo fabricado con diferentes variedades de acero inoxidable alimentario.

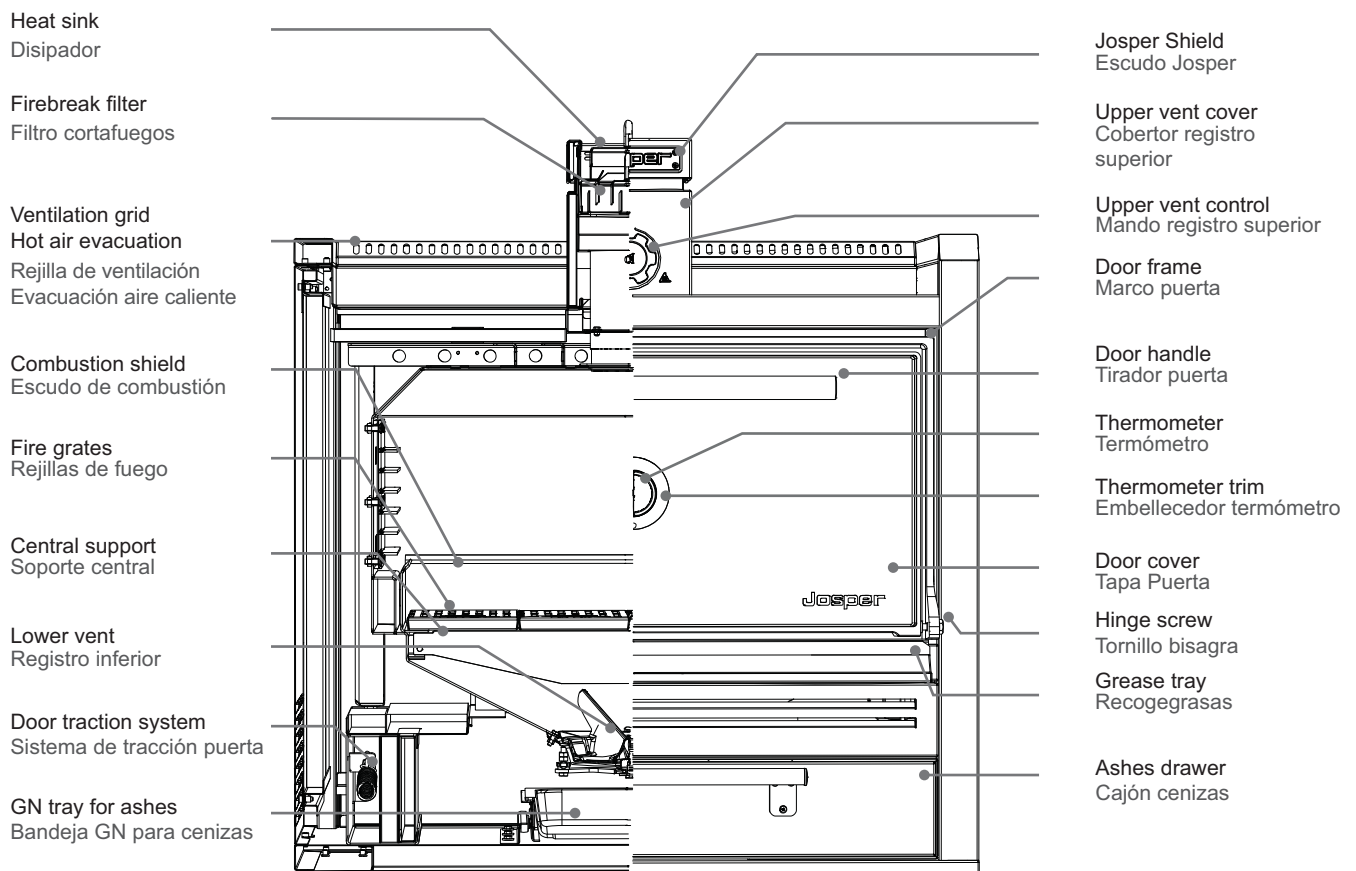


None of the components of the equipment contains asbestos.
Ninguno de los componentes del equipo contiene amianto.

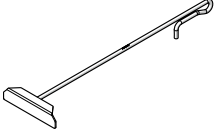
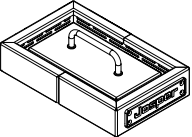

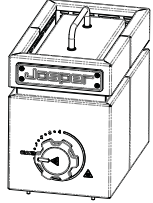
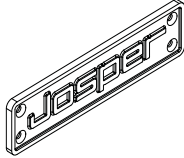




Cadmium solders have not been used in the manufacture of any of the components of the equipment.
No se han usado soldaduras con cadmio en la fabricación de ninguno de los componentes que forman el equipo.

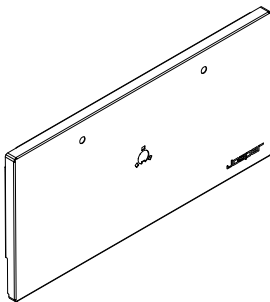
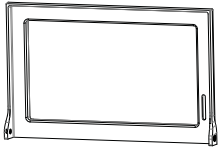
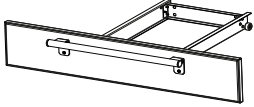
4.2 COMPONENTS COMPONENTES



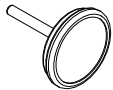
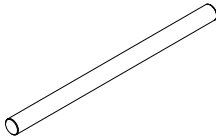
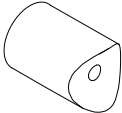

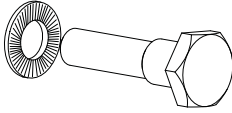


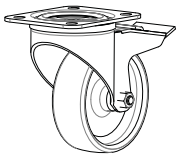
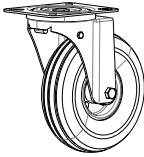
4.3 EXTERNAL COMPONENTS COMPONENTES EXTERNOS

	NAME NOMBRE	MODEL MODELO	REFERENCE REFERENCIA
	Poker 26 in Atizador 660 mm	HJA-PLUS-S80/M120	0401INOX
	Poker 35 1/2 Atizador 900 mm	HJA-PLUS-L175	0427INOX
	Heat sink Disipador	HJA-PLUS-S80/M120/L175	250121
	Thermometer embellisher Embellidor termómetro	HJA-PLUS-S80/M120/L175	250122
	Upper vent set Set registro superior	HJA-PLUS-S80/M120/L175	270178
	6 3/8 JOSPER gold finish Placa JOSPER dorada 160 mm	HJA-PLUS-S80/M120/L175	4573
	Upper vent controller Mando registro superior	HJA-PLUS-S80/M120/L175	250125
	Escudo Jospes Jospes shield	HJA-PLUS-S80/M120/L175	4367IN

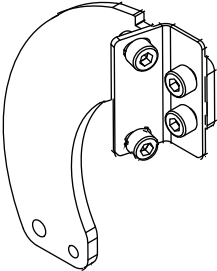
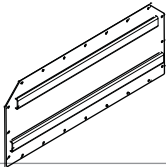
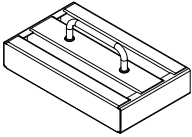
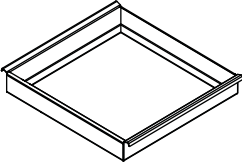
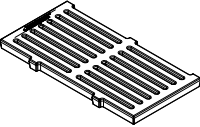
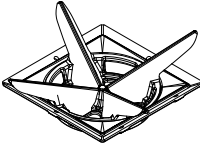
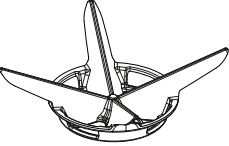
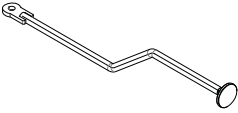
4.3 EXTERNAL COMPONENTS COMPONENTES EXTERNOS

	NAME NOMBRE	MODEL MODELO	REFERENCE REFERENCIA
	Door cover STAINLESS STEEL without screws Tapa puerta INOX sin tornillos	HJA-PLUS-S80 HJA-PLUS-M120/L175	250130 250131
	Door cover BURGUNDY without screws Tapa puerta BURDEOS sin tornillos	HJA-PLUS-S80 HJA-PLUS-M120/L175	250133 250134
	Door cover BLACK without screws Tapa puerta NEGRA sin tornillos	HJA-PLUS-S80 HJA-PLUS-M120/L175	250136 250137
	Door cover BROWN without screws Tapa puerta MARRÓN sin tornillos	HJA-PLUS-S80 HJA-PLUS-M120/L175	250139 250140
	Door cover WHITE without screws Tapa puerta BLANCA sin tornillos	HJA-PLUS-S80 HJA-PLUS-M120/L175	250143 250142
	Door cover BLUE without screws Tapa puerta AZUL sin tornillos	HJA-PLUS-S80 HJA-PLUS-M120/L175	250145 250146
	Door cover GREEN without screws Tapa puerta VERDE sin tornillos	HJA-PLUS-S80 HJA-PLUS-M120/L175	250148 250149
	Door cover WHITE VINTAGE without screws Tapa puerta WHITE VINTAGE sin tornillos	HJA-PLUS-S80 HJA-PLUS-M120/L175	270173 250306
	*See the colours at the end of the chapter *Ver los colores al final del capítulo		
	Door frame Marco puerta	HJA-PLUS-S80 HJA-PLUS-M120/L175	270052 250127
	Ashes drawer Cajón cenizas	HJA-PLUS-S80 HJA-PLUS-M120/L175	250171 250172

4.3 EXTERNAL COMPONENTS COMPONENTES EXTERNOS

	NAME NOMBRE	MODEL MODELO	REFERENCE REFERENCIA
	Thermometer Termómetro	HJA-PLUS-S80/M120/L175	0434
	Round door handle Tirador puerta redondo	HJA-PLUS-S80	250150
		HJA-PLUS-M120/L175	250151
	Door handle link Conector tirador puerta	HJA-PLUS-S80/M120/L175	4546
	Grease tray Recogegrasas	HJA-PLUS-S80	270150
		HJA-PLUS-M120/L175	270389
	Door hinge screw set Set tornillo bisagra puerta	HJA-PLUS-S80/M120/L175	4549/1
	Adjustable foot inox Pata regulable inox	HJA-PLUS-S80/M120/L175	4213
	Drawer ashes handle Tirador cajón cenizas	HJA-PLUS-MINI/S80	250150
		HJA-PLUS-M120/L175	250151
	Spinning anti-puncture neumatic wheel Rueda neumatica anti pinchazos giratoria	HJA-PLUS-S80/M120/L175	270145
	Fixed anti-puncture neumatic wheel Rueda neumatica anti pinchazos fija	HJA-PLUS-S80/M120/L175	270149

4.4 INTERNAL COMPONENTS COMPONENTES INTERNOS

	NAME NOMBRE	MODEL MODELO	REFERENCE REFERENCIA
	Lateral arm from oven's door Brazo lateral puerta horno	HJA-PLUS-S80 HJA-PLUS-M120/L175	27160 270390
	Interior door backplate with heat-resistant steel S06 Contraplaca interior puerta de acero refractario S06	HJA-PLUS-S80 HJA-PLUS-M120/L175	270050 250161
	Firebreak filter Filtro cortafuegos	HJA-PLUS-S80/M120/L175	250132
	Combustion shield Escudo de combustión	HJA-PLUS-S80 HJA-PLUS-M120 HJA-PLUS-L175	250163 250164 0406INOX
	Fire grates (20 7/8 x 4 in) Rejillas de fuego (460 x 104 mm)	HJA-PLUS-S80/M120 HJA-PLUS-L175	250165 250197
	Lower vent Registro inferior	HJA-PLUS-S80/M120/L175	250167
	Lower vent shaker Parte mobil registro inferior	HJA-PLUS-S80/M120/L175	270010
	Lower vent handle Tirador registro inferior	HJA-PLUS-S80 HJA-PLUS-M120 HJA-PLUS-L175	270146 270147 270148

4.4 INTERNAL COMPONENTS COMPONENTES INTERNOS

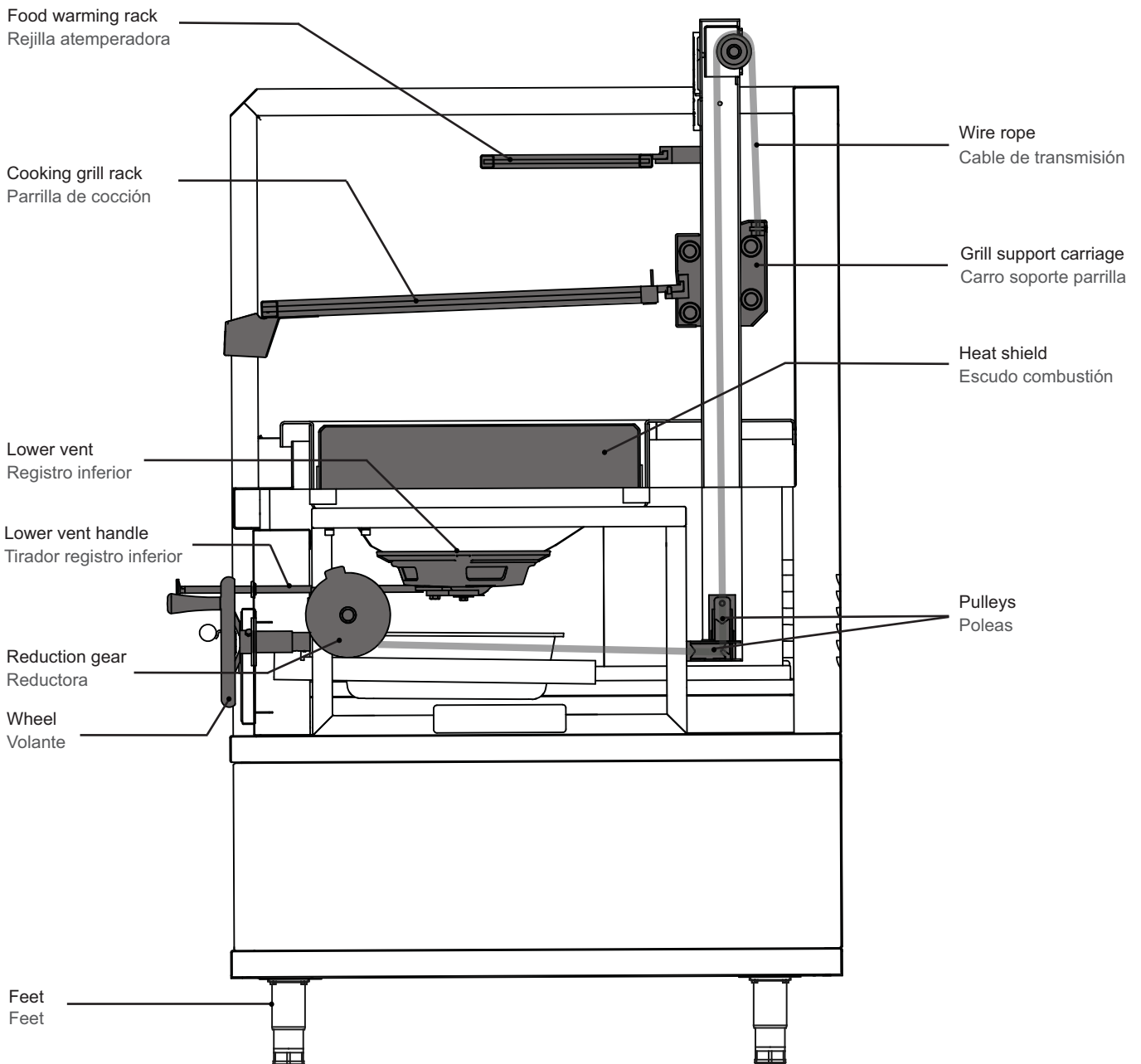
	NAME NOMBRE	MODEL MODELO	REFERENCE REFERENCIA
	Biconic springs (no grease) Muelle bicónico (sin grasa)	HJA-PLUS-S80/M120/L175	250179
	Portamuelle derecho Right spring holder	HJA-PLUS-S80 HJA-PLUS-M120/L175	270174
	Portamuelle izquierdo. Left spring holder.	HJA-PLUS-M120/L175	250169
	Damping system S06 Sistema amortiguación S06	HJA-PLUS-S80/M120/L175	270176
	Shock absorber Amortiguador	HJA-PLUS-S80/M120/L175	250041
	Toothed pulley with bearing and snap rings Polea dentada con rodamiento y anillos elásticos	HJA-PLUS-S80/M120/L175	250176
	Stainless steel grill rack Parrilla inox braseado	HJA-PLUS-S80	270088
		HJA-PLUS-M120	270089
		HJA-PLUS-L175	270090
	Ashes drawer wheel Rueda cajón de cenizas	HJA-PLUS-S80/M120/L175	250173
	1/1 GN tray for ashes Bandeja GN 1/1 GN para cenizas	HJA-PLUS-S80/M120/L175	250101
	Central support for grates Soporte central rejillas	HJA-PLUS-L175	4217

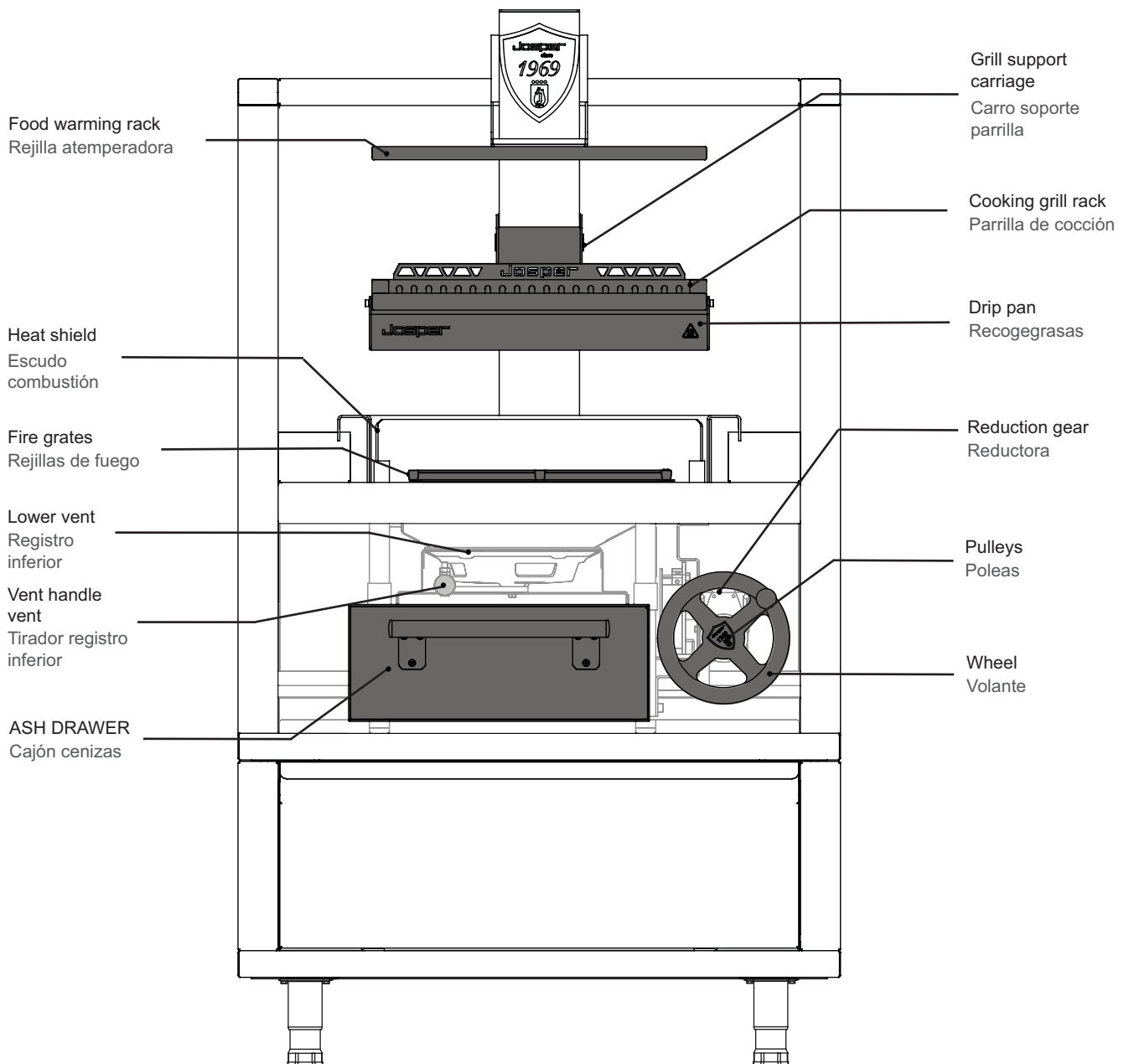
5. BASQUE GRILL EQUIPMENT AND EXPLODED

5. EQUIPO Y DESPIECE
DE LA PARRILLA VASCA

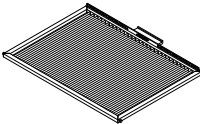
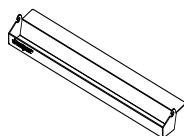
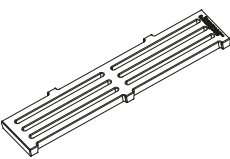
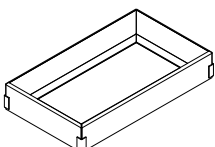
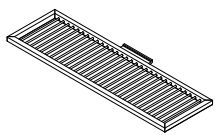
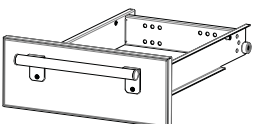
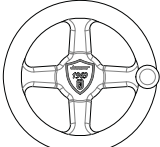
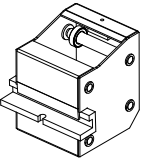


5.1 COMPONENTS COMPONENTES


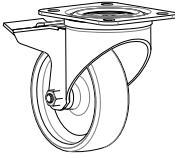
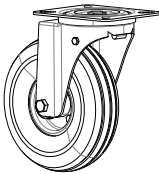
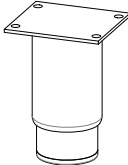




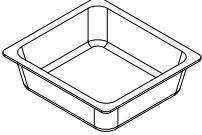
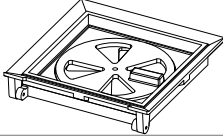
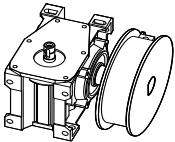
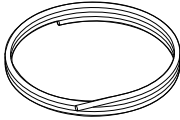
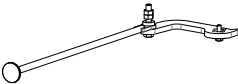
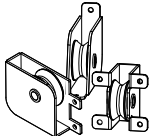
5.2 EXTERNAL COMPONENTS COMPONENTES EXTERNOS

	NAME NOMBRE	MODEL MODELO	REFERENCE REFERENCIA
	Broiling grill rack Parrilla de cocción	PVJ-76 PVJ-50	270115 270114
	Grease tray Recogegrasas	PVJ-76 PVJ-50	250002 250003
	Fire grate Rejilla de fuego	PVJ-76/50	250165
	Combustion shield Escudo combustión	PVJ-76 PVJ-50	270131 250200
	Food temperer grate Rejilla atemperadora	PVJ-76 PVJ-50	250007 250008
	Ashes drawer Cajón cenizas	PVJ-76 PVJ-50	250012
	Wheel gold finish Volante acabado dorado	PVJ-76/50	250016
	Grill rack support carriage Carro soporte parrilla	PVJ-76/50	250067

5.2 EXTERNAL COMPONENTS COMPONENTES EXTERNOS

	NAME NOMBRE	MODEL MODELO	REFERENCE REFERENCIA
	Josper shield silver finish Escudo Josper plateado	PVJ-76/50	4367IN
	Josper shield gold finish Escudo Josper dorado	PVJ-76/50	4367
	Spinning anti-puncture pneumatic wheel Rueda neumática anti pinchazos giratoria	PVJ-76/50	270145
	Fixed anti-puncture pneumatic wheel Rueda neumática anti pinchazos fija	PVJ-76/50	270149
	Adjustable foot inox Pata regulable inox	PVJ-76/50	4213

5.3 INTERNAL COMPONENTS COMPONENTES INTERNOS

	NAME NOMBRE	MODEL MODELO	REFERENCE REFERENCIA
	2/3 GN tray for ashes Bandeja GN 2/3 para cenizas	PVJ-76/50	250192
	Short blades lower vent shaker Parte movil registro inferior aspas cortas	PVJ-76/50	0407
	Transmission Kit Kit de transmisión	PVJ-76/50	250013 250016
	Transmission cable Cable de transmisión	PVJ-76 PVJ-50	250014 250015
	Lower vent handle Tirador registro inferior	PVJ-76/50	270318
	Lower vent handle's knob Pomo tirador registro inferior	PVJ-76/50	250089
	Set of Pulleys Juego poleas	PVJ-76 PVJ-50	250017 250018
	Ashes drawer wheel Rueda cajón cenizas	PVJ-76/50	250173

6. INSTALLATION INSTRUCTIONS

6. INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN



6.1 WARNINGS ADVERTENCIAS



Consult with the professional installer the technical characteristics that the whole fume extraction system must have.

Consultar con el instalador profesional las características técnicas que ha de tener todo el sistema de extracción de humos.



For all installation options, it is essential to keep the hood components and ducting clean (see chapter 9 and 10, Cleaning and maintenance).

En todas las opciones de instalación, es imprescindible mantener limpios los componentes de la campana y los conductos (ver capítulo 9 y 10, Limpieza y mantenimiento).



DO NOT use flammable liquids to fire up the charcoal. Only use charcoal as fuel for the Combo Plus.

NO utilizar líquidos inflamables para encender el carbón. Usar solo carbón vegetal como combustible para el Combo Plus.



Remember to remove all plastic covers protecting the outside of the equipment before lighting it.

Recuerde retirar todos los recubrimientos plásticos que protegen el exterior del equipo antes de encenderlo.



CAUTION! Two initial fire-ups must be performed before starting to grill.

¡CUIDADO! Debe realizar dos encendidas iniciales del Combo Plus antes de empezar a brasear.



JOSPER equipments must be installed by qualified professionals and only in accordance with the instructions in this manual and local fire prevention regulations.

Los equipos JOSPER han de ser instalados por profesionales cualificados y solo de acuerdo con las instrucciones de este manual y las normativas anti incendios locales.



JOSPER equipment must always be installed under an approved fume extraction system. The maintenance and cleaning of ducts, plenums and all components of the fume extraction system are the responsibility of the customer. The technical characteristics of the extraction system will be prescribed and will be the responsibility of the professional installer assigned by the customer. **REGULAR CLEANING OF THE DUCTS IS CRITICAL TO PREVENT FIRES.**

Los equipos JOSPER han de instalarse siempre debajo de un sistema de extracción de humos homologada. El mantenimiento y limpieza de los conductos, plenum y todos los componentes del sistema de extracción de humos son responsabilidad del cliente. Las características técnicas que ha de tener el sistema de extracción serán prescritas y serán responsabilidad del instalador profesional asignado por el cliente. **LA LIMPIEZA REGULAR DE LOS CONDUCTOS ES CRITICA PARA PREVENIR INCENDIOS**



CAUTION! Do NOT move the oven pulling from the door handle.

¡CUIDADO! No mover el horno tirando del asa de la puerta

6.1 WARNINGS ADVERTENCIAS



The Combo Plus travels in a large box on a standard pallet. Use a forklift or pallet truck to move it. Please take into account the weight distribution when lifting the equipment.
El Combo Plus viaja en una caja grande encima de un palet normalizado. Para moverlo emplear una carretilla elevadora o un transpalet. Tenga en cuenta la distribución de pesos al levantar el equipo.

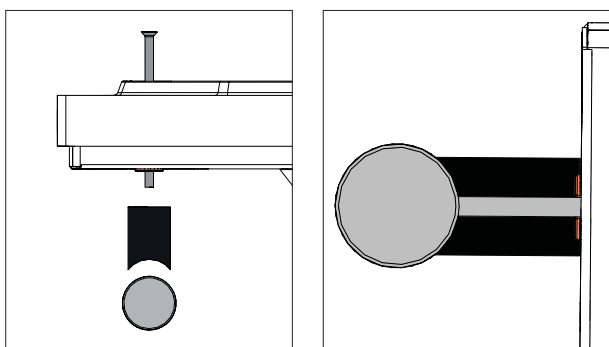
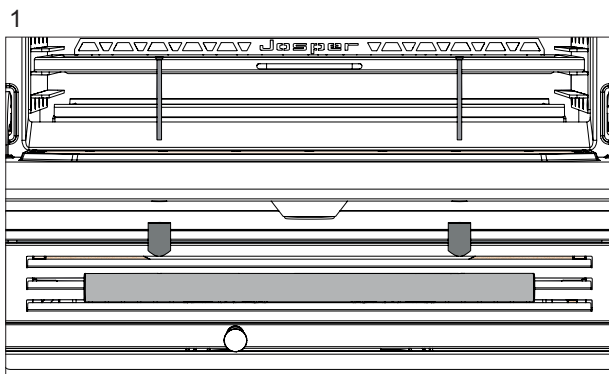
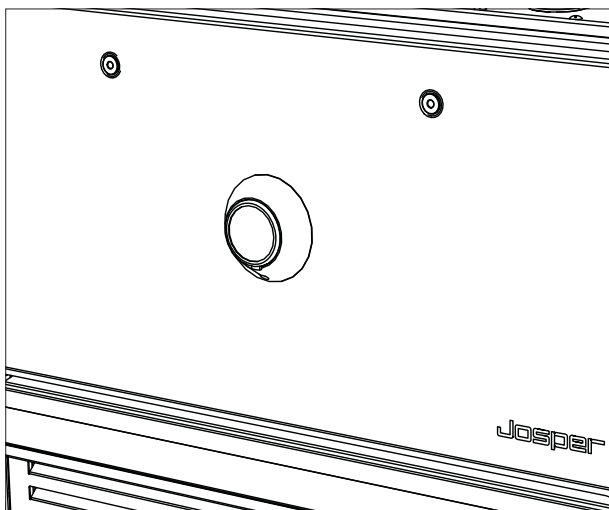


DANGER! DO NOT place any combustible material within 30 cm of the sides or on top of the Combo Plus. Although the equipment is adequately insulated, the best exterior insulation is air space. Only install the equipment on a non-combustible floor.
¡PELIGRO! NO colocar ningún material combustible a menos de 30 cm de los laterales ni encima del Combo Plus. Aunque el equipo está adecuadamente aislado, el mejor aislante exterior es el espacio libre para el aire. Instale el equipo únicamente sobre un suelo no combustible.



In equipments without wheels, use a hydraulic transpallet system to move the device and carry out periodic cleaning of the installation.
En los equipos sin ruedas emplear un sistema hidraulico tipo transpalet para mover el aparato y realizar las limpiezas periodicas de la instalación.

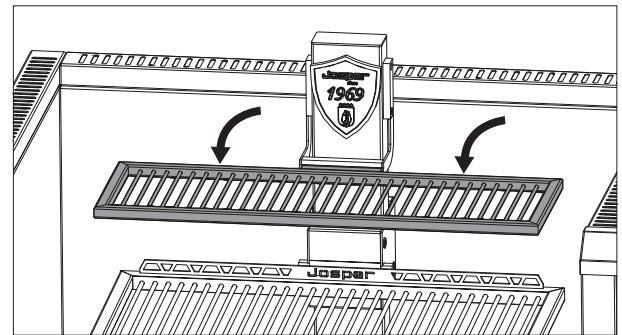
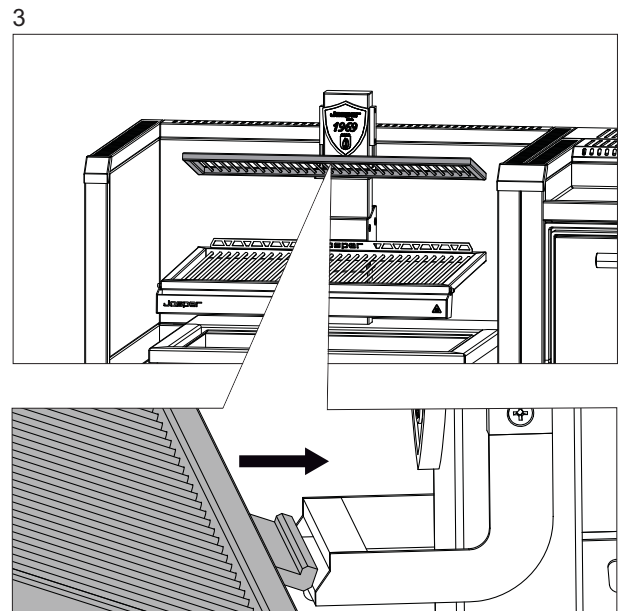
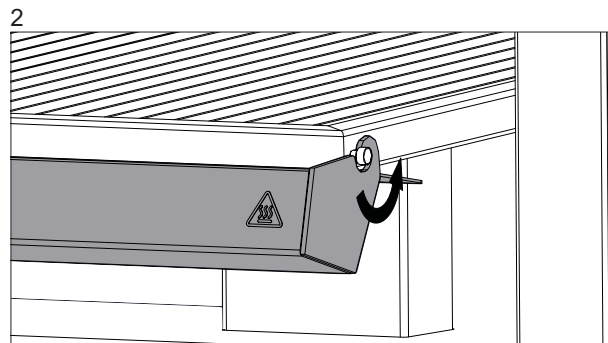
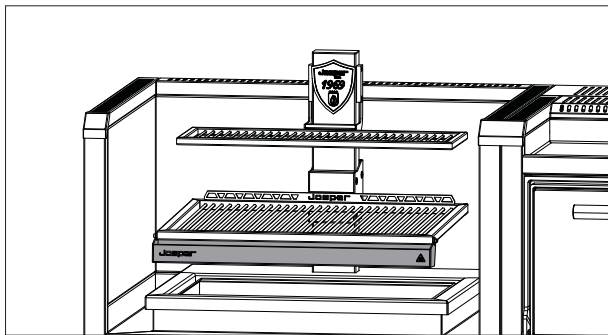
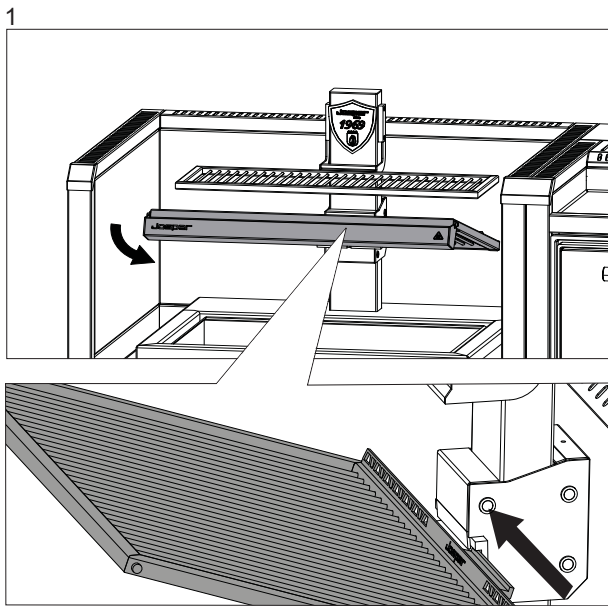
6.2 OVEN ASSEMBLY MONTAJE DEL HORNO



Install the door handle.
Instalar el tirador de la puerta.

Be careful with the connectors, make sure that those are centred with the separators.
Cuidado con los conectores, asegurarse de que quedan centrados con los separadores de la puerta.

6.3 BASQUE GRILL ASSEMBLY MONTAJE LA PARRILLA VASCA

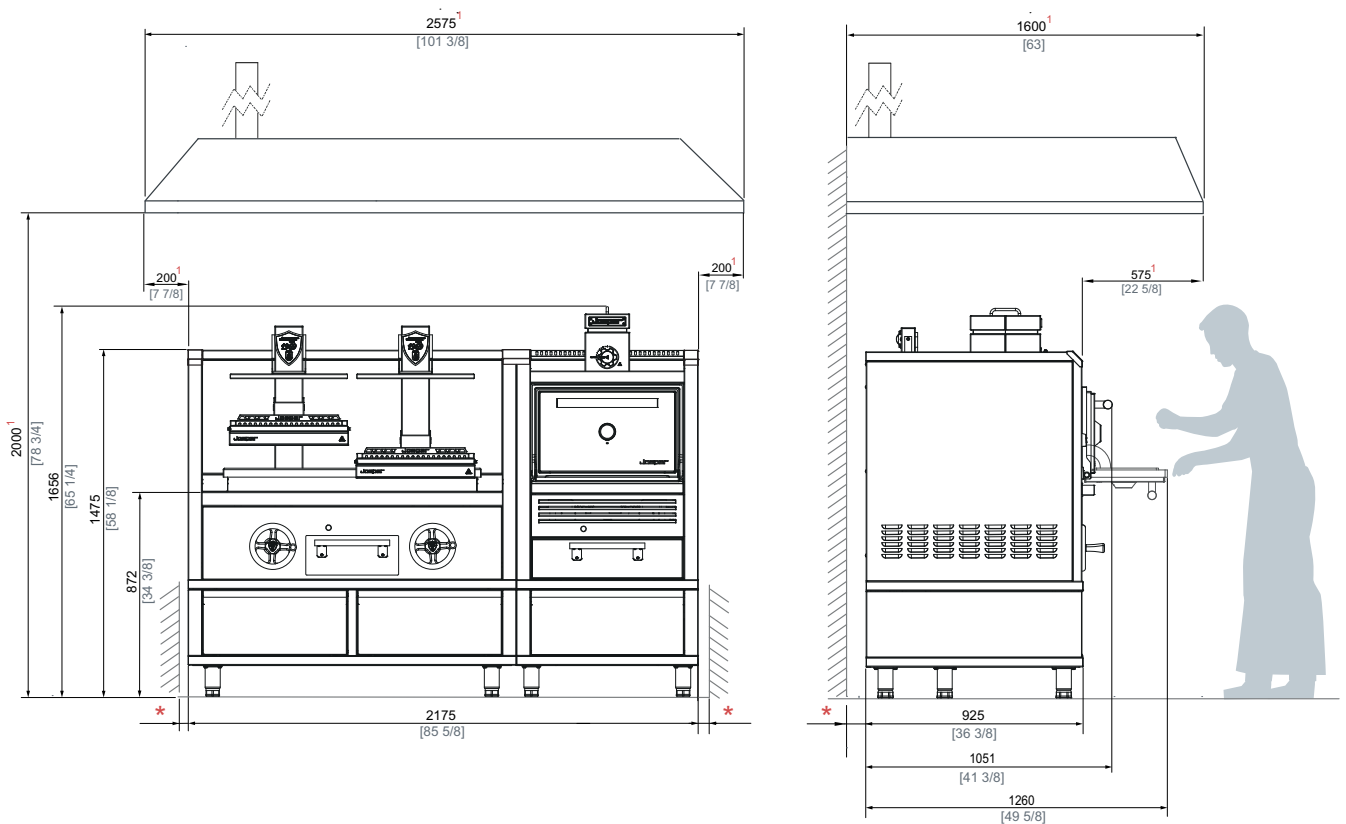


6.4 JOSPER COMBOS INSTALLATION INSTALACIÓN COMBOS JOSPER

CVJ-50-2-1-PLUS-S

* Consult with the professional installer about the technical characteristics of the whole smoke extraction system.

* Consultar con el instalador profesional las características técnicas que ha de tener todo el sistema de extracción de humos.



- * MINIMUM DISTANCE TO FLAMMABLE ELEMENTS: 300 mm [12 in]
- RECOMMENDED DISTANCE TO ANOTHER ELEMENTS: 100 mm [4 in]
- 1 RECOMMENDED VENT HOOD'S MINIMUM DIMENSIONS
- 2 RECOMMENDED CHEF'S WORKING SPACE

- * DISTANCIA MÍNIMA A ELEMENTOS INFLAMABLES: 300 mm [12 in]
- DISTANCIA RECOMENDADA A OTROS ELEMENTOS: 100 mm [4 in]
- 1 MEDIDAS MÍNIMAS RECOMENDADAS DE LA SALIDA DE HUMOS
- 2 ESPACIO RECOMENDADO DE TRABAJO PARA EL CHEF

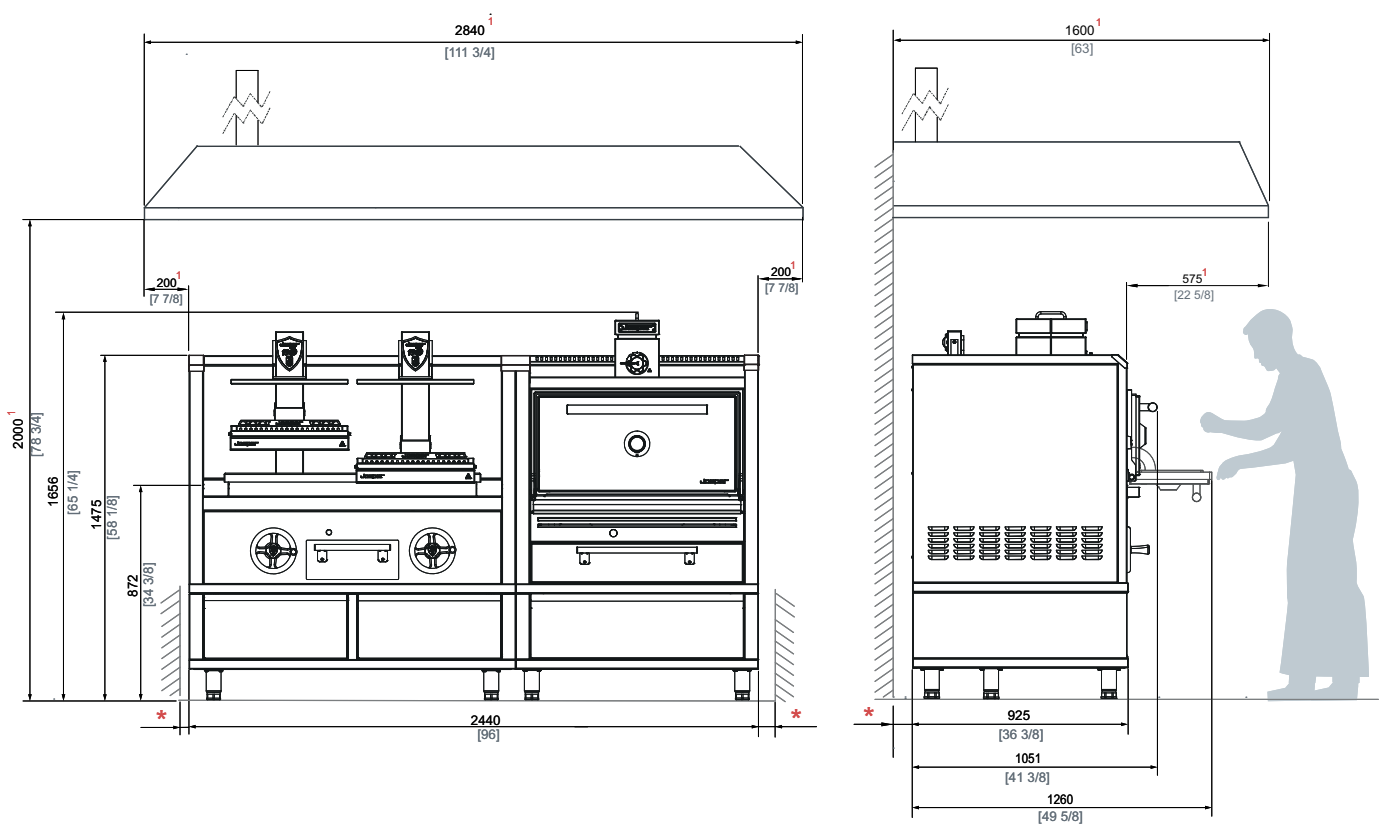
The measures in black are millimeters (mm), in gray inches (in).
Las medidas en color negro son milímetros (mm), en color gris son pulgadas.

6.4 JOSPER COMBOS INSTALLATION INSTALACIÓN COMBOS JOSPER

CVJ-50-2-1-PLUS-M

* Consult with the professional installer about the technical characteristics of the whole smoke extraction system.

* Consultar con el instalador profesional las características técnicas que ha de tener todo el sistema de extracción de humos.



Installation of the exhaust hood in accordance with the Standard for Ventilation Control and Fire Protection of Commercial Cooking Operations, NFPA 96. The maintenance, cleaning and inspection of the extractor hood must be done according to the exhaust hood manufacturer's recommendations or instructions manual and local or national regulations.

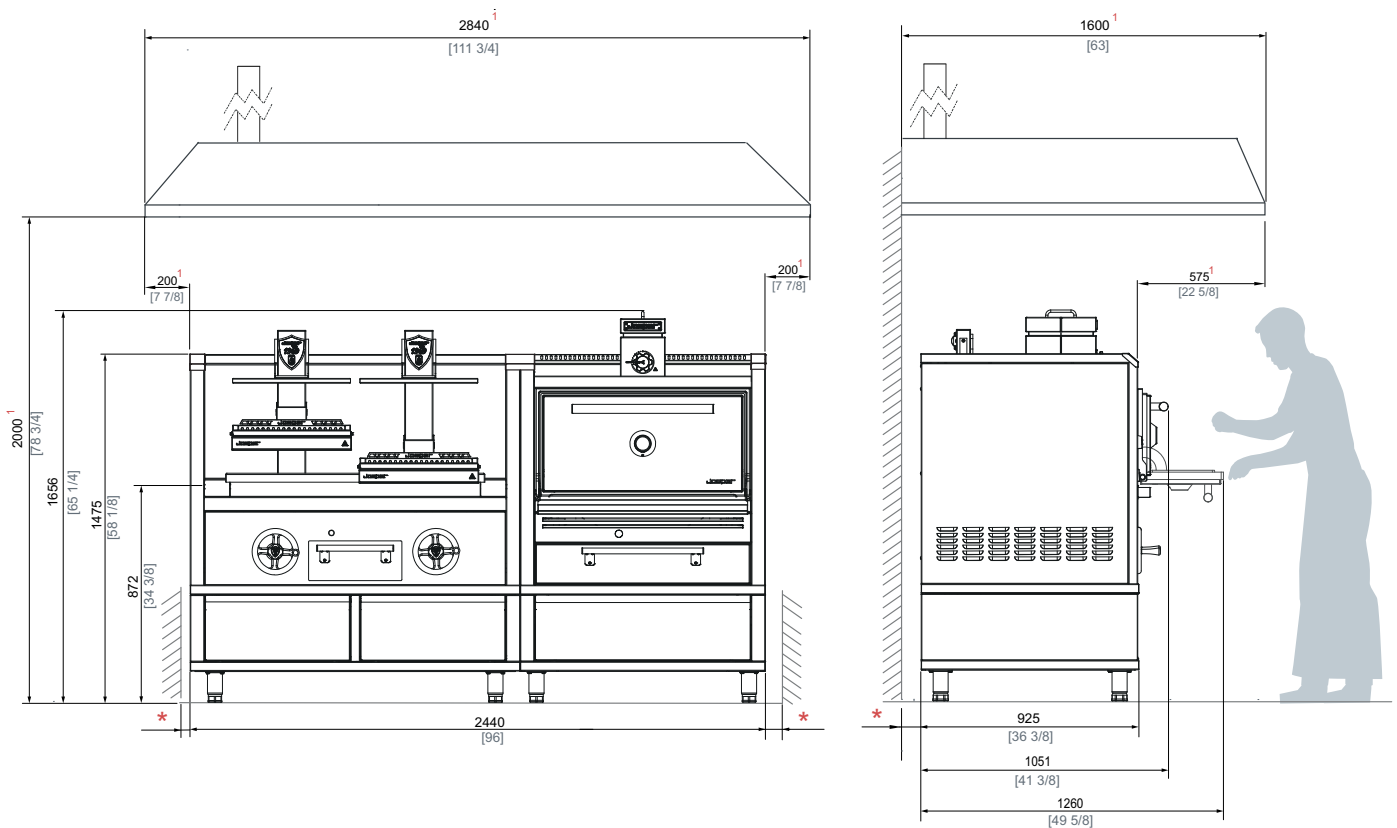
La instalación de la campana extractora debe ir acorde con el Estándar de Control de Ventilación y Protección del fuego de Cocinas Comerciales, NFPA 96. El mantenimiento, la limpieza y la inspección de la campana extractora debe efectuarse siguiendo las instrucciones del manual o del fabricante y las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

6.4 JOSPER COMBOS INSTALLATION INSTALACIÓN COMBOS JOSPER

CVJ-50-2-1-PLUS-L

* Consult with the professional installer about the technical characteristics of the whole smoke extraction system.

* Consultar con el instalador profesional las características técnicas que ha de tener todo el sistema de extracción de humos.



- * MINIMUM CLEARANCE TO FLAMMABLE MATERIALS: 300 mm [12 in]
- * RECOMMENDED CLEARANCE TO OTHER MATERIALS: 100 mm [4 in]

- 1 RECOMMENDED MINIMUM DIMENSIONS OF THE FLUE OUTLET
- 2 RECOMMENDED WORKSPACE FOR THE CHEF

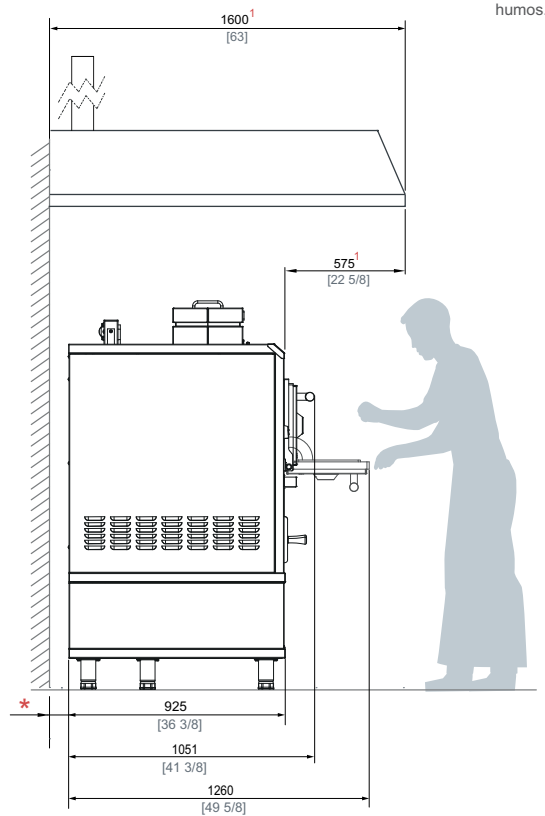
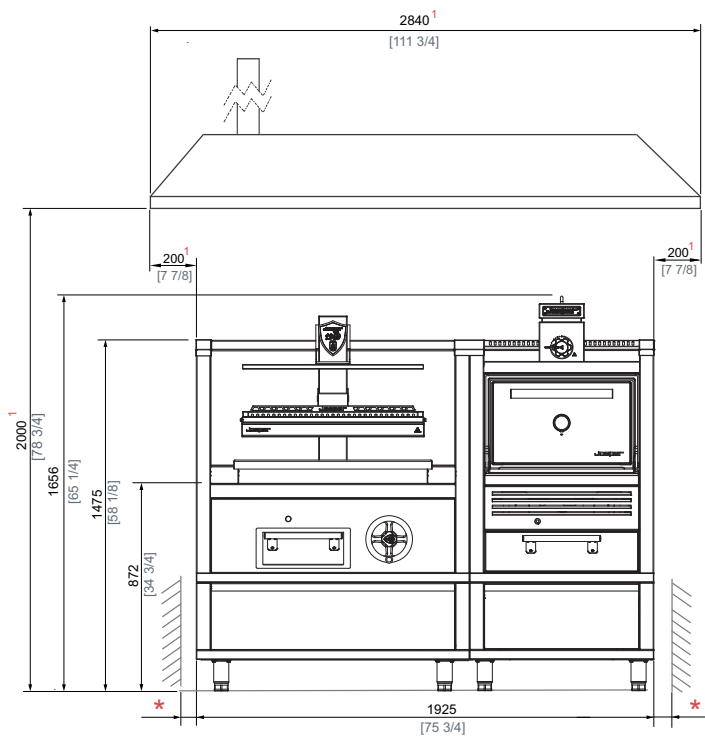
- * DISTANCIA MÍNIMA A ELEMENTOS INFLAMABLES: 300 mm [12 in]
- * DISTANCIA RECOMENDADA A OTROS ELEMENTOS: 100 mm [4 in]

- 1 MEDIDAS MÍNIMAS RECOMENDADAS DE LA SALIDA DE HUMOS
- 2 ESPACIO RECOMENDADO DE TRABAJO PARA EL CHEF

The measures in black are millimeters (mm), in gray inches (in).
Las medidas en color negro son milímetros (mm), en color gris son pulgadas.

6.4 JOSPER COMBOS INSTALLATION INSTALACIÓN COMBOS JOSPER

CVJ 76-1-1-PLUS-S



* Consult with the professional installer about the technical characteristics of the whole smoke extraction system.

* Consultar con el instalador profesional las características técnicas que ha de tener todo el sistema de extracción de humos.

- * MINIMUM CLEARANCE TO FLAMMABLE MATERIALS: 300 mm [12 in]
- * RECOMMENDED CLEARANCE TO OTHER MATERIALS: 100 mm [4 in]

- 1 RECOMMENDED MINIMUM DIMENSIONS OF THE FLUE OUTLET
- 2 RECOMMENDED WORKSPACE FOR THE CHEF

- * DISTANCIA MÍNIMA A ELEMENTOS INFLAMABLES: 300 mm [12 in]
- * DISTANCIA RECOMENDADA A OTROS ELEMENTOS: 100 mm [4 in]

- 1 MEDIDAS MÍNIMAS RECOMENDADAS DE LA SALIDA DE HUMOS
- 2 ESPACIO RECOMENDADO DE TRABAJO PARA EL CHEF

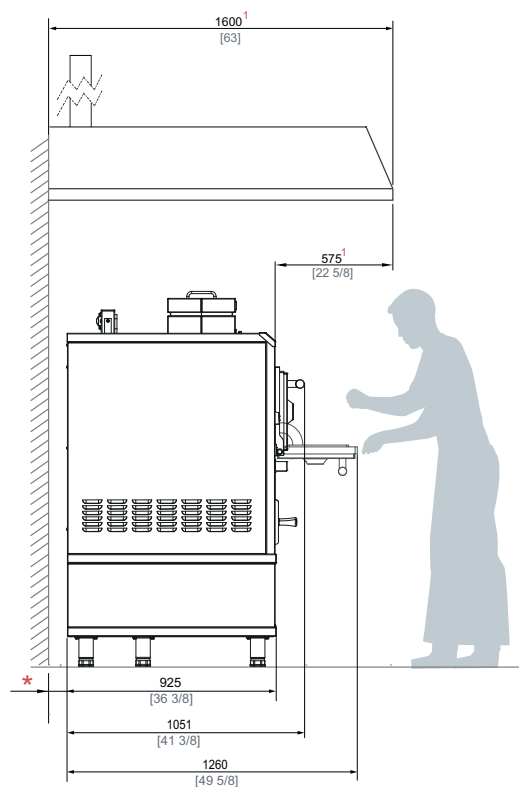
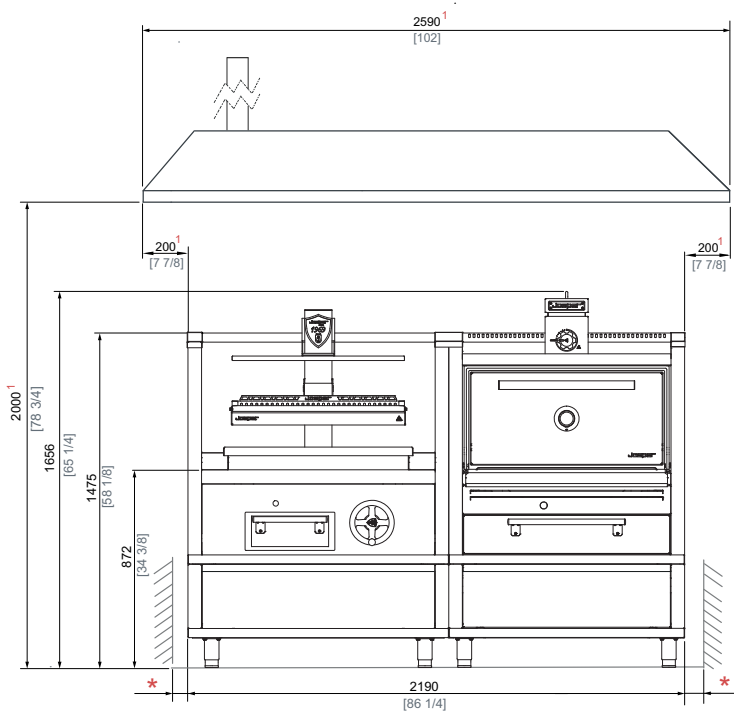
The measures in black are millimeters (mm), in gray inches (in).
Las medidas en color negro son milímetros (mm), en color gris son pulgadas.

6.4 JOSPER COMBOS INSTALLATION INSTALACIÓN COMBOS JOSPER

CVJ 76-1-1-PLUS-M

* Consult with the professional installer about the technical characteristics of the whole smoke extraction system.

* Consultar con el instalador profesional las características técnicas que ha de tener todo el sistema de extracción de humos.



- * MINIMUM CLEARANCE TO FLAMMABLE MATERIALS: 300 mm [12 in]
- * RECOMMENDED CLEARANCE TO OTHER MATERIALS: 100 mm [4 in]

- 1 RECOMMENDED MINIMUM DIMENSIONS OF THE FLUE OUTLET
- 2 RECOMMENDED WORKSPACE FOR THE CHEF

- * DISTANCIA MÍNIMA A ELEMENTOS INFLAMABLES: 300 mm [12 in]
- * DISTANCIA RECOMENDADA A OTROS ELEMENTOS: 100 mm [4 in]

- 1 MEDIDAS MÍNIMAS RECOMENDADAS DE LA SALIDA DE HUMOS
- 2 ESPACIO RECOMENDADO DE TRABAJO PARA EL CHEF

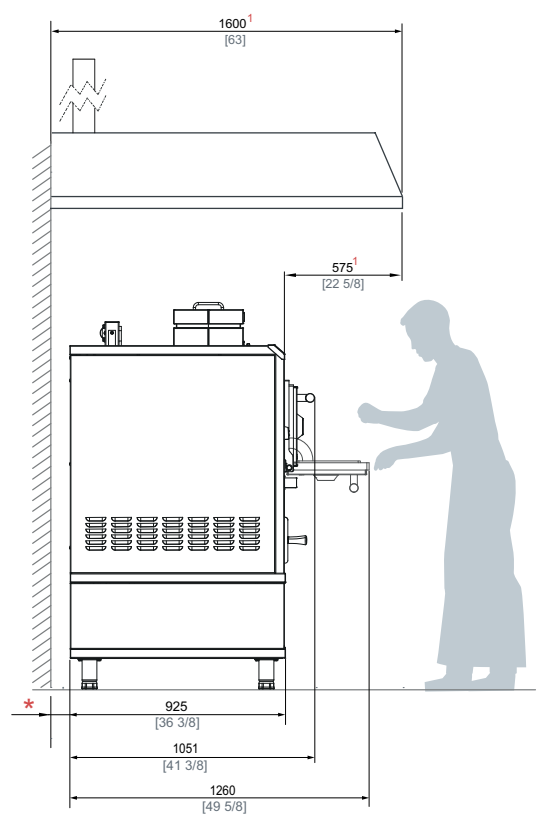
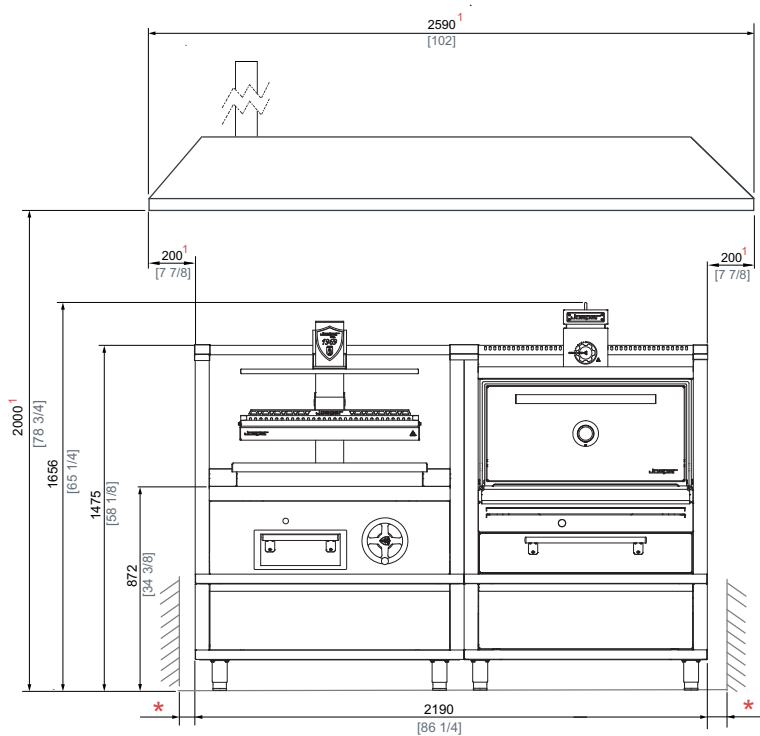
The measures in black are millimeters (mm), in gray inches (in).
Las medidas en color negro son milímetros (mm), en color gris son pulgadas.

6.4 JOSPER COMBOS INSTALLATION INSTALACIÓN COMBOS JOSPER

CVJ 76-1-1-PLUS-L

* Consult with the professional installer about the technical characteristics of the whole smoke extraction system.

* Consultar con el instalador profesional las características técnicas que ha de tener todo el sistema de extracción de humos.



* MINIMUM CLEARANCE TO FLAMMABLE MATERIALS: 300 mm [12 in]
* RECOMMENDED CLEARANCE TO OTHER MATERIALS: 100 mm [4 in]

1 RECOMMENDED MINIMUM DIMENSIONS OF THE FLUE OUTLET

2 RECOMMENDED WORKSPACE FOR THE CHEF

* DISTANCIA MÍNIMA A ELEMENTOS INFLAMABLES: 300 mm [12 in]
* DISTANCIA RECOMENDADA A OTROS ELEMENTOS: 100 mm [4 in]

1 MEDIDAS MÍNIMAS RECOMENDADAS DE LA SALIDA DE HUMOS

2 ESPACIO RECOMENDADO DE TRABAJO PARA EL CHEF

The measures in black are millimeters (mm), in gray inches (in).
Las medidas en color negro son milímetros (mm), en color gris son pulgadas.



7. OVEN USAGE INSTRUCTIONS

7. INSTRUCCIONES DE USO DEL HORNO



7.1 WARNINGS ADVERTENCIAS



WARNING! Operate the oven only with doors fully opened or fully closed. When doors are left partly open, gas and flame may be drawn out of the oven, creating risk of fire.

¡PELIGRO! Trabaje solo con la puerta del horno completamente abierta o cerrada. Si la puerta está parcialmente abierta el riesgo de incendio aumenta.



CAUTION! Use Charcoal as fuel only. The combustion of charcoal produces carbon monoxide emissions. Ensure proper ventilation of the room and an optimal functioning of the fume extraction system to avoid dangerous accumulations for people and animals.

¡CUIDADO! Utilice sólo carbón vegetal como combustible. La combustión del carbón vegetal produce emisiones de monóxido de carbono. Asegure una correcta ventilación del local y un óptimo funcionamiento del sistema de extracción de humos para evitar acumulaciones peligrosas para las personas y animales.



If there is no incident of the cooker hood stopping, do not close the upper and lower flue at the same time to avoid the accumulation of gases inside the cavity which could cause deflagrations when the oven door is opened.

Si no hay ningún incidente de paro de la campana extractora, no cerrar el tiro superior e inferior al mismo tiempo para evitar la acumulación de gases en el interior de la cavidad que puedan producir deflagraciones cuando se abra la puerta del horno.



When cooking foods that release a lot of fat, flames may occur inside the cavity. Make sure you always have the top flue open and open the door carefully when handling food. If you want to extinguish the flames, close the upper and lower flues until they are drowned, never try to extinguish the flames with water.

Durante la cocción de alimentos que desprenden mucha grasa pueden producirse llamas dentro de la cavidad. Asegurese de tener siempre el tiro superior abierto y abra con cuidado la puerta para manipular los alimentos. Si quiere apagar las llamas cierre los tiros superior e inferior hasta que estas se ahoguen, en ningún caso intente apagar las llamas con agua.



Remember that all accessible surfaces in the oven are at high temperatures. Use insulating gloves or tongs when handling the oven grill racks to avoid burns. Do not touch the oven with unprotected hands.

Recuerde que todas las superficies accesibles del horno están a altas temperaturas. Utilizar guantes aislantes o pinzas para la manipulación de las parrillas del horno para evitar quemaduras. No tocar el horno con las manos desprotegidas.



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

Antes de proceder a la primera cocción de alimentos, encender el horno dos veces para que se carbonice cualquier residuo de recubrimiento o protector industrial de superficies que pueda quedar.

7.1 WARNINGS ADVERTENCIAS






WARNING! Do NOT cover the air refrigeration entries and exits.
¡PELIGRO! No cubra las entradas y salidas de aire de refrigeración.

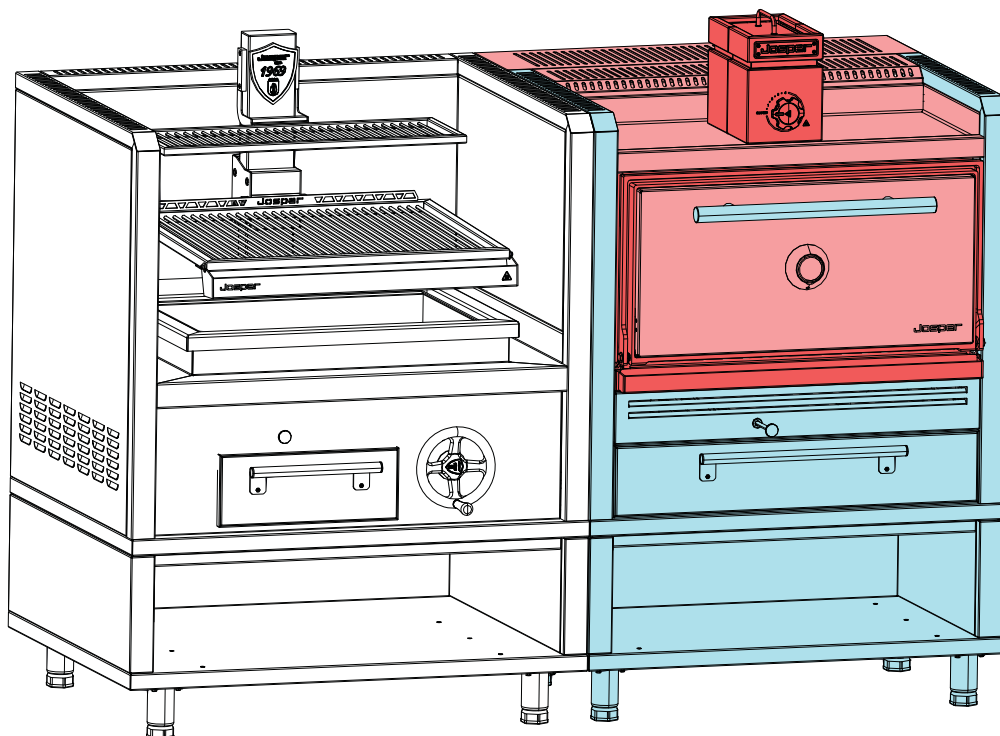


CAUTION! The grills do not have an outlet lock, while cooking do not extract the grills more than 2/3 of its depth.

¡CUIDADO! Las parrillas no tienen bloqueo de salida, durante el cocinado no extraerlas más de 2/3 de su profundidad.

	Very hot	Muy caliente
	Hot	Caliente
	Cold	Frío

*

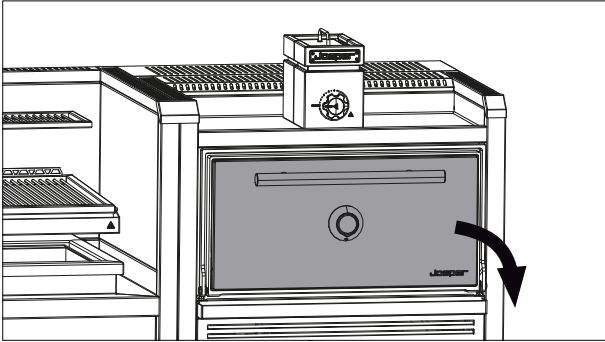


The temperature reached in the different parts of the oven will depend on the ambient conditions, the time use of the oven and the quantity and quality of the charcoal.

La temperatura alcanzada en las diferentes partes del horno dependerá de las condiciones ambientales, el tiempo que lleve en uso el horno y la cantidad y calidad del carbón.

7.2 CHARCOAL LOADING CARGA DEL CARBÓN

1



Turn on the upper vent before loading the charcoal in order to remove any suspended charcoal particles.

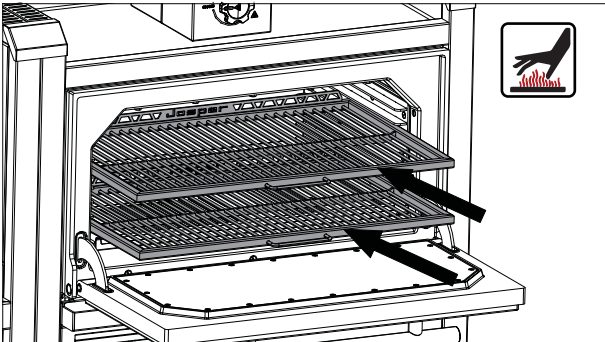
Encender la campana antes de realizar la carga de carbón, para extraer las posibles partículas de carbón que queden en suspensión.



CAREFUL! The whole firing up process must be carried out without the grill rack or any utensils or cookware inside the oven.

¡CUIDADO! Todo el proceso de encendido del horno ha de realizarse sin las parrillas o cualquier utensilio o menaje dentro del horno.

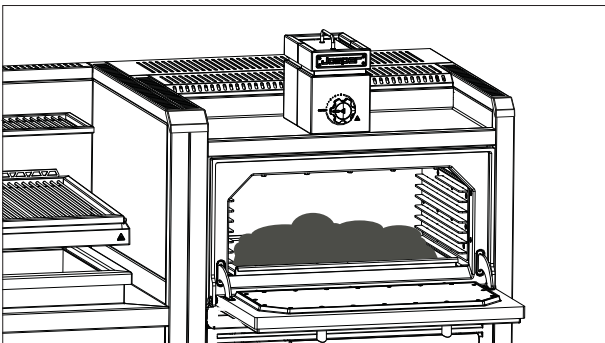
2



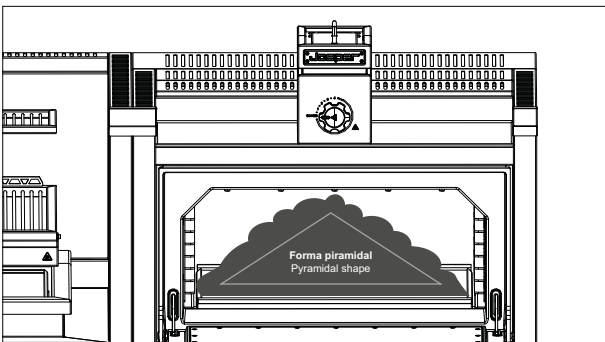
CAUTION! The grills do not have an outlet lock, while cooking do not extract the grills more than 2/3 of its depth.

¡CUIDADO! Las parrillas no tienen bloqueo de salida, durante el cocinado no extraerlas más de 2/3 de su profundidad.

3



4



Open the front door, get the grill racks out and load the charcoal forming a pyramidal shape.

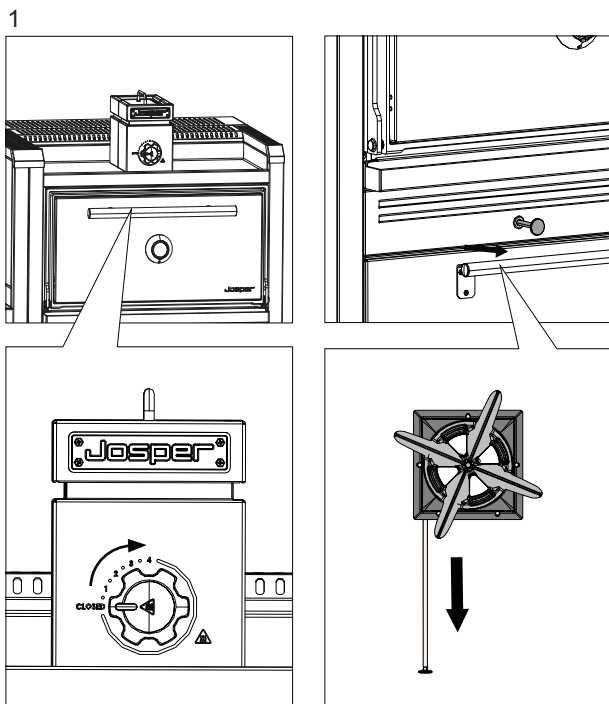
Abrir la puerta, sacar las parrillas y cargar el carbón dentro del horno en forma piramidal.



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

Recuerde que la combustión del carbón vegetal produce emisiones de monóxido de carbono. Asegure una correcta ventilación del local y un óptimo funcionamiento del sistema de extracción de humos para evitar acumulaciones peligrosas para las personas y animales.

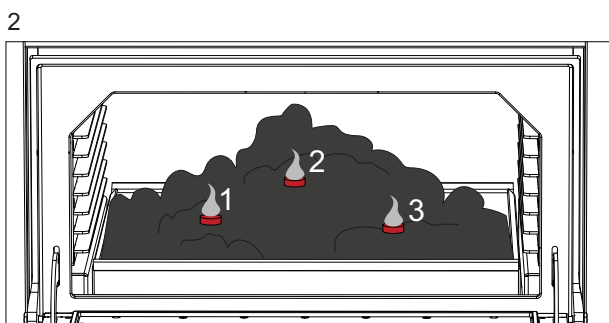
7.3 OVEN FIRE-UP ENCENDIDO DEL HORNO



Fully open the upper and lower vents.
Abrir el registro superior y el inferior completamente.

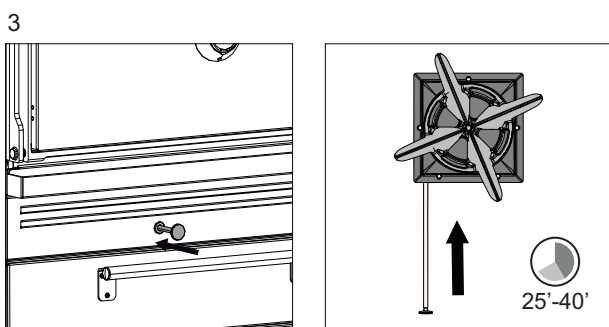


Use the Jospet tongs to drive the upper vent.
Accionar el registro superior haciendo uso de las pinzas Jospet.



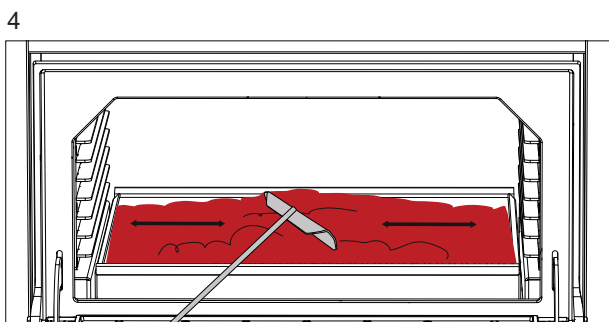
Place the firelighters in three different spots, and close the door.

Colocar las pastillas de encendido en tres puntos diferentes, y cerrar la puerta.



Wait for 25-40 min., depending on the outside temperature. Then, close the lower vent, and wait 10 minutes leaving the upper vent open.

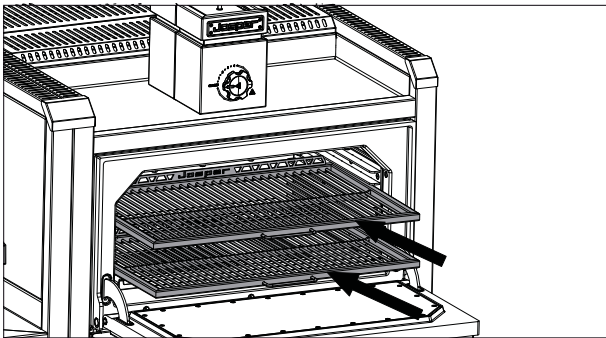
Esperar 25-40 min., dependiendo de la temperatura exterior. Una vez pasado este tiempo cerrar el registro inferior, y esperar 10 minutos dejando el registro superior abierto.



Make sure that the charcoal is burning well, that there is no black charcoal, and flatten and distribute the charcoal evenly. Leave about 15 cm (6 in) of space at the back without charcoal.

Abra la puerta y asegúrese de que el carbón está bien quemado, no queda ningún trozo negro. Con el atizador aplanar y distribuir el carbón uniformemente, dejando unos 15 cm de espacio al fondo libres de brasa.

7.4 READY TO COOK LISTO PARA BRASEAR

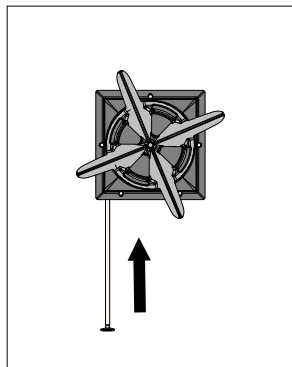
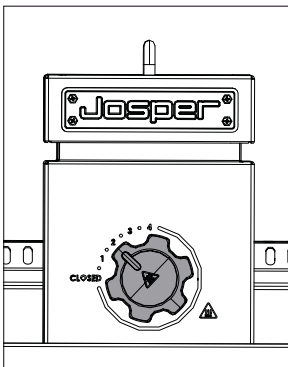


CAUTION! The grills do not have an outlet lock, while cooking do not extract the grills more than 2/3 of its depth.

¡CUIDADO! Las parrillas no tienen bloqueo de salida, durante el cocinado no extraerlas más de 2/3 de su profundidad.

Put one or two grill racks inside the oven sliding them through the guides.

Colocar una o dos parrillas deslizándolas por las guías.

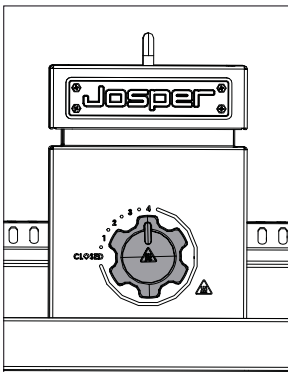


While using the oven the upper vent must be open at 3 or 4 points. And the lower vent must be closed at all times. Mientras se utiliza el horno el registro superior debe estar parcialmente abierto. Y el inferior debe permanecer cerrado en todo momento.



Use the Jospier tongs to drive the upper vent.

Accionar el registro superior haciendo uso de las pinzas Jospier.



If smoke comes out the door while cooking, open the upper vent.

Si sale humo por la puerta mientras se está cocinando, abrir el registro superior.



If there is no incident of the exhaust hood stopping, do not close the upper and lower vent at the same time to avoid the accumulation of gases inside the cavity, which could cause deflagrations when the oven door is opened.

Si no hay ningún incidente de paro de la campana extractora, no cerrar el tiro superior e inferior al mismo tiempo para evitar la acumulación de gases en el interior de la cavidad que puedan producir deflagraciones cuando se abra la puerta del horno.



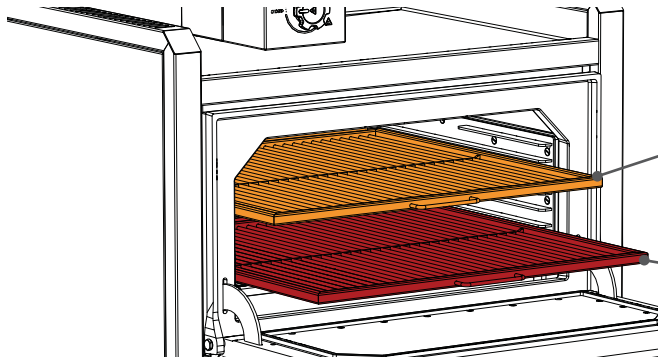
When cooking foods that release a lot of grease, flames may occur inside the cavity. Make sure you always have the upper vent open and carefully open the door to handle the food. If you want to extinguish the flames, close the upper and lower vents until they are drowned, never try to extinguish the flames with water.

Durante la cocción de alimentos que desprenden mucha grasa pueden producirse llamas dentro de la cavidad. Asegurese de tener siempre el tiro superior abierto y abra con cuidado la puerta para manipular los alimentos. Si quiere apagar las llamas cierre los tiros superior e inferior hasta que estas se ahoguen, en ningún caso intente apagar las llamas con agua.

7.4 READY TO COOK LISTO PARA BRASEAR

The height of the grill rack depends on the type of food we are about to cook. The correct location is:

La altura de la parrilla dependerá del tipo de comida que cocinemos. La ubicación correcta es:



Gratin Gratinados

Roasted Asados

Bread Pan

Meat Carne

Vegetables Verduras

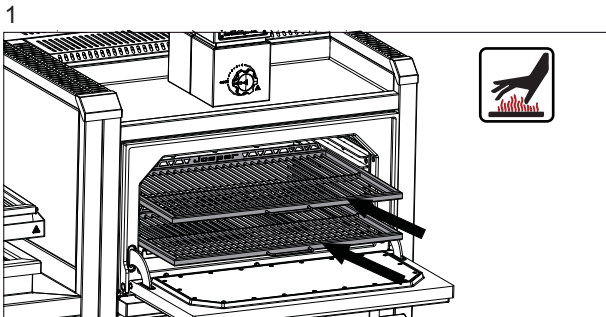
Fish Pescados

TEMP(°F) TEMP(°C)	FUNCTION FUNCIÓN	TYPE OF BROILING TIPO DE BRASEADO	RESULT RESULTADO
662 °F 350 °C	Fire up, flame phase Encendido fase llama	Singed Roasted Soflamados Escalivados	Scents Aromas
662 °F 350 °C	High temperature Alta temperatura	Bleached Sauté Stir-fry Marked Blanqueados Rehogados Sofritos Marcados	Juiciness Jugosidad
482 °F - 572 °F 250°C - 300°C	Service Servicio	Classic grill Baking Braise Golden finish Parrilla clásica Horneados Brasa gastronómica Dorado final	Flavour Sabor
194 °F - 248 °F 90°C -120°C	Long cooking times Cocciones largas	Tough cuts Cortes duros	Texture Textura

If you close temporarily the upper register when the oven is working at a use temperature, the food will obtain a higher smoke scent.

Si se cierra temporalmente el registro superior, cuando el horno se encuentra en el rango de temperaturas de uso, se consigue dotar de un mayor aroma ahumado a los alimentos.

7.5 RELOAD OF THE EQUIPMENT RECARGA DEL EQUIPO

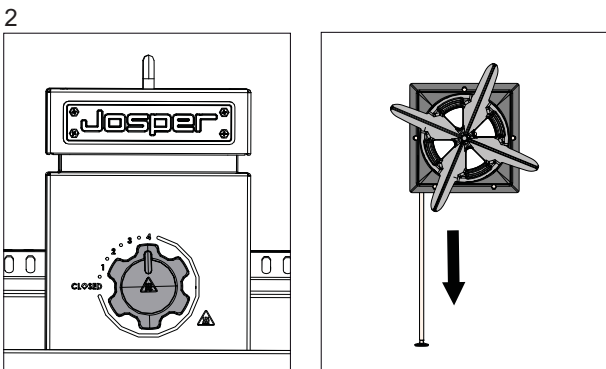


Turn on the upper vent before loading the charcoal in order to remove any suspended charcoal particles.

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

Open the door and remove the grill racks.

Abrir la puerta y extraer las parrillas.

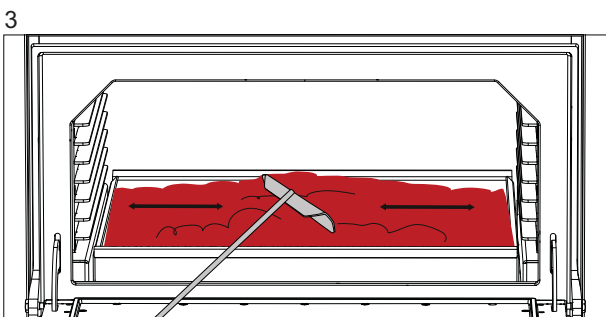


Use the Jospier tongs to drive the upper vent.

Accionar el registro superior haciendo uso de las pinzas Jospier.

Fully open the upper and lower vents.

Abrir el registro superior y el inferior completamente.

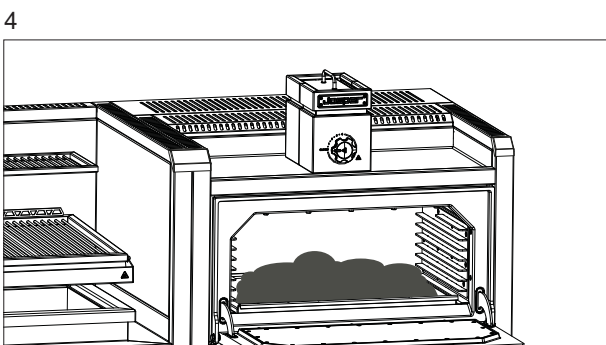


Make sure that the firebreak filter and firebreak dissipator assembly are always clean and assembled in the correct position before lighting the charcoal.

Asegúrese de que el conjunto compuesto por el filtro cortafuegos y dissipador estén siempre limpios y ensamblados en su correcta posición antes de encender el carbón.

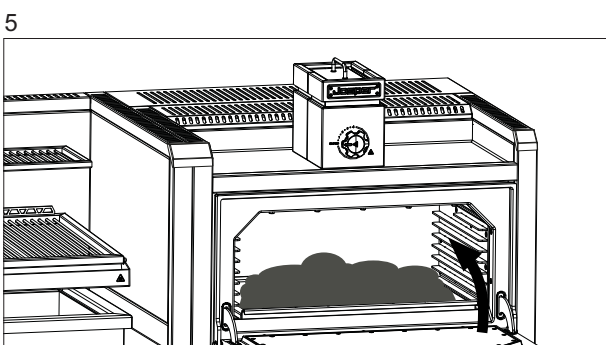
Stir the existing charcoal with the firepoker to revive it.

Remover las brasas existentes con el atizador para reavivarlas.



Add the amount of charcoal necessary so there is enough to cook. This depends on the amount of charcoal used before.

Añadir la cantidad de carbón necesario para que haya suficiente para cocinar. Esto depende de la cantidad de carbón que se haya gastado durante la cocción anterior.



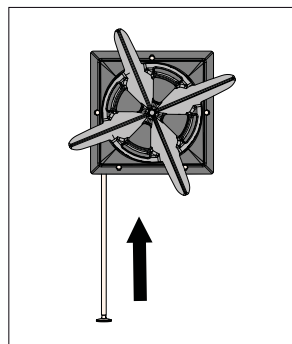
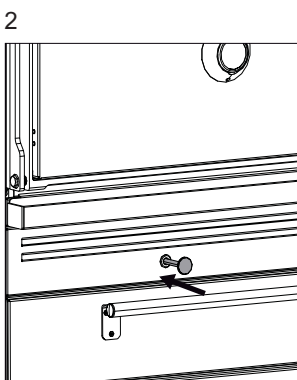
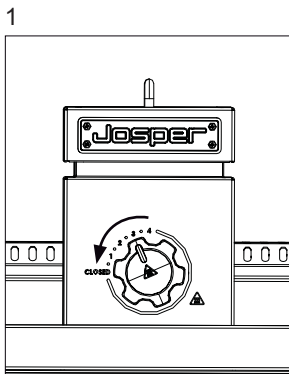
CAUTION! If the charcoal container is flammable, be careful with burning embers.

¡CUIDADO! Si el envase del carbón es inflamable, vigile con las brasas encendidas.

Close the door to get the oven ready to cook.

Cierra la puerta para preparar el horno para cocinar.

7.6 AFTER COOKING DESPUÉS DE COCINAR



At the end of the service close the upper vent of the oven and make sure that the lower vent and the door are closed. It is recommended to leave the hood running 15 minutes after the close of the upper and lower vents.

Al terminar el servicio cerrar el registro superior del horno y asegurarse de que el registro inferior y la puerta están cerrados. Es recomendable dejar la campana en funcionamiento al menos 15 minutos después de haber cerrado los registros inferior y superior

AFTER COOKING:
DESPUÉS DE COCINAR:



Never extinguish the oven with water or liquids. The charcoal burns itself out.
Nunca apagar el horno con agua ni líquidos. El carbón se consume solo.



If there is any charcoal left in the oven, it can be used in the next service.
Si queda carbón dentro del horno se puede usar en el siguiente servicio.



8. BASQUE GRILL USAGE INSTRUCTIONS

8. INSTRUCCIONES DE USO DE
LA PARRILLA VASCA



8.1 WARNINGS ADVERTENCIAS



CAUTION! Use Charcoal as fuel only. The combustion of charcoal produces carbon monoxide emissions. Ensure proper ventilation of the room and an optimal functioning of the fume extraction system to avoid dangerous accumulations for people and animals.

¡CUIDADO! Utilice sólo carbón vegetal como combustible. La combustión del carbón vegetal produce emisiones de monóxido de carbono. Asegure una correcta ventilación del local y un óptimo funcionamiento del sistema de extracción de humos para evitar acumulaciones peligrosas para las personas y animales.



Remember that all accessible surfaces in the equipment are at high temperatures. Use insulating gloves or tongs when handling the oven grill racks to avoid burns. Do not touch the equipment with unprotected hands.

Recuerde que todas las superficies accesibles del equipo están a altas temperaturas. Utilizar guantes aislantes o pinzas para la manipulación de las parrillas para evitar quemaduras. No tocar el equipo con las manos desprotegidas.



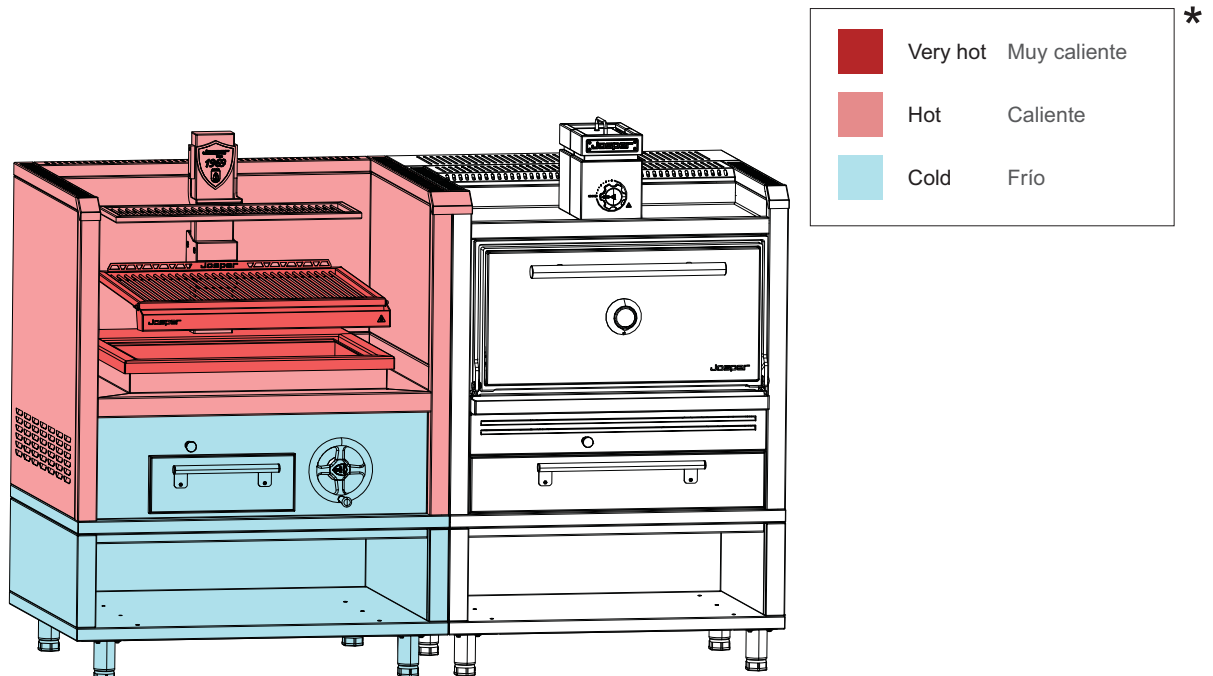
Before proceeding with the first food cooking, light the Basque Grill two times in order to carbonize any remaining residue of coating or industrial surface protector.

Antes de proceder a la primera cocción de alimentos, encender la Parrilla Vasca dos veces para que se carbonice cualquier residuo de recubrimiento o protector industrial de superficies que pueda quedar.



WARNING! Do NOT cover the air refrigeration entries and exits.

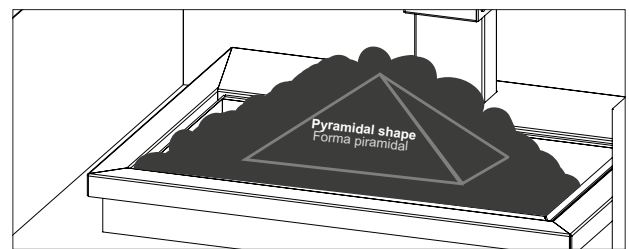
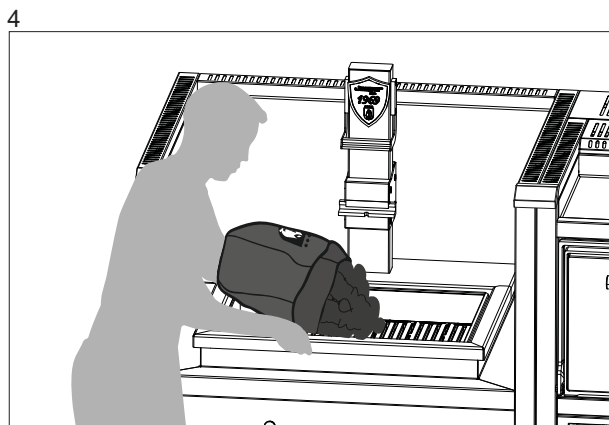
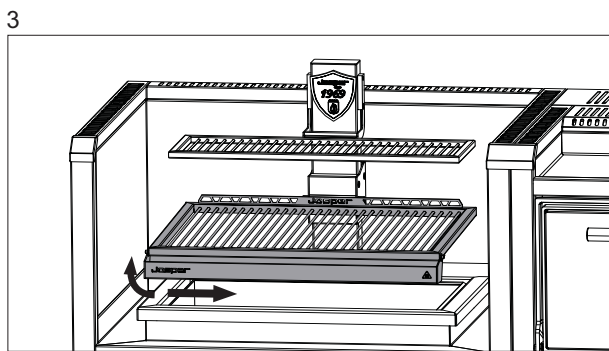
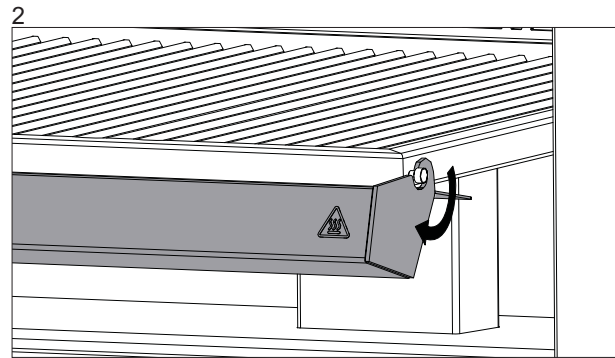
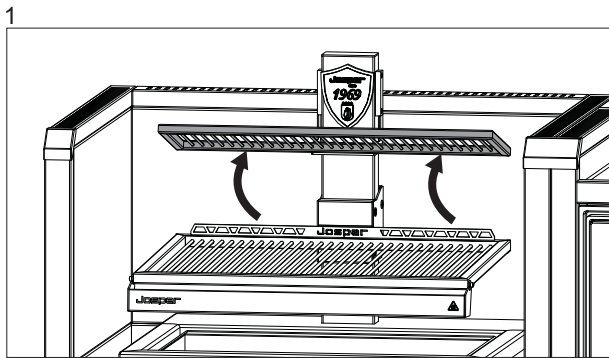
¡PELIGRO! No cubra las entradas y salidas de aire de refrigeración.



* The temperature reached by the different parts of the grill will depend on the ambient conditions, the length of time the grill has been in use and the quantity and quality of charcoal.

La temperatura alcanzada en las diferentes partes de la parrilla dependerá de las condiciones ambientales, el tiempo que lleve en uso la parrilla y la cantidad y calidad de carbón.

8.2 CHARCOAL LOADING CARGA DEL CARBÓN



Pour the charcoal onto the grates to form a pyramid of charcoal.

Verter el carbón sobre las rejillas formando una pirámide de carbón.



Turn on the upper vent before loading the charcoal in order to remove any suspended charcoal particles.

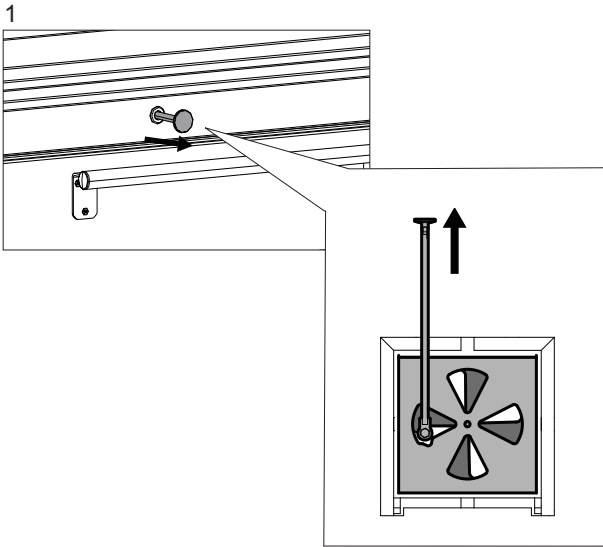
Encender la campana antes de realizar la carga de carbón, para extraer las posibles partículas de carbón que queden en suspensión.



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

Recuerde que la combustión del carbón vegetal produce emisiones de monóxido de carbono. Asegure una correcta ventilación del local y un óptimo funcionamiento del sistema de extracción de humos para evitar acumulaciones peligrosas para las personas y animales.

8.3 GRILL FIRE-UP ENCENDIDO DE LA PARRILLA

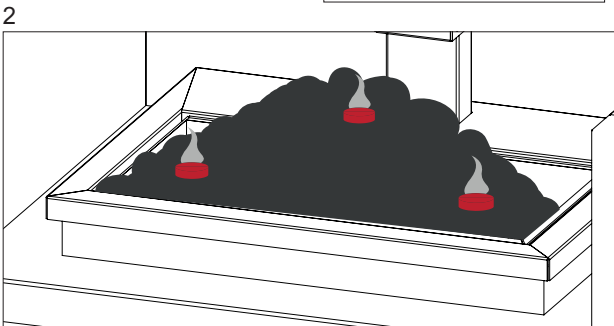


CAREFUL! The whole firing-up process must be carried out without the grill rack or any utensils or cookware over the Basque Grill.

¡CUIDADO! Todo el proceso de encendido de la Parrilla Vasca ha de realizarse sin las parrillas o cualquier utensilio o menaje encima.

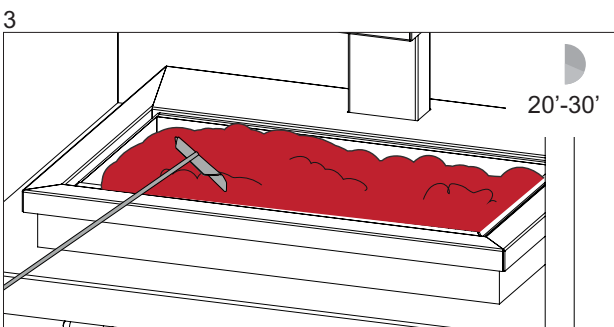
Fully open the lower vent to allow the air to circulate.

Abra completamente el tiro inferior para facilitar la circulación del aire.



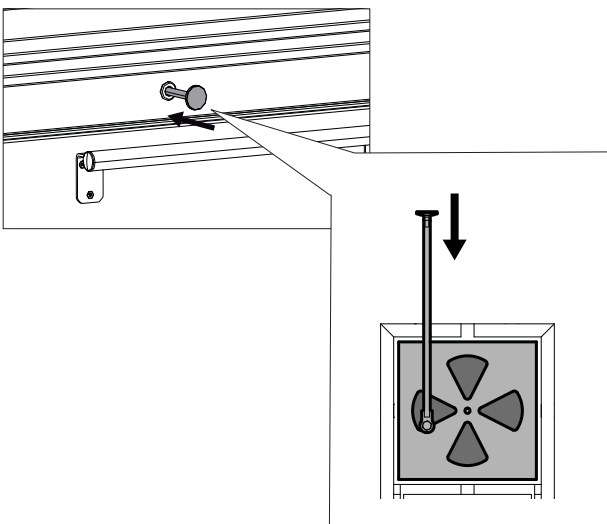
Place the firelighters in three different locations.

Colocar las pastillas de encendido en tres puntos diferentes.



Wait for 20-30 minutes, until the charcoal has turned a reddish colour and there are no black pieces left. Use the poker to flatten and evenly spread the charcoal.

Esperar 20-30 minutos, hasta que el carbón tenga un color rojizo y no quede ningún trozo negro. Con el atizador aplanar y distribuir el carbón uniformemente.



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

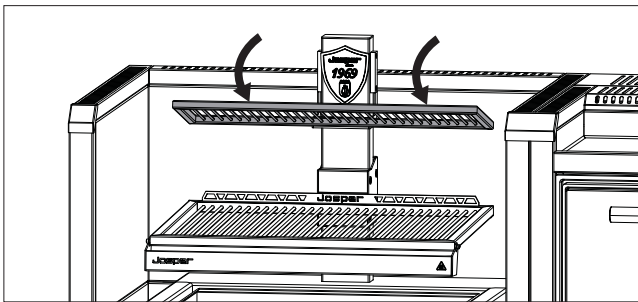
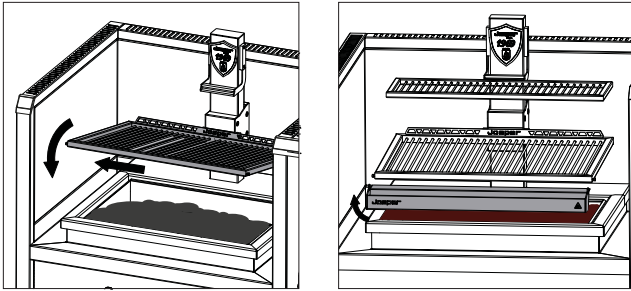
La combustión del carbón vegetal produce emisiones de monóxido de carbono. Asegure una correcta ventilación del local y un óptimo funcionamiento del sistema de extracción de humos para evitar acumulaciones peligrosas para las personas y animales.

Close the lower vent.

Cerrar el tiro inferior.

8.3 GRILL FIRE-UP ENCENDIDO DE LA PARRILLA

4



Refit the grill rack, drip pan and food warming rack.

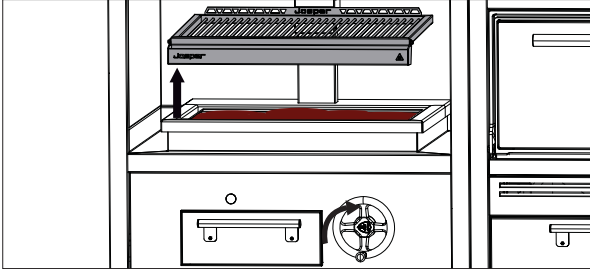
Volver a colocar la parrilla, el recoge grasas y el atemperador.

8.4 RELOAD OF THE EQUIPMENT RECARGA DEL EQUIPO

To maintain the grill's temperature, charcoal must be added throughout the day.

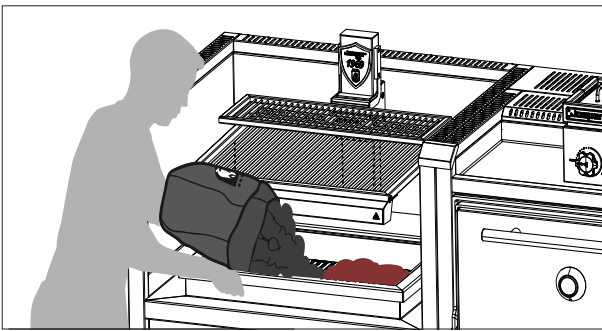
Para mantener la temperatura de la parrilla debe añadirse carbón durante el día.

1



Raise the grill rack to its highest position, using the wheel.
Subir la parrilla hasta la posición más alta, usando el volante.

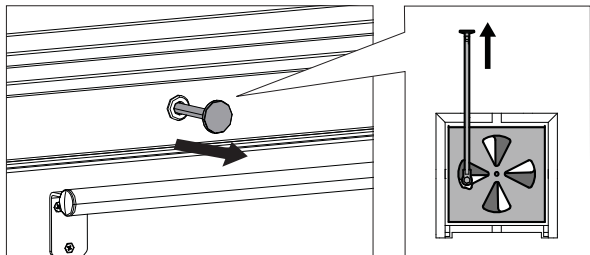
2



Move most of the embers to one side and place the charcoal on the other side. This will allow you to continue cooking on the side with the embers. This needs to be done during service as the charcoal is being used up, so there is no need to use firelighters.

Desplazar gran parte de las brasas a un lateral e introducir el carbón al otro lado. Así será posible seguir cocinando en el lado de las brasas. Es necesario hacer esto durante el servicio cuando el carbón se esté consumiendo, así no será necesario utilizar pastillas de encendido.

3



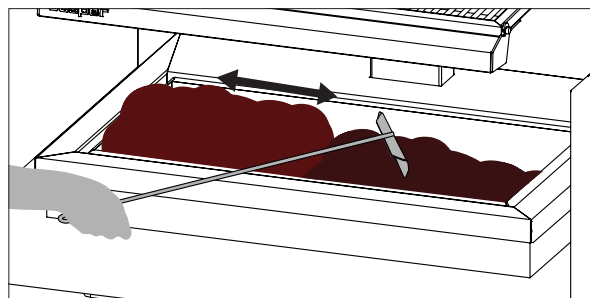
Turn on the upper vent before loading the charcoal in order to remove any suspended charcoal particles.

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

Open the lower vent and lower the grill rack.

Abre el tiro inferior y baja la parrilla.

4



CAUTION! If the charcoal container is flammable, be careful with burning embers.

¡CUIDADO! Si el envase del carbón es inflamable, vigile con las brasas encendidas.

The added charcoal is lit with the help of the old charcoal and the lower vent. When the charcoal is ready, mix it together with the poker and continue cooking.

El carbón añadido se encenderá con la ayuda del resto del carbón anterior y el tiro inferior. Cuando el carbón esté listo, mezclarlo utilizando el atizador y continúa cocinando.

AFTER COOKING:
DESPUÉS DE COCINAR:



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

Nunca apagar la Parrilla Vasca con agua ni líquidos. El carbón se consume solo.



If there is any charcoal left in the Basque Grill, it can be used in the next service.

Si queda carbón dentro de la Parrilla Vasca se puede usar en el siguiente servicio.

9. OVEN CLEANING AND MAINTENANCE

9. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DEL HORNO



9.1 WARNINGS ADVERTENCIAS



Perform all steps while the oven is cold to avoid burns.
Realizar las operaciones cuando el horno esté frío para evitar quemaduras.



Do NOT use abrasives or chemical products to clean the Basque Grill.
NO utilice productos abrasivos o químicos para limpiar la Parrilla Vasca.



DO NOT pour ashes into containers made of flammable or thermodeformable materials (plastic, rubber, wood or similar).
NO verter las cenizas en recipientes fabricados con material inflamables o termodeformados (plástico, goma, madera o similares).



Do NOT use water or pressure washers to clean the oven.
NO utilice agua ni hidrolimpiadoras para limpiar el horno.



If the oven will NOT be used during a period of time, grease the interior cavity and the door with a safe for ingestion product.
Si el horno NO va a usarse durante un período de tiempo, engrasar el interior de la cavidad y la puerta con un producto seguro para la ingesta.



Dry all parts of the oven completely before using it after cleaning.
Secar completamente todas las partes del horno antes de usarlo tras el lavado.



In ovens without wheels, use a hydraulic transpallet system to move the oven and carry out periodic cleaning of the installation. Handle the oven very carefully taking into account possible floor slopes. Do not pull the handle of the oven door.
En los hornos sin ruedas emplear un sistema hidráulico tipo transpalet para mover el horno y realizar las limpiezas periódicas de la instalación. Manipular el horno con mucho cuidado teniendo en cuenta las posibles pendientes del suelo. No tire del tirador de la puerta del horno.



Do not place heavy objects leaning against the door during all cooking maneuvers and especially when cleaning the oven and its components. Overweight on the door can unbalance it and cause it to tip over. Do NOT climb on top of the door.
No colocar objetos pesados apoyados en la puerta durante todas las maniobras de cocinado y especialmente en las de limpieza del horno y sus componentes. El sobrepeso en la puerta puede desequilibrarlo y provocar su volcado. NO subirse en ningún caso encima de la puerta.



Do not subject the grill racks to sudden changes in temperature. To clean them properly, wait until they have cooled down after use.
No exponerlas las rejillas a cambios bruscos de temperatura. Para su correcta limpieza esperar a que se enfrien después de su uso.

9.2 DAILY CLEANING LIMPIEZA DIARIA

CLEANING SYMBOLS:

SÍMBOLOS DE LIMPIEZA:



Clean with grease remover and a brush.
Limpiar con quitagrasa y cepillo.



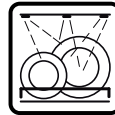
Clean with grease remover and wet cloth.
Limpiar con quitagrasa y trapo húmedo.



Clean with wirebrush.
Limpiar con cepillo metálico.

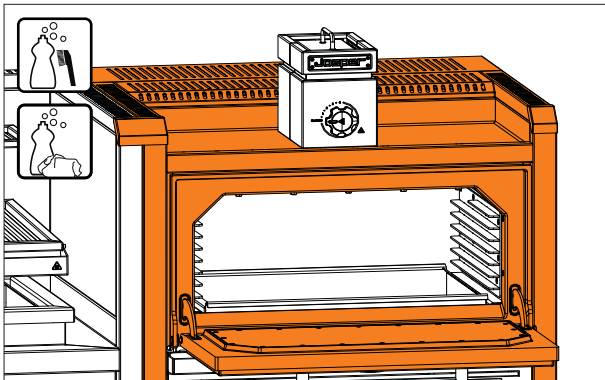


Do NOT use water nor put in dishwasher.
NO usar agua ni poner en el lavavajillas.



Put in dishwasher.
Usar lavavajillas.

COUNTER DOOR, DOOR FRAME AND EXTERIOR CONTRAPUERTA, MARCO Y EL EXTERIOR

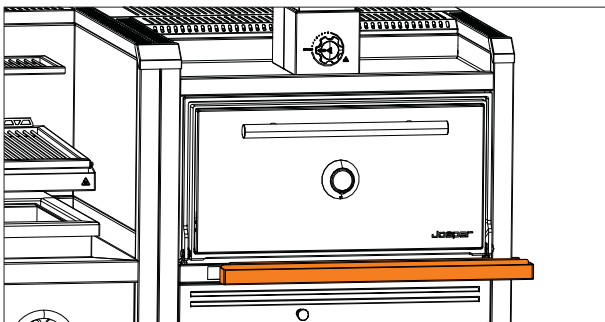


Clean well the door frame, especially where grease from cooking accumulates more with a brush. And the exterior of the oven with a cloth.

This has to be done at the beginning of every use.

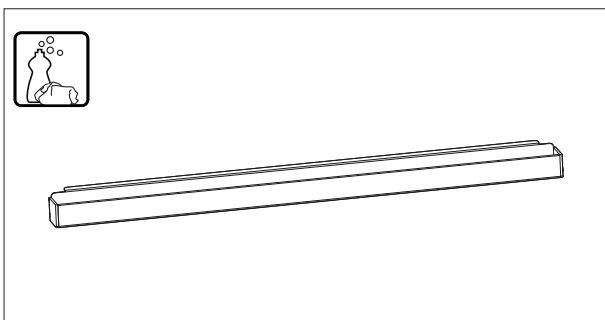
Limpiar bien todo el marco usando un cepillo, sobre todo los lugares dónde se acumula más grasa durante la cocción. Y el exterior del horno usando un trapo húmedo. Realizar esta acción al inicio de cada uso.

GREASE TRAY RECOGEGRASAS

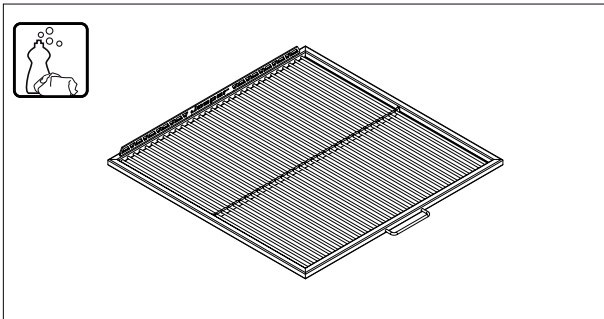
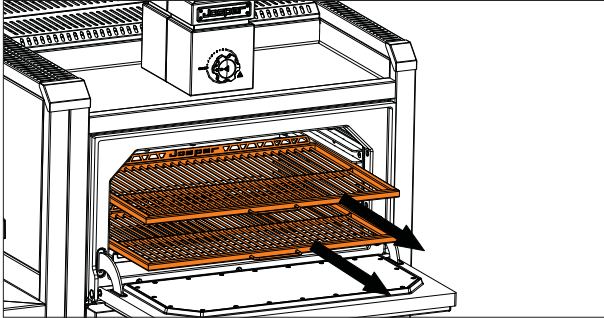


Push upwards to disengage it and slide it out to the side.

Empujar hacia arriba para desencajarlo y extraerlo deslizando hacia el lado.



GRILLRACKS PARRILLAS



Take the grill racks out of the oven carefully and clean them with a wire brush. This must be done before cooking to clean the grease accumulated from the previous use.

Extraer la parrilla de dentro del horno con cuidado y limpiarla con un cepillo de alambre. Este debe hacerse antes de cocinar para limpiar la grasa acumulada durante el uso anterior.



CAUTION! The grills do not have an outlet lock, while cooking do not extract the grills more than 2/3 of its depth.

¡CUIDADO! Las parrillas no tienen bloqueo de salida, durante el cocinado no extraerlas más de 2/3 de su profundidad.



The tray supports are made up of two parts. Make sure that they are correctly assembled and centred in the positioner on the top of the oven before use.

Los soportes para bandejas están compuestos por dos piezas. Asegúrese que quedan correctamente ensambladas y centradas en el posicionador situado en la parte superior del horno antes de su uso.

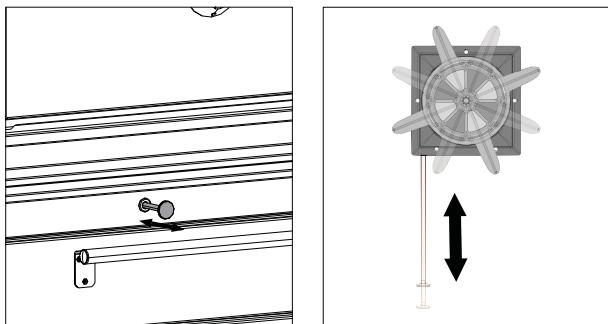


Be careful with the spillage of liquids that may be contained in the trays and containers used both on the tray racks and inside the oven.

Tenga cuidado con el derramamiento de líquidos que puedan contener las bandejas y los recipientes que se usan tanto en los soportes de bandejas como en el interior del horno.

ASH DRAWER CAJÓN CENIZAS

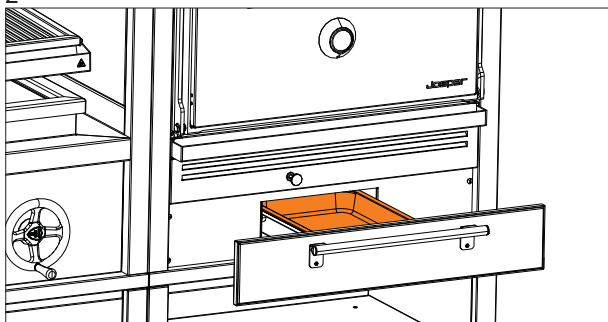
1



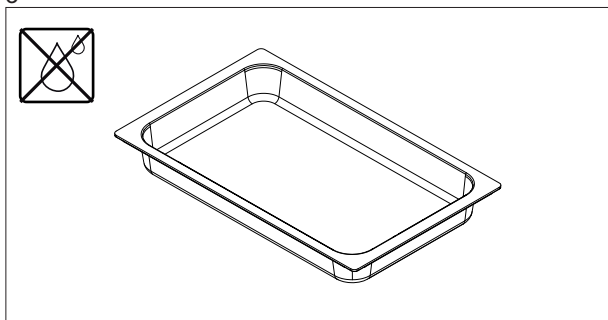
Open and close the lower vent repeatedly so that the blades clean the chute and the ash falls into the drawer.

Abrir y cerrar repetidamente el registro inferior para que las aspas limpien la tolva y las cenizas se precipiten en el cajón.

2



3



Dry all parts of the oven completely before using it after cleaning.

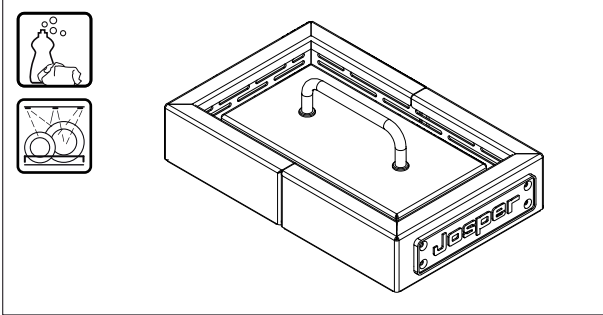
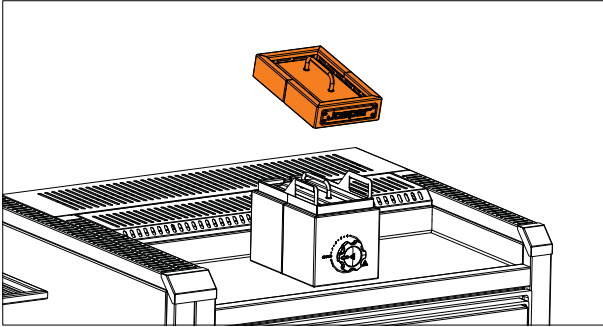
Secar completamente todas las partes del horno antes de usarlo tras el lavado.

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

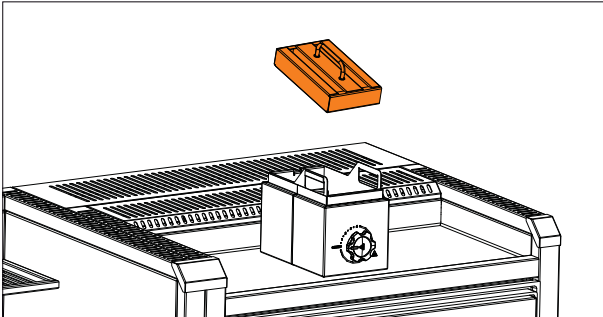
Eliminación de las cenizas- Las cenizas deberán ser recogidas en un contenedor de metal con un cierre de seguridad. El contenedor cerrado deberá estar situado sobre un suelo no combustible, lejos de cualquier material combustible, mientras se espera su enfriamiento. La eliminación de las cenizas tendrá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

HEAT SINK AND FIREBREAK FILTER DISIPADOR Y FILTRO CORTAFUEGOS

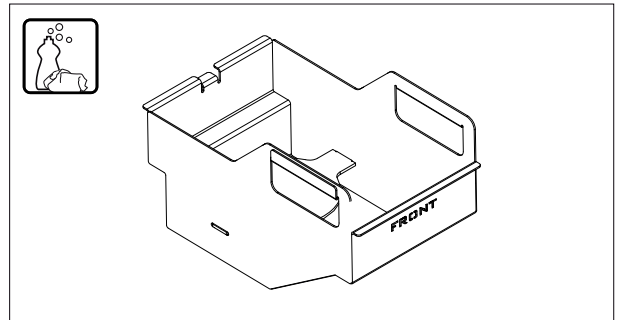
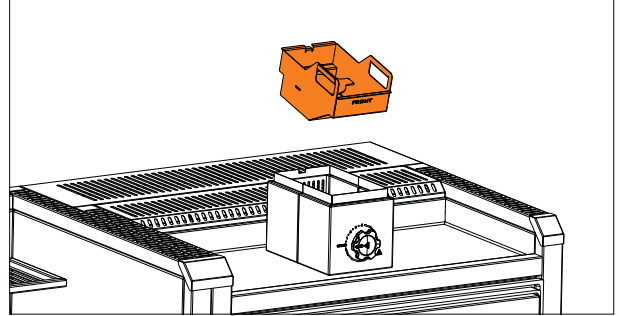
1



2



3



Dry all parts of the oven completely before using it after cleaning.

Secar completamente todas las partes del horno antes de usarlo tras el lavado.



Make sure that the firebreak filter and firebreak dissipator assembly are always clean and assembled in the correct position before lighting the charcoal.

Asegurese de que el conjunto compuesto por el filtro cortafuegos y disipador esten siempre limpios y ensamblados en su correcta posición antes de encender el carbón.



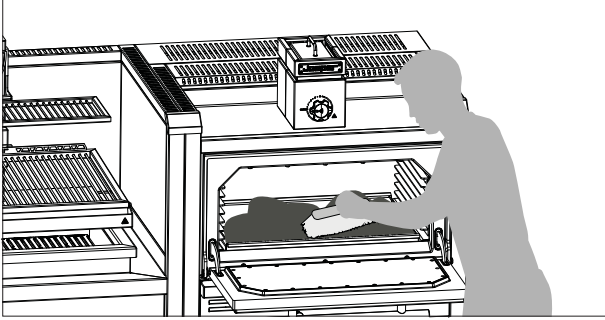
Do NOT use water or other liquids to clean the inside of the firebreak.

No utilizar agua ni otros líquidos para limpiar el interior del cortafuegos.

9.3 WEEKLY CLEANING LIMPIEZA SEMANAL

OVEN'S INTERIOR CHUTE AND FIRE GRATES TOLVA INTERIOR DEL HORNO Y REJILLAS DE FUEGO

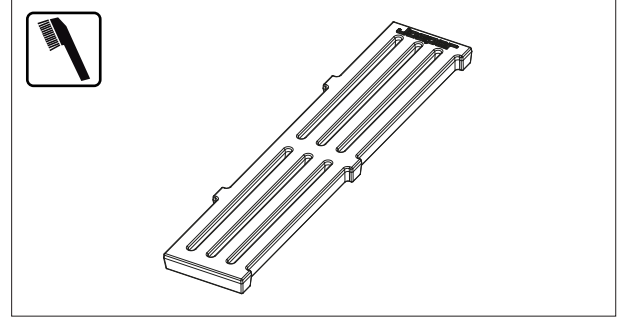
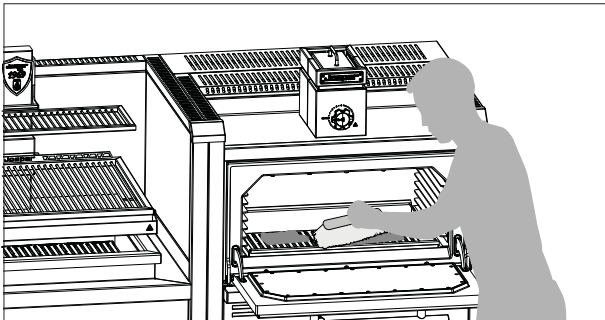
1



Remove the cold ashes using a bristle brush to push them down, and send them to the ash drawer.

Sacar las cenizas frías usando un cepillo metálico para hacer que bajen al cajón de las cenizas.

2



Wait for the iron to cool down before cleaning the fire grates with water. In order to remove the dirt from the enamel, they must be heated again.

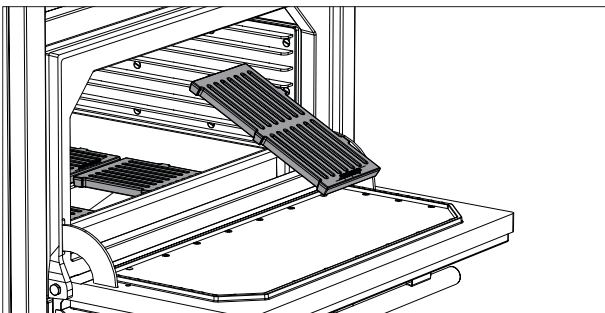
Esperar a que se enfríe el hierro para la limpieza con agua de las rejillas de fuego. Para despegar la suciedad del esmalte se les debe dar calor de nuevo.

Do not subject the grill racks to sudden changes in temperature. To clean them properly, wait until they have cooled down after use.

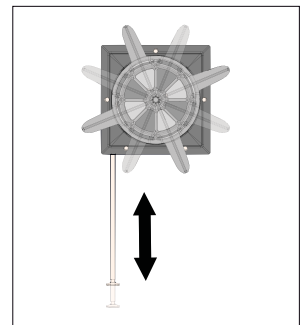
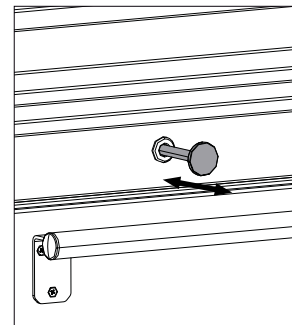


No exponerlas las rejillas a cambios bruscos de temperatura. Para su correcta limpieza esperar a que se enfríen después de su uso.

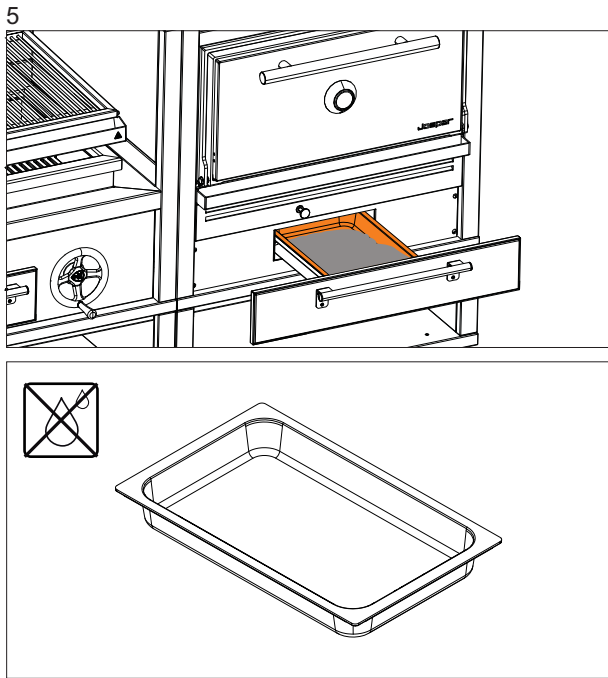
3



4



9.3 WEEKLY CLEANING LIMPIEZA SEMANAL

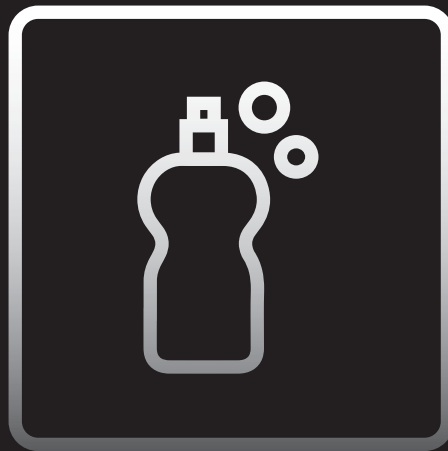


Disposal of ashes- Ashes should be placed in a metal container with a tight-fitting lid. The closed container of ashes should be placed on a non-combustible floor or on the ground, well away from all combustible materials, pending final disposal. When the ashes are disposed by burial in soil or otherwise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

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

10. BASQUE GRILL CLEANING AND MAINTENANCE

10. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DE LA PARRILLA VASCA



10.1 WARNINGS ADVERTENCIAS



Perform all steps while the Basque Grill is cold to avoid burns.

Realizar las operaciones cuando la Parrilla Vasca esté fría para evitar quemaduras.



Do NOT use abrasives or chemical products to clean the Basque Grill.

NO utilice productos abrasivos o químicos para limpiar la Parrilla Vasca.



DO NOT pour ashes into containers made of flammable or thermodeformable materials (plastic, rubber, wood or similar).

NO verter las cenizas en recipientes fabricados con material inflamables o termodeformados (plástico, goma, madera o similares).



Do NOT use water or pressure washers to clean the Basque Grill.

NO utilice agua ni hidrolimpiadoras para limpiar la Parrilla Vasca



Dry all parts of the grill completely before using it after cleaning.

Secar completamente todas las partes de la Parrilla antes de usarla tras el lavado.



Do not subject the grill racks to sudden changes in temperature. To clean them properly, wait until they have cooled down after use.

No exponerlas las rejillas a cambios bruscos de temperatura. Para su correcta limpieza esperar a que se enfrien después de su uso



In equipments without wheels, use a hydraulic transpallet system to move the oven and carry out periodic cleaning of the installation. Handle the oven very carefully taking into account possible floor slopes.

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

Cleaning symbols:

Símbolos de limpieza:



Clean with a grease remover and brush.

Limpiar con quitagrasa y cepillo.



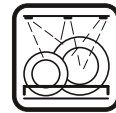
DO NOT use water or put in a dishwasher.

NO usar agua ni poner en el lavavajillas.



Clean with a grease remover and damp cloth.

Limpiar con quitagrasa y trapo húmedo.



Put in a dishwasher.

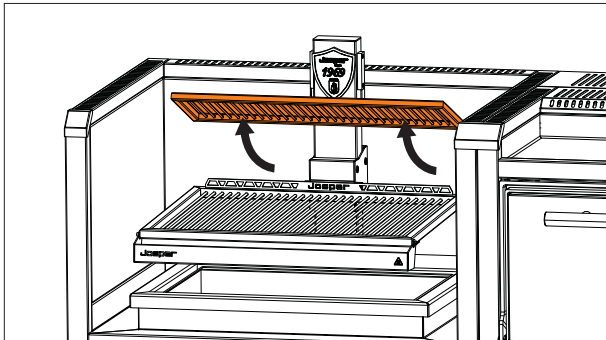
Usar lavavajillas.



Clean with a wire brush.

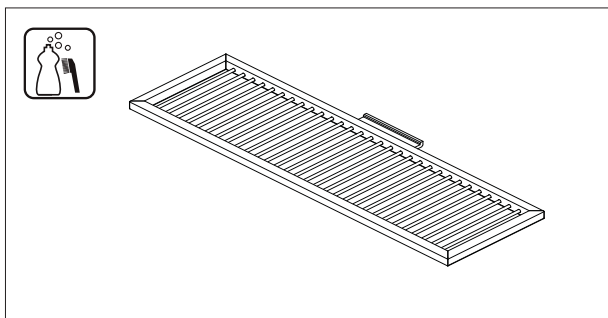
Limpiar cepillo metálico.

FOOD TEMPERER GRATE REJILLA ATEMPERADORA

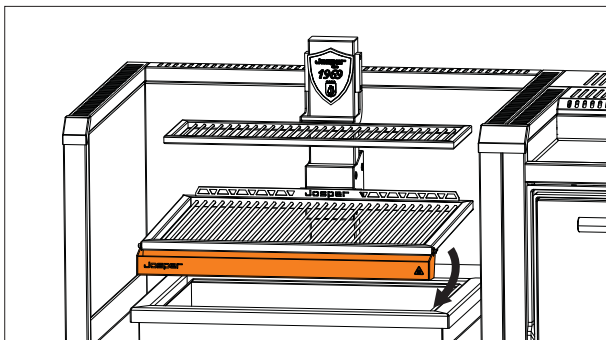


Tilt the food warming rack upwards to remove it. Clean with a grease remover and a damp cloth.

Inclinar hacia arriba para desmontar la rejilla atemperadora. Limpiar con quitagrasas y un trapo húmedo.

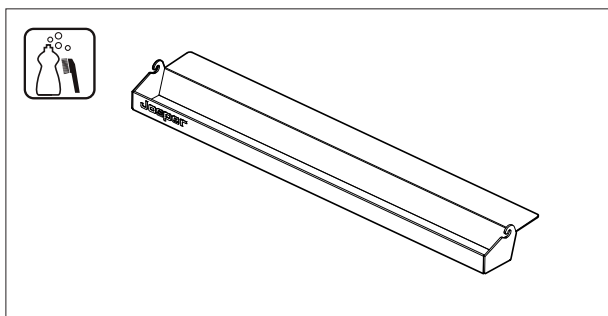


GREASE TRAY RECOGEGRASAS

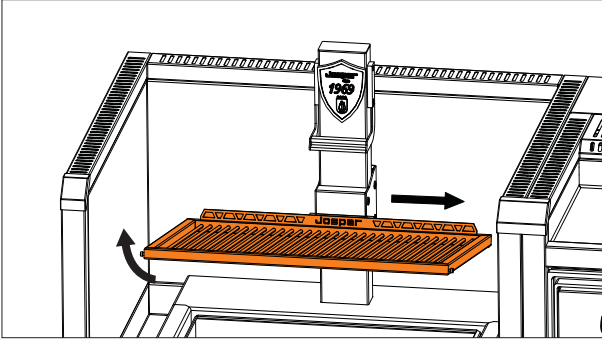


Unhook it from the grill to remove it. Clean with a grease remover and a damp cloth.

Desenganchar de la parrilla para extraerlo. Limpiar con quitagrasas y un trapo húmedo.

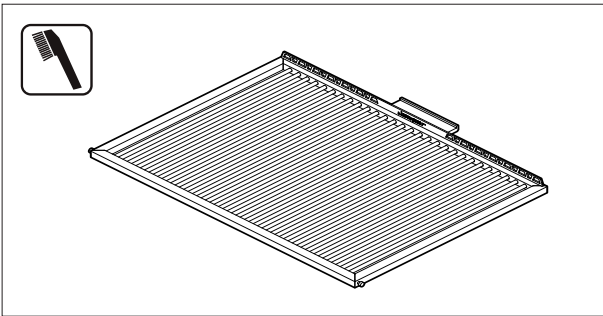


BROILING GRILL RACK PARRILLA DE COCCIÓN

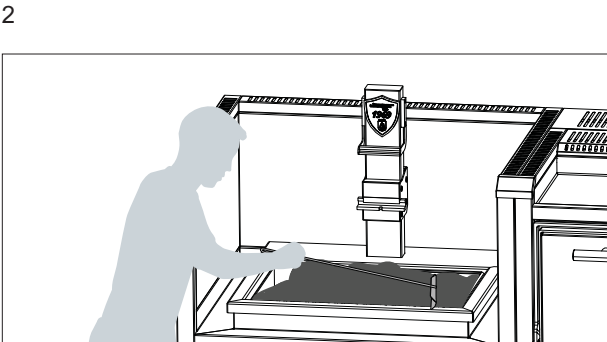
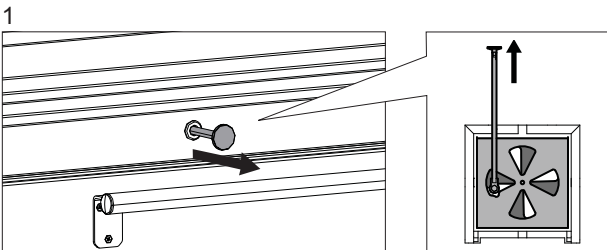


Tilt the grill rack upwards and then slide it off. Clean it with a wire brush. This should be done before cooking to remove any build-up of grease from the previous use.

Inclinar hacia arriba la parrilla y entonces deslizarla para quitarla. Limpiar con un cepillo de alambre. Debe hacerse antes de cocinar para limpiar la grasa acumulada durante el uso anterior.



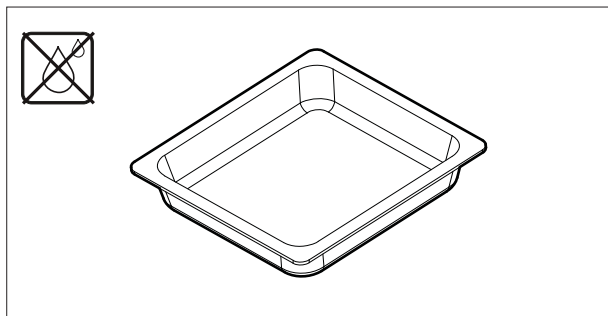
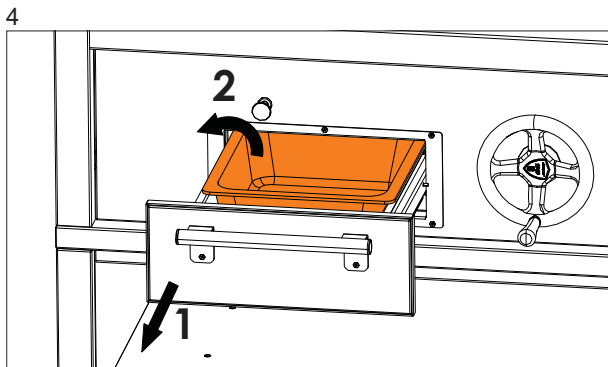
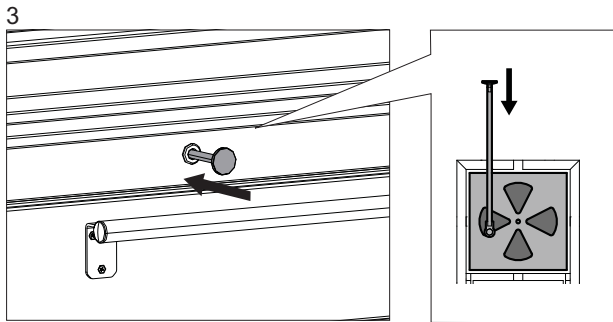
ASH DRAWER CAJÓN CENIZAS



Remove the cold ashes by using the poker to push them down into the ash drawer.

Sacar las cenizas frías usando el atizador para hacer que bajen al cajón de las cenizas.

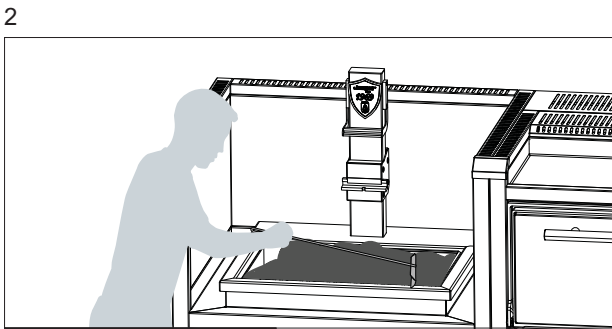
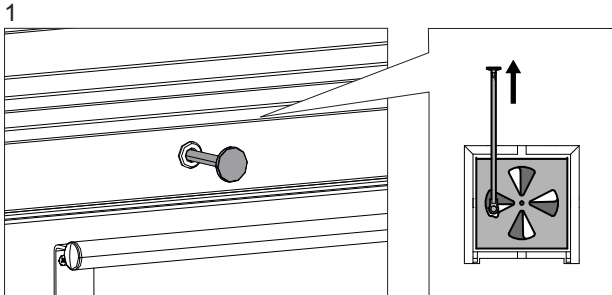
10.2 DAILY CLEANING LIMPIEZA DIARIA



Disposal of the ashes- The ashes should be collected in a metal container with a safety catch. The sealed container must be placed on a non-combustible floor, away from any combustible material, while waiting for it to cool. Ashes must be disposed of in accordance with local regulations for this type of waste and must not be removed from the metal container until they have cooled down completely.

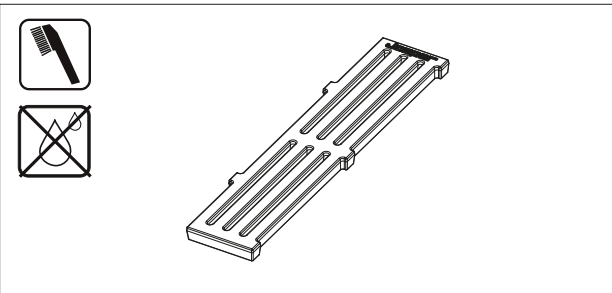
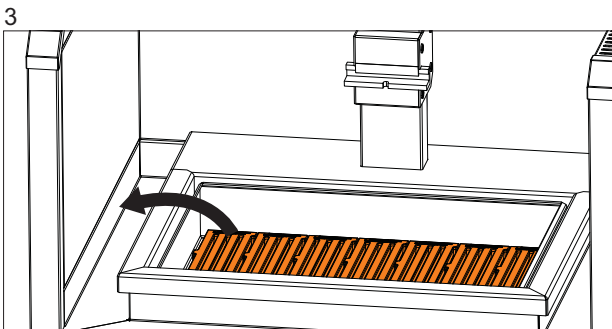
Eliminación de las cenizas- Las cenizas deberán ser recogidas en un contenedor de metal con un cierre de seguridad. El contenedor cerrado deberá estar situado sobre un suelo no combustible, lejos de cualquier material combustible, mientras se espera su enfriamiento. La eliminación de las cenizas tendrá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

FIRE GRATES, COMBUSTION SHIELD AND GRILL'S INTERIOR CONE REJILLAS DE FUEGO, ESCUDO DE COMBUSTIÓN Y CONO INTERIOR DE LA PARRILLA



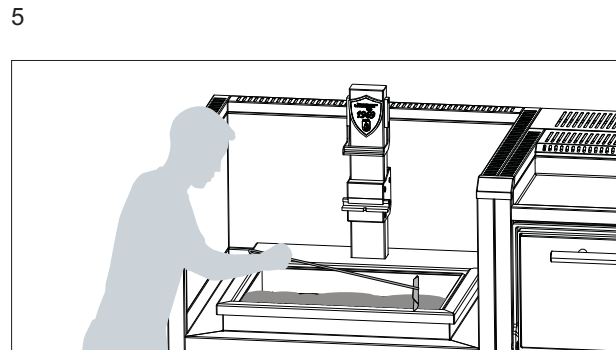
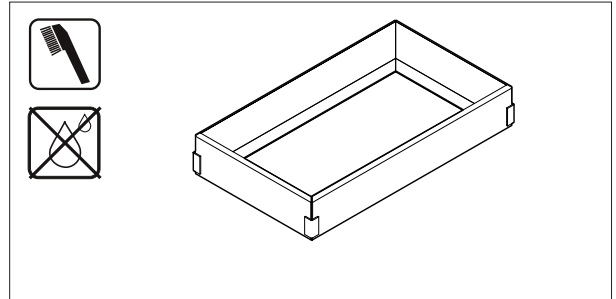
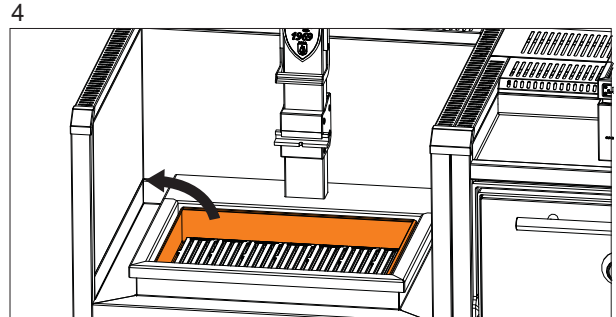
Remove the cold ashes using the poker to push them down the grates, and send them to the ash drawer.

Sacar las cenizas frías usando el atizador para hacer que bajen al cajón de las cenizas.



Wait for the iron to cool down before cleaning the fire grates with water. In order to remove the dirt from the enamel, they must be heated again.

Esperar a que se enfríe el hierro para la limpieza con agua de las rejillas de fuego. Para despegar la suciedad del esmalte se les debe dar calor de nuevo.



Dry all parts of the Basque Grill completely before using it after cleaning.

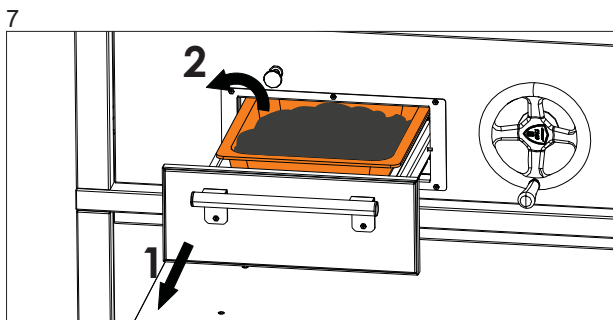
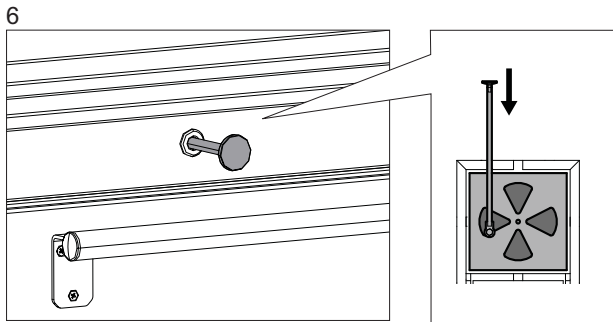
Secar completamente todas las partes de la Parrilla Vasca antes de usarlo tras el lavado.



Do not subject the grill racks to sudden changes in temperature. To clean them properly, wait until they have cooled down after use.

No exponerlas las rejillas a cambios bruscos de temperatura. Para su correcta limpieza esperar a que se enfríen después de su uso.

10.3 WEEKLY CLEANING LIMPIEZA SEMANAL



Disposal of the ashes- The ashes should be collected in a metal container with a safety catch. The sealed container must be placed on a non-combustible floor, away from any combustible material, while waiting for it to cool. Ashes must be disposed of in accordance with local regulations for this type of waste and must not be removed from the metal container until they have cooled down completely.

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



11. OVEN MAINTENANCE INSTRUCTIONS

11. INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO DEL HORNO



11.1 WARNINGS ADVERTENCIAS



CAUTION! Make sure that the oven is cold.
¡CUIDADO! Asegúrese que el horno esté frío.



When using this oven, use the parts and follow the methods recommended by Jospers in this manual.
Al usar el horno, emplear las piezas y seguir los métodos recomendados por Jospers en este manual.



DANGER! DO NOT place any combustible materials within 30 cm (11 3/4 in) of the sides or top of the oven.
¡PELIGRO! NO colocar ningún material combustible a menos de 30 cm de los laterales ni encima del horno.



Carefully check the reference numbers and names when ordering spares, accessories or parts from Jospers. And make sure that you provide the right name and reference number.
Fíjese bien en las referencias y nombres al pedir recambios, accesorios o piezas a Jospers. Y asegúrese de decir el nombre y referencia correctos.



It is forbidden to modify the appliance in any way without prior authorisation from Jospers.
Se prohíbe cualquier modificación del aparato no autorizado previamente por Jospers.

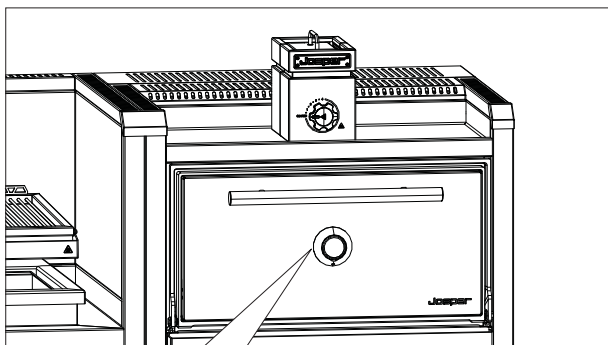


Do NOT use pieces or parts of other ovens or companies.
NO utilice piezas o partes de otros hornos o compañías.

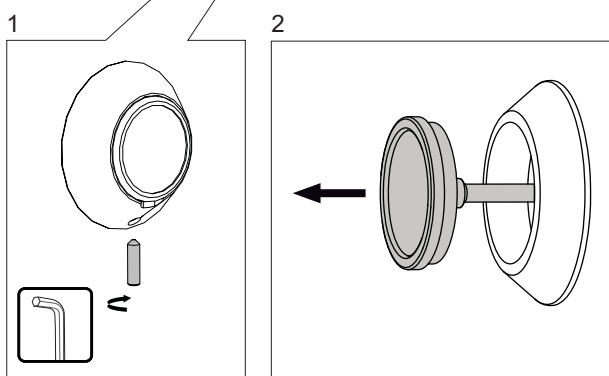


Jospers will not be held responsible of the damages provoked to the people, parts or installations caused by an improper use or maintenance of the oven.
Jospers no se hace responsable de los daños ocasionados a las personas, piezas o las instalaciones causados por un uso o mantenimiento indebido del horno.

11.2 THERMOMETER REPLACEMENT CAMBIO DE TERMÓMETRO

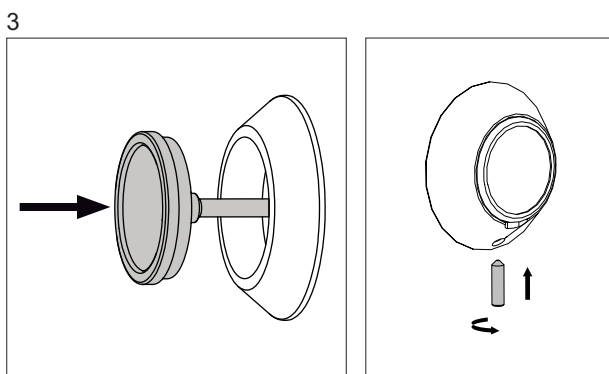


CAUTION! Make sure that the oven is cold.
CUIDADO! Asegúrese que el horno esté frío.



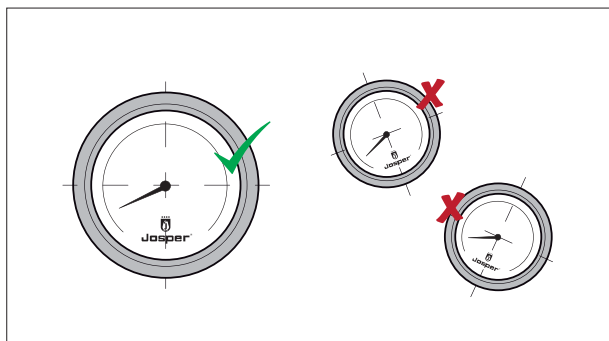
Unscrew the bolt with an Allen key, twisting it with an anticlockwise direction, and remove the thermometer.

Afloje el tornillo con una llave Allen, y saque el termómetro.



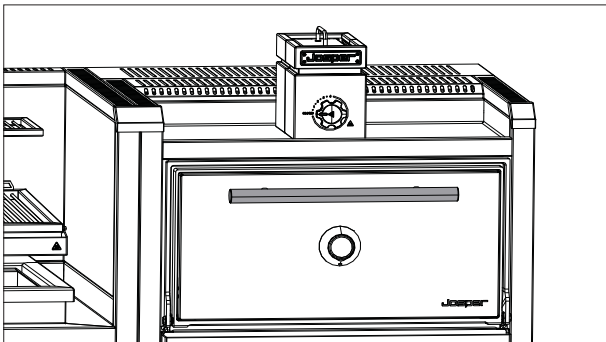
Put the new thermometer in place and make sure that it is set straight. Screw the bolt back in place using an Allen key.

Coloque el termómetro nuevo en su sitio y asegúrese de que quede recto. Vuelva a apretar el tornillo en su sitio usando una llave allen.

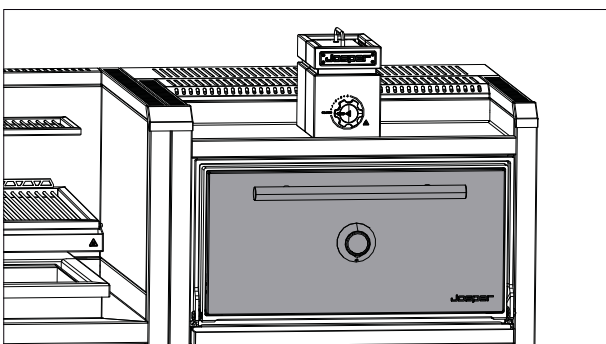


11.3 HANDLE REPLACEMENT CAMBIO DEL TIRADOR

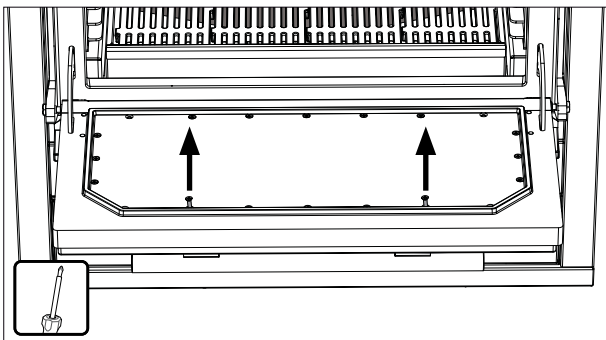
1



2

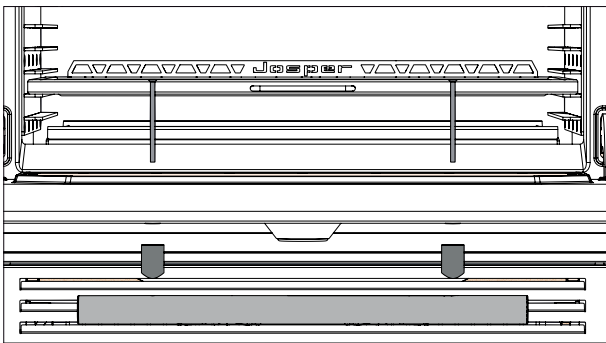


3



Unscrew the two screws indicated in the drawing.
Desatornille los dos tornillos que se indican en la imagen.

4



Hold the handle when you are unscrewing. Replace the handle.

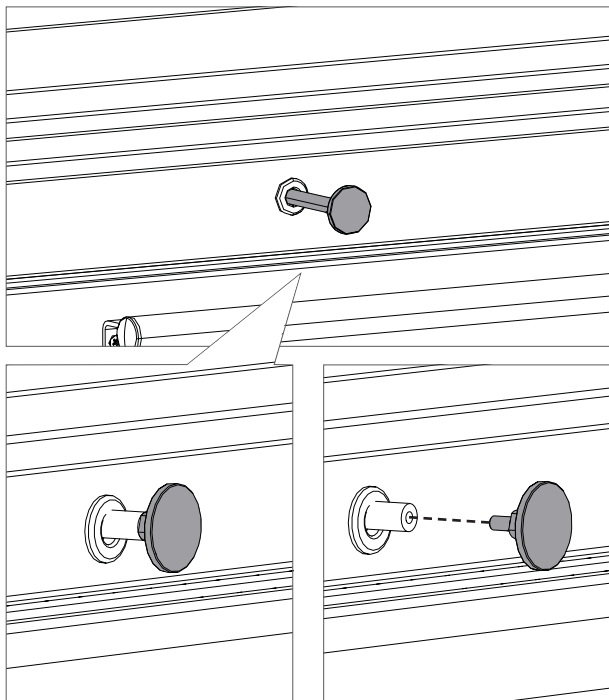
Sujete el tirador cuando este desatornillando. Reemplace el tirador.

11.4 DOOR TRACTION SYSTEM REPLACEMENT CAMBIO SISTEMA DE TRACCIÓN PUERTA

To replace the chain and spring follow the instructions from 1 to 11 and to replace the pulley from 1 to 13, without removing the chain and spring.

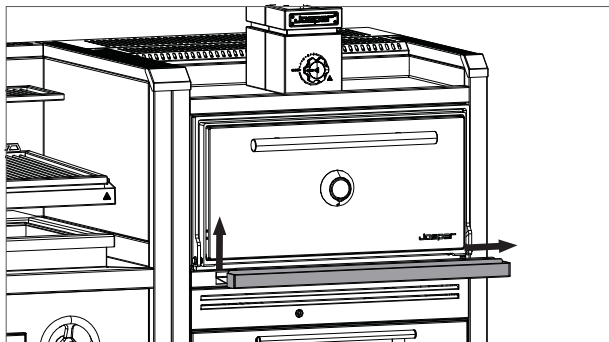
Para realizar el cambio de la cadena y el muelle seguir las instrucciones de la 1 a la 11 y para cambiar la polea de la 1 a la 13, sin necesidad de extraer la cadena y el muelle.

1



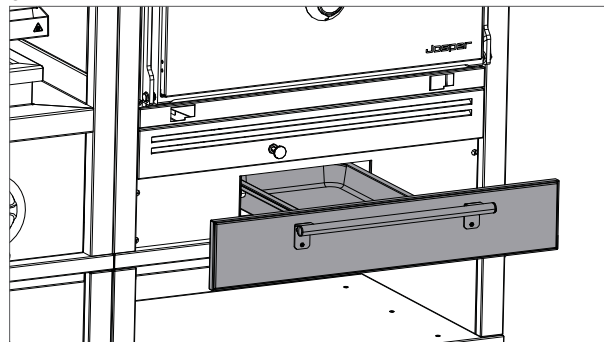
Disassemble the lower vent's handle.
Desmontar el tirador del registro inferior.

2



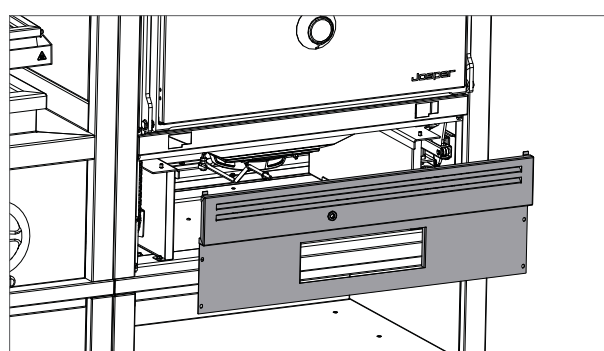
Dismount the grease tray.
Desmontar el recoge grasas.

3



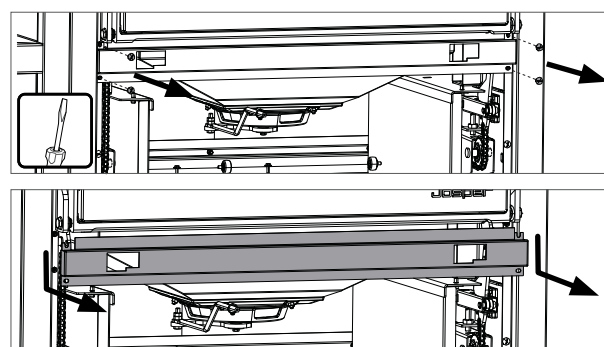
Take out the ash drawer.
Extraer el cajón de cenizas.

4



Dismount the ventilation grid.
Desmontar la rejilla de ventilación.

5



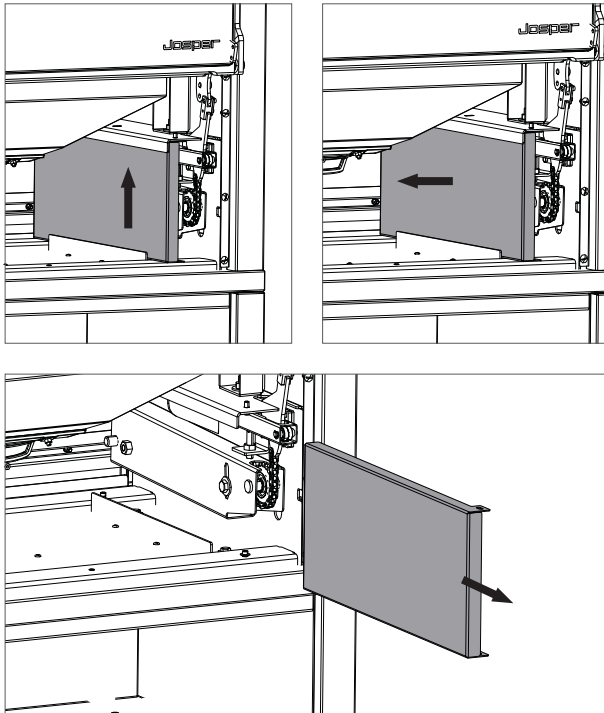
Unscrew the two bolts that hold the grease tray support and scroll it down.
Desatornillar los dos tornillos que sujetan el soporte del recoge grasas y desplazarlo hacia abajo.

11.4 DOOR TRACTION SYSTEM REPLACEMENT CAMBIO SISTEMA DE TRACCIÓN PUERTA

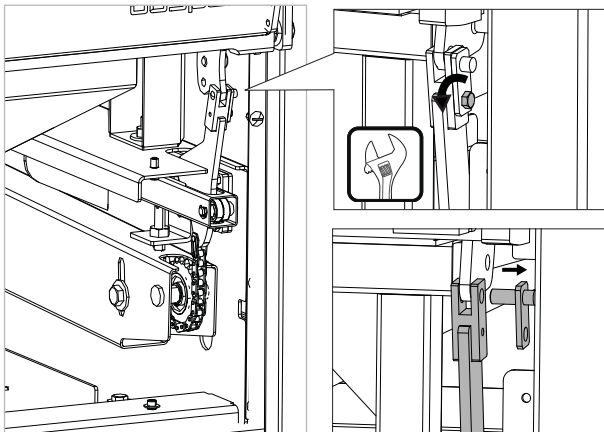
Loosen the two screws that prevent movement of the support, and then remove it, first moving down and then forward.

Aflojar los dos tornillos que evitan el movimiento del soporte y, a continuación, extraerlo, desplazando primero hacia abajo y a continuación hacia delante.

7



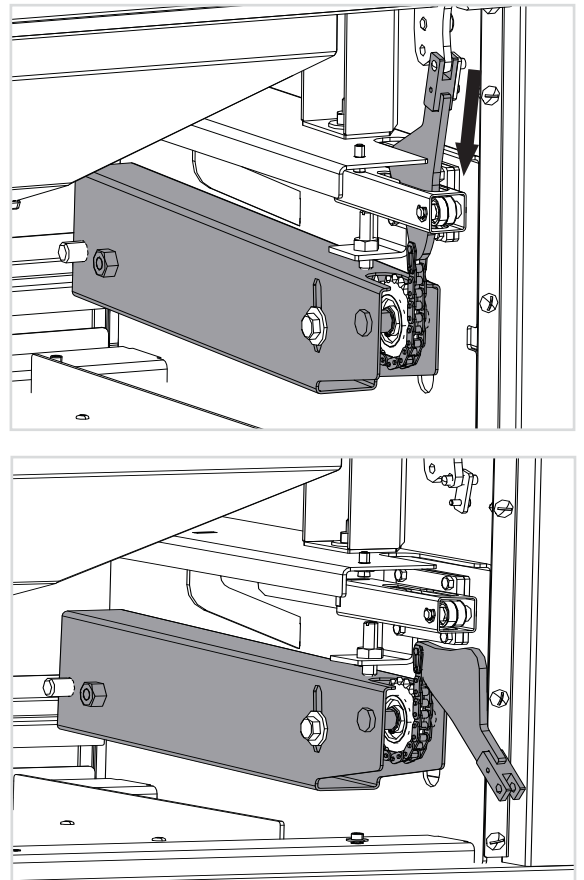
8



To remove the cam first, unscrew the fixing bolt, and then remove the pin.

Para liberar la leva primero se debe desenroscar el tornillo de fijación del pasador, y seguidamente extraer el pasador.

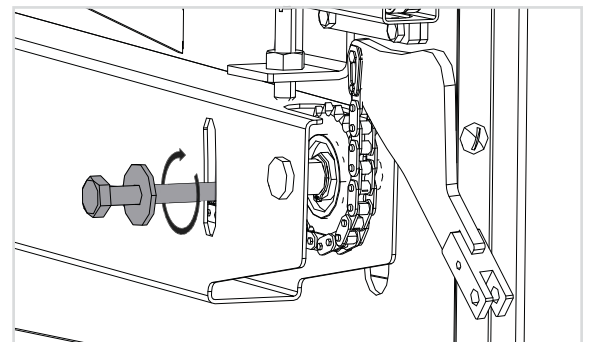
9



Pass the cam down through the damping system.

Pasar la leva hacia abajo a través del sistema de amortiguación.

10

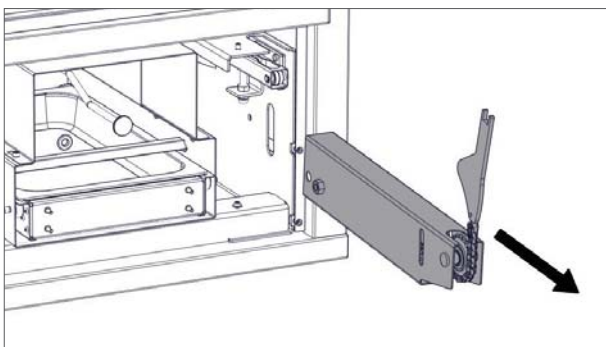
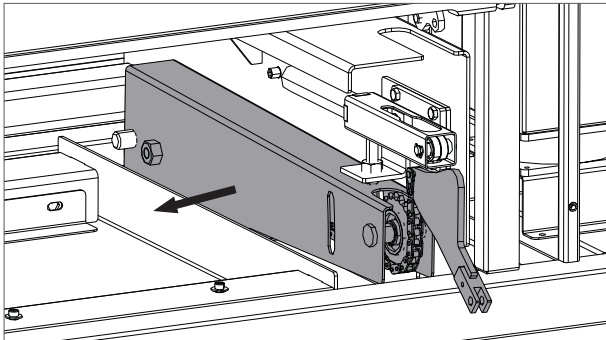


Loosen the screw that locks the set.

Aflojar el tornillo que bloquea el conjunto.

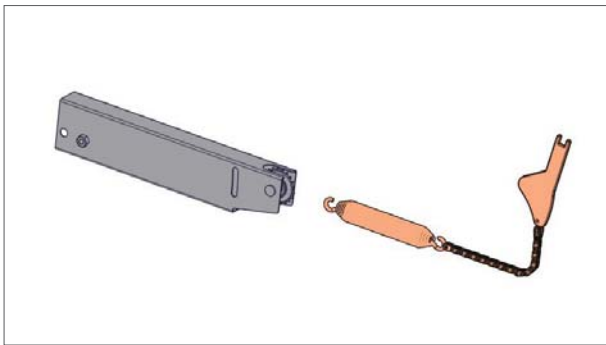
11.4 DOOR TRACTION SYSTEM REPLACEMENT CAMBIO SISTEMA DE TRACCIÓN PUERTA

11



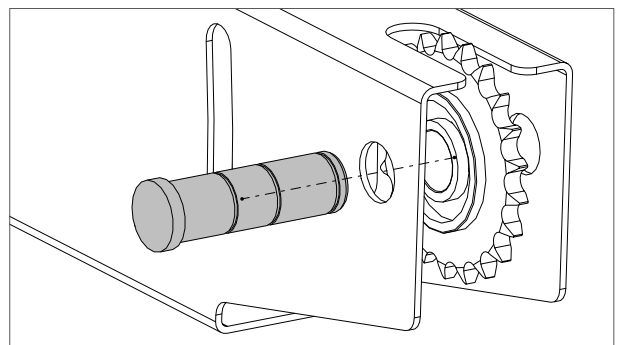
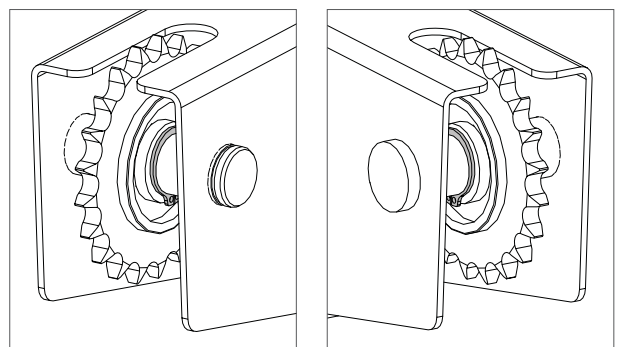
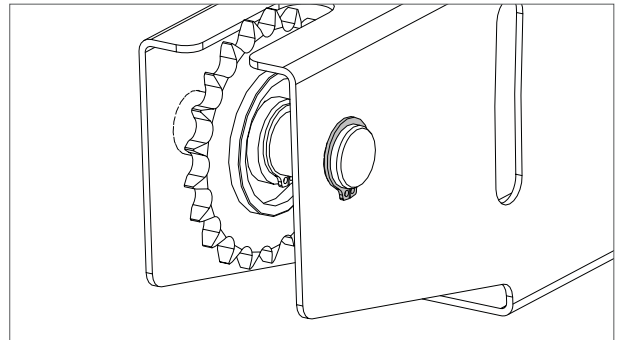
Slide the set to the center and take it out.
Desplazar el conjunto hacia el centro y extraerlo.

12



Dismount the chain and the spring.
Desmontar el muelle y la cadena.

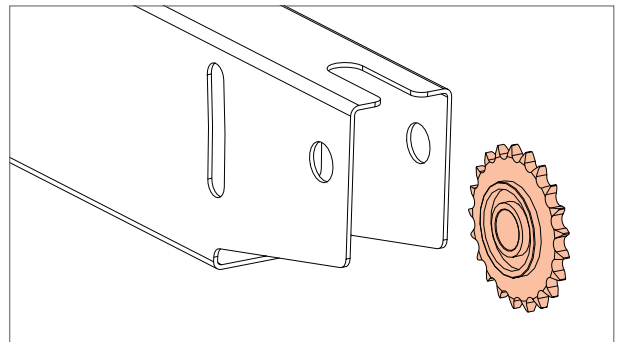
13



Take out the snap rings that holds the axis of the pulley and the axis.

Extraer los anillos elásticos que sostienen el eje de la polea y el eje.

14

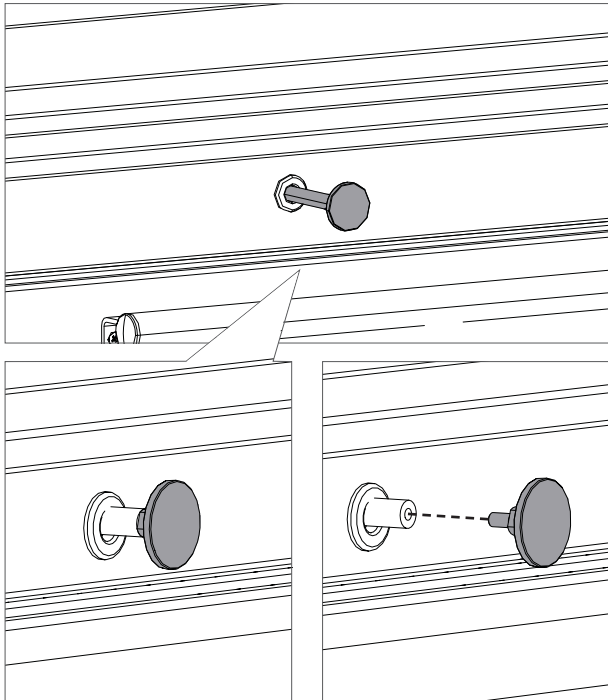


Dismount the pulley. Assemble the new door traction system following the steps above backwards.

Desmontar la polea. Ensamblar el nuevo sistema de tracción de la puerta siguiendo los pasos anteriores al revés.

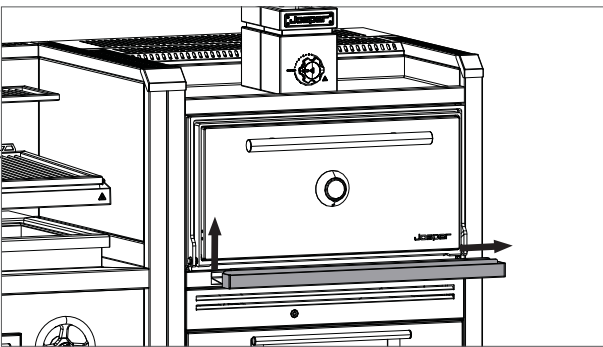
11.5 DAMPING SYSTEM REPLACEMENT CAMBIO DE SISTEMA DE AMORTIGUACIÓN

1



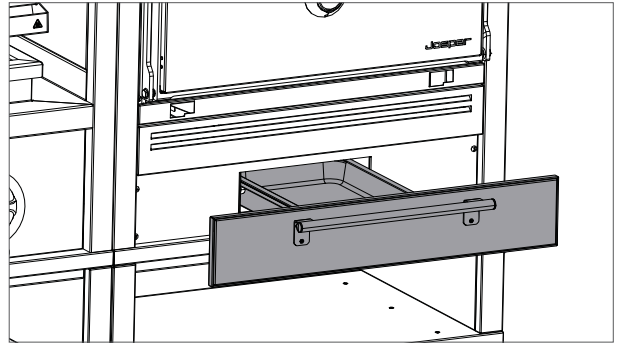
Disassemble the lower vent's handle.
Desmontar el tirador del registro inferior.

2



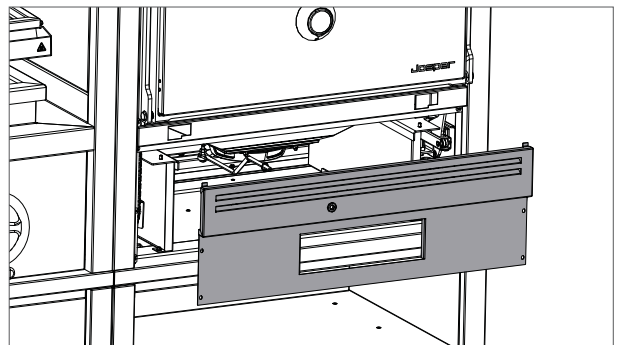
Push upwards to disengage the grease tray and remove it by sliding it to the right side.
Empujar hacia arriba para desenganchar el recoge grasas y extraerlo deslizando hacia el lado derecho.

3



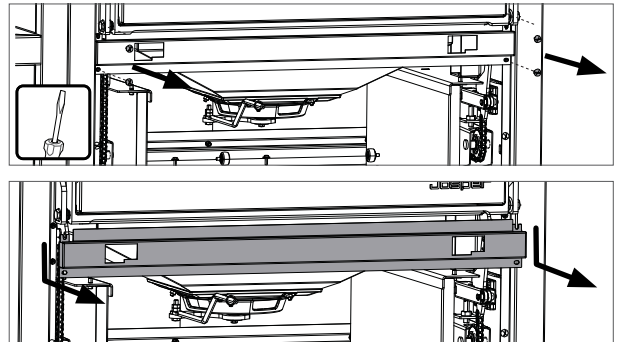
Take out the ash drawer.
Extraer el cajón de cenizas.

4



Dismount the ventilation grid.
Desmontar la rejilla de ventilación.

5

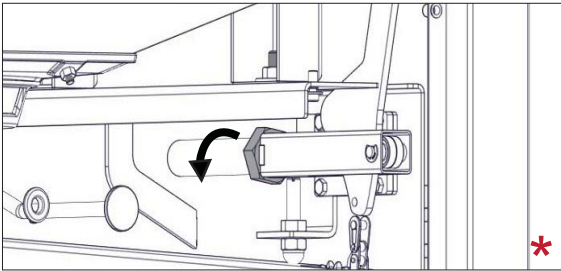


Unscrew the two bolts that hold the grease tray support and scroll it down.

Desatornillar los dos tornillos que sujetan el soporte del recoge grasas y desplazarlo hacia abajo.

11.5 DAMPING SYSTEM REPLACEMENT CAMBIO DE SISTEMA DE AMORTIGUACIÓN

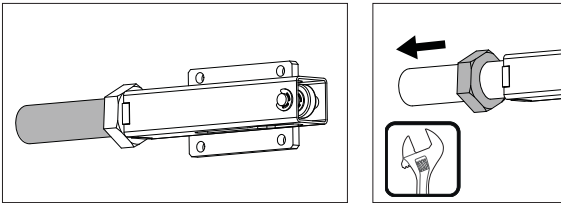
7



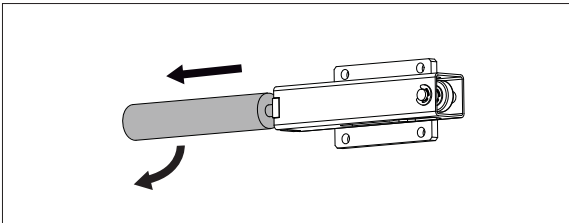
To remove the shock absorber, first of all loose up the nut and take it off.

Para quitar el amortiguador, primero aflojar la tuerca y retirarla.

8

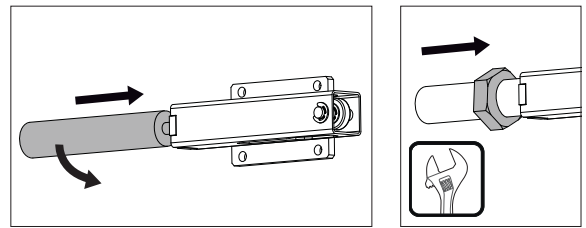


9



Remove the old shock absorber carefully.
Saque el amortiguador viejo con cuidado.

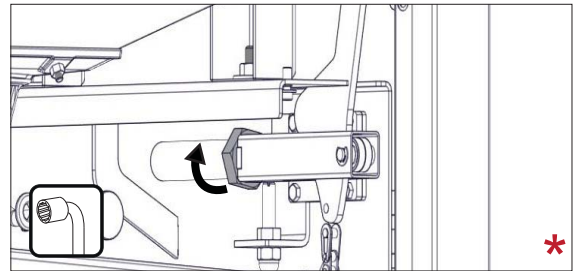
10



Put the new shock absorber in. Loosen or tighten the shock absorber according to your needs. Place the nut, leave it loosely to be able to regulate the force of the piston once the assembly is assembled. Then screw the nut back in. If the support with guide of the damping system need to be changed as well, do so in this step.

Colocar el nuevo amortiguador. Apretar o aflojar el amortiguador acorde a sus necesidades. Colocar la tuerca, dejarla sin apretar para poder regular la fuerza del pistón una vez montado el conjunto. Si el soporte con guía del sistema de amortiguación también debe cambiarse, hágalo en este paso.

11



Finally, make sure the system works properly, tighten the piston locking nut and replace the components of the oven that we had to extract to reach the damping system.

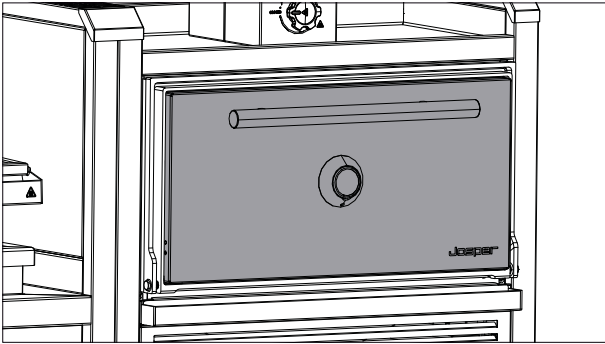
Finalmente, asegurarse de que el sistema funciona correctamente, apretar la tuerca de fijación del pistón y volver a colocar los componentes del horno que hemos tenido que extraer para llegar al sistema de amortiguación.

* The oven door must be open.

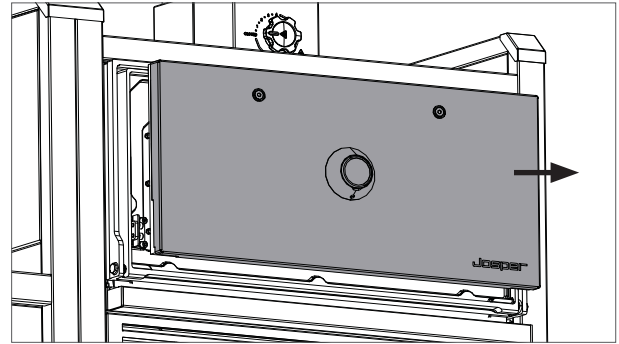
* La puerta del horno debe estar abierta.

11.6 DOOR COVER REPLACEMENT CAMBIO DE LA TAPA DE LA PUERTA

1

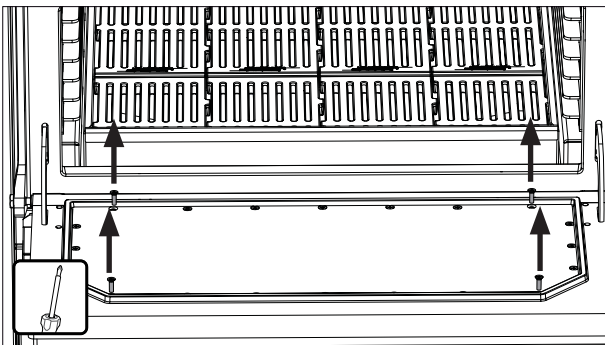


4



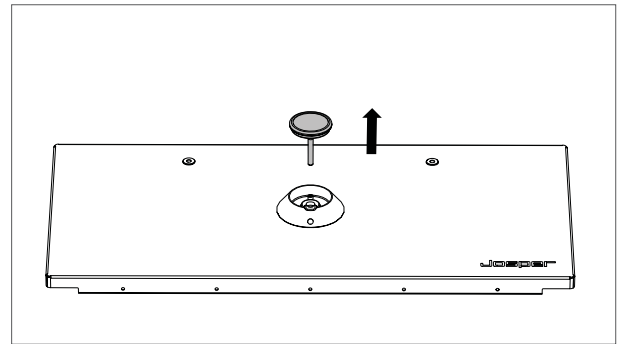
Remove the cover.
Retirar la tapa.

2



Unscrew the four screws indicated in the drawing.
Desatornille los cuatro tornillos que se indican en la imagen.

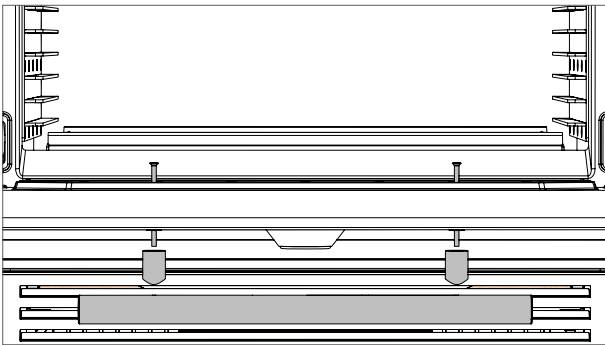
5



Remove the thermometer following the steps described in chapter 8.2.

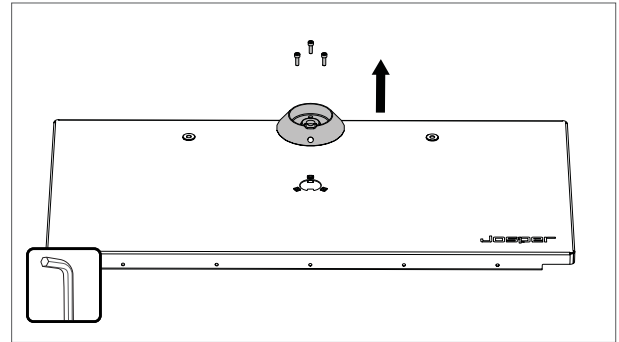
Quitar el termómetro siguiendo los pasos descritos en el capítulo 8.2.

3



Remove the handle and their connectors.
Retirar el tirador y sus conectores.

6

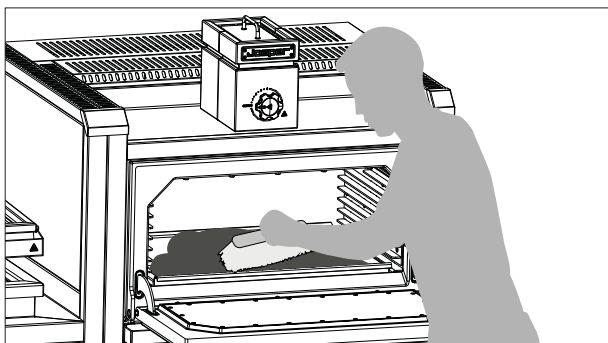


Unscrew the three bolts that hold the thermometer's embellishment .

Desatornillar los tres tornillos que sujetan el embellecedor del termómetro.

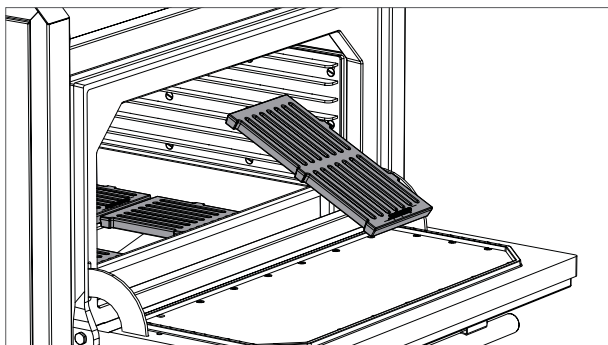
11.7 LOWER VENT REPLACEMENT CAMBIO DEL REGISTRO INFERIOR

1



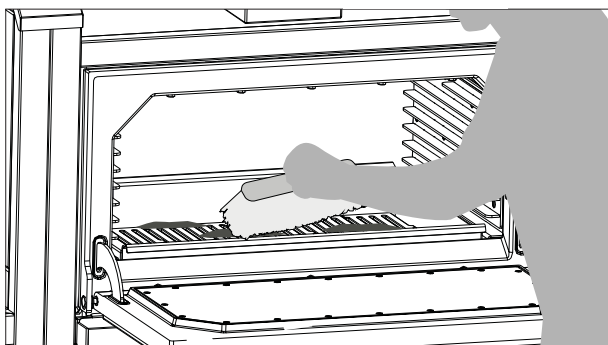
Remove the cold ashes using a bristle brush to push them down, and send them to the ash drawer.
Extraer las cenizas frías usando un cepillo de púas para hacer que bajen al cajón de las cenizas.

2

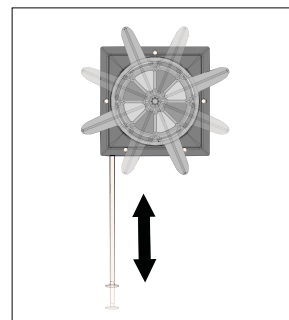
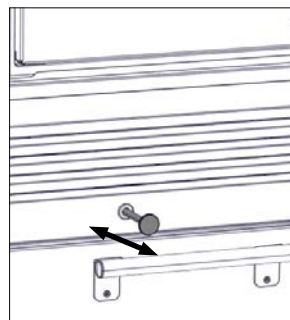


Remove the fire grates.
Retirar las rejillas de fuego.

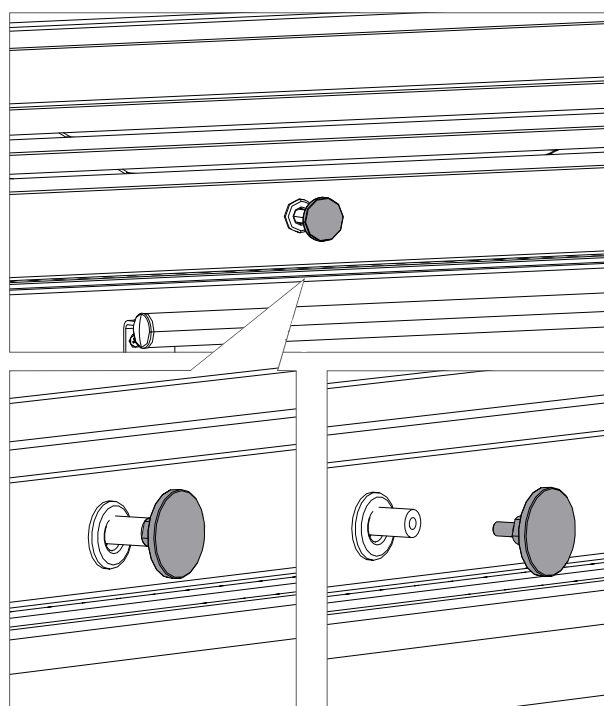
3



Clean the ashes of the chute.
Limpiar de cenizas el cono.



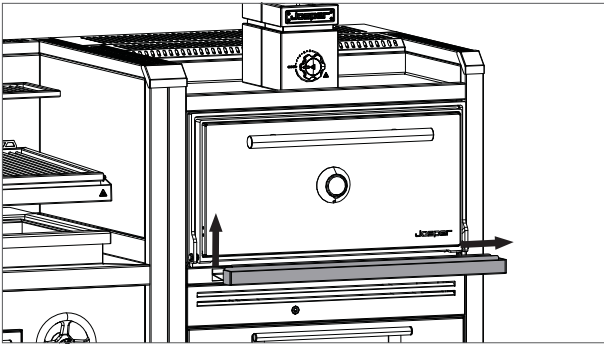
4



Disassemble the lower vent's handle.
Desmontar el tirador del registro inferior.

11.7 LOWER VENT REPLACEMENT CAMBIO REGISTRO INFERIOR

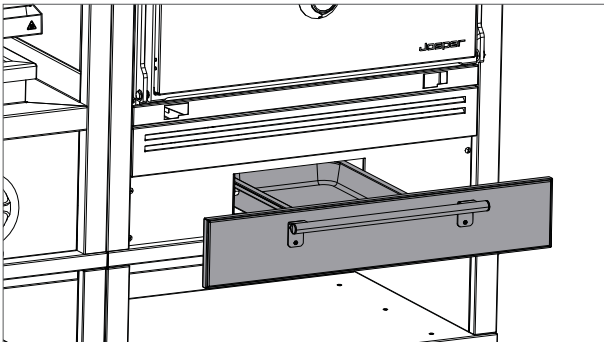
5



Push upwards to disengage the grease tray and remove it by sliding it to the right side.

Empujar hacia arriba para desencajar el recoge grasas y extraerlo deslizando hacia el lado derecho.

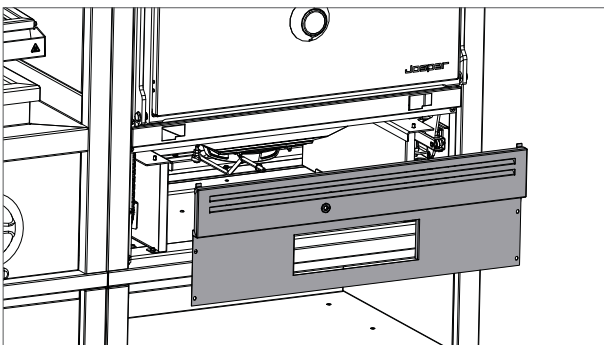
6



Take out the ash drawer.

Extraer el cajón de cenizas.

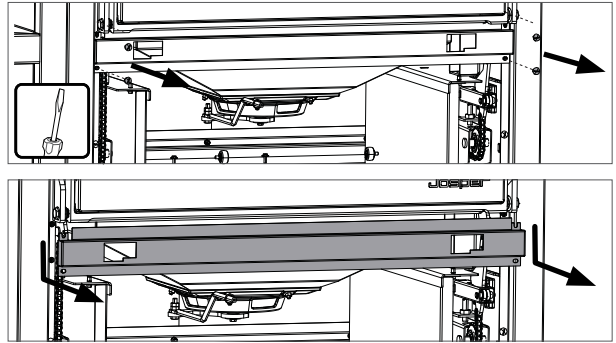
7



Dismount the ventilation grid.

Desmontar la rejilla de ventilación.

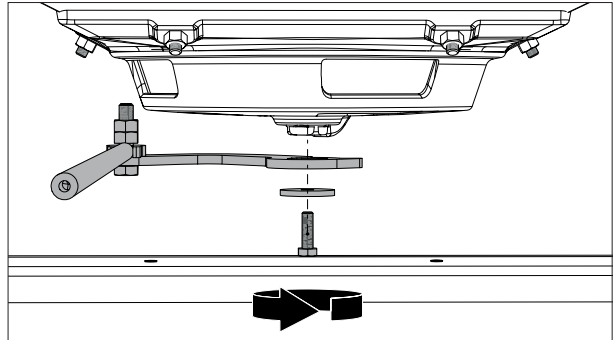
8



Unscrew the two bolts that hold the grease tray support and scroll it down.

Desatornillar los dos tornillos que sujetan el soporte del recoge grasas y desplazarlo hacia abajo.

9

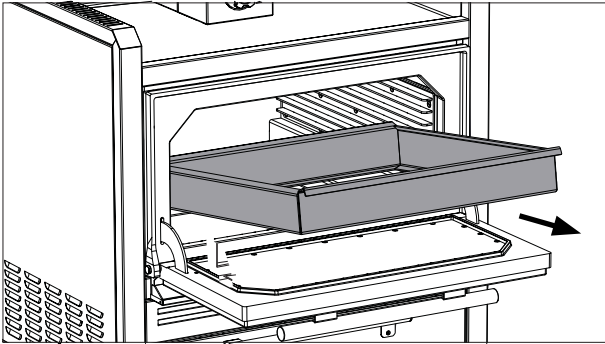


Unscrew the screw that joins the moving and the fixed part of the lower vent.

Desatornillar el tornillo que une la pieza móvil y la fija del registro inferior.

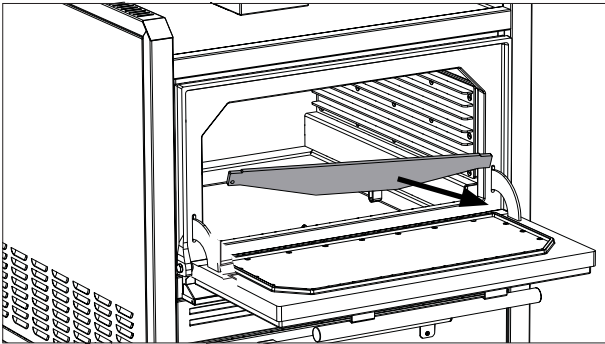
11.7 LOWER VENT REPLACEMENT CAMBIO REGISTRO INFERIOR

10



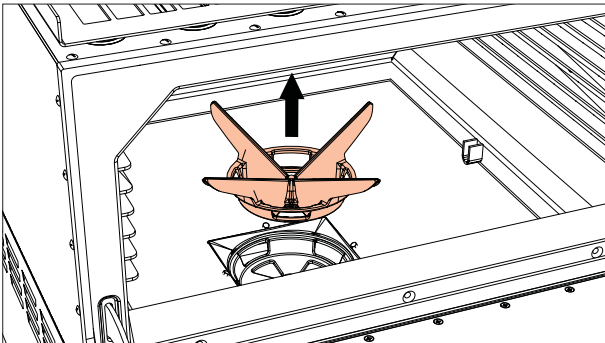
Remove the combustion shield.
Extraer el escudo de combustión.

11



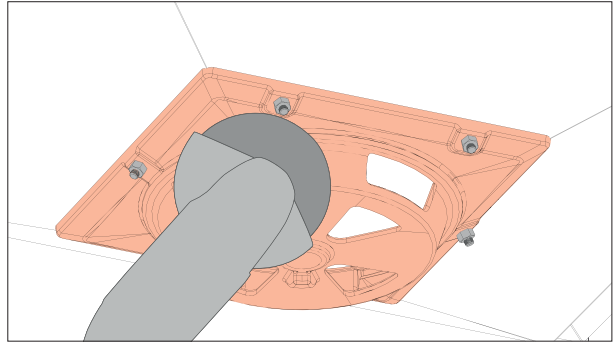
Take out the grates support.
Retirar el soporte de rejillas.

12



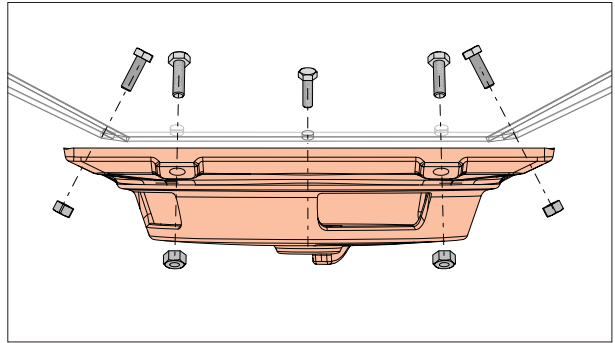
Extract the moving part of the lower vent.
Extraer la parte móvil del registro inferior

13



Cut all the screws on the oven that hold the lower vent.
Cortar todos los tornillos de anclaje del registro inferior.

14



Put the new lower vent.
Situat el nuevo registro inferior.



12. BASQUE GRILL MAINTENANCE INSTRUCTIONS

12. INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO
DE LA PARRILLA VASCA



12.1 WARNINGS ADVERTENCIAS



CAUTION! Make sure that the Basque Grill is cold.
¡CUIDADO! Asegúrese que la Parrilla Vasca esté frío.



When using this Basque Grill, use the parts and follow the methods recommended by Josper in this manual.
Al usar la Parrilla Vasca, emplear las piezas y seguir los métodos recomendados por Josper en este manual.



DANGER! DO NOT place any combustible materials within 30 cm (11 3/4 in) of the sides or top of the Basque Grill.
¡PELIGRO! NO colocar ningún material combustible a menos de 30 cm de los laterales ni encima de la Parrilla Vasca.



Carefully check the reference numbers and names when ordering spares, accessories or parts from Josper. And make sure that you provide the right name and reference number.
Fíjese bien en las referencias y nombres al pedir recambios, accesorios o piezas a Josper. Y asegúrese de decir el nombre y referencia correctos.



It is forbidden to modify the appliance in any way without prior authorisation from Josper.
Se prohíbe cualquier modificación del aparato no autorizado previamente por Josper.

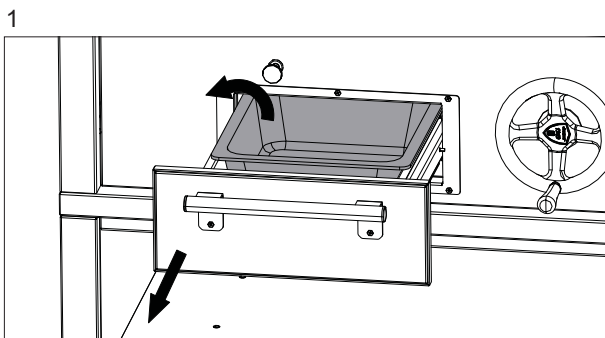


Do NOT use pieces or parts of other grills or companies.
NO utilice piezas o partes de otras parrillas o compañías.

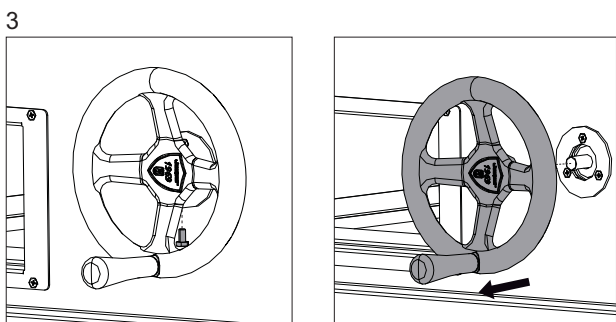
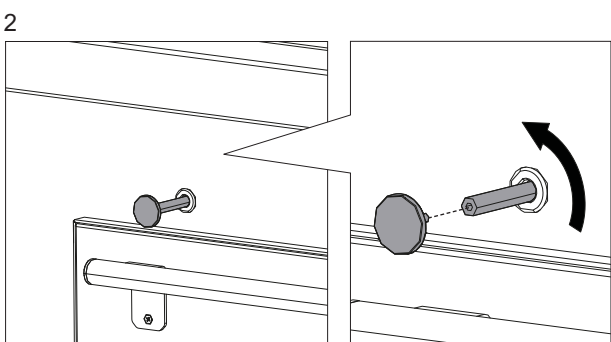


Josper will not be held responsible of the damages provoked to the people, parts or installations caused by an improper use or maintenance of the Basque Grill.
Josper no se hace responsable de los daños ocasionados a las personas, piezas o las instalaciones causados por un uso o mantenimiento indebido de Parrilla Vasca.

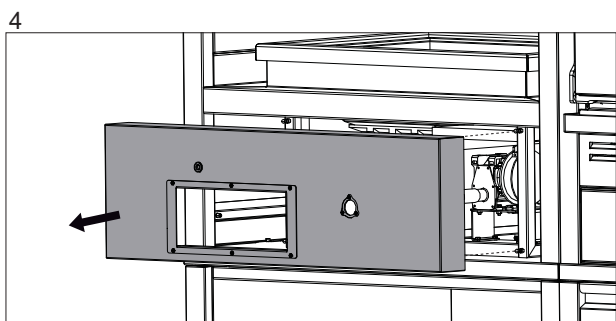
12.2 TRANSMISSION CABLE REPLACEMENT CAMBIO CABLE TRANSMISIÓN



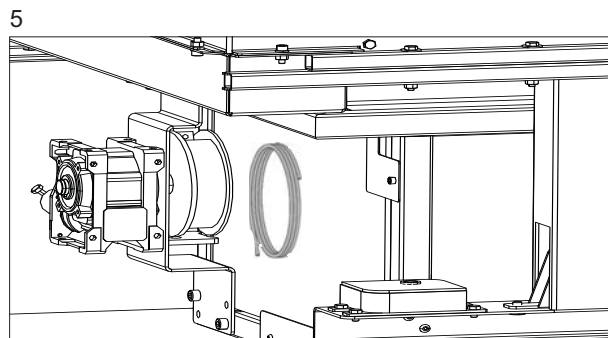
Remove the ash drawer and the GN tray.
Extraer el cajón de cenizas y la bandeja GN.



Unscrew the wheel fixing screw and detach it from the shaft.
Desenroscar el tornillo de fijación del volante, para desmontarlo del eje.

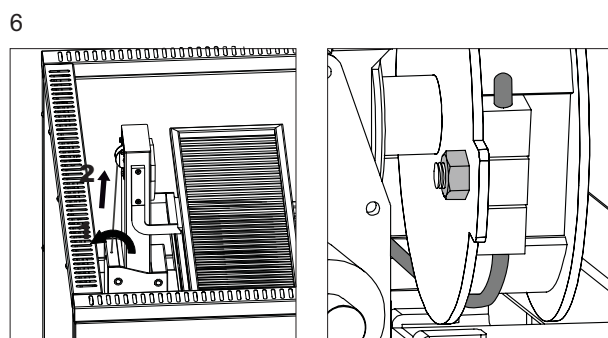


Unscrew and remove the front housing.
Desatornillar y extraer la carcasa frontal.



The grill is supplied with a spare cable, which is attached to the side insulation plate on the inside of the body.

La parrilla incluye un cable de recambio, este se encuentra fijado en un la placa de aislante lateral en el interior de la estructura.



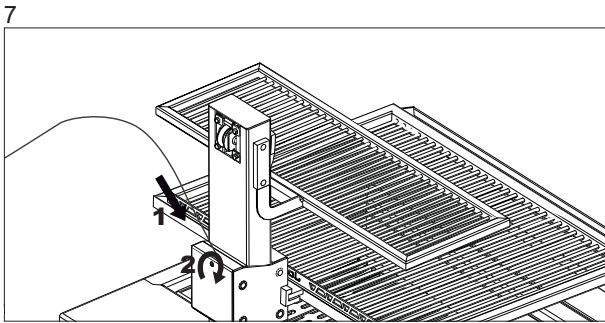
Extraer el cable averiado. Aflojar el tornillo que sujeta el cable por la parte trasera del carro soporte parrilla, hacer lo mismo con la tuerca que lo sujeta al bombo.

Remove the damaged cable. Loosen the screw used to secure the cable at the rear of the grill support carriage and loosen the nut that attaches the cable to the drum.



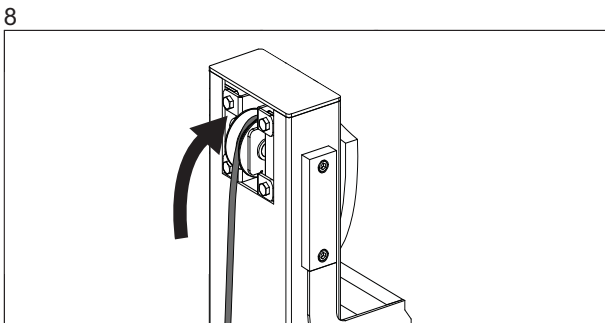
CAUTION! Make sure that the grill is cold.
CUIDADO! Asegúrese que la parrilla está fría.

12.2 TRANSMISSION CABLE REPLACEMENT CAMBIO CABLE TRANSMISIÓN



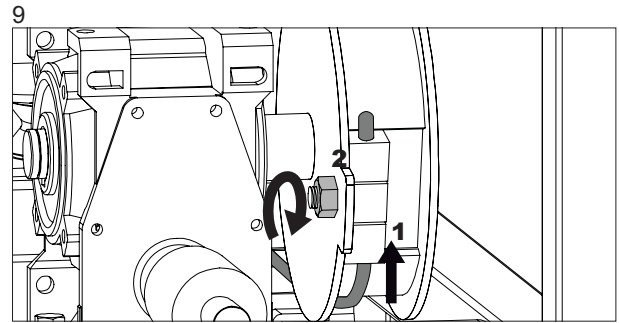
Before inserting the new cable, it must first be attached to the carriage.

Para introducir el nuevo cable primero se debe fijar al carro.



Then feed the cable through the top of the first pulley and down through the column. Then, run the cable through the two lower pulleys and feed the rest of the cable forward.

Seguidamente, pasar el cable por la parte superior de la primera polea y hacerlo bajar por la columna. A continuación, pasar el cable por las dos poleas inferiores y enviar el resto hacia delante.

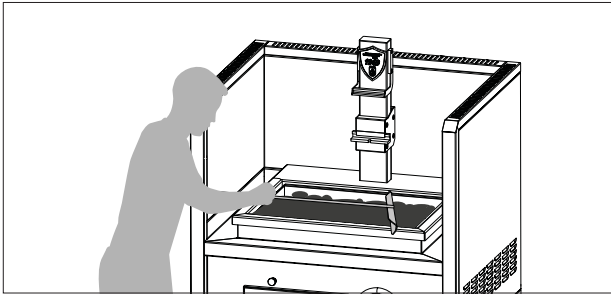


Finally, feed the cable through the soldered parts of the drum and tighten the nut that holds the cable in place.

Finalmente hacer pasar el cable por las piezas soldadas del bomo y apretar la tuerca que sujeta el cable.

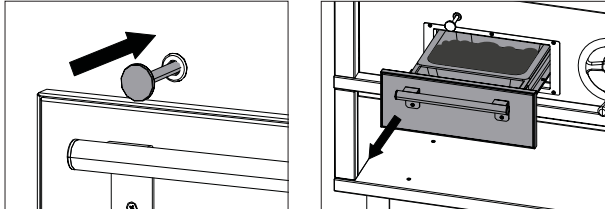
12.3 ASHES' GATE REPLACEMENT CAMBIO COMPUERTA CENIZAS

1

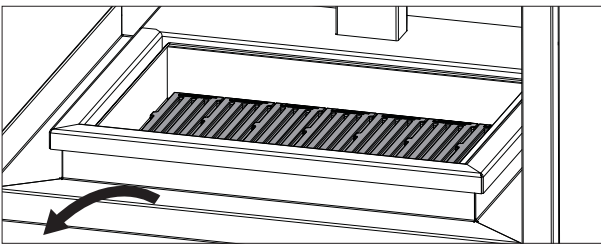


Clean the ashes from the grill.
Limpia las cenizas de la parrilla.

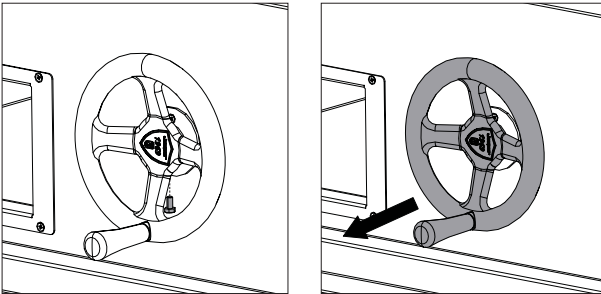
2



3

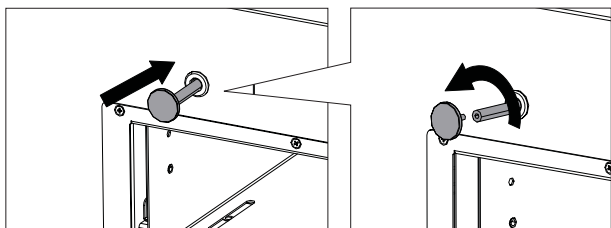


4

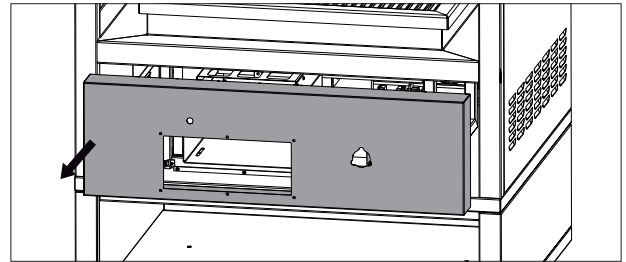


Unscrew the wheel fixing screw and detach it from the shaft.
Desenroscar el tornillo de fijación del volante, para desmontarlo del eje.

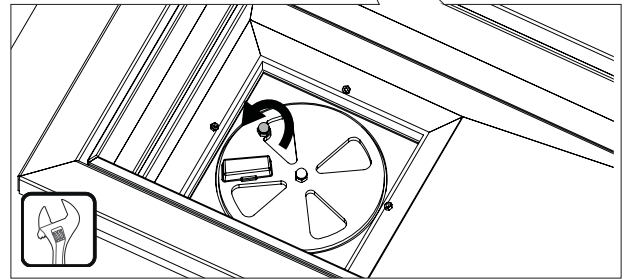
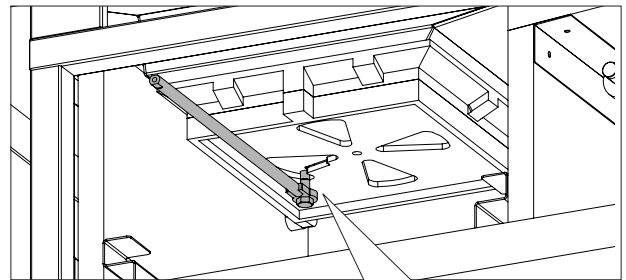
5



6



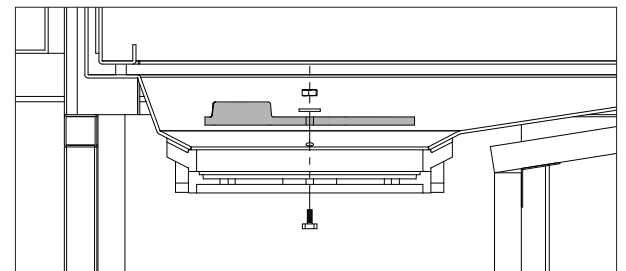
7



Unscrew the screw that attaches the moving and fixed parts of the lower vent.

Desatornillar el tornillo que une la pieza móvil y la fija del registro inferior.

8



Replace the bolt and the fixing nuts, and put on the new gate's plate.

Sustituir tornillo y tuercas de fijación, e introducir el nuevo plato de la compuerta.



13. JOSPER COOKWARE

13. MENAJE JOSPER



13.1 WARNINGS ADVERTENCIAS



The use of JOSPER cookware products may be restricted in some countries due to specific local regulations. JOSPER complies with all European regulations for this type of product. All other local regulations must be consulted and complied with by the customer.

Los productos de menaje de JOSPER pueden estar restringidos en algunos países por normativas locales específicas. JOSPER cumple con la reglamentación europea para esta tipología de productos, cualquier otra reglamentación local ha de ser considerada y asumida por el cliente.



Only use kitchen utensils and cookware made specifically for these purposes and ensure that they are made of materials that are suitable for high temperatures. Using unsuitable utensils may pose health and safety risks.

Solo emplear utensilios y menaje de cocina fabricados específicamente para estos usos y asegurar que estén fabricados con materiales aptos para altas temperaturas. El uso de utensilios no adecuados puede comportar riesgos sanitarios y de seguridad.



JOSPER recommends using JOSPER kitchen utensils due to their efficiency and safety.

JOSPER recomienda el uso de los utensilios de cocina de la marca JOSPER por su eficiencia y seguridad.



It is not permitted to use kitchen utensils with non-metallic parts in their composition, unless they are specifically approved by the manufacturer.

No está permitido el uso de utensilios de cocina con partes no metálicas en su composición, a no ser que estén especificados explícitamente por el fabricante.



Do not place cookware inside the equipment when it is being lit, only after it has been properly lit and the temperature has stabilised.

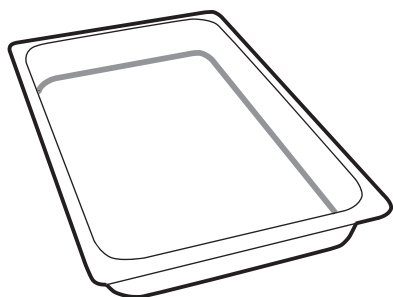
No introducir menaje dentro del equipo cuando este se esté encendiendo, solo cuando se haya encendido correctamente y la temperatura se haya estabilizado.



Maximum temperature 350 °C - Avoid exposure to direct flames and do not use the equipment during ignition.

Temperatura máxima 350 °C - Evitar la exposición a las llamas directas y no usar el equipo durante el encendido.

TRAYS Bandejas



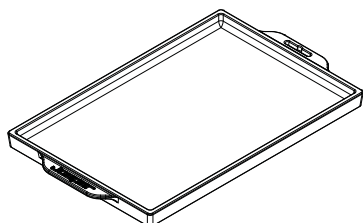
4224	Josper Gastronorm Pan GN 1/2 (2 5/8 in height)	Bandeja Josper GN 1/2 (6,5 cm altura)
4223	Josper Gastronorm Pan GN 1/1 (2 5/8 in height)	Bandeja Josper GN 1/1 (6,5 cm altura)
4242	Josper Gastronorm Pan GN 1/6 (7/8 in height)	Bandeja Josper GN 1/6 (2 cm altura)
4222	Josper Gastronorm Pan GN 1/3 (7/8 in height)	Bandeja Josper GN 1/3 (2 cm altura)
4238	Josper Gastronorm Pan GN 1/1 (7/8 in height)	Bandeja Josper GN 1/1 (2 cm altura)

Sizes in cm

Medidas en cm

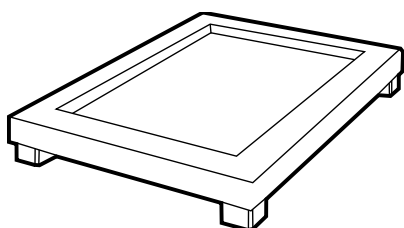
13.3 BASALT DISHES PLATOS DE BASALTO

SERVISE PLATE Plato de fundición



262019	Cast Iron Service Plate 7 7/8 x 7 7/8 x 1/2 in	Plato Basalto de Sierra (Pizarra) 20 x 20 x 1 cm
262020	Cast Iron Service Plate 11 7/8 x 7 7/8 x 1/2 in	Plato Basalto de Sierra (Pizarra) 30 x 20 x 1 cm
262021	Cast Iron Service Plate 10 1/8 x 5 7/8 x 1/2 in	Plato Basalto de Sierra (Pizarra) 25 x 15 x 1 cm
262022	Cast Iron Service Plate 18 1/8 x 5 7/8 x 1/2 in	Plato Basalto de Sierra (Pizarra) 46 x 15 x 1 cm

IROKO WOOD SUPPORTS Soportes madera de Iroko



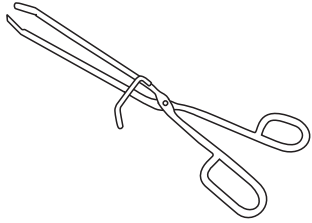
4249	Iroko wood support 14 5/8 x 10 5/8 in (for 11 7/8 x 7 7/8 in dish)	Soporte madera de Iroko 37 x 27 cm (Plato 30 x 20 cm)
4263	Iroko wood support 10 5/8 x 10 5/8 in (for 7 7/8 x 7 7/8 in dish)	Soporte madera de Iroko 27 x 27 cm (Plato 20 x 20 cm)
4264	Iroko wood support 20 7/8 x 14 5/8 in (for 18 1/8 x 11 7/8 in dish)	Soporte madera de Iroko 53 x 37 cm (Plato 46 x 30 cm)
4265	Iroko wood support 20 7/8 x 8 5/8 in (for 18 1/8 x 5 7/8 in dish)	Soporte madera de Iroko 53 x 22 cm (Plato 46 x 15 cm)
4250	Iroko wood support 13 x 8 3/4 in (for 10 1/8 x 5 7/8 in dish)	Soporte madera de Iroko 33 x 22 cm (Plato 25 x 15 cm)

Sizes in cm

Medidas en cm

13.4 TONGS AND BRUSHES PINZAS Y CEPILLOS

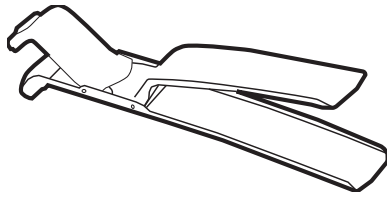
TONGS Pinzas



0423

Stainless steel tongs
13 3/4 in

Pinzas Inox 35 cm
(para carne y volteo de
jaula)

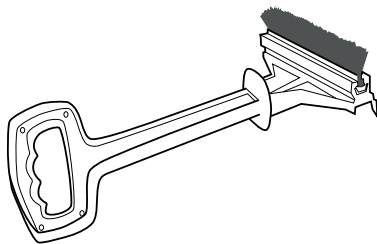


4231

Peg for trays

Pinzas con silicona
(para bandejas Gn y
cazuelas)

BRUSHES Cepillos



8224

Special aluminium wire
brush 20 in

Cepillo raspador
combinado 50 cm

8224/3

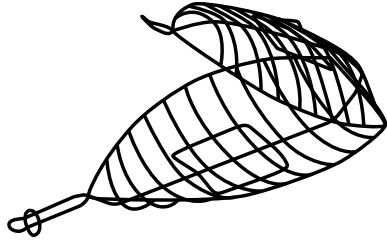
Spare part piece for
special brush 49 1/4 in

Recambio tira cepillo
raspador combinado
125 cm

Sizes in cm

Medidas en cm

BASKETS Cestas

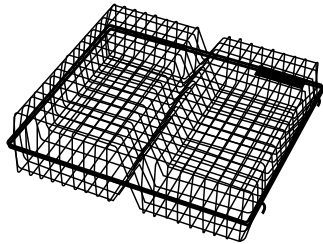


0403 Sea Bream
S. Steel grill holder
13 3/4 x 7 7/8 x 4 1/16 in

Parrilla besuguera
35 x20 cm

0405 Turbot
S. Steel grill holder
17 3/4 x 11 7/8 x 4 1/6 in

Parrilla rodaballo
45 x30 cm



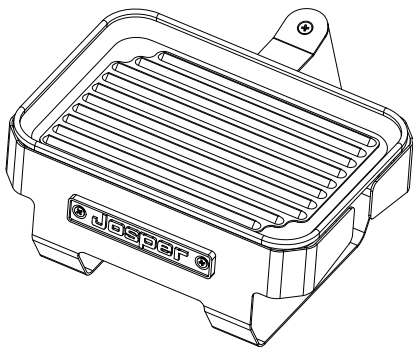
4243 Jospers double basket
8 1/4 x 8 1/4 x 2 3/8 in

Cesta mixta (Jaula)
21 x 21 x 6 cm

Sizes in cm

Medidas en cm

JOSPER'S DESKTOP GRILL Parrilla de sobremesa Jospers



269002	Mini tabletop grill stand 9 x 7 x 4 1/16 in	Soporte mini parrilla sobremesa 23 x 17 x 10 cm
4068	Burner 7 7/8 x 11 7/8 in	Fogoncillo 20 x 30 cm
4300	Jospers pan 1/4 GN 10 1/4 x 6 3/8 in	Bandeja Jospers GN 1/4 26 x 16 cm

Sizes in cm

Medidas en cm

13.7 JOSPER COOKWARE by BITTOR ARGINZONIZ

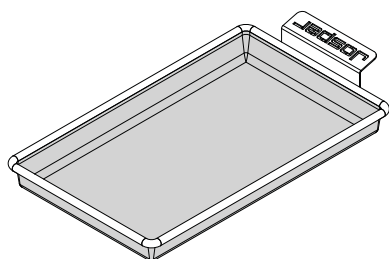
MENAJE JOSPER por BITTOR ARGINZONIZ

ETXEBARRI

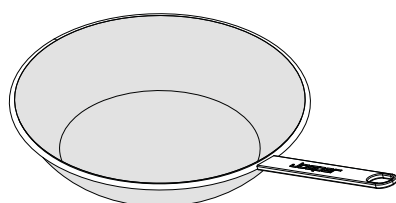


MICROPERFORATED METAL RACK

REJILLA DE METAL MICROPERFORADA



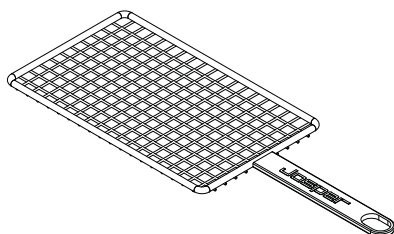
- 240014** Mini microperforated metal grill grate with grip
6 x 9 7/8 in
- Rejilla metálica mini microperforada con agarre
15 x 25 cm



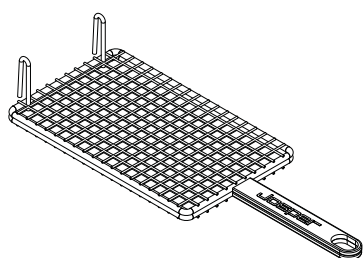
- 240017** Metal mesh pan
Ø 11 7/8 in
- Sarten de rejilla metálica microperforada
Ø 30 cm

GRILL GRATES

REJILLAS PARA GRILL



- 240015** Simple mini grill grate
6 x 9 7/8 in
- Rejilla mini para grill
15 x 25 cm



- 240016** Double simple mini grill grate
6 x 9 7/8 in
- Rejilla mini para grill doble
15 x 25 cm

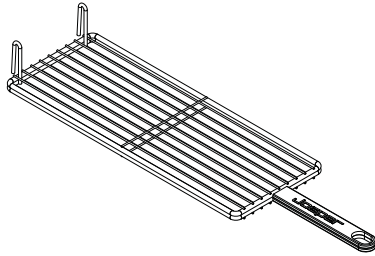
Sizes in cm

Medidas en cm

13.7 JOSPER COOKWARE by BITTOR ARGINZONIZ

MENAJE JOSPER por BITTOR ARGINZONIZ

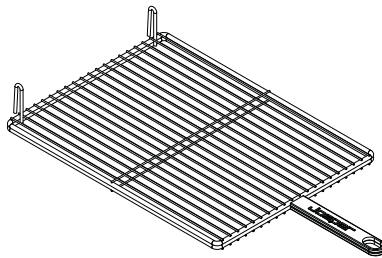
ETXEBARRI



240013

Double rectangular grill
grate
6 x 15 3/4 in

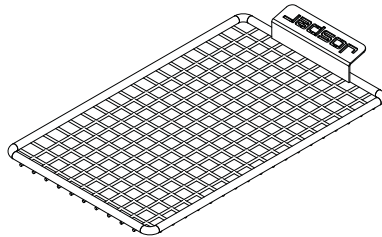
Rejilla rectangular para
grill doble
15 x 40 cm



240012

Double square grill grate
11 7/8 x 15 3/4 in

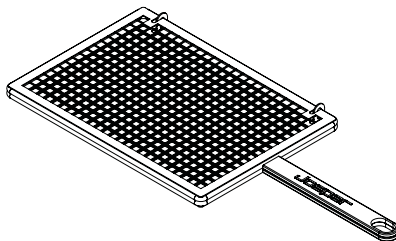
Rejilla cuadrada para
grill doble
30 x 40 cm



240020

Mini grill grate with grip
6 x 9 7/8 in

Rejilla metálica mini
microperforada con agarre
15 x 25 cm



240018

Cod's barbel grill
7 7/8 x 11 7/8 in

Rejilla para cocochas
20 x 30 cm

Sizes in cm

Medidas en cm



14. CONTACT DETAILS

14. DATOS DE CONTACTO







Josper[®]
CHARCOAL EQUIPMENT

www.jospergrill.com



Facebook



Twitter



Instagram



YouTube

Gutenberg 11 • 08397 Pineda de Mar - Barcelona - SPAIN
Tel +34 93 767 15 16
e-mail: josper@jospergrill.com

MADE IN SPAIN

