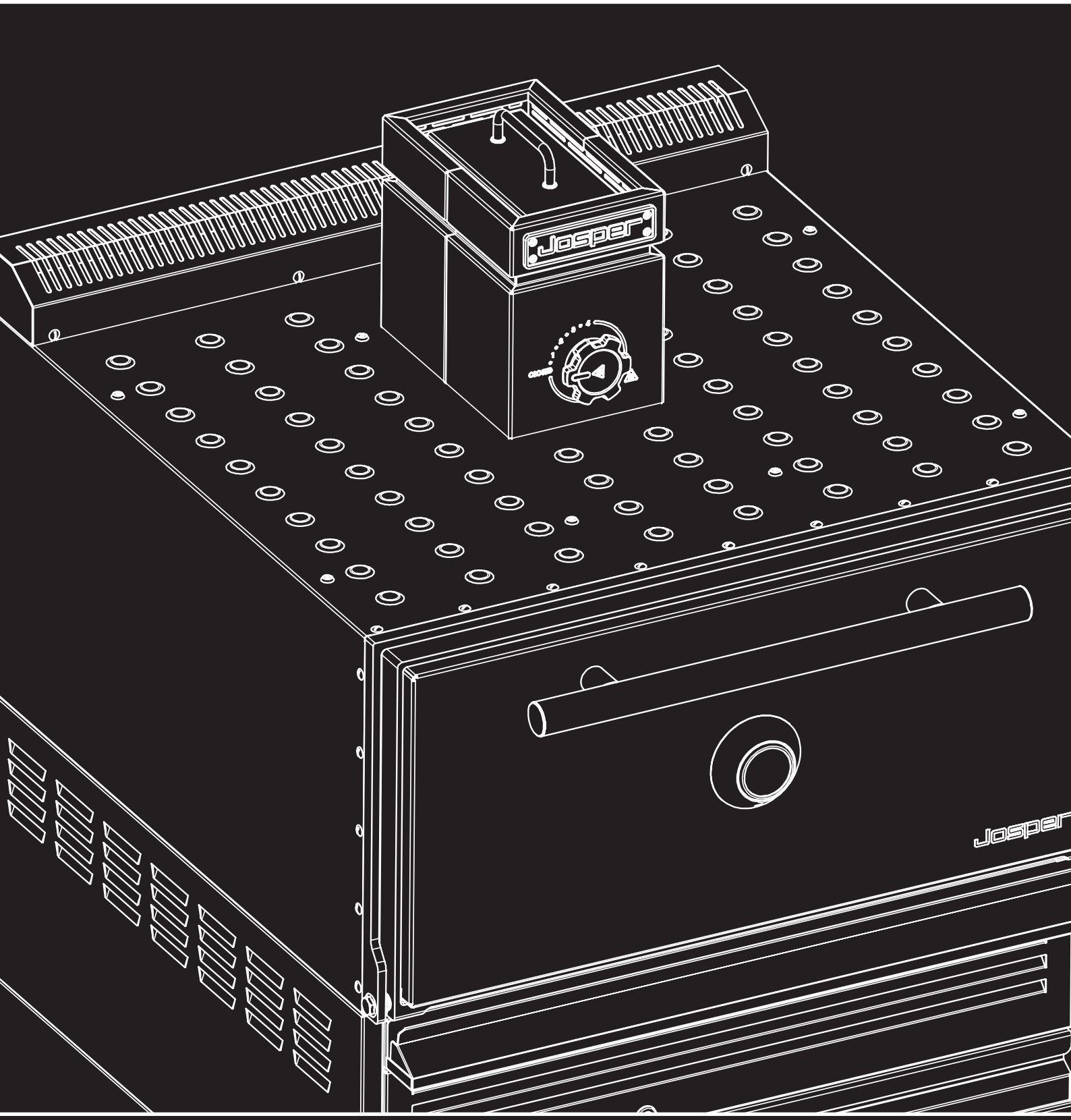
Josper®

CHARCOAL EQUIPMENT

CHARCOAL OVENS HJX-PRO HANDBOOK
MANUAL HORNOS BRASA HJX-PRO



MIDDLEBY

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.

IMPORTANT IMPORTANTE

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

The NSF certification refers 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.

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.

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

Edited by: JOSPER S.A.U
Edition: 0507

Editado por: JOSPER S.A.U
Edición: 0507

WELCOME TO JOSPER BIENVENIDO A JOSPER

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

CONTENTS CONTENIDO

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.HJX-15
page 14 2.4 HJX-PRO-MINI
page 16 2.5 HJX-PRO-S80
page 18 2.6 HJX-PRO-M120
page 20 2.7 HJX-PRO-L175

page 23 **3. JOSPER TECHNOLOGY**

page 29 **4. EQUIPMENT AND EXPLODED**
page 30 4.1 Information
page 31 4.2 Components
page 32 4.3 External components
page 36 4.4 Internal components
page 38 4.5 Door's colour

page 39 **5. INSTALLATION INSTRUCTIONS**
page 40 5.1 Warnings
page 42 5.2 Oven assembly
page 43 5.3 Installation

page 51 **6. USAGE INSTRUCTIONS**
page 52 6.1 Warnings
page 54 6.2 Charcoal loading
page 55 6.3 Oven fire-up
page 56 6.4 Ready to cook
page 58 6.5 Reload of the equipment
page 59 6.6 After cooking

page 61 **7. CLEANING AND MAINTENANCE**
page 62 7.1 Warnings
page 63 7.2 Daily cleaning
page 66 7.3 Fortnightly cleaning

page 69 **8. MAINTENANCE INSTRUCTIONS**
page 70 8.1 Warnings
page 71 8.2 Thermometer replacement
page 72 8.3 Handle replacement
page 73 8.4 Door traction system replacement
page 80 8.5 Cover door replacement
page 81 8.6 Lower vent replacement

page 95 **9. 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 HJX-15
pág. 14 2.4 HJX-PRO-MINI
pág. 16 2.5 HJX-PRO-S80
pág. 18 2.6 HJX-PRO-M120
pág. 20 2.7 HJX-PRO-L175

pág. 23 **3. TECNOLOGÍA JOSPER**

pág. 29 **4. EQUIPO Y DESPIECE**
pág. 30 4.1 Información
pág. 31 4.2 Componentes
pág. 32 4.3 Componentes externos
pág. 36 4.4 Componentes internos
pág. 38 4.5 Color de las puertas

pág. 39 **5. INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN**
pág. 40 5.1 Advertencias
pág. 42 5.2 Montaje del horno
pág. 43 5.3 Instalación

pág. 51 **6. INSTRUCCIONES DE USO**
pág. 52 6.1 Advertencias
pág. 54 6.2 Carga del carbón
pág. 55 6.3 Encendido del horno
pág. 56 6.4 Listo para brasear
pág. 58 6.5 Recarga del equipo
pág. 59 6.6 Después de cocinar

pág. 61 **7. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO**
pág. 62 7.1 Advertencias
pág. 63 7.2 Limpieza diaria
pág. 66 7.3 Limpieza quincenal

pág. 69 **8. INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO**
pág. 70 8.1 Advertencias
pág. 71 8.2 Cambio del termómetro
pág. 72 8.3 Cambio del tirador
pág. 73 8.4 Cambio sistema tracción puerta
pág. 80 8.5 Cambio tapa de la puerta
pág. 81 8.6 Cambio registro inferior

pág. 95 **9. 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



When using and installing this equipment, use the parts and follow the methods recommended by Josper in this manual.

Al usar e instalar este equipo, emplear las piezas y seguir los métodos recomendados por Josper en este manual.



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.



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.



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

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



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

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



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

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



Respect 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 recambios, accesorios o piezas a Josper. Y asegúrese de decir el nombre y referencia correctos.



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

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

1. BEFORE USING THE OVEN ANTES DE USAR EL HORNO

JOSPER units must always be installed under an approved exhaustion hood. The maintenance and cleaning of the ducts, plenum box and all components of the fume extraction system are the responsibility of the customer. The technical characteristics of the extraction system are prescribed and are the responsibility of the professional installer assigned by the customer.
REGULAR CLEANING OF 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 caracteristicas tecnicas 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.

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

La combustión del carbón vegetal produce emisiones de monoxido de carbono. Asegure una correcta ventilación del lugar donde se ubica y un óptimo funcionamiento del sistema de extracción de humos para evitar acumulaciones peligrosas para la salud de las personas y animales.

DO NOT use any parts or components from other equipment or companies.

NO utilice piezas o partes de otros equipos o compañías.

Josper is not liable for any injuries or damage to parts or equipment caused by improper use or maintenance of the equipment.

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



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

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

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 geográfica.

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).

This equipment is exclusively for cooking food, any other use given to the equipment can be highly risky for the user.

Este equipo sirve exclusivamente para cocinar alimentos, cualquier otro uso que no sea este, puede comportar elevados riesgos para el usuario.

1. BEFORE USING THE OVEN ANTES DE USAR EL HORNO



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

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



Keep flammable products away from this equipment. Do not store flammable liquids such as gasoline, kerosene or lighter fluid in the vicinity of the equipment.

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



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

Tenga cuidado cuando abra la puerta para manipular los alimentos o el carbón porque pueden producirse chispas o llamas.



The oven must always run with the door closed.

El horno debe funcionar siempre con la puerta cerrada.



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 vent.

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.

2. JOSPER OVENS RANGE

2. GAMA DE HORNOS JOSPER



2.1 **OVENS RANGE** GAMA DE HORNOS

HJX-15

recommended for ± 30 diners
recomendado para ± 30 comensales



HJX-PRO-MINI

recommended for ± 40 diners
recomendado para ± 40 comensales



HJX-PRO-S80

recommended for ±80 diners

recomendado para ±80 comensales



HJX-PRO-M120

recommended for ±120 diners

recomendado para ±120 comensales



HJX-PRO-L175

recommended for ± 175 diners

recomendado para ±175 comensales



HJX-**15-AT**
(Folding table)
(Mesa abatible)



MODEL
MODELO

HJX-**15-AT**

HJX-**PRO**



MODEL
MODELO

HJX-15
HJX-PRO-**MINI**
HJX-PRO-**S80**
HJX-PRO-**M120**
HJX-PRO-**L175**

HJX-**PRO**-W
(Warmer)
(Atemperador)



MODEL
MODELO

HJX-PRO-**S80-W**
HJX-PRO-**M120-W**
HJX-PRO-**L175-W**

HJX-**PRO**-T
(Table)
(Mesa)



MODEL
MODELO

HJX-PRO-**S80-T**
HJX-PRO-**M120-T**
HJX-PRO-**L175-T**

HJX-**PRO**-WT
(Warmer & Table)
(Atemperador y mesa)



MODEL
MODELO

HJX-PRO-**S80-WT**
HJX-PRO-**M120-WT**
HJX-PRO-**L175-WT**

HJX-**PRO**-TD
(Table & drawer)
(Mesa y cajón)



MODEL
MODELO

HJX-PRO-**S80-TD**
HJX-PRO-**M120-TD**
HJX-PRO-**L175-TD**

HJX-**PRO**-WTD
(Warmer, table & drawer)
(Atemperador, mesa y cajón)



MODEL
MODELO

HJX-PRO-**S80-WTD**
HJX-PRO-**M120-WTD**
HJX-PRO-**L175-WTD**

2.3 HJX-15

TECHNICAL INFORMATION

Recommended for +-	30 diners
Fire up time	25 min average
Charcoal consumption per service	4,4 to 6,6 lb
Grilling temperature	482 ºF to 572 ºF
Grill rack capacity in GN trays	1xGN2/3
Exhaust rate* * Indicative value. Consult a professional installer.	2000 m^3/h

INFORMACIÓN TÉCNICA

Recomendado para +-	30 comensales
Tiempo de encendido	25 min aprox.
Consumo de carbón por servicio	2 a 3 kg
Temperatura de braseado	250 ºC a 300 ºC
Capacidad bandejas GN (por parrilla)	1xGN2/3
Capacidad de extracción* * Valor orientativo. Consultar a un instalador profesional.	2000 m^3/h

INSTALLATION

Recommended installation height	31 1/2 / 35 1/2 in from floor level
Clearance with non-flammable materials	4 in
Clearance with flammable materials	12 in

INSTALACIÓN

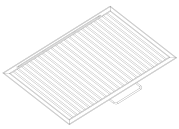
Altura de instalación recomendada	800-900 mm sobre nivel suelo
Distancia con elementos no inflamables	100 mm
Distancia con elementos inflamables	300 mm

INCLUDED ACCESSORIES

1 Stainless steel grill rack
Poker
Josper tongs
Wire brush

ACCESORIOS INCLUIDOS

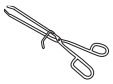
1 Parrilla inox
Atizador
Pinzas Josper
Cepillo metálico



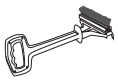
Parrilla inox / Ref. 240036
Inox grill rack / Ref. 240036



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



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

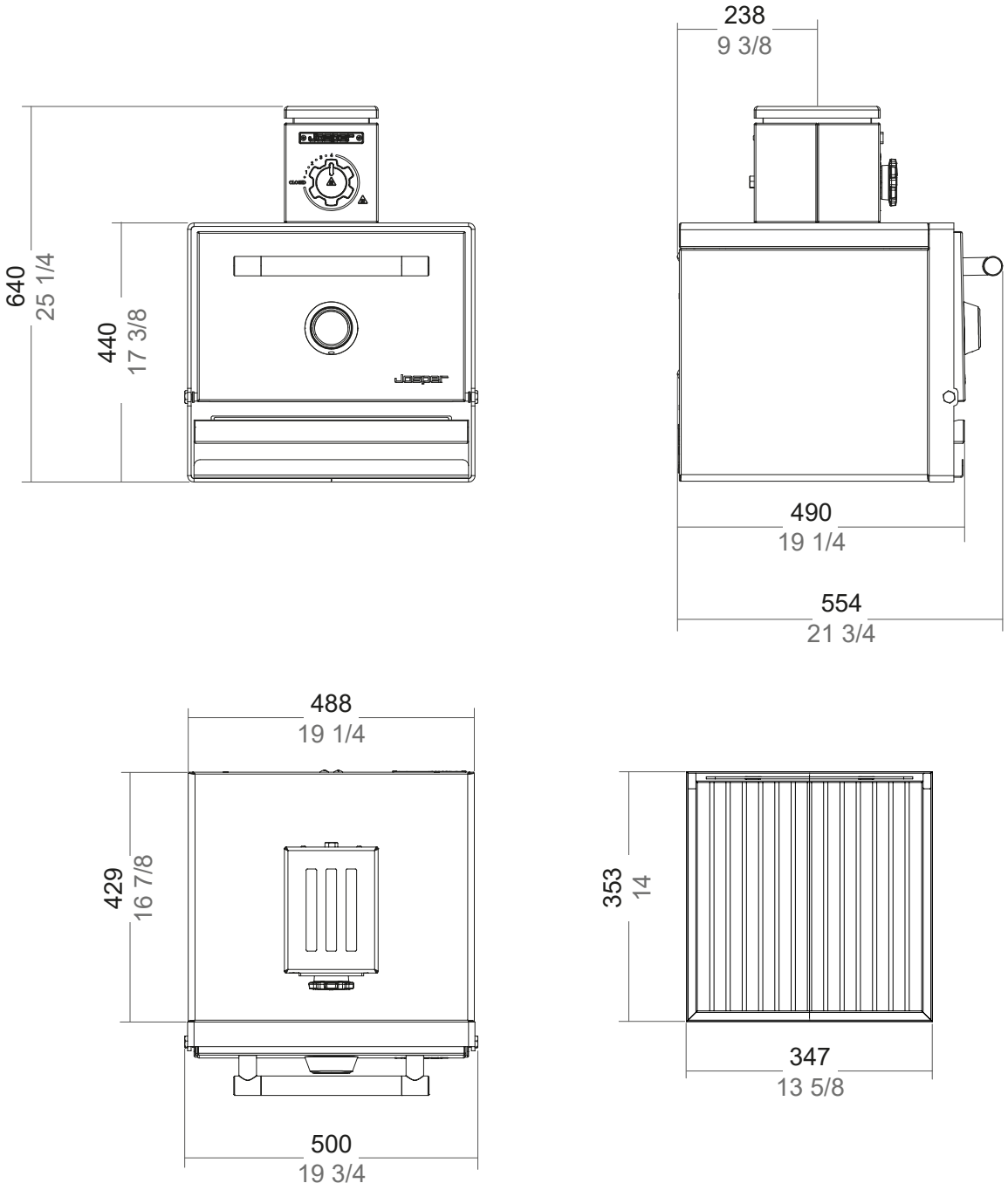


Cepillo metálico / Ref. 8224
Wire brush / Ref. 8224

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

* The NSF certification refers to the equipment and not to the accessories described in this document.

2.3 HJX-15



The measures in black are millimeters (mm), in gray inches (in).

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

2.4 HJX-PRO-MINI

TECHNICAL INFORMATION

Recommended for +-	40 diners
Fire up time	25 min average
Charcoal consumption per service	6.6 to 11 lb
Broiling temperature	482 ºF to 572 ºF
Grill rack capacity in GN trays	1xGN1/1
Exhaust rate * Indicative value. Consult a professional installer.	2500 m^3/h

INFORMACIÓN TÉCNICA

Recomendado para +-	40 comensales
Tiempo de encendido	25 min aprox.
Consumo de carbón por servicio	3 a 5 kg
Temperatura de braseado	250 ºC a 300 ºC
Capacidad bandejas GN (por parrilla)	1xGN1/1
Capacidad de extracción * Valor orientativo. Consultar a un instalador profesional.	2500 m^3/h

INSTALLATION

Recommended installation height	31 1/2 / 35 1/2 in from floor level
Clearance with non-flammable equipment	4 in
Clearance with flammable equipment	12 in

INSTALACIÓN

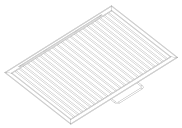
Altura de instalación recomendada	800-900 mm sobre nivel suelo
Distancia con elementos no inflamables	100 mm
Distancia con elementos inflamables	300 mm

INCLUDED ACCESSORIES

1 Stainless steel grill rack
Poker
Josper tongs
Wire brush

ACCESORIOS INCLUIDOS

1 Parrilla inox
Atizador
Pinzas Josper
Cepillo metálico



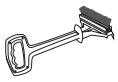
Parrilla inox / Ref. 240023
Inox grill rack / Ref. 240023



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



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

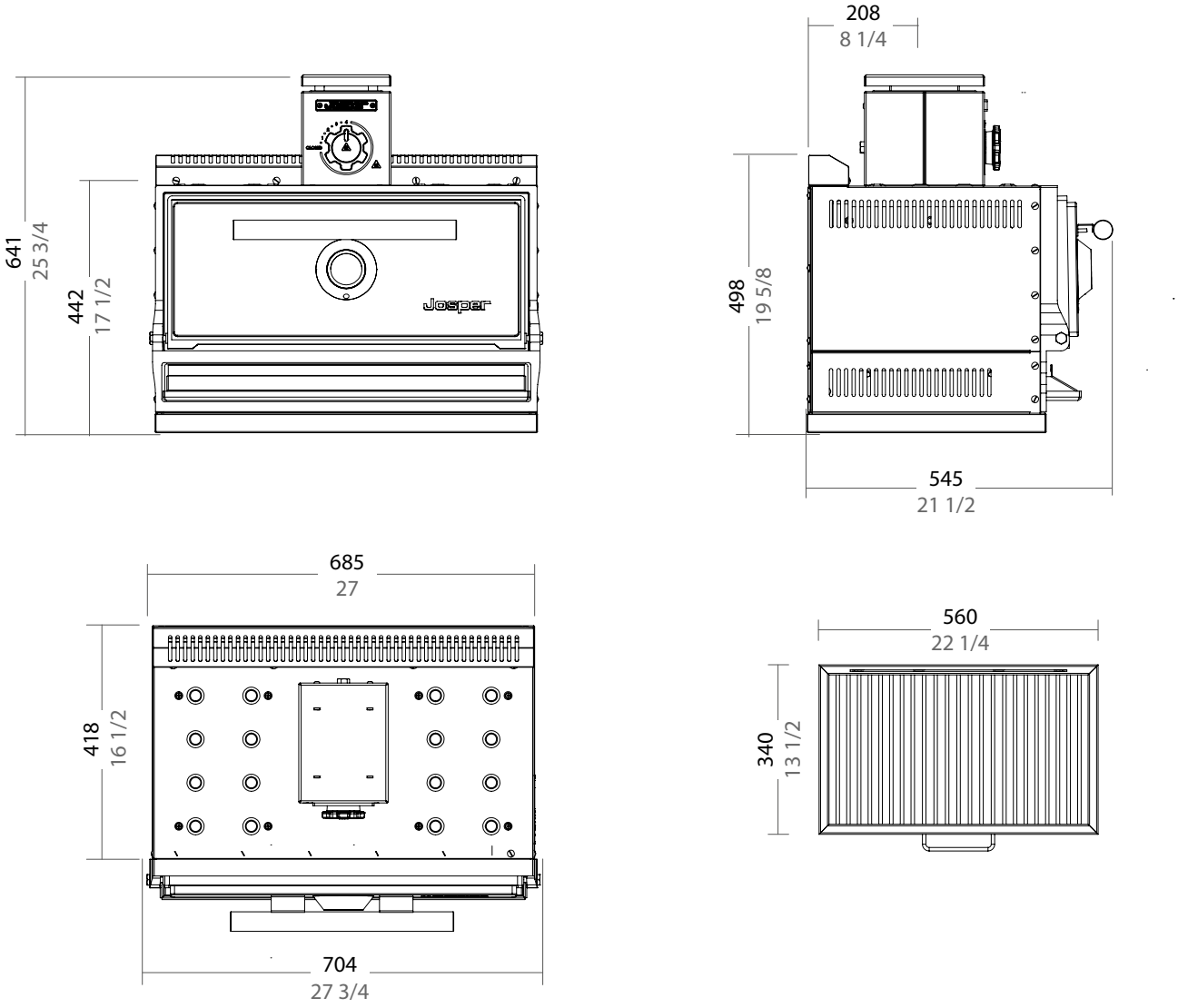


Cepillo metálico / Ref. 8224
Wire brush / Ref. 8224

* The NSF certification refers to the equipment and not to the accessories described in this document.

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

2.4 HJX-PRO-MINI



The measures in black are millimeters (mm), in gray inches (in).

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

2.5 HJX-PRO-S80

TECHNICAL INFORMATION

Recommended for +-	80 diners
Fire up time	30 min average
Charcoal consumption per service	11 to 15.4 lb
Broiling temperature	482 ºF to 572 ºF
Grill rack capacity in GN trays	1xGN1/1
Exhaust rate * Indicative value. Consult a professional installer.	2800 m^3/h

INFORMACIÓN TÉCNICA

Recomendado para +-	80 comensales
Tiempo de encendido	30 min aprox.
Consumo de carbón por servicio	5 a 7 kg
Temperatura de braseado	250 ºC a 300 ºC
Capacidad bandejas GN (por parrilla)	1xGN1/1
Capacidad de extracción * Valor orientativo. Consultar a un instalador profesional.	2800 m^3/h

INSTALLATION

Recommended installation height	19 3/4 - 23 5/8 in from floor level
Clearance with non-flammable equipment	4 in
Clearance with flammable equipment	12 in

INSTALACIÓN

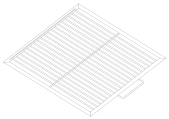
Altura de instalación recomendada	500-600 mm sobre nivel suelo
Distancia con elementos no inflamables	100 mm
Distancia con elementos inflamables	300 mm

INCLUDED ACCESSORIES

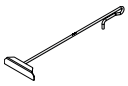
1 Stainless steel grill rack
Poker
Josper tongs
Wire brush

ACCESORIOS INCLUIDOS

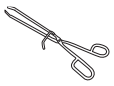
1 Parrilla inox
Atizador
Pinzas Josper
Cepillo metálico



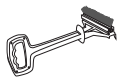
Parrilla inox / Ref. 240024
Inox grill rack / Ref. 240024



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



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

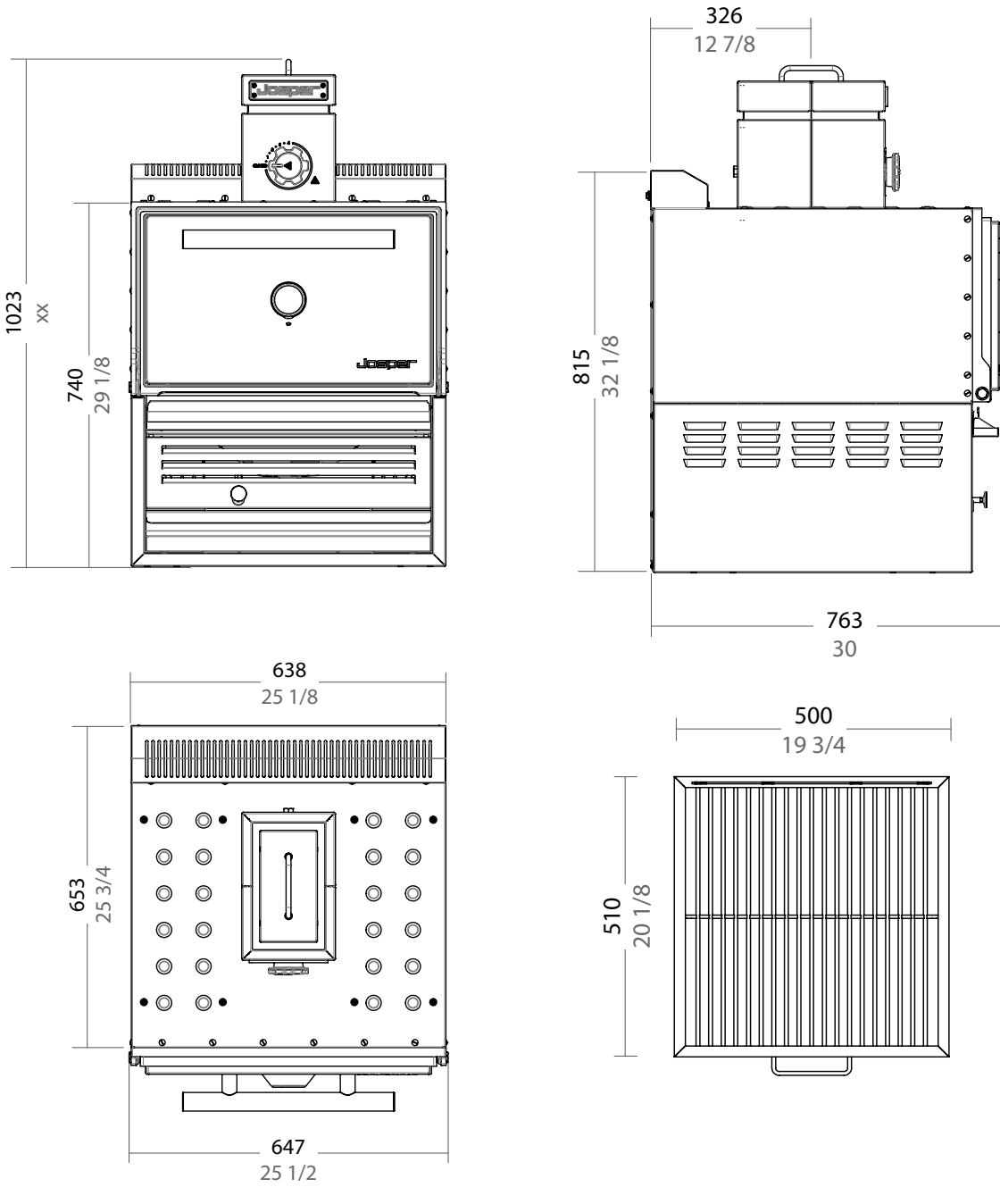


Cepillo metálico / Ref. 8224
Wire brush / Ref. 8224

* The NSF certification refers to the equipment and not to the accessories described in this document.

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

2.5 HJX-PRO-S80



The measures in black are millimeters (mm), in gray inches (in).

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

2.6 HJX-PRO-M120

TECHNICAL INFORMATION

Recommended for +-	120 diners
Fire up time	35 min average
Charcoal consumption per service	15.4 to 17.6 lb
Broiling temperature	482 ºF to 572 ºF
Grill rack capacity in GN trays	2xGN1/1
Exhaust rate * Indicative value. Consult a professional installer.	3500 m^3/h

INFORMACIÓN TÉCNICA

Recomendado para +-	120 comensales
Tiempo de encendido	35 min aprox.
Consumo de carbón por servicio	7 a 8 kg
Temperatura de braseado	250 ºC a 572 ºC
Capacidad bandejas GN (por parrilla)	2xGN1/1
Capacidad de extracción * Valor orientativo. Consultar a un instalador profesional.	3500 m^3/h

INSTALLATION

Recommended installation height	19 3/4 - 23 5/8 in from floor level
Clearance with non-flammable equipment	4 in
Clearance with flammable equipment	12 in

INSTALACIÓN

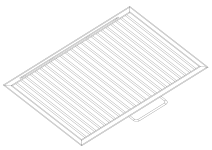
Altura de instalación recomendada	500-600 mm sobre nivel suelo
Distancia con elementos no inflamables	100 mm
Distancia con elementos inflamables	300 mm

INCLUDED ACCESSORIES

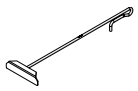
1 Stainless steel grill rack
Poker
Josper tongs
Wire brush

ACCESORIOS INCLUIDOS

1 Parrilla inox
Atizador
Pinzas Josper
Cepillo metálico



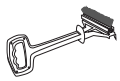
Parrilla inox / Ref. 270089
Inox grill rack / Ref. 270089



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



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

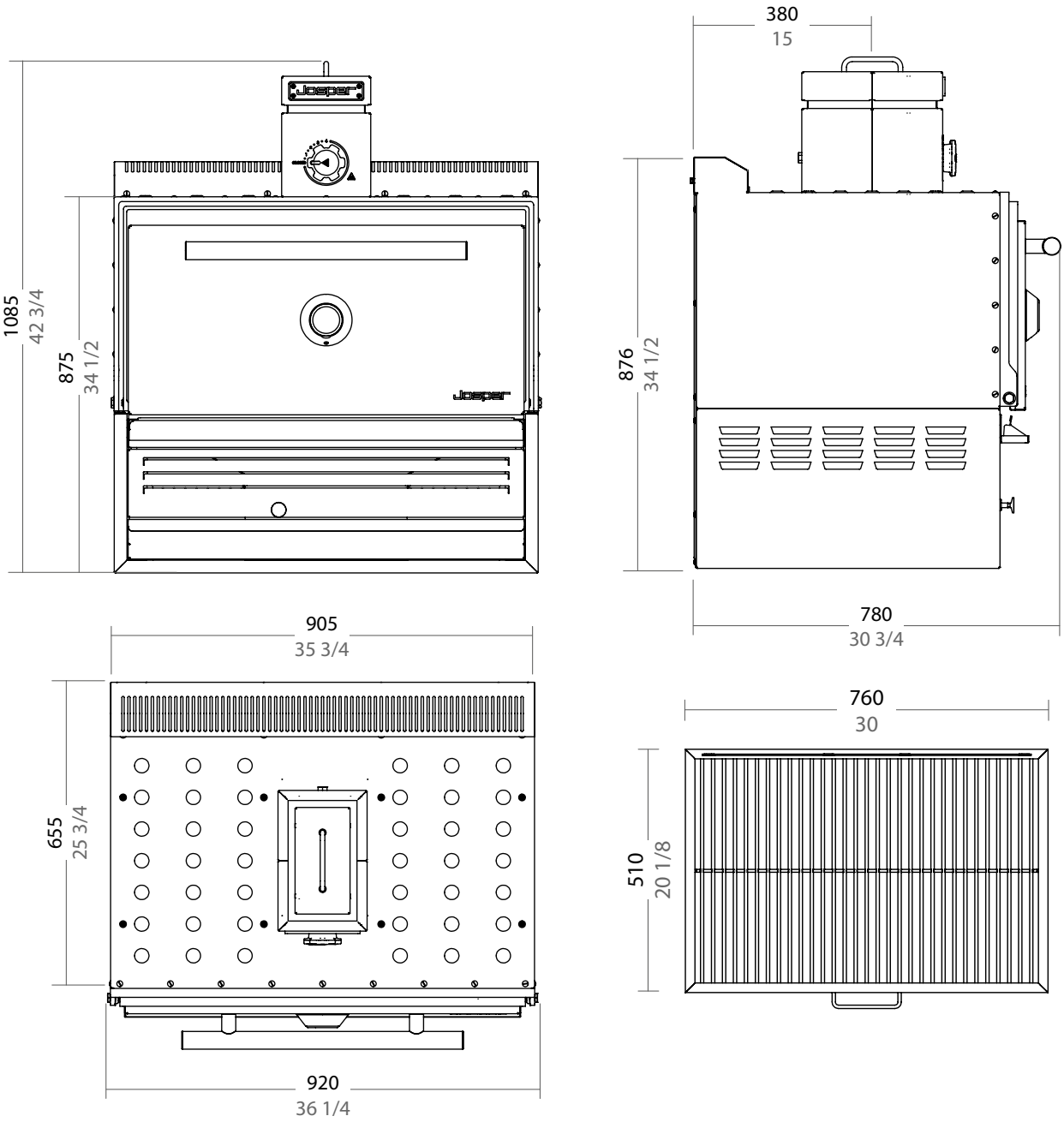


Cepillo metálico / Ref. 8224
Wire brush / Ref. 8224

* The NSF certification refers to the equipment and not to the accessories described in this document.

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

2.6 HJX-PRO-M120



The measures in black are millimeters (mm), in gray inches (in).

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

2.7 HJX-PRO-L175

TECHNICAL INFORMATION

Recommended for +-	175 diners
Fire up time	40 min average
Charcoal consumption per service	17.6 to 22 lb
Broiling temperature	482 ºF to 572 ºF
Grill rack capacity in GN trays	2xGN1/1
Exhaust rate * Indicative value. Consult a professional installer.	3800 m^3/h

INFORMACIÓN TÉCNICA

Recomendado para +-	175 comensales
Tiempo de encendido	40 min aprox.
Consumo de carbón por servicio	8 a 10 kg
Temperatura de braseado	250 ºC a 350 ºC
Capacidad bandejas GN (por parrilla)	2xGN1/1
Capacidad de extracción * Valor orientativo. Consultar a un instalador profesional.	3800 m^3/h

INSTALLATION

Recommended installation height	19 3/4 - 23 5/8 in from floor level
Clearance with non-flammable equipment	4 in
Clearance with flammable equipment	12 in

INSTALACIÓN

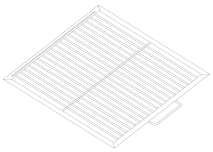
Altura de instalación recomendada	500-600 mm sobre nivel suelo
Distancia con elementos no inflamables	100 mm
Distancia con elementos inflamables	300 mm

INCLUDED ACCESSORIES

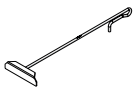
1 Stainless steel grill rack
Poker
Josper tongs
Wire brush

ACCESORIOS INCLUIDOS

1 Parrilla inox
Atizador
Pinzas Josper
Cepillo metálico



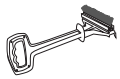
Parrilla inox / Ref. 270090
Inox grill rack / Ref. 280090



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



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

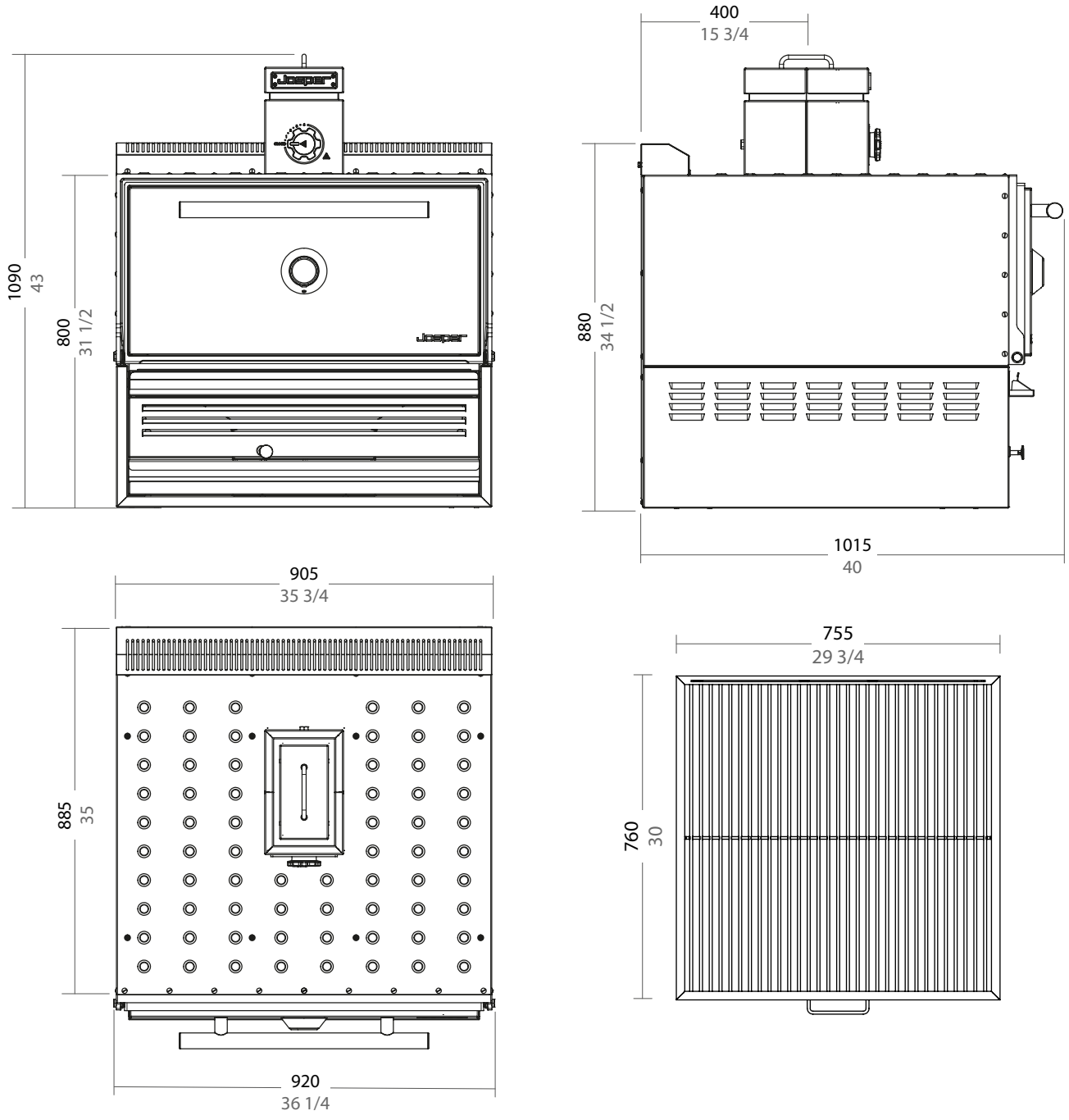


Cepillo metálico / Ref. 8224
Wire brush / Ref. 8224

* The NSF certification refers to the equipment and not to the accessories described in this document.

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

2.7 HJX-PRO-L175



The measures in black are millimeters (mm), in gray inches (in).

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

3. JOSPER TECHNOLOGY

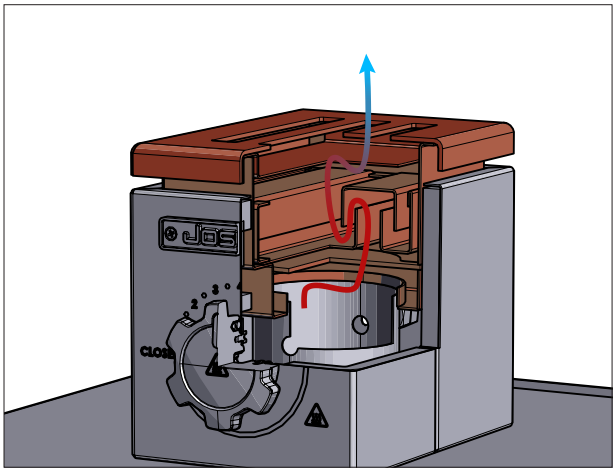
3. TECNOLOGÍA JOSPER



HJX-15
HJX-PRO-MINI



1



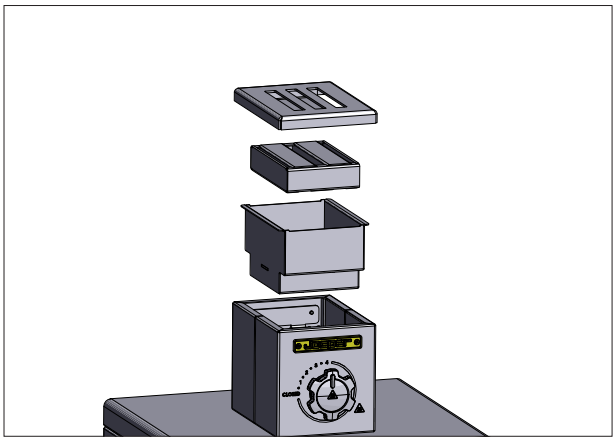
SMOKE OUTLET ASSEMBLY
The smoke outlet assembly is made up of:

- 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.

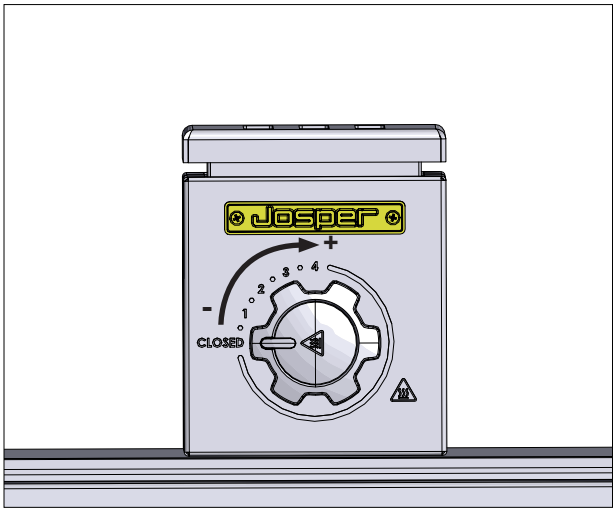
2



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.

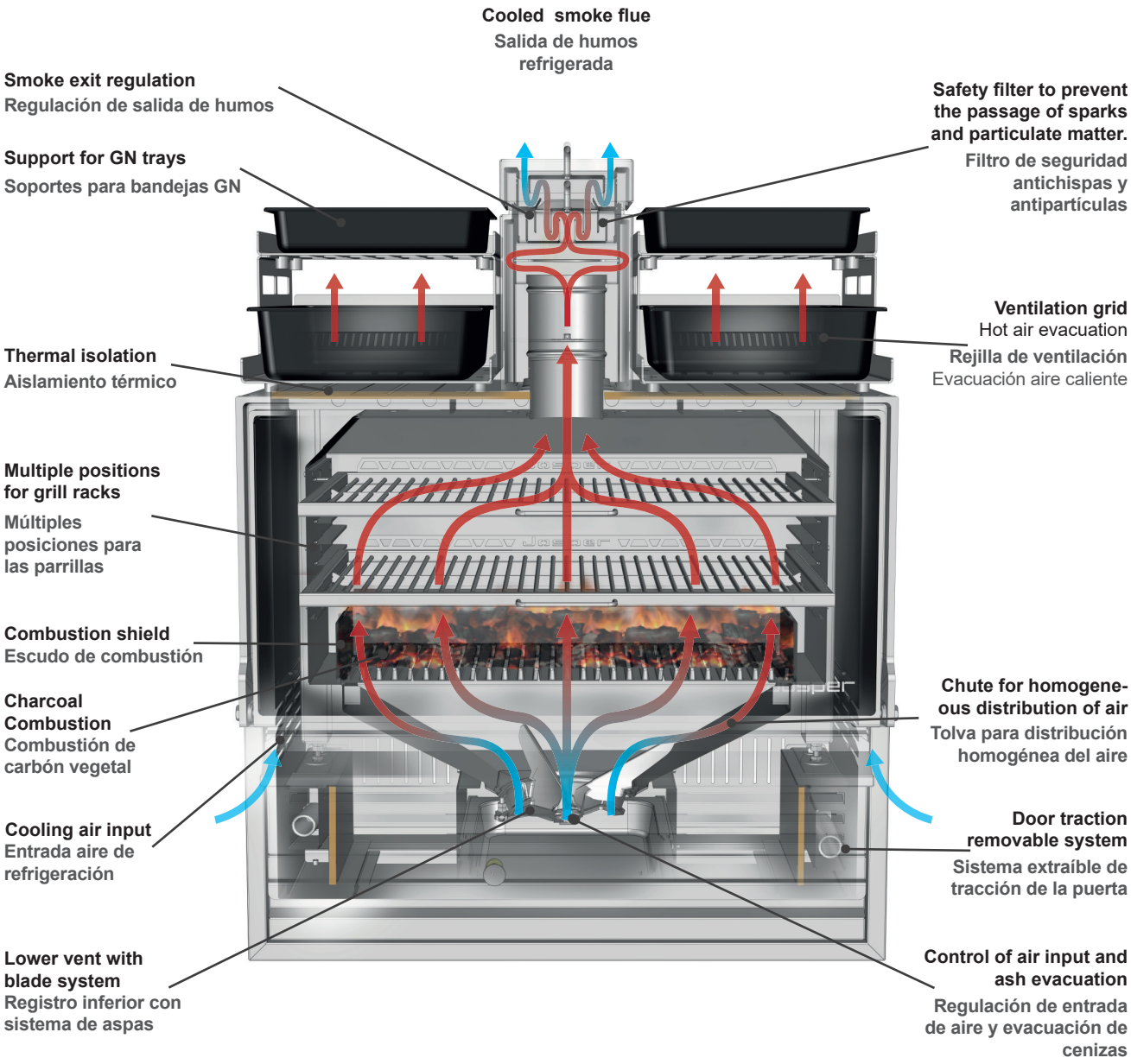
3

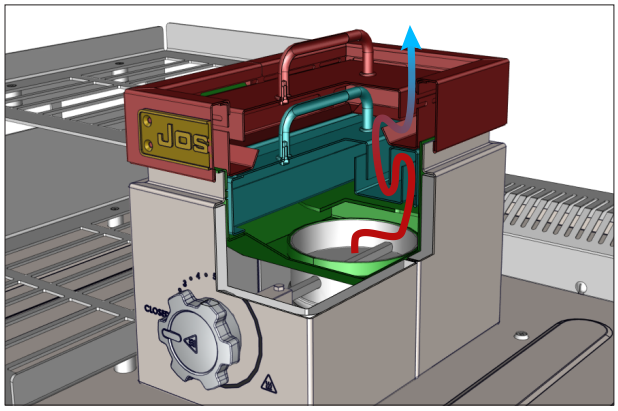


UPPER VENT
Thanks to its four positions, the upper vent allows to have a controlled temperature at all times.
Its grooved design allows easy handling with Josper tongs.

REGISTRO SUPERIOR
El registro superior, gracias a sus cuatro posiciones, permite mantener la temperatura controlada en todo momento. Su diseño ranurado permite una fácil manipulación con las pinzas Josper.

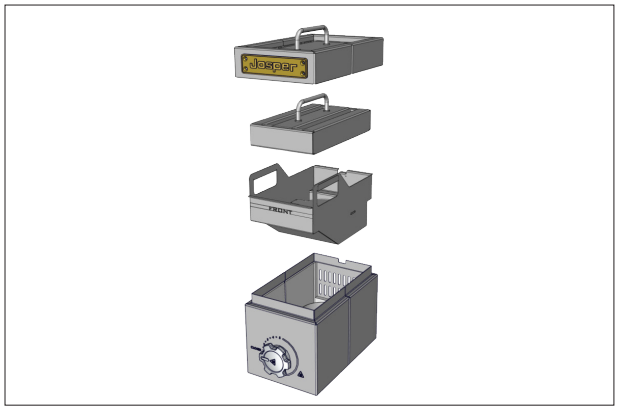
HJX-PRO-S80
HJX-PRO-M120
HJX-PRO-L175





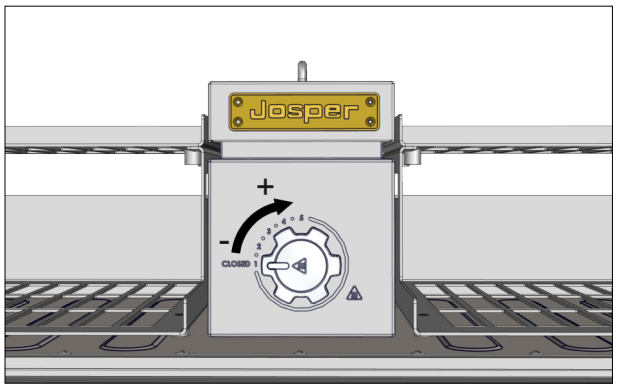
SMOKE OUTLET ASSEMBLY
The smoke outlet assembly is made up of:
- Base: Collects the particulates in suspension that contain the smoke.
- Firebreak filter: Metal labyrinth where solid particulates cool and precipitate.
- Heat sink: Cool the evacuated hot gases.

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.



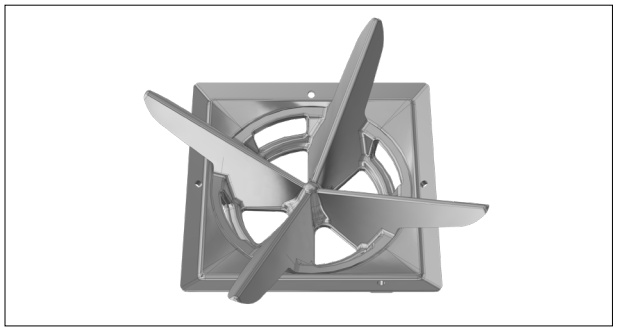
SMOKE OUTLET ASSEMBLY
The smoke outlet set is composed of easily removable elements for recurrent cleaning and maintenance.

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





Equipment made with different varieties of food stainless steel.

Equipo fabricado con diferentes variedades de acero inoxidable alimentario.



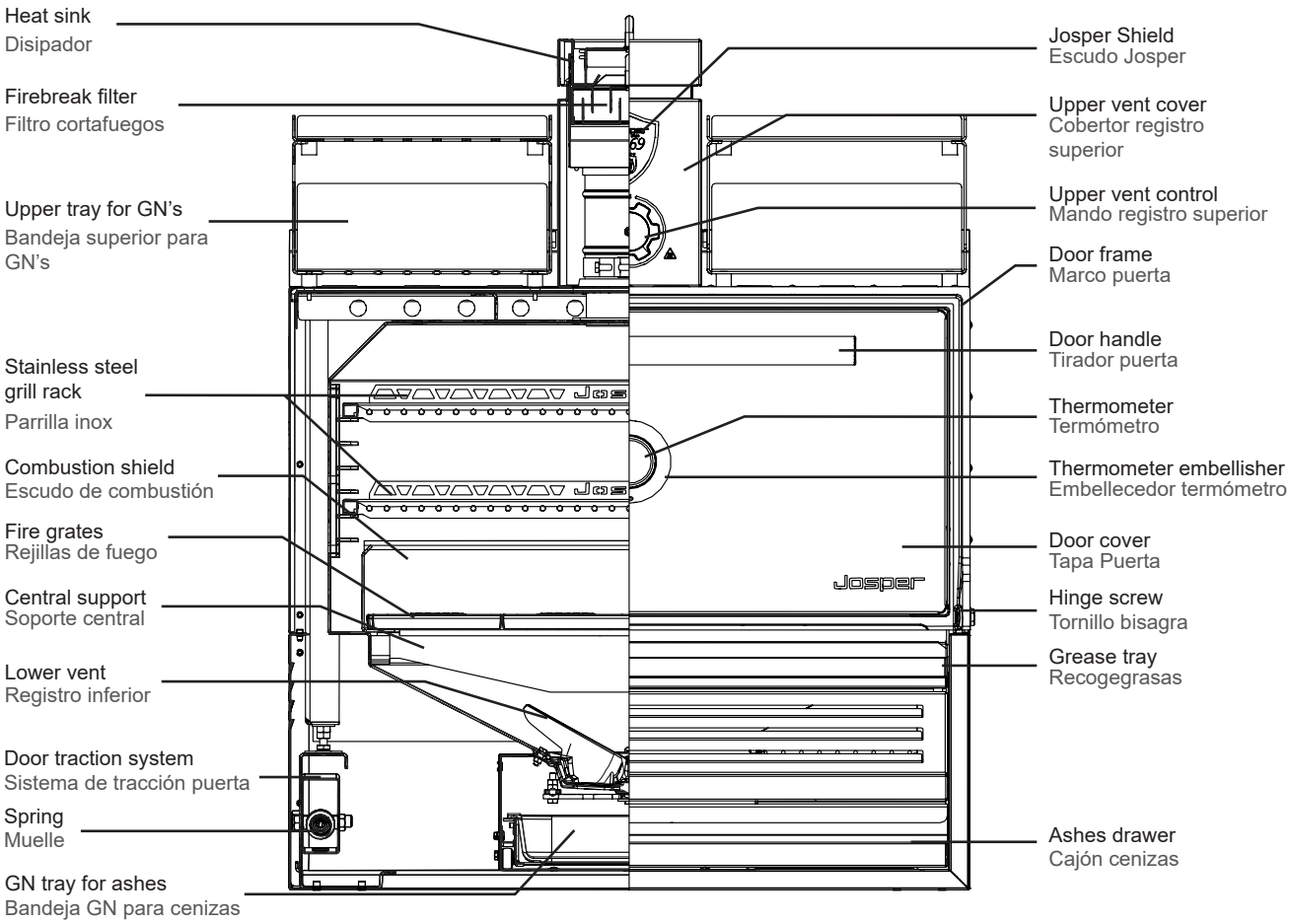
None of the components of the equipment contains asbestos.

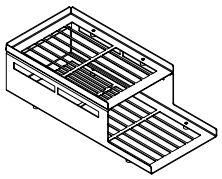
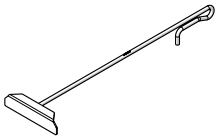
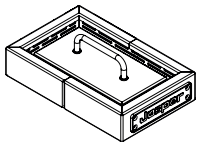
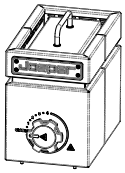
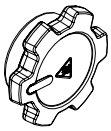
Ninguno de los componentes del equipo contiene amianto.

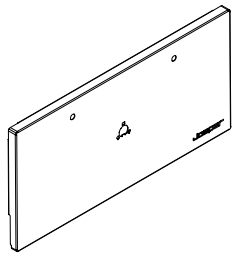
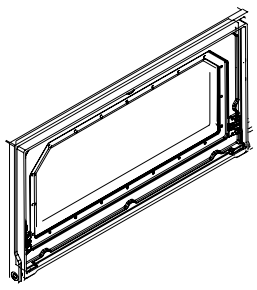


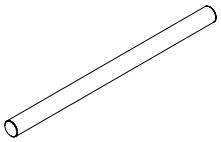
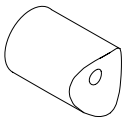
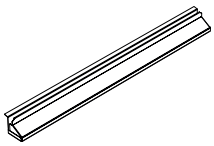
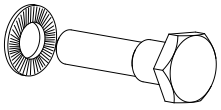
Cadmium solders have not been used in the manufacture of any of the components of the equipment.

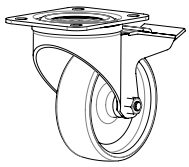
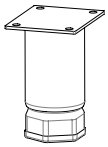
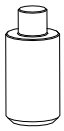
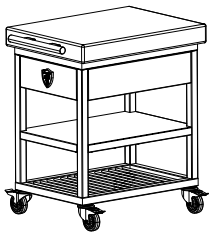
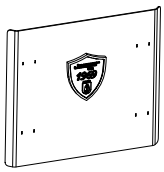
No se han usado soldaduras con cadmio en la fabricación de ninguno de los componentes que forman el equipo.

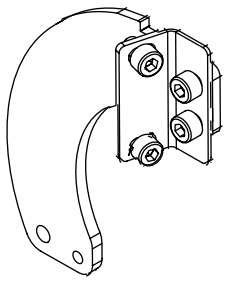
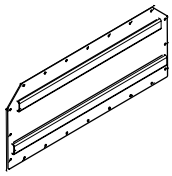
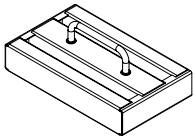
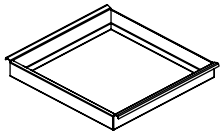
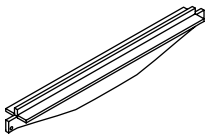
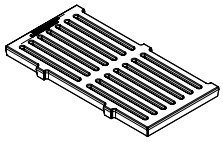
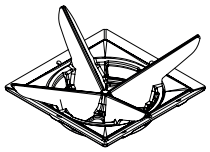
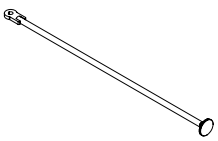

Heat sink
Disipador
Firebreak filter
Filtro cortafuegos
Upper tray for GN's
Bandeja superior para GN's
Stainless steel grill rack
Parrilla inox
Combustion shield
Escudo de combustión
Fire grates
Rejillas de fuego
Central support
Soporte central
Lower vent
Registro inferior
Door traction system
Sistema de tracción puerta
Spring
Muelle
GN tray for ashes
Bandeja GN para cenizas
Josper Shield
Escudo Josper
Upper vent cover
Cobertor registro superior
Upper vent control
Mando registro superior
Door frame
Marco puerta
Door handle
Tirador puerta
Thermometer
Termómetro
Thermometer embellisher
Embellecedor termómetro
Door cover
Tapa Puerta
Hinge screw
Tornillo bisagra
Grease tray
Recogegrasas
Ashes drawer
Cajón cenizas
Josper

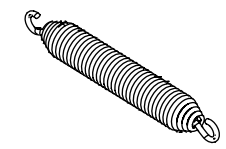
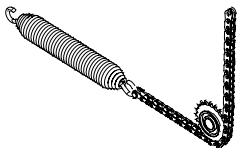
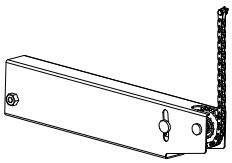
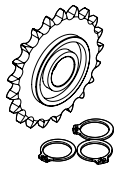
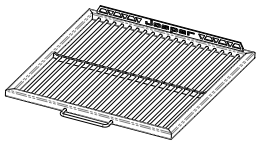
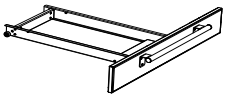
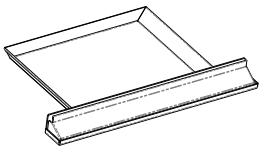
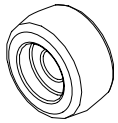
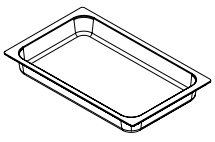
	NAME NOMBRE	**MODEL** MODELO	**REFERENCE** REFERENCIA
	Upper tray for GN's Bandeja superior para GN's	**HJX-PRO-S80** **HJX-PRO-M120** **HJX-PRO-L175**	**230000** **230001** **230002**
	Poker 18 7/8 in Atizador 480 mm	**HJX-15 / HJX-PRO-MINI**	**0494INOX**
	Poker 26 iN Atizador 660 mm	**HJX-PRO-S80/M120**	**0401INOX**
	Poker 35 1/2 Atizador 900 mm	**HJX-PRO-L175**	**0427INOX**
	Heat sink Disipador	**HJX-PRO-S80/M120/L175**	**250121**
	Upper vent set Set registro superior	**HJX-PRO-S80/M120/L175**	**250120**
	Upper vent set Set registro superior	**HJX-15 / HJX-PRO-MINI**	**270109**
	Upper vent controller Mando registro superior	**HJX-15/PRO-MINI/S80/M120/L175**	**250125**

	NAME NOMBRE	MODEL MODELO	REFERENCE REFERENCIA
	Door cover STAINLESS STEEL without screws Tapa puerta INOX sin tornillos	**HJX-PRO-MINI** **HJX-PRO-S80** **HJX-PRO-M120/L175**	**270116IN** **250130** **250131**
	Door cover BURGUNDY without screws Tapa puerta BURDEOS sin tornillos	**HJX-PRO-MINI** **HJX-PRO-S80** **HJX-PRO-M120/L175**	**270116VC** **250133** **250134**
	Door cover BLACK without screws Tapa puerta NEGRA sin tornillos	**HJX-15** **HJX-PRO-MINI** **HJX-PRO-S80** **HJX-PRO-M120/L175**	**4160** **270116NC** **250136** **250137**
	Door cover BROWN without screws Tapa puerta MARRÓN sin tornillos	**HJX-PRO-MINI** **HJX-PRO-S80** **HJX-PRO-M120/L175**	**270116MR** **250139** **250140**
	Door cover WHITE without screws Tapa puerta BLANCA sin tornillos	**HJX-PRO-MINI** **HJX-PRO-S80** **HJX-PRO-M120/L175**	**270116BL** **250142** **250143**
	Door cover WHITE VINTAGE without screws Tapa puerta BLANCA VINTAGE sin tornillos	**HJX-15**	**4161**
	Door cover BLUE without screws Tapa puerta AZUL sin tornillos	**HJX-PRO-MINI** **HJX-PRO-S80** **HJX-PRO-M120/L175**	**270116ZU** **250145** **250146**
	Door cover GREEN without screws Tapa puerta VERDE sin tornillos *See the colours at the end of the chapter *Ver los colores al final del capítulo	**HJX-PRO-MINI** **HJX-PRO-S80** **HJX-PRO-M120/L175**	**270116VR** **250148** **250149**
	Complete door frame Marco puerta completo	**HJX-PRO-S80** **HJX-PRO-M120** **HJX-PRO-L175**	**270052** **270005** **250128**

	NAME NOMBRE	MODEL MODELO	REFERENCE REFERENCIA
	Thermometer Termómetro	**HJX-15/PRO-MINI/S80/M120/L175**	**4034**
	Thermometer embellisher Embellidor termómetro	**HJX-15/PRO-MINI/S80/M120/L175**	**250122**
	Round wooden door handle Tirador puerta redondo madera	**HJX-15**	**250193**
	Door handle stitch Extremo tirador puerta		**4756**
	Round door handle Tirador puerta redondo	**HJX-PRO-MINI/S80** **HJX-PRO-M120/L175**	**250150** **250151**
	Door handle link Conector tirador puerta	**HJX-15** **HJX-PRO-MINI/S80/M120/L175**	**4755** **4546**
	Grease tray and decorative cover Recogegrasas y tapa decorativa	**HJX-PRO-S80** **HJX-PRO-M120/L175**	**270067** **250175**
	Door hinge screw Tornillo bisagra puerta	**HJX-15/PRO-MINI/S80/M120/L175**	**4549/1**

	NAME NOMBRE	MODEL MODELO	REFERENCE REFERENCIA
	Puncture-proof pneumatic swivel castor Rueda neumática anti pinchazos giratoria	**HJX-PRO-S80/M120/L175**	**270145**
	Adjustable foot inox Pata regulable inox	**HJX-PRO-S80/M120/L175**	**4213**
	Adjustable foot inox Pata regulable inox	**HJX-15/PRO-20**	**250086**
	Block table INOX Mesa tajo INOX	**HJX-15**	**270137IN**
	Wood-block table Mesa tajo madera	**HJX-15**	**270137**
	INOX table with support tables Mueble con alas y sobre INOX	**HJX-15**	**200029**
	Back cover Tapa trasera	**HJX-15**	**249001**

	NAME NOMBRE	MODEL MODELO	REFERENCE REFERENCIA
	Lateral arm from oven's door Brazo lateral puerta horno	**HJX-15** **HJX-PRO-S80**	**270414** **250154**
	Lateral right arm from oven's door Brazo lateral derecho puerta horno	**HJX-PRO-MINI** **HJX-PRO-M120/L175**	**250155** **250156**
	Lateral left arm from oven's door Brazo lateral izquierdo puerta horno	**HJX-PRO-MINI** **HJX-PRO-M120/L175**	**250157** **250158**
	Interior door backplate with heat-resistant steel Contraplaca interior puerta de acero refractario	**HJX-PRO-MINI** **HJX-PRO-S80** **HJX-PRO-M120/L175**	**0455/2** **270050** **250161**
	Firebreak filter Filtro cortafuegos	**HJX-PRO-MINI/S80/M120/L175**	**250162**
	Combustion shield Escudo de combustión	**HJX-PRO-S80** **HJX-PRO-M120** **HJX-PRO-L175**	**250163** **250164** **0406INOX**
	Central support for grates Soporte central rejillas	**HJX-PRO-L175**	**4217**
	Fire grates Rejillas de fuego	**HJX-15** **HJX-PRO-MINI/S80/M120/L175**	**270322** **250165**
	Lower vent Registro inferior	**HJX-PRO-S80/M120/L175**	**250167**
	Lower vent handle Tirador registro inferior	**HJX-PRO-S80/M120** **HJX-PRO-L175**	**250091** **250092**
	Maintenance protective oil (500 ml) Aceite protector de mantenimiento (500 ml)	**HJX-15/PRO-MINI/S80/M120/L175**	**270413**

	NAME NOMBRE	MODEL MODELO	REFERENCE REFERENCIA
	Biconic springs (no grease) Muelle bicónico (sin grasa)	**HJX-15 / HJX-PRO-MINI** **HJX-PRO-S80/M120/L175**	**4013** **270082**
	Door traction system assembly Conjunto sistema de tracción puerta	**HJX-15 / HJX-PRO-MINI** **HJX-S80/M120/L175**	**250168** **270412**
	Door traction system assembly Conjunto sistema de tracción puerta	**HJX-S80/M120/L175**	**250169**
	Toothed pulley with bearing and snap rings Polea dentada con rodamiento y anillos elásticos	**HJX-PRO-MINI/S80/M120/L175**	**250176**
	Stainless steel grill rack Parrilla inox braseado	**HJX-15** **HJX-PRO-MINI** **HJX-PRO-S80** **HJX-PRO-M120** **HJX-PRO-L175**	**240036** **240023** **270088** **270089** **270090**
	Ashes drawer Cajón cenizas	**HJX-PRO-S80** **HJX-PRO-M120** **HJX-PRO-L175**	**270321** **270032** **270036**
	Ashes drawer with grease tray Cajón cenizas con recogegrasas	**HJX-15** **HJX-PRO-MINI**	**270415** **270320**
	Ashes drawer wheel Rueda cajón de cenizas	**HJX-PRO-S80/M120/L175**	**250173**
	1/1 GN tray for ashes Bandeja GN 1/1 GN para cenizas	**HJX-PRO-S80/M120/L175**	**250101**

4.5 DOOR'S COLOUR COLOR DE LAS PUERTAS



Colour code for vitrified door cover

Door	Handle	Code
STAINLESS STEEL	Stainless steel	IN
BURGUNDY	Stainless steel	VC
BROWN	Stainless steel	MR
BLACK	Stainless steel	NC
WHITE	Stainless steel	BL
BLUE	Stainless steel	ZU
GREEN	Stainless steel	VR

Código colores tapa puerta vitrificada

Puerta	Tirador	Código
INOX	Inox	IN
BURDEOS	Inox	VC
MARRÓN	Inox	MR
NEGRO	Inox	NC
BLANCO	Inox	BL
AZUL	Inox	ZU
VERDE	Inox	VR

5. INSTALLATION INSTRUCTIONS

5. INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN



5.1 **WARNINGS** ADVERTENCIAS



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

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



JOSPER units must always be installed under an approved exhaustion hood. The maintenance and cleaning of the ducts, plenum box and all components of the fume extraction system are the responsibility of the customer. The technical characteristics of the extraction system are prescribed and are the responsibility of the professional installer assigned by the customer.
REGULAR CLEANING OF 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 caracteristicas 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.



This equipment travels in a large box on a standard pallet. Use a forklift or pallet truck to move it. Please take into account the weight distribution when lifting the equipment.

Este equipo 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 elevar el equipo.



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

¡CUIDADO! No colocar ningun material combustible a menos de 30 cm de los laterales ni encima de este equipo. Aunque el equipo está adecuadamente aislado, el mejor aislante es el espacio libre para el aire. Instale el equipo únicamente sobre un suelo no combustible.



Do NOT use flammable liquids to fire up the charcoal. Only use charcoal as fuel for the equipment.

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



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

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



CAUTION! You must perform two initial fire-ups before starting to grill.

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



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

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



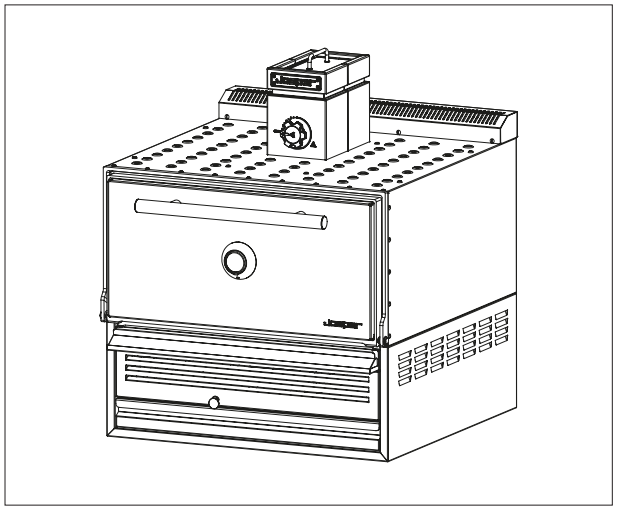
In equipments without wheels, use a hydraulic transpallet system to move the equipment and carry out periodic cleaning of the installation. Previously remove the anti-tip anchors. For equipments with wheels, remove the anti-tilt anchors, lift the brake on the wheels and handle the equipment with great care, taking into account the possible slopes of the floor. Do not drag the oven by the door handle.

En los equipos sin ruedas emplear un sistema hidraulico tipo transpalet para mover el equipo al realizar las limpiezas periodicas de la instalación. Retirar previamente los anclajes anti vuelco. En los equipos con ruedas retirar los anclajes anti vuelco, levantar el freno de las ruedas y manipular el equipo con mucho cuidado teniendo en cuenta las posibles pendientes del suelo. No arrastrar del horno tirando del asa de la puerta.

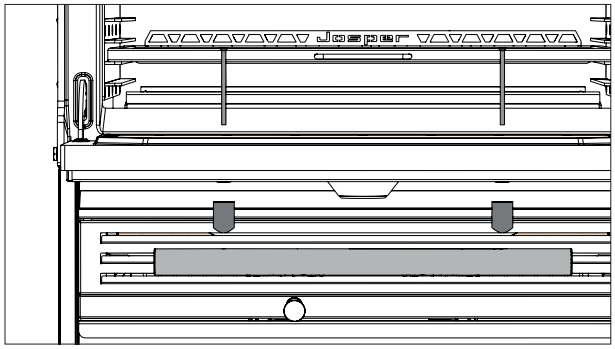


When installing the equipment on a piece of furniture or worktop not supplied by Josper, it is necessary to seal all joints with neutral sanitary silicone.

Cuando se instale el equipo sobre un mueble o encimera no suministrada por Josper, es necesario sellar todas las juntas con silicona neutra sanitária.

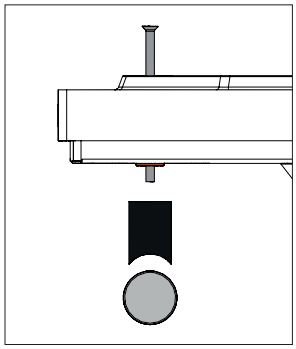


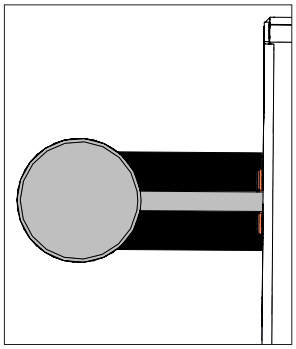
1



Install the door handle.

Instalar el tirador de la puerta.



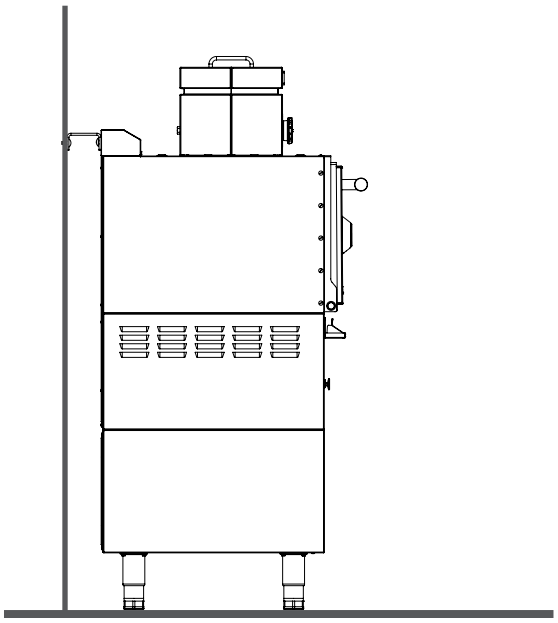


Be careful with the connectors, make sure that those are centred with the separators.

Cuidado con los conectores, asegurarse de que quedan centrados con los separadores de la puerta.

OVEN ANCHORAGE AND DISTANCING SYSTEM

SISTEMA DE ANCLAJE Y DISTANCIADOR DEL HORNO

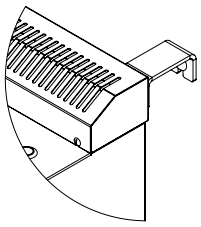


The S80, M120 and L175 ovens must be anchoraged to the wall to ensure a firm hold. Two different anchor measures are available depending on the installation requirements.

Los hornos S80, M120 y L175 deben ser anclados a la pared para asegurar una sujeción firme. Para ello se puede escoger entre dos medidas de anclaje en función de las necesidades de cada instalación.

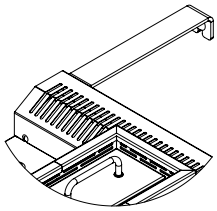
Minimum distance to other elements: 100 mm [4 in]

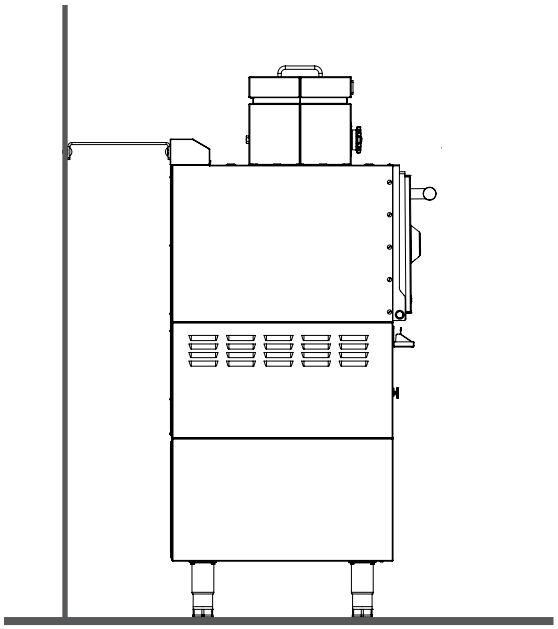
Distancia mínima a otros elementos: 100 mm [4 in]



Minimum distance to flammable elements: 300 mm [12 in]

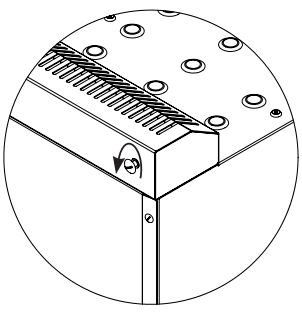
Distancia mínima a elementos inflamables: 300 mm [12 in]

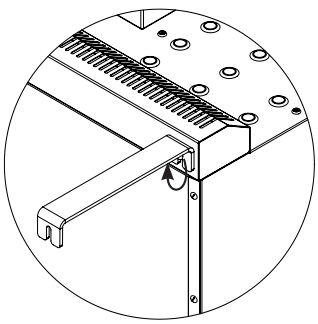




To install the anchors, unscrew the two nuts on each rear upper corner, fit each anchorage and tighten the screws. At the other end of the anchor follow the same procedure using the appropriate screw in function of the wall type.

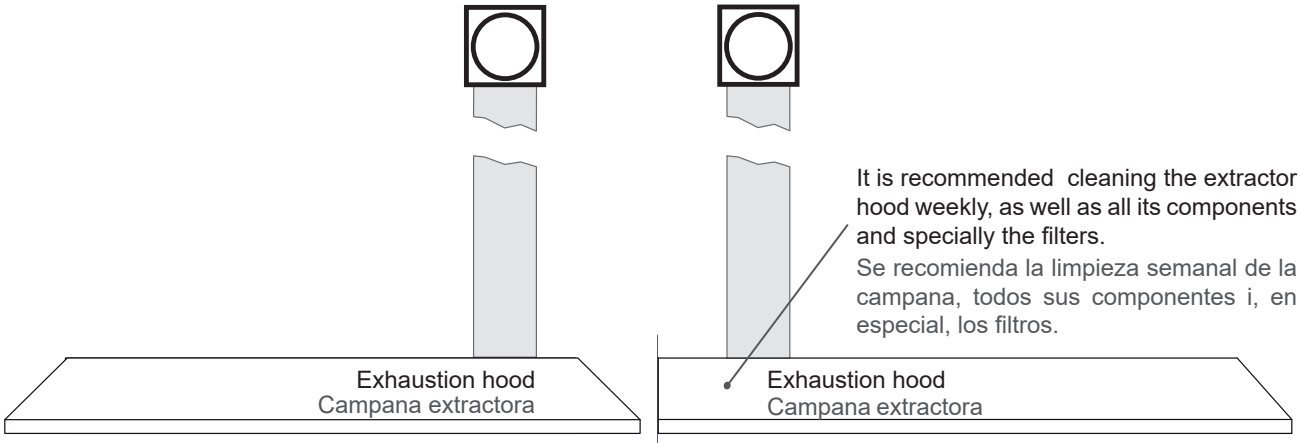
Para la instalación de los anclajes, desenroscar los tornillos situados en las dos esquinas superiores de la parte trasera del horno, encajar el anclaje y apretar el tornillo. En el otro extremo del anclaje seguir el mismo procedimiento utilizando el tornillo adecuado en función del tipo de pared a la que vaya fijado.





OVEN INSTALLED UNDER VENT HOOD

HORNO INSTALADO BAJO SISTEMA DE EXTRACCIÓN DE HUMOS

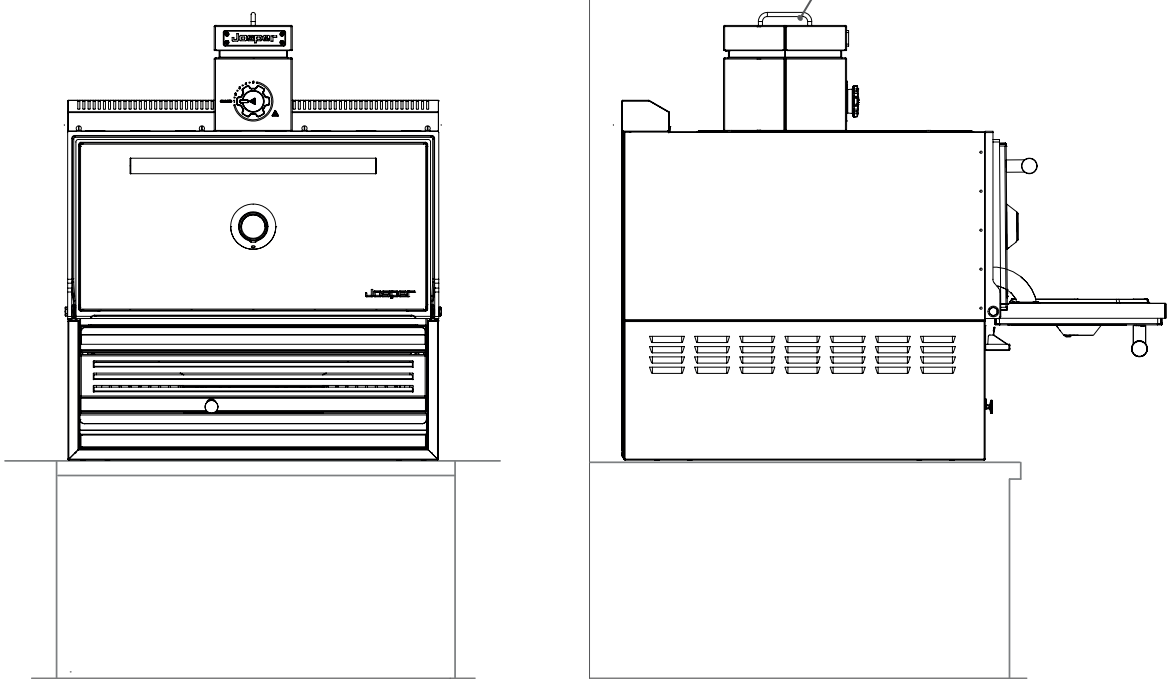


The firebreak filter under the heat sink avoids that flames and sparks go into de ventilation ducts.

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

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

Disipador, refrigera la temperatura del humo para proteger la campana extractora.



When installing the equipment on a piece of furniture or worktop not supplied by Josper, it is necessary to seal all joints with neutral sanitary silicone.
Cuando se instale el equipo sobre un mueble o encimera no suministrada por Josper, es necesario sellar todas las juntas con silicona neutra sanitária.

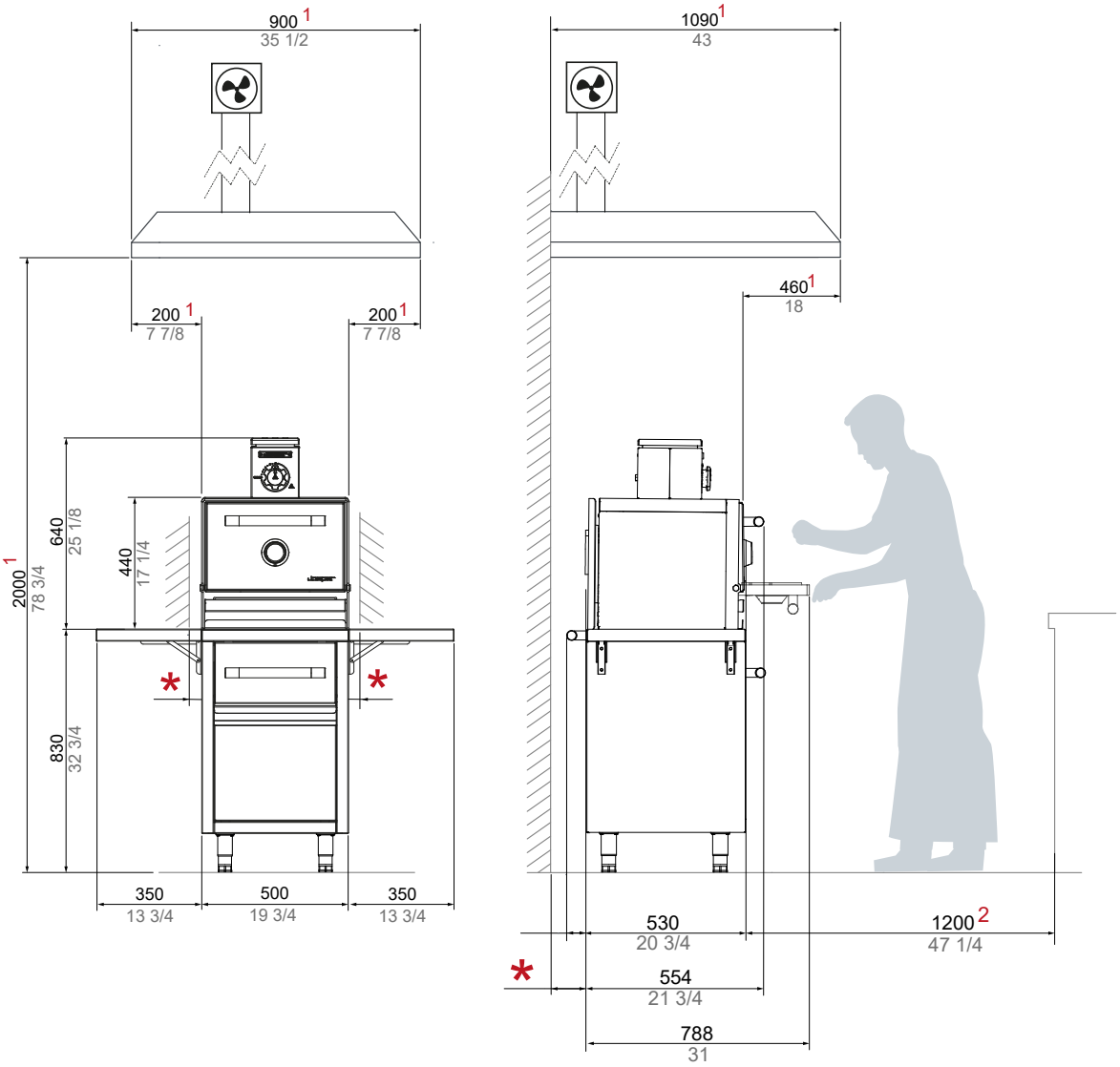
Installation of the exhaust hood in accordance with the Standard for Ventilation Control and Fire Protection of Commercial Cooking Operations, NFPA 96. The maintenance, cleaning and inspection of the extractor hood must be done accodring to the exhaust hood manufacturer's manual and local or national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

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

HORNO JOSPER HJX-15

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

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



When installing the equipment on a piece of furniture or worktop not supplied by Josper, it is necessary to seal all joints with neutral sanitary silicone.
Cuando se instale el equipo sobre un mueble o encimera no suministrada por Josper, es necesario sellar todas las juntas con silicona neutra sanitária.

* 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

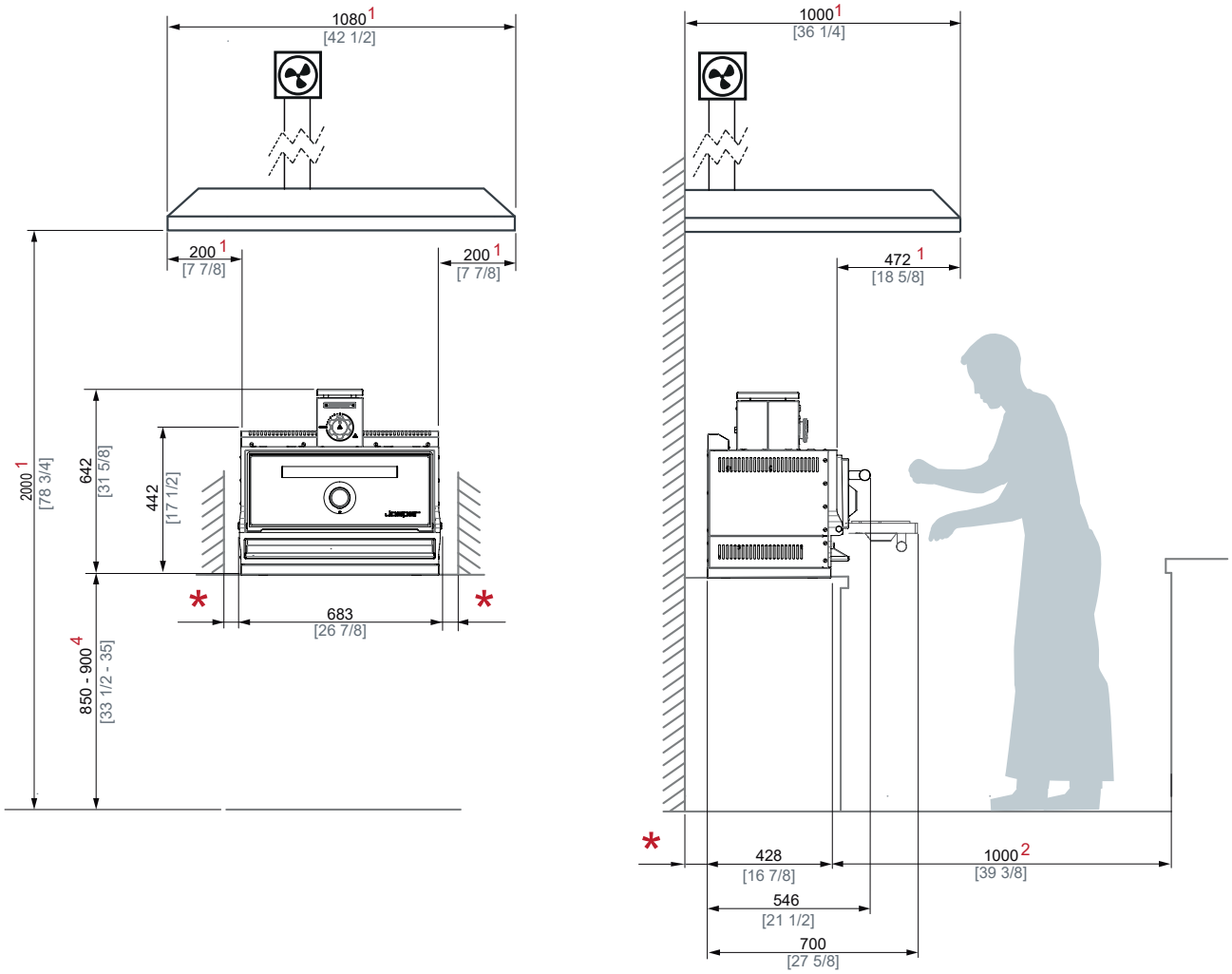
* DISTANCIA MÍNIMA A ELEMENTOS INFLAMABLES: 300 mm [12 in]
DISTANCIA RECOMENDADA A OTROS ELEMENTOS: 100 mm [4 in]

1. MEDIDAS MÍNIMAS RECOMENDADAS DE LA SALIDA DE HUMOS
2. ESPACIO RECOMENDADO DE TRABAJO PARA EL CHEF
3. ALTURA DE INSTALACIÓN RECOMENDADA

HJX-PRO-MINI

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

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



When installing the equipment on a piece of furniture or worktop not supplied by Josper, it is necessary to seal all joints with neutral sanitary silicone.
Cuando se instale el equipo sobre un mueble o encimera no suministrada por Josper, es necesario sellar todas las juntas con silicona neutra sanitária.

* 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

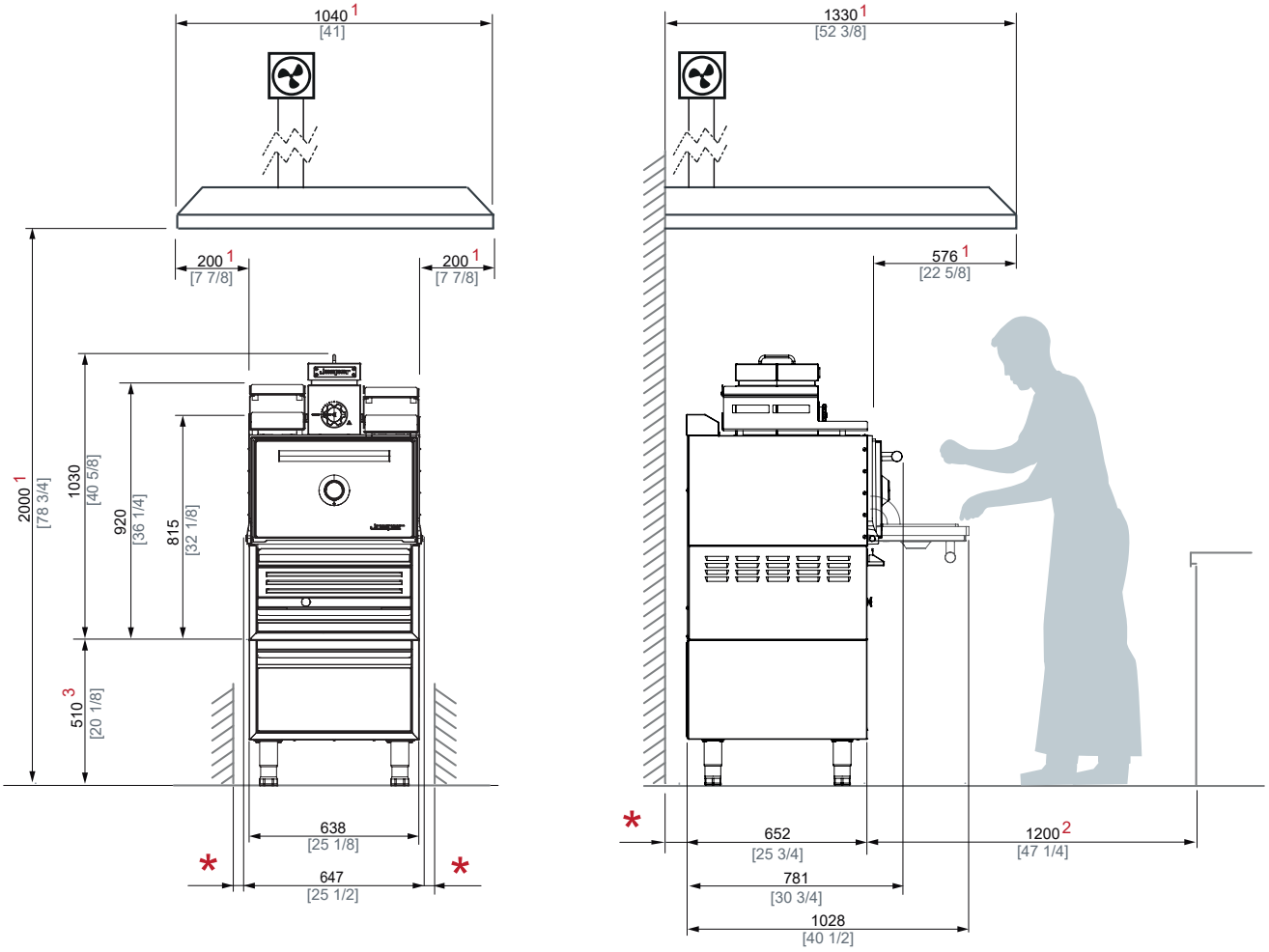
* DISTANCIA MÍNIMA A ELEMENTOS INFLAMABLES: 300 mm [12 in]
DISTANCIA RECOMENDADA A OTROS ELEMENTOS: 100 mm [4 in]

1. MEDIDAS MÍNIMAS RECOMENDADAS DE LA SALIDA DE HUMOS
2. ESPACIO RECOMENDADO DE TRABAJO PARA EL CHEF
3. ALTURA DE INSTALACIÓN RECOMENDADA

HJX-PRO-S80

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

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



When installing the equipment on a piece of furniture or worktop not supplied by Josper, it is necessary to seal all joints with neutral sanitary silicone.
Cuando se instale el equipo sobre un mueble o encimera no suministrada por Josper, es necesario sellar todas las juntas con silicona neutra sanitária.

* To ensure the unit is correctly levelled, adjust the legs by turning the lower part of the legs with a spanner. The adjustment range is from 150mm to 190mm.
Para que el equipo quede nivelado correctamente regule las patas girando la parte inferior de las mismas con una llave. El rango de regulación es de 150mm a 190mm.

* 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

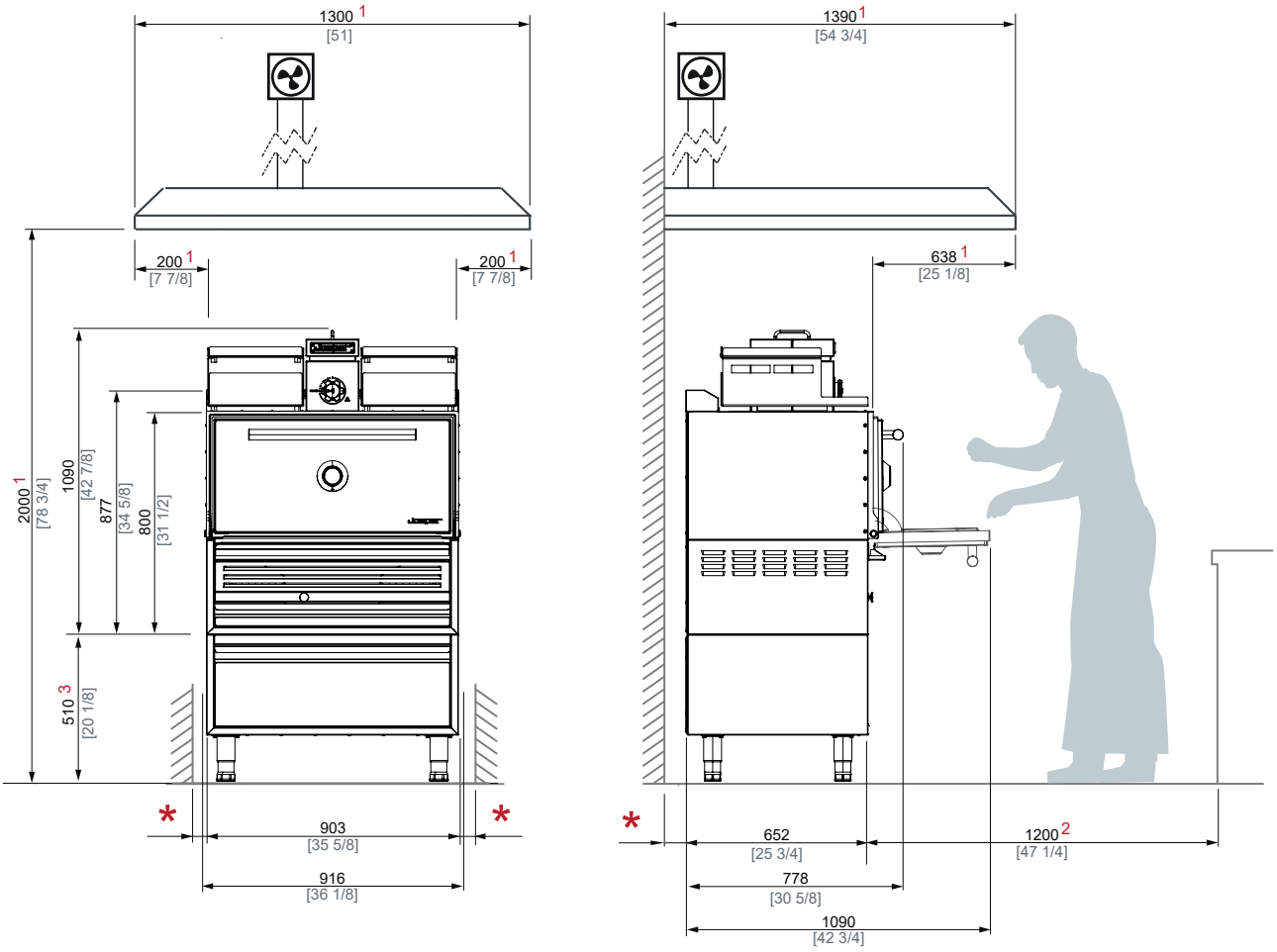
* DISTANCIA MÍNIMA A ELEMENTOS INFLAMABLES: 300 mm [12 in]
DISTANCIA RECOMENDADA A OTROS ELEMENTOS: 100 mm [4 in]

1. MEDIDAS MÍNIMAS RECOMENDADAS DE LA SALIDA DE HUMOS
2. ESPACIO RECOMENDADO DE TRABAJO PARA EL CHEF
3. ALTURA DE INSTALACIÓN RECOMENDADA

HJX-PRO-M120

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

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



When installing the equipment on a piece of furniture or worktop not supplied by Josper, it is necessary to seal all joints with neutral sanitary silicone.
Cuando se instale el equipo sobre un mueble o encimera no suministrada por Josper, es necesario sellar todas las juntas con silicona neutra sanitária.

* To ensure the unit is correctly levelled, adjust the legs by turning the lower part of the legs with a spanner. The adjustment range is from 150mm to 190mm.
Para que el equipo quede nivelado correctamente regule las patas girando la parte inferior de las mismas con una llave. El rango de regulación es de 150mm a 190mm.

* 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

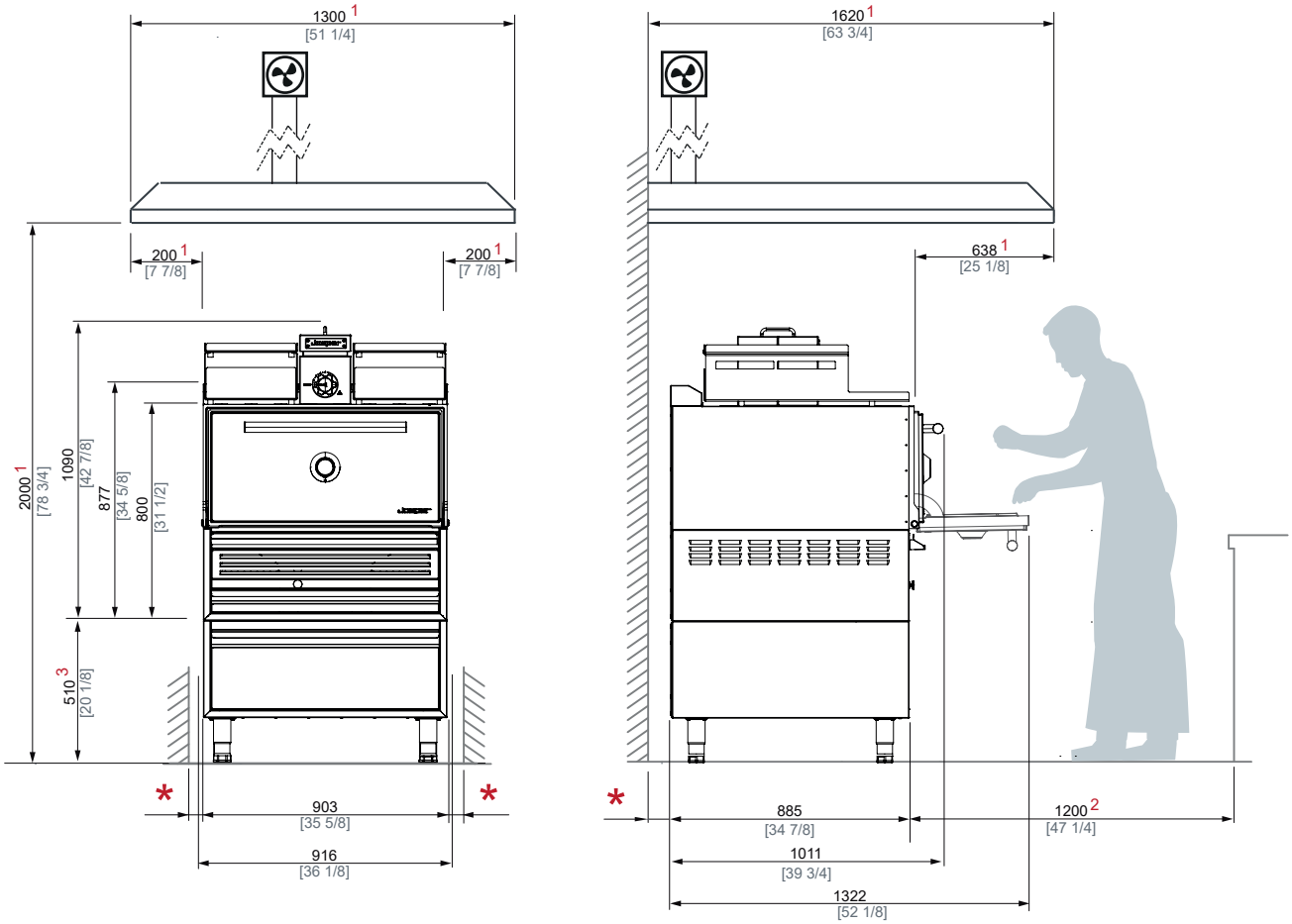
* DISTANCIA MÍNIMA A ELEMENTOS INFLAMABLES: 300 mm [12 in]
DISTANCIA RECOMENDADA A OTROS ELEMENTOS: 100 mm [4 in]

1. MEDIDAS MÍNIMAS RECOMENDADAS DE LA SALIDA DE HUMOS
2. ESPACIO RECOMENDADO DE TRABAJO PARA EL CHEF
3. ALTURA DE INSTALACIÓN RECOMENDADA

HJX-PRO-L175

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

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



When installing the equipment on a piece of furniture or worktop not supplied by Josper, it is necessary to seal all joints with neutral sanitary silicone.
Cuando se instale el equipo sobre un mueble o encimera no suministrada por Josper, es necesario sellar todas las juntas con silicona neutra sanitária.

* To ensure the unit is correctly levelled, adjust the legs by turning the lower part of the legs with a spanner. The adjustment range is from 150mm to 190mm.
Para que el equipo quede nivelado correctamente regule las patas girando la parte inferior de las mismas con una llave. El rango de regulación es de 150mm a 190mm.

* 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





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 monoxido de carbono. Asegure una correcta ventilación del local y un óptimo funcionamiento del sistema de extracción de humos para evitar acumulaciones peligrosas para las personas y animales.



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

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



Before proceeding with the first food cooking, light the equipment 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 equipo dos veces para que se carbonice cualquier residuo de recubrimiento o protector industrial de superficies que pueda quedar.



WARNING! Operate the oven only with door fully opened or fully closed. When the door is 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.



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 abruptly.

Si no hay ningun 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 de forma brusca.



When cooking foods that release a lot of fat, flames may occur inside the cavity. Make sure you always have the upper vent opend and open the door carefully when handling 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 ningun caso intente apagar las llamas con agua.

WARNING! Do NOT cover the coding air inlets and outlets.

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

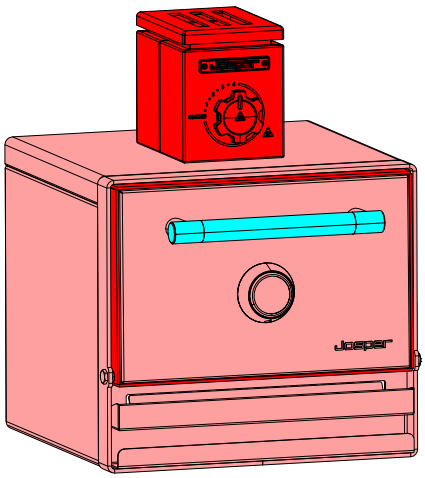
CAUTION! The oven racks do not have an outlet locking device. While coocking do not extract the grills more than 2/3 of its depth.

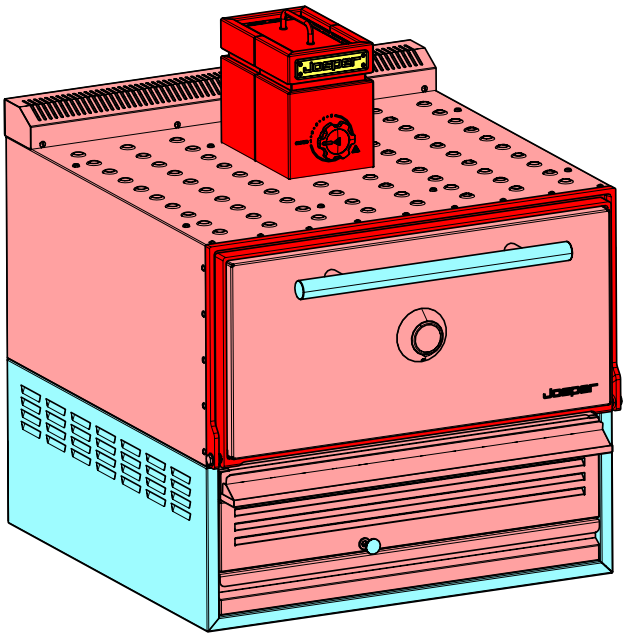
¡CUIDADO! Las parrillas del horno no tienen bloqueo de salida, durante el cocinado no extraerlas más de 2/3 de su profundidad.

Very hot Muy caliente

Hot Caliente

Cold Frío

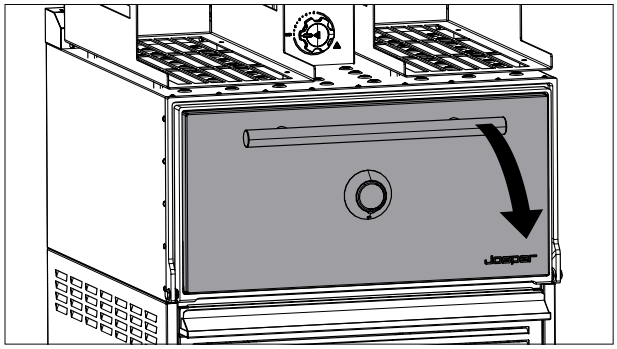




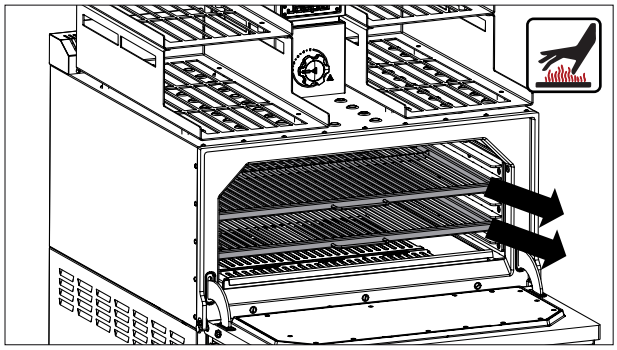
The temperature reached in the different parts of the oven will depend on the ambient conditions, the lenght of time the oven has been in use and the quantity and quality of the charcoal.

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.

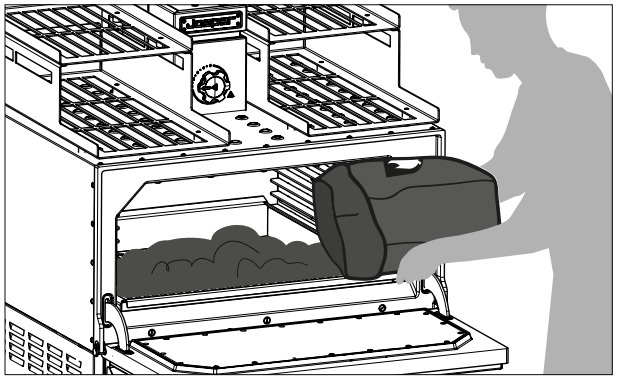
1



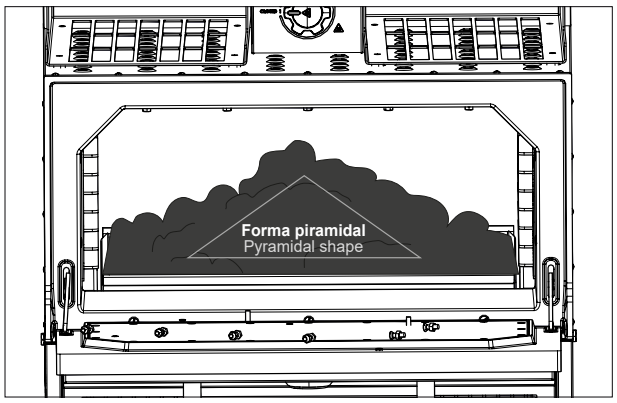
2



3



4



CAUTION! The oven racks do not have an outlet locking device. 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.

Make sure that the filter assembly, firewall and heatsink are always clean and assembled in the correct position before lighting the charcoal.

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

Turn on the exhaust hood before loading the charcoal in order to remove any suspended charcoal particles.

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

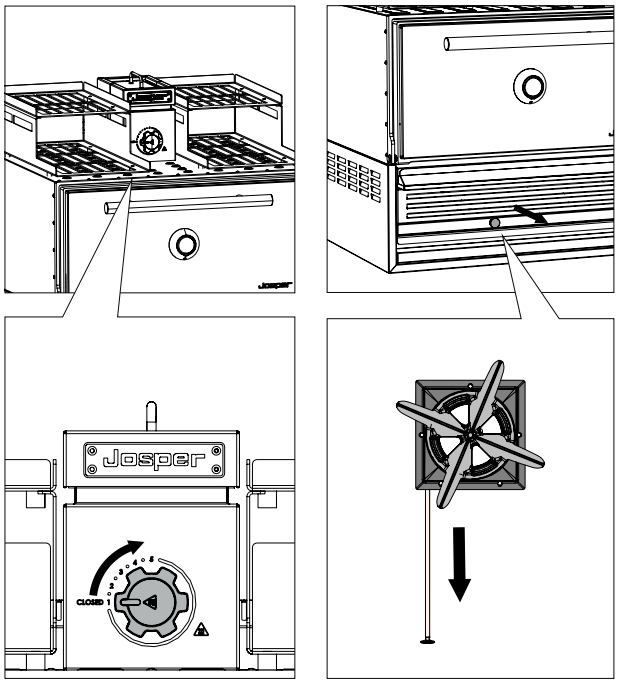
Open the front door, get the grill racks out and load the charcoal forming a pyramidal shape.

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

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 monoxido de carbono. Asegure una correcta ventilación del local y un optimo funcionamiento del sistema de extracción de humos para evitar acumulaciones peligrosas para las personas y animales.

1



CAUTION! All the firing-up process must be done without the cooking grills or any other tool or cookware inside the equipment.

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

Fully open the upper and lower vents.

Abrir el registro superior y el inferior completamente.

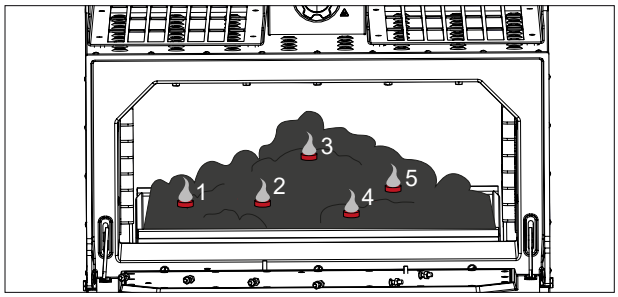
In the HJX-15 and HJX-PRO-MINI models, the lower air entry is activated by opening the ash drawer.

En los modelos HJX-15 y HJX-PRO-MINI la entrada de aire inferior se acciona abriendo el cajón de cenizas.

Use the Josper tongs to drive the upper vent.

Accionar el registro superior haciendo uso de las pinzas Josper.

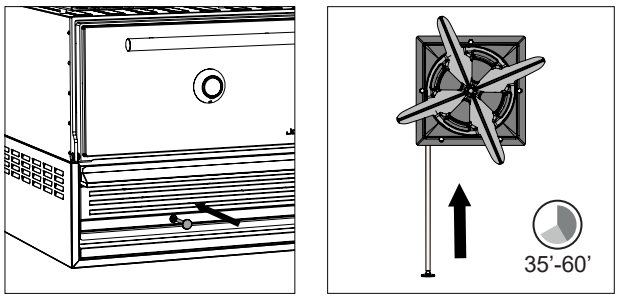
2



Place the firelighters in four or five different spots, and close the door.

Colocar las pastillas de encendido en cuatro o cinco puntos diferentes, y cerrar la puerta.

3



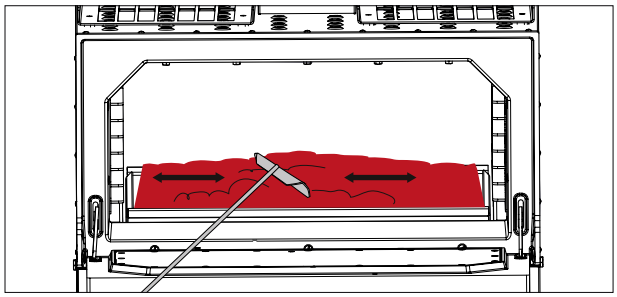
Wait for 35-60 min., depending on the oven. Then, close the lower vent, and wait 10 minutes leaving the upper vent open.

Esperar 35-60 min., dependiendo del horno. Una vez pasado este tiempo cerrar el registro inferior, y esperar 10 minutos dejando el registro superior abierto.

If there is no incident of the exhaustion 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 abruptly.

Si no hay ningun 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 de forma bruca.

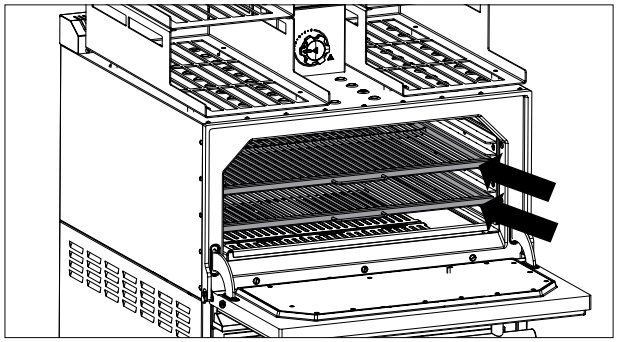
4



Make sure the charcoal is burning well and there is no black charcoal. With the poker 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 esta bien quemado y 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.

5



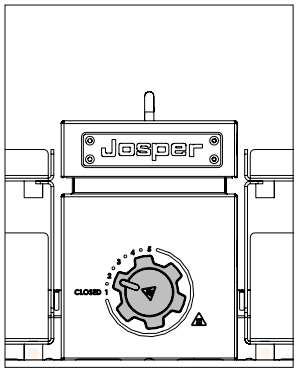
CAUTION! The oven racks do not have an outlet locking device. While cooking do not extract the grills more than 2/3 of its depth.

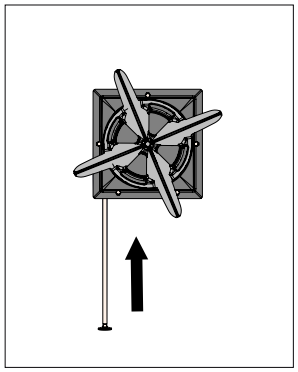
¡CUIDADO! Las parrillas no tienen bloqueo de salida, durante el cocinado no extraerlas más de 2/3 de su profundidad.

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

Colocar una o dos parrillas deslizándolas por las guías.

6



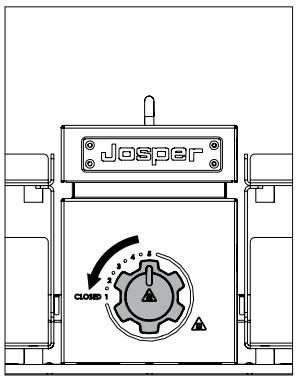


Use the Josper tongs to drive the upper vent.

Accionar el registro superior haciendo uso de las pinzas Josper.

While the oven is in use, the upper vent must be partially open. The lower vent and the ash drawer must remain closed at all times.

Mientras se utiliza el horno el registro superior debe estar parcialmente abierto. El registro inferior y el cajón de cenizas deben permanecer cerrado en todo momento.



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.

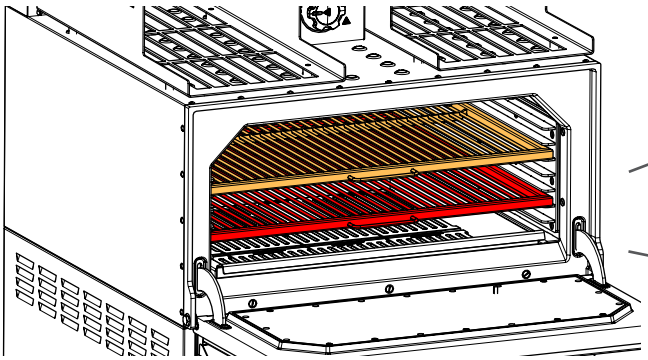
When cooking foods that release a lot of fat, flames may occur inside the cavity. Make sure you always have the upper vent opened and open the door carefully when handling food. If you want to extinguish the flames, close the upper and lower vents until they are drowned, never try to extinguish the flames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



Gratin	Gratinados
Roasted	Asados
Bread	Pan
Meat	Carne
Vegetables	Verduras
Fish	Pescados

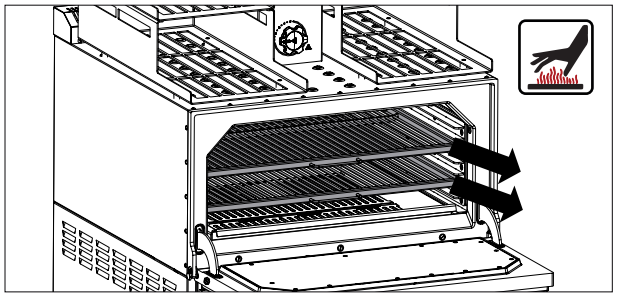
TEMP (ºF) TEMP (ºC)	FUNCTION FUNCIÓN	TYPE OF BROILING TIPO DE BRASEADO	RESULT RESULTADO
662 ºF **350 ºC**	Fire up, flame phase Encendido fase llama	Singed Roasted Soflamados Escalivados	Scents Aromas
662 ºF **350 ºC**	High temperature Alta temperatura	Bleached Sauté Stir-fry Marked Blanqueados Rehogados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



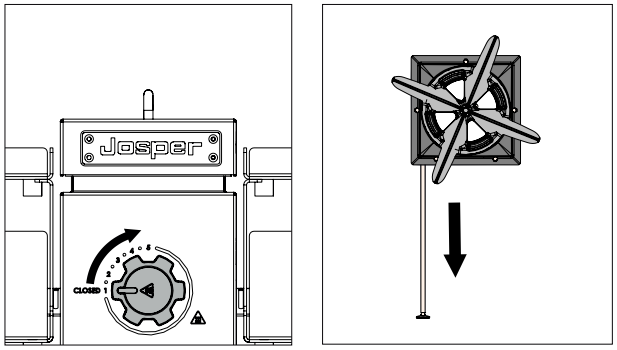
CAUTION! The oven racks do not have an outlet locking device. While cooking do not extract the grills more than 2/3 of its depth.

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

Open the door and remove the grill racks.

Abrir la puerta y extraer las parrillas.

2



In the HJX-15 and HJX-PRO-MINI models the lower air entry is activated by opening the ash drawer.

En los modelos HJX-15 y HJX-PRO-MINI la entrada de aire inferior se acciona abriendo el cajón de cenizas.

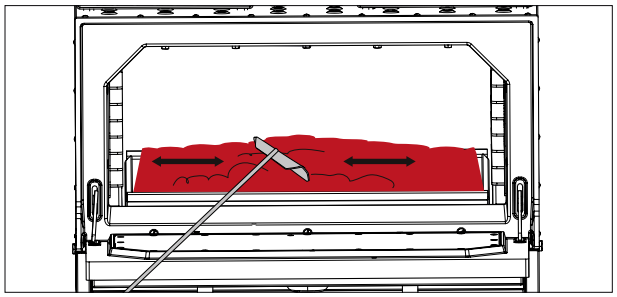
Use the Josper tongs to drive the upper vent.

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.

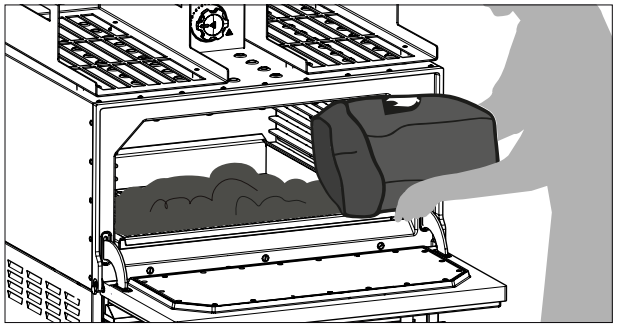
3



Stir the existing charcoal with the firepoker to revive it.

Remover las brasas existentes con el atizador para reavivarlas.

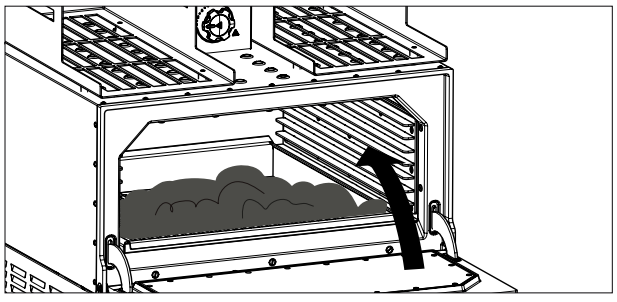
4



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



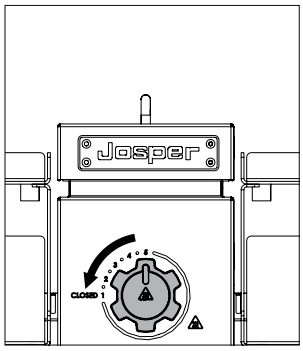
CAUTION! If the charcoal's packaging is flammable, beware of the hot charcoal in the oven.

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

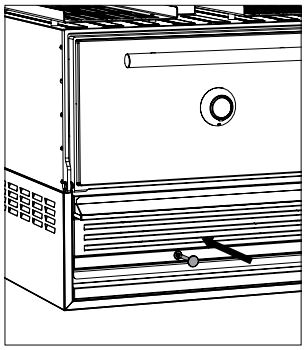
Close the door and follow steps 6.3 and 6.4 to get the oven ready to cook.

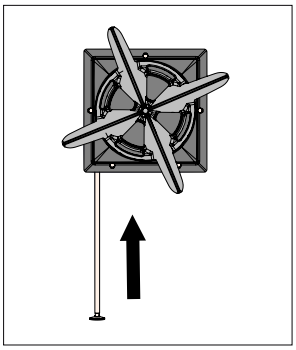
Cierra la puerta y continua, siguiendo los pasos 6.3 y 6.4 para preparar el horno para cocinar.

1



2





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

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

AFTER COOKING:

DESPUÉS DE COCINAR:

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

Nunca apagar el equipo con agua ni líquidos. El carbón se consume solo.

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

Si queda carbón dentro del equipo se puede usar en el siguiente servicio.

7. CLEANING AND MAINTENANCE

7. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO





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



Do NOT use abrasives or chemical products to clean this equipment.
NO utilice productos abrasivos o químicos para limpiar este equipo.



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



Do NOT use water or pressure washers to clean this equipment.
NO utilice agua ni hidrolimpiadoras para limpiar este equipo.



Completely dry all equipment parts before using it after cleaning.
Secar completamente todas las partes del equipo antes de usarlo tras el lavado.



If this equipment will NOT be used during a period of time, grease the interioir cavity and the door with a safe for ingestion product. We recommend JOSPER protective maintenance oil.
Si este equipo NO va a usarse durante un período de tiempo, engrasar el interior de la cavidad y la puerta con un producto suguro para la ingesta. Recomendamos el aceite protector de mantenimiento JOSPER.



In equipments without wheels, use a hydraulic transpallet system to move the equipment and carry out periodic cleaning of the installation. Previously remove the anti-tip anchors. For equipments with wheels, remove the anti-tilt anchors, lift the brake on the wheels and handle the equipment with great care, taking into account the possible slopes of the floor. Do not drag the oven by the door handle.

En los equipos sin ruedas emplear un sistema hidraulico tipo transpalet para mover el equipo al realizar las limpiezas periodicas de la instalación. Retirar previamente los anclajes anti vuelco. En los equipos con ruedas retirar los anclajes anti vuelco, levantar el freno de las ruedas y manipular el equipo con mucho cuidado teniendo en cuenta las posibles pendientes del suelo. No arrastrar del horno tirando del asa de la puerta.



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 liquidos que puedan contener las bandejas y los recipientes que se usan tanto en los soportes de bandejas como en el interior del horno.



Do not place heavy objects against the door during all cooking operations, especially when cleaning the oven and its components. Excess weight on the door can unbalance the oven and cause it to tip over. Do not climb on the door under any circumstances.

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 desequilibr el horno y provocar su volcado. No subierse en ningún caso encima de la puerta.

CLEANING SYMBOLS:
SÍMBOLOS DE LIMPIEZA:



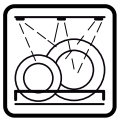
Clean with grease remover and a brush.
Limpiar con quitagrasa y cepillo.



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.

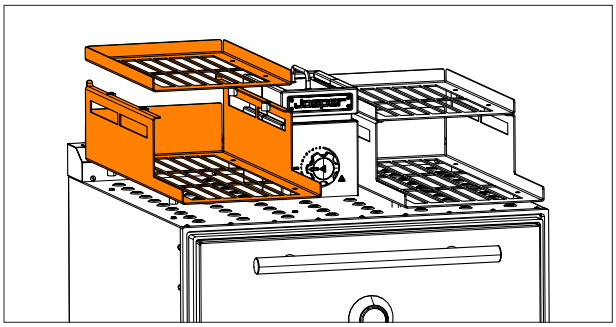


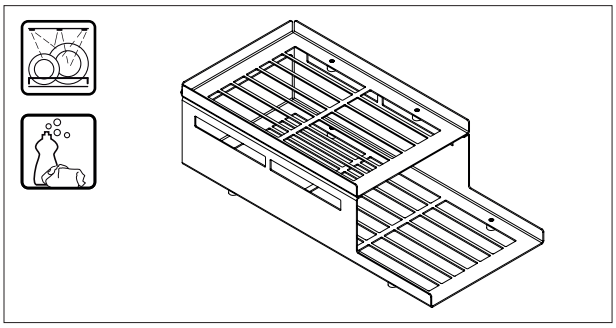
Put in dishwasher.
Usar lavavajillas.



Clean with wirebrush.
Limpiar con cepillo metálico.

UPPER TRAY FOR GN TRAYS
SOPORTE PARA BANDEJAS GN





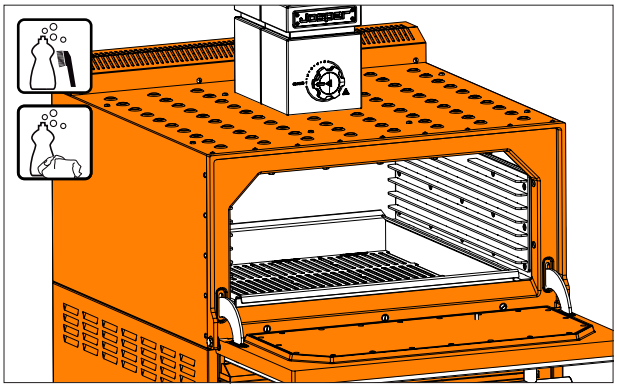
The tray supports are made up of two parts. Make sure that they are correctly assembled and centred in the positioner on the top of the oven before its use.

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

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

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

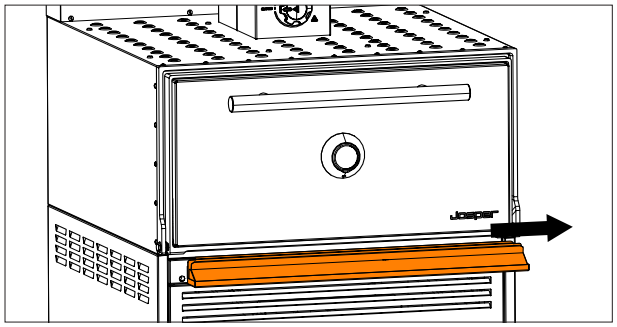
COUNTER DOOR, DOOR FRAME AND EXTERIOR
CONTRAPUERTA, MARCO Y EL EXTERIOR



Clean the entire frame thoroughly using a brush, especially the places where most grease accumulates during cooking. Clean the exterior of the oven with a wet cloth.
This has to be done at the beginning of every service.

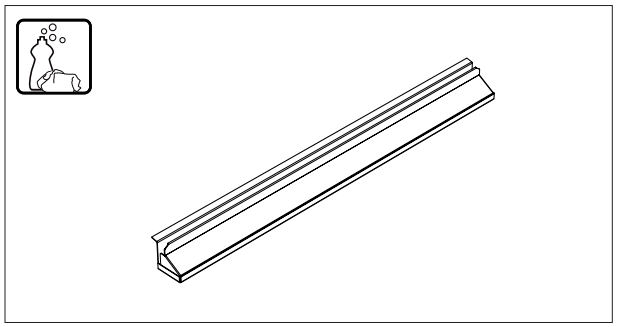
Limpiar bien todo el marco usando un cepillo, sobre todo los lugares dónde se acumula más grasa durante la cocción. Limpiar el exterior del horno usando un trapo húmedo.
Realizar esta acción al inicio de cada servicio.

GREASE TRAY
RECOGEGRASAS



Slide to the side to remove it.

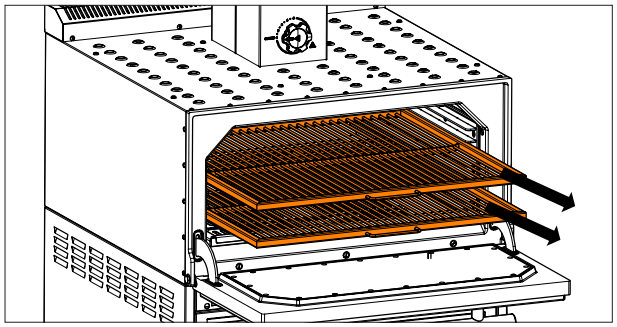
Deslizar hacia al lado para extraerlo.



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

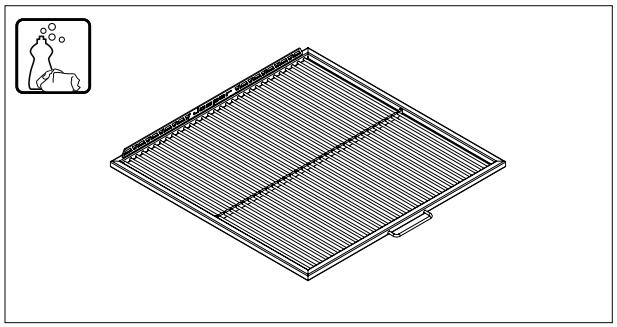
Desmontar la tapa del recogegrasas para limpiarla mejor.

GRILL RACKS
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 metálico. Esto debe hacerse antes de cocinar para limpiar la grasa acumulada durante el uso anterior.



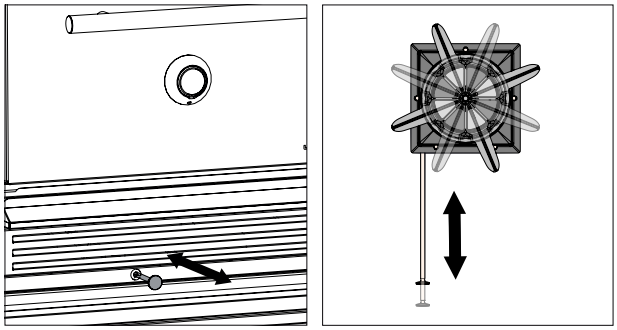
CAUTION! The oven racks do not have an outlet locking device. While cooking do not extract the grills more than 2/3 of its depth.

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

ASH DRAWER

CAJÓN CENIZAS

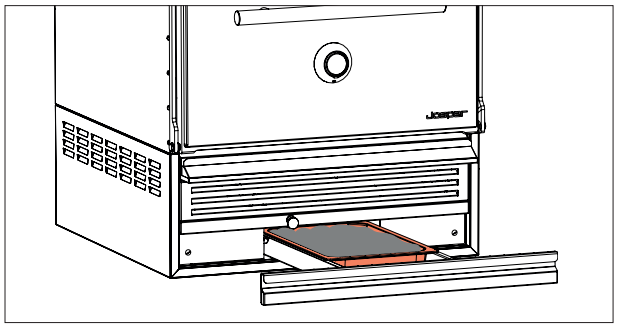
1



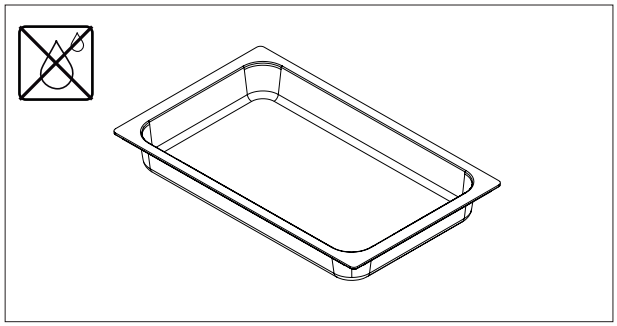
Repeatedly open and close the lower register to allow the blades to clean the chute and the ashes to precipitate into the drawer.

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

2



3

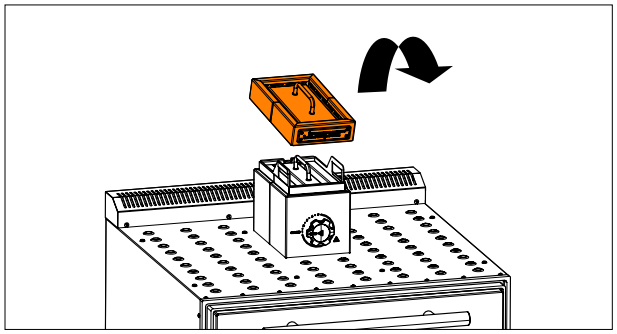


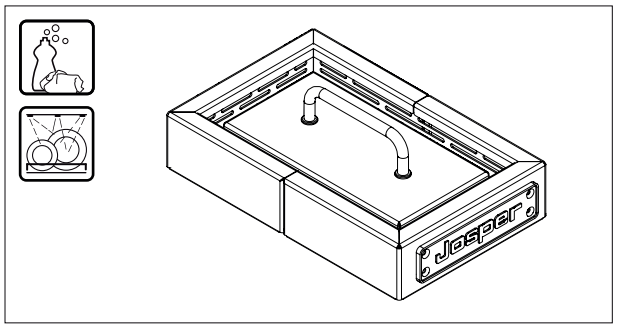
Disposal of ashes- Ashes should be collected in a metal container with a safety catch. The closed container must be placed on a non-combustible floor, away from any combustible material while waiting for it to cool. Ashes must be disposed of in accordance with local regulations for this type of waste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

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

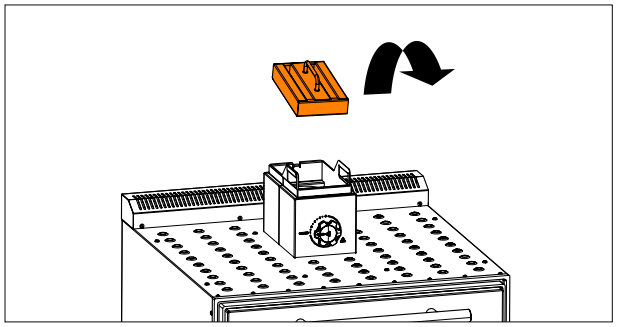
HEAT SINK AND FIREBREAK FILTER
DISIPADOR Y FILTRO CORTAFUEGOS

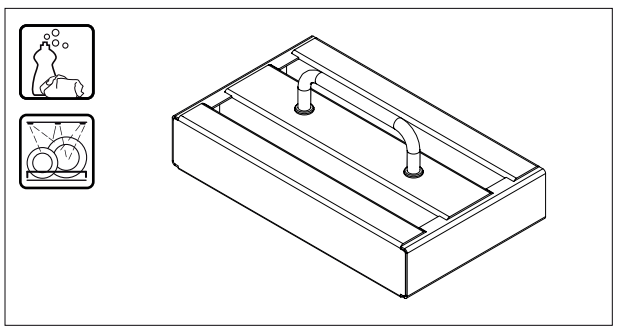
1



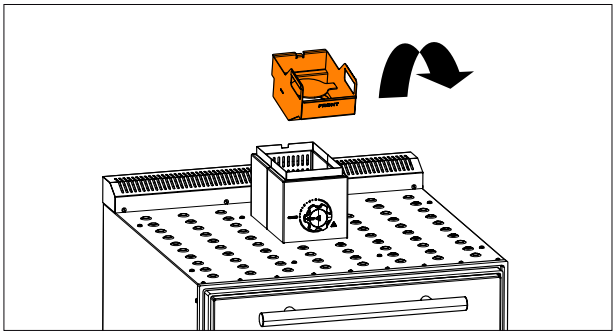


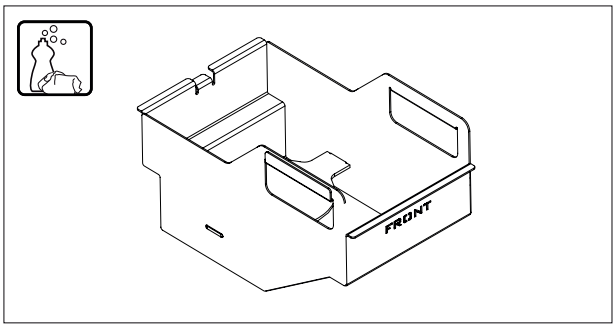
2





3





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.

Completely dry all equipment parts before using it after cleaning.

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

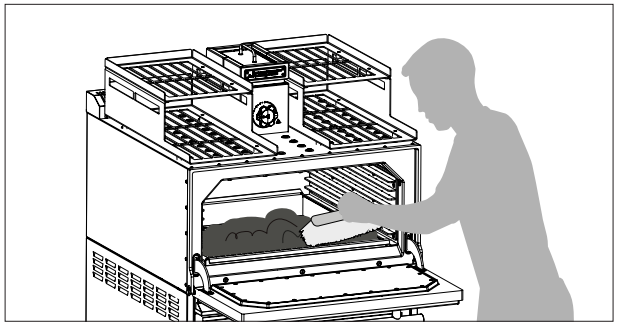
Ensure the fire break and heatsink assembly are always clean and assembled in the correct position before lighting the charcoal.

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

OVEN'S INTERIOR CHUTE AND FIRE GRATES

TOLVA INTERIOR DEL HORNO Y REJILLAS DE FUEGO

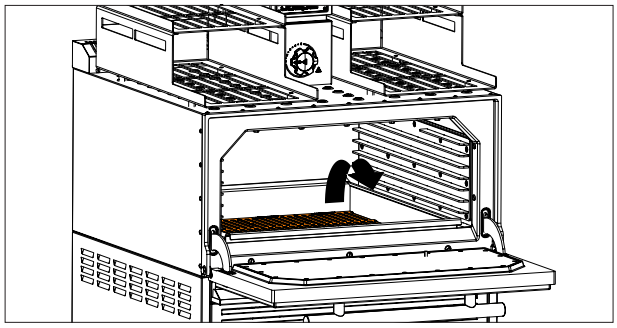
1

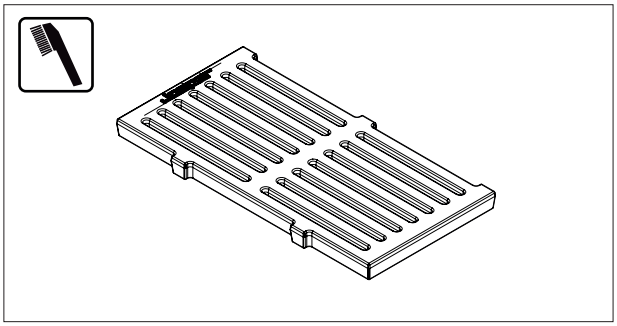


Remove the cold ashes using a wire brush to push them down to the ash drawer.

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

2

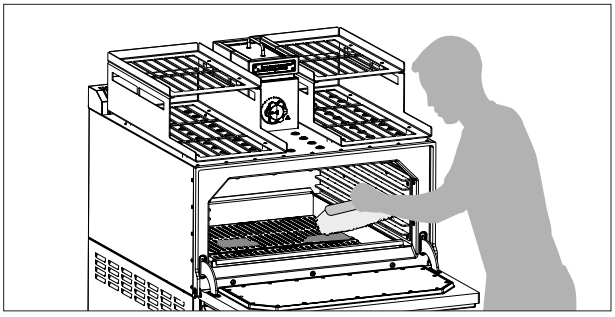




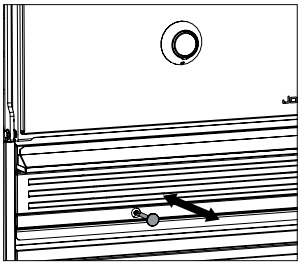
Wait for the iron to cool down before cleaning the fire grates with water. In order to remove the dirt from the enamel, they must be heated again.

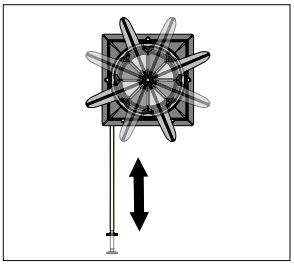
Esperar a que se enfríe el hierro para la limpieza con agua de las rejillas de fuego. Para despegar la suciedad del esmalte se les debe dar calor de nuevo.

3

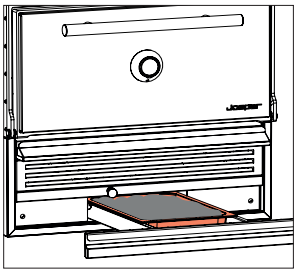


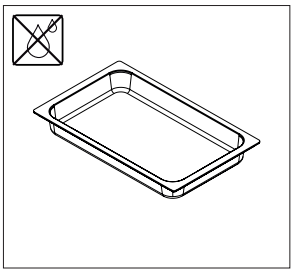
4





5





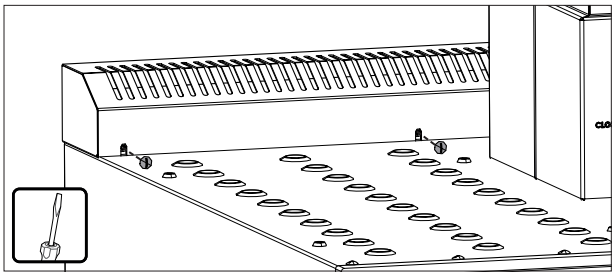
Do not expose the grill racks to sudden temperature changes To clean them properly, wait until they have cooled down after use.

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

REAR GREASE TRAY AND VENTILATION GRID

RECOGEGRASAS Y REJILLA DE VENTILACIÓN TRASEROS

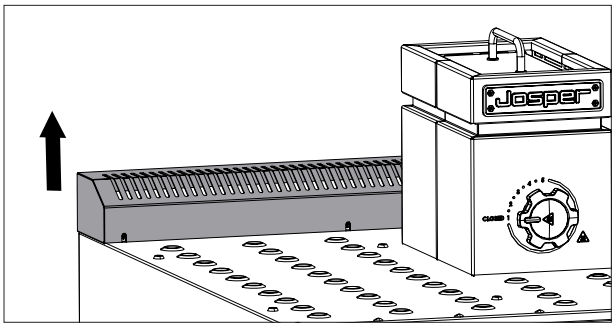
1

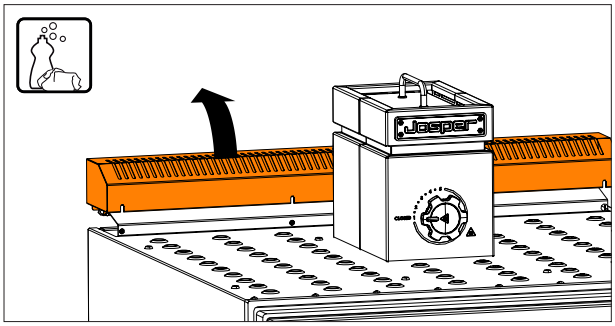


Unscrew the four screws that hold the rear ventilation grid.

Desatornillar los cuatro tornillos que sujetan la rejilla de ventilación trasera.

2

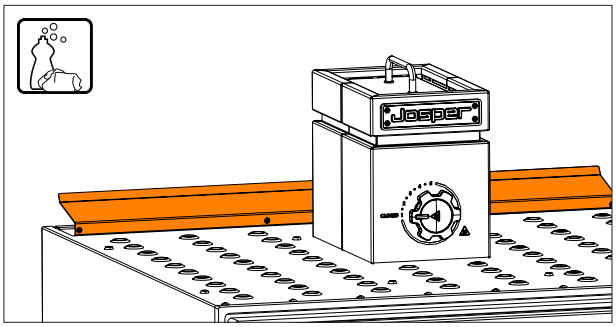




Remove the ventilation grid and clean it with degreaser and a wet cloth.

Desmontar la rejilla de ventilación y limpiar con desengrasante y un trapo húmedo.

3



Clean the rear grease tray.

Limpiar el recogegrasas trasero.

8. MAINTENANCE INSTRUCTIONS

8. INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO



8.1 **WARNINGS** ADVERTENCIAS



CAUTION! Make sure the equipment is cold.
¡CUIDADO! Asegúrese que el euipo esté frío.



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



DANGER! Do NOT place any combustible materials within 30 cm (11,81 in) of the sides or the top of the equipment.
¡PELIGRO! NO colocar ningún material combustible a menos de 30 cm de los laterales ni encima del equipo.



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



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



Do NOT use any part or components from other equipments pieces or parts of other brands.
NO utilice piezas o partes de otros equipos o compañías.



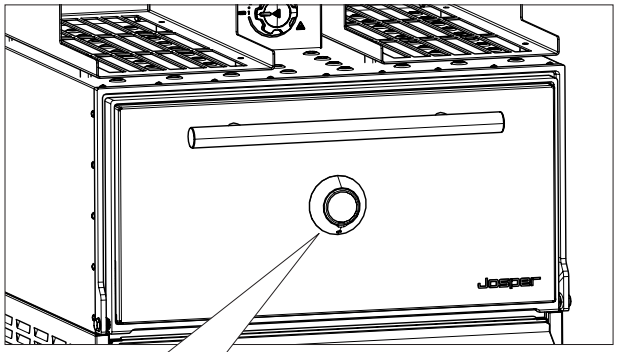
Josper is not liable for any injuries or damage to parts or equipment caused by improper use or maintenance of the grill.
Josper no se hace responsable de los daños ocasionados a las personas, piezas o las instalaciones causados por un uso o mantenimiento indebido del equipo.



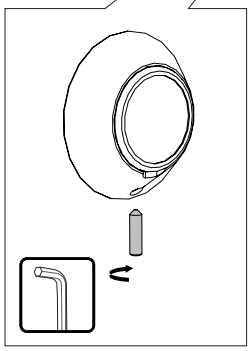
If the equipment will NOT be used during a period of time, grease the interioir cavity and the door with a safe for ingestion product. We recommend Josper protective maintenance oil.
Si el equipo NO va a usarse durante un período de tiempo, engrasar el interior de la cavidad y la puerta con un producto suguro para la ingesta. Recomendamos el aceite protector de mantenimiento Josper.

8.2 THERMOMETER REPLACEMENT CAMBIO DE TERMÓMETRO

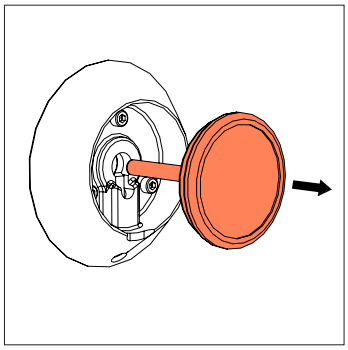
Ref. 4034
X1



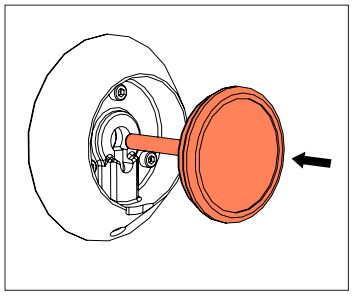
1

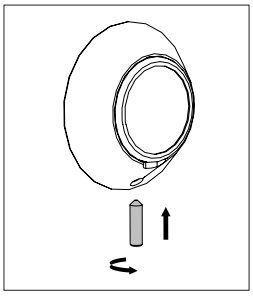


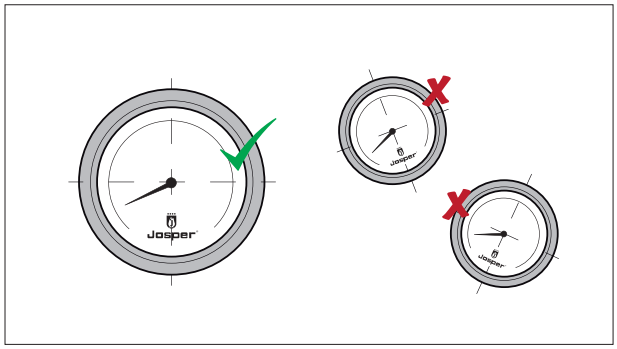
2



3







CAUTION! Make sure the equipment is cold.

CUIDADO! Asegúrese que el equipo esté frío.

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

Afloje el tornillo con una llave Allen girándola en el sentido contrario a las agujas del reloj, y retire 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.

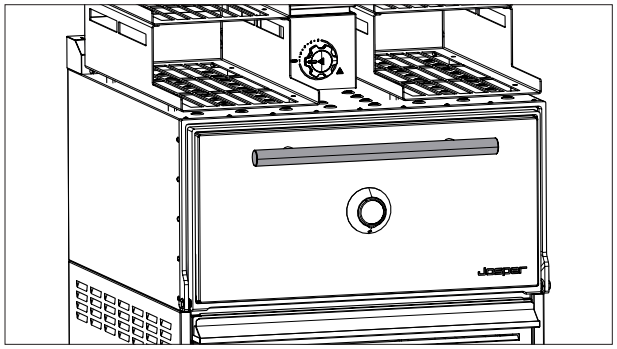
Coloque el termómetro nuevo en su sitio y asegúrese de que quede recto. Vuelva a apretar el tornillo en su sitio usando una llave Allen.

8.3 HANDLE REPLACEMENT CAMBIO DEL TIRADOR

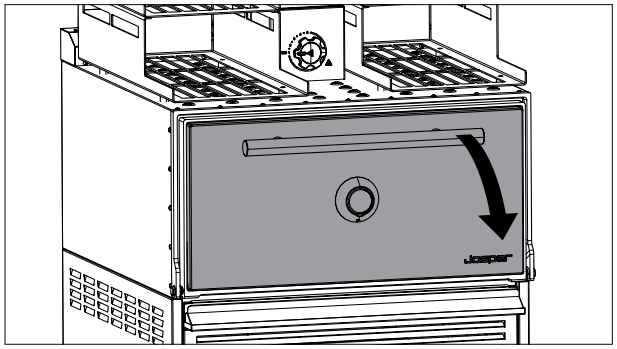

Ref. 250150 (HJX-PRO-MINI/S80) X1
Ref. 250151 (HJX-PRO-M120/L175) X1


Ref. 250193 (HJX-15) X1
Ref. 4756 (HJX-15) X2

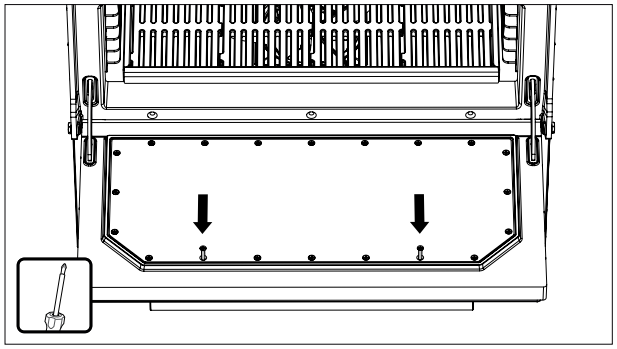
1



2



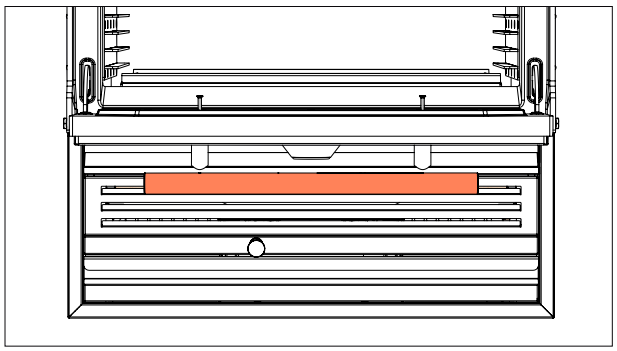
3



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 unscrewingit. Replace the handle.

Sujete el tirador cuando esté desatornillando. Reemplace el tirador.

8.4 DOOR TRACTION SYSTEM REPLACEMENT
CAMBIO SISTEMA TRACCIÓN PUERTA

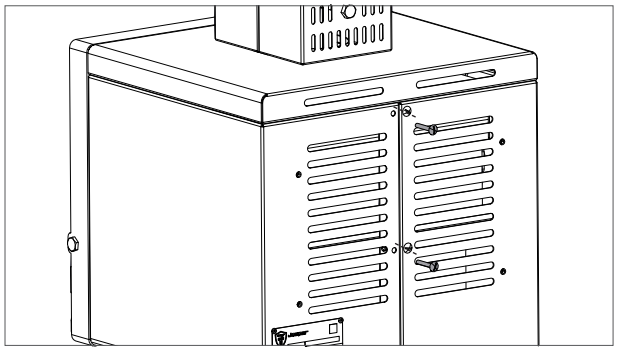
Ref. 250168
X1

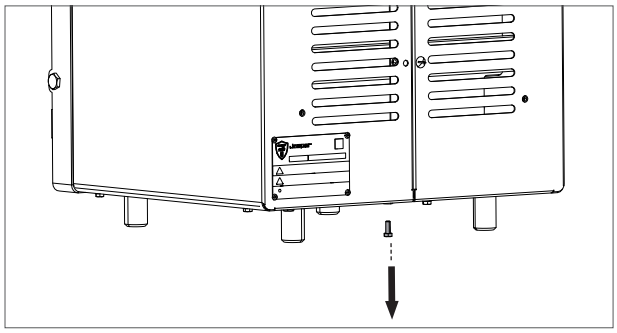
HJX-15

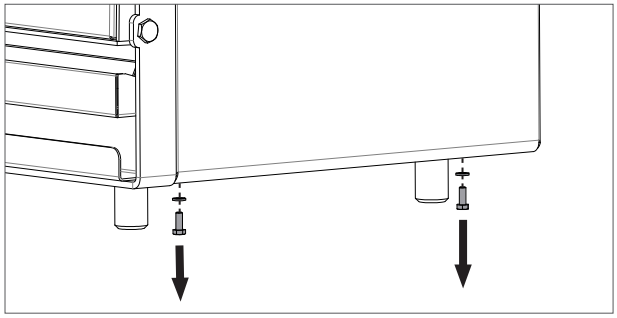
To replace the chain and spring follow the instructions from 1 to 5 and to replace the pulley from 1 to 6.

Para realizar el cambio de la cadena y el muelle seguir las instrucciones de la 1 a la 5 y para cambiar la polea de la 1 a la 6.

1



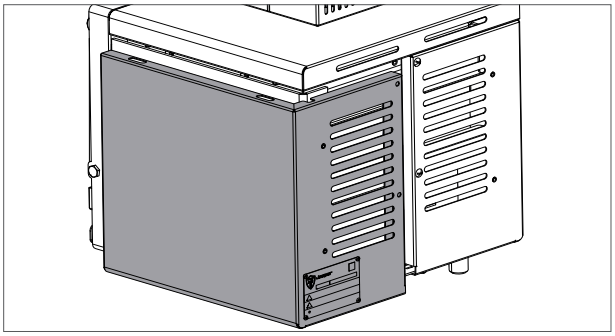




Unscrew the right-hand side panel to remove it.

Desatornillar el lateral derecho para extraerlo.

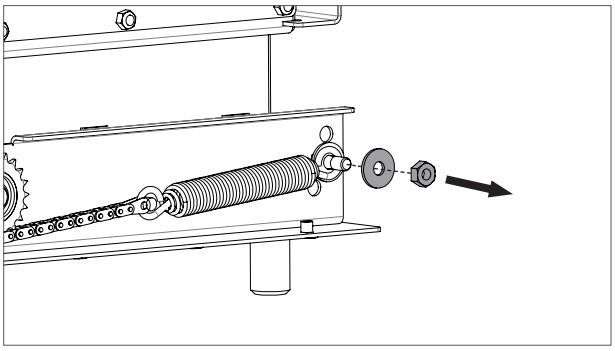
2



Remove the side panel of the oven.

Extraer el panel lateral del horno.

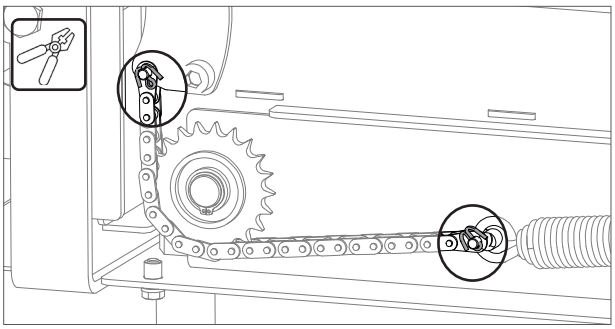
3

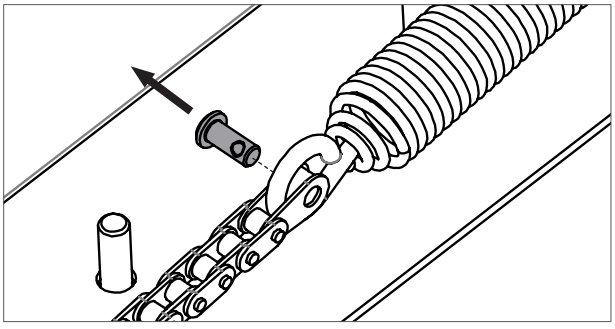


Unscrew the nut and remove the washer.

Desenroscar la tuerca y sacar la arandela.

4

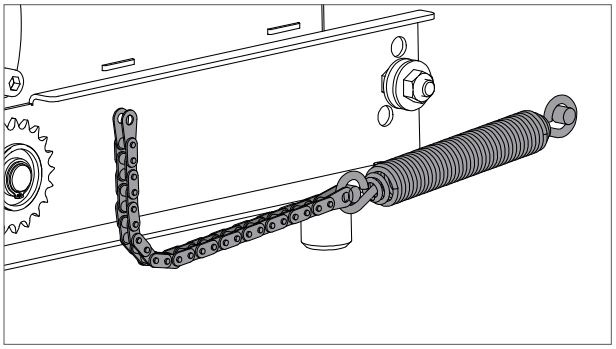




Remove the pins at the ends of the chain with pliers.

Sacar con unos alicates los pasadores ubicados en los extremos de la cadena.

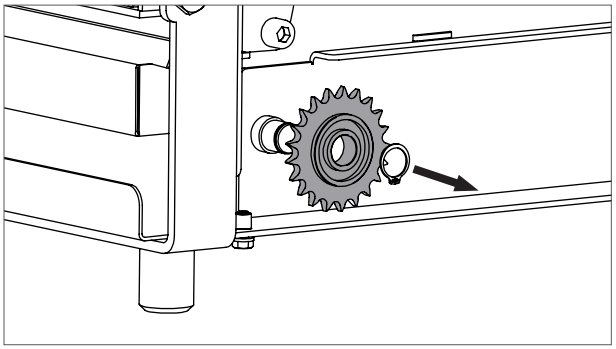
5



Remove the chain and spring.

Extraer la cadena y el muelle.

6



Loosen the spring washer to remove the gearwheel.

Aflojar la arandela elástica para extraer la rueda dentada.

8.4 DOOR TRACTION SYSTEM REPLACEMENT
CAMBIO SISTEMA TRACCIÓN PUERTA



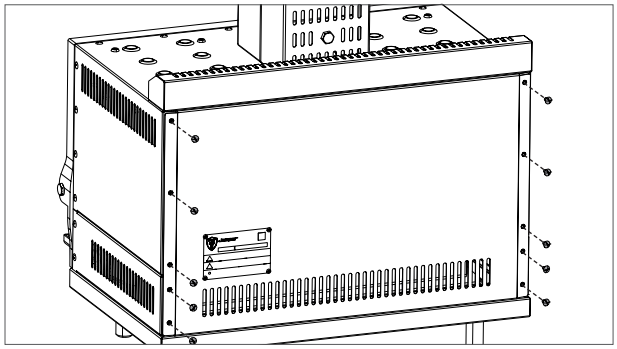
Ref. 250168
X1

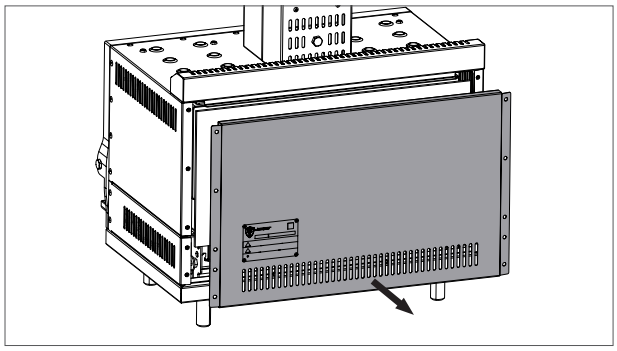
HJX-PRO-MINI

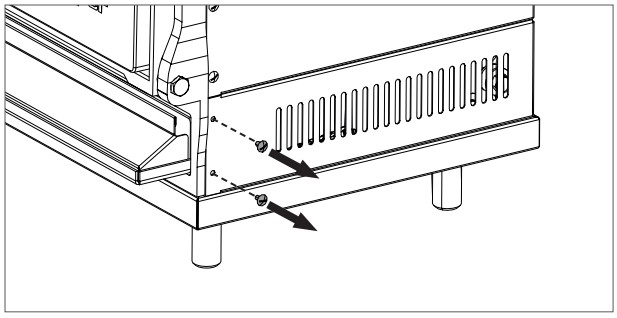
To replace the chain and spring follow the instructions from 1 to 5 and to replace the pulley from 1 to 6.

Para realizar el cambio de la cadena y el muelle seguir las instrucciones de la 1 a la 5 y para cambiar la polea de la 1 a la 6.

1



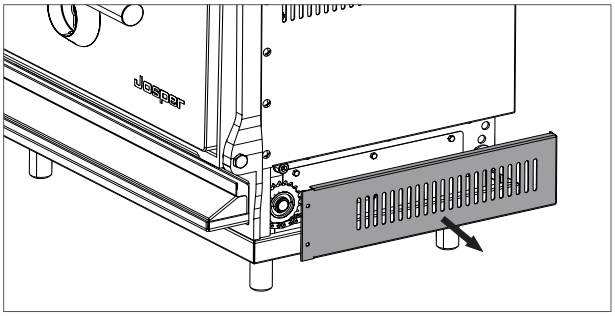




Unscrew the right-hand side panel to remove it.

Desatornillar la pieza trasera y el lateral derecho para extraerlo.

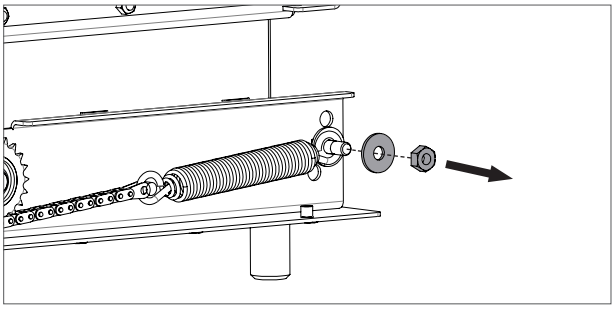
2



Remove the side panel of the oven.

Extraer el panel lateral del horno.

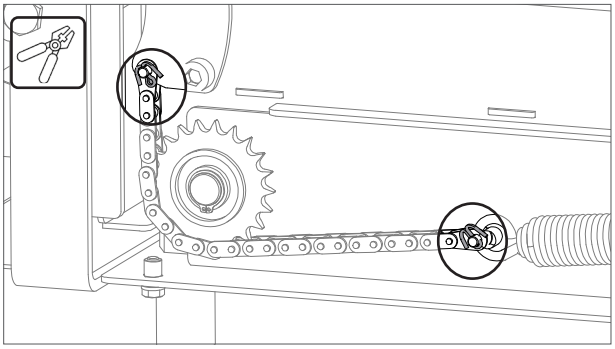
3

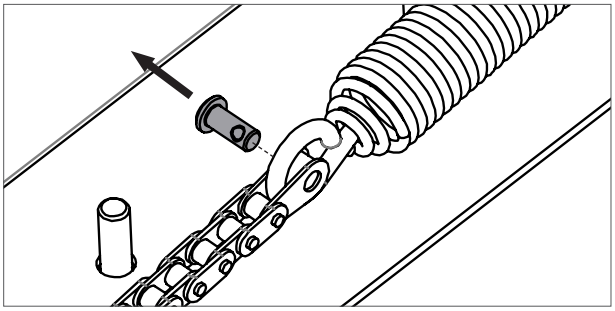


Unscrew the nut and remove the washer.

Desenroscar la tuerca y sacar la arandela.

4

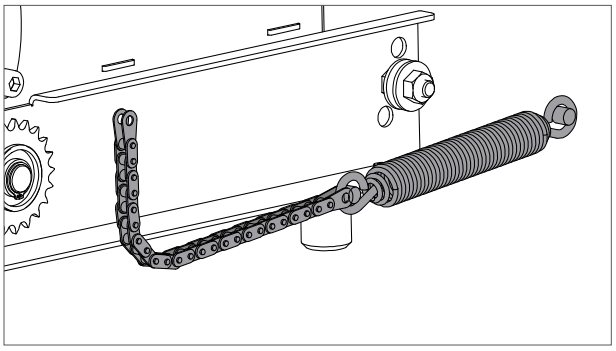




Remove the pins at the ends of the chain with pliers.

Sacar con unos alicates los pasadores ubicados en los extremos de la cadena.

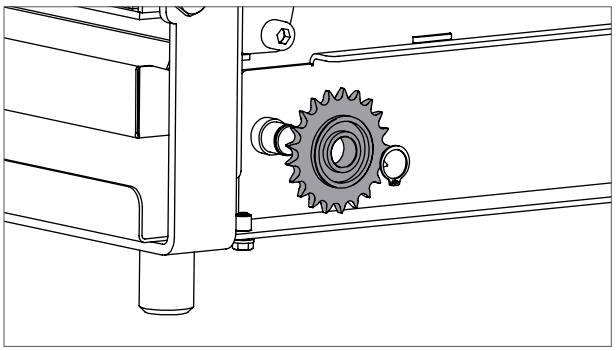
5



Remove the chain and spring.

Extraer la cadena y el muelle.

6



Loosen the spring washer to remove the gearwheel.

Aflojar la arandela elástica para extraer la rueda dentada.

8.4 DOOR TRACTION SYSTEM REPLACEMENT
CAMBIO SISTEMA TRACCIÓN PUERTA


Ref. 270412
X1

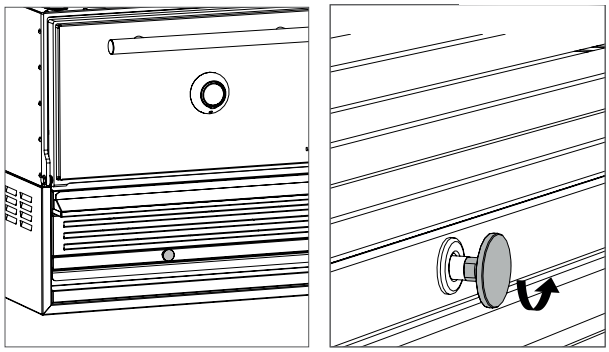

Ref. 250169
X1

HJX-PRO-S80/M120/L175

To replace the chain and spring follow the instructions from 1 to 13 and to replace the pulley from 1 to 15, without the need to remove the chain and spring.

Para realizar el cambio de la cadena y el muelle seguir las instrucciones de la 1 a la 13 y para cambiar la polea de la 1 a la 15, sin necesidad de extraer la cadena y el muelle.

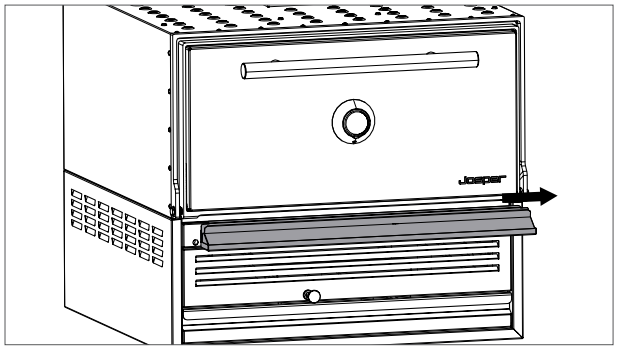
1



Disassemble the lower vent's handle.

Desmontar el tirador del registro inferior.

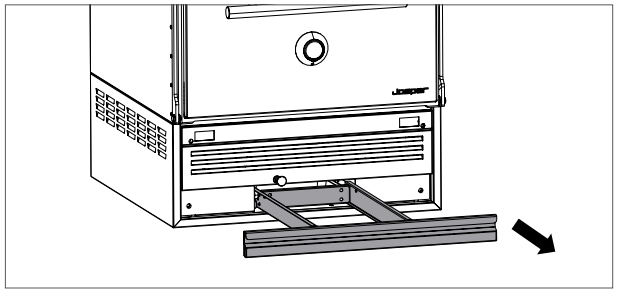
2



Disassemble the grease tray.

Desmontar el recogegrasas.

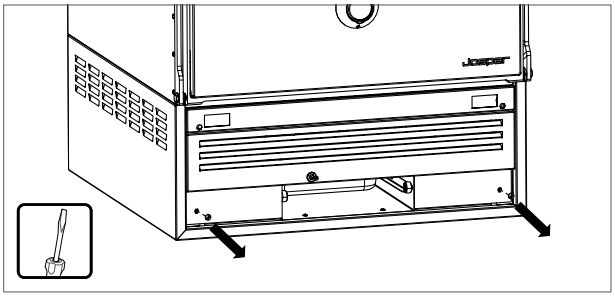
3



Take out the ash drawer.

Extraer el cajón de cenizas.

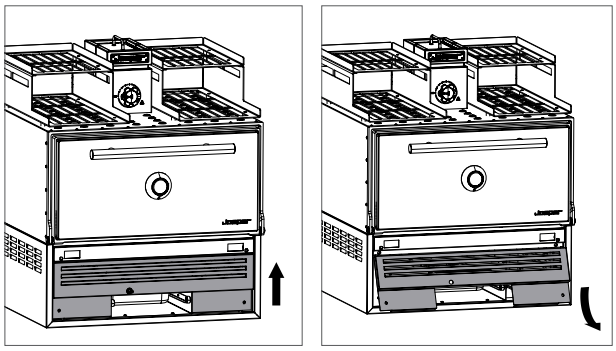
4



Unscrew the four bolts and extract the panel.

Desatornillar los cuatro tornillos y extraer el panel.

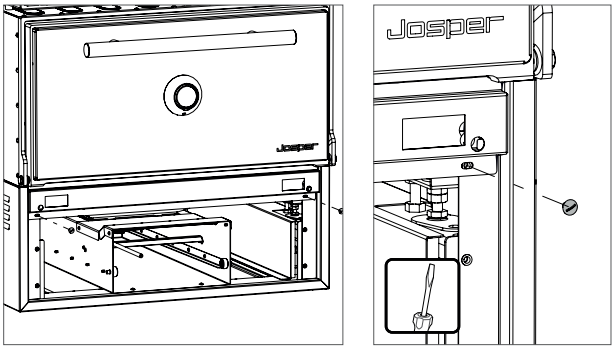
5



Disassemble the ventilation grid.

Desmontar la rejilla de ventilación.

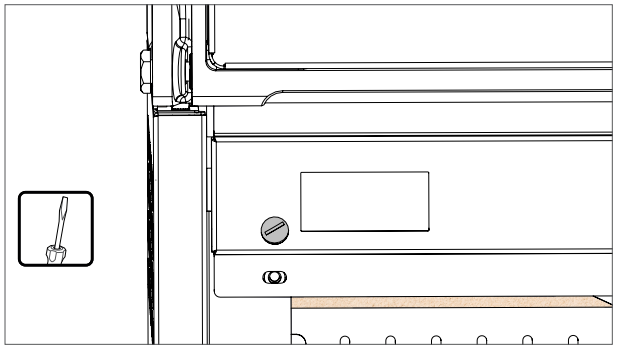
6

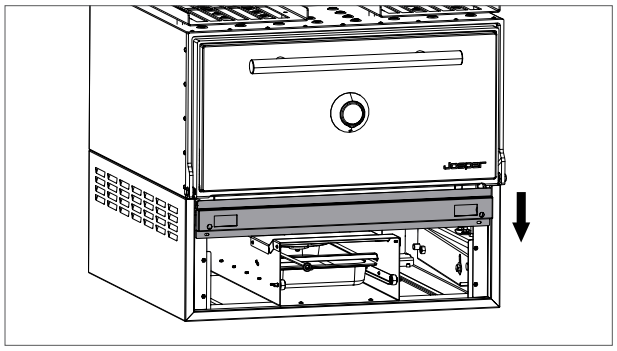


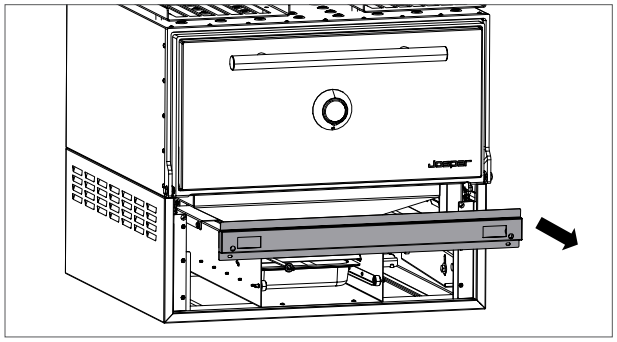
Unscrew the two bolts that hold the grease tray support.

Desatornillar los dos tornillos que sujetan el soporte del recogegrasas.

7



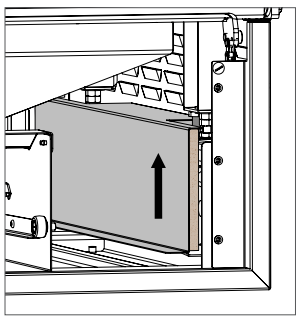


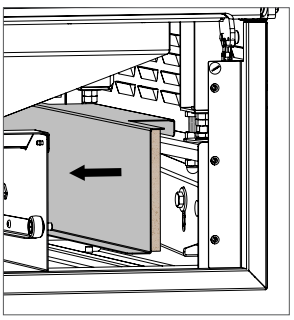


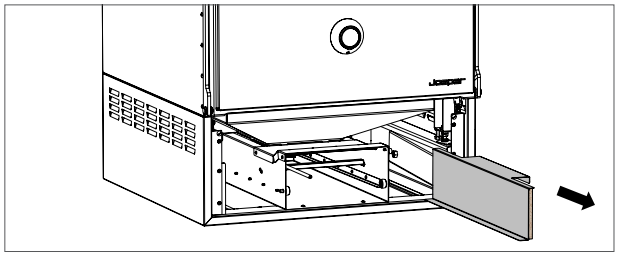
Loosen the two screws that prevent movement of the support, and then remove it, first moving down and then forward.

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

8



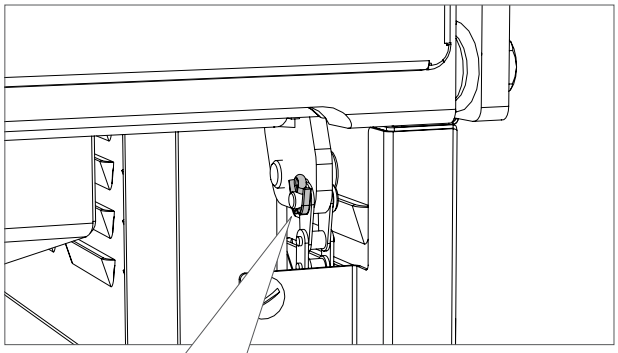


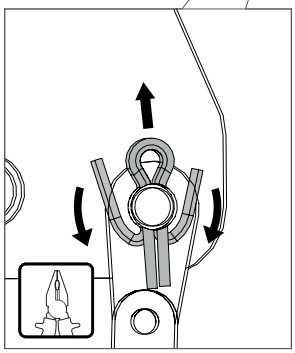


Disassemble the cover of the traction system.

Desmontar el cobertor del sistema de tracción.

9

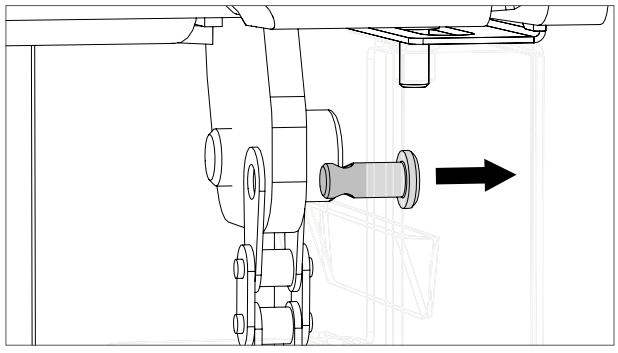




Remove the pin from the chain axis.

Extraer el pasador del eje de la cadena.

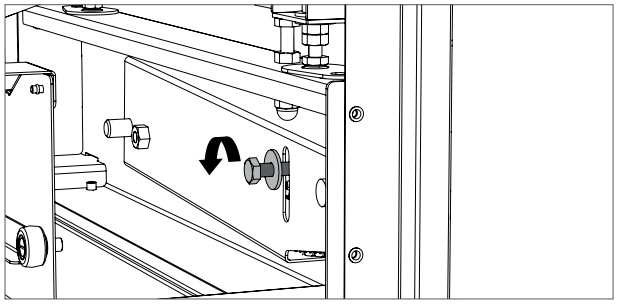
10



Removing the axis, the chain will be loose.

La cadena quedará suelta cuándo extraiga el eje.

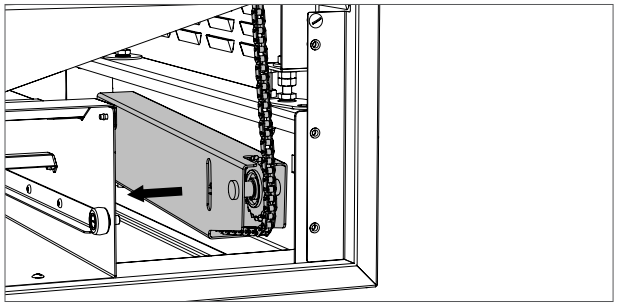
11

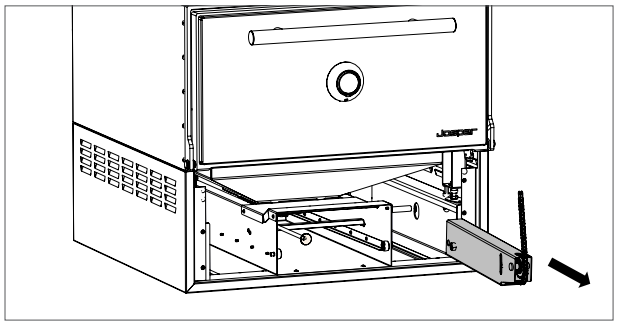


Loosen the screw that locks the set.

Aflojar el tornillo que bloquea el conjunto.

12

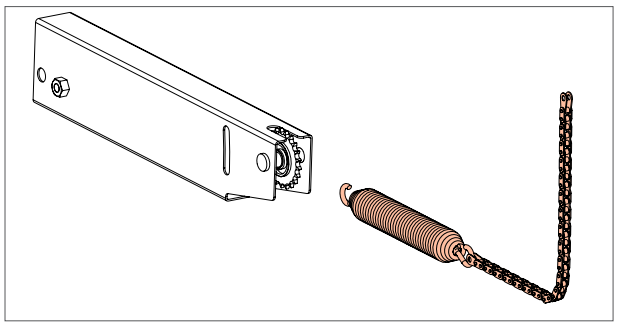




Slide the set to the center and take it out.

Desplazar el conjunto hacia el centro y extraerlo.

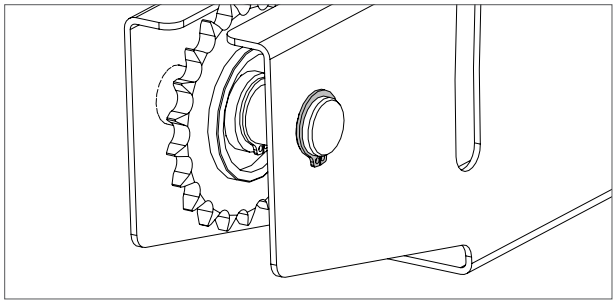
13

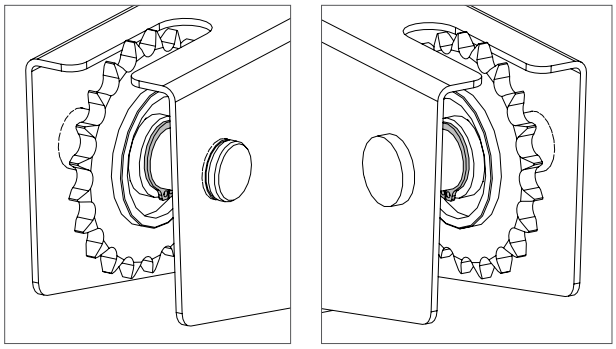


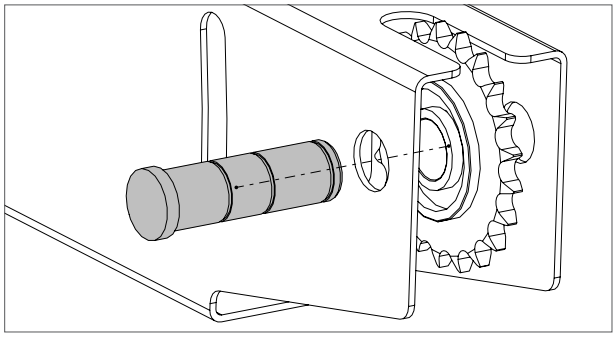
Disassemble the chain and the spring.

Desmontar el muelle y la cadena.

14



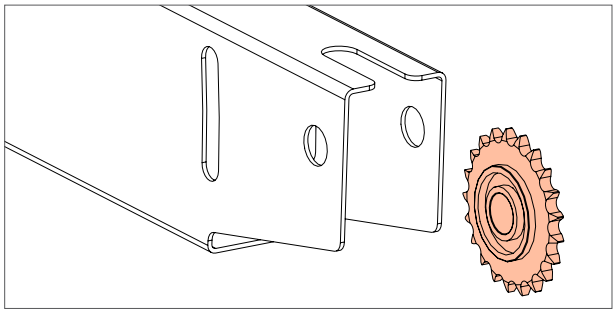




Take out the snap rings that holds the axis of the pulley and the axis.

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

15



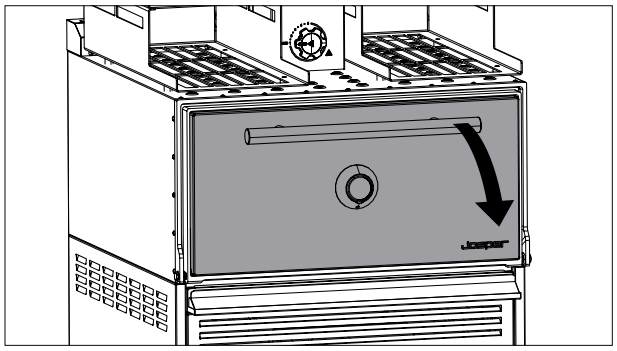
Disassemble the pulley. Assemble the new traction system following the steps above backwards.

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

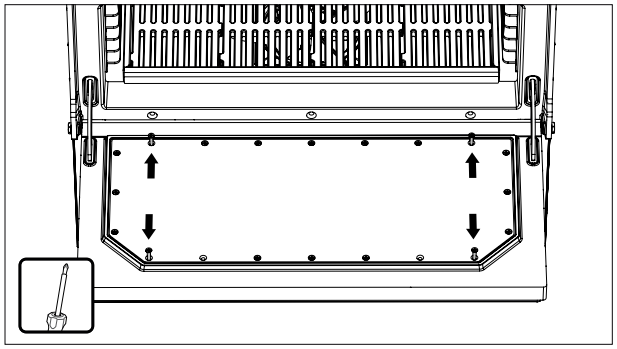
8.5 COVER DOOR REPLACEMENT CAMBIO DE LA TAPA DE LA PUERTA

Ref. 250130 - 250149 (HJX-PRO-S80/M120/L175) X1 Ref. 270116 (HJX-PRO-MINI) X1 Ref. 4160-4061 (HJX-15) X1

1



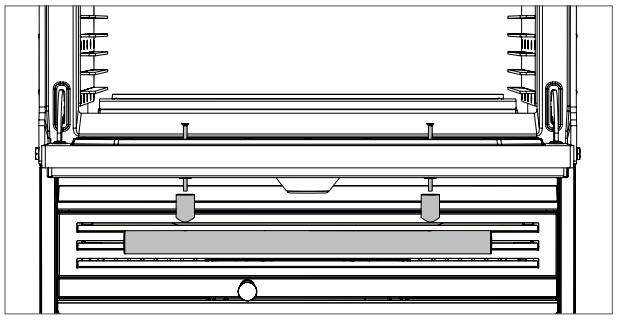
2



Unscrew the four screws indicated in the drawing.

Desatornille los cuatro tornillos que se indican en la imagen.

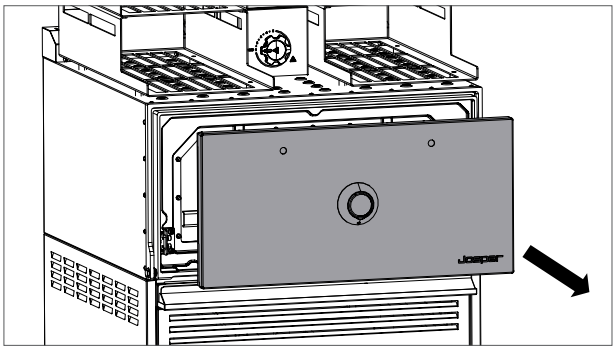
3



Remove the handle and theirs connectors.

Retirar el tirador y sus conectores.

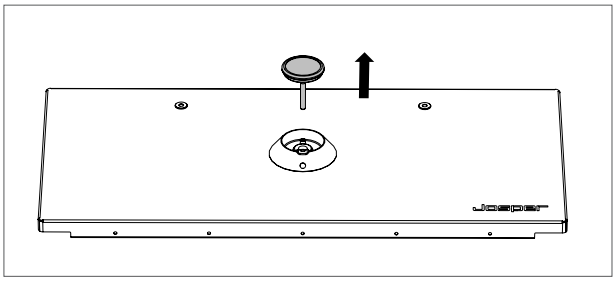
4



Remove the cover.

Retirar la tapa.

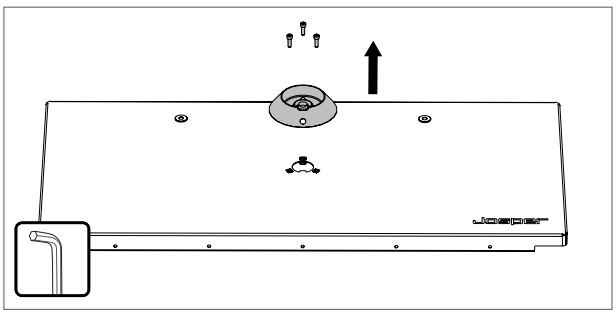
5



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.

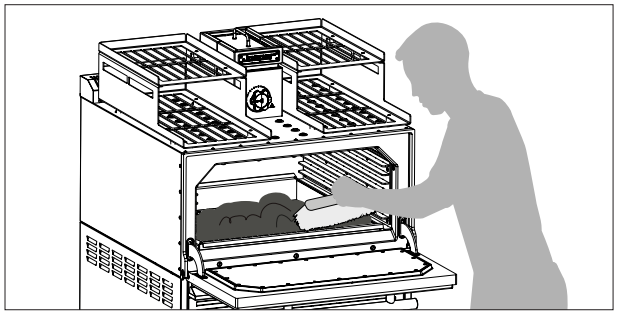
8.6 LOWER VENT REPLACEMENT CAMBIO REGISTRO INFERIOR


Ref. 250167
X1


DIN-933 M6 x 20
X5


DIN-934 M6
X5

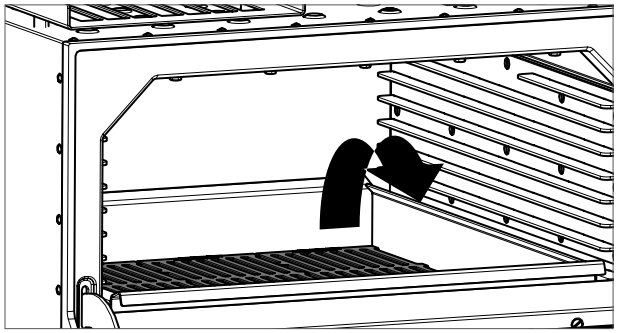
1



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

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

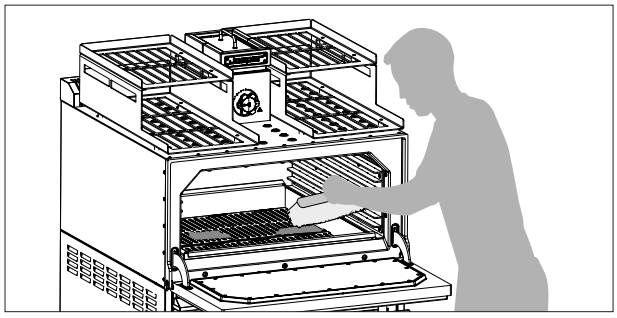
2



Remove the fire grates.

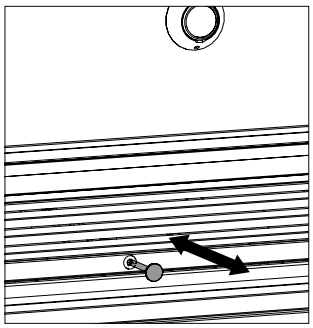
Retirar las rejillas de fuego.

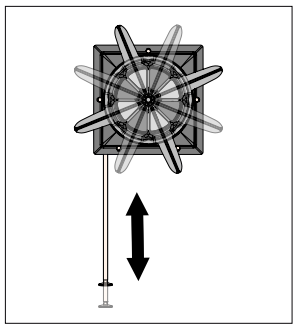
3

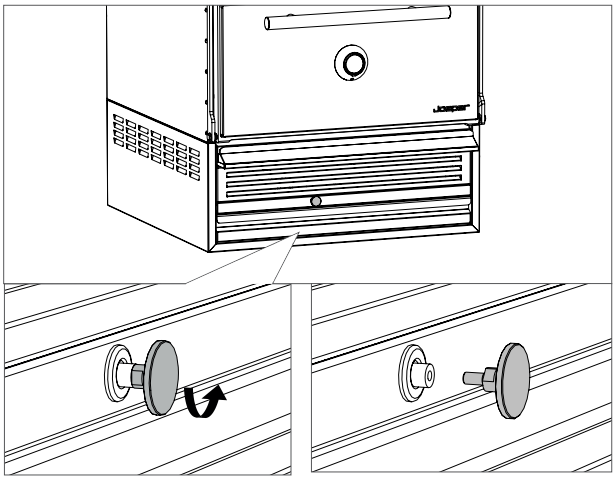


Clean the ashes of the chute.

Limpiar de cenizas el cono.



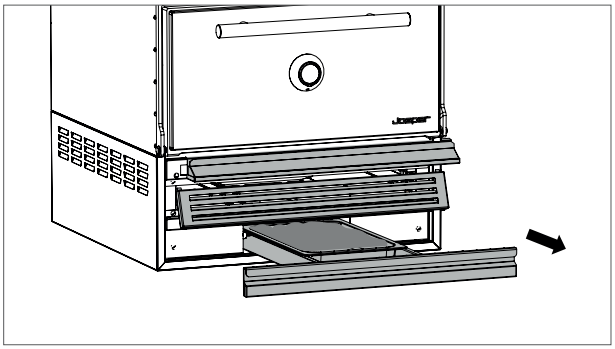




Disassemble the lower vent's handle.

Desmontar el tirador del registro inferior.

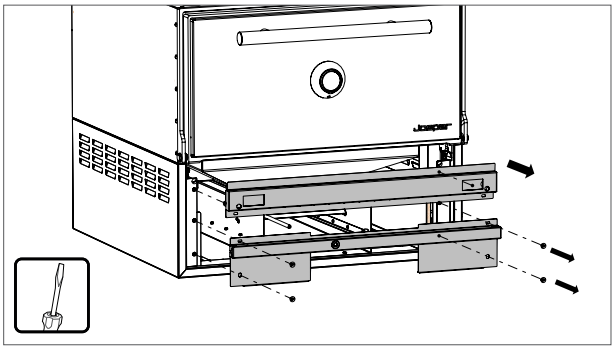
4



Disassemble the grease tray, the ventilation grid and the ash drawer.

Desmontar el recogegrasas, la rejilla de ventilación y el cajón de cenizas.

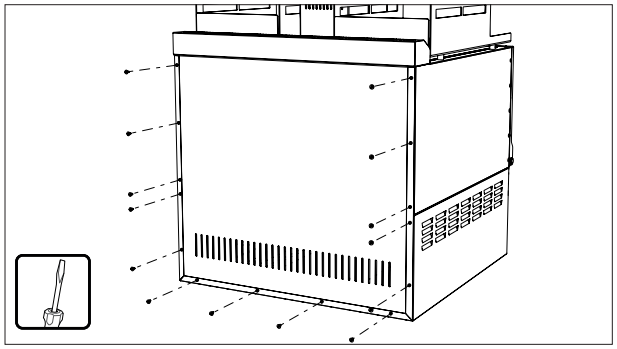
5

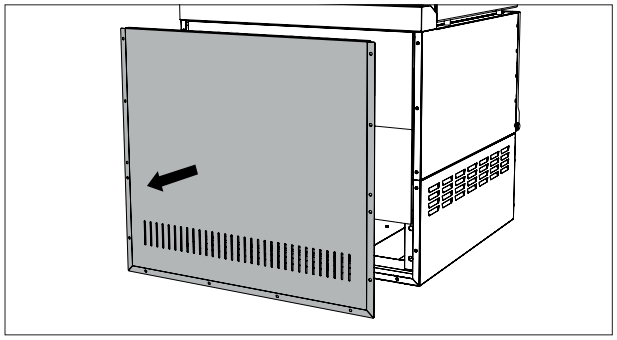


Disassemble the panel and the grease tray support.

Desmontar el frontal y el soporte del recogegrasas.

6

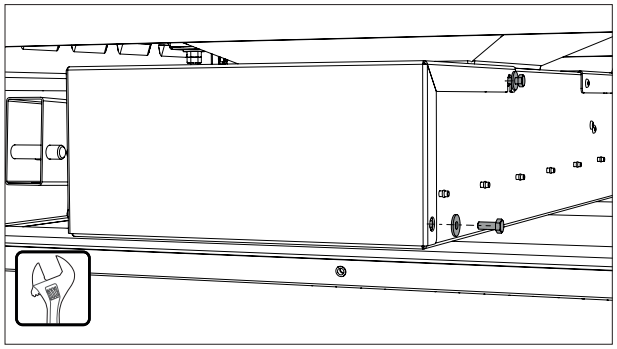


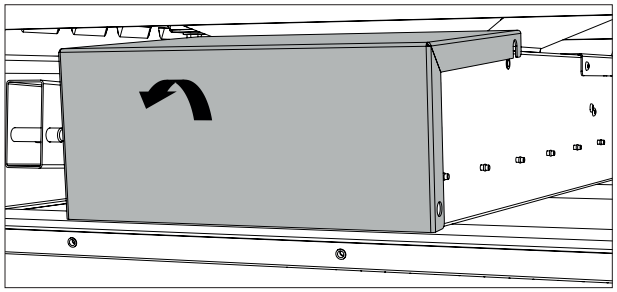


Remove the back cover.

Extraer la carcasa trasera.

7

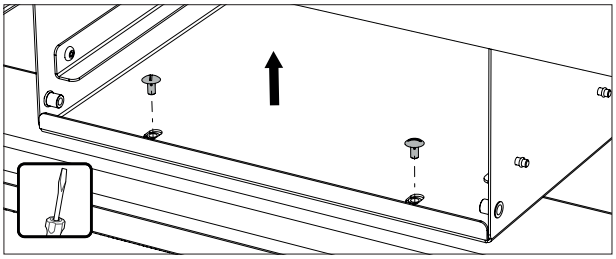


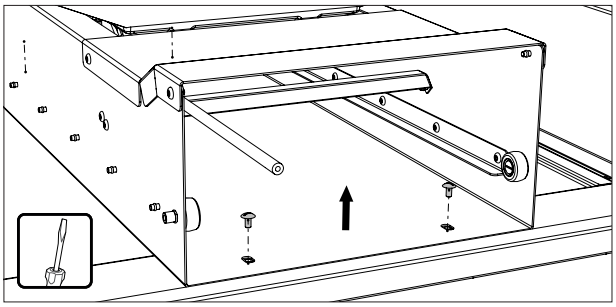


Remove the back cover of the ashes chamber.

Extraer la carcasa trasera de la cámara de cenizas.

8

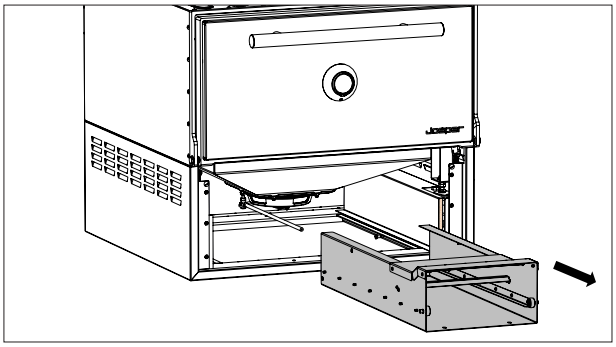




Unscrew the four bolts that holds the ash chamber to the base.

Desatornillar los cuatro tornillos que sujetan la cámara de cenizas a la base.

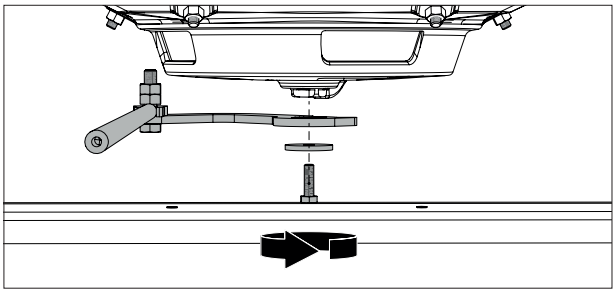
9



Remove the ash chamber.

Retirar la cámara de cenizas.

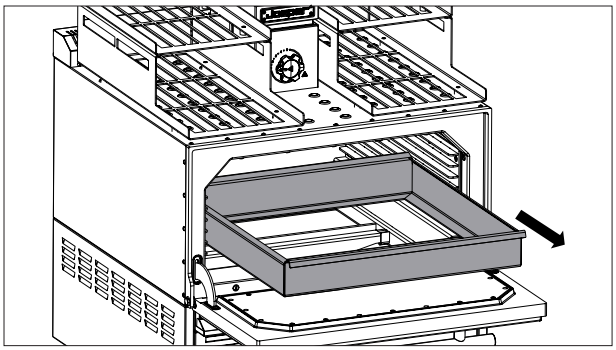
10



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.

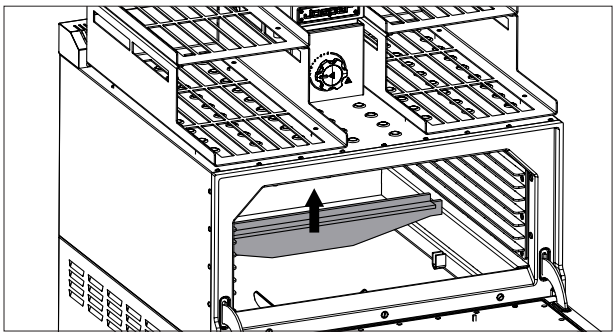
11



Remove the combustion shield.

Extraer el escudo de combustión.

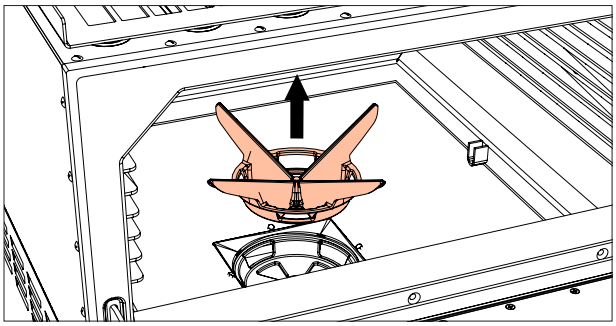
12



Take out the fire grates support.

Retirar el soporte de rejillas de fuego.

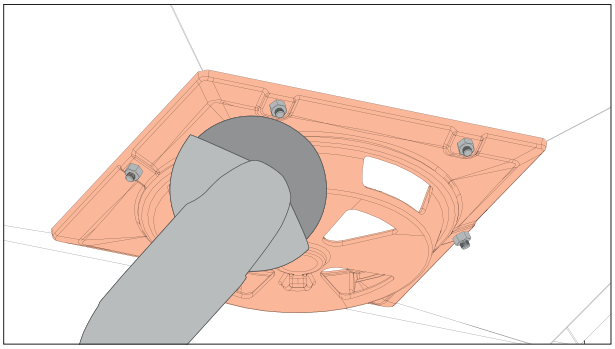
13



Remove the moving part of the lower vent.

Extraer la parte móvil del registro inferior

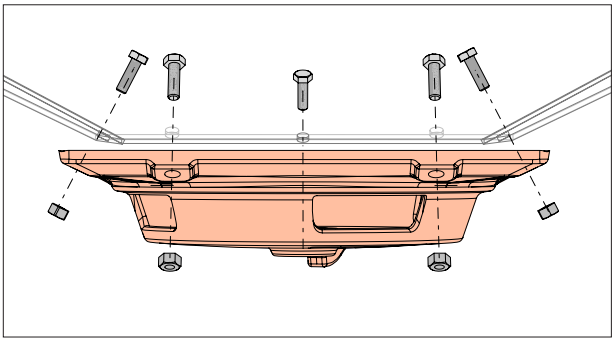
14



Cut all the anchor bolts of the lower vent.

Cortar todos los tornillos de anclaje del registro inferior.

15



Put the new lower vent.

Situar el nuevo registro inferior.

9. CONTACT DETAILS

9. DATOS DE CONTACTO



Josper since 1969

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