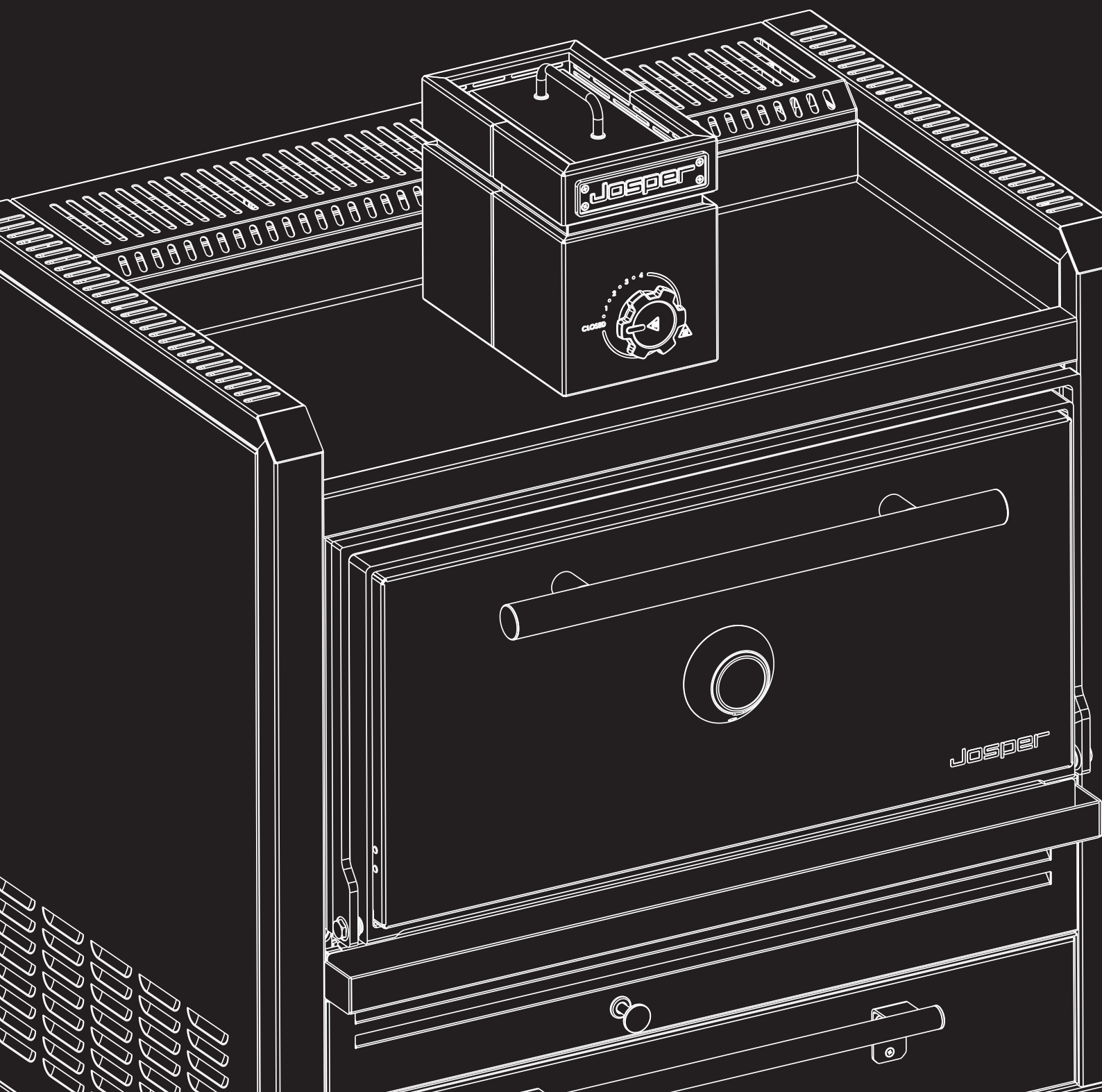


Josper®

CHARCOAL EQUIPMENT

CHARCOAL OVENS HJA-PLUS HANDBOOK
MANUAL HORNOS BRASA HJA-PLUS



A MAJOR CAUSE OF OVEN-RELATED FIRES IS FAILURE TO MAINTAIN REQUIRED CLEARANCES (AIR SPACES) TO COMBUSTIBLE MATERIALS. IT IS OF UTMOST IMPORTANCE THAT THIS OVEN BE INSTALLED ONLY IN ACCORDANCE WITH THESE INSTRUCTIONS.

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

The user manual will help you make a better use of the product safely.

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

- Read all instructions before installing and using the equipment.
- Save these instructions.
- Keep the user manual within reach for future reference.
- The pictures, technical drawings and general information that is in this manual might be have been modified since its edition.

When this oven is not properly installed, a fire may result. To reduce risk of fire, follow the installation instructions.

Please read this entire manual before you install the oven. Failure to follow instructions may result in property damage, bodily injury or death.

El 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.

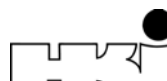
- Lea todas las instrucciones antes de instalar y usar el producto.
- Guarde estas instrucciones.
- Mantenga este manual a su alcance para futuras referencias.
- Las imágenes, dibujos técnicos e información general contenido en este manual pueden haber sido modificados por el fabricante desde su edición.

Cuando este horno no está 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 horno. 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



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 hacen 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.

page 3	1. BEFORE USING THE OVEN
page 7	2. JOSPER OVENS RANGE
page 9	2.1 Ovens range
page 11	2.2 Ovens configurations
page 12	2.3 HJA-PLUS-MINI
page 14	2.4 HJA-PLUS-S80
page 16	2.5 HJA-PLUS-M120
page 18	2.6 HJA-PLUS-L175
page 21	3. JOSPER TECHNOLOGY
page 25	4. EQUIPMENT AND EXPLODED
page 26	4.1 Warnings
page 27	4.2 Components
page 28	4.3 External components
page 32	4.4 Internal components
page 35	5. INSTALLATION INSTRUCTIONS
page 36	5.1 Warnings
page 38	5.2 Installation
page 43	6. USAGE INSTRUCTIONS
page 44	6.1 Warnings
page 46	6.2 Charcoal loading
page 47	6.3 Oven fire-up
page 48	6.4 Ready to cook
page 50	6.5 Reload of the equipment
page 51	6.6 After cooking
page 53	7. CLEANING AND MAINTENANCE
page 54	7.1 Warnings
page 55	7.2 Daily cleaning
page 58	7.3 Fortnightly cleaning
page 61	8. MAINTENANCE INSTRUCTIONS
page 62	8.1 Warnings
page 63	8.2 Thermometer replacement
page 64	8.3 Handle replacement
page 65	8.4 Door traction system replacement
page 68	8.5 Damping system replacement
page 70	8.6 Door cover replacement
page 71	8.7 Lower vent replacement
page 75	9. JOSPER'S COOKWARE
page 85	10. CONTACT DETAILS

pág. 3	1. ANTES DE USAR EL HORNO
pág. 7	2. GAMA DE HORNOS JOSPER
pág. 9	2.1 Gama de hornos
pág. 11	2.2 Configuraciones de hornos
pág. 12	2.3 HJA-PLUS-MINI
pág. 14	2.4 HJA-PLUS-S80
pág. 16	2.5 HJA-PLUS-M120
pág. 18	2.6 HJA-PLUS-L175
pág. 21	3. TECNOLOGÍA JOSPER
pág. 25	4. EQUIPO Y DESPIECE
pág. 26	4.1 Advertencias
pág. 27	4.2 Componentes
pág. 28	4.3 Componentes externos
pág. 32	4.4 Componentes internos
pág. 35	5. INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN
pág. 36	5.1 Advertencias
pág. 38	5.2 Instalación
pág. 43	6. INSTRUCCIONES DE USO
pág. 44	6.1 Advertencias
pág. 46	6.2 Carga del carbón
pág. 47	6.3 Encendido del horno
pág. 48	6.4 Listo para brasear
pág. 50	6.5 Recarga del equipo
pág. 51	6.6 Después de cocinar
pág. 53	7. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO
pág. 54	7.1 Advertencias
pág. 55	7.2 Limpieza diaria
pág. 58	7.3 Limpieza quincenal
pág. 61	8. INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO
pág. 62	8.1 Advertencias
pág. 63	8.2 Cambio del termómetro
pág. 64	8.3 Cambio del tirador
pág. 65	8.4 Cambio sistema de tracción puerta
pág. 68	8.5 Cambio de sistema de amortiguación
pág. 70	8.6 Cambio tapa de la puerta
pág. 71	8.7 Cambio registro inferior
pág. 75	9. MENAJE JOSPER
pág. 85	10. DATOS DE CONTACTO

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



1. BEFORE USING THE OVEN

1. ANTES DE USAR EL HORNO



1. BEFORE USING THE OVEN / ANTES DE USAR EL HORNO



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 oven, use the parts and follow the methods recommended by Josper in this manual.

Al usar e instalar el horno, emplear las piezas y seguir los métodos recomendados por Josper 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 oven is not installed correctly, it may cause a fire. To reduce the risk of fire, follow the installation instructions.

¡CUIDADO! Si el horno 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 oven.

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



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

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



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

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



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 recambio, 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 ovens or companies.

NO utilice piezas o partes de otros hornos o compañías.

1. BEFORE USING THE OVEN / ANTES DE USAR EL HORNO



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 oven.

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



Remember that all touchable surfaces of the oven 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 horno 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 oven 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 horno 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 oven is exclusively for cooking food, any other use given to the oven can be highly risky for the user.

El horno 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 OVEN ANTES DE USAR EL HORNO



Be careful when opening the door to handle food or charcoal because sparks or flames may occur.

Tenga cuidado cuando abra la puerta para manipular 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 oven. Do not store flammable liquids such as gasoline, kerosene or lighter fluid in the vicinity of the equipment.

Mantenga los productos inflamables alejados del horno. No almacene líquidos inflamables como gasolina, queroseno o líquidos para encender en las cercanías del equipo.



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. JOSPER OVENS RANGE

2. GAMA DE HORNOS JOSPER





2.1 OVENS RANGE GAMA DE HORNOS

HJA-PLUS-MINI recommended for ± 40 diners
recomendado para ± 40 comensales



HJA-PLUS-S80 recommended for ±80 diners
recomendado para ±80 comensales



HJA-PLUS-M120 recommended for ±120 diners
recomendado para ± 120 comensales



HJA-PLUS-L175 recommended for ±175 diners
recomendado para ±175 comensales



2.2 OVENS CONFIGURATIONS CONFIGURACIONES DE HORNOS

HJA-PLUS



MODEL
MODELO

HJA-PLUS-S80
HJA-PLUS-M120
HJA-PLUS-L175

HJA-PLUS-HC
(Hot Cabinet)
(Atemperador)



MODEL
MODELO

HJA-PLUS-S80-HC
HJA-PLUS-M120-HC
HJA-PLUS-L175-HC

HJA-PLUS-T
(Table)
(Mesa)



MODEL
MODELO

HJA-PLUS-S80-T
HJA-PLUS-M120-T
HJA-PLUS-L175-T

HJA-PLUS-HCT
(Hot Cabinet & Table)
(Atemperador y mesa)



MODEL
MODELO

HJA-PLUS-S80-HCT
HJA-PLUS-M120-HCT
HJA-PLUS-L175-HCT

HJA-PLUS-TD
(Table & drawer)
(Mesa y cajón)



MODEL
MODELO

HJA-PLUS-S80-TD
HJA-PLUS-M120-TD
HJA-PLUS-L175-TD

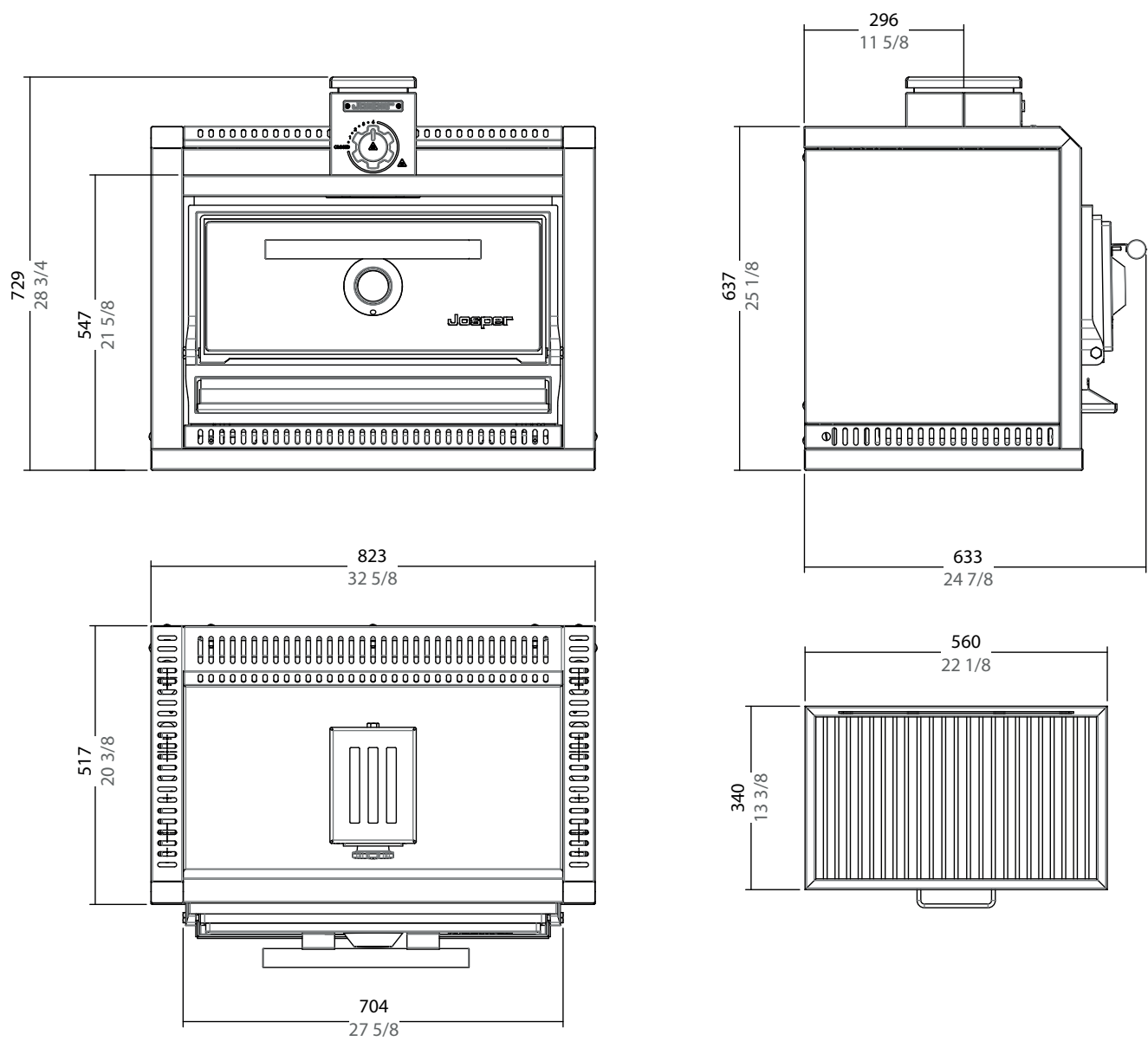
HJA-PLUS-HCTD
(Hot Cabinet, table & drawer)
(Atemperador, mesa y cajón)



MODEL
MODELO

HJA-PLUS-S80-HCTD
HJA-PLUS-M120-HCTD
HJA-PLUS-L175-HCTD

2.3 HJA-PLUS-MINI



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 HJA-PLUS-MINI

TECHNICAL INFORMATION

Recommended for +-	40 diners
Fire up time	25 min average
Charcoal consumption per service	4.4 to 6.6 lb
Performance	4-5 h
Broiling temperature	482 °F to 662 °F
Grill rack capacity in GN trays	1xGN1/1
Nominal heat output	10 hp
Exhaust rate*	1471 cfm
* Indicative value. Consult a professional installer.	

INFORMACIÓN TÉCNICA

Recomendado para +-	40 comensales
Tiempo de encendido	25 min aprox.
Consumo de carbón por servicio	2 a 3 kg
Autonomía por carga	4-5 h
Temperatura de braseado	250 °C a 350 °C
Capacidad bandejas GN (por parrilla)	1xGN1/1
Potencia térmica nominal	7,5 kW
Capacidad de extracción*	2500 m³/h
* Valor orientativo. Consultar a un instalador profesional.	

INSTALLATION

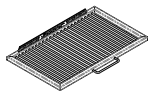
Recommended installation height	38 in from floor level
Clearance with non-flammable equipment	4 in
Clearance with flammable equipment	12 in

INSTALACIÓN

Altura de instalación recomendada	900 mm sobre nivel suelo
Distancia a elementos no inflamables	100 mm
Distancia a elementos inflamables	300 mm

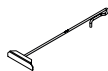
INCLUDED ACCESSORIES

ACCESORIOS INCLUIDOS

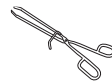


x2

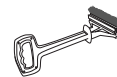
Parrilla inox / Ref. 240023
Inox grill rack / Ref. 240023



Atizador / Ref. 0494INOX
Poker / Ref. 0494INOX



Pinzas Jospers / Ref. 0423
Jospers tongs / Ref. 0423



Cepillo metálico / Ref. 8224
Metallic brush / Ref. 8224

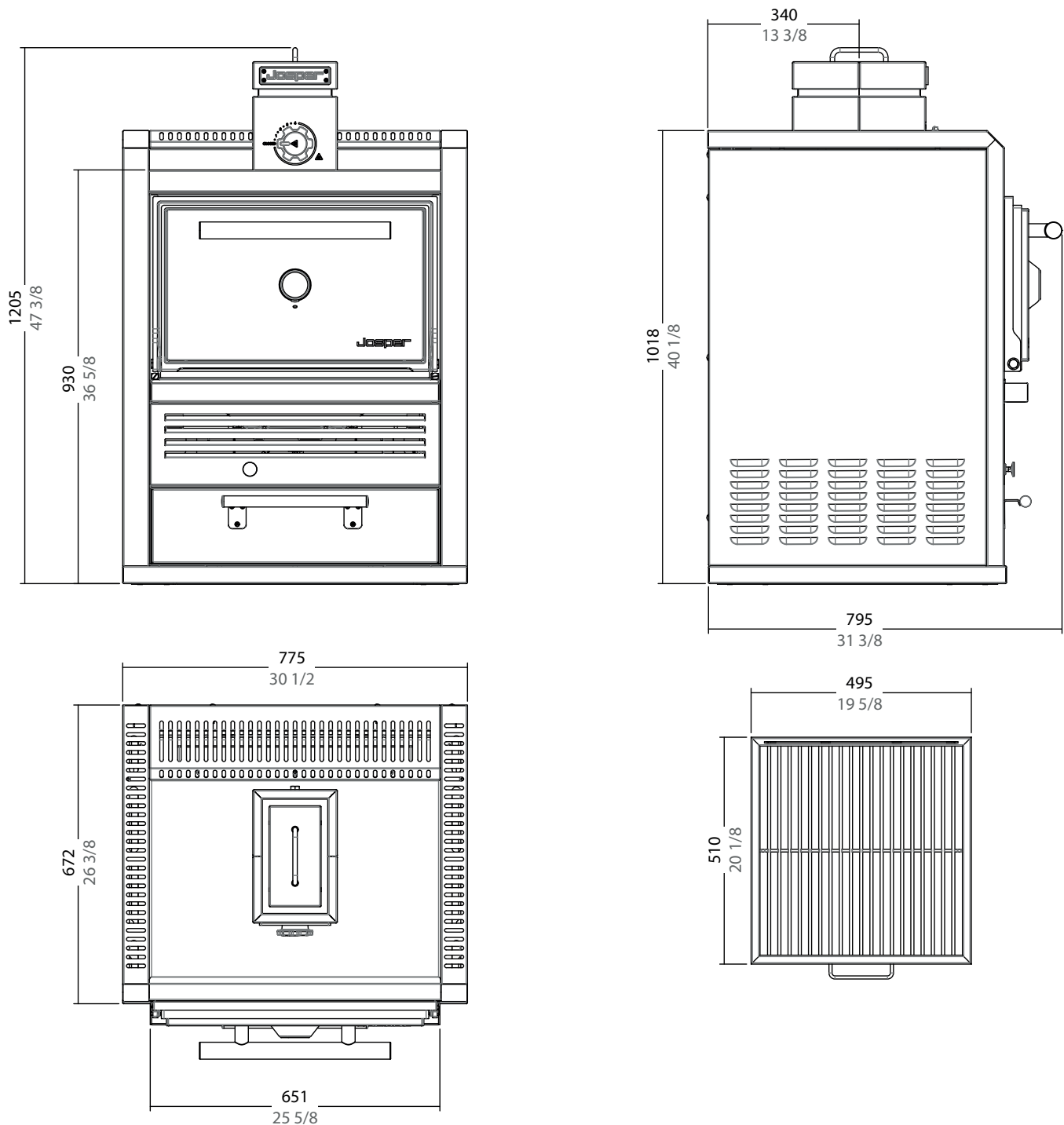
OPTIONAL ACCESSORIES

Cookware (Chapter 9)

ACCESORIOS OPCIONALES

Menaje (Capítulo 9)

2.4 HJA-PLUS-S80



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 HJA-PLUS-S80

TECHNICAL INFORMATION

Recommended for +/-	80 diners
Fire up time	30 min average
Charcoal consumption per service	11 to 15.4 lb
Performance	5-6 h
Broiling temperature	482 °F to 662 °F
Grill rack capacity in GN trays	1xGN1/1
Nominal heat output	11.8 hp
Exhaust rate*	1648 cfm
* Indicative value. Consult a professional installer.	

INFORMACIÓN TÉCNICA

Recomendado para +/-	80 comensales
Tiempo de encendido	30 min aprox.
Consumo de carbón por servicio	5 a 7 kg
Autonomía por carga	5-6 h
Temperatura de braseado	250 °C a 350 °C
Capacidad bandejas GN (por parrilla)	1xGN1/1
Potencia térmica nominal	8,8 kW
Capacidad de extracción*	2800 m³/h
* Valor orientativo. Consultar a un instalador profesional.	

INSTALLATION

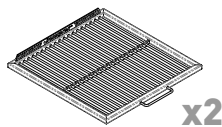
Recommended installation height	21 5/8 in from floor level
Clearance with non-flammable equipment	4 in
Clearance with flammable equipment	12 in

INSTALACIÓN

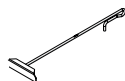
Altura de instalación recomendada	550 mm sobre nivel suelo
Distancia a elementos no inflamables	100 mm
Distancia a elementos inflamables	300 mm

INCLUDED ACCESSORIES

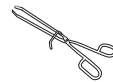
ACCESORIOS INCLUIDOS



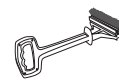
Parrilla inox / Ref. 270088
Inox grill rack / Ref. 270088



Atizador / Ref. 0401INOX
Poker / Ref. 0401INOX



Pinzas Josper / Ref. 0423
Josper tongs / Ref. 0423



Cepillo metálico / Ref. 8224
Metallic brush / Ref. 8224

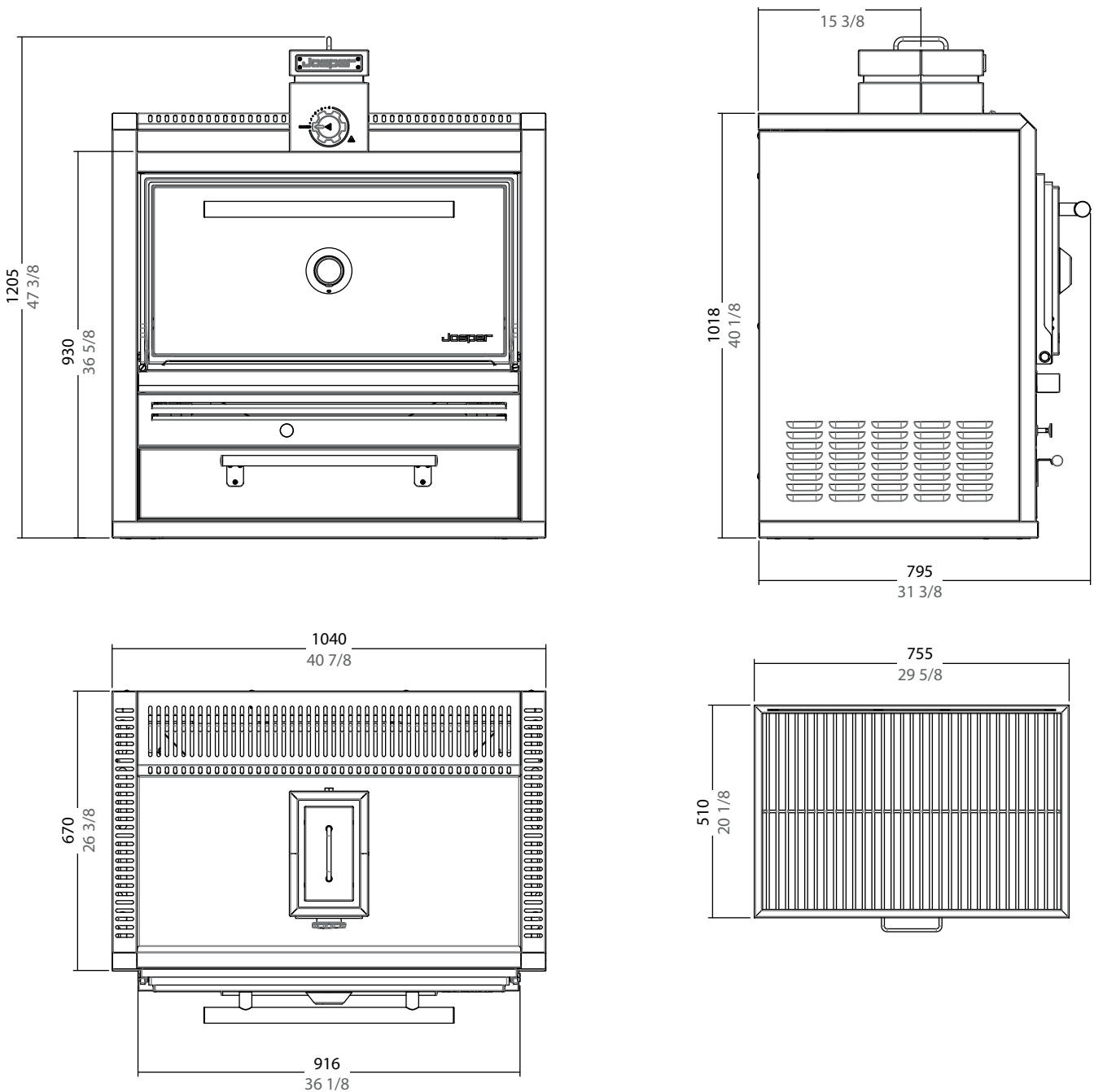
OPTIONAL ACCESSORIES

Cookware (Chapter 9)

ACCESORIOS OPCIONALES

Menaje (Capítulo 9)

2.5 HJA-PLUS-M120



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

2.5 HJA-PLUS-M120

TECHNICAL INFORMATION

Recommended for +/-	120 diners
Fire up time	35 min average
Charcoal consumption per service	15.4 to 17.6 lb
Performance	5-6 h
Broiling temperature	482 °F to 662 °F
Grill rack capacity in GN trays	2xGN1/1
Nominal heat output	9.99 hp
Exhaust rate* * Indicative value. Consult a professional installer.	2060 cfm

INFORMACIÓN TÉCNICA

Recomendado para +/-	120 comensales
Tiempo de encendido	35 min aprox.
Consumo de carbón por servicio	7 a 8 kg
Autonomía por carga	5-6 h
Temperatura de braseado	250 °C a 350 °C
Capacidad bandejas GN (por parrilla)	2xGN1/1
Potencia térmica nominal	7,4kW
Capacidad de extracción* * Valor orientativo. Consultar a un instalador profesional.	3500 m³/h

INSTALLATION

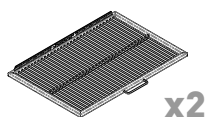
Recommended installation height	21 5/8 in from floor level
Clearance with non-flammable equipment	4 in
Clearance with flammable equipment	12 in

INSTALACIÓN

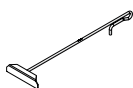
Altura de instalación recomendada	550 mm sobre nivel suelo
Distancia a elementos no inflamables	100 mm
Distancia a elementos inflamables	300 mm

INCLUDED ACCESSORIES

ACCESORIOS INCLUIDOS



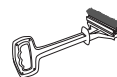
Parrilla inox / Ref. 270089
Inox grill rack / Ref. 270089



Atizador / Ref. 0427INOX
Poker / Ref. 0427INOX



Pinzas Josper / Ref. 0423
Josper tongs / Ref. 0423



Cepillo metálico / Ref. 8224
Metallic brush / Ref. 8224

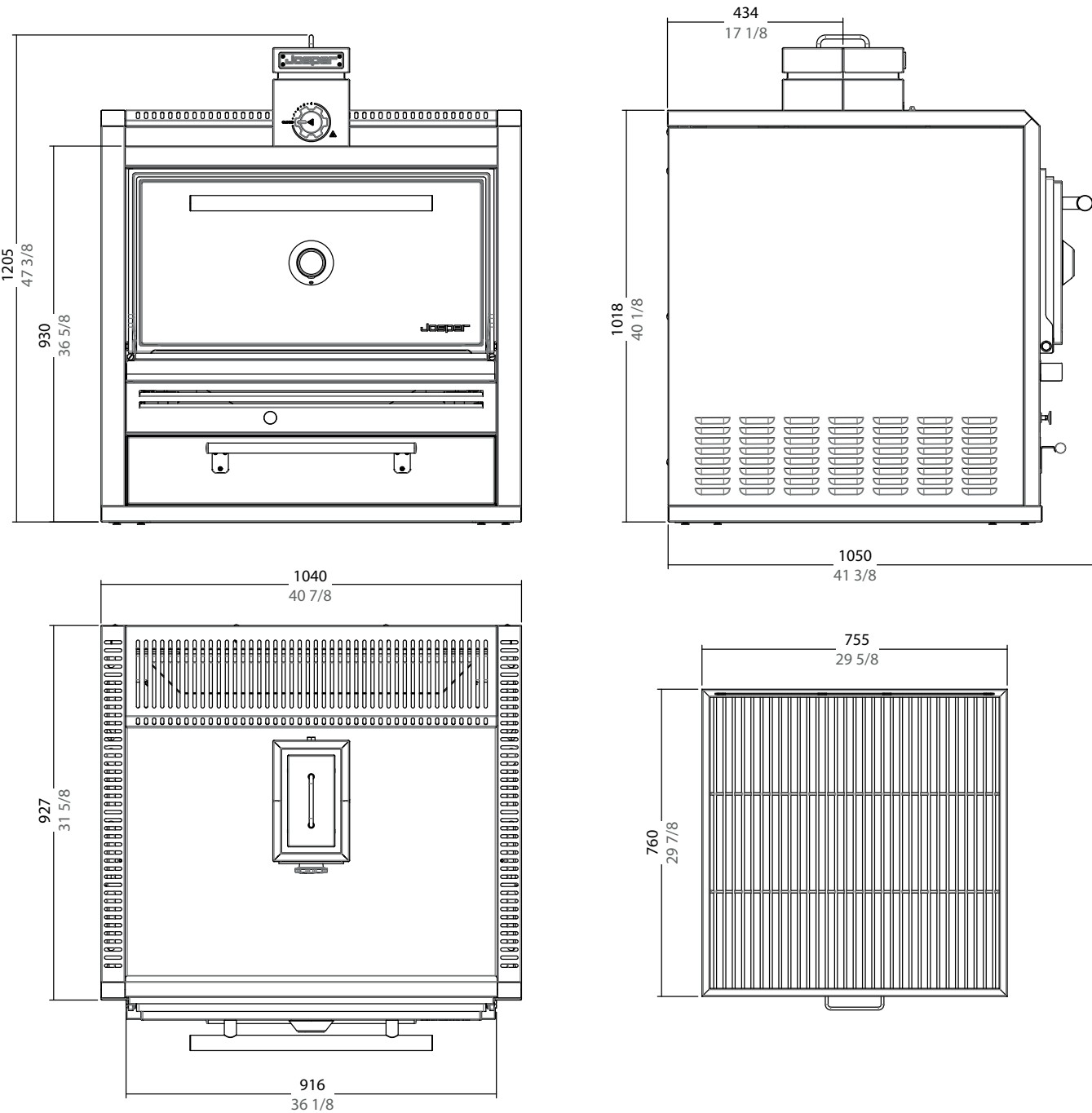
OPTIONAL ACCESSORIES

Cookware (Chapter 9)

ACCESORIOS OPCIONALES

Menaje (Capítulo 9)

2.6 HJA-PLUS-L175



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

2.6 HJA-PLUS-L175

TECHNICAL INFORMATION

Recommended for +/-	175 diners
Fire up time	40 min average
Charcoal consumption per service	17.6 to 22 lb
Performance	5-6 h
Broiling temperature	482 °F to 662 °F
Grill rack capacity in GN trays	2xGN1/1
Nominal heat output	12.9 hp
Exhaust rate*	2237 cfm
* Indicative value. Consult a professional installer.	

INFORMACIÓN TÉCNICA

Recomendado para +/-	175 comensales
Tiempo de encendido	40 min aprox.
Consumo de carbón por servicio	8 a 10 kg
Autonomía por carga	5-6 h
Temperatura de braseado	250 °C a 350 °C
Capacidad bandejas GN (por parrilla)	2xGN1/1
Potencia térmica nominal	9,6 kW
Capacidad de extracción*	3800 m³/h
* Valor orientativo. Consultar a un instalador profesional.	

INSTALLATION

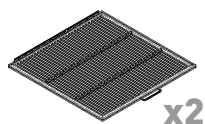
Recommended installation height	21 5/8 in from floor level
Clearance with non-flammable equipment	4 in
Clearance with flammable equipment	12 in

INSTALACIÓN

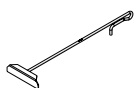
Altura de instalación recomendada	550 mm sobre nivel suelo
Distancia a elementos no inflamables	100 mm
Distancia a elementos inflamables	300 mm

INCLUDED ACCESSORIES

ACCESORIOS INCLUIDOS



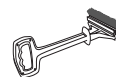
Parrilla inox / Ref. 270090
Inox grill rack / Ref. 270090



Atizador / Ref. 0427INOX
Poker / Ref. 0427INOX



Pinzas Josper / Ref. 0423
Josper tongs / Ref. 0423



Cepillo metálico / Ref. 8224
Metallic brush / Ref. 8224

OPTIONAL ACCESSORIES

Cookware (Chapter 9)

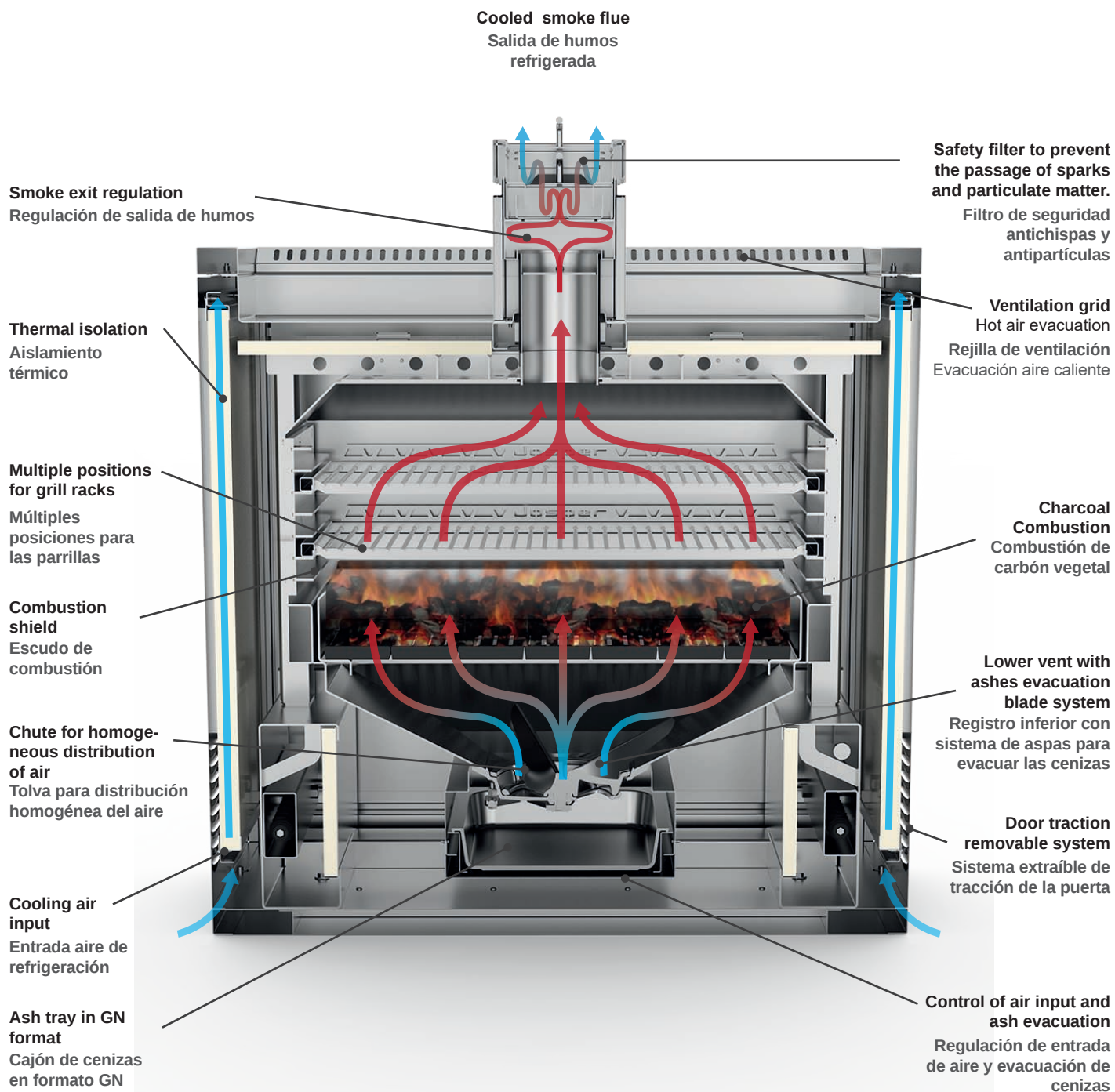
ACCESORIOS OPCIONALES

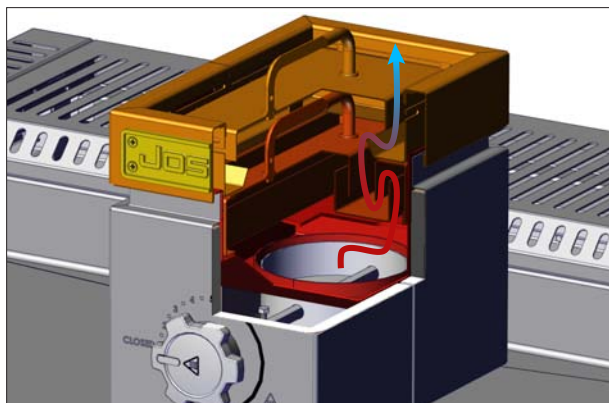
Menaje (Capítulo 9)

3. JOSPER TECHNOLOGY

3. TECNOLOGÍA JOSPER







SMOKE OUTLET ASSEMBLY

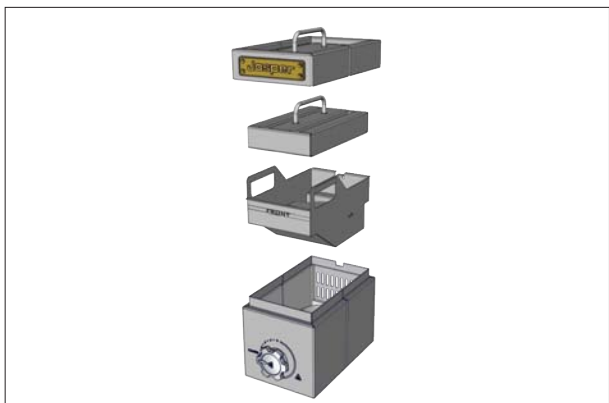
The smoke outlet assembly is made up of:

- Base: Collects the particulates in suspension that contain the smoke.
- Firebreak filter: Metal labyrinth where solid particulates cool and precipitate.
- Heat sink: Cool 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.

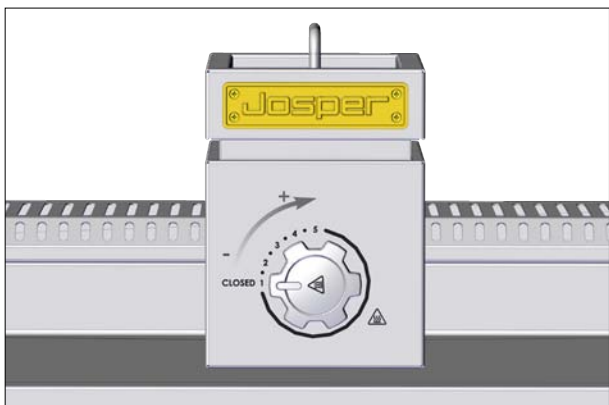


SMOKE OUTLET ASSEMBLY

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.



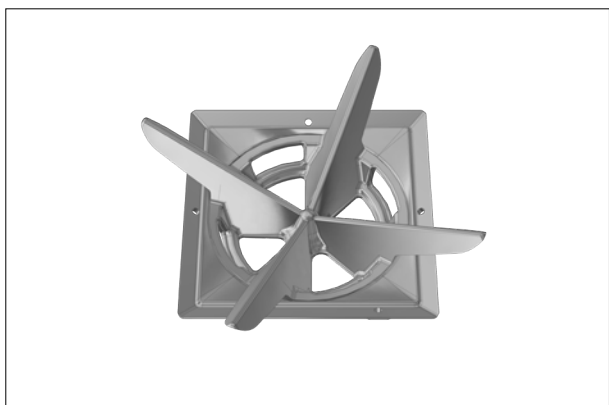
UPPER VENT

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 permits 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.

4. EQUIPMENT AND EXPLODED

4. EQUIPO Y DESPIECE



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.

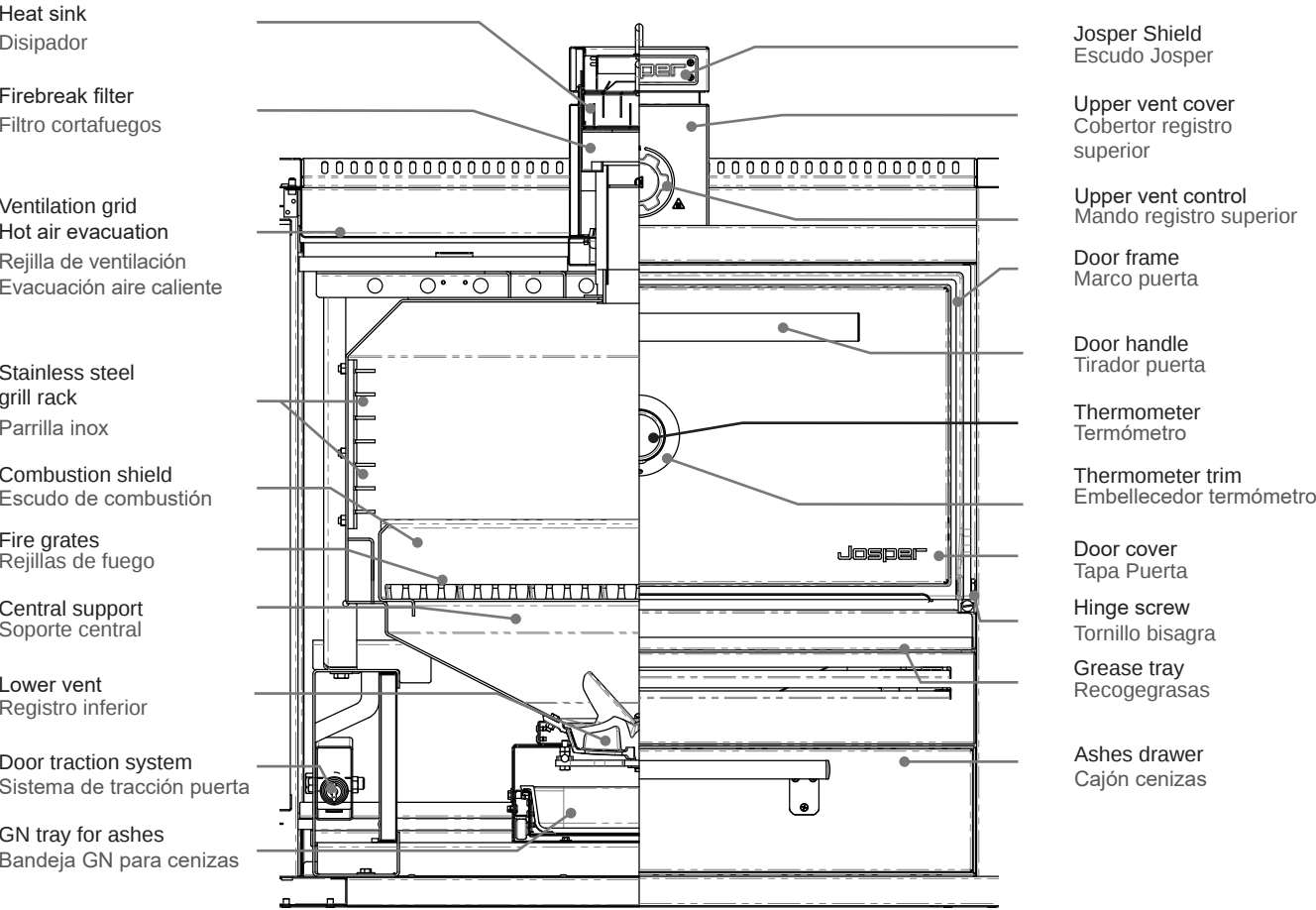
Ninguno de los componentes del equipo contiene amianto.



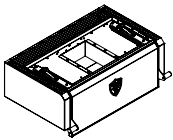
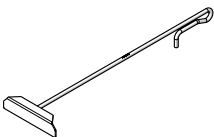
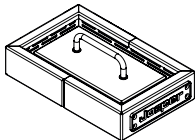
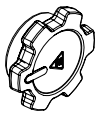
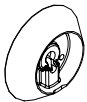
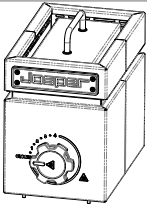
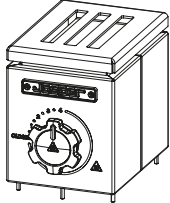
Cadmium solders have not been used in the manufacture of any of the components of the equipment.

No se han usado soldaduras con cadmio en la fabricación de ninguno de los componentes que forman el equipo.

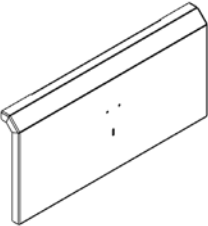
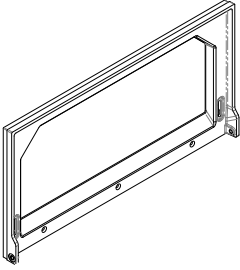
4.2 COMPONENTS COMPONENTES



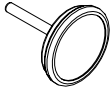
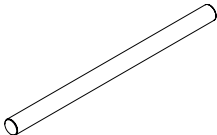
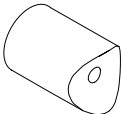
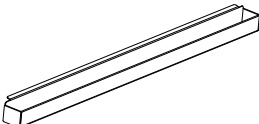
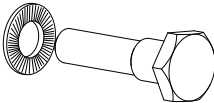
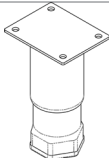
4.3 EXTERNAL COMPONENTS COMPONENTES EXTERNOS

	NAME NOMBRE	MODEL MODELO	REFERENCE REFERENCIA
	Hot Cabinet Armario atemperador	HJA-PLUS-S80	210006
		HJA-PLUS-M120	210004
		HJA-PLUS-L175	210005
	Poker 18 7/8 in Atizador 480 mm	HJA-PLUS-MINI	0494INOX
	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
	Upper vent controller Mando registro superior	HJA-PLUS-MINI/S80/M120/L175	250125
	Thermometer embellisher Embellidor termómetro	HJA-PLUS-MINI/S80/M120/L175	250122
	Upper vent set Set registro superior	HJA-PLUS-S80/M120/L175	270178
	Upper vent set Set registro superior	HJA-PLUS-MINI	270110

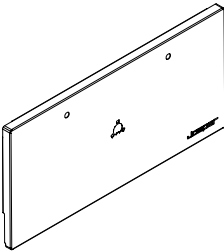
4.3 EXTERNAL COMPONENTS COMPONENTES EXTERNOS

	NAME NOMBRE	MODEL MODELO	REFERENCE REFERENCIA
	Door cover HC STAINLESS STEEL without screws Tapa puerta HC INOX sin tornillos	HJA-PLUS-S80 HJA-PLUS-M120/L175	230024 250131
	Door cover HC BURGUNDY without screws Tapa puerta HC BURDEOS sin tornillos	HJA-PLUS-S80 HJA-PLUS-M120/L175	230009 250134
	Door cover HC BLACK without screws Tapa puerta HC NEGRA sin tornillos	HJA-PLUS-S80 HJA-PLUS-M120/L175	230010 250137
	Door cover HC BROWN without screws Tapa puerta HC MARRÓN sin tornillos	HJA-PLUS-S80 HJA-PLUS-M120/L175	230011 250140
	Tapa puerta HC BLANCA sin tornillos Door cover HC WHITE without screws	HJA-PLUS-S80 HJA-PLUS-M120/L175	230025 250142
	Tapa puerta HC BLANCA VINTAGE sin tornillos Door cover HC WHITE VINTAGE without screws	HJA-PLUS-S80 HJA-PLUS-M120/L175	270165 230023
	Door cover HC BLUE without screws Tapa puerta HC AZUL sin tornillos	HJA-PLUS-S80 HJA-PLUS-M120/L175	230013 250146
	Door cover HC GREEN without screws Tapa puerta HC VERDE sin tornillos	HJA-PLUS-S80	230014
	*See the colours at the end of the chapter *Ver los colores al final del capítulo	HJA-PLUS-M120/L175	250149
	Door frame Marco puerta	HJA-PLUS-MINI	250126
		HJA-PLUS-S80	270052
		HJA-PLUS-M120/L175	250127

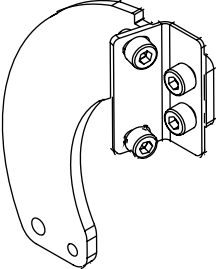
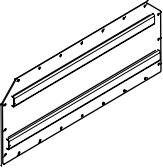
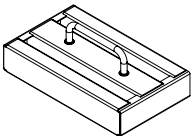
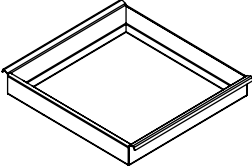
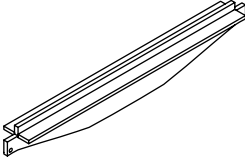
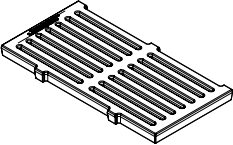
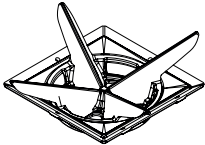
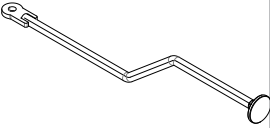
4.3 EXTERNAL COMPONENTS COMPONENTES EXTERNOS

	NAME NOMBRE	MODEL MODELO	REFERENCE REFERENCIA
	Thermometer Termómetro	HJA-PLUS-MINI/S80/M120/L175	0434
	Round door handle Tirador puerta redondo	HJA-PLUS-MINI/S80	250150
		HJA-PLUS-M120/L175	250151
	Door handle link Conector tirador puerta	HJA-PLUS-MINI/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-MINI/S80/M120/L175	4549/1
	Spinning anti-puncture pneumatic wheel Rueda neumatica anti pinchazos giratoria	HJA-PLUS-S80/M120/L175	270145
	Fixed anti-puncture pneumatic wheel Rueda neumatica anti pinchazos fija	HJA-PLUS-S80/M120/L175	270149
	Adjustable foot inox Pata regulable inox	HJA-PLUS-S80/M120/L175	4213

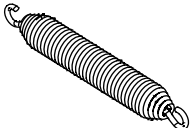
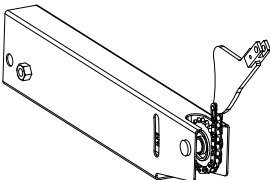
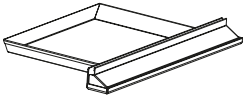
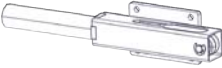
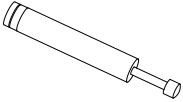
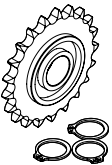
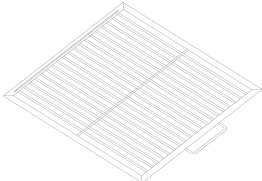
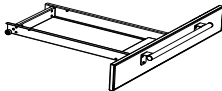
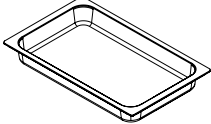
4.3 EXTERNAL COMPONENTS COMPONENTES EXTERNOS

	NAME NOMBRE	MODEL MODELO	REFERENCE REFERENCIA
	Door cover STAINLESS STEEL without screws Tapa puerta INOX sin tornillos	HJA-PLUS-MINI HJA-PLUS-S80 HJA-PLUS-M120/L175	270116IN 250130 250131
	Door cover BURGUNDY without screws Tapa puerta BURDEOS sin tornillos	HJA-PLUS-MINI HJA-PLUS-S80 HJA-PLUS-M120/L175	270116VC 250133 250134
	Door cover BLACK without screws Tapa puerta NEGRA sin tornillos	HJA-PLUS-MINI HJA-PLUS-S80 HJA-PLUS-M120/L175	270116NC 250136 250137
	Door cover BROWN without screws Tapa puerta MARRÓN sin tornillos	HJA-PLUS-MINI HJA-PLUS-S80 HJA-PLUS-M120/L175	270116MR 250139 250140
	Door cover WHITE without screws Tapa puerta BLANCA sin tornillos	HJA-PLUS-MINI HJA-PLUS-S80 HJA-PLUS-M120/L175	270116BL 250143 250142
	Door cover BLUE without screws Tapa puerta AZUL sin tornillos	HJA-PLUS-MINI HJA-PLUS-S80 HJA-PLUS-M120/L175	270116ZU 250145 250146
	Door cover GREEN without screws Tapa puerta VERDE sin tornillos	HJA-PLUS-MINI HJA-PLUS-S80 HJA-PLUS-M120/L175	270116VR 250148 250149
	*See the colours at the end of the chapter *Ver los colores al final del capítulo	HJA-PLUS-S80	270173
	Door cover WHITE VINTAGE without screws Tapa puerta BLANCO VINTAGE sin tornillos	HJA-PLUS-M120/L175	250306 V

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	27160
	Lateral right arm from oven's door Brazo lateral derecho puerta horno	HJA-PLUS-MINI	250155
		HJA-PLUS-M120/L175	270390
	Lateral left arm from oven's door Brazo lateral izquierdo puerta horno	HJA-PLUS-MINI	250157
		HJA-PLUS-M120/L175	250169
	Interior door backplate with heat-resistant steel Contraplaca interior puerta de acero refractario	HJA-PLUS-MINI	0455/2
		HJA-PLUS-S80	270050
		HJA-PLUS-M120/L175	250161
	Firebreak filter Filtro cortafuegos	HJA-PLUS-MINI/S80/M120/L175	250132
	Combustion shield Escudo de combustión	HJA-PLUS-S80	250163
		HJA-PLUS-M120	250164
		HJA-PLUS-L175	0406INOX
	Central support for grates Soporte central rejillas	HJA-PLUS-L175	4217
	Fire grates (20 7/8 x 4 in) Rejillas de fuego (460 x 104 mm)	HJA-PLUS-MINI/S80/M120	250165
	Fire grates (6 3/4 x 13 3/4 in) Rejillas de fuego (179 x 342 mm)	HJA-PLUS-L175	250197
	Lower vent Registro inferior	HJA-PLUS-S80/M120/L175	250167
	Lower vent handle Tirador registro inferior	HJA-PLUS-S80	270146
		HJA-PLUS-M120	270147
		HJA-PLUS-L175	170148

4.4 INTERNAL COMPONENTS COMPONENTES INTERNOS

	NAME NOMBRE	MODEL MODELO	REFERENCE REFERENCIA
	Biconic springs (no grease) Muelle bicónico (sin grasa)	HJA-PLUS-MINI HJA-PLUS-S80/M120/L175	4013 250179
	Right spring holder Portamuelle derecho	HJA-PLUS-MINI HJA-PLUS-S80 HJA-PLUS-M120/L175	250168 270174 270390
	Left spring holder Portamuelle izquierdo	HJA-PLUS-M120/L175	250169
	Ashes drawer with grease tray Cajón cenizas con recoge grasas	HJA-PLUS-MINI	270320
	Support with guide of the damping system Soporte con guía sistema amortiguación	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-MINI/S80/M120/L175	250176
	Stainless steel grill rack Parrilla inox braseado	HJA-PLUS-MINI	240023
		HJA-PLUS-S80	270088
		HJA-PLUS-M120	270089
		HJA-PLUS-L175	270090
	Ashes drawer Cajón cenizas	HJA-PLUS-S80	270077
		HJA-PLUS-M120/L175	270158
	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

5. INSTALLATION INSTRUCTIONS

5. INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN



5.1 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 7, Cleaning and maintenance).

En todas las opciones de instalación, es imprescindible mantener limpios los componentes de la campana y los conductos (ver capítulo 7, Limpieza y mantenimiento).



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

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



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

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



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

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



CAUTION! Do NOT move the oven pulling from the door handle. If the oven has wheels, unlock them before moving the equipment.

¡CUIDADO! No mover el horno tirando del asa de la puerta. En hornos con ruedas, desbloquear las ruedas antes de desplazar el horno.



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

Los hornos 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**

5.1 WARNINGS ADVERTENCIAS



The oven 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 oven.

El horno 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 horno.



DANGER! DO NOT place any combustible material within 30 cm of the sides or on top of the oven. Although the oven is adequately insulated, the best exterior insulation is air space. Only install the oven on a non-combustible floor.

¡PELIGRO! NO colocar ningún material combustible a menos de 30 cm de los laterales ni encima del horno. Aunque el horno está adecuadamente aislado, el mejor aislante exterior es el espacio libre para el aire. Instale el horno únicamente sobre un suelo no combustible.



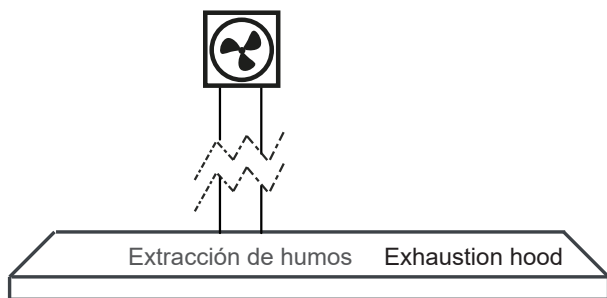
In ovens without wheels, use a hydraulic transpallet system to move the oven and carry out periodic cleaning of the installation

En los hornos sin ruedas emplear un sistema hidraulico tipo transpalet para mover el horno y realizar las limpiezas periodicas de la instalación.

5.2 INSTALLATION INSTALACIÓN

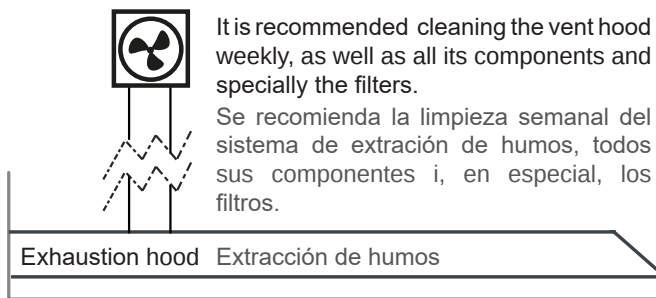
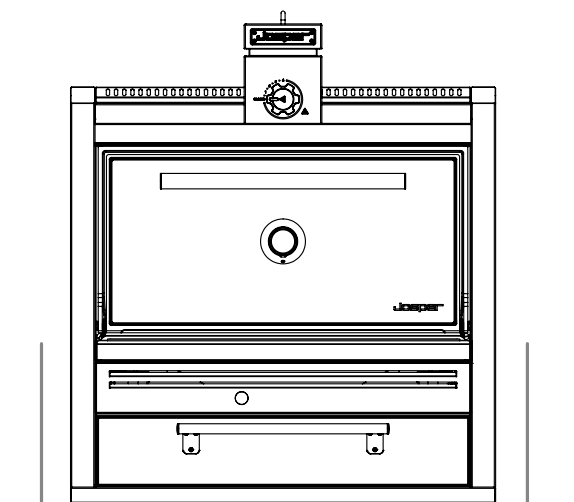
OVEN INSTALLED UNDER EXHAUSTION HOOD

HORNO INSTALADO BAJO SISTEMA DE EXTRACCIÓN DE HUMOS



The firebreak filter under the heat sink avoids that flames and sparks go into de ventilation ducts.

El filtro de la extracción de humos del horno evita que las llamas o chispas salgan hacia los conductos de ventilación.

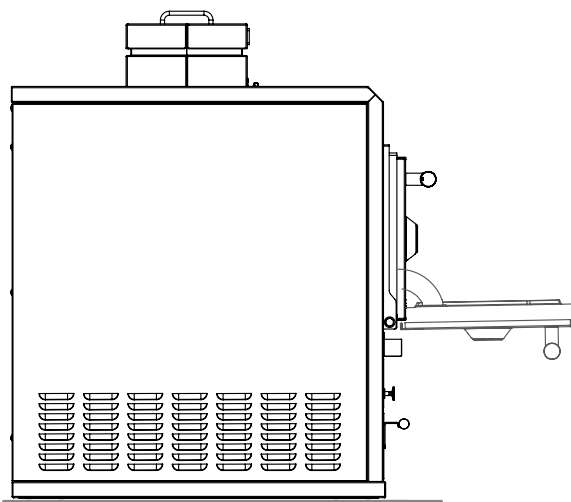


It is recommended cleaning the vent hood weekly, as well as all its components and specially the filters.

Se recomienda la limpieza semanal del sistema de extracción de humos, todos sus componentes i, en especial, los filtros.

Heat sink, cools the smoke's temperature to protect the vent hood.

Disipador, refrigera la temperatura del humo para proteger el sistema de extracción de humos.

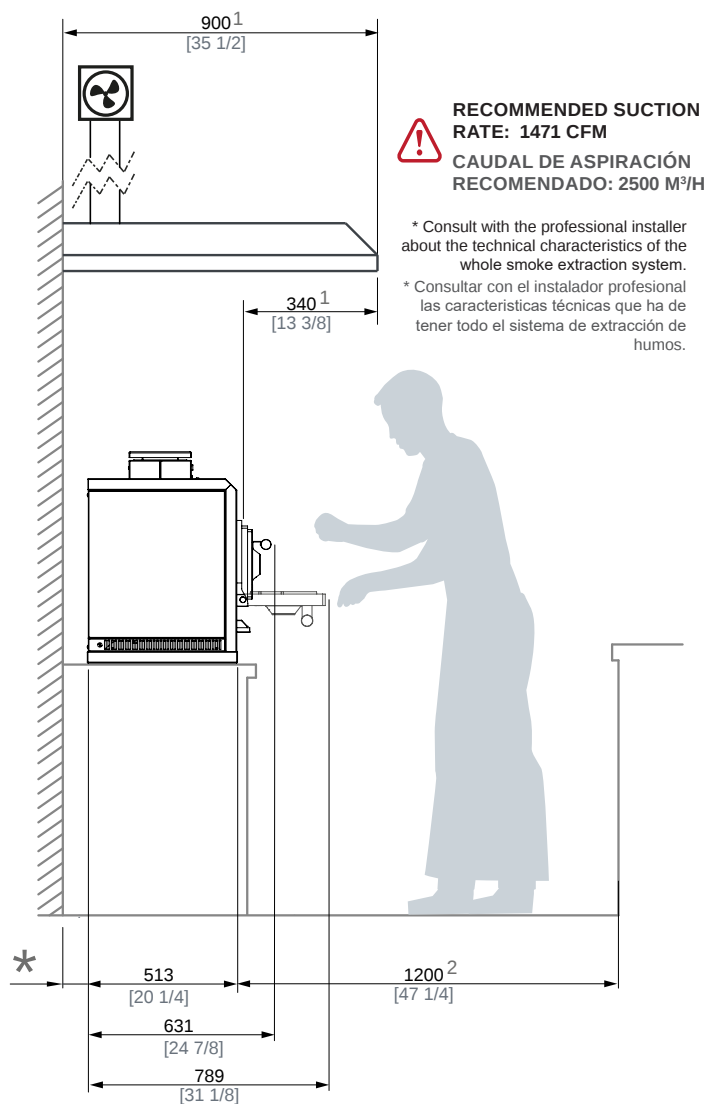
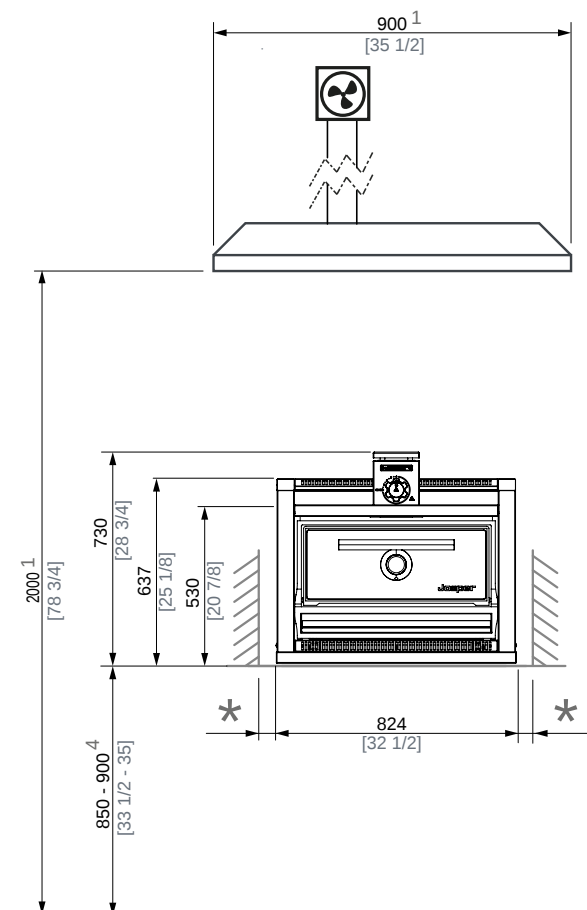


Installation of the exhaust hood in accordance with the Standard for Ventilation Control and Fire Protection of Commercial Cooking Operations, NFPA 96. Maintenance, cleaning and inspection of the exhaust hood must be carried out in accordance with local or national regulations.

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 normativas locales o nacionales.

5.2 INSTALLATION INSTALACIÓN

HJA-PLUS-MINI



RECOMMENDED SUCTION RATE: 1471 CFM

CAUDAL DE ASPIRACIÓN RECOMENDADO: 2500 M³/H

* 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]

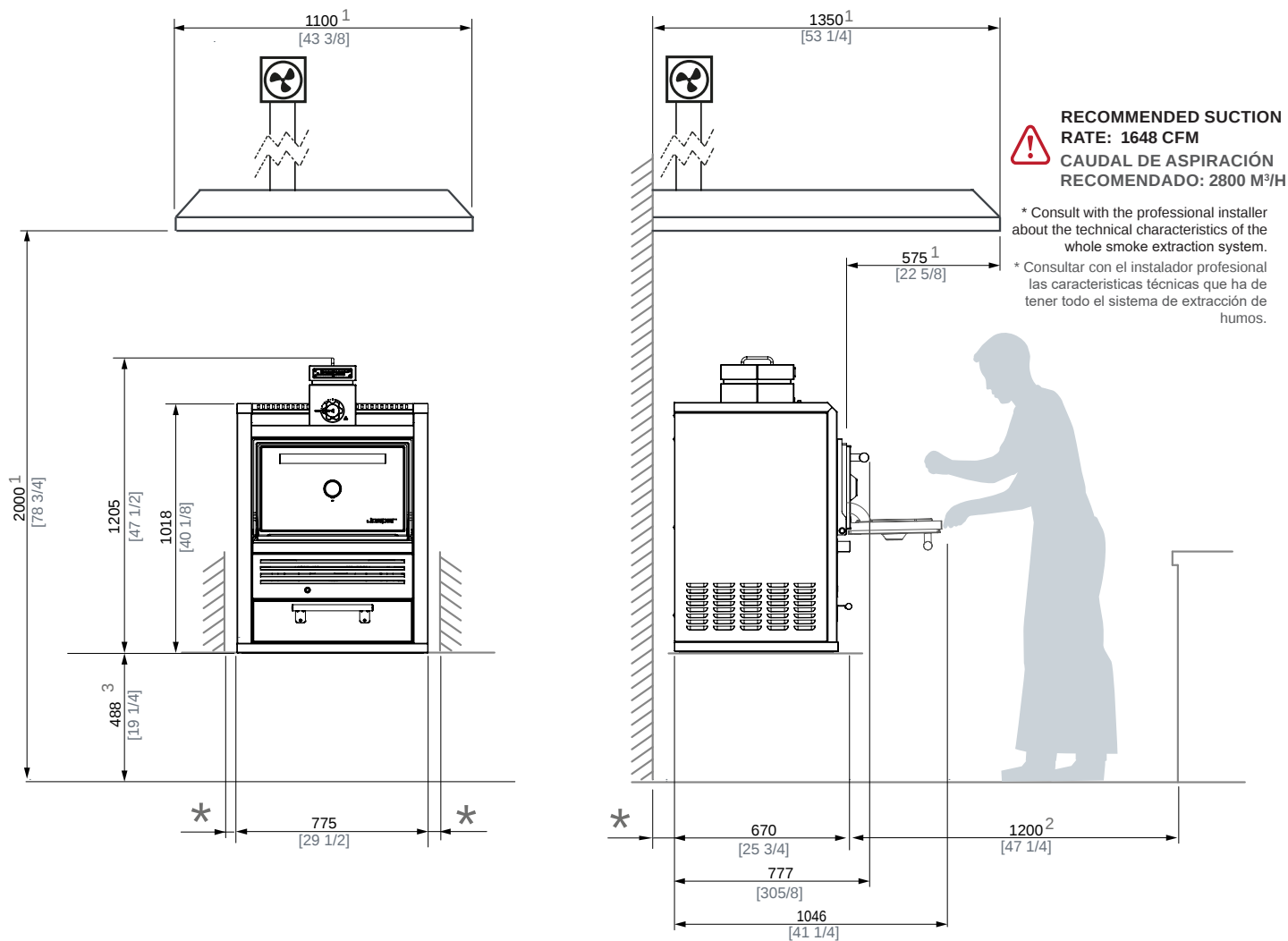
1. RECOMMENDED VENT HOOD'S MINIMUM DIMENSIONS
2. RECOMMENDED CHEF'S WORKING SPACE
3. RECOMMENDED INSTALLATION HEIGHT

* 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
3. ALTURA DE INSTALACIÓN RECOMENDADA

5.2 INSTALLATION INSTALACIÓN

HJA-PLUS-S80



★ MINIMUM DISTANCE TO FLAMMABLE ELEMENTS: 300 mm [12 in]
 RECOMMENDED DISTANCE TO ANOTHER ELEMENTS: 100 mm [4 in]

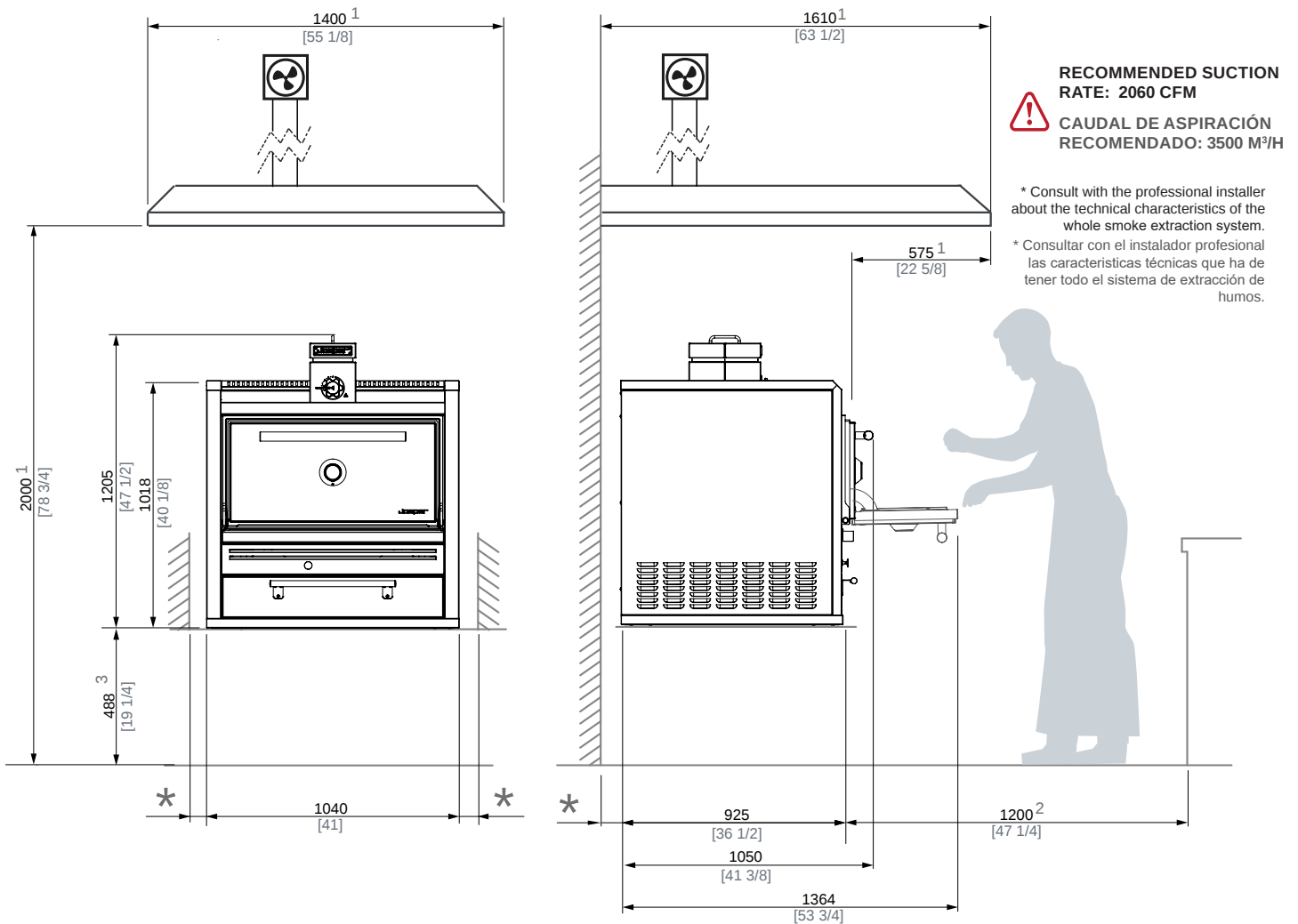
1. RECOMMENDED VENT HOOD'S MINIMUM DIMENSIONS
2. RECOMMENDED CHEF'S WORKING SPACE
3. RECOMMENDED INSTALLATION HEIGHT

★ 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
3. ALTURA DE INSTALACIÓN RECOMENDADA

5.2 INSTALLATION INSTALACIÓN

HJA-PLUS-M120



- ★ MINIMUM DISTANCE TO FLAMMABLE ELEMENTS: 300 mm [12 in]
 RECOMMENDED DISTANCE TO ANOTHER ELEMENTS: 100 mm [4 in]

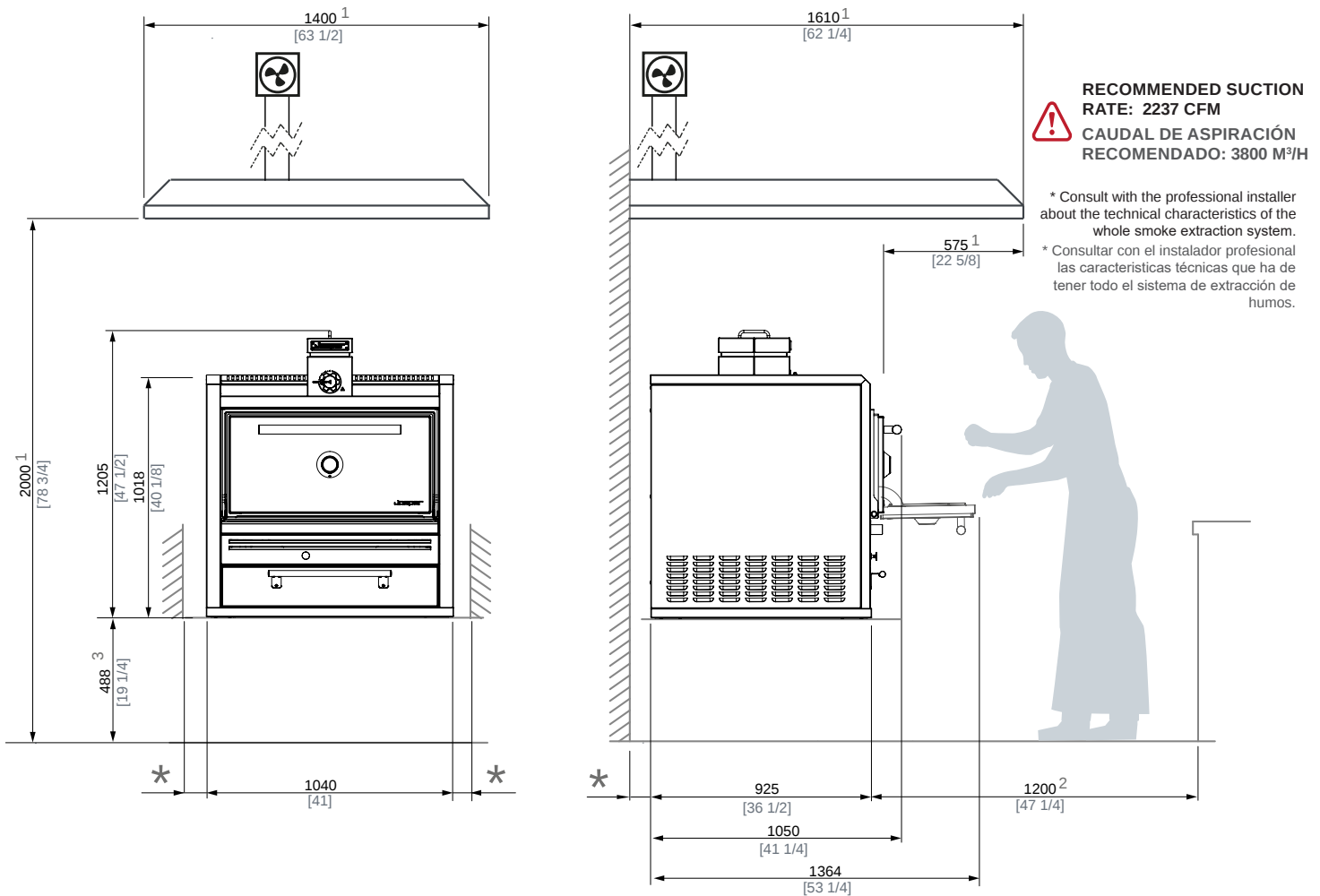
1. RECOMMENDED VENT HOOD'S MINIMUM DIMENSIONS
2. RECOMMENDED CHEF'S WORKING SPACE
3. RECOMMENDED INSTALLATION HEIGHT

- ★ 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
3. ALTURA DE INSTALACIÓN RECOMENDADA

5.2 INSTALLATION INSTALACIÓN

HJA-PLUS-L175



* 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
3. RECOMMENDED INSTALLATION HEIGHT

* 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
3. ALTURA DE INSTALACIÓN RECOMENDADA

6. USAGE INSTRUCTIONS

6. INSTRUCCIONES DE USO



6.1 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 flames 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.

6.1 WARNINGS ADVERTENCIAS

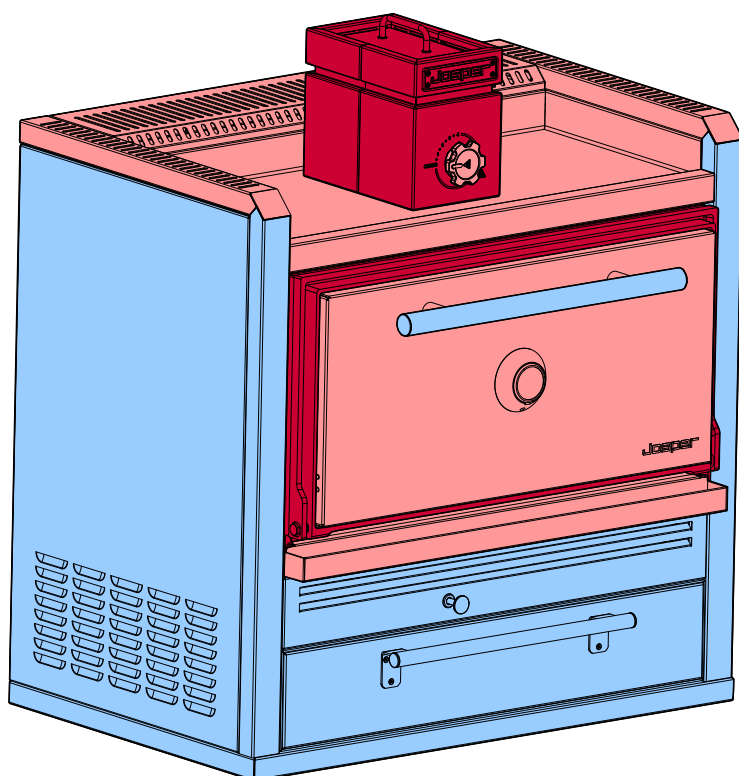


WARNING! Do NOT cover the air refrigeration entries and exits.
¡PELIGRO! No cubra las entradas y salidas de aire de refrigeración.



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.



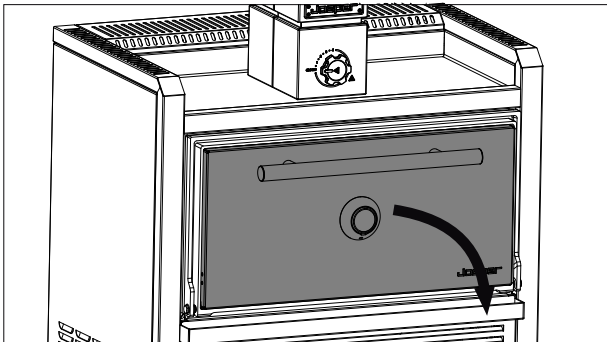
	Very hot	Muy caliente
	Hot	Caliente
	Cold	Frío

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.

6.2 CHARCOAL LOADING CARGA DEL CARBÓN

1



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

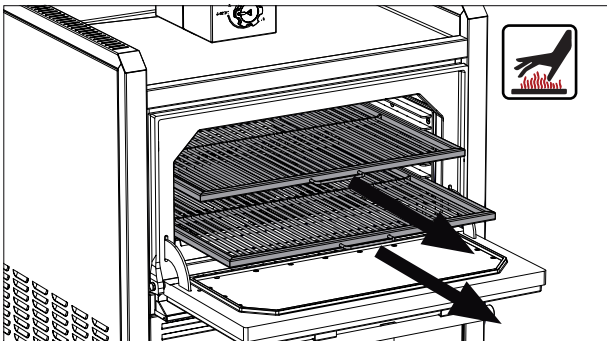
Encender la campana antes de realizar la carga de carbón, para extraer las posibles partículas de carbón que queden en suspensión.



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.

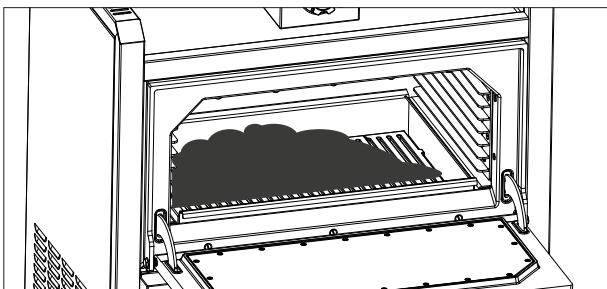
2



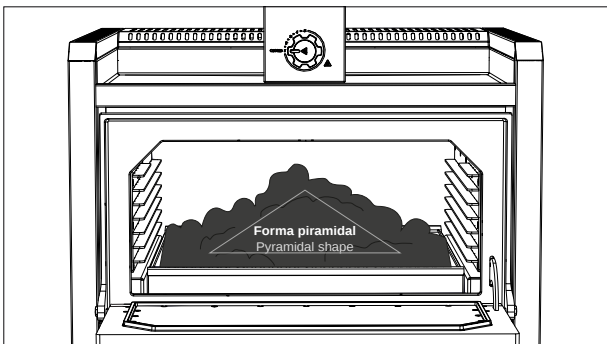
CAUTION! The grills do not have an outlet lock, while cooking do not extract the grills more than 2/3 of its depth.

¡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.

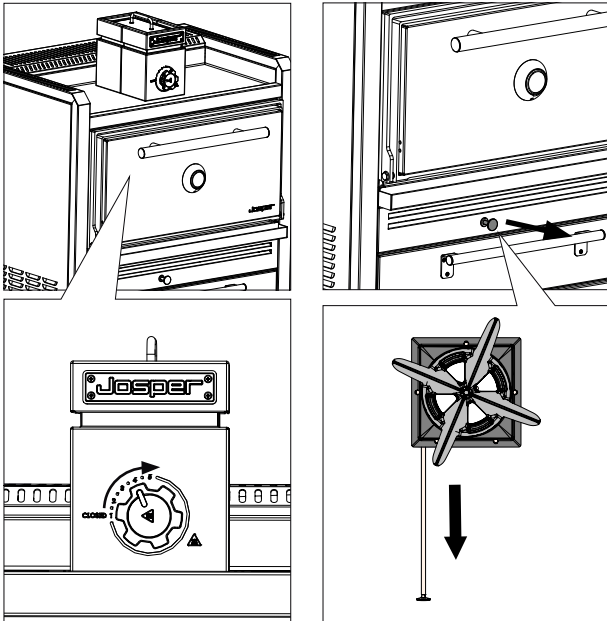


Remember that charcoal combustion produces carbon monoxide emissions. Ensure proper ventilation of the room and optimal functioning of the fume extraction system to avoid dangerous accumulations for people and animals.

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.

6.3 OVEN FIRE-UP ENCENDIDO DEL HORNO

1



Fully open the upper and lower vents.

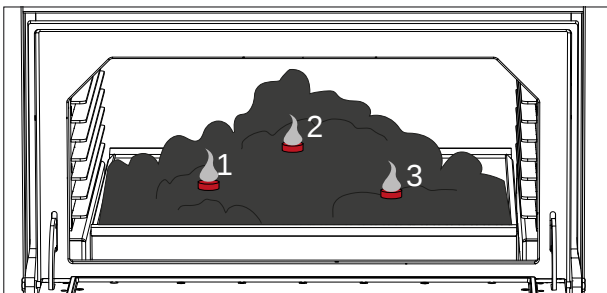
Abrir el registro superior y el inferior completamente.



Use the Jospers tongs to drive the upper vent.

Accionar el registro superior haciendo uso de las pinzas Jospers.

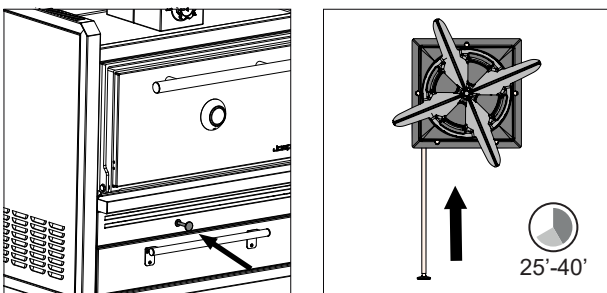
2



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

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

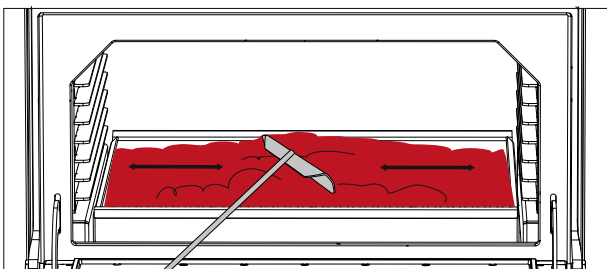
3



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.

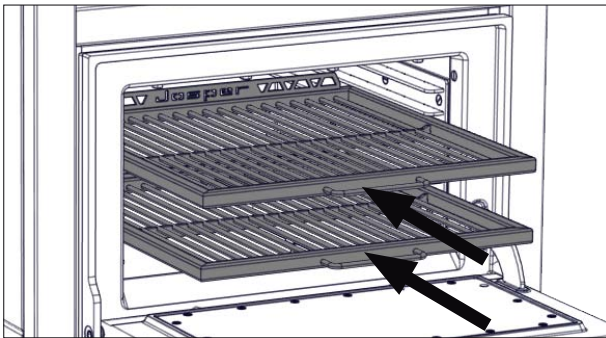
4



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.

6.4 READY TO COOK LISTO PARA BRASEAR

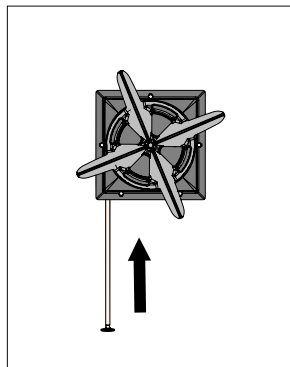
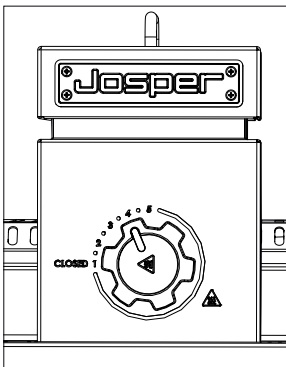


CAUTION! The grills do not have an outlet lock, while cooking do not extract the grills more than 2/3 of its depth.

¡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.

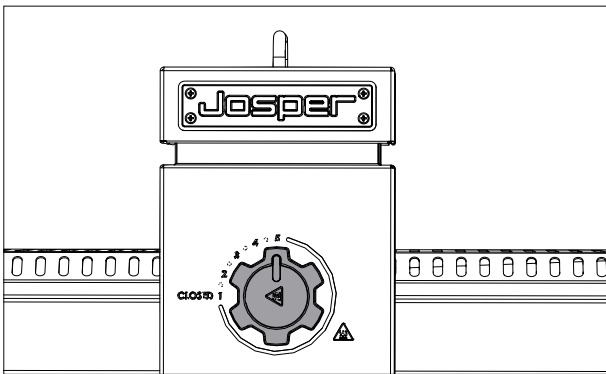


While using the oven the upper vent must be open at 3 or 4 points. And the lower vent must be closed at all times. Mientras se utiliza el horno el registro superior debe estar parcialmente abierto. Y el inferior debe permanecer cerrado en todo momento.



Use the Josper tongs to drive the upper vent.

Accionar el registro superior haciendo uso de las pinzas Josper.



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.



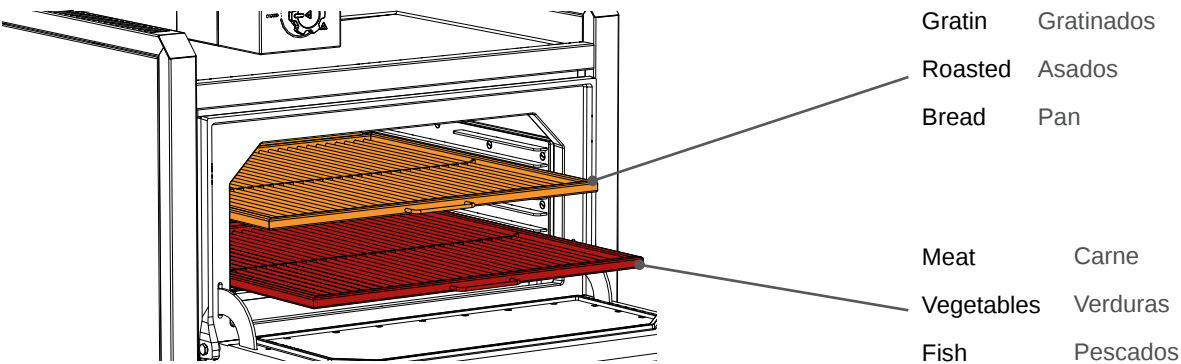
When cooking foods that release a lot of grease, flames may occur inside the cavity. Make sure you always have the upper vent open and carefully open the door to handle the food. If you want to extinguish the flames, close the upper and lower vents until they are drowned, never try to extinguish the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

6.4 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:



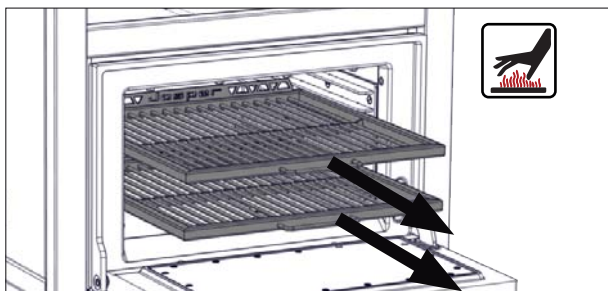
TEMP(°F) TEMP(°C)	FUNCTION FUNCIÓN	TYPE OF BROILING TIPO DE BRASEADO	RESULT RESULTADO
662 °F 350 °C	Fire up, flame phase Encendido fase llama	Singed Roasted Soflamados Escalivados	Scents Aromas
662 °F 350 °C	High temperature Alta temperatura	Bleached Sauté Stir-fry Marked Blanqueados Rehogados Sofritos 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 service 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 servicio, se consigue dotar de un mayor aroma ahumado a los alimentos.

6.5 RELOAD OF THE EQUIPMENT RECARGA DEL EQUIPO

1



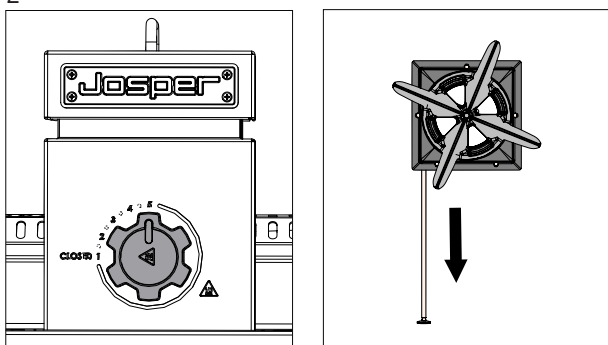
Turn on the upper vent before loading the charcoal in order to remove any suspended charcoal particles.

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

Open the door and remove the grill racks.

Abrir la puerta y extraer las parrillas.

2



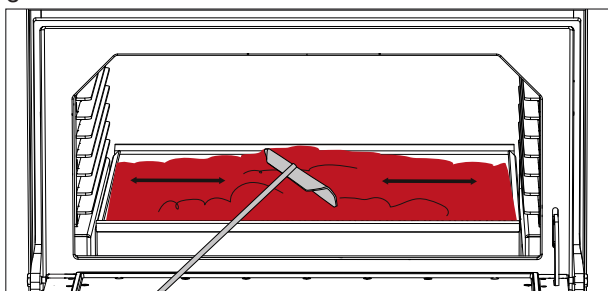
Use the Josper tongs to drive the upper vent.

Accionar el registro superior haciendo uso de las pinzas Josper.

Fully open the upper and lower vents.

Abrir el registro superior y el inferior completamente.

3



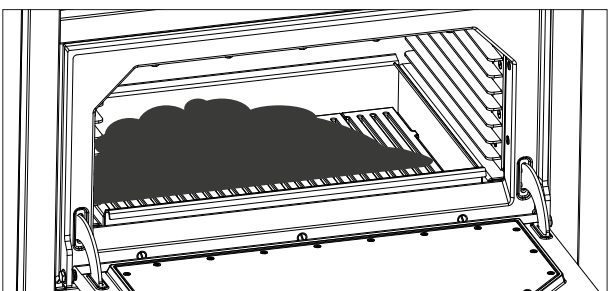
Make sure that the firebreak filter and firebreak dissipator assembly are always clean and assembled in the correct position before lighting the charcoal.

Asegurese de que el conjunto compuesto por el filtro cortafuegos y 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.

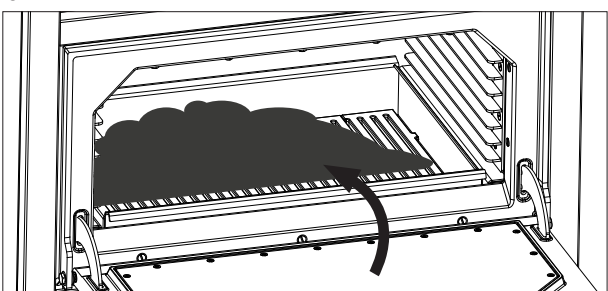
4



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.

5



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

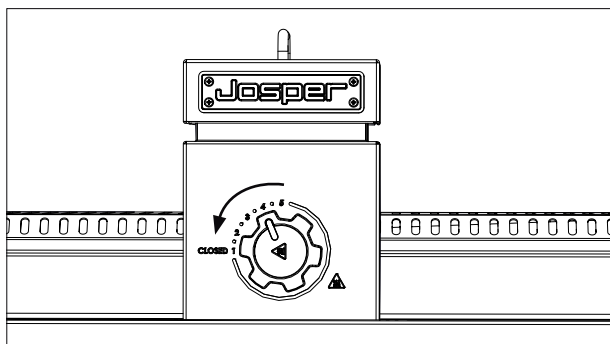
¡CUIDADO! Si el envase del carbón es inflamable, vigile con las brasas encendidas.

Close the door to get the oven ready to cook.

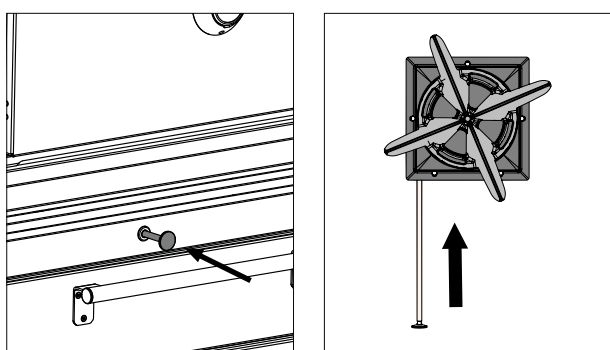
Cierra la puerta para preparar el horno para cocinar.

6.6 AFTER COOKING DESPUÉS DE COCINAR

1



2



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.

7. CLEANING AND MAINTENANCE

7. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO



7.1 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 oven.
NO utilice productos abrasivos o químicos para limpiar el horno.



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 enfríen después 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.

7.2 DAILY CLEANING LIMPIEZA DIARIA

CLEANING SYMBOLS:

SÍMBOLOS DE LIMPIEZA:



Clean with grease remover and a brush.

Limpiar con quitagrasa y cepillo.



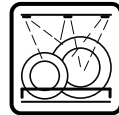
Clean with grease remover and wet cloth.

Limpiar con quitagrasa y trapo húmedo.



Do NOT use water nor put in dishwasher.

NO usar agua ni poner en el lavavajillas.



Put in dishwasher.

Usar lavavajillas.

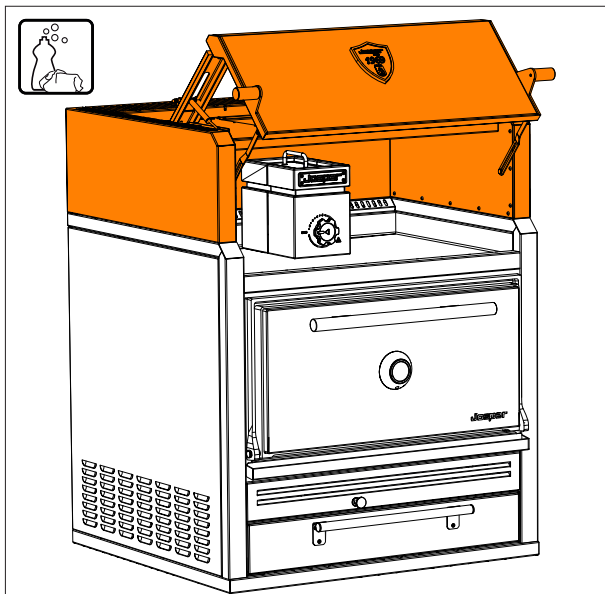


Clean with wirebrush.

Limpiar con cepillo metálico.

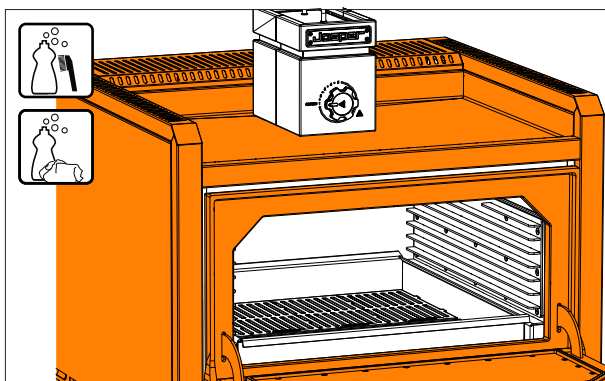
UPPER TRAY FOR GN TRAYS

SOPORTE PARA BANDEJAS GN



COUNTER DOOR, DOOR FRAME AND EXTERIOR

CONTRAPUERTA, MARCO Y EL EXTERIOR



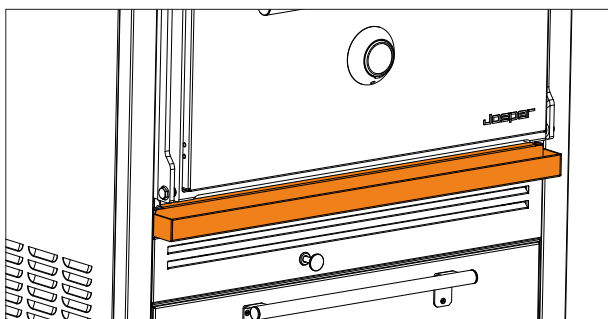
Clean well the door frame, especially where grease from cooking accumulates more with a brush. And the exterior of the oven with a cloth.

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

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.

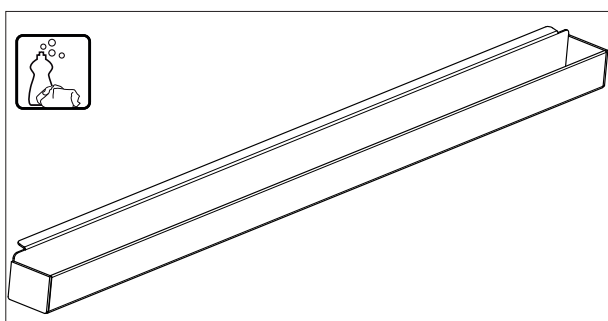
Realizar esta acción al inicio de cada servicio.

GREASE TRAY RECONEGRASAS



Slide to the side to remove.

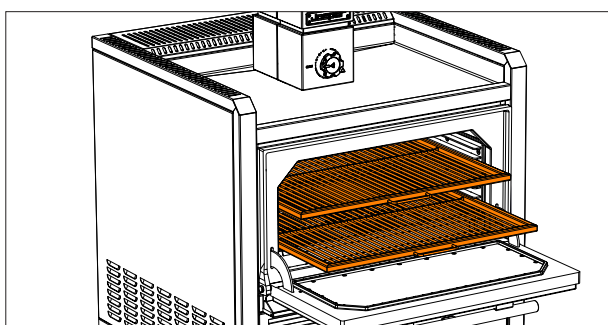
Deslizar hacia al lado para extraerlo.



Disassemble the cover of the grease tray to clean it better.

Desmontar la tapa del recoge grasas para limpiarla mejor.

GRILLRACKS PARRILLAS



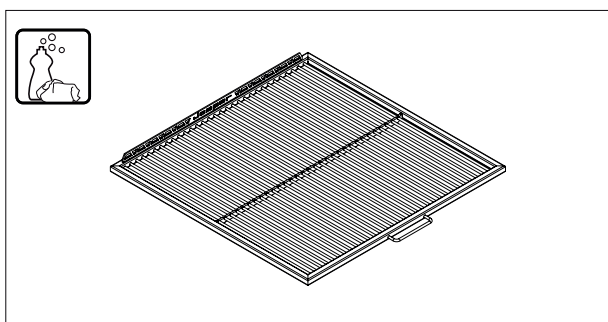
Take the grill racks out of the oven carefully and clean them with a wire brush. This must be done before cooking to clean the grease accumulated from the previous use.

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.

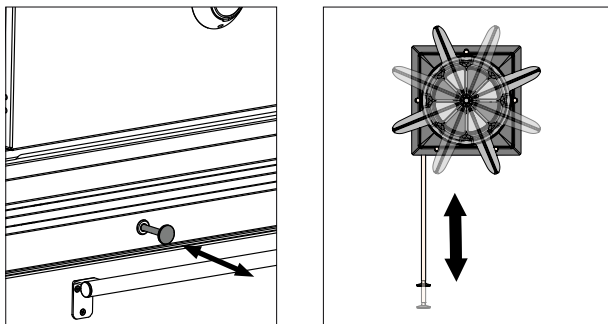


The tray supports are made up of two parts. Make sure that they are correctly assembled and centred in the positioner on the top of the oven before use.

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.

ASH DRAWER CAJÓN CENIZAS

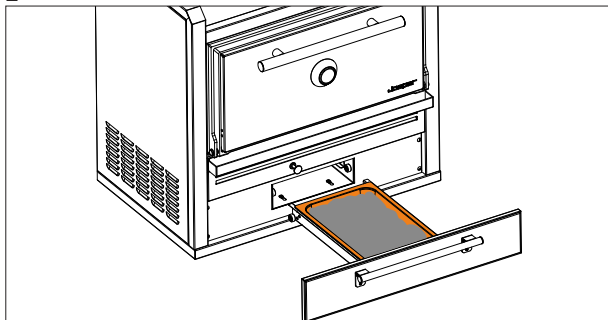
1



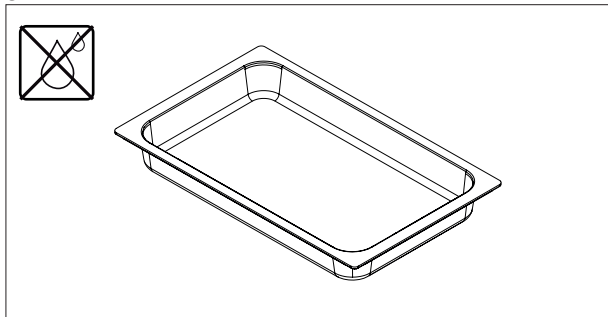
Open and close the lower vent repeatedly so that the blades clean the chute and the ash falls into the drawer.

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.

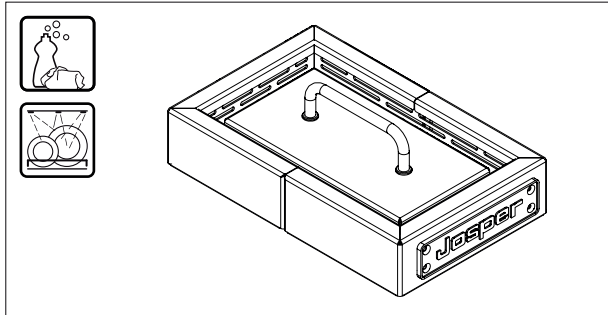
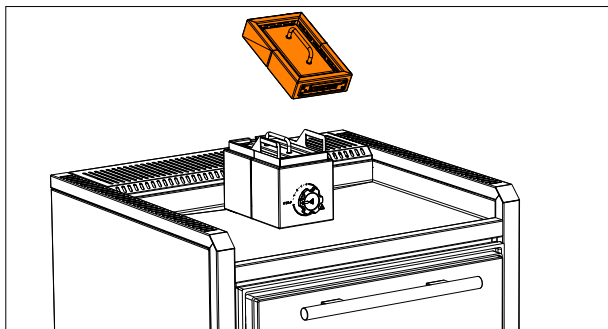
Secar completamente todas las partes del horno antes de usarlo tras el lavado.

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.

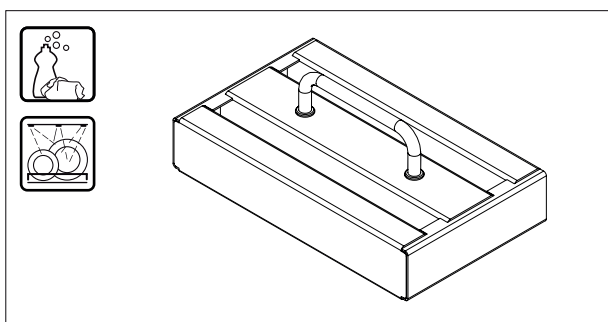
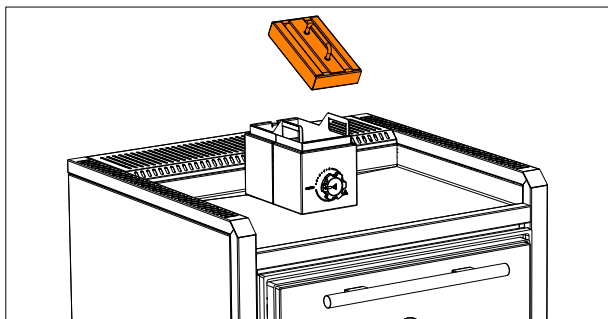
Eliminación de las cenizas- Las cenizas deberán ser recogidas en un contenedor de metal con un cierre de seguridad. El contenedor cerrado deberá estar situado sobre un suelo no combustible, lejos de cualquier material combustible, mientras se espera su enfriamiento. La eliminación de las cenizas tendrá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

FIREBREAK DISSIPATOR AND FIREBREAK FILTER DISIPADOR Y FILTRO CORTAFUEGOS

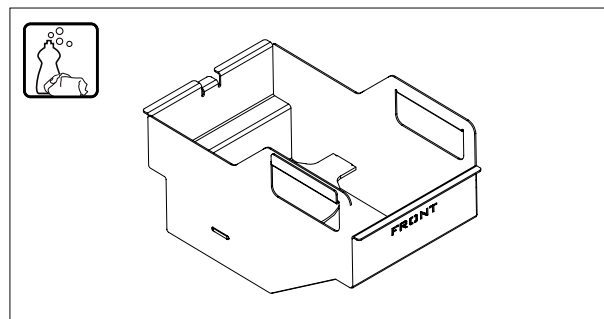
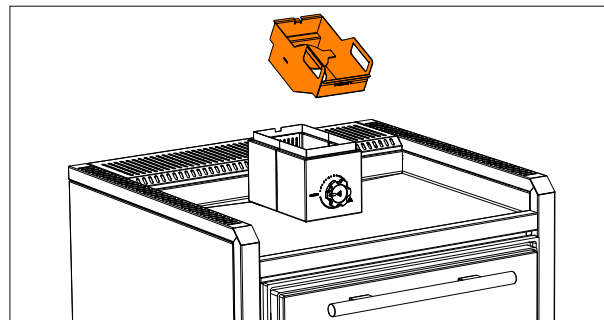
1



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.

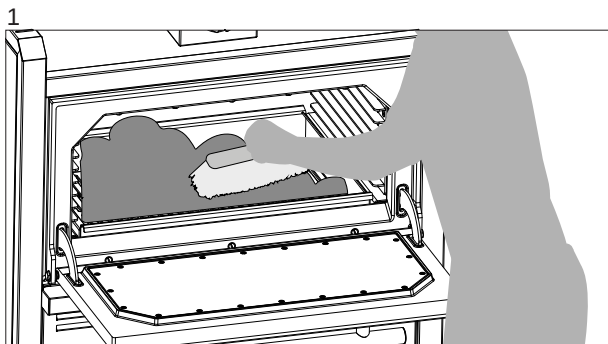


Do NOT use water or other liquids to clean the inside of the firebreak.

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

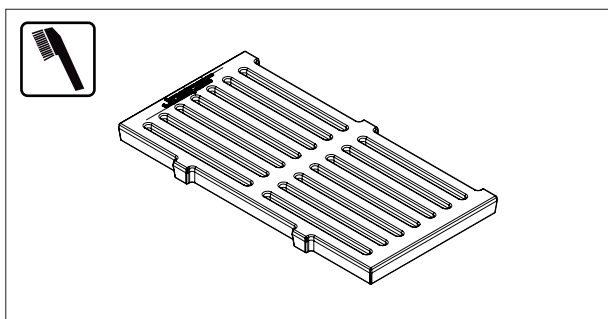
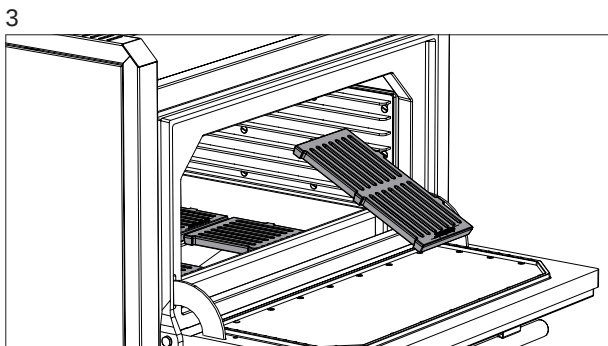
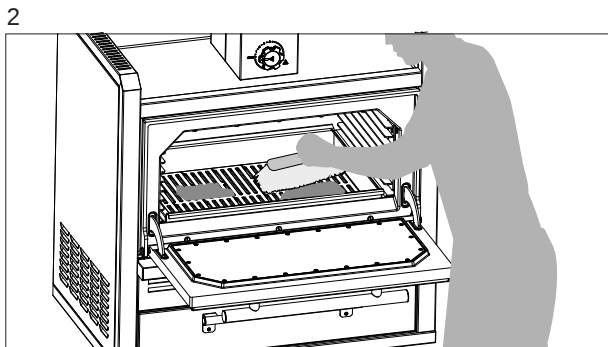
7.3 FORTNIGHTLY CLEANING LIMPIEZA QUINCENAL

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



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.



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

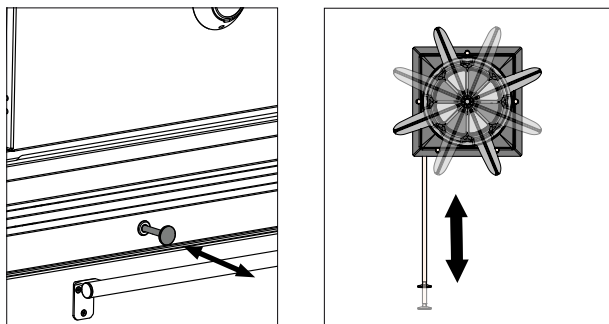
Esperar a que se enfríe el hierro para la limpieza con agua de las rejillas de fuego. Para despegar la suciedad del esmalte se les debe dar calor de nuevo.



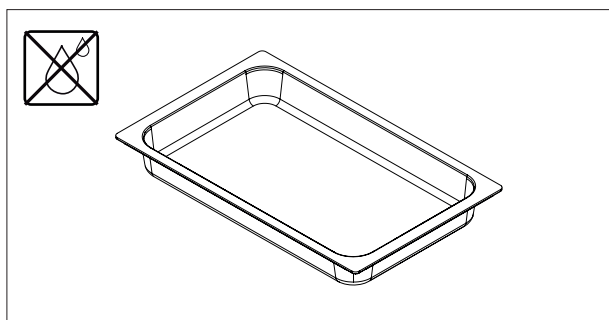
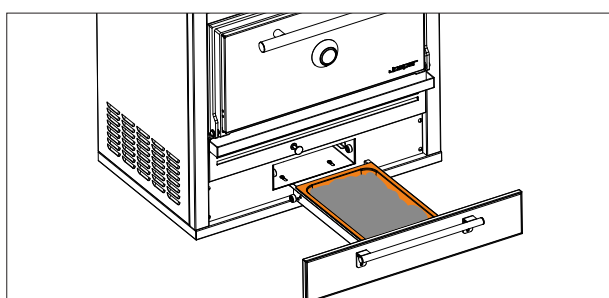
Do not subject the grill racks to sudden changes in temperature. To clean them properly, wait until they have cooled down after use.

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

4



5



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.

8. MAINTENANCE INSTRUCTIONS

8. INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO



8.1 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 Jospier in this manual.

Al usar el horno, emplear las piezas y seguir los métodos recomendados por Jospier 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 Jospier. 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 Jospier. Y asegúrese de decir el nombre y referencia correctos.



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

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



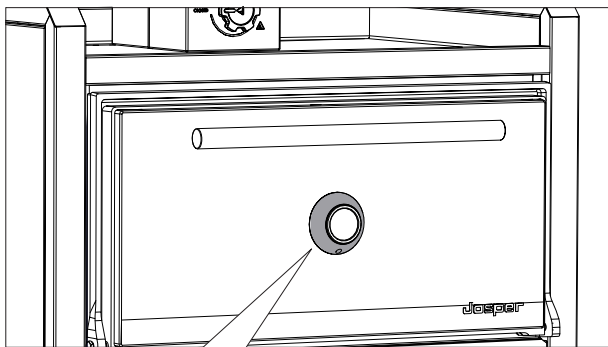
Do NOT use pieces or parts of other ovens or companies.
NO utilice piezas o partes de otros hornos o compañías.



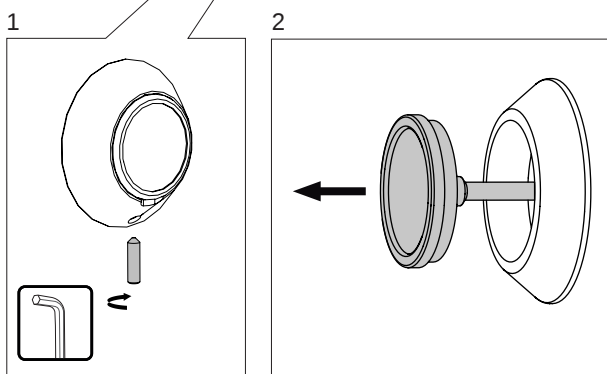
Jospier will not be held responsible of the damages provoked to the people, parts or installations caused by an improper use or maintenance of the oven.

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

8.2 THERMOMETER REPLACEMENT CAMBIO DE TERMÓMETRO

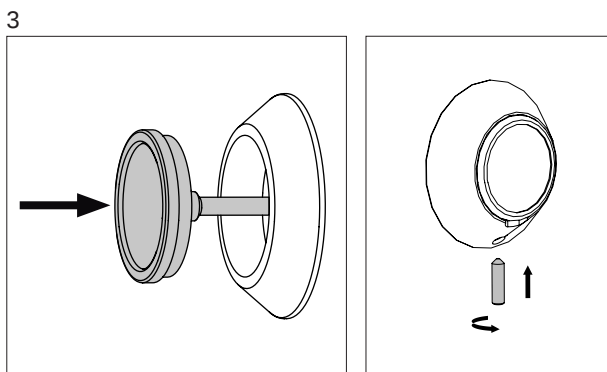


CAUTION! Make sure that the oven is cold.
CUIDADO! Asegúrese que el horno esté frío.



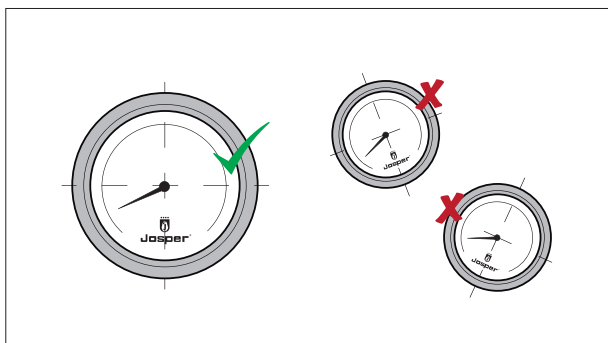
Unscrew the bolt with an Allen key, twisting it with an anticlockwise direction, and remove the thermometer.

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



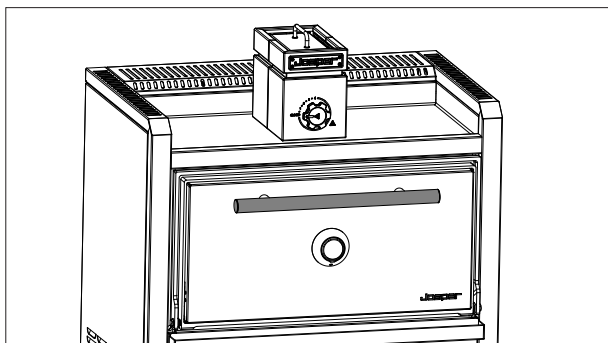
Put the new thermometer in place and make sure that it is set straight. Screw the bolt back in place using an Allen key.

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.

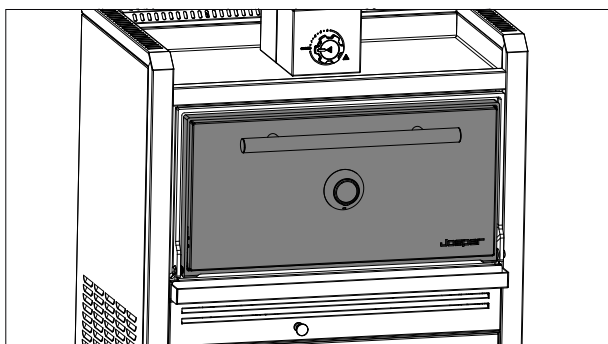


8.3 HANDLE REPLACEMENT CAMBIO DEL TIRADOR

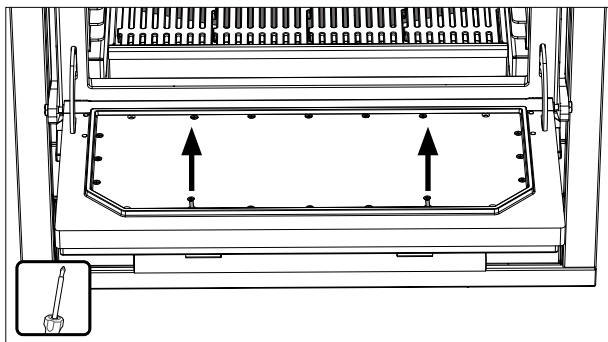
1



2

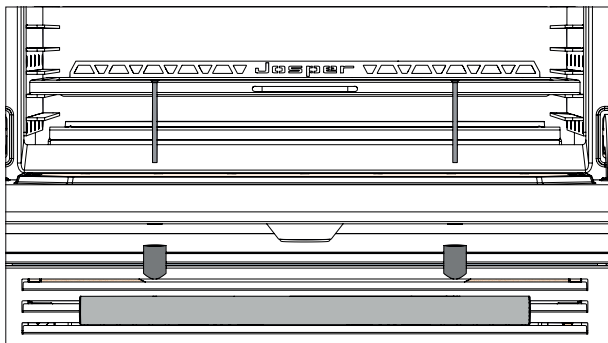


3



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.

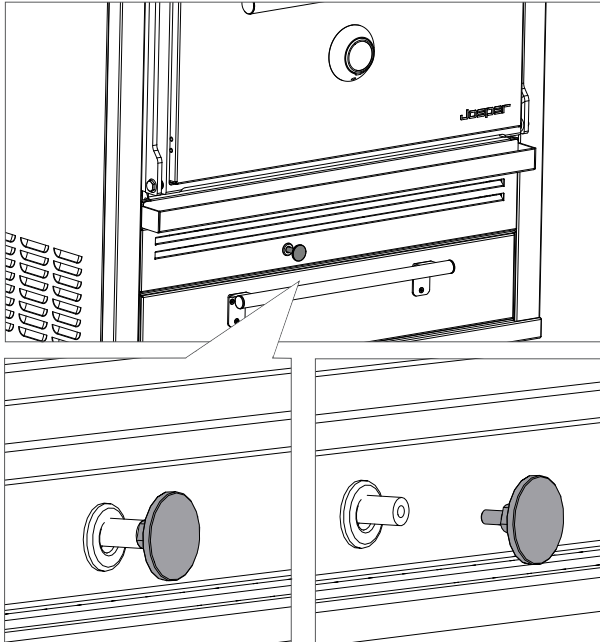
8.4 DOOR TRACTION SYSTEM REPLACEMENT

CAMBIO SISTEMA DE TRACCIÓN PUERTA

To replace the chain and spring follow the instructions from 1 to 12 and to replace the pulley from 1 to 14, without removing the chain and spring.

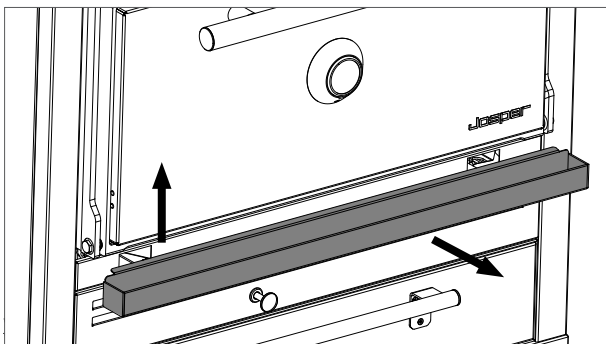
Para realizar el cambio de la cadena y el muelle seguir las instrucciones de la 1 a la 12 y para cambiar la polea de la 1 a la 14, sin necesidad de extraer la cadena y el muelle.

1



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

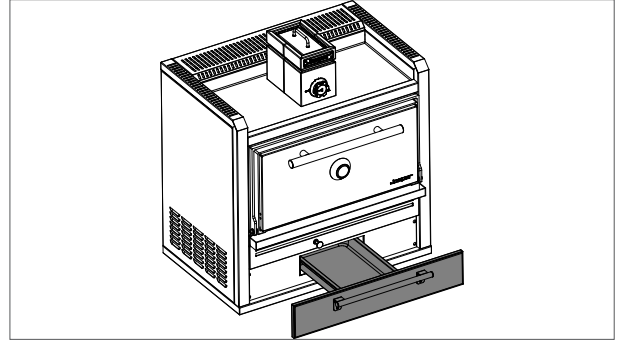
2



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

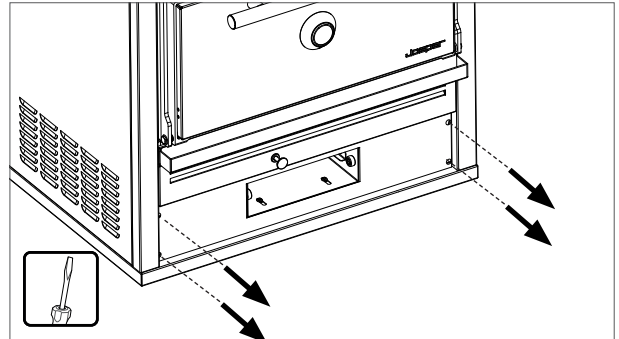
Empujar hacia arriba para desencajar el recoge grasas y extraerlo deslizando hacia el lado derecho.

3



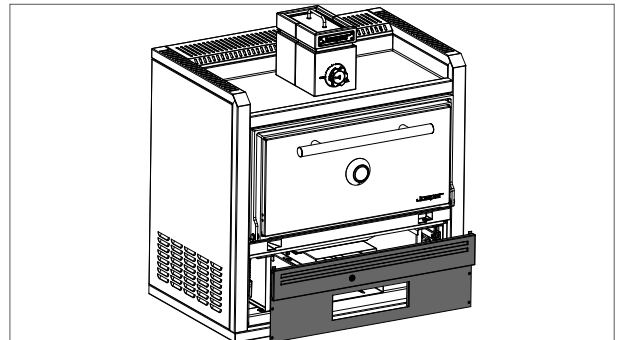
Take out the ash drawer.
Extraer el cajón de cenizas.

4



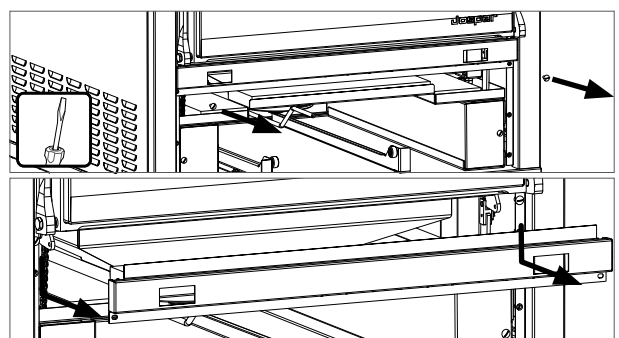
Unscrew the four bolts.
Desenroscar los cuatro tornillos.

5



Dismount the ventilation grid.
Desmontar la rejilla de ventilación.

6



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.

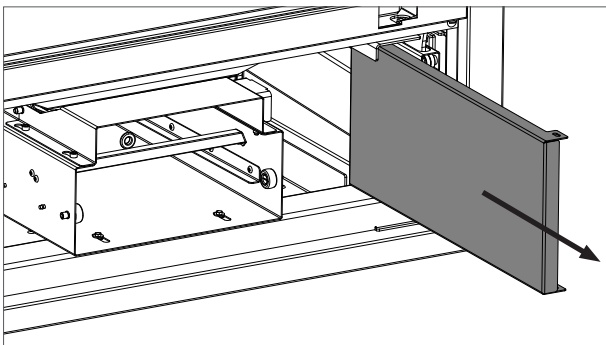
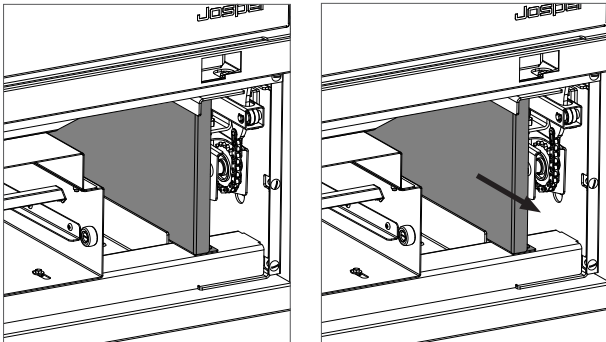
8.4 DOOR TRACTION SYSTEM REPLACEMENT

CAMBIO SISTEMA DE TRACCIÓN PUERTA

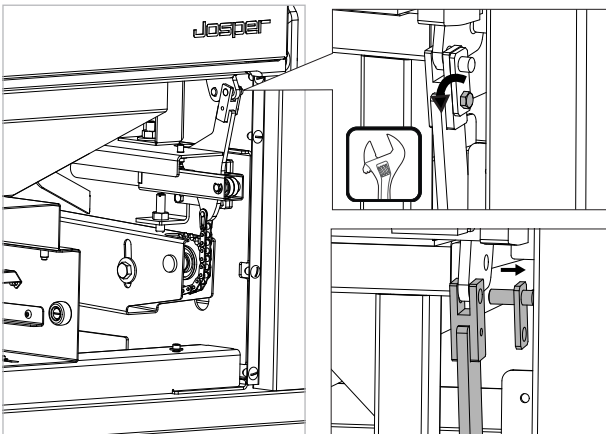
Loosen the two screws that prevent movement of the support, and then remove it, first moving down and then forward.

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

7



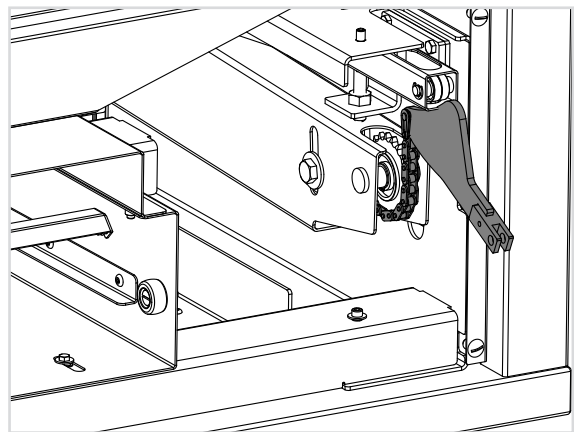
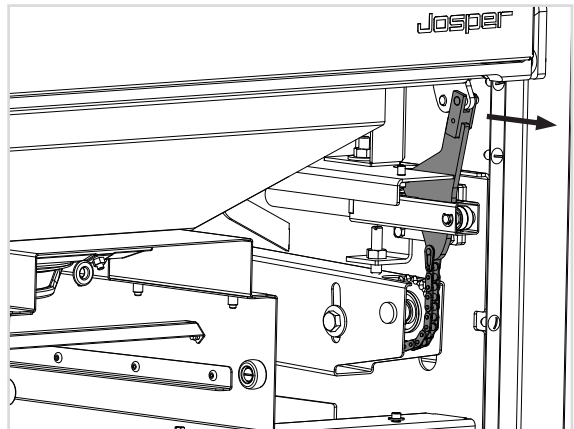
8



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.

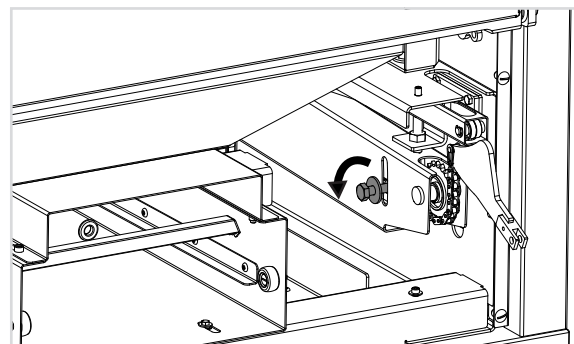
9



Pass the cam down through the damping system.

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

10



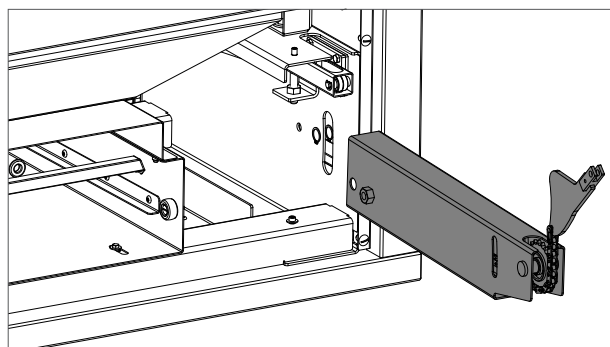
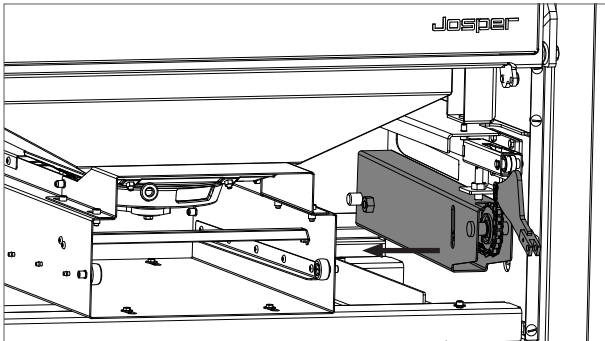
Loosen the screw that locks the set.

Aflojar el tornillo que bloquea el conjunto.

8.4 DOOR TRACTION SYSTEM REPLACEMENT

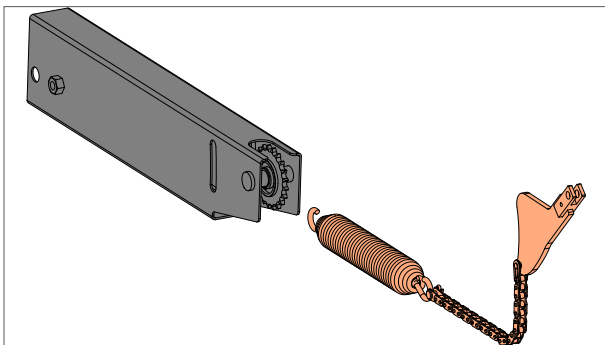
CAMBIO SISTEMA DE TRACCIÓN PUERTA

11



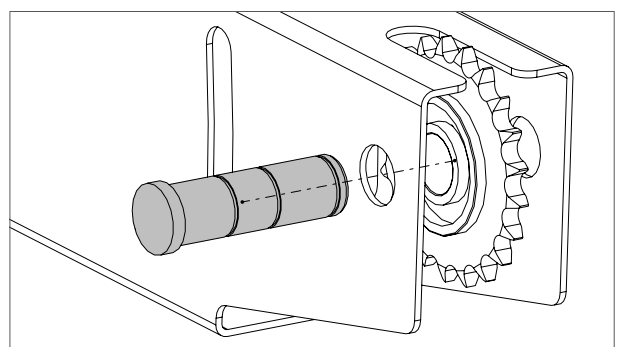
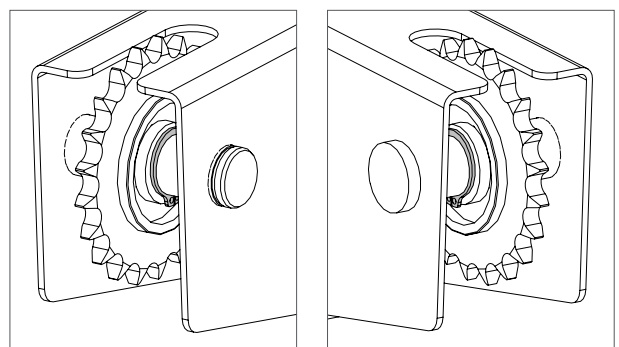
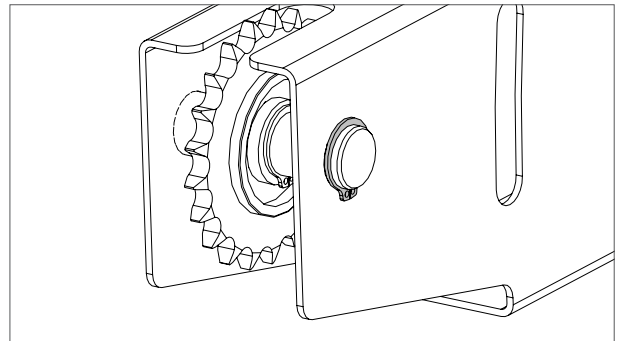
Slide the set to the center and take it out.
Desplazar el conjunto hacia el centro y extraerlo.

12



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

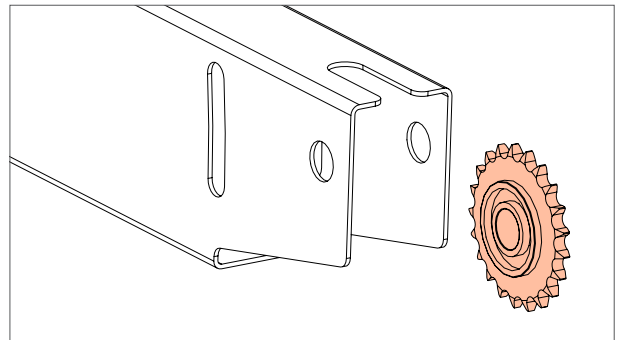
13



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



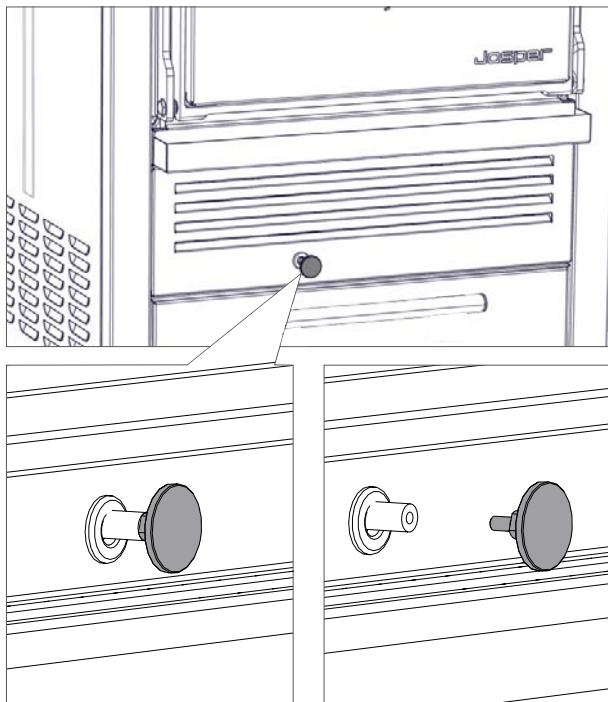
Dismount the pulley. Assemble the new door traction system following the steps above backwards.

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

8.5 DAMPING SYSTEM REPLACEMENT

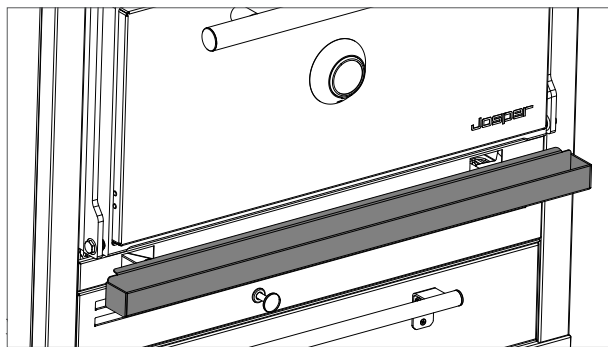
CAMBIO DE SISTEMA DE AMORTIGUACIÓN

1



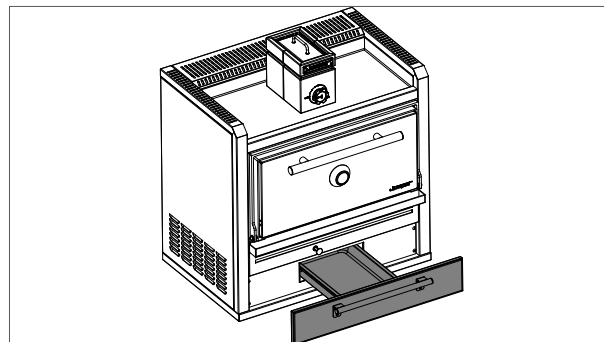
Disassemble the lower vent's handle.
Desmontar el tirador del registro inferior.

2



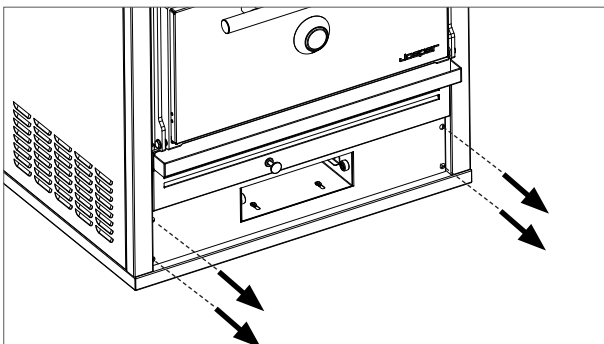
Push upwards to disengage the grease tray and remove it by sliding it to the right side.
Empujar hacia arriba para desenganchar el recoge grasas y extraerlo deslizando hacia el lado derecho.

3



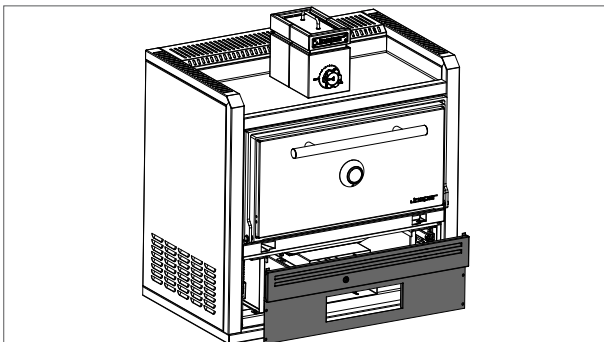
Take out the ash drawer.
Extraer el cajón de cenizas.

4



Unscrew the four bolts.
Desenroscar los cuatro tornillos.

5

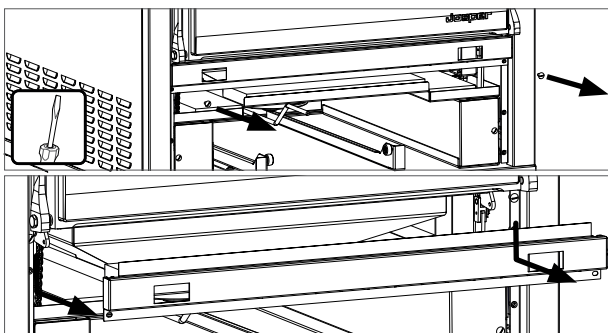


Dismount the ventilation grid.
Desmontar la rejilla de ventilación.

8.5 DAMPING SYSTEM REPLACEMENT

CAMBIO DE SISTEMA DE AMORTIGUACIÓN

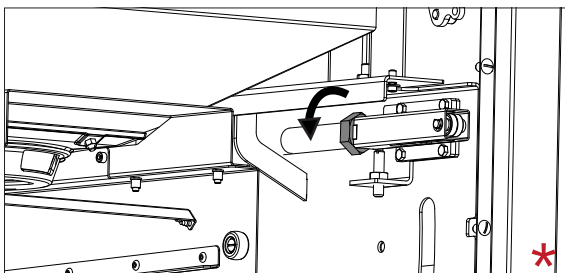
6



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.

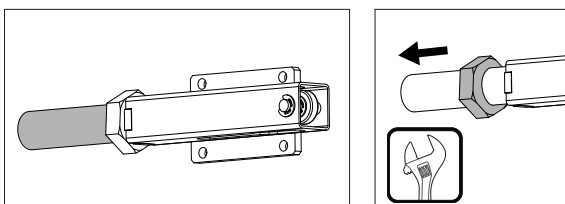
7



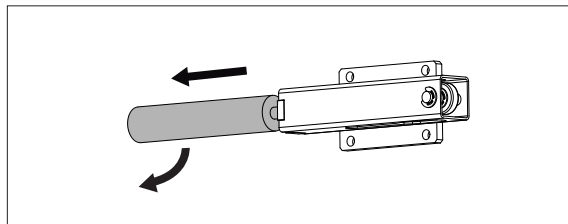
To remove the shock absorber, first of all loose up the nut and take it off.

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

8

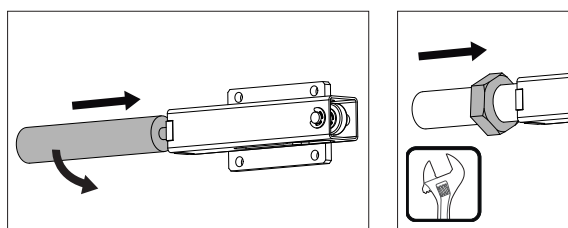


9



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

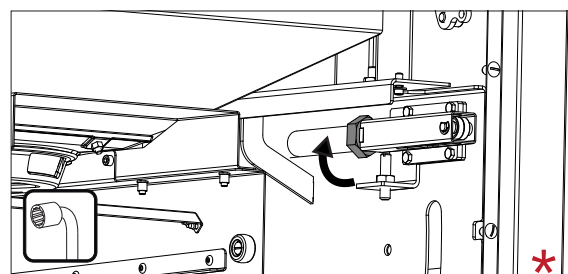
10



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.

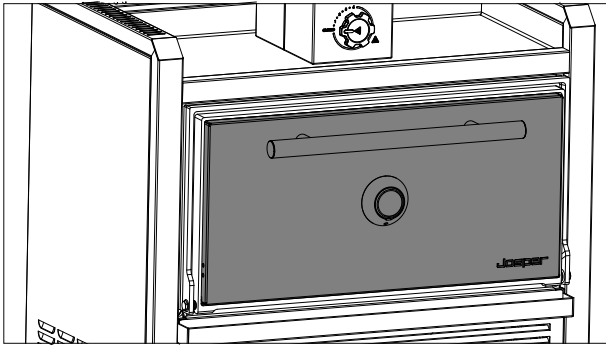
Finalmente, asegurarse de que el sistema funciona correctamente, apretar la tuerca de fijación del pistón y volver a colocar los componentes del horno que hemos tenido que extraer para llegar al sistema de amortiguación.

* The oven door must be open.

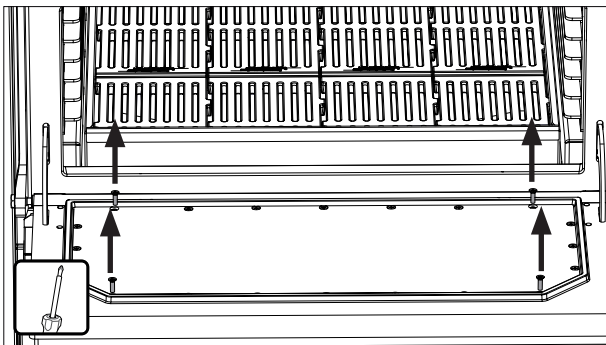
* La puerta del horno debe estar abierta.

8.6 DOOR COVER REPLACEMENT CAMBIO DE LA TAPA DE LA PUERTA

1

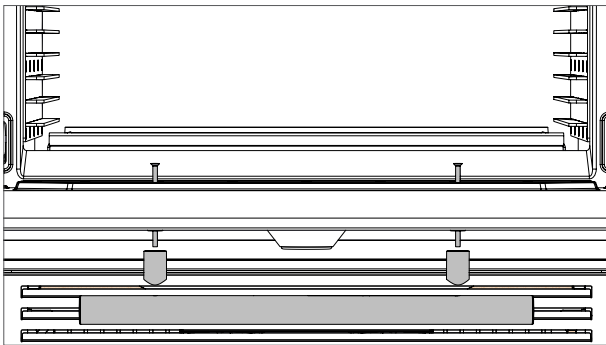


2



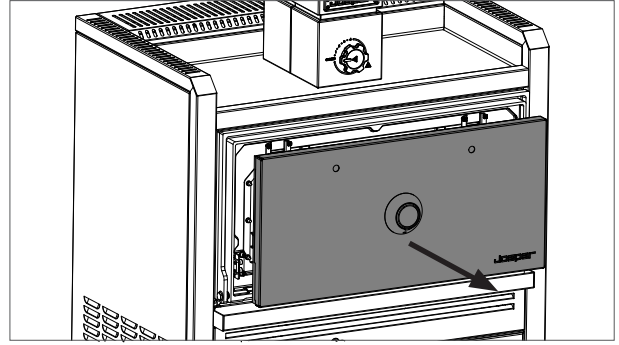
Unscrew the four screws indicated in the drawing.
Desatornille los cuatro tornillos que se indican en la imagen.

3



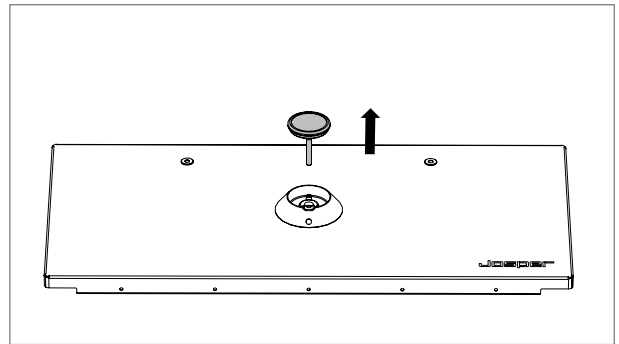
Remove the handle and their connectors.
Retirar el tirador y sus conectores.

4



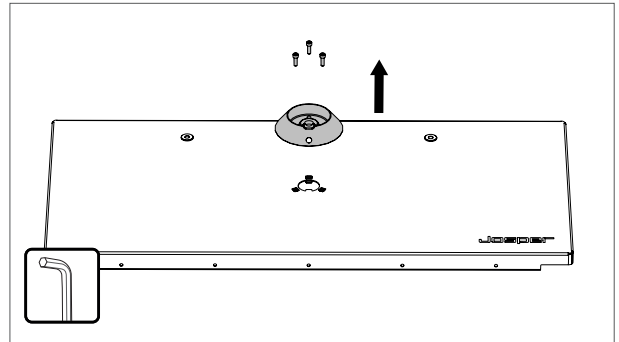
Remove the cover.
Retirar la tapa.

5



Remove the thermometer following the steps described in chapter 8.2.
Quitar el termómetro siguiendo los pasos descritos en el capítulo 8.2.

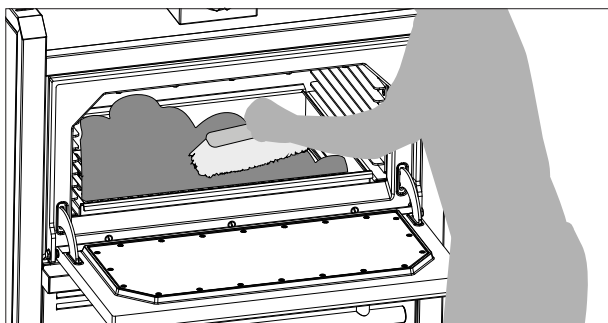
6



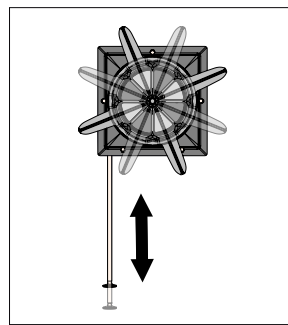
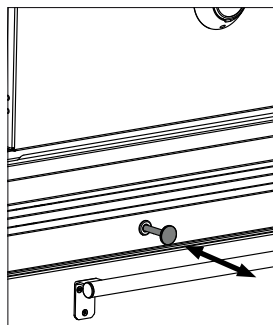
Unscrew the three bolts that hold the thermometer's embellishment.
Desatornillar los tres tornillos que sujetan el embellecedor del termómetro.

8.7 LOWER VENT REPLACEMENT CAMBIO DEL REGISTRO INFERIOR

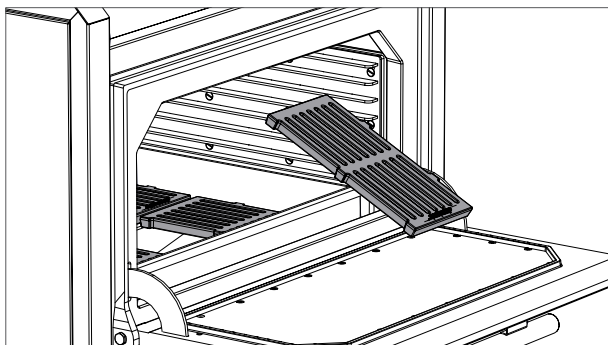
1



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.

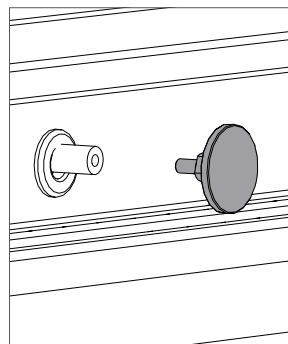
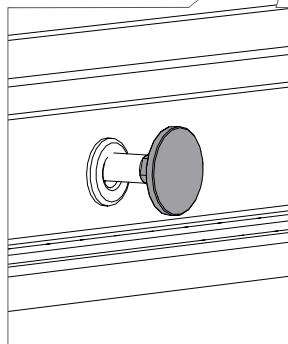
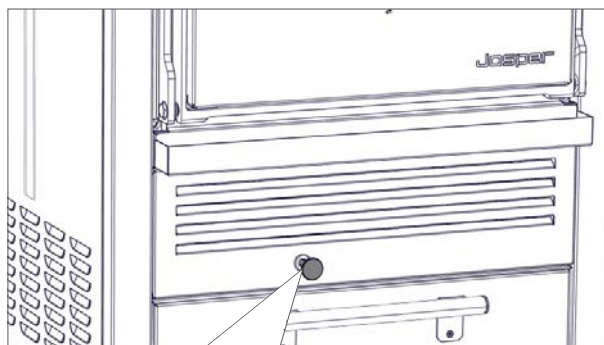


2



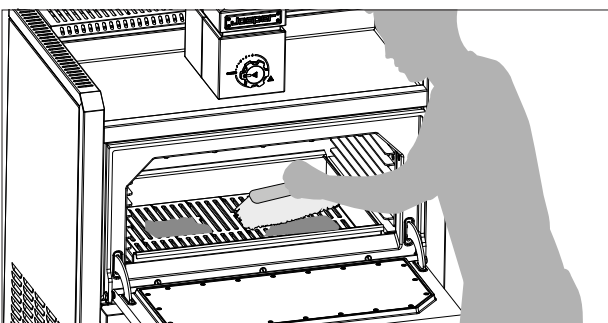
Remove the fire grates.
Retirar las rejillas de fuego.

4



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

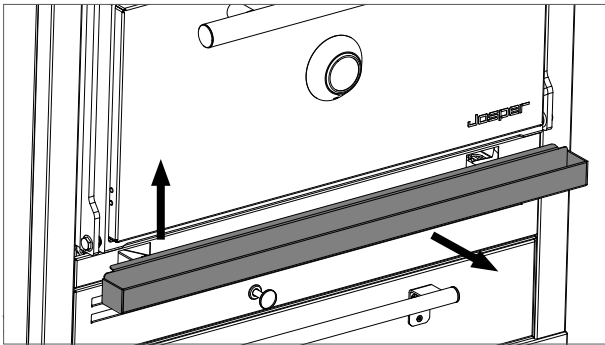
3



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

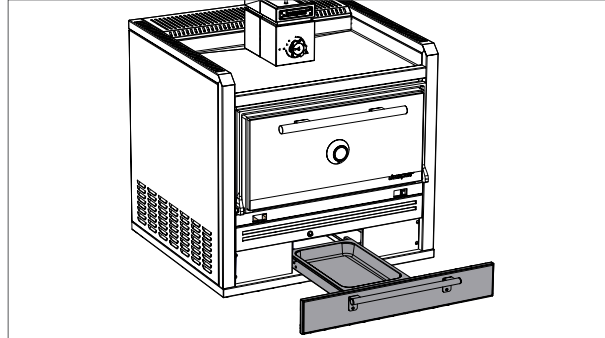
8.7 LOWER VENT REPLACEMENT CAMBIO REGISTRO INFERIOR

2



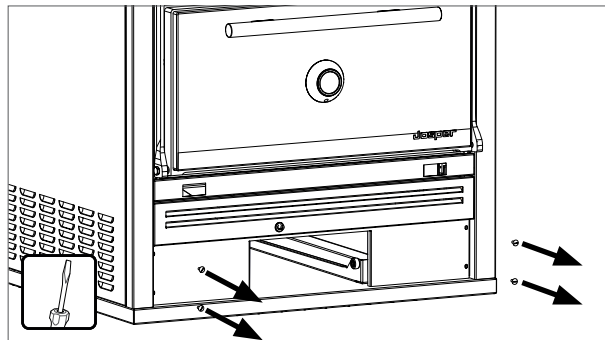
Dismount the grease tray.
Desmontar el recogegrasas.

3



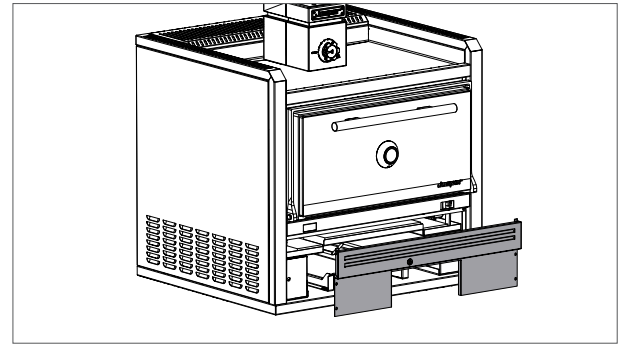
Take out the ash drawer.
Extraer el cajón de cenizas.

4



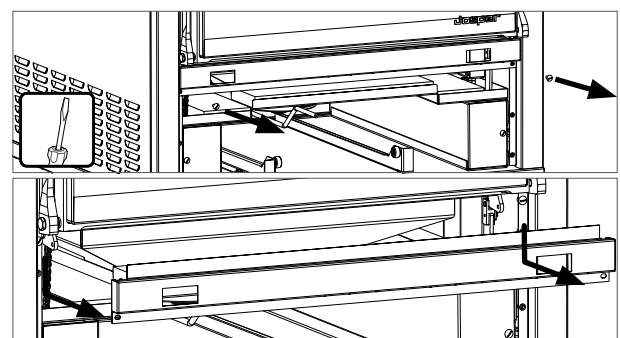
Unscrew the four bolts.
Desenroscar los cuatro tornillos.

5



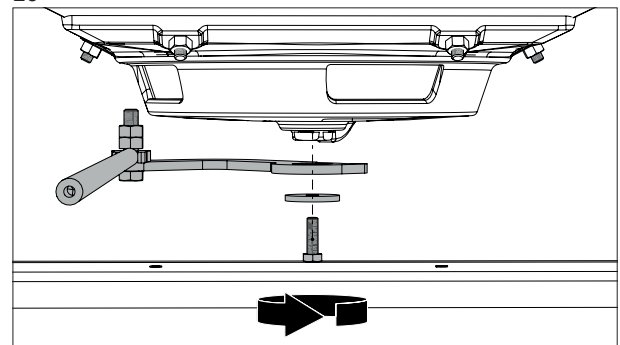
Dismount the ventilation grid.
Desmontar la rejilla de ventilación.

6



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

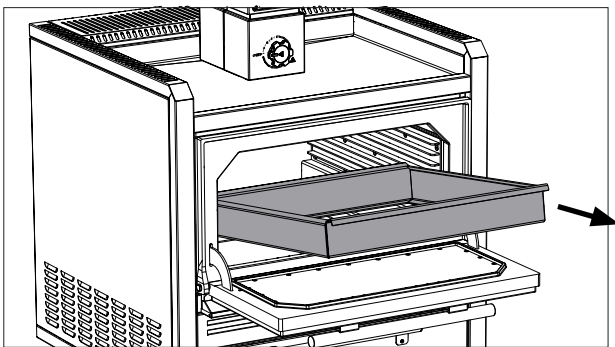
10



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.

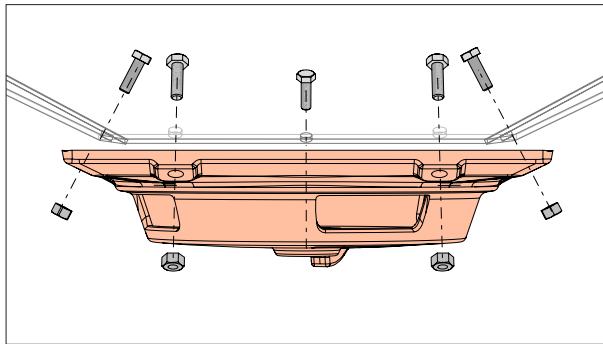
8.7 LOWER VENT REPLACEMENT CAMBIO REGISTRO INFERIOR

11



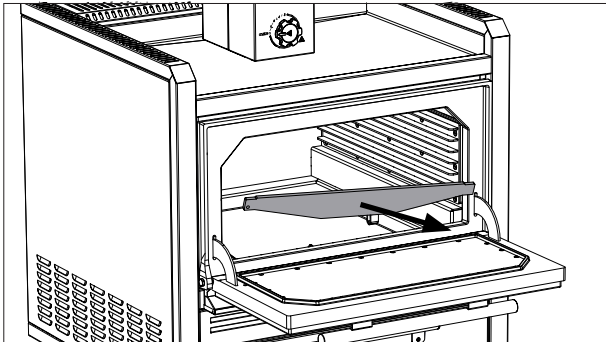
Remove the combustion shield.
Extraer el escudo de combustión.

15



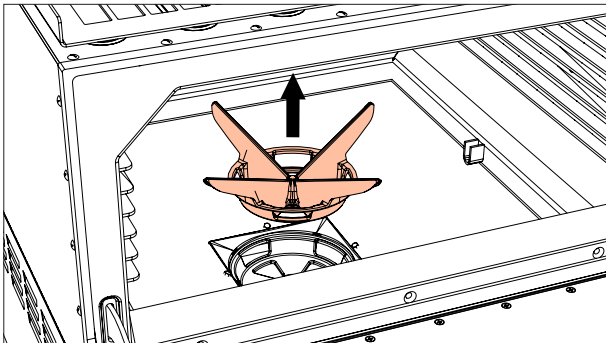
Put the new lower vent.
Situar el nuevo registro inferior.

12



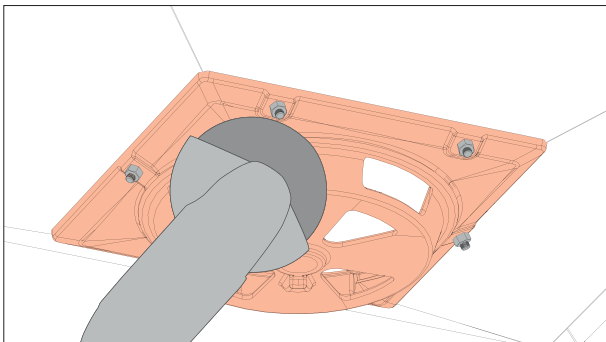
Take out the grates support.
Retirar el soporte de rejillas.

13



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

14



Cut Cut all anchor screws.
Cortar todos los tornillos de anclaje.

9. JOSPER COOKWARE

9. MENAJE JOSPER



9.1 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 oven when it is being lit, only after it has been properly lit and the temperature has stabilised.

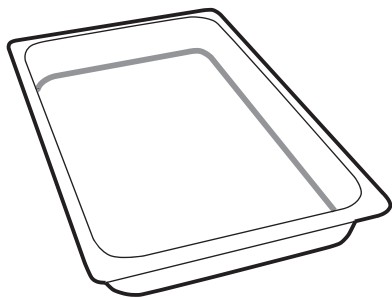
No introducir menaje dentro del horno cuando este se esté encendiendo, solo cuando se haya encendido correctamente y la temperatura se haya estabilizado.



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

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

TRAYS Bandejas

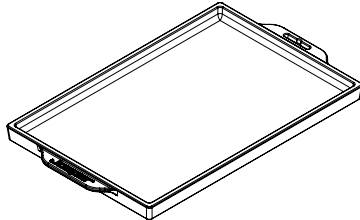


4224	Josper Gastronorm Pan GN 1/2 (2 5/8 in height)	Bandeja Josper GN 1/2 (6,5 cm altura)
4223	Josper Gastronorm Pan GN 1/1 (2 5/8 in height)	Bandeja Josper GN 1/1 (6,5 cm altura)
4242	Josper Gastronorm Pan GN 1/6 (7/8 in height)	Bandeja Josper GN 1/6 (2 cm altura)
4222	Josper Gastronorm Pan GN 1/3 (7/8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

Measures in inches Medidas en cm

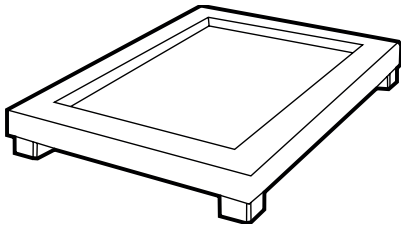
9.3 BASALT DISHES PLATOS DE BASALTO

SERVICE 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

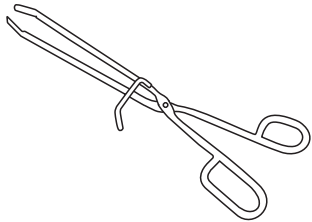


4249	Iroko wood support 14 5/8 x 10 5/8 in (for 11 7/8 x 7 7/8 in dish)	Soporte madera de Iroko 37 x 27 cm (Plato 30 x 20 cm)
4263	Iroko wood support 10 5/8 x 10 5/8 in (for 7 7/8 x 7 7/8 in dish)	Soporte madera de Iroko 27 x 27 cm (Plato 20 x 20 cm)
4264	Iroko wood support 20 7/8 x 14 5/8 in (for 18 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)

Measures in inches Medidas en cm

9.4 TONGS AND BRUSHES PINZAS Y CEPILLOS

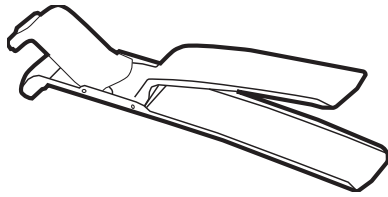
TONGS Pinzas



0423

Stainless steel tongs
13 3/4 in

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

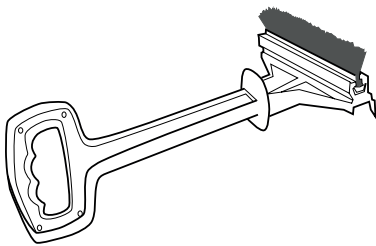


4231

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

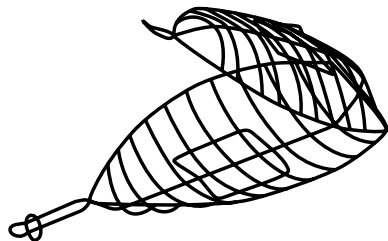
8224/3

Spare part piece for
special brush 49 1/4 in

Recambio tira cepillo
raspador combinado
125 cm

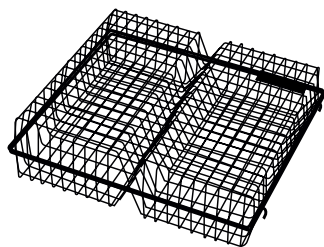
Measures in inches Medidas en cm

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
------	--	---------------------------------

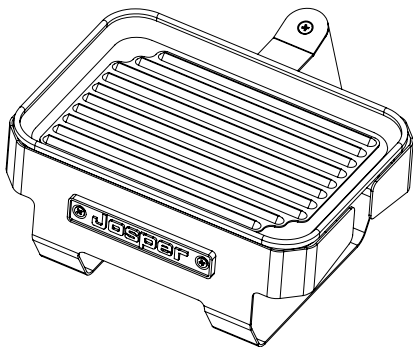
0405	Turbot S. Steel grill holder 17 3/4 x 11 7/8 x 4 1/6 in	Parrilla rodaballo 45 x30 cm
------	---	---------------------------------



4243	Josper double basket 8 1/4 x 8 1/4 x 2 3/8 in	Cesta mixta (Jaula) 21 x 21 x 6 cm
------	--	---------------------------------------

Measures in inches Medidas en cm

JOSPER'S DESKTOP GRILL Parrilla de sobremesa Josper



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	Josper pan 1/4 GN 10 1/4 x 6 3/8 in	Bandeja Josper GN 1/4 26 x 16 cm

Measures in inches Medidas en cm

9.7 JOSPER COOKWARE by BITTOR ARGINZONIZ

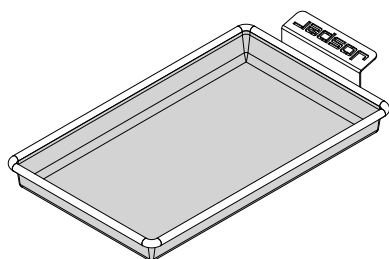
MENAJE JOSPER por BITTOR ARGINZONIZ

ETXEBARRI

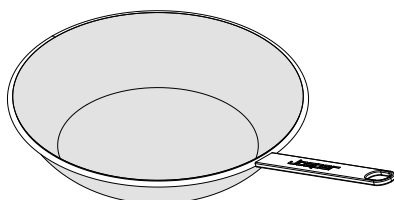


MICROPERFORATED METAL RACK

REJILLA DE METAL MICROPERFORADA



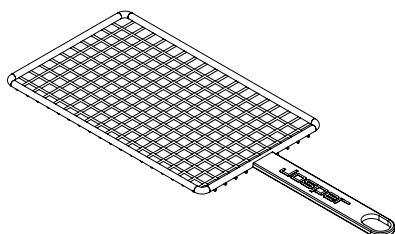
- | | | |
|---------------|--|---|
| 240014 | Mini microperforated metal grill grate with grip
6 x 9 7/8 in | Rejilla metálica mini microperforada con agarre
15 x 25 cm |
|---------------|--|---|



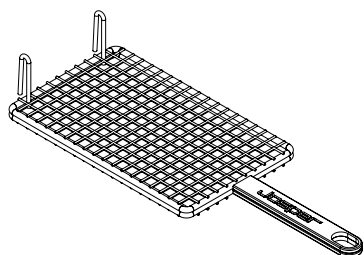
- | | | |
|---------------|-------------------------------|--|
| 240017 | Metal mesh pan
Ø 11 7/8 in | Sarten de rejilla metálica microperforada
Ø 30 cm |
|---------------|-------------------------------|--|

GRILL GRATES

REJILLAS PARA GRILL



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



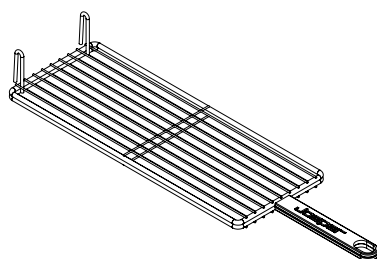
- | | | |
|---------------|--|---|
| 240016 | Double simple mini grill grate
6 x 9 7/8 in | Rejilla mini para grill doble
15 x 25 cm |
|---------------|--|---|

Measures in inches Medidas en cm

9.7 JOSPER COOKWARE by BITTOR ARGINZONIZ

MENAJE JOSPER por BITTOR ARGINZONIZ

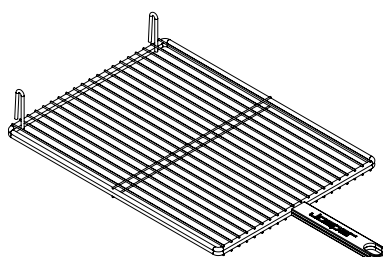
ETXEBARRI



240013

Double rectangular grill
grate
6 x 15 3/4 in

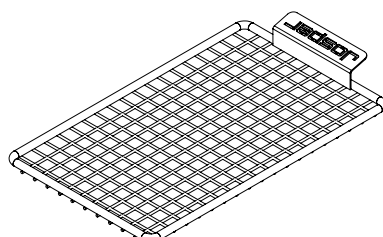
Rejilla rectangular para
grill doble
15 x 40 cm



240012

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

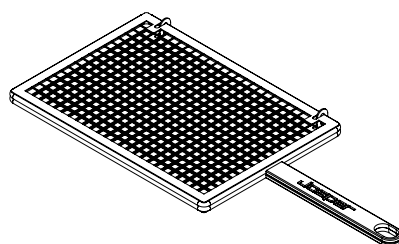
Rejilla cuadrada para
grill doble
30 x 40 cm



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

Measures in inches Medidas en cm

10. CONTACT DETAILS

10. 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

