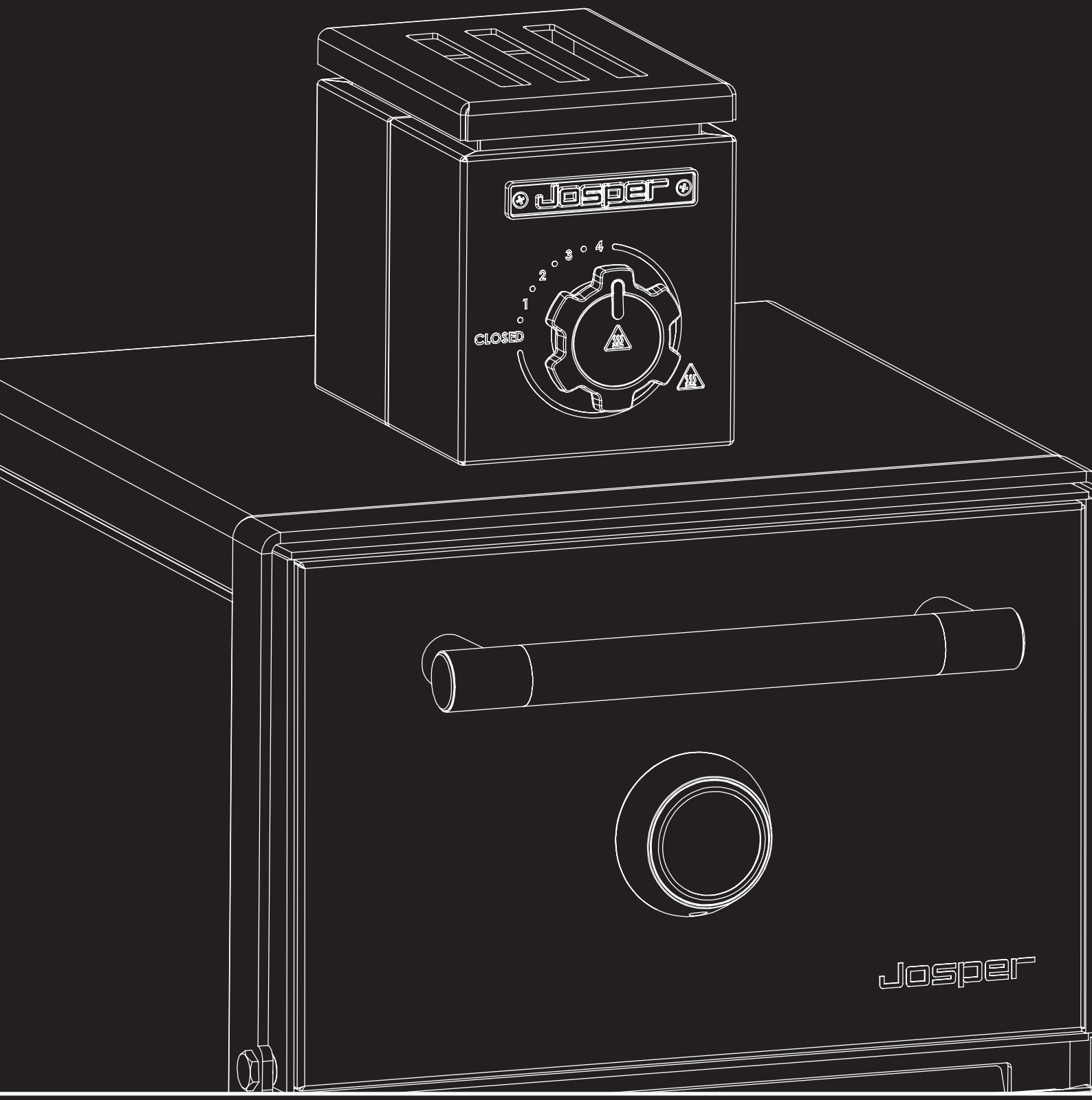
Josper®

CHARCOAL EQUIPMENT

CHARCOAL OVEN HJX-15 HANDBOOK
MANUAL HORNO BRASA HJX-15



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

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

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

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

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

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

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

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

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

Gutenberg 11 • 08397 Pineda de Mar
Barcelona - SPAIN

Edited by: JOSPER S.A.U
Edition: 0503

Editado por: JOSPER S.A.U
Edición: 0503

WELCOME TO JOSPER BIENVENIDO A JOSPER

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

CONTENTS CONTENIDO

page 3 **1. BEFORE USING THE OVEN**

page 7 **2. JOSPER OVEN HJX-15**
page 9 2.1 HJX-15
page 10 2.2 Technical information

page 13 **3. JOSPER TECHNOLOGY**

page 17 **4. EQUIPMENT AND EXPLODED**
page 18 4.1 Warnings
page 19 4.2 Components
page 20 4.3 External components
page 22 4.4 Internal components

page 23 **5. INSTALLATION INSTRUCTIONS**
page 24 5.1 Warnings
page 26 5.2 Installation

page 29 **6. USAGE INSTRUCTIONS**
page 30 6.1 Warnings
page 32 6.2 Charcoal loading
page 33 6.3 Oven fire-up
page 34 6.4 Ready to cook
page 36 6.5 Reload of the equipment
page 37 6.6 After cooking

page 39 **7. CLEANING AND MAINTENANCE**
page 40 7.1 Warnings
page 41 7.2 Daily cleaning
page 43 7.3 Weekly cleaning

page 45 **8. MAINTENANCE INSTRUCTIONS**
page 46 8.1 Warnings
page 47 8.2 Thermometer replacement
page 48 8.3 Handle replacement
page 49 8.4 Door traction system replacement
page 51 8.5 Door cover replacement

page 53 **9. JOSPER'S COOKWARE**

page 59 **10. CONTACT DETAILS**

pág. 3 **1. ANTES DE USAR EL HORNO**

pág. 7 **2. HORNO JOSPER HJX-15**
pág. 9 2.1 HJX-15
pág. 10 2.2 Información técnica

pág. 13 **3. TECNOLOGÍA JOSPER**

pág. 17 **4. EQUIPO Y DESPIECE**
pág. 18 4.1 Advertencias
pág. 19 4.2 Componentes
pág. 20 4.3 Componentes externos
pág. 22 4.4 Componentes internos

pág. 23 **5. INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN**
pág. 24 5.1 Advertencias
pág. 26 5.2 Instalación

pág. 29 **6. INSTRUCCIONES DE USO**
pág. 30 6.1 Advertencias
pág. 32 6.2 Carga del carbón
pág. 33 6.3 Encendido del horno
pág. 34 6.4 Listo para brasear
pág. 36 6.5 Recarga del equipo
pág. 37 6.6 Después de cocinar

pág. 39 **7. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO**
pág. 40 7.1 Advertencias
pág. 41 7.2 Limpieza diaria
pág. 43 7.3 Limpieza semanal

pág. 45 **8. INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO**
pág. 46 8.1 Advertencias
pág. 47 8.2 Cambio del termómetro
pág. 48 8.3 Cambio del tirador
pág. 49 8.4 Cambio sistema tracción puerta
pág. 51 8.5 Cambio tapa de la puerta

pág. 53 **9. MENAJE JOSPER**

pág. 59 **10. DATOS DE CONTACTO**

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE INSTALLING AND USING THE APPLIANCE

*SAVE THESE INSTRUCTIONSOR GO TO OUR WEB-SITE FOR UPDATED VERSIONS

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE INSTALAR Y USAR EL APARATO

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

1. BEFORE USING THE OVEN

1. ANTES DE USAR EL HORNO

1. BEFORE USING THE OVEN ANTES DE USAR EL HORNO

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

NO utilice piezas o partes de otros hornos o compañias.

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

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

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

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

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

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

The oven must always run with the door closed.

El horno debe funcionar siempre con la puerta cerrada.

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

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

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

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

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

La combustión del carbón vegetal produce emisiones de 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.

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

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

1. BEFORE USING THE OVEN

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

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

In case of an accidental stop of the extraction system, remove the grills if there is food on them, close the door and the upper and lower handles.

En caso de un paro accidental del sistema de extracción, retire las parrillas si hay alimentos en ellas, cierre la puerta y los tiros superior e inferior.

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

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

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

NO verter las cenizas en contenedores de material inflamable o termodeformable (plástico, goma, madera o similares).

2. JOSPER OVEN HJX-15

2. HORNO JOSPER HJX-15

2.1 HJX-15

HJX-15	Grilling surface 13 5/8 x 14 in Superficie de braseado 347 x 353 mm

TECHNICAL INFORMATION

Recommended for +-	30 diners
Fire up time	25 min average
Charcoal consumption per service	5.5 to 8.8 lb
Performance	5-6 h
Grilling temperature	482 ºF to 572 ºF
Grill rack capacity in GN trays	1xGN2/3
Nominal heat output	6.7 hp
Exhaust rate* * Indicative value. Consult a professional installer.	1177 cfm

INFORMACIÓN TÉCNICA

Recomendado para +-	30 comensales
Tiempo de encendido	25 min aprox.
Consumo de carbón por servicio	2,5 a 4 kg
Autonomía por carga	5-6 h
Temperatura de braseado	250 ºC a 300 ºC
Capacidad bandejas GN (por parrilla)	1xGN2/3
Potencia térmica nominal	5kW
Capacidad de extracción* * Valor orientativo. Consultar a un instalador profesional.	2000 m^3/h

INSTALLATION

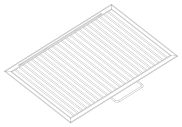
Recommended installation height	31 1/2 / 35 1/2 in from floor level
Clearance with non-flammable materials	4 in
Clearance with flammable materials	12 in

INSTALACIÓN

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

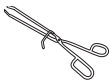
INCLUDED ACCESSORIES

ACCESORIOS INCLUIDOS

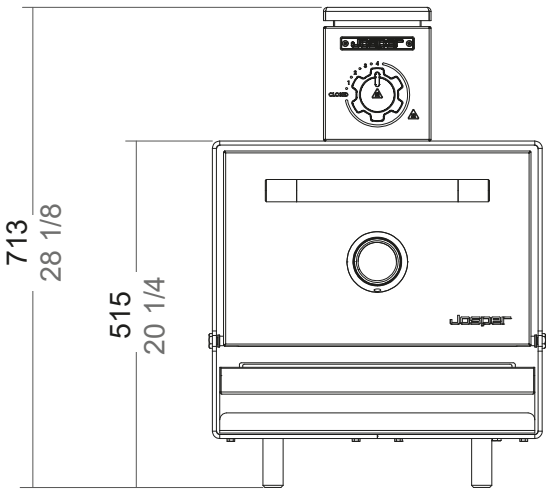


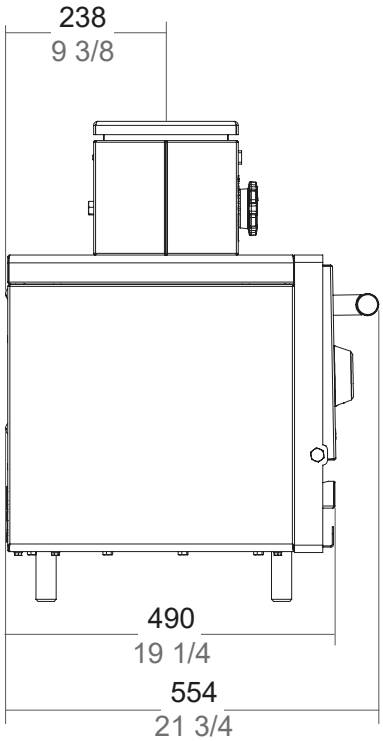
Parrilla inox / Ref. 240036
Inox grill rack / Ref. 240036

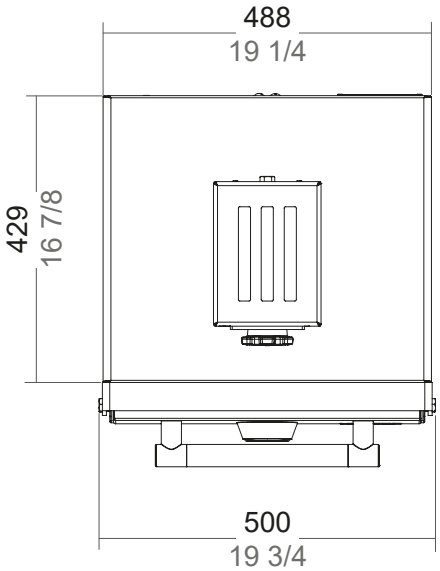
Atizador / Ref. 0494INOX
Poker / Ref. 0494INOX

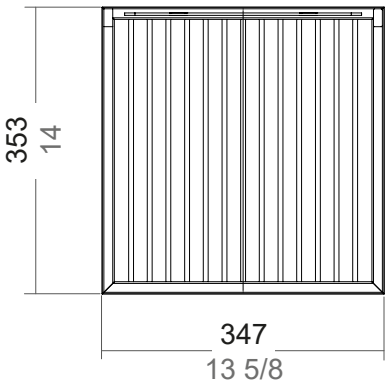


Pinzas Josper / Ref. 0423
Josper tongs / Ref. 0423









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

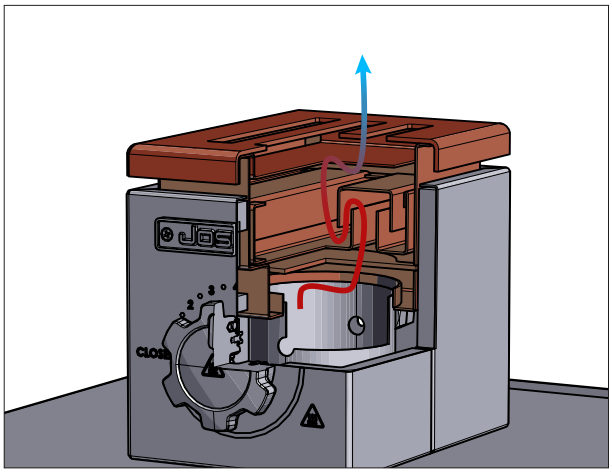
Las medidas en color negro son milímetros (mm), en color gris son pulgadas.

3. JOSPER TECHNOLOGY

3. TECNOLOGÍA JOSPER

Cooled smoke flue
Salida de humos refrigerada
Safety filter to prevent the passage of sparks and particulate matter.
Filtro de seguridad antichispas y antipartículas
Smoke exit regulation
Regulación de salida de humos
Ventilation grid
Hot air evacuation
Rejilla de ventilación
Evacuación aire caliente
Multiple positions for grill racks
Múltiples posiciones para las parrillas
Charcoal combustion
Combustión de carbón vegetal
Ash tray in GN format
Cajón de cenizas en formato GN
Door traction removable system
Sistema extraíble de tracción de la puerta

1



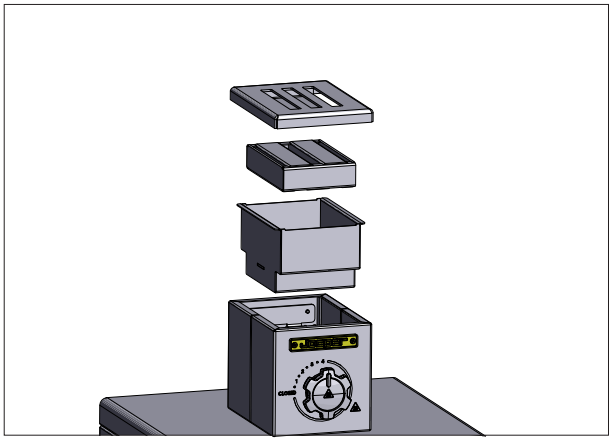
SMOKE OUTLET ASSEMBLY
The smoke outlet assembly is made up of:

- 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.

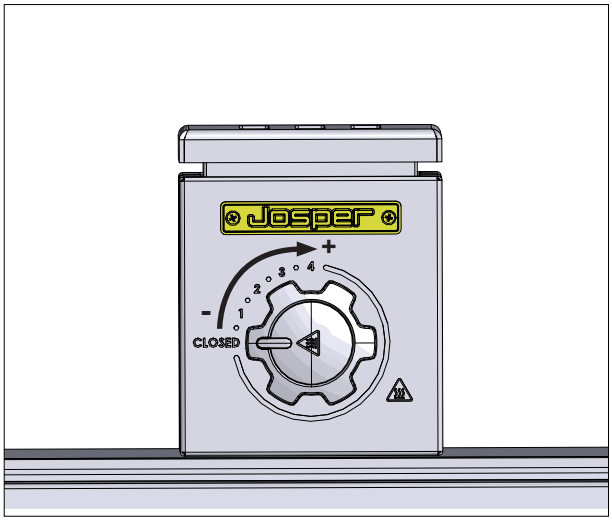
2



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.

4. EQUIPMENT AND EXPLODED

4. EQUIPO Y DESPIECE

4.1 WARNINGS ADVERTENCIAS

Equipment made with different varieties of food stainless steel.

Equipo fabricado con diferentes variedades de acero inoxidable alimentario.

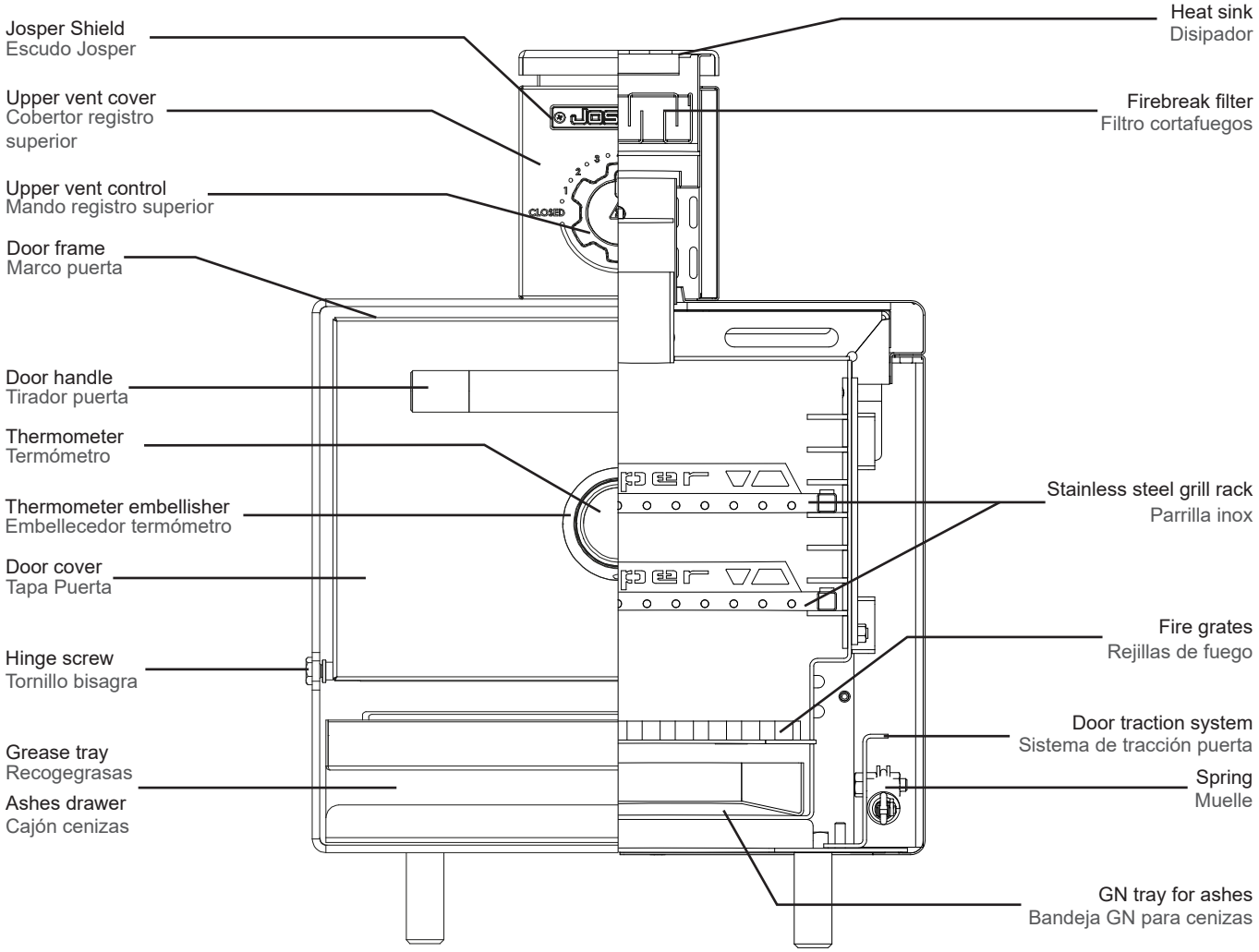
None of the components of the equipment contains asbestos.

Ninguno de los componentes del equipo contiene amianto.

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

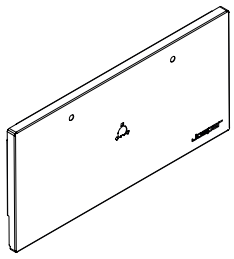
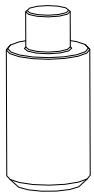
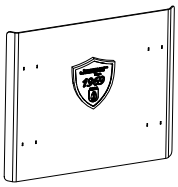
No se han usado soldaduras con cadmio en la fabricación de ninguno de los componentes que forman el equipo.

4.2 COMPONENTS COMPONENTES

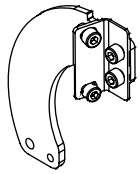
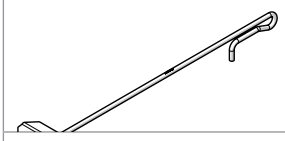
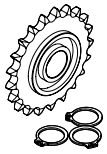
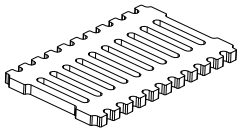
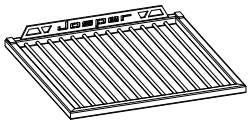
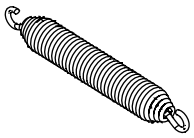


	NAME NOMBRE	**MODEL** MODELO	**REFERENCE** REFERENCIA
	Poker INOX 19 in Atizador INOX 480 mm	**HJX-15**	**0494INOX**
	JOSPER gold finish Placa JOSPER dorada	**HJX-15**	**270391**
	Round wooden door handle Tirador puerta redondo madera	**HJX-15**	**250193**
	Door handle stitch Extremo tirador puerta		**4756**
	Door handle link Conector tirador puerta	**HJX-15**	**4755**
	Thermometer Termómetro	**HJX-15**	**4034**
	Thermometer embellisher Embellidor termómetro		**250122**
	Upper vent set Conjunto salida humos	**HJX-15**	**270109**
	Upper vent controller Mando registro superior	**HJX-15**	**250125**
	Door hinge screw set Set tornillo bisagra puerta	**HJX-15**	**4549/1**
	Grease tray and ash drawer Recogegrasas y cajón cenizas	**HJX-15**	**270392**

4.3 EXTERNAL COMPONENTS COMPONENTES EXTERNOS

	NAME NOMBRE	MODEL MODELO	REFERENCE REFERENCIA
	Door cover BLACK without screws Tapa puerta NEGRA sin tornillos	**HJX-15**	**4161**
	Door cover WHITE VINTAGE without screws Tapa puerta BLANCA VINTAGE sin tornillos	**HJX-15**	**4160**
	Adjustable foot inox Pata regulable inox	**HJX-15**	**250086**
	Block table INOX Mesa tajo INOX	**HJX-15**	**270137IN**
	Wood-block table Mesa tajo madera		**270137**
	INOX table with support tables Mueble con alas y sobre INOX	**HJX-15**	**200029**
	Back cover Tapa trasera	**HJX-15**	**249001**

4.4 INTERNAL COMPONENTS COMPONENTES INTERNOS

	NAME NOMBRE	MODEL MODELO	REFERENCE REFERENCIA
	Lateral arm from oven's door Brazo lateral puerta horno	**HJX-15**	**270392**
	Traction system set Set sistema de tracción	**HJX-15**	**4215**
	Toothed pulley with bearing and snap rings Polea dentada con rodamiento y anillos elásticos	**HJX-15**	**250176**
	Fire grates Rejillas de fuego	**HJX-15**	**270322**
	Braising grill rack INOX Parrilla braseado INOX	**HJX-15**	**240036**
	Biconic springs (no grease) Muelle bicónico (sin grasa)	**HJX-15**	**4013**

5. INSTALLATION INSTRUCTIONS

5. INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

5.1 **WARNINGS** ADVERTENCIAS

Consult with the professional installer the technical characteristics that the whole fume extraction system must have.
Consultar con el instalador profesional las caracteristicas técnicas que ha de tener todo el sistema de extracción de humos.

For all installation options, it is essential to keep the hood components and ducting clean (see chapter 7, Cleaning and maintenance).

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

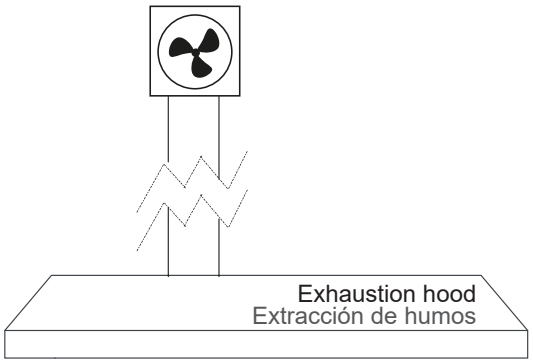
Los equipos JOSPER han de instalarse siempre debajo de un sistema de extracción de humos homologada. El mantenimiento y limpieza de los conductos, plenum y todos los componentes del sistema de extracción de humos son responsabilidad del cliente. Las caracteristicas tecnicas que ha de tener el sistema 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

5.1 **WARNINGS** ADVERTENCIAS

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

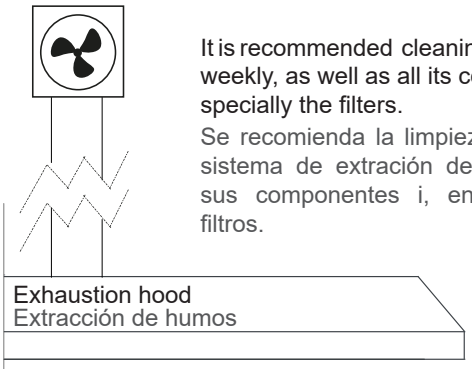
DANGER! DO NOT place any combustible material within 30 cm of the sides or on top of the oven. Although the oven is adequately insulated, the best exterior insulation is air space. Onlly install the oven on a non-combustible floor.
¡PELIGRO! NO colocar ningún material combustible a menos de 30 cm de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

OVEN INSTALLED UNDER EXHAUSTION HOOD
HORNO INSTALADO BAJO SISTEMA DE EXTRACIÓN DE HUMOS



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

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

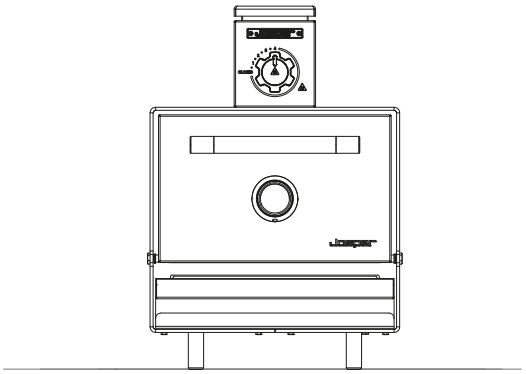


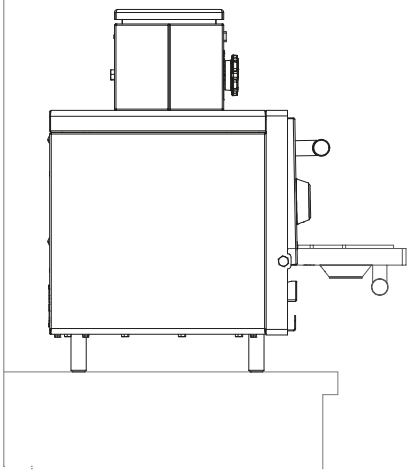
It is recommended cleaning the vent hood weekly, as well as all its components and specially the filters.

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

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

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





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

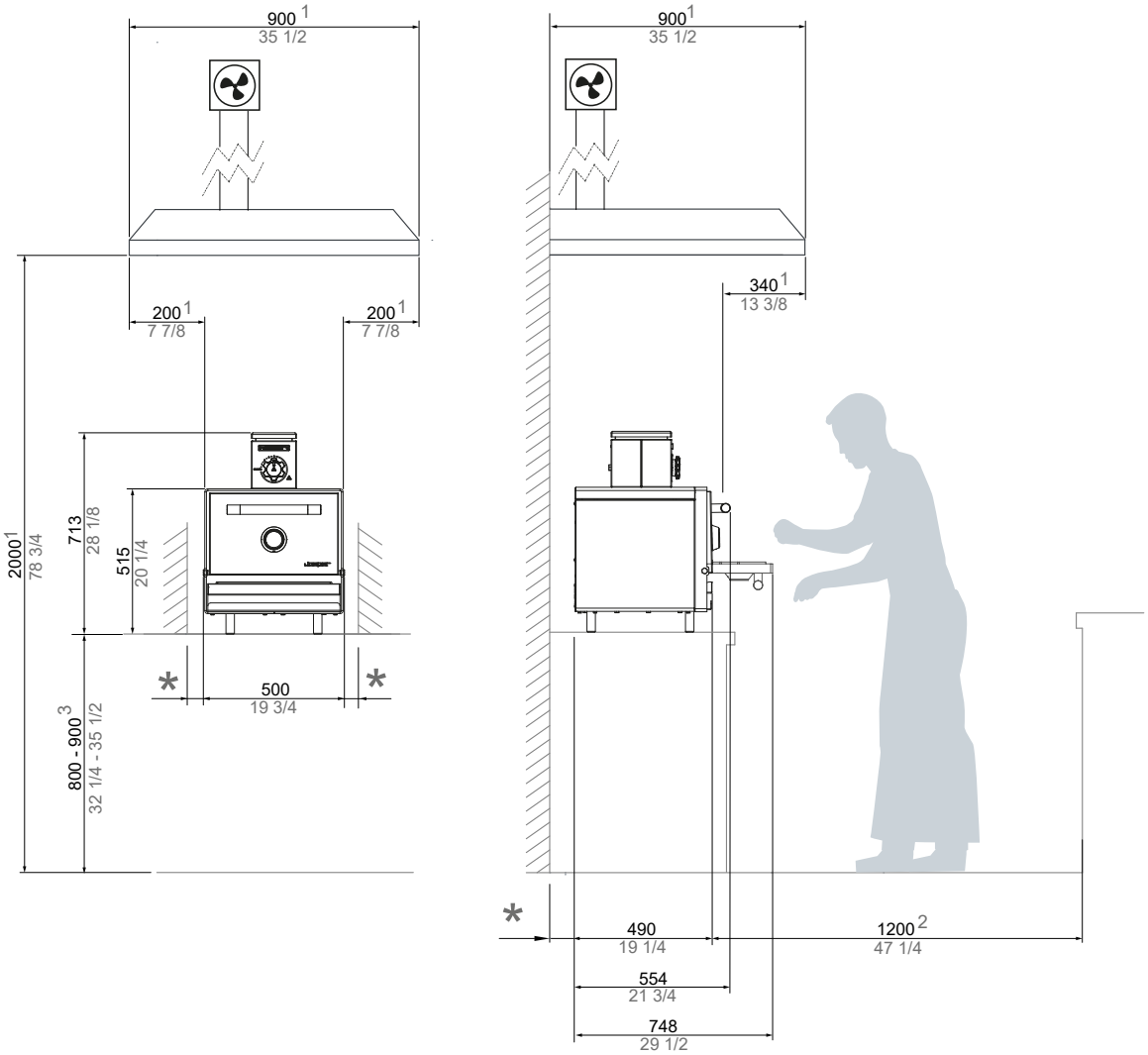
La instalación de la campana extractora debe ir acorde con el Estándar de Control de Ventilación y Protección del fuego de Cocinas Comerciales, NFPA 96. El mantenimiento, la limpieza y la inspección de la campana extractora debe efectuarse siguiendo las normativas locales o nacionales.

HORNO JOSPER HJX-15

RECOMMENDED SUCTION RATE: 1177 CFM
CAUDAL DE ASPIRACIÓN RECOMENDADO: 2000 M³/H

* 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.



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

1. RECOMMENDED 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]

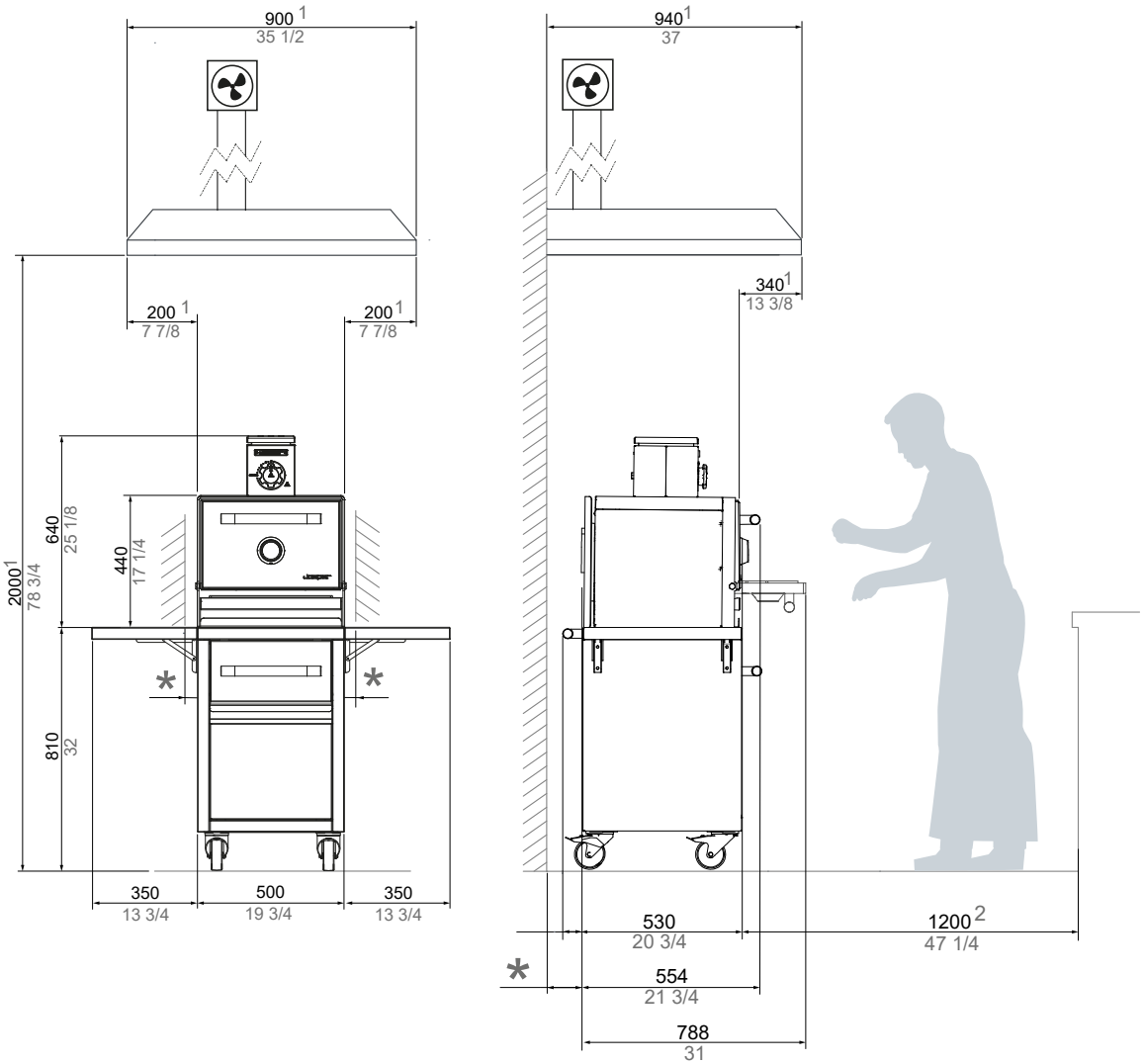
1. MEDIDAS MÍNIMAS RECOMENDADAS DE LA CAMPANA EXTRACTORA
2. ESPACIO RECOMENDADO DE TRABAJO PARA EL CHEF
3. ALTURA DE INSTALACIÓN RECOMENDADA

HORNO JOSPER HJX-15 WITH TABLE
HORNO JOSPER HJX-15 CON MESA

RECOMMENDED SUCTION RATE: 1177 CFM
CAUDAL DE ASPIRACIÓN RECOMENDADO: 2000 M³/H

* 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.



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

1. RECOMMENDED 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 CAMPANA EXTRACTORA
2. ESPACIO RECOMENDADO DE TRABAJO PARA EL CHEF
3. ALTURA DE INSTALACIÓN RECOMENDADA

6. USAGE INSTRUCTIONS

6. INSTRUCCIONES DE USO

6.1 WARNINGS ADVERTENCIAS

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

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

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

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

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

Si no hay 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.

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

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

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

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

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

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

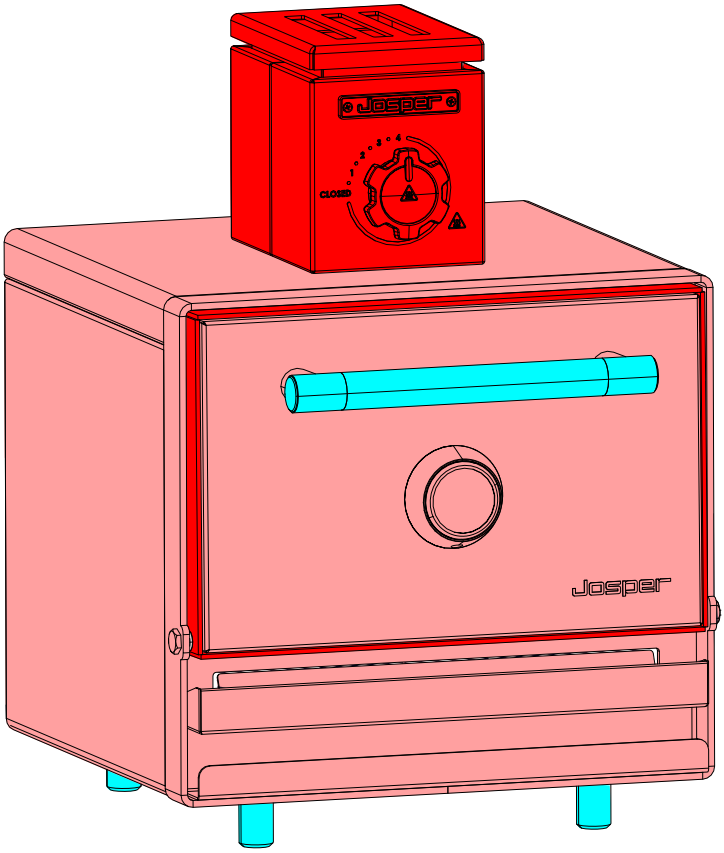
6.1 **WARNINGS** ADVERTENCIAS

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

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

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

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



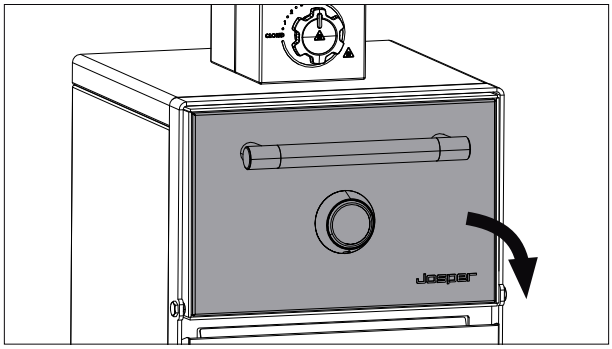
Very hot	Muy caliente
Hot	Caliente
Cold	Frío

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

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

6.2 CHARCOAL LOADING CARGA DEL CARBÓN

1



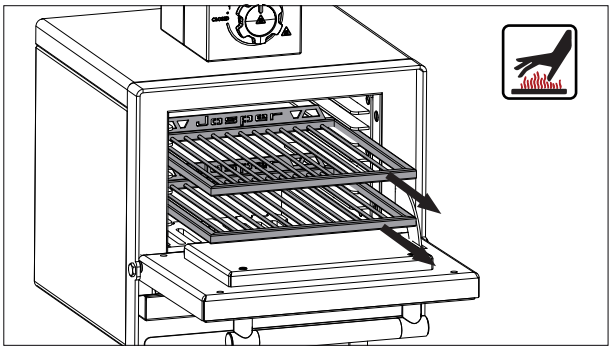
Turn on the upper vent before loading the charcoal in order to remove any suspended charcoal particles.

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

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

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

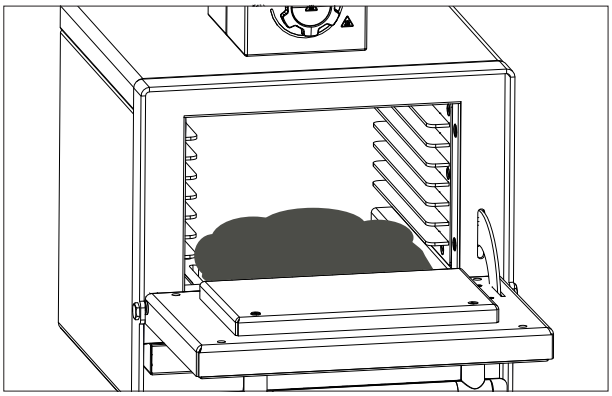
2



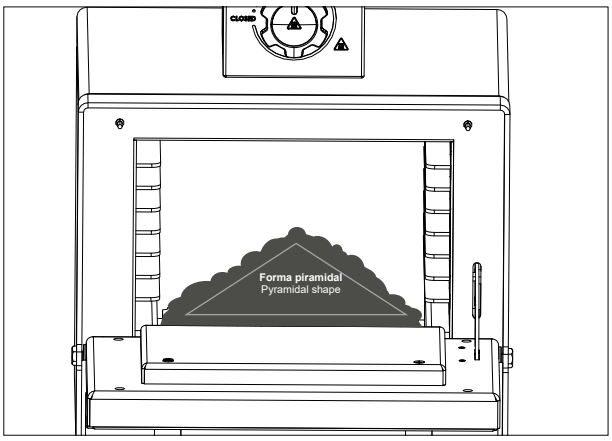
CAUTION! The grills do not have an outlet lock, while cooking do not extract the grills more than 2/3 of its depth.

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

3



4



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

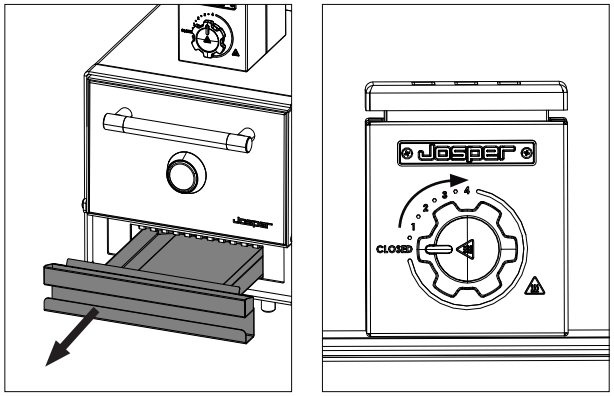
Abrir la puerta, sacar las parrillas y cargar el carbón dentro del horno en forma piramidal.

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

Recuerde que la combustión del carbón vegetal produce emisiones de 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

6.3 OVEN FIRE-UP ENCENDIDO DEL HORNO

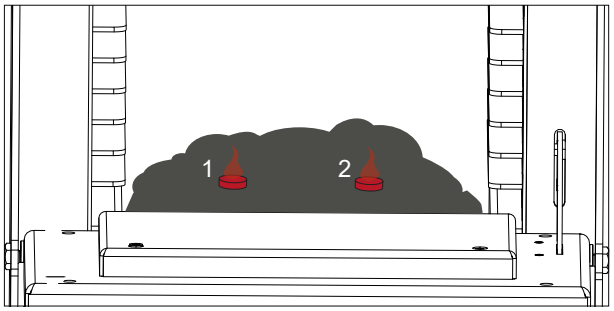
1



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

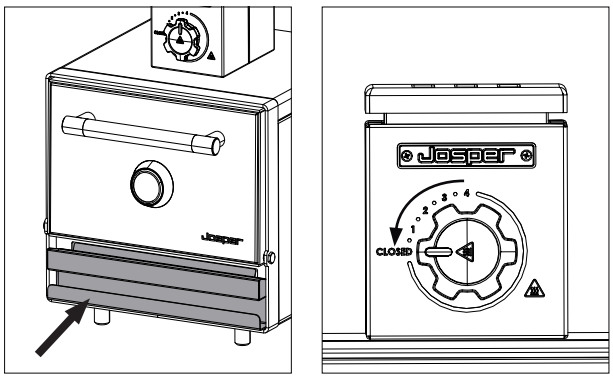
Use the Josper tongs to drive the upper vent.
Accionar el registro superior haciendo uso de las pinzas Josper.

2



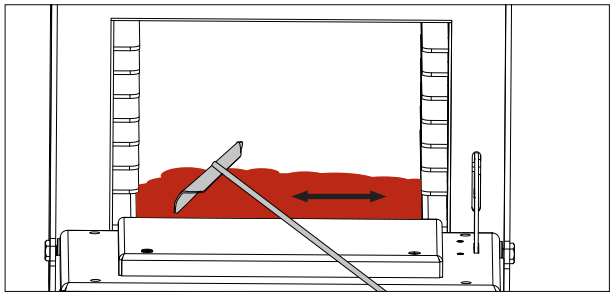
Place the firelighters in two different spots, and close the door.
Colocar las pastillas de encendido en dos puntos diferentes, y cerrar la puerta.

3



Wait 25-40 min. After this time close the lower register, and wait 10 minutes leaving the upper register open.
Esperar 25-40 min. Una vez pasado este tiempo cerrar el registro inferior, y esperar 10 minutos dejando el registro superior abierto.

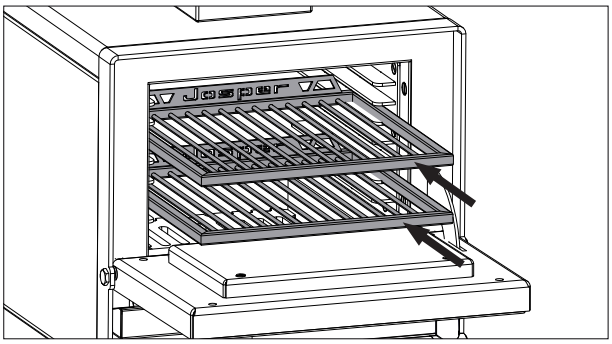
4



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

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

5



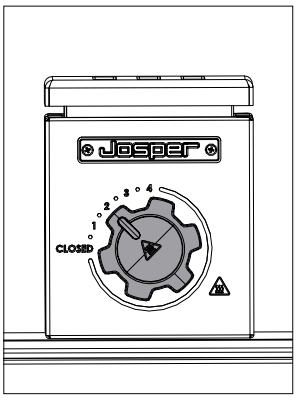
CAUTION! The grills do not have an outlet lock, while cooking do not extract the grills more than 2/3 of its depth.

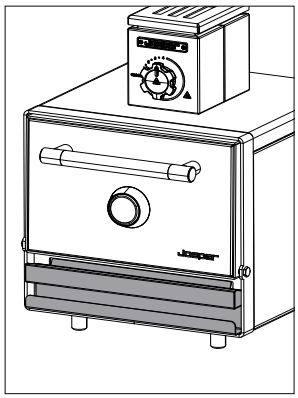
¡CUIDADO! Las parrillas no tienen bloqueo de salida, durante el cocinado no extraerlas más de 2/3 de su profundidad.

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

Colocar una o dos parrillas deslizándolas por las guías.

6



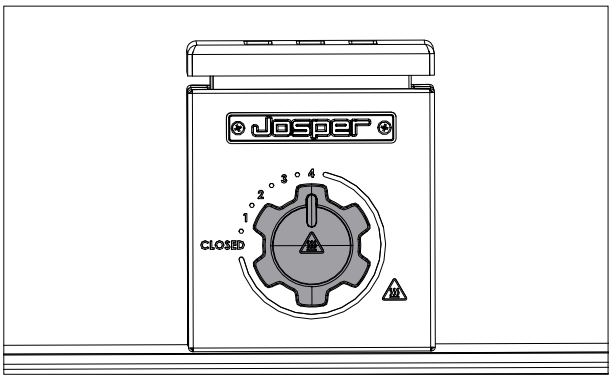


The lower vent entry is activated by opening the ash drawer.

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.



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

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

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

Si no hay 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.

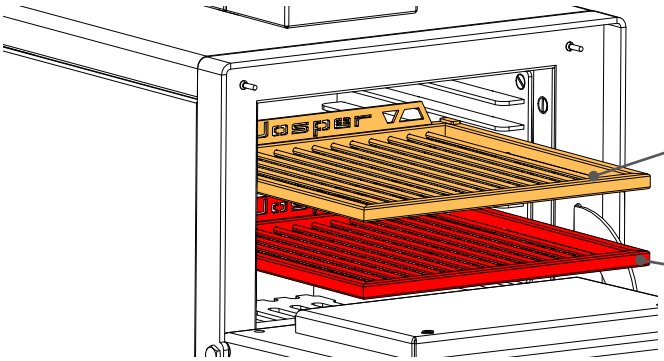
When cooking foods that release a lot of grease, flames may occur inside the cavity. Make sure you always have the upper vent open and carefully open the door to handle the food. If you want to extinguish the flames, close the upper and lower vents until they are drowned, never try to extinguish the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

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

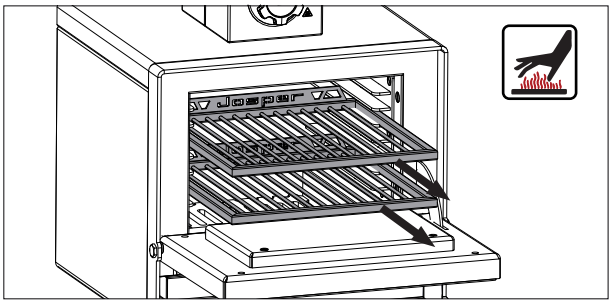
Meat Carne
Vegetables Verduras
Fish Pescados

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 250 ºC - 300 ºC	Service Servicio	Classic grill Baking Braise Golden finish Parrilla clásica Horneados Brasa gastronómica Dorado final	Flavour Sabor
194 ºF / 248 ºF 90 ºC - 120 ºC	Long cooking times Cocciones largas	Tough cuts Cortes duros	Texture Textura

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

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

1



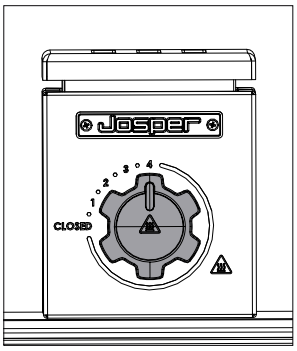
CAUTION! The grills do not have an outlet lock, while cooking do not extract the grills more than 2/3 of its depth.

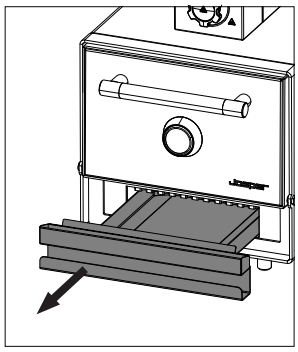
¡CUIDADO! Las parrillas no tienen bloqueo de salida, durante el cocinado no extraerlas más de 2/3 de su profundidad.

Open the door and remove the grill racks.

Abrir la puerta y extraer las parrillas.

2





Fully open the upper and lower vents.

Abrir el registro superior y el inferior completamente.

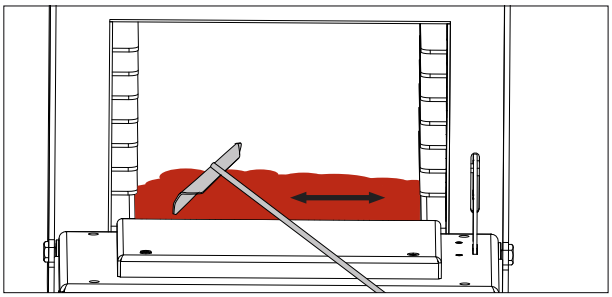
The lower vent entry is activated by opening the ash drawer.

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.

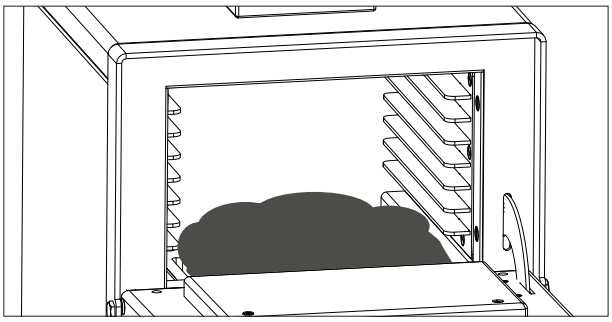
3



Stir the existing charcoal with the firepoker to revive it.

Remover las brasas existentes con el atizador para reavivarlas.

4



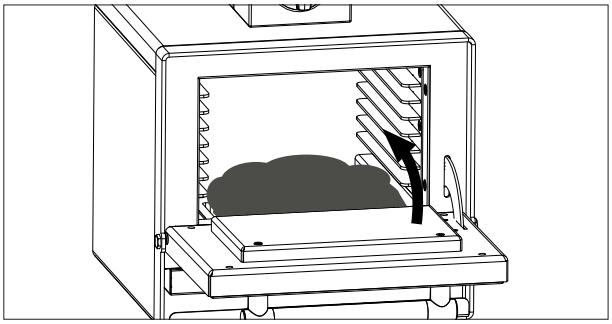
Add the amount of charcoal necessary so there is enough to cook. This depends on the amount of charcoal used before.

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.

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

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

5

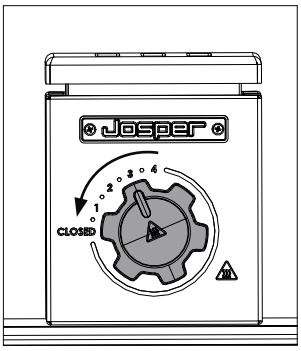


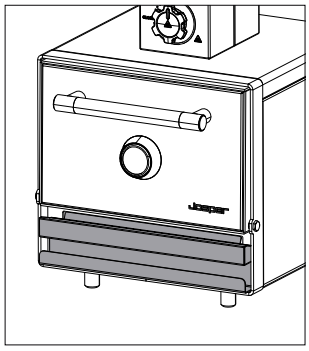
Close the door to get the oven ready to cook.

Cierra la puerta para preparar el horno para cocinar.

6.6 AFTER COOKING DESPUÉS DE COCINAR

1





The lower air entry is actuated by opening the ash drawer.
La entrada de aire inferior se acciona abriendo el cajón de cenizas.

At the end of the use close the upper and lower vents of the oven and make sure that the door is closed.

Al terminar el uso cerrar el registro superior y el inferior del horno y asegurarse de la puerta está cerrada.

AFTER COOKING:
DESPUÉS DE COCINAR:

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

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

7. CLEANING AND MANTAINANCE

7. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

7.1 **WARNINGS** ADVERTENCIAS

Perform all steps while the oven is cold to avoid burns.

Realizar las operaciones cuando el horno esté frío para evitar quemaduras.

Do NOT use abrasives or chemical products to clean the oven.

Do NOT use abrasives or chemical products to clean the oven.

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

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

Do NOT use water or pressure washers to clean the oven.

NO utilice agua ni hidrolimpiadoras para limpiar el horno.

If the oven will NOT be used during a period of time, grease the interioir cavity and the door with a safe for ingestion product.

Si el horno NO va a usarse durante un período de tiempo, engrasar el interior de la cavidad y la puerta con un producto suguro para la ingesta.

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

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

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

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

Do not place heavy objects leaning against the door during all cooking maneuvers and especially when cleaning the oven and its components. Overweight on the door can unbalance it and cause it to tip over. Do NOT climb on top of the door.

No colocar objetos pesados apoyados en la puerta durante todas las maniobras de cocinado y especialmente en las de limpieza del horno y sus componentes. El sobrepeso en la puerta puede desiquilibrarlo y provocar su volcado. NO subierse en ningún caso encima de la puerta.

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

Tenga cuidado con el derramamiento de liquidos que puedan contener las bandejas y los recipientes usados en el interior del horno.

CLEANING SYMBOLS:
SÍMBOLOS DE LIMPIEZA:

Clean with grease remover and a brush.

Limpiar con quitagrasa y cepillo.

Clean with grease remover and wet cloth.

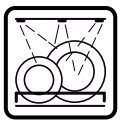
Limpiar con quitagrasa y trapo húmedo.

Clean with wirebrush.

Limpiar con cepillo metálico.

Do NOT use water nor put in dishwasher.

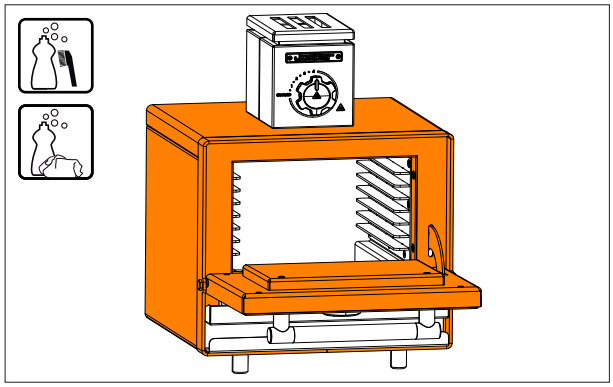
NO usar agua ni poner en el lavavajillas.



Put in dishwasher.

Usar lavavajillas.

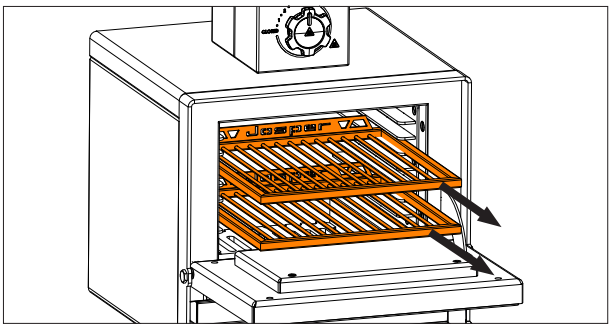
COUNTER DOOR, DOOR FRAME AND EXTERIOR
CONTRAPUERTA, MARCO Y EL EXTERIOR

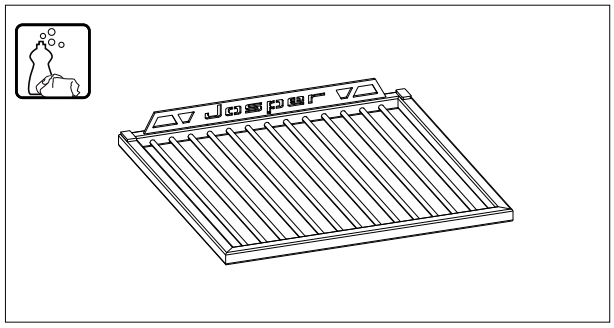


Clean well the door frame, especially where grease from cooking accumulates more with a brush. And the exterior of the oven with a cloth. This has to be done at the beginning of every use.

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

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 de alambre. Este debe hacerse antes de cocinar para limpiar la grasa acumulada durante el uso anterior.

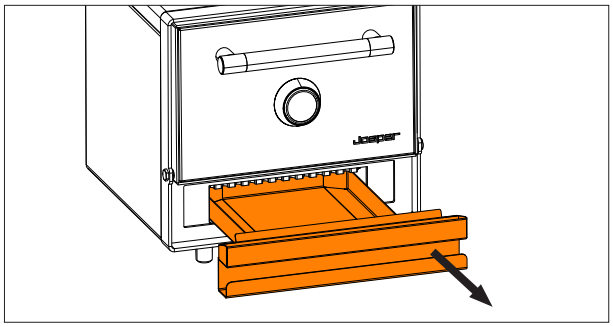
CAUTION! The grills do not have an outlet lock, while cooking do not extract the grills more than 2/3 of its depth.

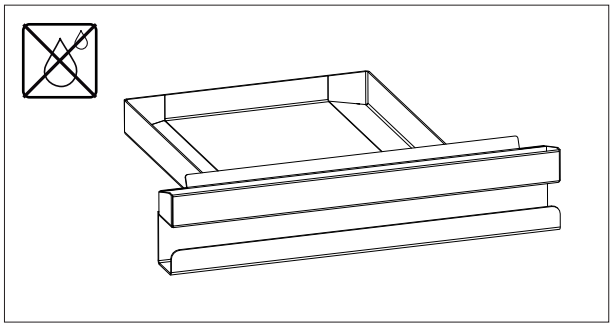
¡CUIDADO! Las parrillas no tienen bloqueo de salida, durante el cocinado no extraerlas más de 2/3 de su profundidad.

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

Tenga cuidado con el derramamiento de liquidos que puedan contener las bandejas y los recipientes usados en el interior del horno.

GREASE TRAY AND ASH DRAWER
RECOGEGRASAS Y CAJÓN DE CENIZAS





Remove the grease tray and ash drawer.

Extraer el recogegrasas y el cajón de cenizas.

DO NOTremove the grease drawer while the oven is on.

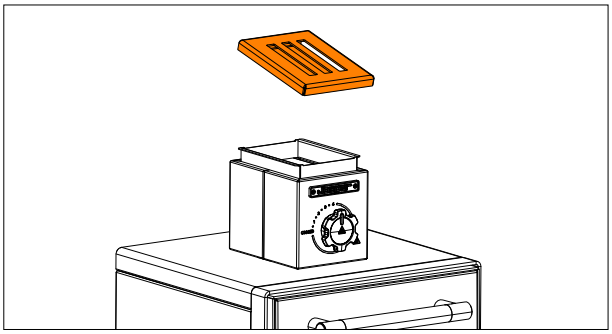
NO extraer el cajón recogegrasas mintras el horno esté encendido.

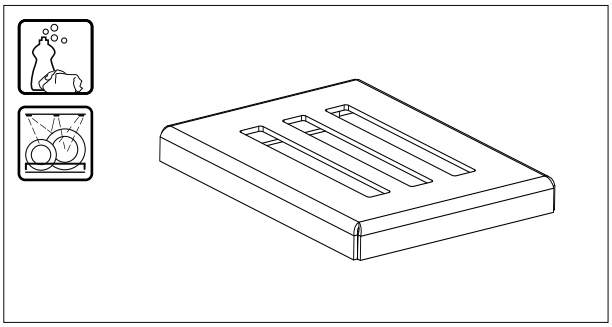
Disposal of ashes- Ashes should be placed in a metal container with a tight-fitting lid. The closed container of ashes should be placed on a non-combustible floor or on the ground, well away from all combustible materials, pending final disposal. When the ashes are disposed by burial in soil or otherwise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

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

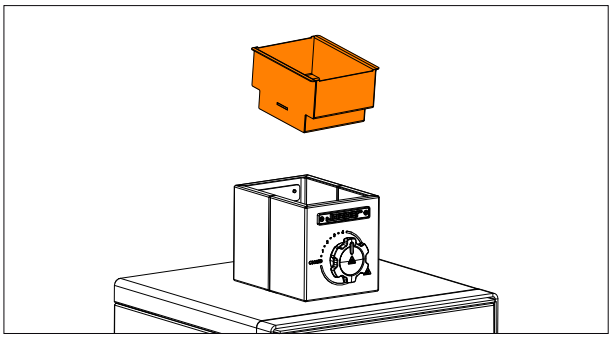
FIREBREAK DISSIPATOR AND FIREBREAK FILTER
DISIPADOR Y FILTRO CORTAFUEGOS

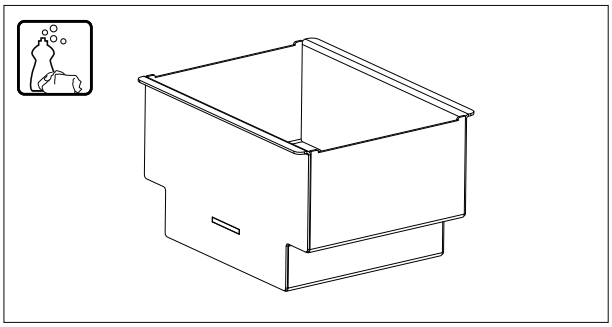
1



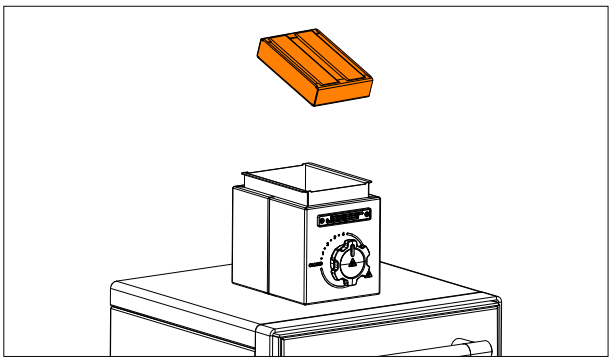


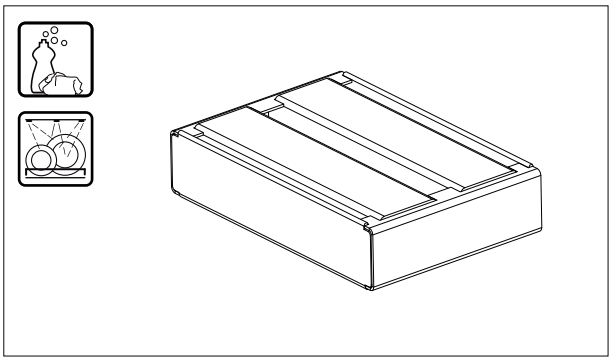
3





2





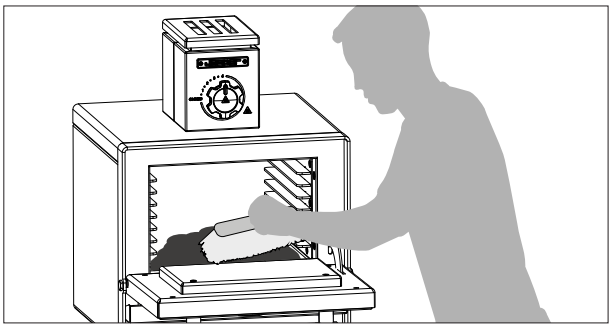
Dry all parts of the oven completely before using it after cleaning.
Secar completamente todas las partes del horno antes de usarlo tras el lavado.

Make sure that the firebreak filter and firebreak dissipator assembly are always clean and assembled in the correct position before lighting the charcoal.
Asegurese de que el conjunto compuesto por el filtro cortafuegos y disipador esten siempre limpios y ensamblados en su correcta posición antes de encender el carbón.

Do NOT use water or other liquids to clean the inside of the firebreak.
No utilizar agua ni otros líquidos para limpiar el interior del cortafuegos.

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

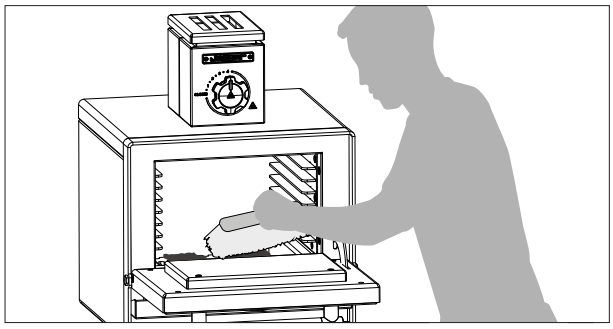
1



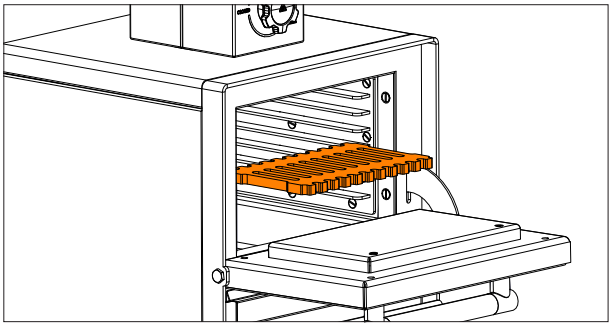
Remove the cold ashes using a bristle brush to push them down, and send them to the ash drawer.

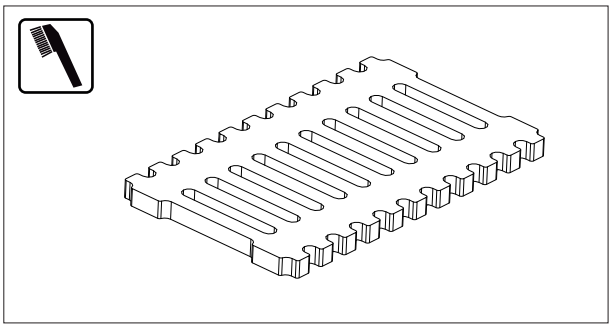
Sacar las cenizas frías usando un cepillo metálico para hacer que bajen al cajón de las cenizas.

2



3





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

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

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

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

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

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

8. MAINTENANCE INSTRUCTIONS

8. INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO

8.1 WARNINGS ADVERTENCIAS

CAUTION! Make sure that the oven is cold.

¡CUIDADO! Asegúrese que el horno esté frío.

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

Al usar el horno, emplear las piezas y seguir los métodos recomendados por Josper en este manual.

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

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

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

Fíjese bien en las referencias y nombres al pedir recambios, accesorios o piezas a Josper. Y asegúrese de decir el nombre y referencia correctos.

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

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

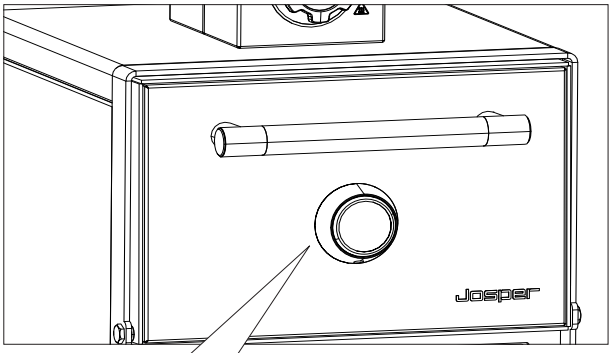
Do NOT use pieces or parts of other ovens or companies.

NO utilice piezas o partes de otros hornos o compañías.

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

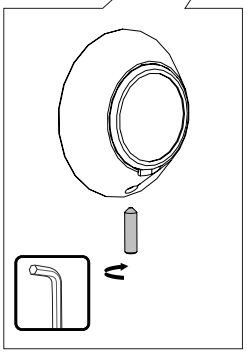
Josper no se hace responsable de los daños ocasionados a las personas, piezas o las instalaciones causados por un uso o mantenimiento indebido del horno.

8.2 THERMOMETER REPLACEMENT CAMBIO DE TERMÓMETRO

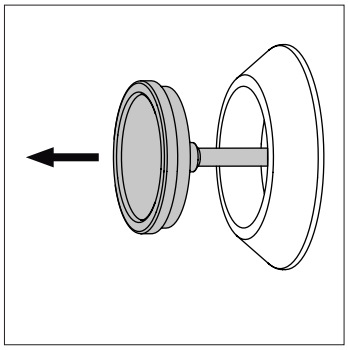


CAUTION! Make sure that the oven is cold.
¡CUIDADO! Asegúrese que el horno esté frío.

1



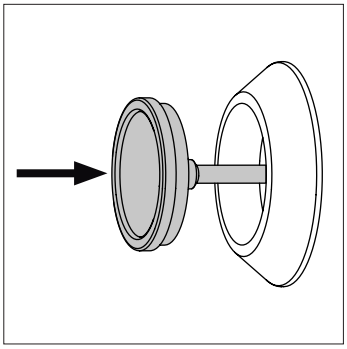
2

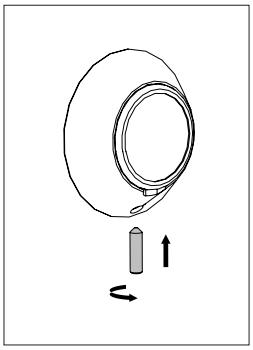


Unscrew the bolt with an Allen key, twisting it with an anticlockwise direction, and remove the thermometer.

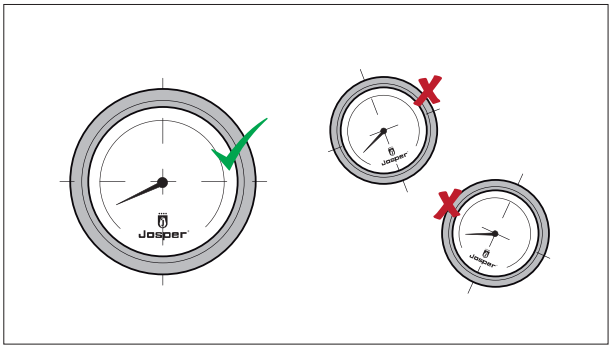
Afloje el tornillo con una llave Allen, y saque el termómetro.

3



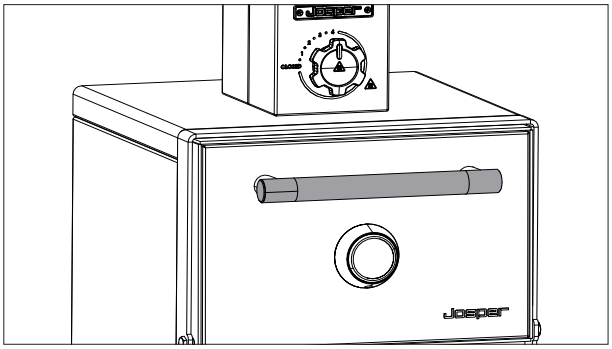


Put the new thermometer in place and make sure that it is set straight. Screw the bolt back in place using an Allen key.
Coloque el termómetro nuevo en su sitio y asegúrese de que quede recto. Vuelva a apretar el tornillo en su sitio usando una llave allen.

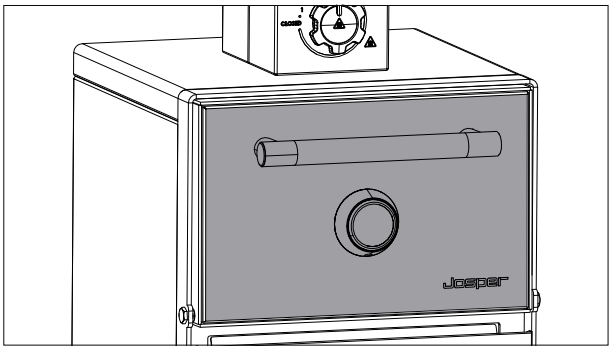


8.3 HANDLE REPLACEMENT CAMBIO DEL TIRADOR

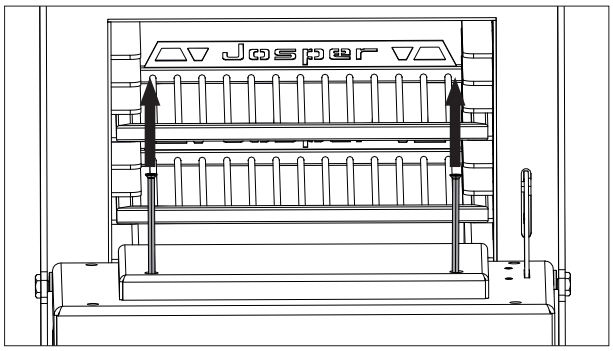
1



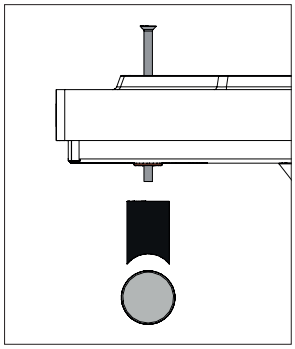
2

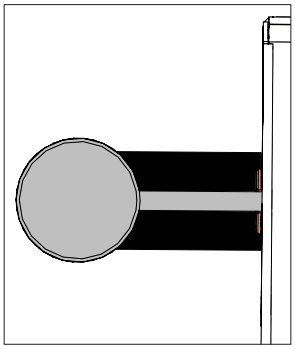


3



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





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

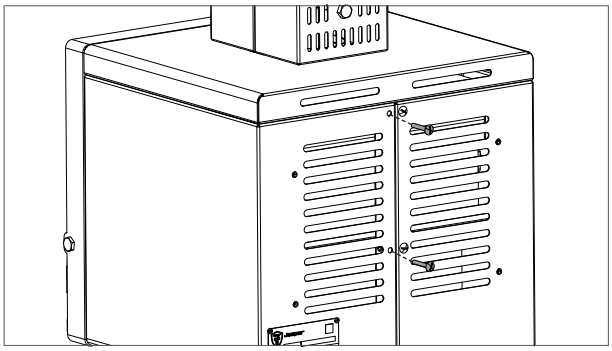
Sujete el tirador cuando este desatornillando. Reemplace el tirador.

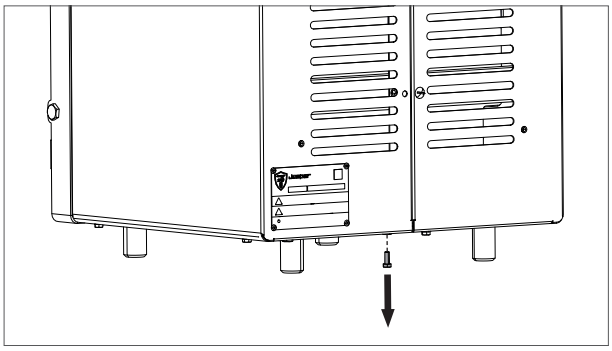
DOOR TRACTION SYSTEM REPLACEMENT
CAMBIO SISTEMA DE TRACCIÓN PUERTA

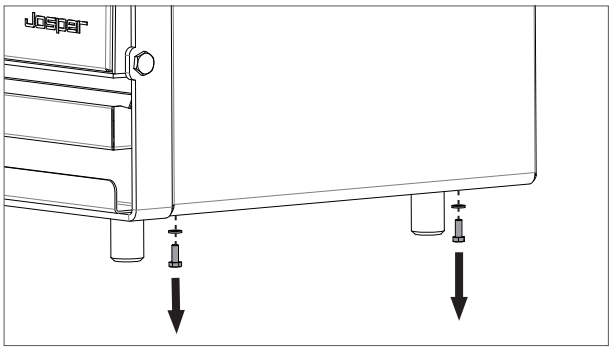
To replace the chain and spring follow the instructions from 1 to 11 and to replace the pulley from 1 to 6.

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



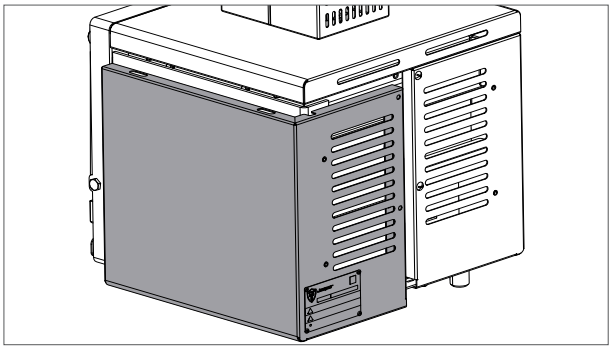




Unscrew the right-hand side panel to remove it.

Desatornillar el lateral derecho para extraerlo.

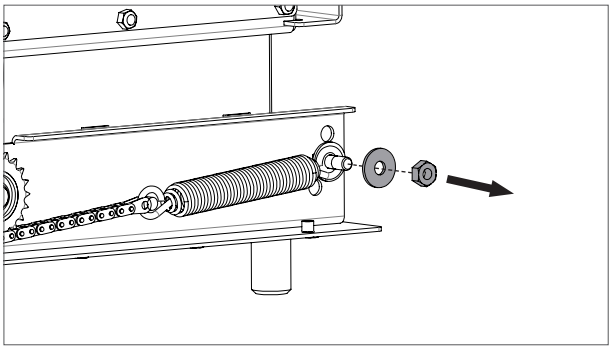
2



Remove the side panel of the oven.

Extraer el panel lateral del horno.

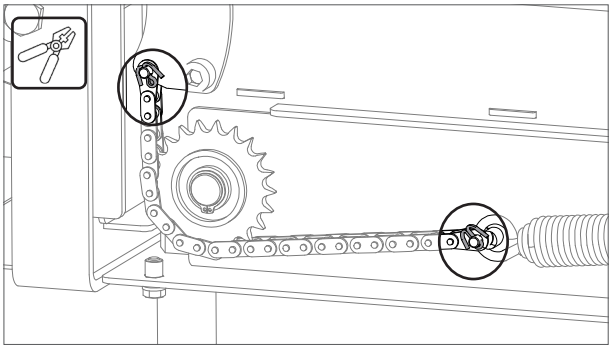
3

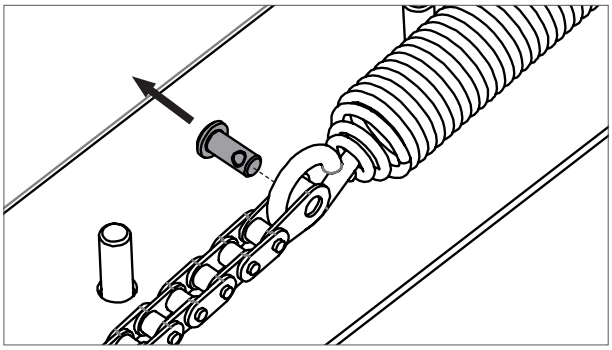


Unscrew the nut and remove the washer.

Desenroscar la tuerca y sacar la arandela.

4

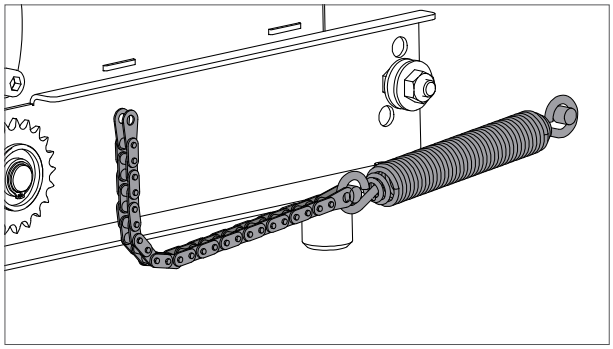




Remove the pins at the ends of the chain with pliers.

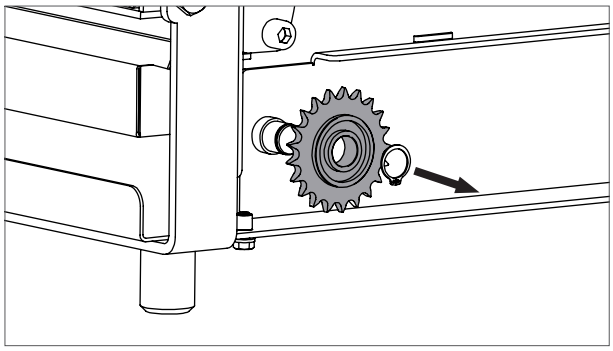
Sacar con unos alicates los pasadores ubicados en los extremos de la cadena.

5



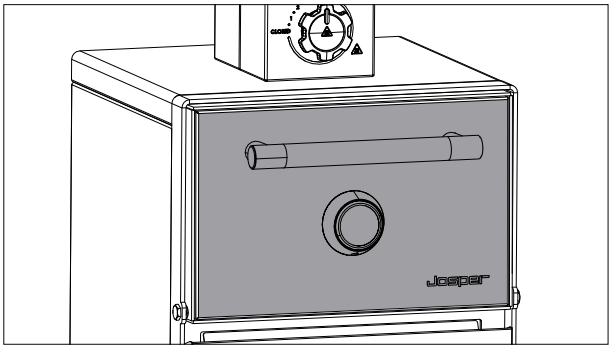
Remove the chain and spring.
Extraer la cadena y el muelle.

6

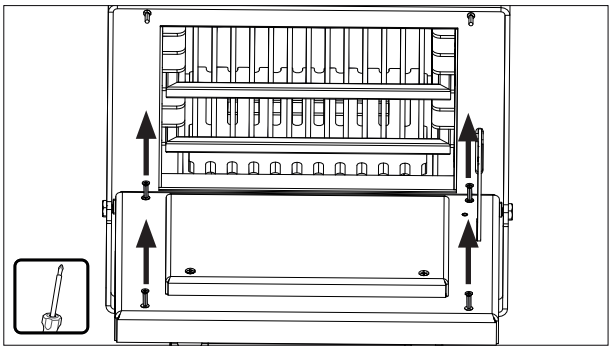


Loosen the spring washer to remove the gear.
Aflojar la arandela elástica para extraer la rueda dentada.

1



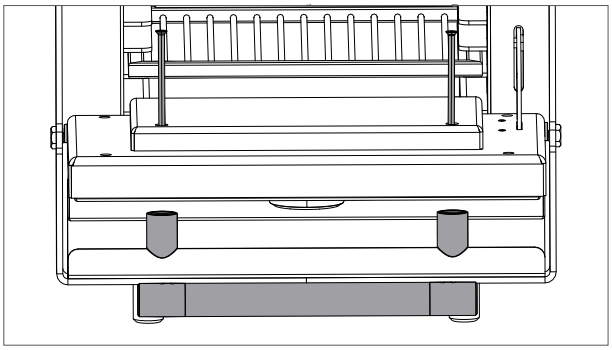
2



Unscrew the four screws indicated in the drawing.

Desatornille los cuatro tornillos que se indican en la imagen.

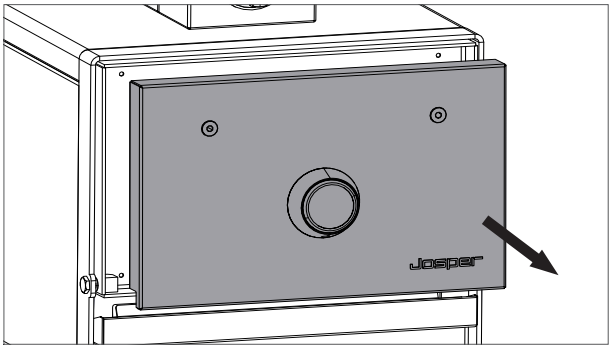
3



Remove the handle and theirs connectors.

Retirar el tirador y sus conectores.

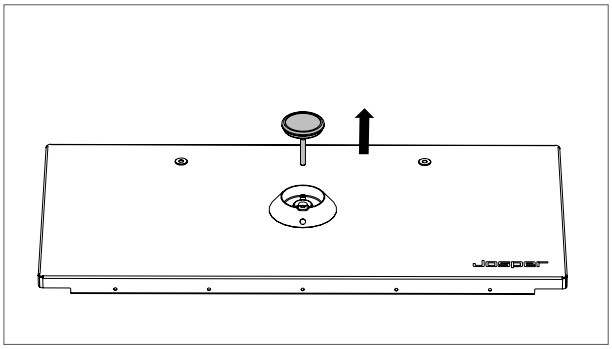
4



Remove the cover.

Retirar la tapa.

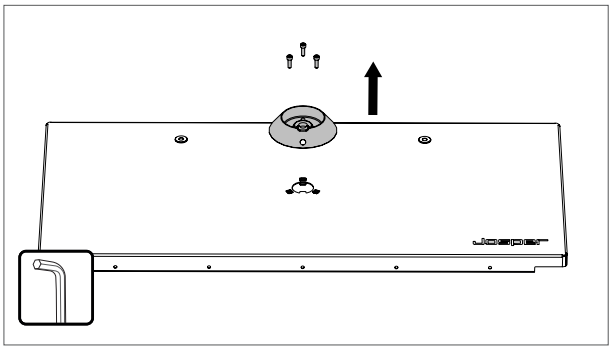
5



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.

9. JOSPER’S COOKWARE

9. MENAJE JOSPER

9.1 WARNINGS ADVERTENCIAS

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

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

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

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

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

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

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

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

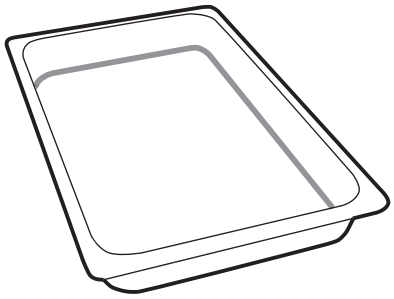
Do not place cookware inside the oven when it is being lit, only after it has been properly lit and the temperature has stabilised.

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

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

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

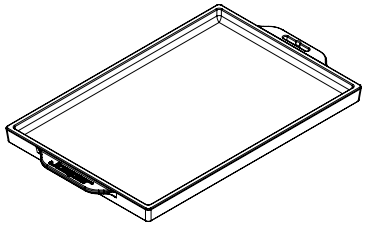
TRAYS Bandejas



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

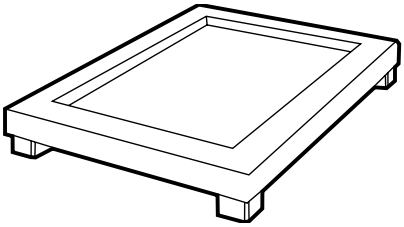
Sizes in cm Medidas en cm

SERVISE PLATE Plato de fundición



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

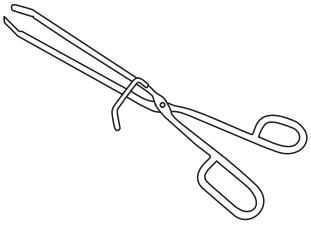
IROKO WOOD SUPPORTS Soportes madera de Iroko



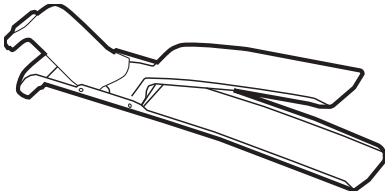
4249	Iroko wood support 14 5/8 x 10 5/8 in (for 11 7/8 x 7 7/8 in dish)	Soporte madera de Iroko 37 x 27 cm (Plato 30 x 20 cm)
4263	Iroko wood support 10 5/8 x 10 5/8 in (for 7 7/8 x 7 7/8 in dish)	Soporte madera de Iroko 27 x 27 cm (Plato 20 x 20 cm)

Sizes in cm Medidas en cm

TONGS Pinzas

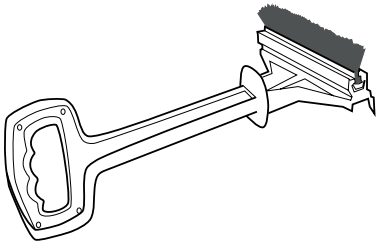


0423	Stainless steel tongs 13 3/4 in	Pinzas Inox 35 cm (para carne y volteo de jaula)



4231	Peg for trays	Pinzas con silicona (para bandejas Gn y cazuelas)

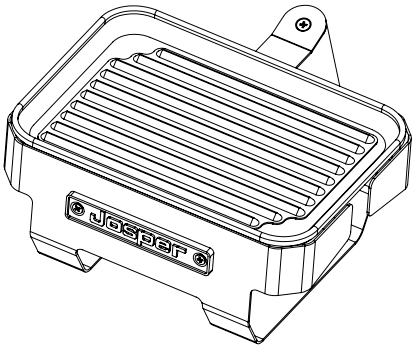
BRUSHES Cepillos



8224	Special aluminium wire brush 20 in	Cepillo raspador combinado 50 cm

Sizes in cm Medidas en cm

JOSPER'S DESKTOP GRILL Parrilla de sobremesa Josper



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

Sizes in cm Medidas en cm

10. CONTACT DETAILS

10. 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