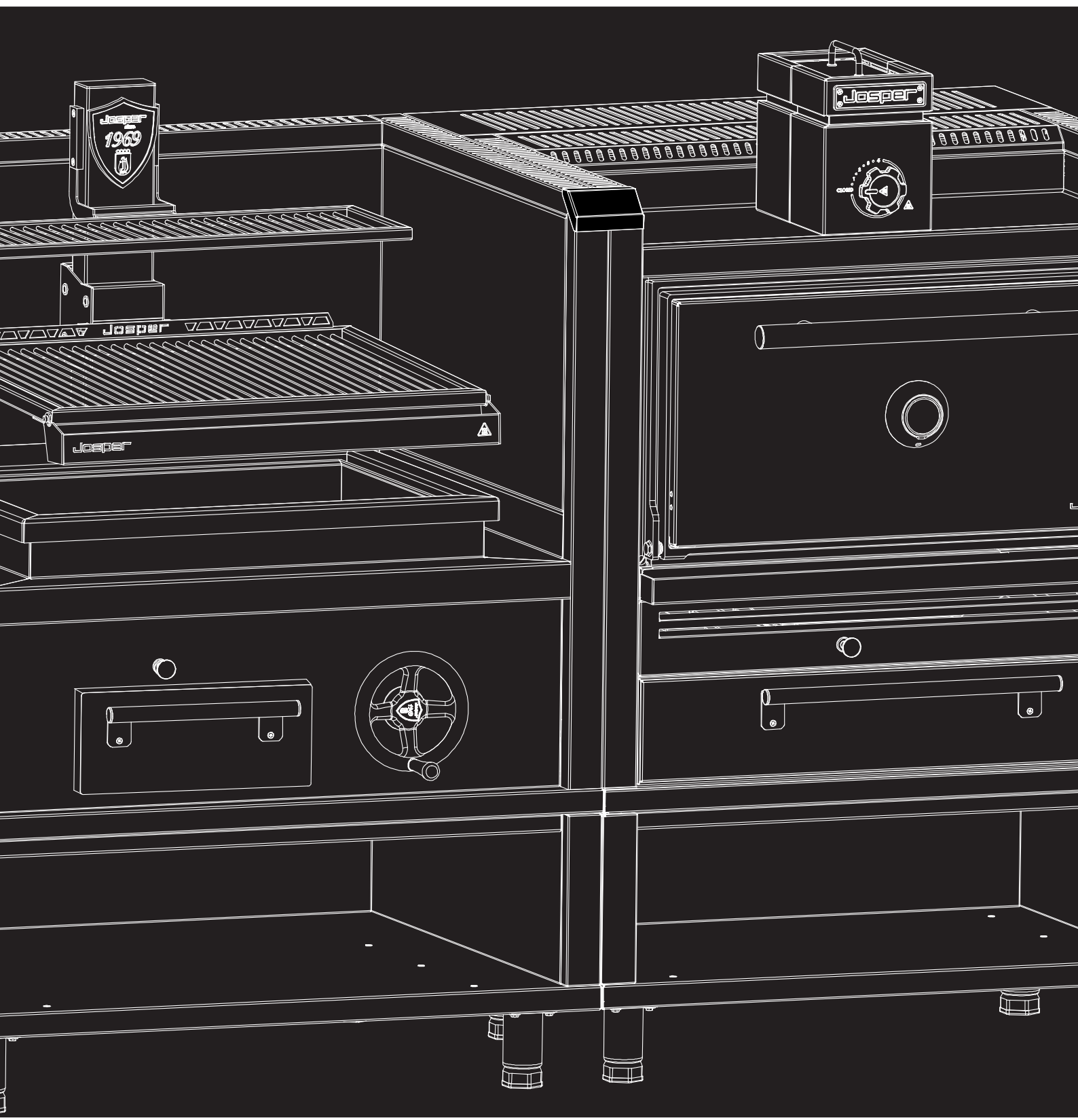
Josper®

CHARCOAL EQUIPMENT

COMBOS PLUS HANDBOOK
MANUAL COMBOS PLUS



MIDDLEBY

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

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

IMPORTANT IMPORTANTE

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Gutenberg 11 • 08397 Pineda de Mar
Barcelona - SPAIN

Edited by: JOSPER S.A.U
Edition: 0101

Editado por: JOSPER S.A.U
Edición: 0101

WELCOME TO JOSPER BIENVENIDO A JOSPER

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE INSTALLING AND USING THE APPLIANCE

*SAVE THESE INSTRUCTIONSOR GO TO OUR WEBSITE FOR UPDATED VERSIONS

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE INSTALAR Y USAR EL APARATO

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

CONTENTS CONTENIDO

page 3 **1. BEFORE USING THE COMBO PLUS**

page 7 **2. COMBOS PLUS**
page 9 2.1 Configuration
page 10 2.2 CVJ-50-2-1-PLUS-S
page 12 2.3 CVJ-50-2-1-PLUS-M
page 14 2.4 CVJ-50-2-1-PLUS-L
page 16 2.5 CVJ-76-1-1-PLUS-S
page 18 2.6 CVJ-76-1-1-PLUS-M
page 20 2.7 CVJ-76-1-1-PLUS-L

page 23 **3. JOSPER TECHNOLOGY**
page 24 3.1 The oven
page 26 3.2 The basque grill

page 29 **4. OVEN EQUIPMENT AND EXPLODED**
page 30 4.1 Warnings
page 31 4.2 Components
page 32 4.3 External components
page 35 4.4 Internal components

page 37 **5. BASQUE GRILL EQUIPMENT AND EXPLODED**
page 38 5.1 Components
page 40 5.2 External components
page 42 5.3 Internal components

page 43 **6. INSTALLATION INSTRUCTIONS**
page 44 6.1 Warnings
page 46 6.2 Oven assembly
page 47 6.3 Basque grill assembly
page 48 6.4 Combos installation

page 55 **7. OVEN USAGE INSTRUCTIONS**
page 56 7.1 Warnings
page 57 7.2 Charcoal loading
page 58 7.3 Oven fire-up
page 59 7.4 Ready to cook
page 61 7.5 Reload of the equipment
page 62 7.6 After cooking

page 63 **8. BASQUE GRILL USAGE INSTRUCTIONS**
page 64 8.1 Warnings
page 65 8.2 Charcoal loading
page 66 8.3 Basque grill fire-up
page 68 8.4 Reload of the equipment

page 69 **9. OVEN CLEANING AND MAINTENANCE**
page 70 9.1 Warnings
page 71 9.2 Daily cleaning
page 74 9.3 Weekly cleaning

page 77 **10. BASQUE GRILL CLEANING AND MAINTENANCE**
page 78 10.1 Warnings
page 79 10.2 Daily cleaning
page 82 10.3 Weekly cleaning

page 85 **11. OVEN MAINTENANCE INSTRUCTIONS**
page 86 11.1 Warnings
page 87 11.2 Thermometer replacement
page 88 11.3 Handle reploacement
page 89 11.4 Door traction system
page 92 11.5 Damping system replacement
page 94 11.6 Door cover replacement
page 95 11.7 Lower vent replacement

page 99 **12. BASQUE GRILL MAINTENANCE INSTRUCTIONS**
page 100 12.1 Warnings
page 101 12.2 Transmission cable replacement
page 103 12.3 Ashes' gate replacement

page 105 **13. JOSPER COOKWARE**

page 115 **14. CONTACT DETAILS**

pág. 3 **1. ANTES DE USAR EL COMBO PLUS**

pág. 7 **2. COMBOS PLUS**
pág. 9 2.1 Configuración
pág. 10 2.2 CVJ-50-2-1-PLUS-S
pág. 12 2.3 CVJ-50-2-1-PLUS-M
pág. 14 2.4 CVJ-50-2-1-PLUS-L
pág. 16 2.5 CVJ-76-1-1-PLUS-S
pág. 18 2.6 CVJ-76-1-1-PLUS-M
pág. 20 2.7 CVJ-76-1-1-PLUS-L

pág. 23 **3. TECNOLOGÍA JOSPER**
pág. 24 3.1 El horno
pág. 26 3.2 La parrilla vasca

pág. 29 **4. EQUIPO Y DESPIECE DEL HORNO**
pág. 30 4.1 Advertencias
pág. 31 4.2 Componentes
pág. 32 4.3 Componentes externos
pág. 35 4.4 Componentes internos

pág. 37 **5. EQUIPO Y DESPIECE DE LA PARRILLA VASCA**
pág. 38 5.1 Componentes
pág. 40 5.2 Componentes externos
pág. 42 5.3 Componentes internos

pág. 43 **6. INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN**
pág. 44 6.1 Advertencias
pág. 46 6.2 Montaje del horno
pág. 47 6.3 Montaje de la parrilla vasca
pág. 48 6.4 Instalación combos

pág. 55 **7. INSTRUCCIONES DE USO DEL HORNO**
pág. 56 7.1 Advertencias
pàg. 57 7.2 Carga del carbón
pàg. 58 7.3 Encendido del horno
pàg. 59 7.4 Listo para brasear
pàg. 61 7.5 Recarga del equipo
pàg. 62 7.6 Después de cocinar

pàg. 63 **8. INSTRUCCIONES DE USO DE LA PARRILLA VASCA**
pàg. 64 8.1 Advertencias
pàg. 65 8.2 Carga del carbón
pàg. 66 8.3 Encendido de la parrilla vasca
pàg. 68 8.4 Recarga del equipo

pàg. 69 **9. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DEL HORNO**
pàg. 70 9.1 Advertencias
pàg. 71 9.2 Limpieza diária
pàg. 74 9.3 Limpieza semanal

pàg. 77 **10. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DE LA PARRILLA VASCA**
pàg. 78 10.1 Advertencias
pàg. 79 10.2 Limpieza diária
pàg. 82 10.3 Limpieza semanal

pàg. 85 **11. MANTENIMIENTO DEL HORNO**
pàg. 86 11.1 Advertencias
pàg. 87 11.2 Cambio de termómetro
pàg. 88 11.3 Cambio del tirador
pàg. 89 11.4 Cambio sistema de tracción puerta
pàg. 92 11.5 Cambio de sistema de amortiguación
pàg. 94 11.6 Cambio de la tapa de la puerta
pàg. 95 11.7 Cambio del registro inferior

pàg. 99 **12. MANTENIMIENTO DE LA PARRILLA VASCA**
pàg. 100 12.1 Advertencias
pàg. 101 12.2 Cambio cable transmisión
pàg. 103 12.3 Cambio compuerta cenizas

pàg. 105 **13. MENAJE JOSPER**

pàg. 115 **14. DETALLES DE CONTACTO**

1. BEFORE USING THE COMBO PLUS

1. ANTES DE USAR EL COMBO PLUS



1. BEFORE USING THE COMBO PLUS
ANTES DE USAR EL COMBO PLUS

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

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

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

Al usar e instalar el Combo Plus, 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 equipment is not installed correctly, it may cause a fire. To reduce the risk of fire, follow the installation instructions.

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

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

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

Observe the maintenance and cleaning intervals and guidelines recommended by 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.

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

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

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

NO utilice piezas o partes de otros equipos o compañias.

1. BEFORE USING THE COMBO PLUS
ANTES DE USAR EL COMBO PLUS

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

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



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

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

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

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

The oven must always run with the door closed.

El horno debe funcionar siempre con la puerta cerrada.

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

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

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

Los equipos JOSPER han de instalarse siempre debajo de un sistema de extracción de humos profesional. El mantenimiento y limpieza de los conductos, plenum y todos los componentes del sistema de extracción de humos son responsabilidad del cliente. Las 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 COMBO PLUS
ANTES DE USAR EL COMBO PLUS



Be careful when handling food or charcoal because sparks or flames may occur.

Tenga cuidado cuando manipule los alimentos o el carbón porque pueden producirse chispas o llamas.



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

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



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

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



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

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

2. COMBOS PLUS

2. COMBOS PLUS



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



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



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



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



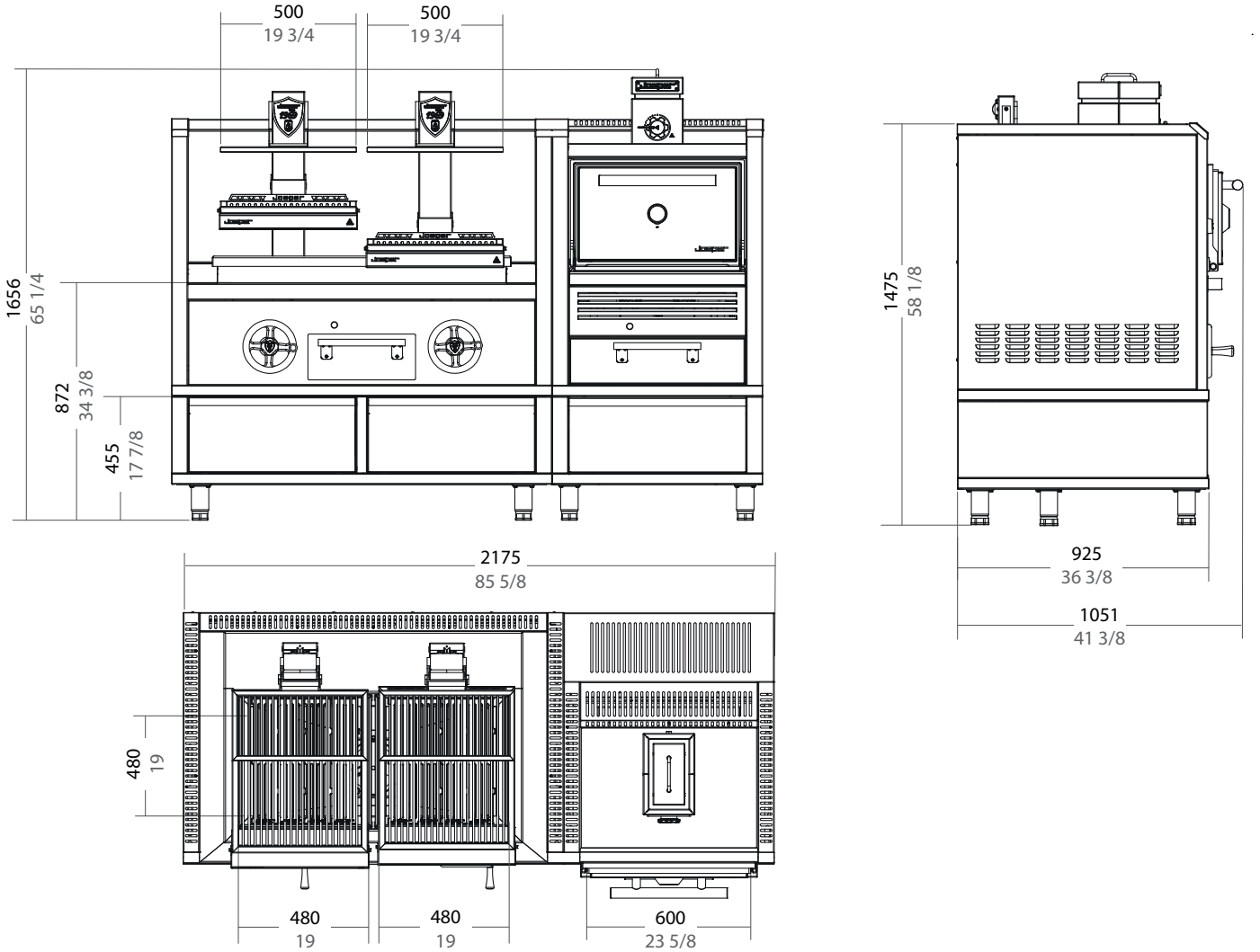
CVJ-50-2-1-PLUS-L
(Charcoal oven HJA-PLUS-L175 and Basque Grill PLUS-50-2-1)
(Horno brasa HJA-PLUS-L175 y Parrilla Vasca PLUS-50-2-1)



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



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



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

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

OVEN TECHNICAL INFORMATION

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

INFORMACIÓN TÉCNICA DEL HORNO

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

BASQUE GRILL TECHNICAL INFORMATION

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

INFORMACIÓN TÉCNICA PARRILLA VASCA

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

INSTALLATION

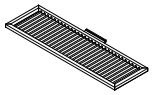
Clearance to non-flammable materials	4 in
Clearance with flammable materials	12 in

INSTALACIÓN

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

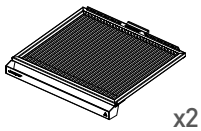
INCLUDED ACCESSORIES

ACCESORIOS INCLUIDOS



x2

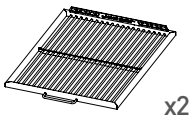
Rejilla atemperadora / Ref. 250008
Food temperer grate / Ref. 250008



x2

Parrilla cocción inox / Ref. 270114
Broiling inox grill rack / Ref. 270114

Recogegrasas / Ref. 250003
Broiling inox grill rack / Ref. 250003

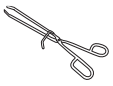


x2

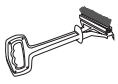
Parrilla inox / Ref. 270088
Inox grill rack / Ref. 270088



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

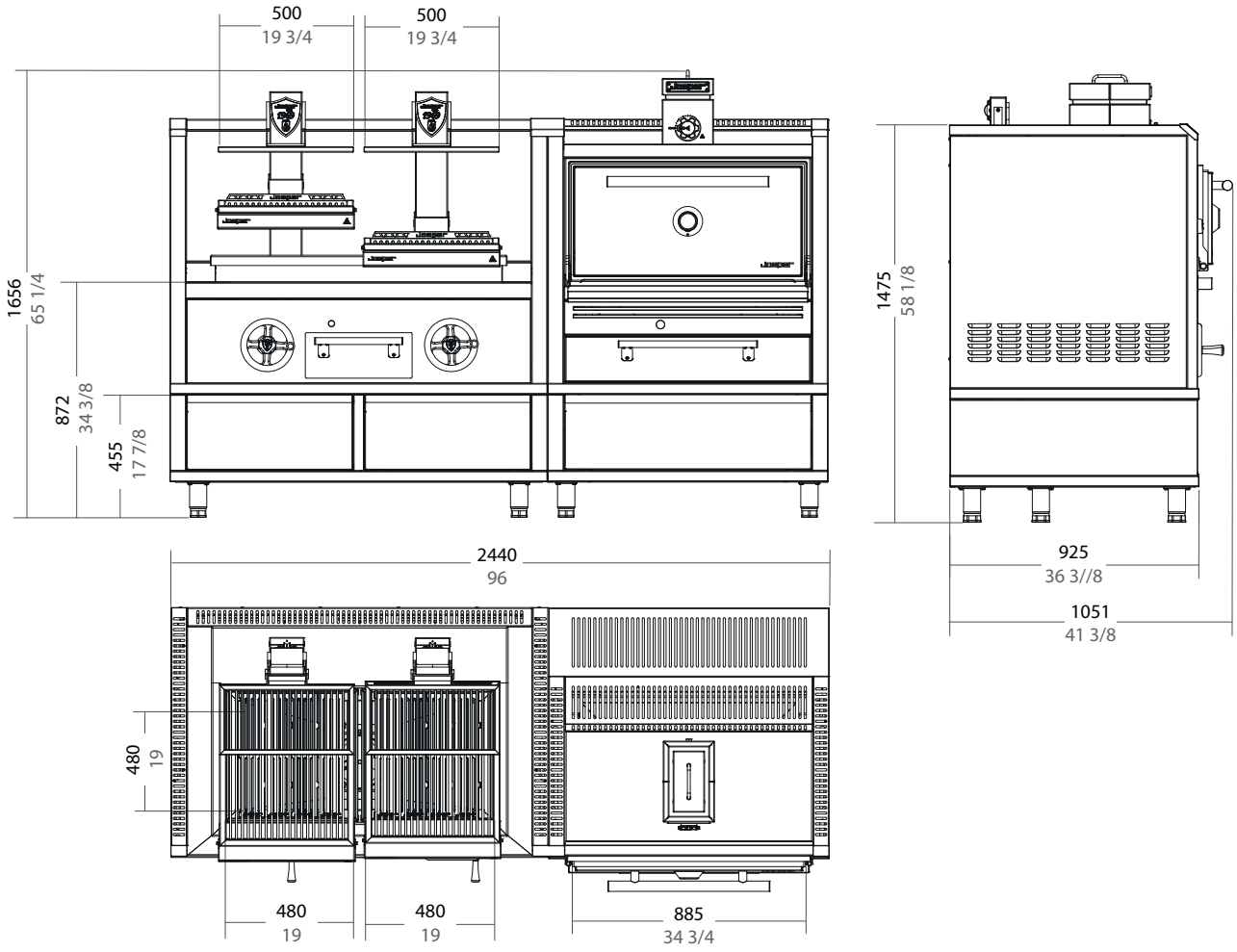


Pinzas Josper / Ref. 0423
Josper tongs / Ref. 0423



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

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



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

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

OVEN TECHNICAL INFORMATION

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

INFORMACIÓN TÉCNICA DEL HORNO

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

BASQUE GRILL TECHNICAL INFORMATION

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

INFORMACIÓN TÉCNICA PARRILLA VASCA

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

INSTALLATION

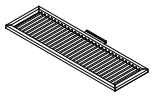
Clearance to non-flammable materials	4 in
Clearance to flammable materials	12 in

INSTALACIÓN

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

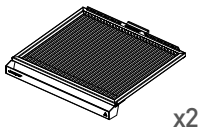
INCLUDED ACCESSORIES

ACCESORIOS INCLUIDOS



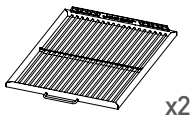
x2

Rejilla atemperadora / Ref. 250008
Food temperer grate / Ref. 250008



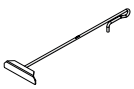
x2

Parrilla cocción inox / Ref. 270114
Broiling inox grill rack / Ref. 270114
Recogegrasas / Ref. 250003
Broiling inox grill rack / Ref. 250003



x2

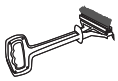
Parrilla inox / Ref. 270089
Inox grill rack / Ref. 270089



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

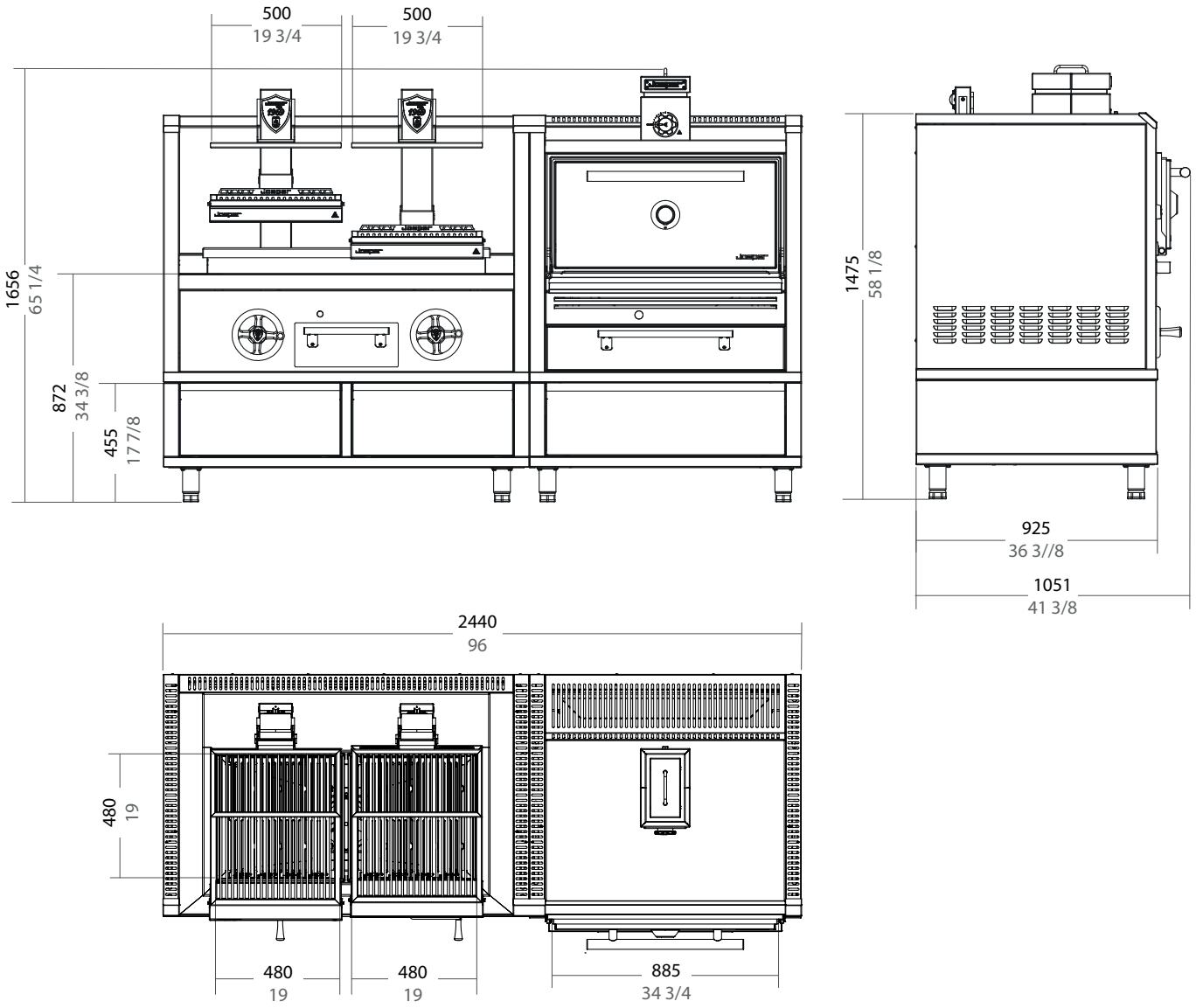


Pinzas Josper / Ref. 0423
Josper tongs / Ref. 0423



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

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



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

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

OVEN TECHNICAL INFORMATION

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

INFORMACIÓN TÉCNICA DEL HORNO

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

BASQUE GRILL TECHNICAL INFORMATION

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

INFORMACIÓN TÉCNICA PARRILLA VASCA

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

INSTALLATION

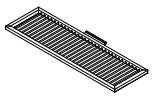
Clearance to non-flammable materials	4 in
Clearance to flammable materials	12 in

INSTALACIÓN

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

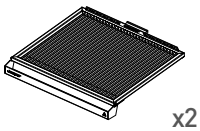
INCLUDED ACCESSORIES

ACCESORIOS INCLUIDOS



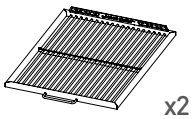
x2

Rejilla atemperadora / Ref. 250008
Food temperer grate / Ref. 250008



x2

Parrilla cocción inox / Ref. 270114
Broiling inox grill rack / Ref. 270114
Recogegrasas / Ref. 250003
Broiling inox grill rack / Ref. 250003

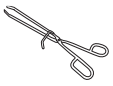


x2

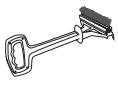
Parrilla inox / Ref. 270090
Inox grill rack / Ref. 270090



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

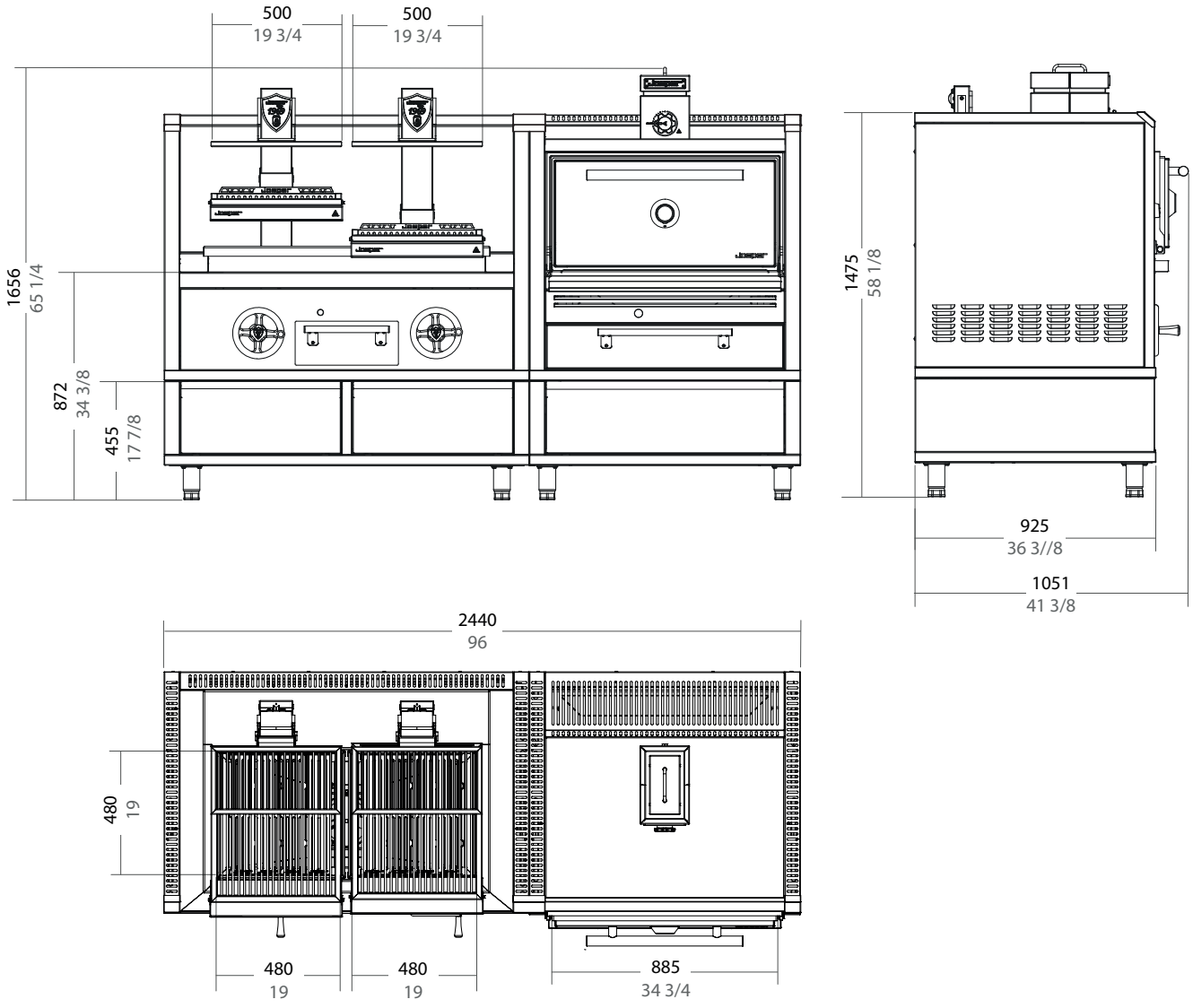


Pinzas Josper / Ref. 0423
Josper tongs / Ref. 0423



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

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



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

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

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

OVEN TECHNICAL INFORMATION

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

INFORMACIÓN TÉCNICA DEL HORNO

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

BASQUE GRILL TECHNICAL INFORMATION

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

INFORMACIÓN TÉCNICA PARRILLA VASCA

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

INSTALLATION

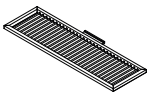
Clearance with non-flammable equipment	4 in
Clearance with flammable equipment	12 in

INSTALACIÓN

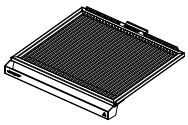
Distancia a elementos no inflamables	100 mm
Distancia a elementos inflamables	300 mm

INCLUDED ACCESSORIES

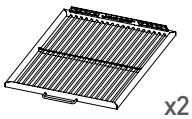
ACCESORIOS INCLUIDOS



Rejilla atemperadora / Ref. 250007
Food temperer grate / Ref. 250007



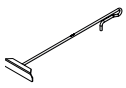
Parrilla cocción inox / Ref. 270115
Broiling inox grill rack / Ref. 270115



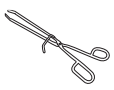
x2

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

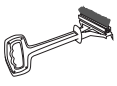
Recogegrasas / Ref. 250002
Broiling inox grill rack / Ref. 250002



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

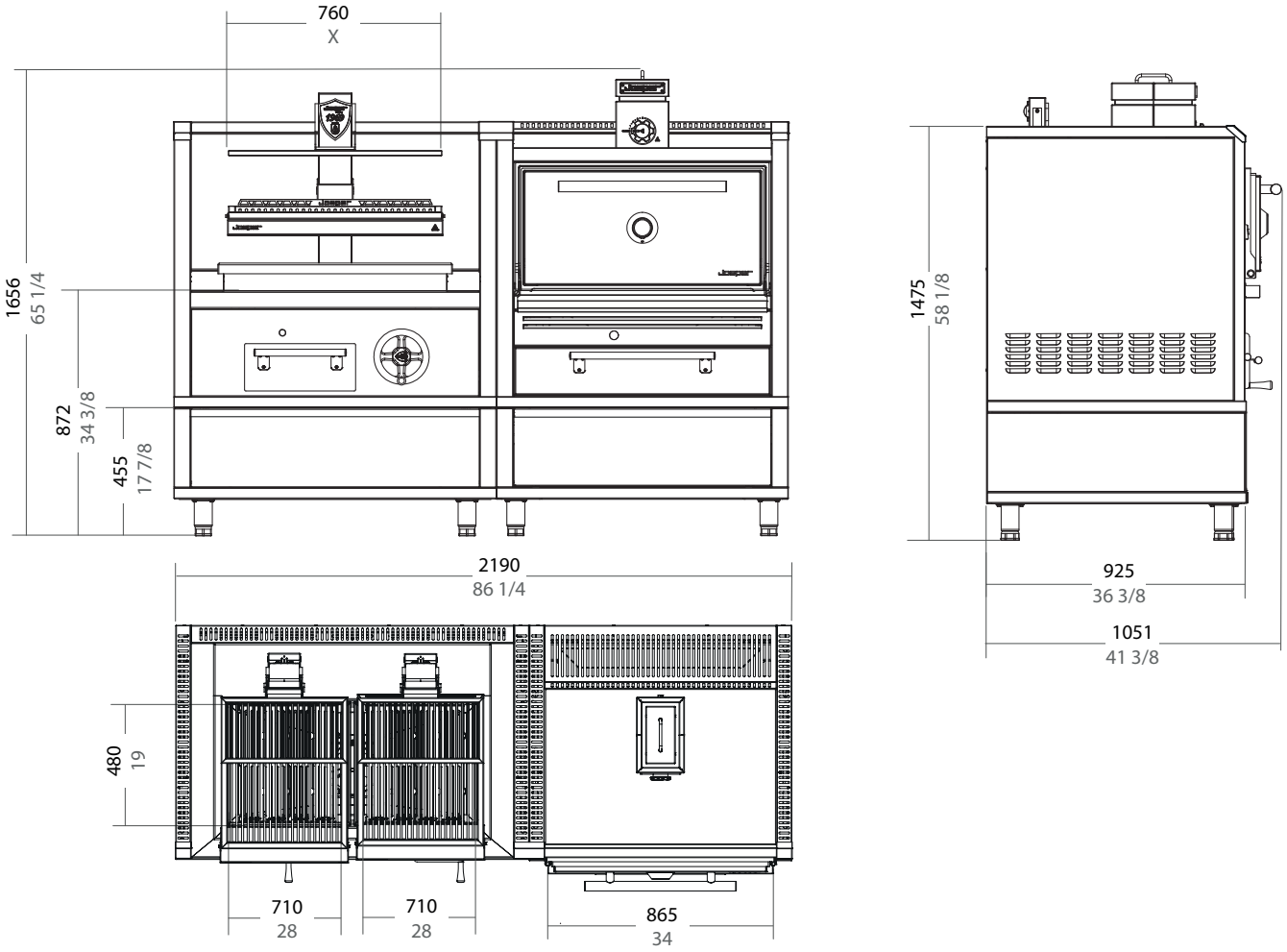


Pinzas Josper / Ref. 0423
Josper tongs / Ref. 0423



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

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



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

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

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

OVEN TECHNICAL INFORMATION

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

INFORMACIÓN TÉCNICA DEL HORNO

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

BASQUE GRILL TECHNICAL INFORMATION

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

INFORMACIÓN TÉCNICA PARRILLA VASCA

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

INSTALLATION

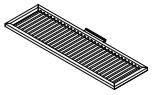
Clearance to non-flammable materials	4 in
Clearance to flammable materials	12 in

INSTALACIÓN

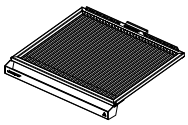
Distancia con elementos no inflamables	100 mm
Distancia con elementos inflamables	300 mm

INCLUDED ACCESSORIES

ACCESORIOS INCLUIDOS

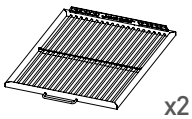


Rejilla atemperadora / Ref. 250007
Food temperer grate / Ref. 250007



Parrilla cocción inox / Ref. 270115
Broiling inox grill rack / Ref. 270115

Recogegrasas / Ref. 250002
Broiling inox grill rack / Ref. 250002



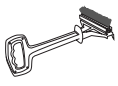
Parrilla inox / Ref. 270089
Inox grill rack / Ref. 270089



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

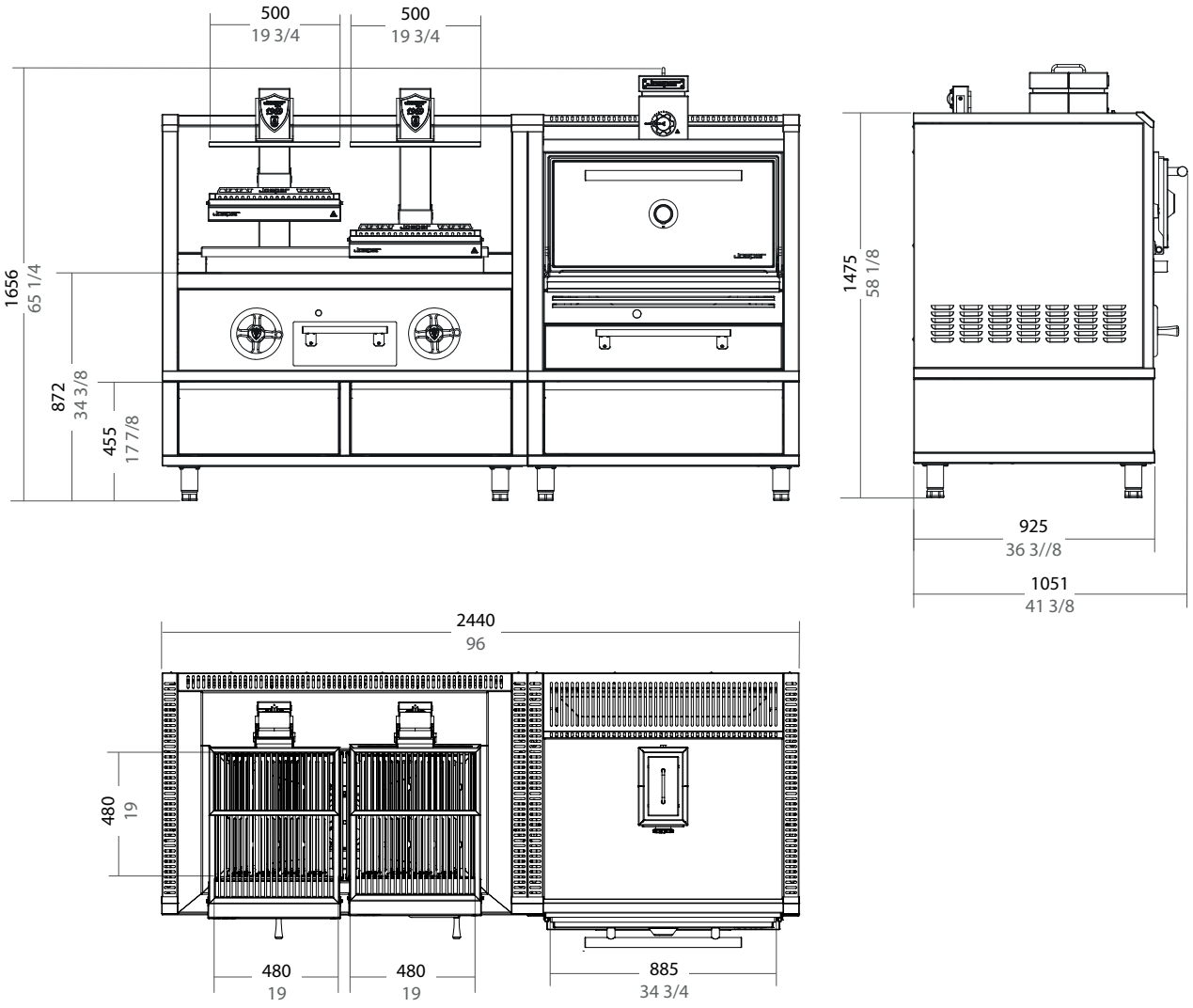


Pinzas Josper / Ref. 0423
Josper tongs / Ref. 0423



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

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



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

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

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

OVEN TECHNICAL INFORMATION

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

INFORMACIÓN TÉCNICA DEL HORNO

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

BASQUE GRILL TECHNICAL INFORMATION

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

INFORMACIÓN TÉCNICA PARRILLA VASCA

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

INSTALLATION

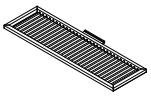
Clearance to non-flammable materials	4 in
Clearance to flammable materials	12 in

INSTALACIÓN

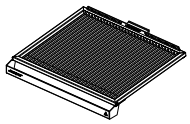
Distancia con elementos no inflamables	100 mm
Distancia con elementos inflamables	300 mm

INCLUDED ACCESSORIES

ACCESORIOS INCLUIDOS

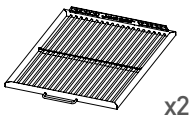


Rejilla atemperadora / Ref. 250007
Food temperer grate / Ref. 250007



Parrilla cocción inox / Ref. 270115
Broiling inox grill rack / Ref. 270115

Recogegrasas / Ref. 250002
Broiling inox grill rack / Ref. 250002



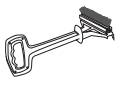
Parrilla inox / Ref. 270090
Inox grill rack / Ref. 270090



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



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

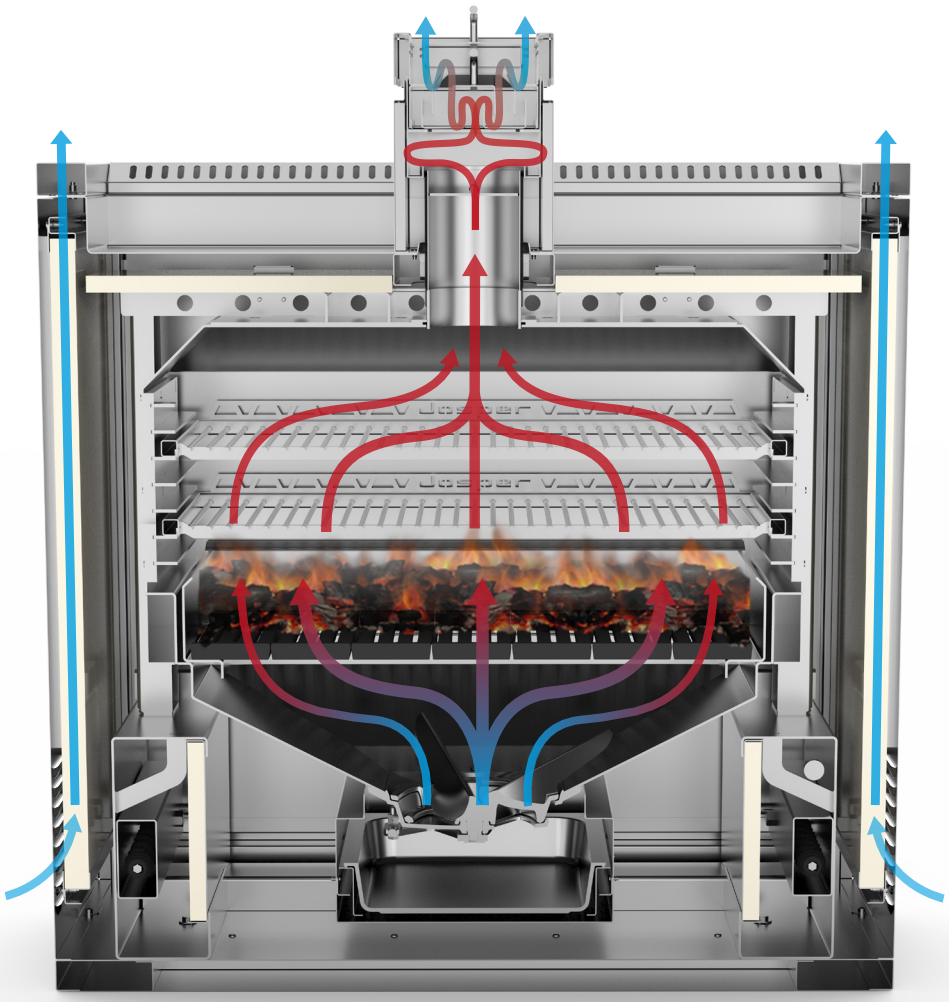


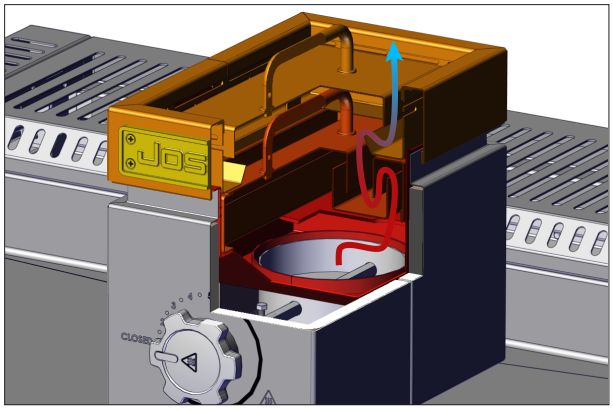
Cepillo metálico / Ref. 8224
Metallic brush / Ref. 8224

3. JOSPER TECHNOLOGY

3. TECNOLOGÍA JOSPER







SMOKE OUTLET ASSEMBLY

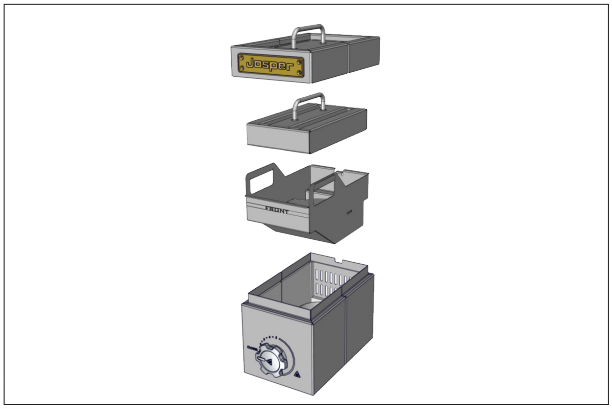
The smoke outlet assembly is made up of:

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

CONJUNTO SALIDA DE HUMOS

La salida de humos esta formada por:

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

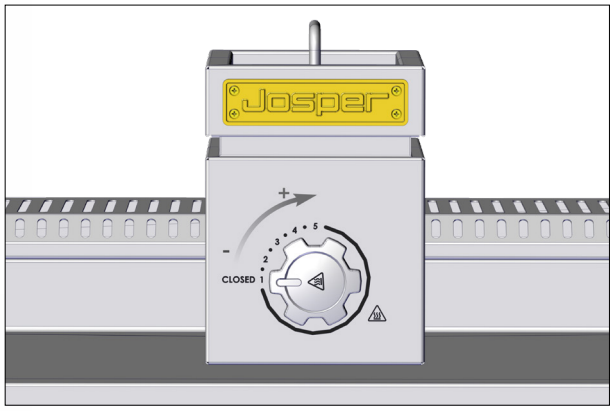


REMOVABLE SYSTEM

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

SISTEMA DESMONTABLE

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

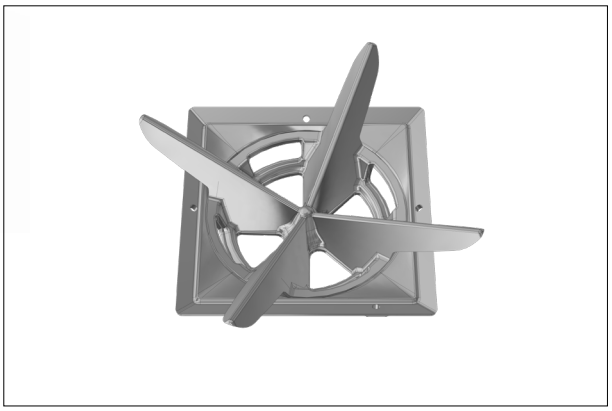


UPPER VENT

Thanks to its five positions, the upper vent allows to have a controlled temperature at all times.
Its grooved design allows easy handling with Josper tongs. For more information on its use go to chapter 6, Usage instructions.

REGISTRO SUPERIOR

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

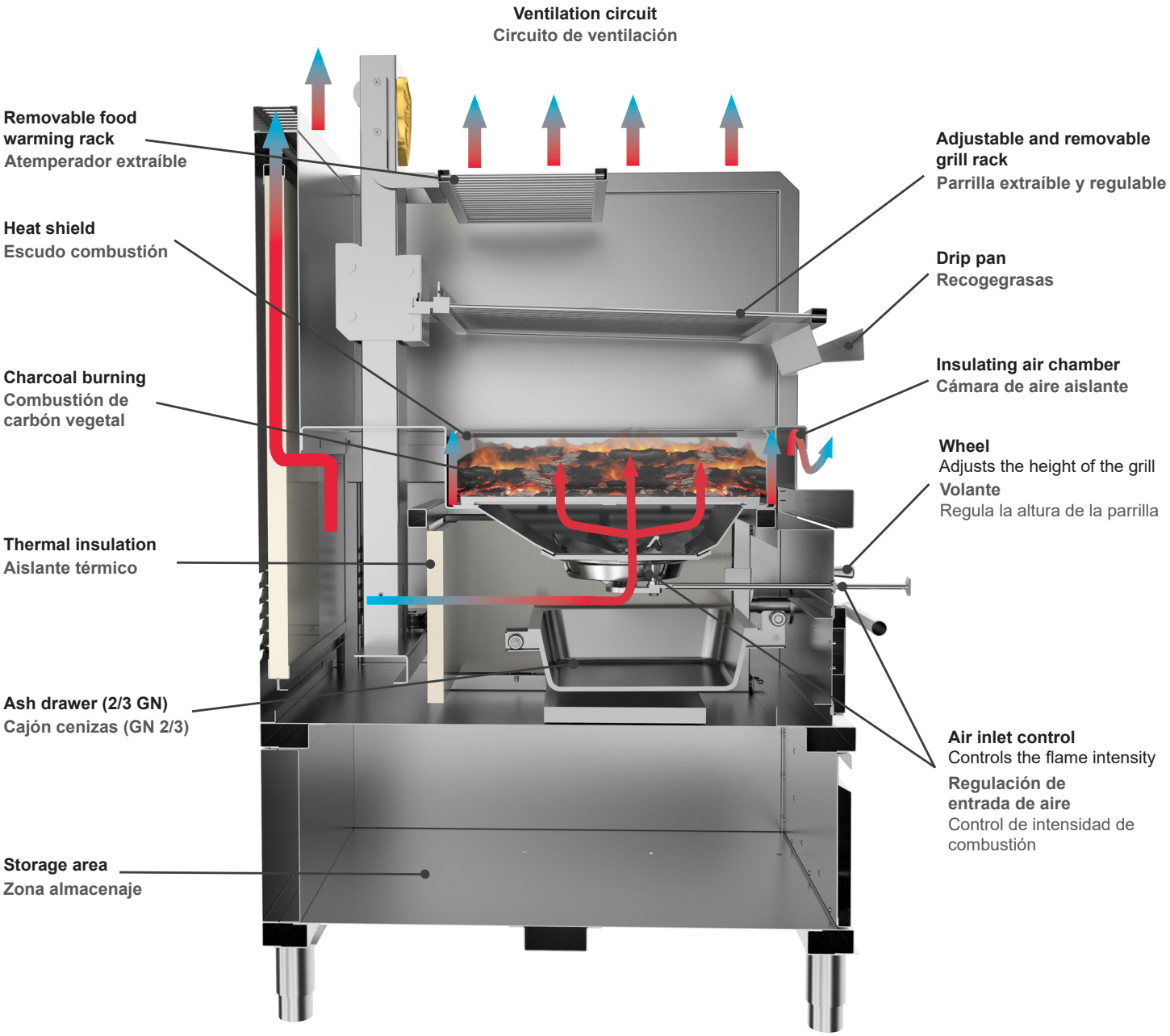


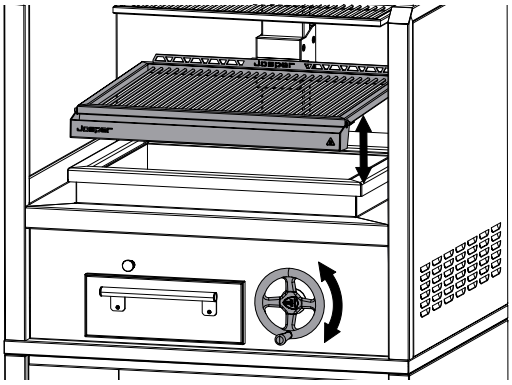
LOWER VENT

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

REGISTRO INFERIOR

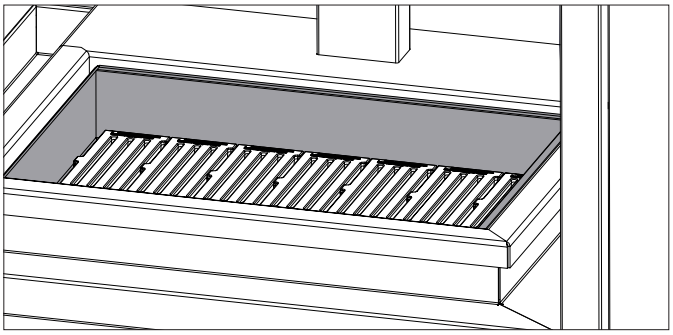
Su diseño facilita la entrada de aire, tanto lateral como inferior, minimizando el tiempo de encendido con la puerta cerrada. Garantiza que las cenizas no obstruyan el flujo de aire entrante a la cavidad.


Ventilation circuit
Circuito de ventilación
Removable food warming rack
Atemperador extraíble
Heat shield
Escudo combustión
Charcoal burning
Combustión de carbón vegetal
Thermal insulation
Aislante térmico
Ash drawer (2/3 GN)
Cajón cenizas (GN 2/3)
Storage area
Zona almacenaje
Adjustable and removable grill rack
Parrilla extraíble y regulable
Drip pan
Recogegrasas
Insulating air chamber
Cámara de aire aislante
Wheel
Adjusts the height of the grill
Volante
Regula la altura de la parrilla
Air inlet control
Controls the flame intensity
Regulación de entrada de aire
Control de intensidad de combustión



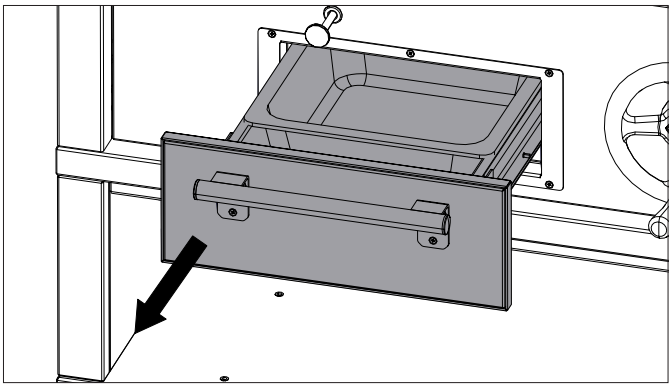
ADJUSTABLE GRILL RACK
Its height can be adjusted by turning the wheel, which is connected to a reduction gear, making it easy and comfortable to use.

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



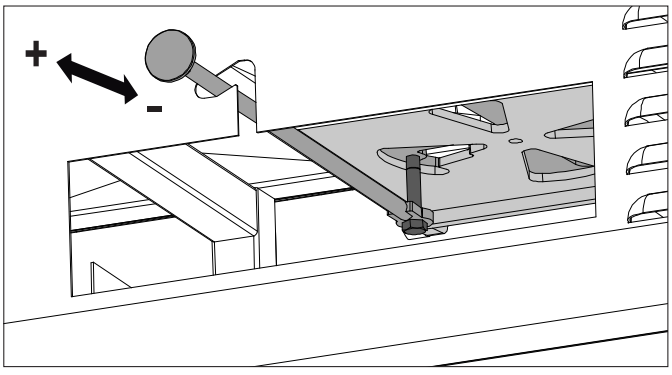
HEAT SHIELD
Made of refractory steel. The charcoal is burnt inside it. It protects the body of the grill from high temperatures.

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



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

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



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

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

4. OVEN EQUIPMENT AND EXPLODED

4. EQUIPO Y DESPIECE DEL HORNO



4.1 **WARNINGS** ADVERTENCIAS



Equipment made with different varieties of food stainless steel.

Equipo fabricado con diferentes variedades de acero inoxidable alimentario.



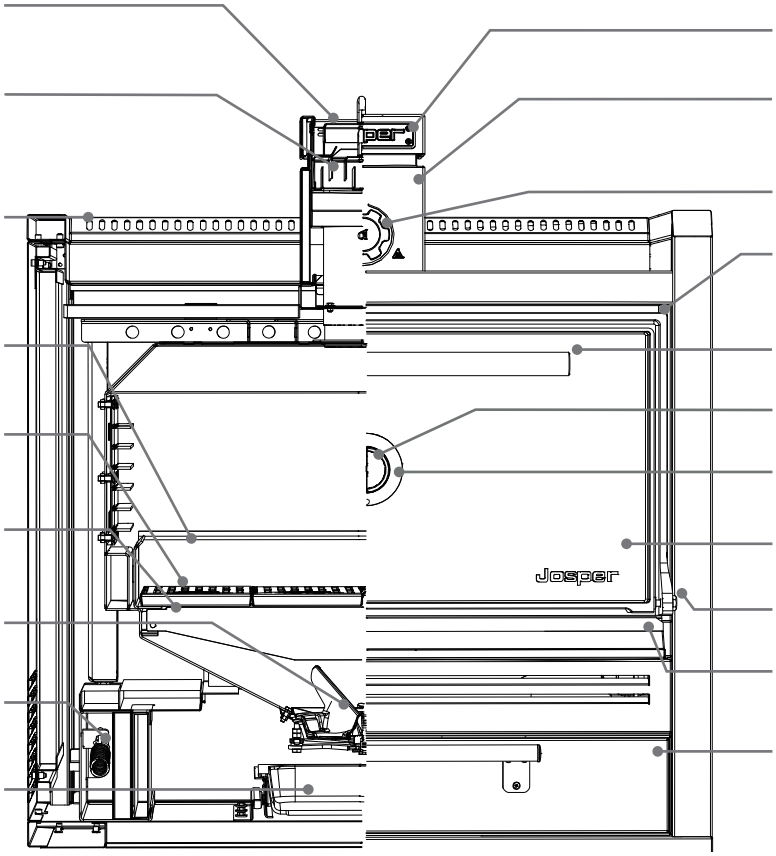
None of the components of the equipment contains asbestos.

Ninguno de los componentes del equipo contiene amianto.



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

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



Heat sink
Disipador

Firebreak filter
Filtro cortafuegos

Ventilation grid
Hot air evacuation
Rejilla de ventilación
Evacuación aire caliente

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

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 trim
Embellecedor termómetro

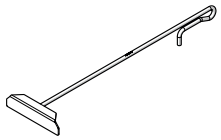
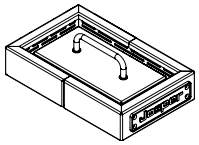
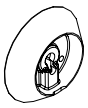
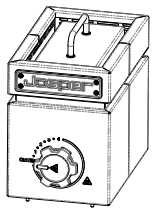
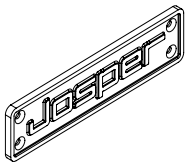
Door cover
Tapa Puerta

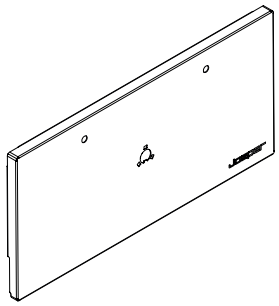
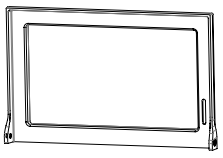
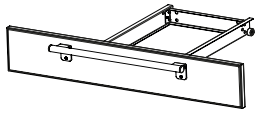
Hinge screw
Tornillo bisagra

Grease tray
Recogegrasas

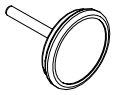
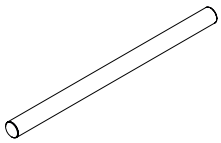
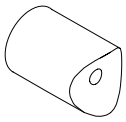
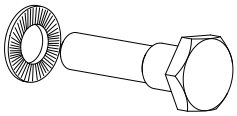
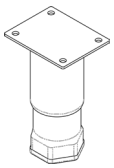
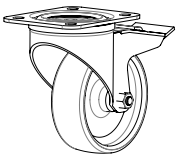
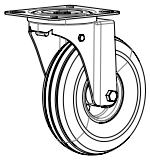
Ashes drawer
Cajón cenizas

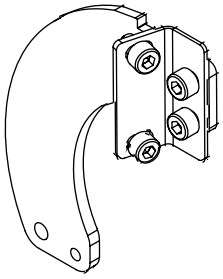
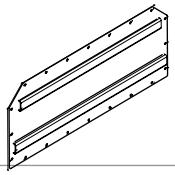
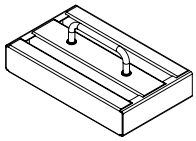
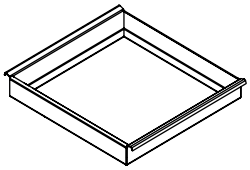
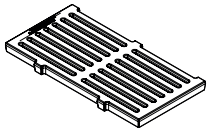
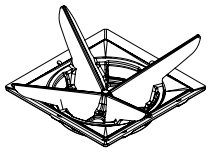
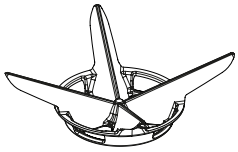
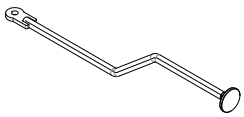
4.3 **EXTERNAL COMPONENTS** COMPONENTES EXTERNOS

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

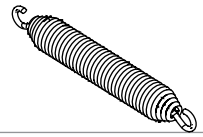
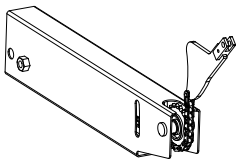
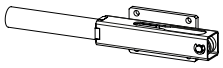
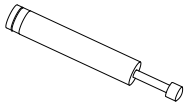
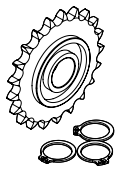
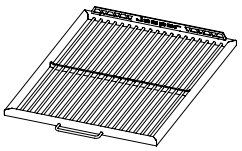
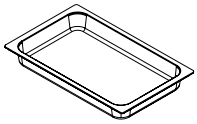
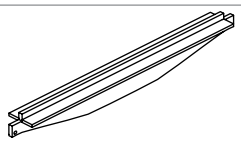
	NAME NOMBRE	**MODEL** MODELO	**REFERENCE** REFERENCIA
	Door cover STAINLESS STEEL without screws Tapa puerta INOX sin tornillos	**HJA-PLUS-S80** **HJA-PLUS-M120/L175**	**250130** **250131**
	Door cover BURGUNDY without screws Tapa puerta BURDEOS sin tornillos	**HJA-PLUS-S80** **HJA-PLUS-M120/L175**	**250133**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

4.3 EXTERNAL COMPONENTS COMPONENTES EXTERNOS

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

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

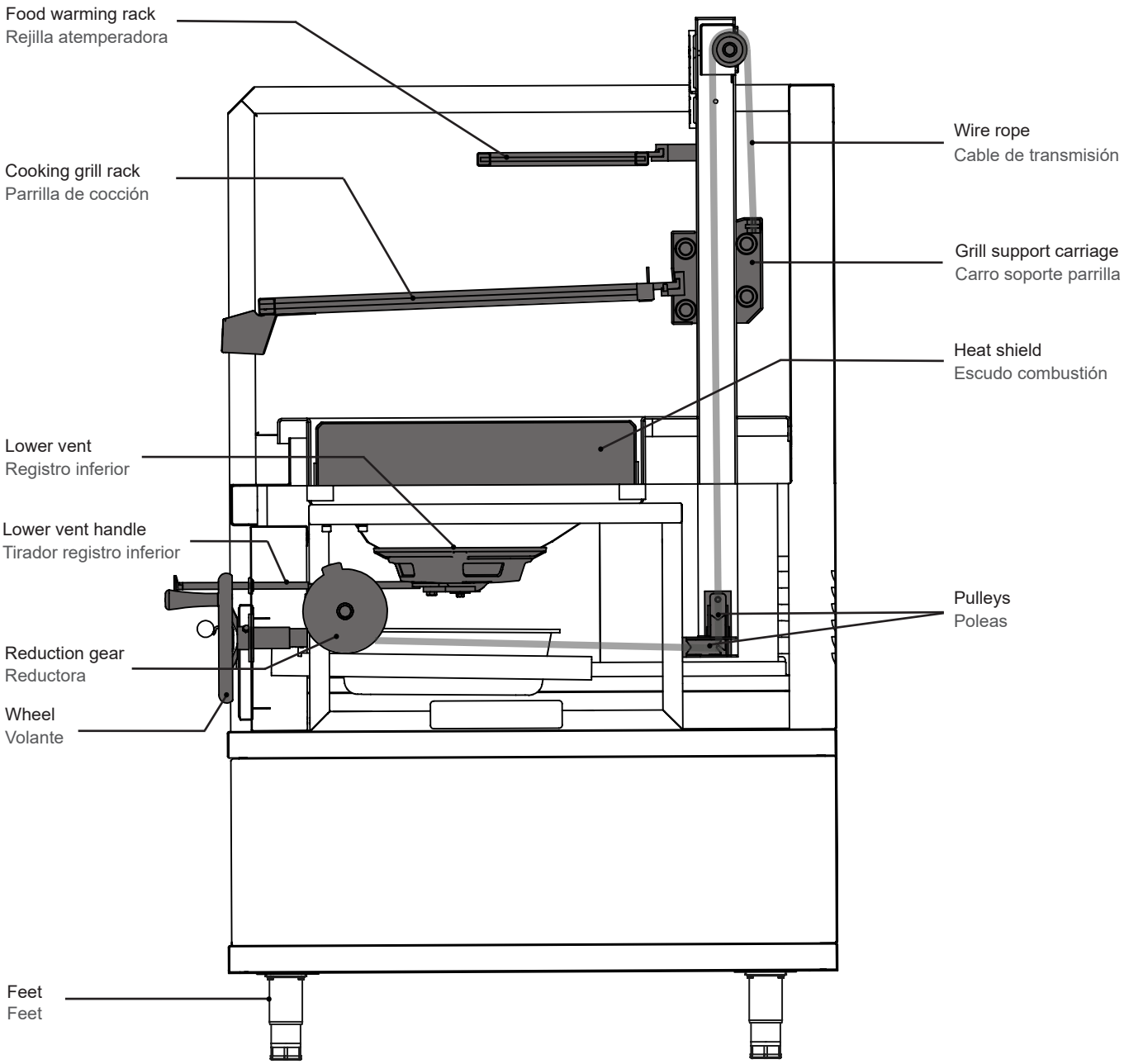
4.4 **INTERNAL COMPONENTS** COMPONENTES INTERNOS

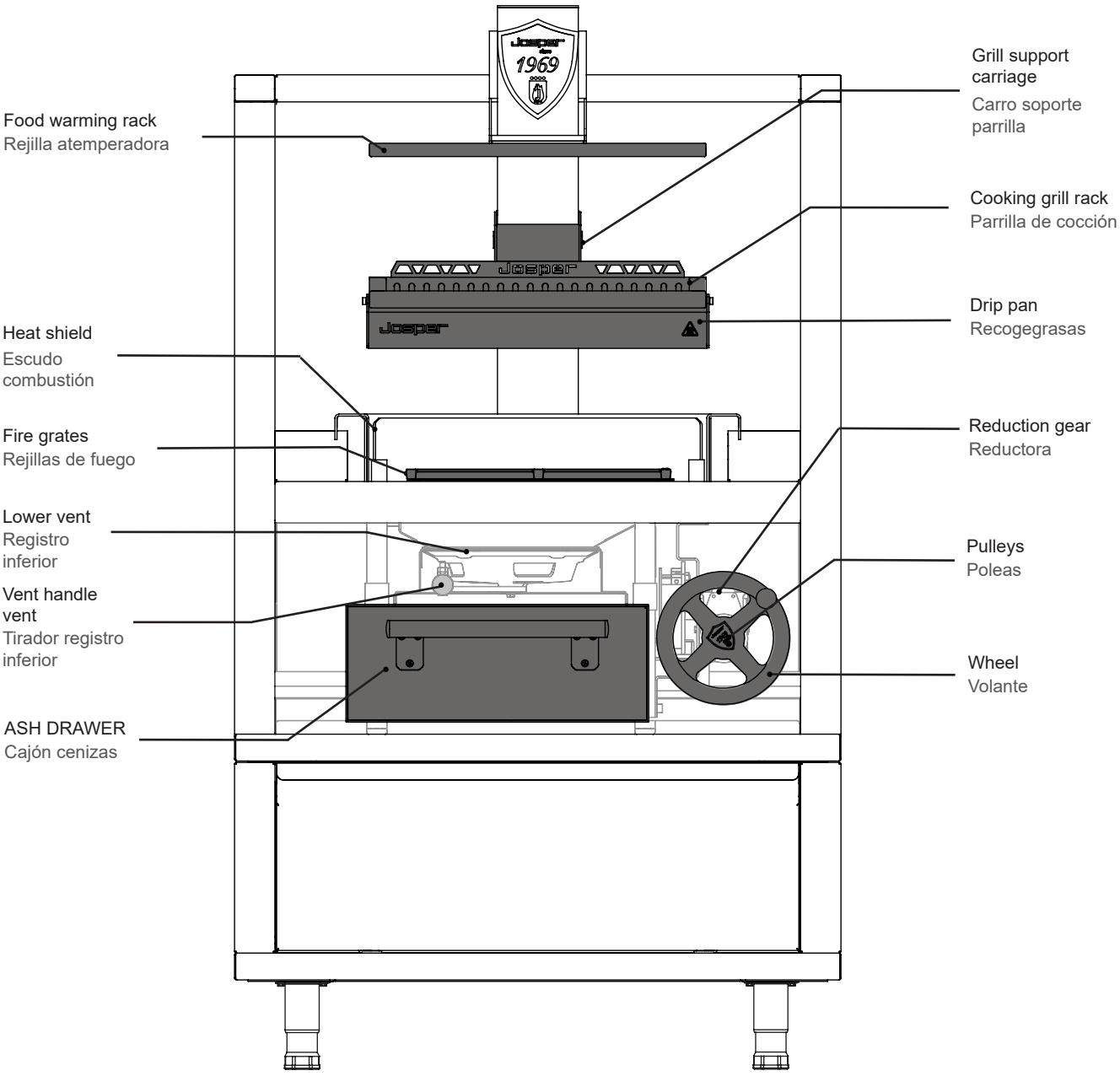
	NAME NOMBRE	**MODEL** MODELO	**REFERENCE** REFERENCIA
	Biconic springs (no grease) Muelle bicónico (sin grasa)	**HJA-PLUS-S80/M120/L175**	**250179**
	Portamuelle derecho Right spring holder	**HJA-PLUS-S80** **HJA-PLUS-M120/L175**	**270174**
	Portamuelle izquierdo. Left spring holder.	**HJA-PLUS-M120/L175**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

5. BASQUE GRILL EQUIPMENT AND EXPLODED

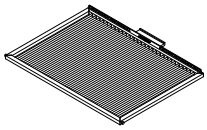
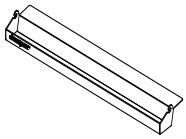
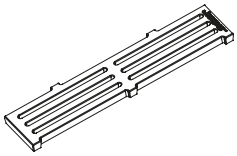
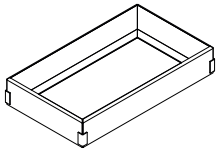
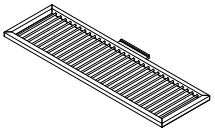
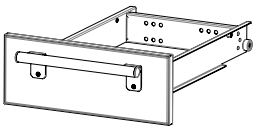
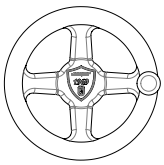
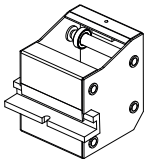
5. EQUIPO Y DESPIECE DE LA PARRILLA VASCA



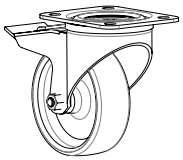
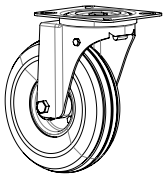
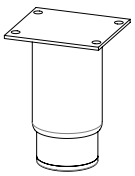

Food warming rack
Rejilla atemperadora
Cooking grill rack
Parrilla de cocción
Lower vent
Registro inferior
Lower vent handle
Tirador registro inferior
Reduction gear
Reductora
Wheel
Volante
Feet
Feet
Wire rope
Cable de transmisión
Grill support carriage
Carro soporte parrilla
Heat shield
Escudo combustión
Pulleys
Poleas


Food warming rack
Rejilla atemperadora
Heat shield
Escudo combustión
Fire grates
Rejillas de fuego
Lower vent
Registro inferior
Vent handle vent
Tirador registro inferior
ASH DRAWER
Cajón cenizas
Grill support carriage
Carro soporte parrilla
Cooking grill rack
Parrilla de cocción
Drip pan
Recogegrasas
Reduction gear
Reductora
Pulleys
Poleas
Wheel
Volante

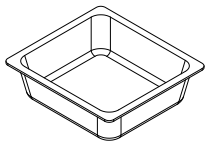
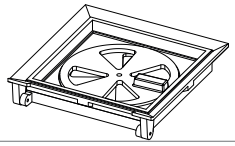
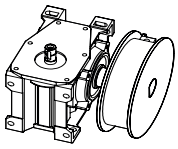
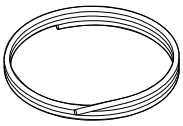
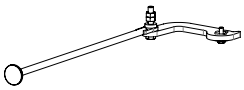
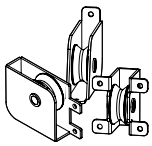
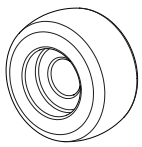
5.2 **EXTERNAL COMPONENTS** COMPONENTES EXTERNOS

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

5.2 **EXTERNAL COMPONENTS** COMPONENTES EXTERNOS

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

5.3 **INTERNAL COMPONENTS** COMPONENTES INTERNOS

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

6. INSTALLATION INSTRUCTIONS

6. INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN



6.1 **WARNINGS** ADVERTENCIAS

Consult with the professional installer the technical characteristics that the whole fume extraction system must have.
Consultar con el instalador profesional las 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 9 and 10, Cleaning and maintenance).

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

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

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

Remember to remove all plastic covers protecting the outside of the equipment before lighting it.
Recuerde retirar todos los recubrimientos plásticos que protejen el exterior del equipo antes de encenderlo

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

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

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

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

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

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

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

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

6.1 **WARNINGS** ADVERTENCIAS



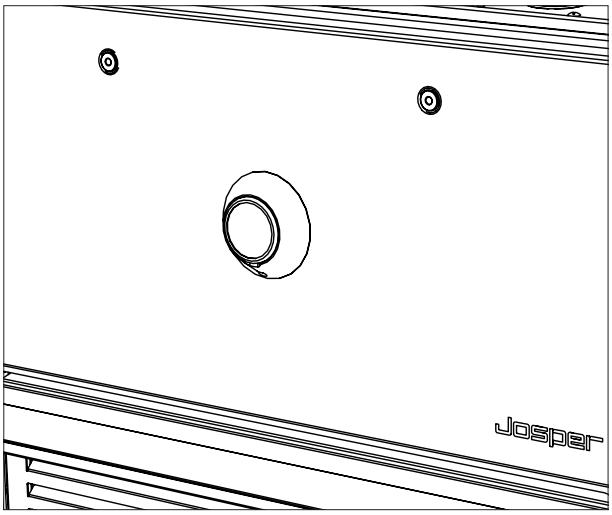
The Combo Plus travels in a large box on a standard pallet. Use a forklift or pallet truck to move it. Please take into account the weight distribution when lifting the equipment.
El Combo Plus viaja en una caja grande encima de un palet normalizado. Para moverlo emplear una carretilla elevadora o un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



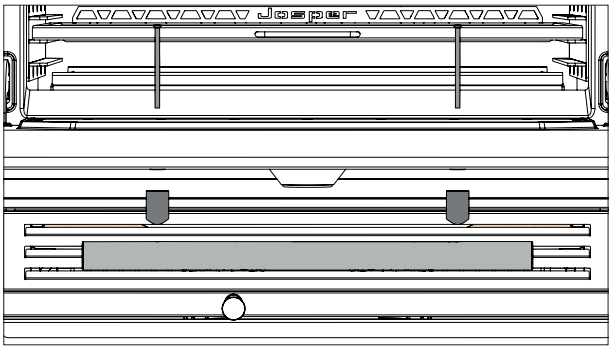
DANGER! DO NOT place any combustible material within 30 cm of the sides or on top of the Combo Plus. Although the equipment is adequately insulated, the best exterior insulation is air space. Onlly install the equipment on a non-combustible floor.
¡PELIGRO! NO colocar ningún material combustible a menos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



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

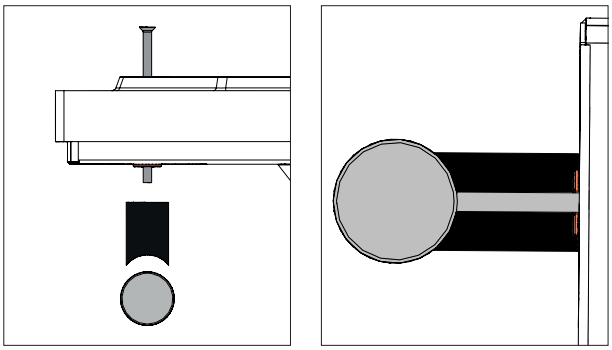


1



Install the door handle.

Instalar el tirador de la puerta.

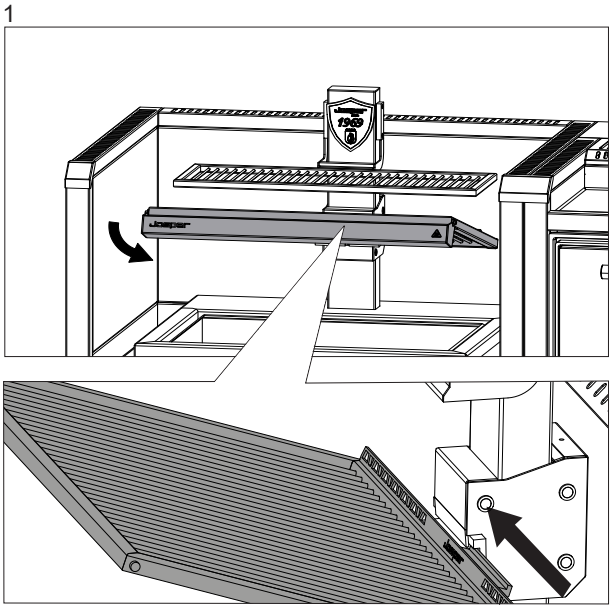


Be careful with the connectors, make sure that those are centred with the separators.

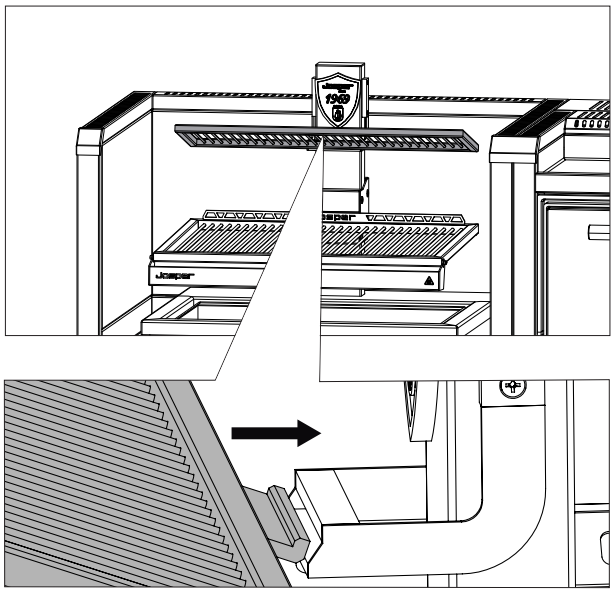
Cuidado con los conectores, asegurarse de que quedan centrados con los separadores de la puerta.

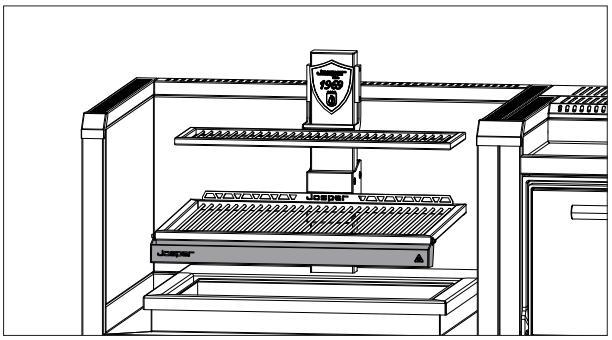
6.3 **BASQUE GRILL ASSEMBLY** MONTAJE LA PARRILLA VASCA

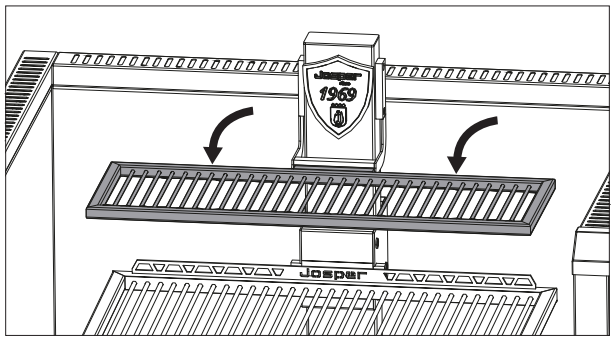
1



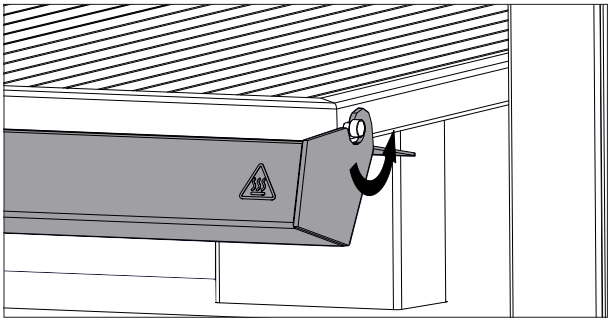
3







2

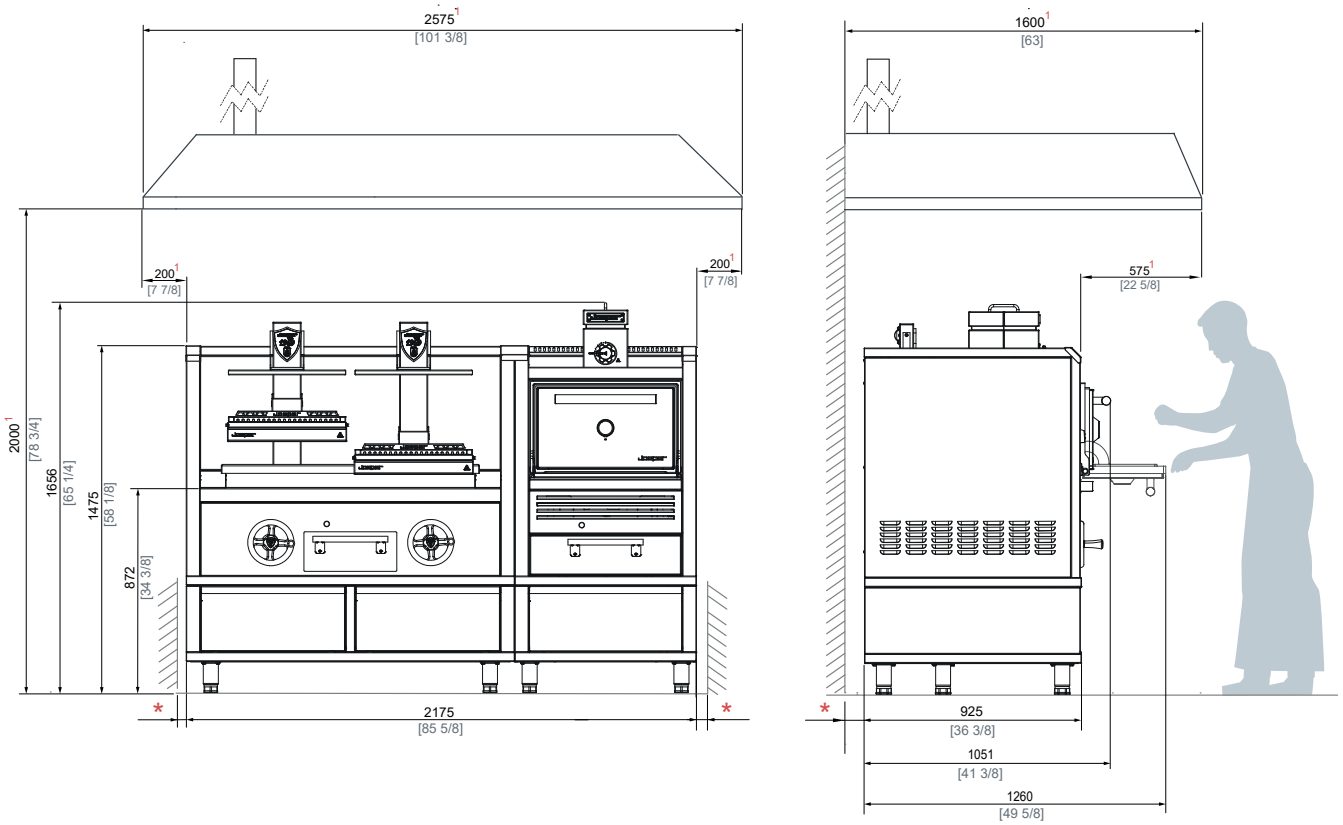


6.4 JOSPER COMBOS INSTALLATION
INSTALACIÓN COMBOS JOSPER

CVJ-50-2-1-PLUS-S

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

* Consultar con el instalador profesional las 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 VENT HOOD'S MINIMUM DIMENSIONS

2 RECOMMENDED CHEF'S WORKING SPACE

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

1 MEDIDAS MÍNIMAS RECOMENDADAS DE LA SALIDA DE HUMOS

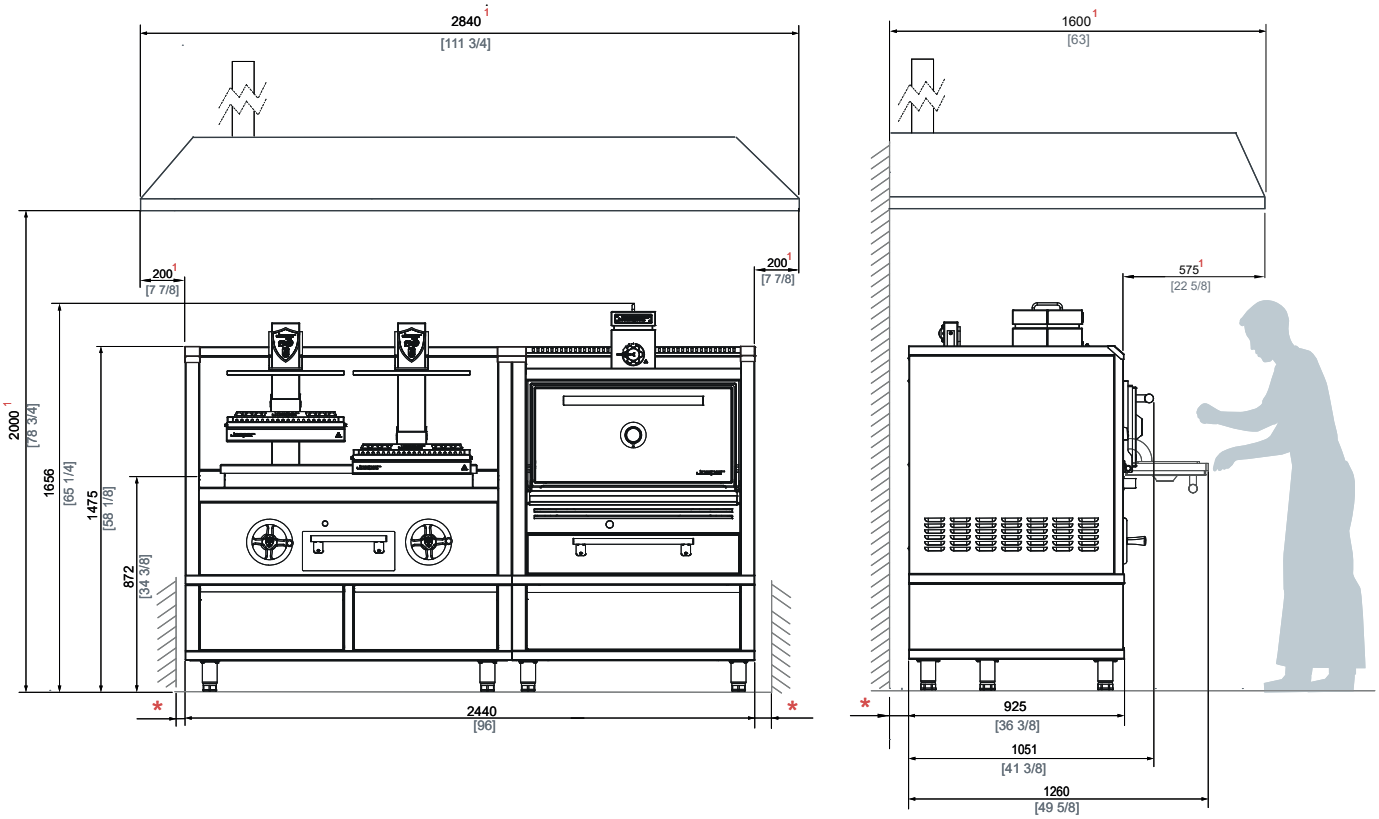
2 ESPACIO RECOMENDADO DE TRABAJO PARA EL CHEF

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

CVJ-50-2-1-PLUS-M

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

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



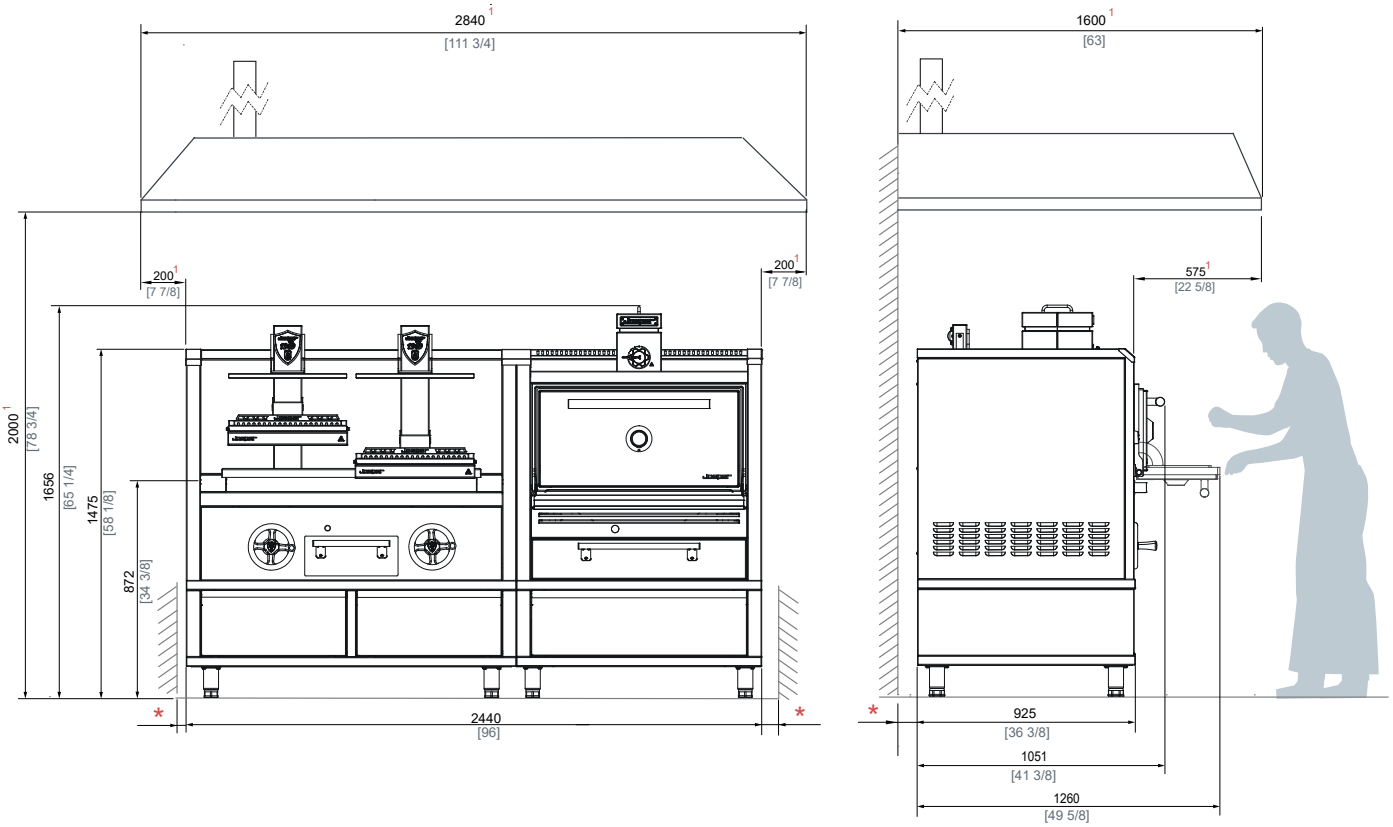
Installation of the exhaust hood in accordance with the Standard for Ventilation Control and Fire Protection of Commercial Cooking Operations, NFPA 96. The maintenance, cleaning and inspection of the extractor hood must be done accodring to the exhaust hood manufacturer's recommendations or instructions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

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

6.4 JOSPER COMBOS INSTALLATION
INSTALACIÓN COMBOS JOSPER

CVJ-50-2-1-PLUS-L

* Consult with the professional installer about the technical characteristics of the whole smoke extraction system.
* Consultar con el instalador profesional las caracteristicas técnicas que ha de tener todo el sistema de extracción de humos.



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

1 RECOMMENDED MINIMUM DIMENSIONS OF THE FLUE OUTLET

2 RECOMMENDED WORKSPACE FOR THE CHEF

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

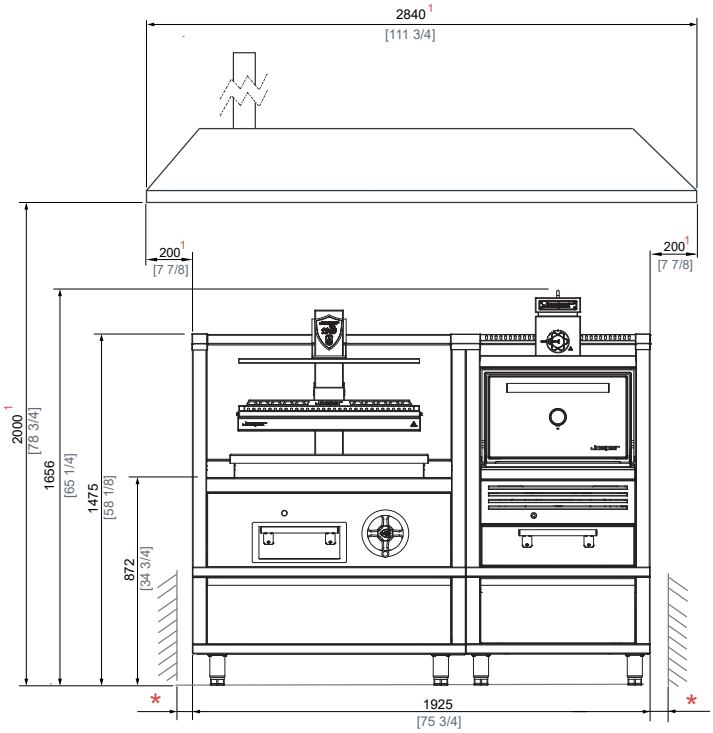
1 MEDIDAS MÍNIMAS RECOMENDADAS DE LA SALIDA DE HUMOS

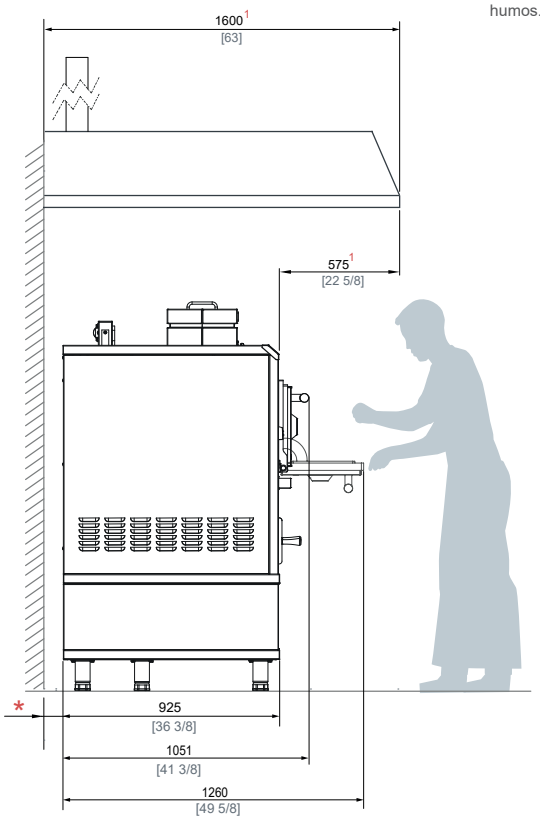
2 ESPACIO RECOMENDADO DE TRABAJO PARA EL CHEF

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

CVJ 76-1-1-PLUS-S

* Consult with the professional installer about the technical characteristics of the whole smoke extraction system.
* Consultar con el instalador profesional las caracteristicas técnicas que ha de tener todo el sistema de extracción de humos.





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

1 RECOMMENDED MINIMUM DIMENSIONS OF THE FLUE OUTLET

2 RECOMMENDED WORKSPACE FOR THE CHEF

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

1 MEDIDAS MÍNIMAS RECOMENDADAS DE LA SALIDA DE HUMOS

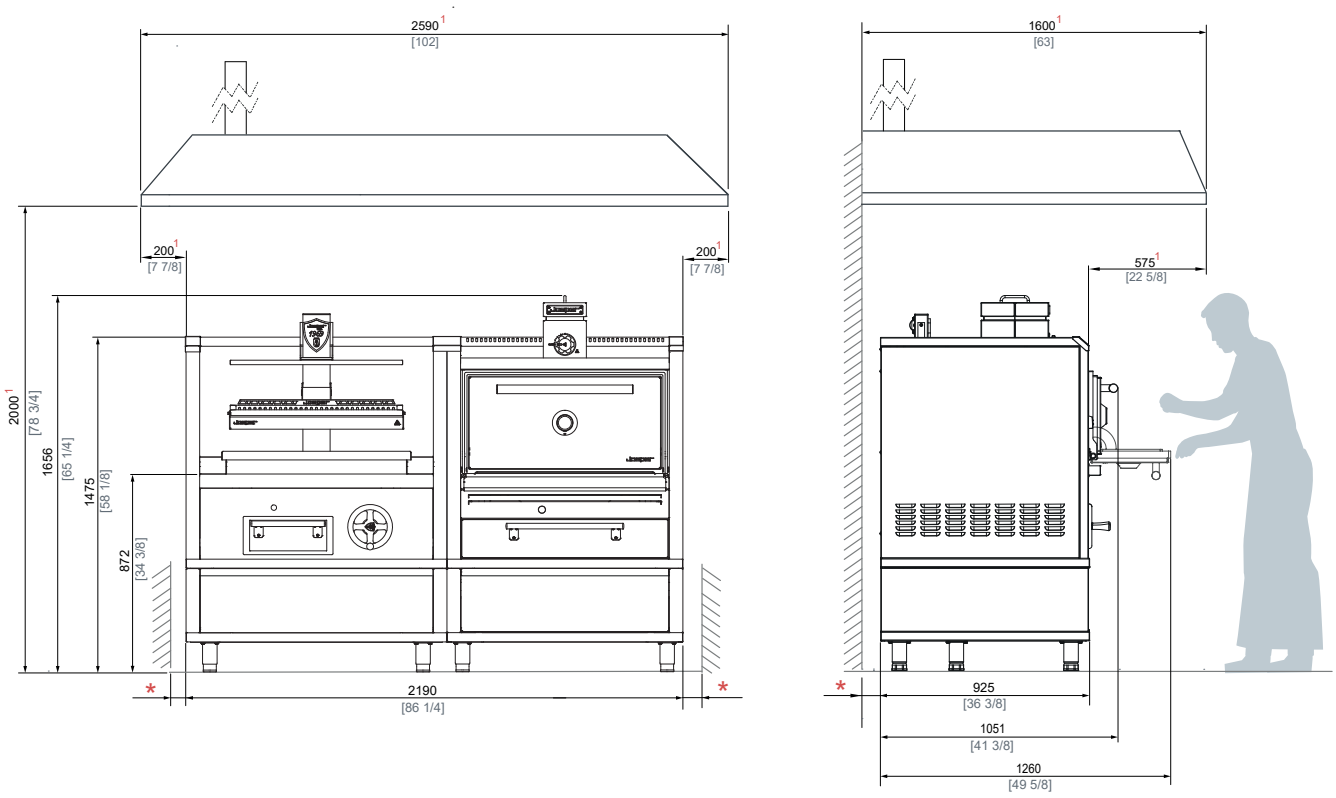
2 ESPACIO RECOMENDADO DE TRABAJO PARA EL CHEF

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

6.4 JOSPER COMBOS INSTALLATION
INSTALACIÓN COMBOS JOSPER

CVJ 76-1-1-PLUS-M

* Consult with the professional installer about the technical characteristics of the whole smoke extraction system.
* Consultar con el instalador profesional las caracteristicas técnicas que ha de tener todo el sistema de extracción de humos.



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

1 RECOMMENDED MINIMUM DIMENSIONS OF THE FLUE OUTLET

2 RECOMMENDED WORKSPACE FOR THE CHEF

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

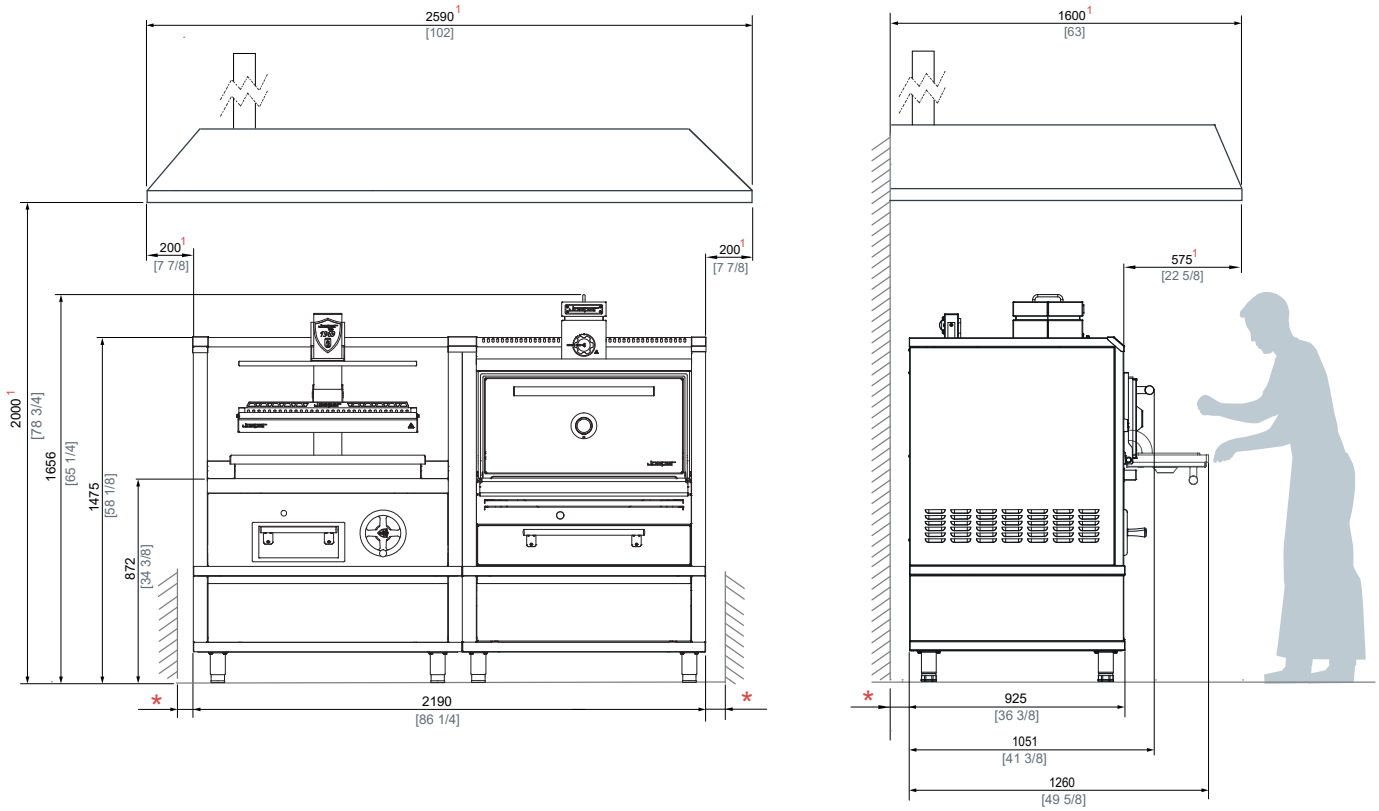
1 MEDIDAS MÍNIMAS RECOMENDADAS DE LA SALIDA DE HUMOS

2 ESPACIO RECOMENDADO DE TRABAJO PARA EL CHEF

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

CVJ 76-1-1-PLUS-L

* Consult with the professional installer about the technical characteristics of the whole smoke extraction system.
* Consultar con el instalador profesional las caracteristicas técnicas que ha de tener todo el sistema de extracción de humos.



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

1 RECOMMENDED MINIMUM DIMENSIONS OF THE FLUE OUTLET

2 RECOMMENDED WORKSPACE FOR THE CHEF

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

1 MEDIDAS MÍNIMAS RECOMENDADAS DE LA SALIDA DE HUMOS

2 ESPACIO RECOMENDADO DE TRABAJO PARA EL CHEF

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

7. OVEN USAGE INSTRUCTIONS

7. INSTRUCCIONES DE USO DEL HORNO



7.1 **WARNINGS** ADVERTENCIAS



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

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



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

¡CUIDADO! Utilice sólo carbón vegetal como combustible. La combustión del carbón vegetal produce emisiones de 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.

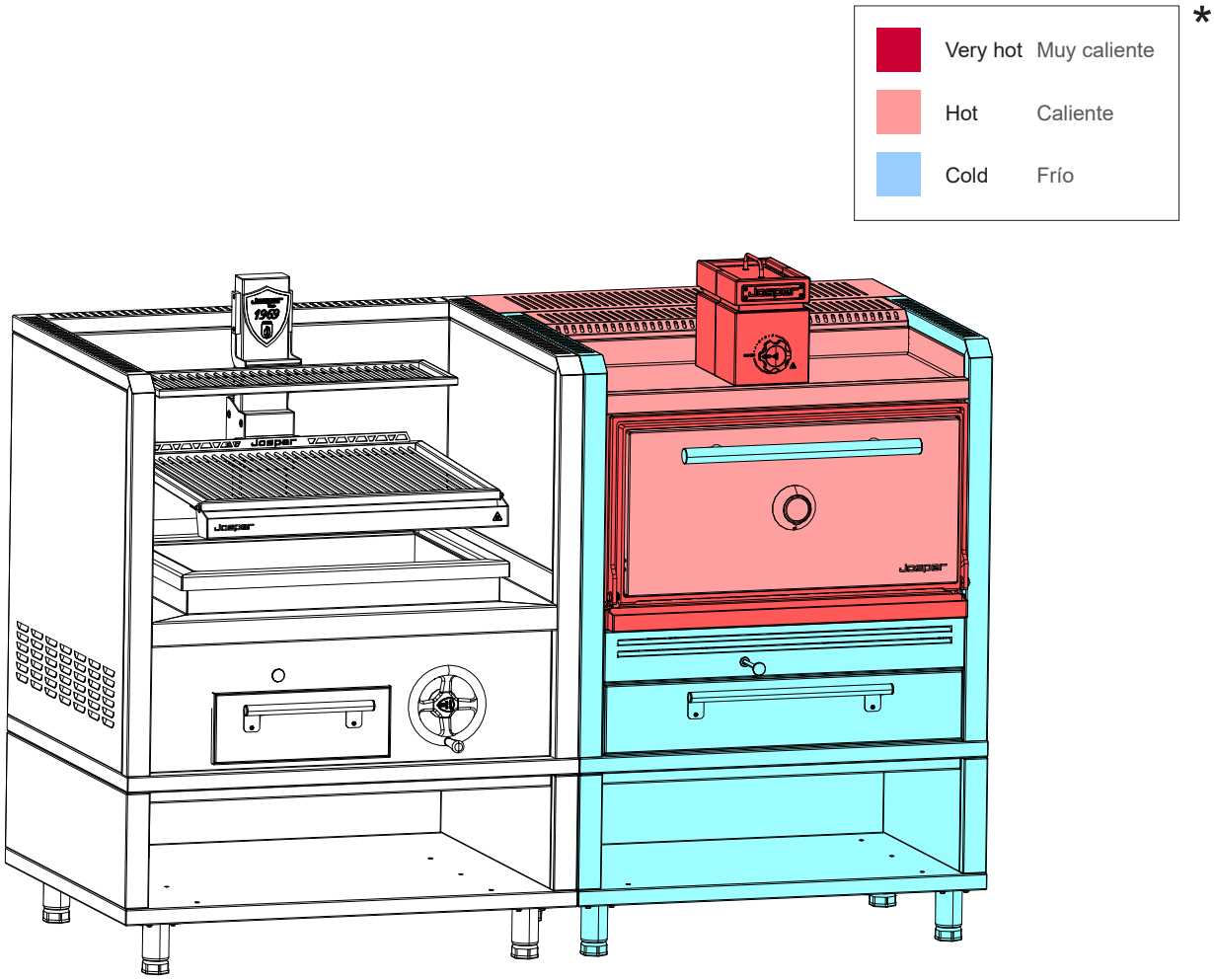
Antes de proceder a la primera cocción de alimentos, encender el horno dos veces para que se carbonice cualquier residuo de recubrimiento o protector industrial de superficies que pueda quedar.

7.1 **WARNINGS** ADVERTENCIAS

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

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

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

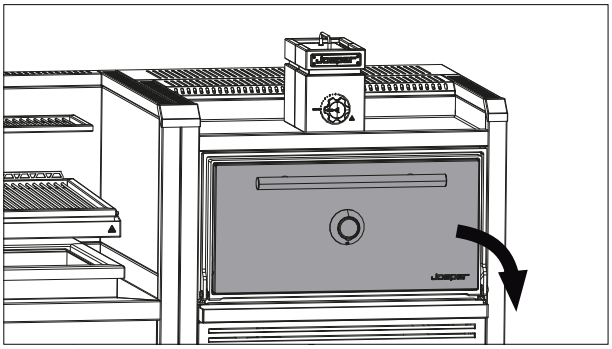


The temperature reached in the different parts of the oven will depend on the ambient conditions, the time use of the oven and the quantity and quality of the charcoal.

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

7.2 CHARCOAL LOADING CARGA DEL CARBÓN

1



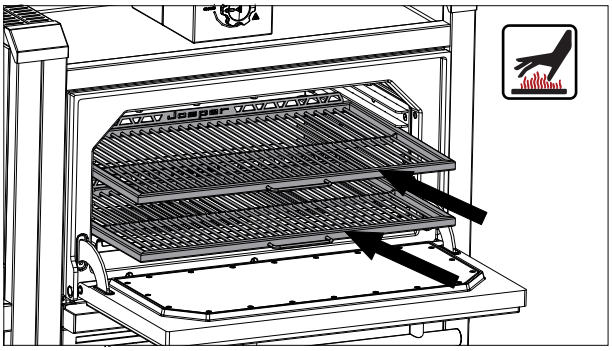
Turn on the upper vent before loading the charcoal in order to remove any suspended charcoal particles.

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

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

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

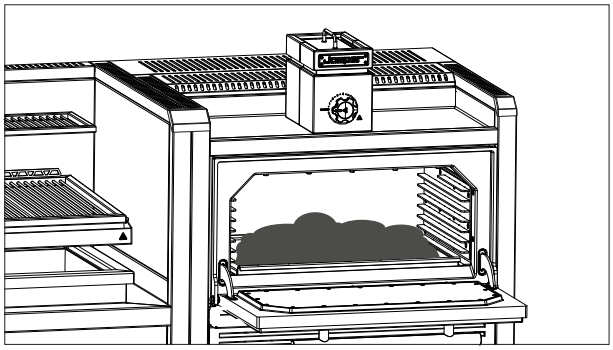
2



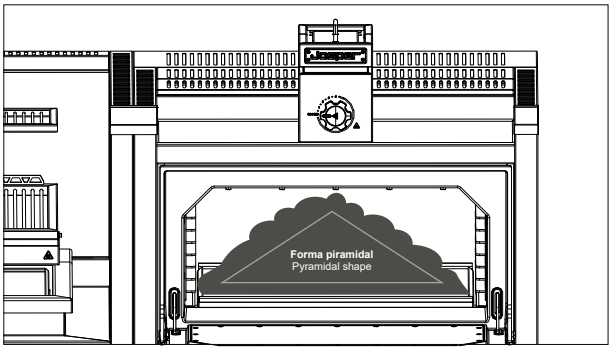
CAUTION! The grills do not have an outlet lock, while cooking do not extract the grills more than 2/3 of its depth.

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

3



4



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

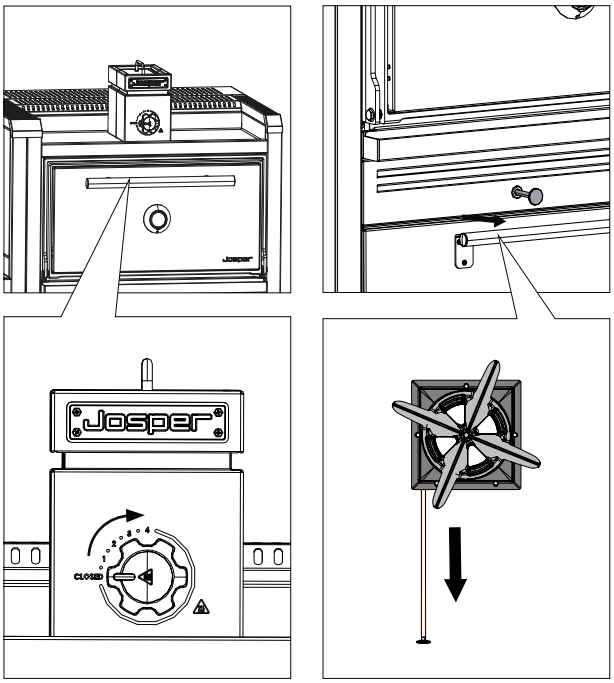
Abrir la puerta, sacar las parrillas y cargar el carbón dentro del horno en forma piramidal.

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

Recuerde que la combustión del carbón vegetal produce emisiones de 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

7.3 **OVEN FIRE-UP** ENCENDIDO DEL HORNO

1



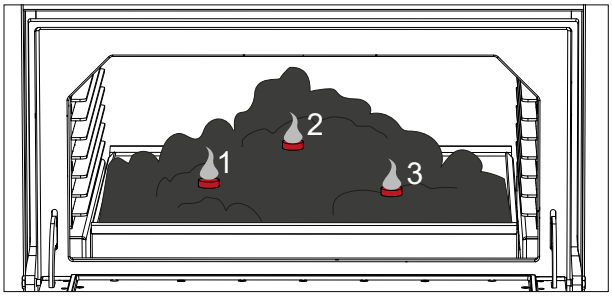
Fully open the upper and lower vents.

Abrir el registro superior y el inferior completamente.

Use the Josper tongs to drive the upper vent.

Accionar el registro superior haciendo uso de las pinzas Josper.

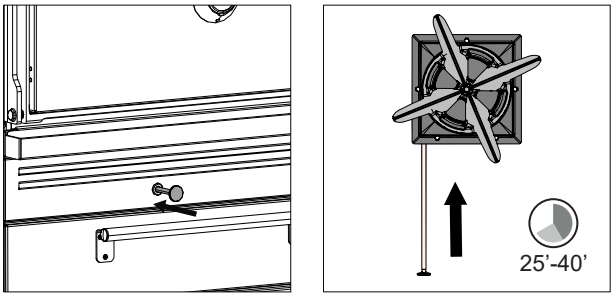
2



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

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

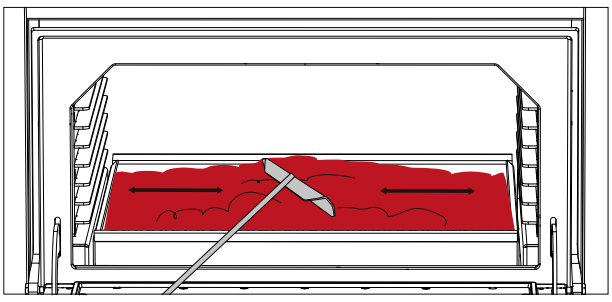
3



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

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

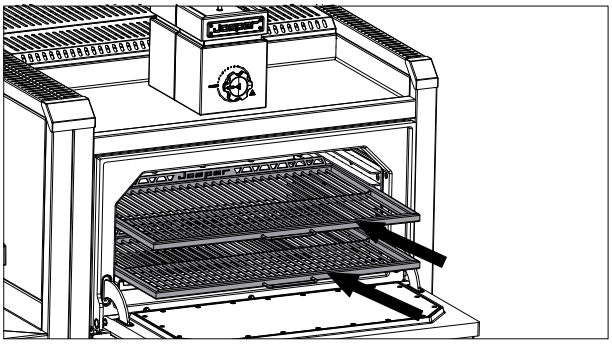
4



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

Abra la puerta y asegúrese de que el carbón 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.

7.4 READY TO COOK LISTO PARA BRASEAR

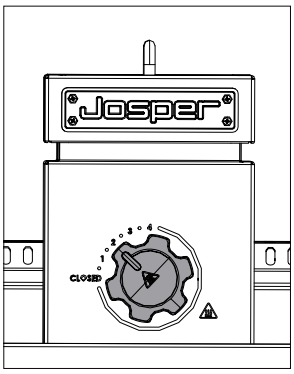


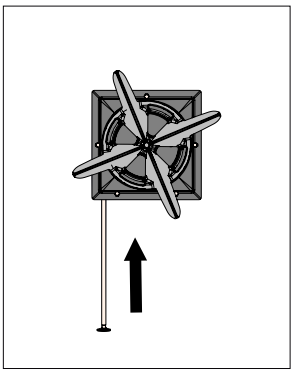
CAUTION! The grills do not have an outlet lock, while cooking do not extract the grills more than 2/3 of its depth.

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

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

Colocar una o dos parrillas deslizándolas por las guías.



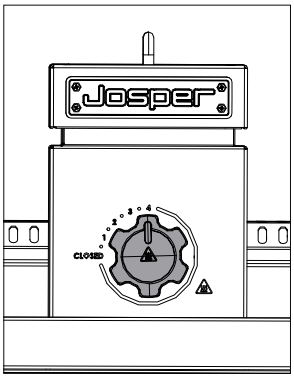


While using the oven the upper vent must be open at 3 or 4 points. And the lower vent must be closed at all times.

Mientras se utiliza el horno el registro superior debe estar parcialmente abierto. Y el inferior debe permanecer cerrado en todo momento.

Use the Josper tongs to drive the upper vent.

Accionar el registro superior haciendo uso de las pinzas Josper.



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

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

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

Si no hay 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.

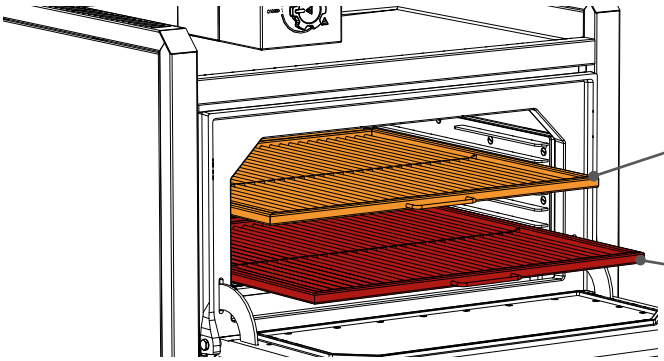
When cooking foods that release a lot of grease, flames may occur inside the cavity. Make sure you always have the upper vent open and carefully open the door to handle the food. If you want to extinguish the flames, close the upper and lower vents until they are drowned, never try to extinguish the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

7.4 READY TO COOK LISTO PARA BRASEAR

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

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



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

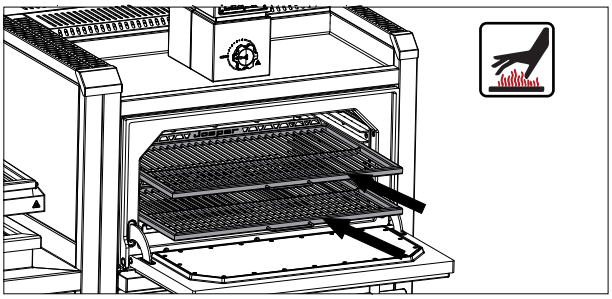
TEMP (ºF) TEMP (ºC)	FUNCTION FUNCIÓN	TYPE OF BROILING TIPO DE BRASEADO	RESULT RESULTADO
662 ºF **350 ºC**	Fire up, flame phase Encendido fase llama	Singed Roasted Soflamados Escalivados	Scents Aromas
662 ºF **350 ºC**	High temperature Alta temperatura	Bleached Sauté Stir-fry Marked Blanqueados Rehogados 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 use temperature, the food will obtain a higher smoke scent.

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

7.5 RELOAD OF THE EQUIPMENT RECARGA DEL EQUIPO

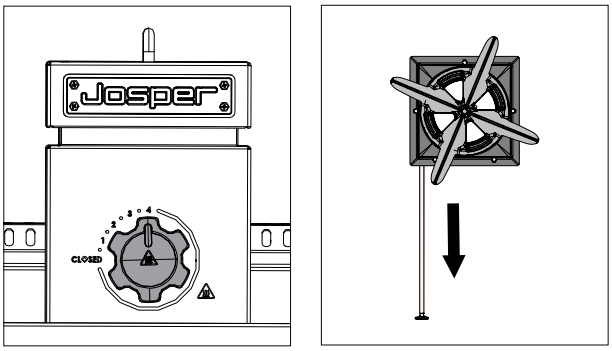
1



Turn on the upper vent before loading the charcoal in order to remove any suspended charcoal particles.
Encender la campana antes de realizar la carga de carbón, para extraer las posibles partículas de carbón que queden en suspensión.

Open the door and remove the grill racks.
Abrir la puerta y extraer las parrillas.

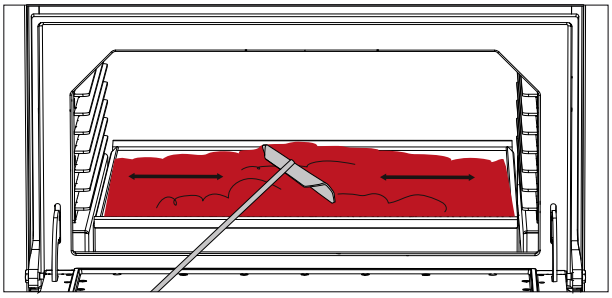
2



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

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

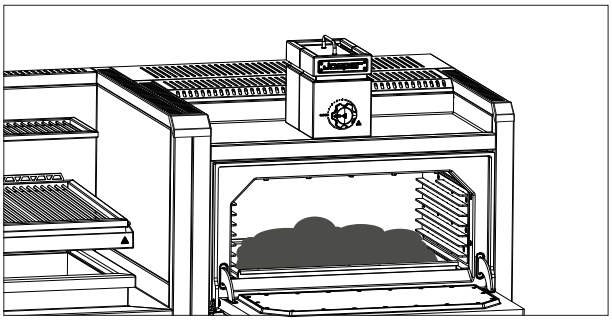
3



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

Stir the existing charcoal with the firepoker to revive it.
Remover las brasas existentes con el atizador para reavivarlas.

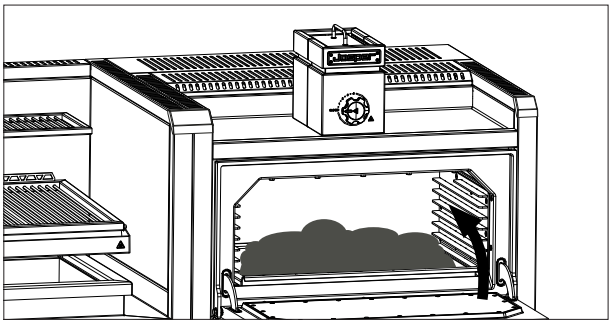
4



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

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

5

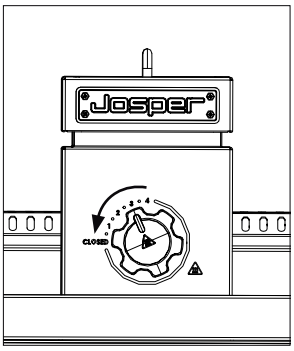


CAUTION! If the charcoal container is flammable, be careful with burning embers.
¡CUIDADO! Si el envase del carbón es inflamable, vigile con las brasa encendidas.

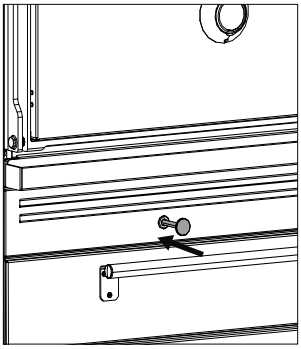
Close the door to get the oven ready to cook.
Cierra la puerta para preparar el horno para cocinar.

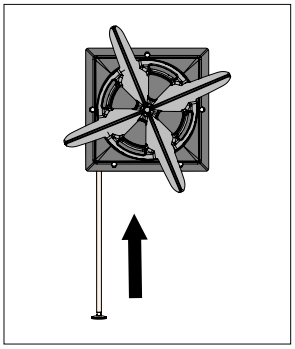
7.6 AFTER COOKING DESPUÉS DE COCINAR

1



2





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

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

AFTER COOKING:
DESPUÉS DE COCINAR:

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

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

8. BASQUE GRILL USAGE INSTRUCTIONS

8. INSTRUCCIONES DE USO DE LA PARRILLA VASCA



8.1 **WARNINGS** ADVERTENCIAS

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

¡CUIDADO! Utilice sólo carbón vegetal como combustible. La combustión del carbón vegetal produce emisiones de 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.

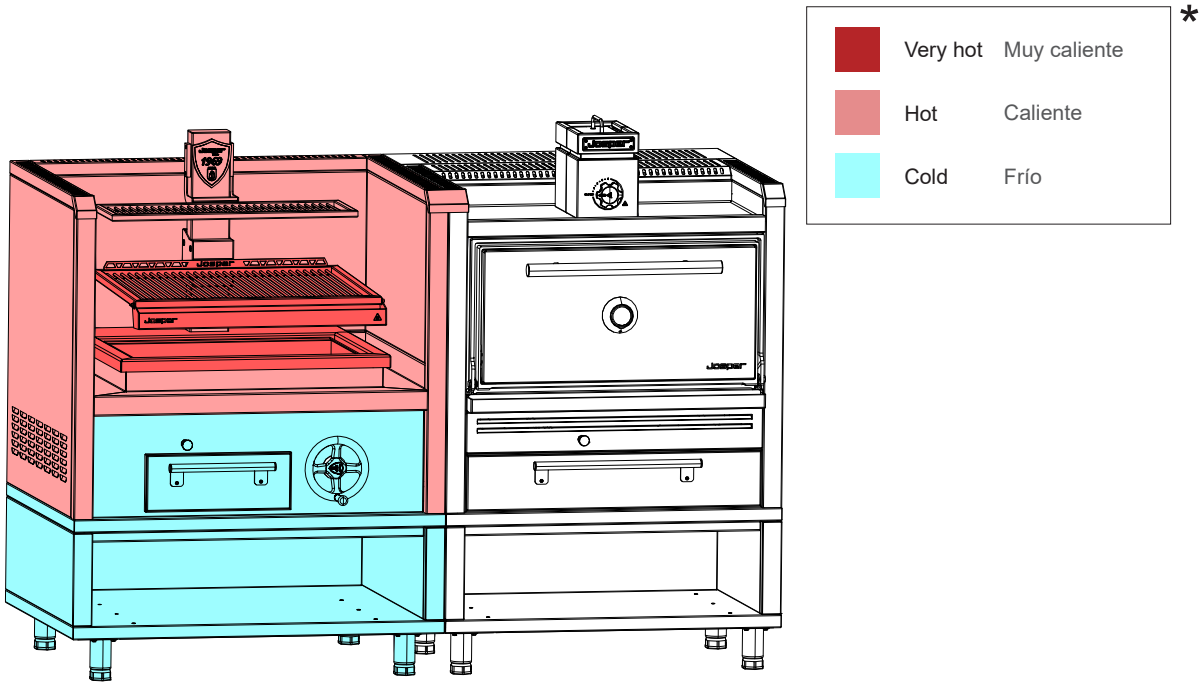
Remember that all accessible surfaces in the equipment are at high temperatures. Use insulating gloves or tongs when handling the oven grill racks to avoid burns. Do not touch the equipment with unprotected hands.

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

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

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

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

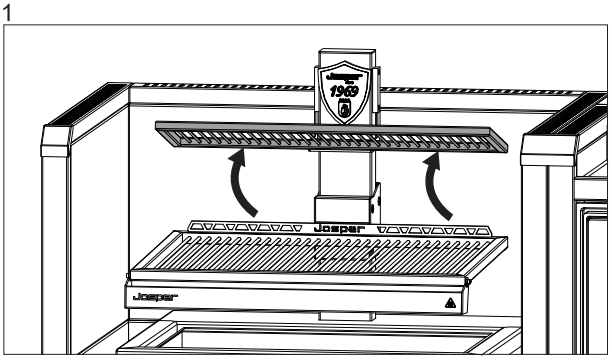


* The temperature reached by the different parts of the grill will depend on the ambient conditions, the length of time the grill has been in use and the quantity and quality of charcoal.

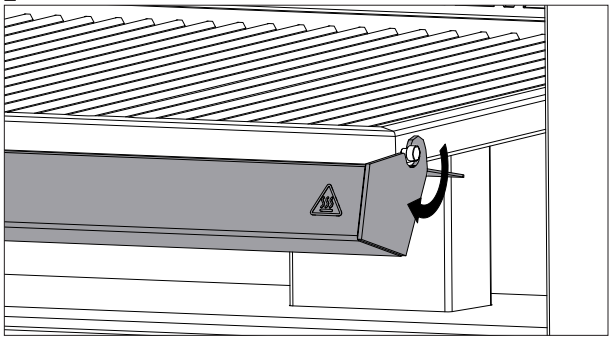
La temperatura alcanzada en las diferentes partes de la parrilla dependerá de las condiciones ambientales, el tiempo que lleve en uso la parrilla y la cantidad y calidad de carbón.

8.2 **CHARCOAL LOADING** CARGA DEL CARBÓN

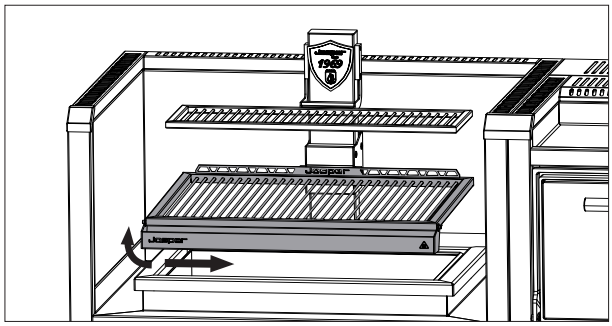
1



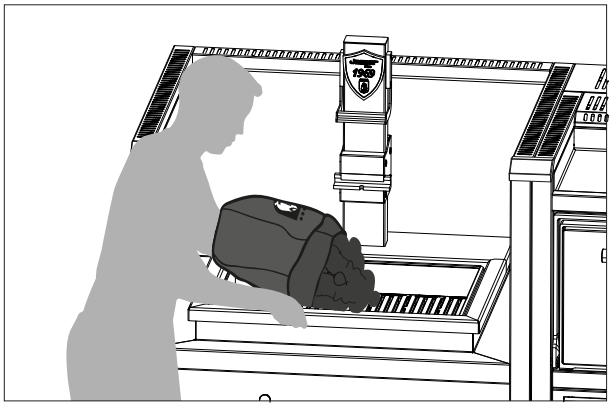
2

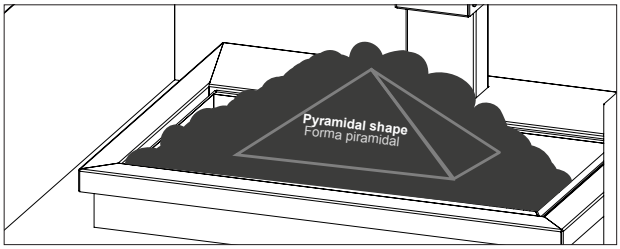


3



4





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

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

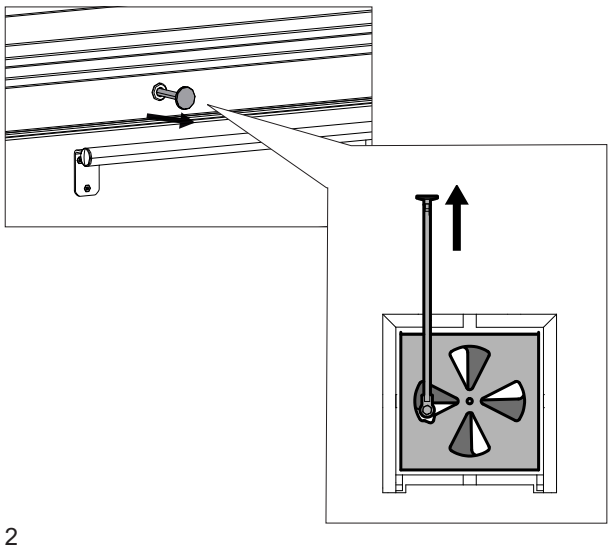
Turn on the upper vent before loading the charcoal in order to remove any suspended charcoal particles.
Encender la campana antes de realizar la carga de carbón, para extraer las posibles partículas de carbón que queden en suspensión.

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

Recuerde que la combustión del carbón vegetal produce emisiones de 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

8.3 **GRILL FIRE-UP** ENCENDIDO DE LA PARRILLA

1



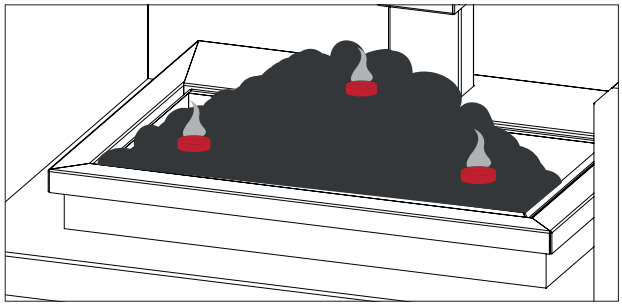
CAREFUL! The whole firing-up process must be carried out without the grill rack or any utensils or cookware over the Basque Grill.

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

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

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

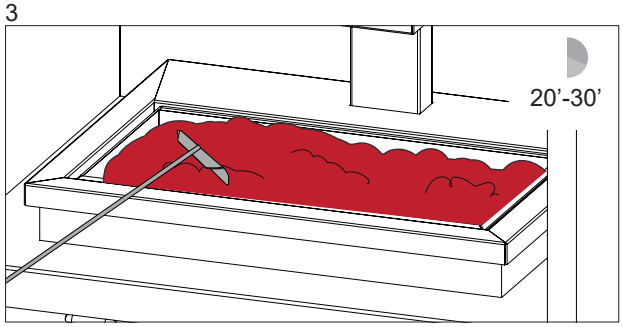
2



Place the firelighters in three different locations.

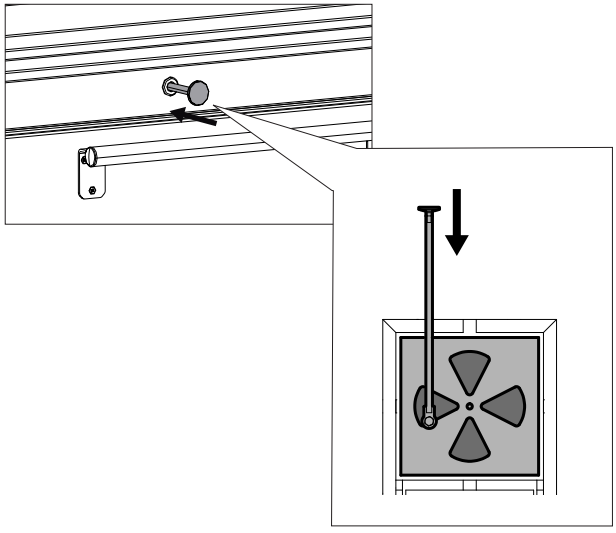
Colocar las pastillas de encendido en tres puntos diferentes.

3



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

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



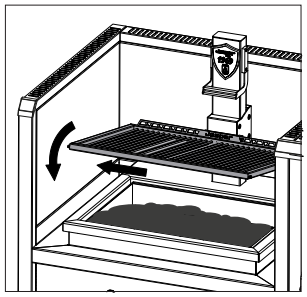
Remember that charcoal combustion produces carbon monoxide emissions. Ensure proper ventilation of the room and optimal functioning of the fume extraction system to avoid dangerous accumulations for people and animals.

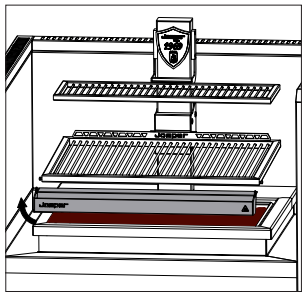
La combustión del carbón vegetal produce emisiones de monoxido de carbono. Asegure una correcta ventilación del local y un optimo funcionamiento del sistema de extracción de humos para evitar acumulaciones peligrosas para las personas y animales.

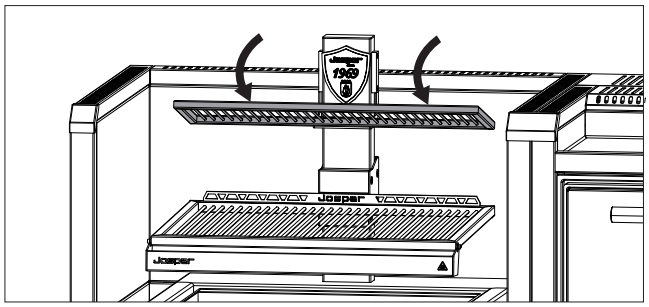
Close the lower vent.

Cerrar el tiro inferior.

4







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

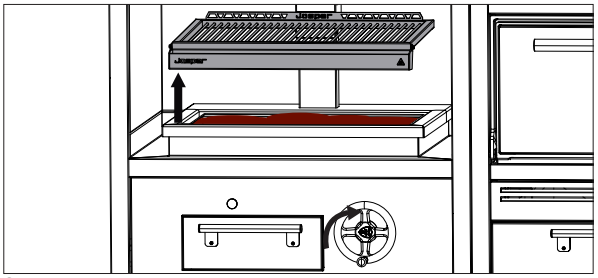
Volver a colocar la parrilla, el recogegrasas y el atemperador.

8.4 RELOAD OF THE EQUIPMENT RECARGA DEL EQUIPO

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

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

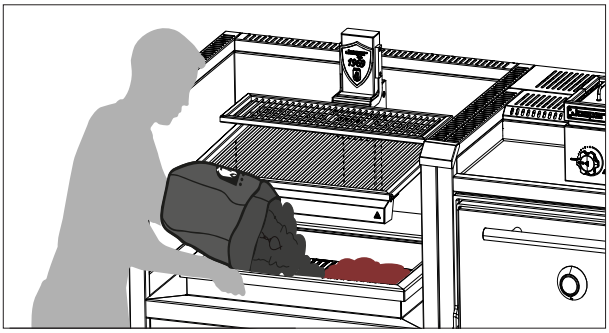
1



Raise the grill rack to its highest position, using the wheel.

Subir la parrilla hasta la posición más alta, usando el volante.

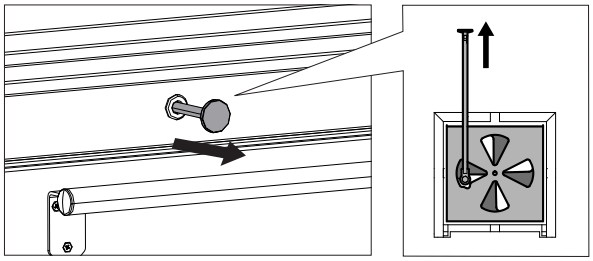
2



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

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

3



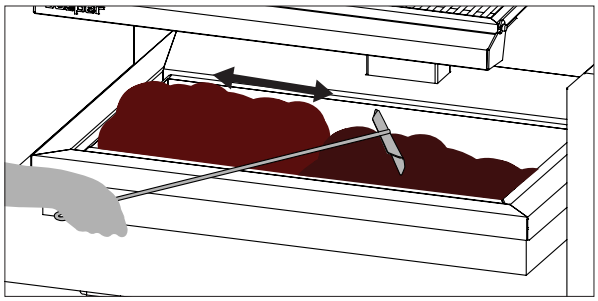
Turn on the upper vent before loading the charcoal in order to remove any suspended charcoal particles.

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

Open the lower vent and lower the grill rack.

Abre el tiro inferior y baja la parrilla.

4



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

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

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

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

AFTER COOKING:

DESPUÉS DE COCINAR:

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

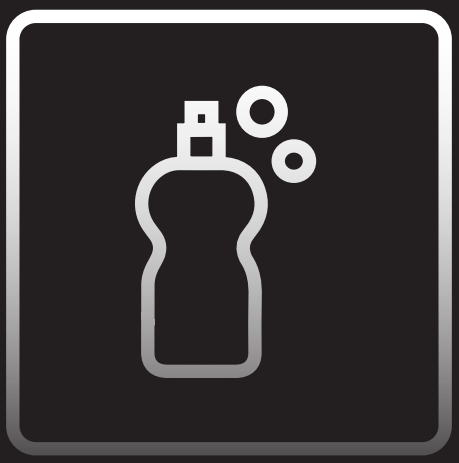
Nunca apagar la Parrilla Vasca con agua ni líquidos. El carbón se consume solo.

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

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

9. OVEN CLEANING AND MAINTENANCE

9. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DEL HORNO



9.1 **WARNINGS** ADVERTENCIAS



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

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



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

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



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

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



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

NO utilice agua ni hidrolimpiadoras para limpiar el horno.



If the oven will NOT be used during a period of time, grease the 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.



In ovens without wheels, use a hydraulic transpallet system to move the oven and carry out periodic cleaning of the installation. Handle the oven very carefully taking into account possible floor slopes. Do not pull the handle of the oven door.

En los hornos sin ruedas emplear un sistema hidraulico tipo transpalet para mover el horno y realizar las limpiezas periodicas de la instalación. Manipular el horno con mucho cuidado teniendo en cuenta las posibles pendientes del suelo. No tire del tirador de la puerta del horno.



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

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



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

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

CLEANING SYMBOLS:
SÍMBOLOS DE LIMPIEZA:



Clean with grease remover and a brush.

Limpiar con quitagrasa y cepillo.



Clean with grease remover and wet cloth.

Limpiar con quitagrasa y trapo húmedo.



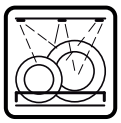
Clean with wirebrush.

Limpiar con cepillo metálico.



Do NOT use water nor put in dishwasher.

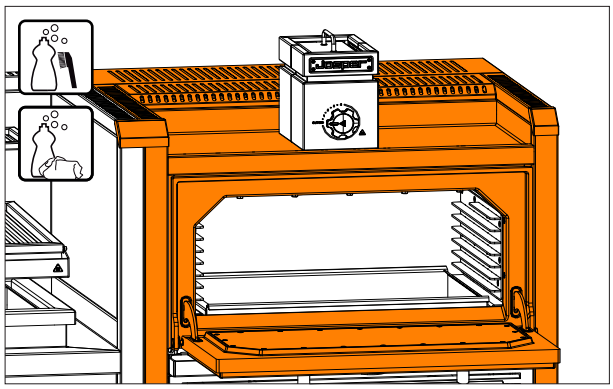
NO usar agua ni poner en el lavavajillas.



Put in dishwasher.

Usar lavavajillas.

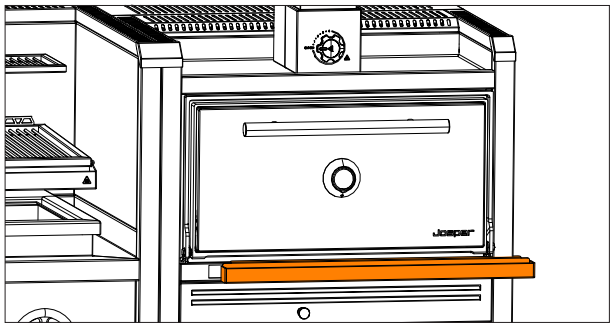
COUNTER DOOR, DOOR FRAME AND EXTERIOR
CONTRAPUERTA, MARCO Y EL EXTERIOR



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

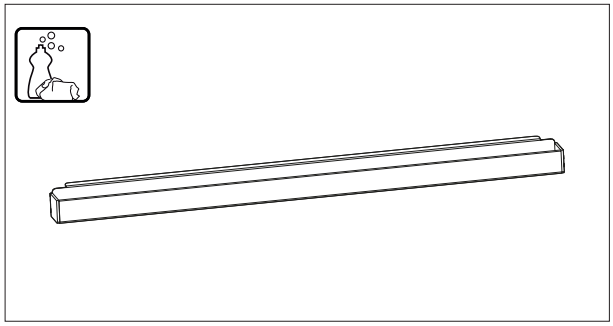
Limpiar bien todo el marco usando un cepillo, sobre todo los lugares dónde se acumula más grasa durante la cocción. Y el exterior del horno usando un trapo húmedo.
Realizar esta acción al inicio de cada uso.

GREASE TRAY
RECOGEGRASAS

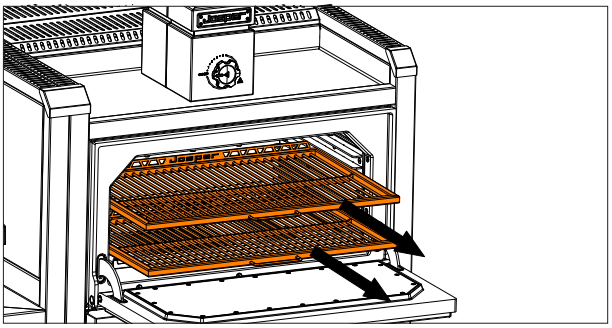


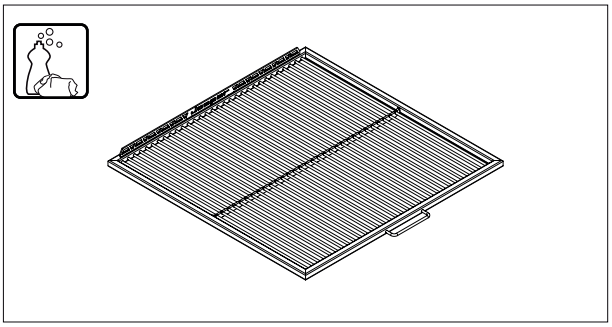
Push upwards to disengage it and slide it out to the side.

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



GRILLRACKS
PARRILLAS





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

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

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

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

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

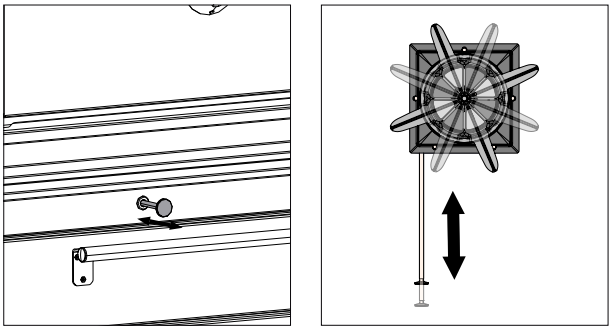
Los soportes para bandejas estan compuestos por dos piezas. Asegurese que quedan correctamente ensambladas y centradas en el posicionador situado **en la parte superior del horno antes de su uso**

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

ASH DRAWER
CAJÓN CENIZAS

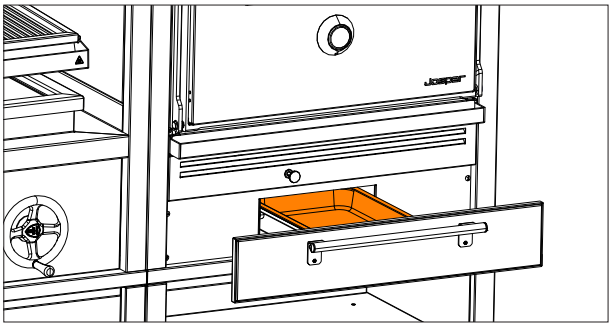
1



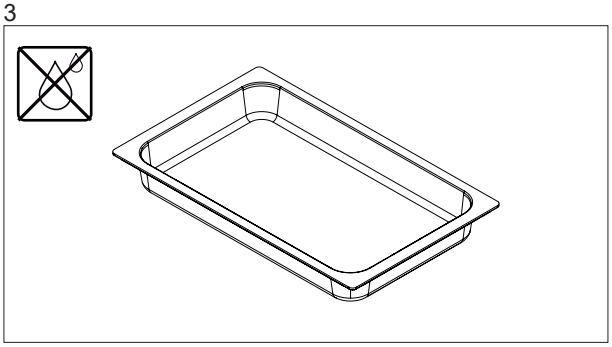
Open and close the lower vent repeatedly so that the blades clean the chute and the ash falls into the drawer.

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

2



3



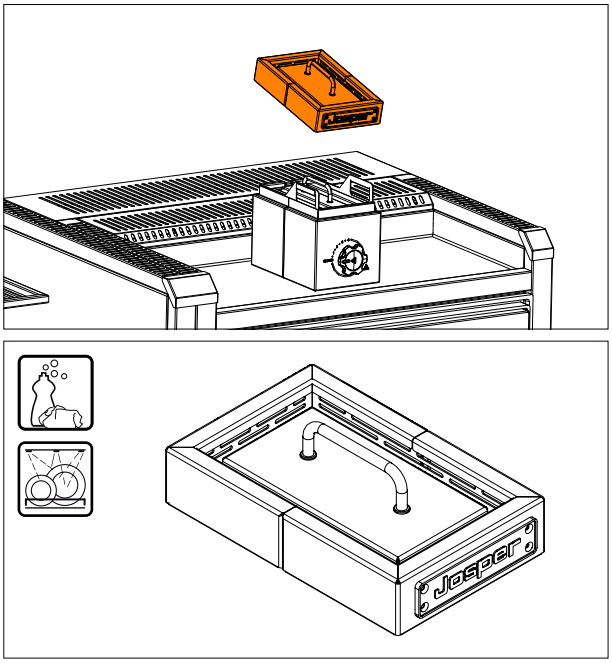
Dry all parts of the oven completely before using it after cleaning.
Secar completamente todas las partes del horno antes de usarlo tras el lavado.

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

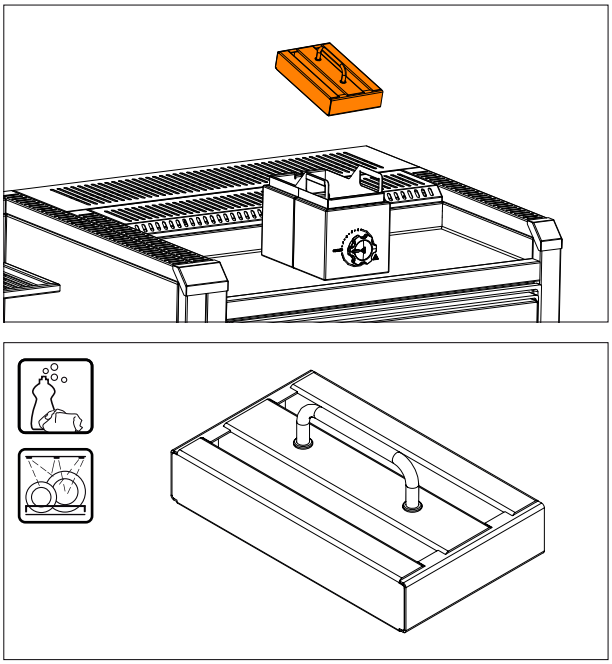
Eliminación de las cenizas- Las cenizas deberán ser recogidas en un contenedor de metal con un cierre de seguridad. El contenedor cerrado deberá estar situado sobre un suelo no combustible, lejos de cualquier material combustible, mientras se espera su enfriamiento. La eliminación de las cenizas tendrá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

HEAT SINK AND FIREBREAK FILTER
DISIPADOR Y FILTRO CORTAFUEGOS

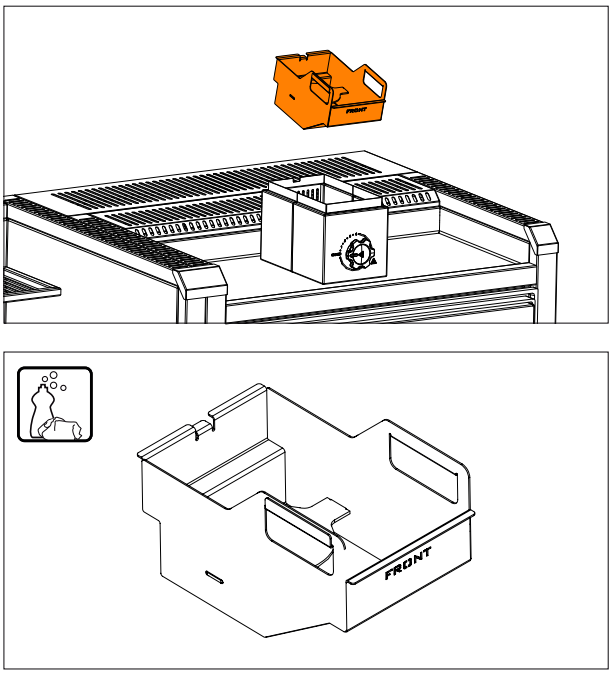
1



2



3



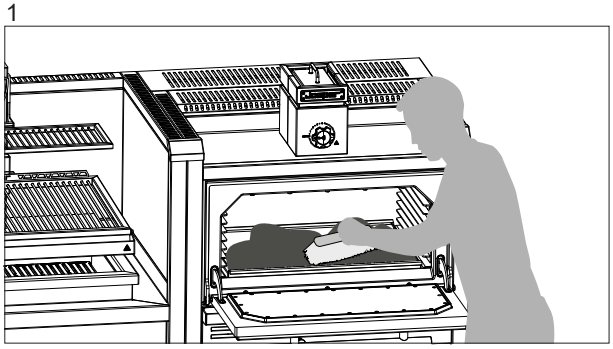
Dry all parts of the oven completely before using it after cleaning.
Secar completamente todas las partes del horno antes de usarlo tras el lavado.

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

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

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

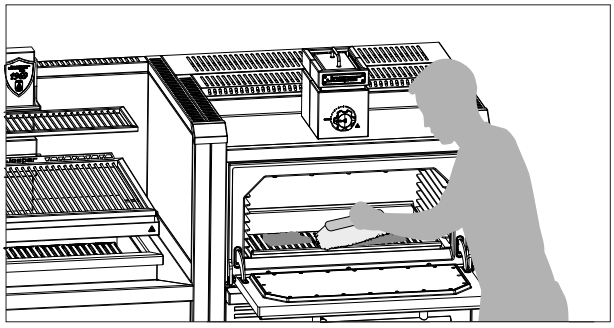
1



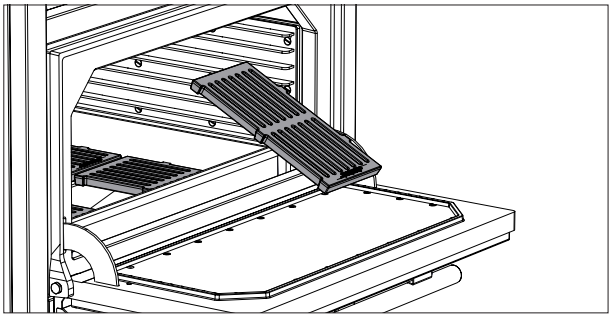
Remove the cold ashes using a bristle brush to push them down, and send them to the ash drawer.

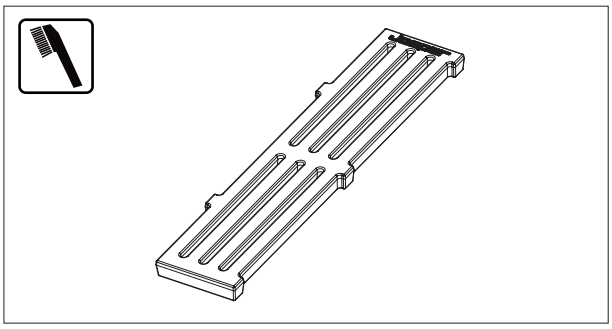
Sacar las cenizas frías usando un cepillo metálico para hacer que bajen al cajón de las cenizas.

2



3





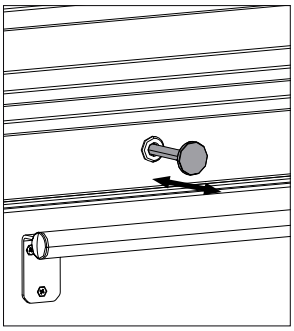
Wait for the iron to cool down before cleaning the fire grates with water. In order to remove the dirt from the enamel, they must be heated again.

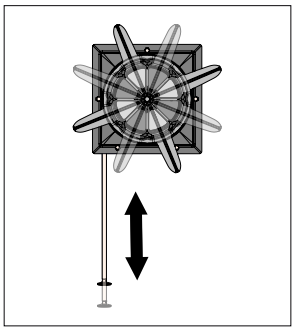
Esperar a que se enfríe el hierro para la limpieza con agua de las rejillas de fuego. Para despegar la suciedad del esmalte se les debe dar calor de nuevo.

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

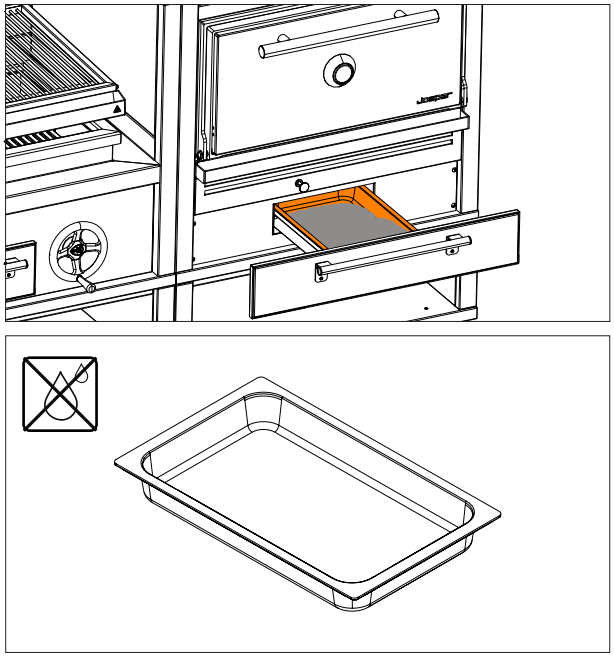
No exponerlas las rejillas a cambios bruscos de temperatura. Para su correcta limpieza esperar a que se enfríen después de su uso.

4





5



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

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

10. BASQUE GRILL CLEANING AND MAINTENANCE

10. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DE LA PARRILLA VASCA



10.1 **WARNINGS** ADVERTENCIAS



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

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



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

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



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

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



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

NO utilice agua ni hidrolimpiadoras para limpiar la Parrilla Vasca



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

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



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

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



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

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

Cleaning symbols:

Símbolos de limpieza:



Clean with a grease remover and brush.

Limpiar con quitagrasa y cepillo.



DO NOT use water or put in a dishwasher.

NO usar agua ni poner en el lavavajillas.



Clean with a grease remover and damp cloth.

Limpiar con quitagrasa y trapo húmedo.



Put in a dishwasher.

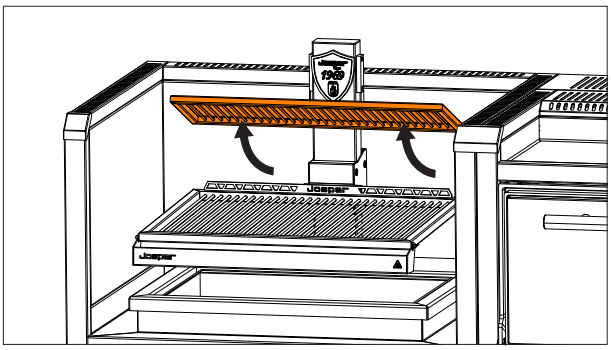
Usar lavavajillas.



Clean with a wire brush.

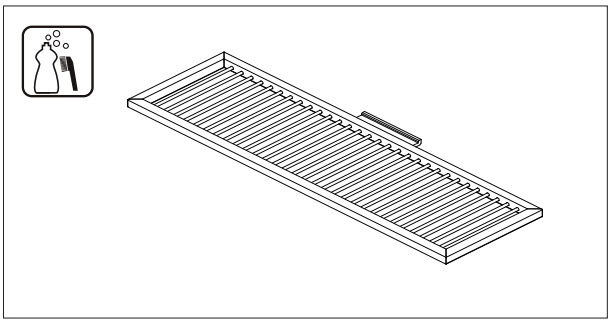
Limpiar cepillo metálico.

FOOD TEMPERER GRATE
REJILLA ATEMPERADORA

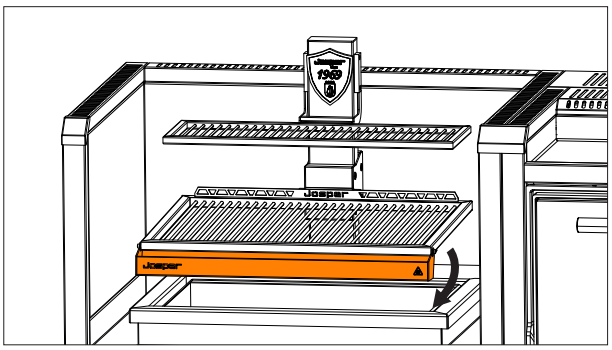


Tilt the food warming rack upwards to remove it. Clean with a grease remover and a damp cloth.

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

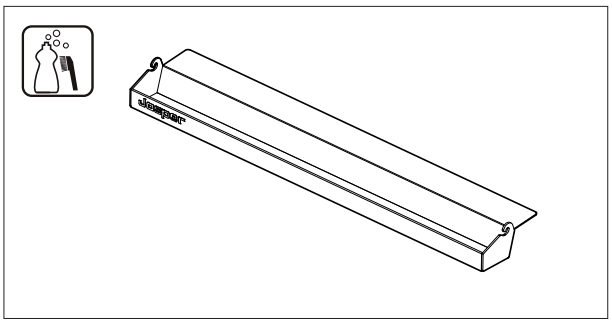


GREASE TRAY
RECOGEGRASAS

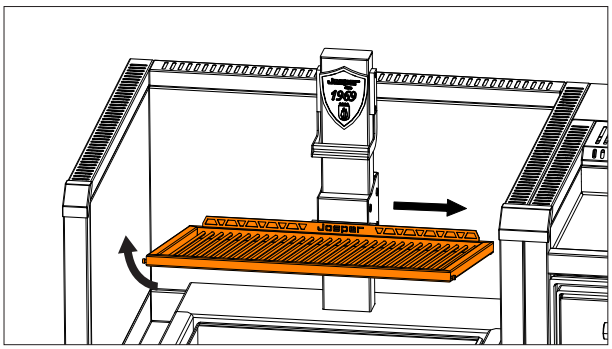


Unhook it from the grill to remove it. Clean with a grease remover and a damp cloth.

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

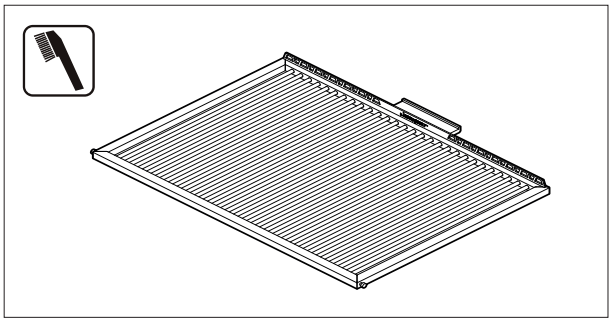


BROILING GRILL RACK
PARRILLA DE COCCIÓN



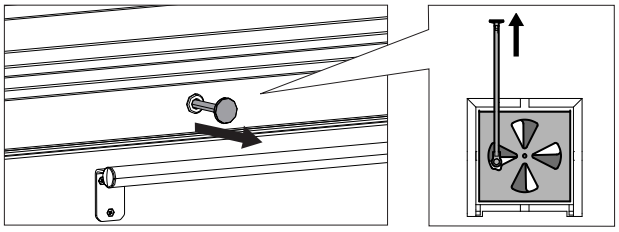
Tilt the grill rack upwards and then slide it off. Clean it with a wire brush. This should be done before cooking to remove any build-up of grease from the previous use.

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

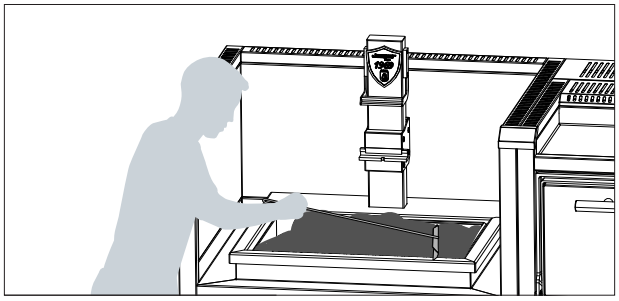


ASH DRAWER
CAJÓN CENIZAS

1



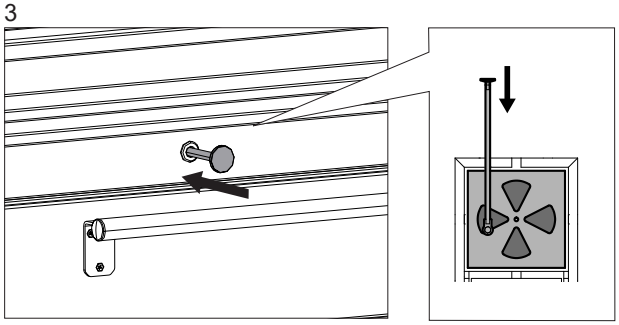
2



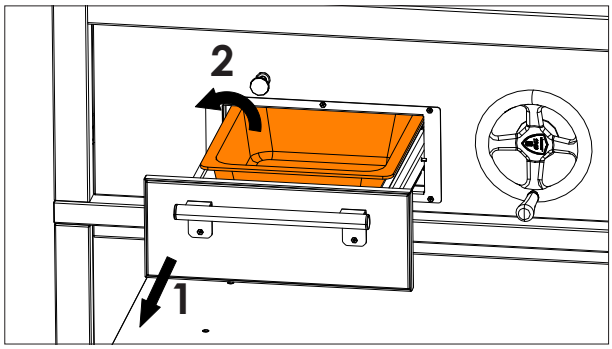
Remove the cold ashes by using the poker to push them down into the ash drawer.

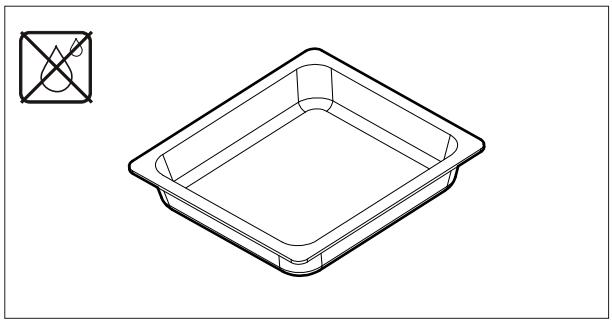
Sacar las cenizas frías usando el atizador para hacer que bajen al cajón de las cenizas.

3



4



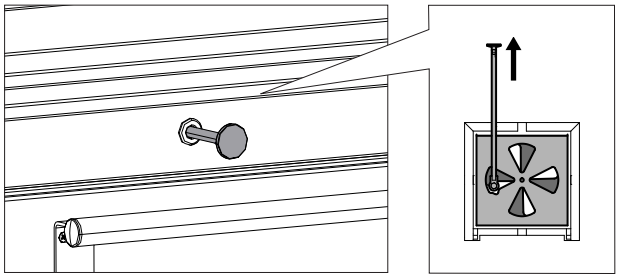


Disposal of the ashes- The ashes should be collected in a metal container with a safety catch. The sealed container must be placed on a non-combustible floor, away from any combustible material, while waiting for it to cool. Ashes must be disposed of in accordance with local regulations for this type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

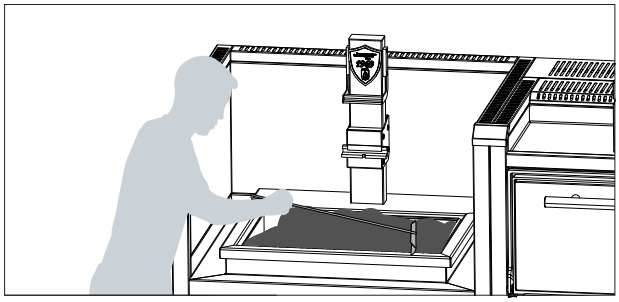
Eliminación de las cenizas- Las cenizas deberán ser recogidas en un contenedor de metal con un cierre de seguridad. El contenedor cerrado deberá estar situado sobre un suelo no combustible, lejos de cualquier material combustible, mientras se espera su enfriamiento. La eliminación de las cenizas tendrá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

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

1



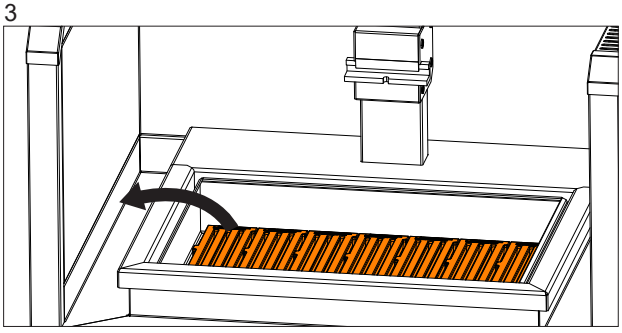
2

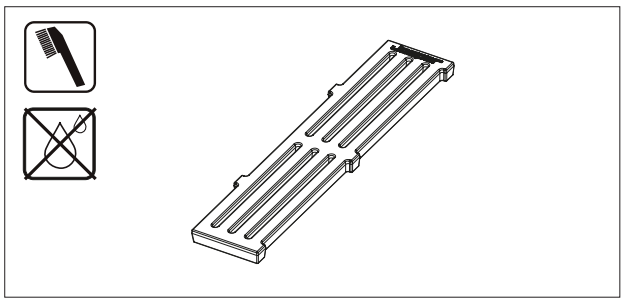


Remove the cold ashes usung the poker to push them down the grates, and send them to the ash drawer.

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

3

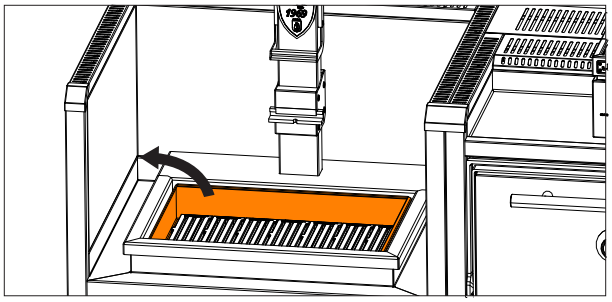


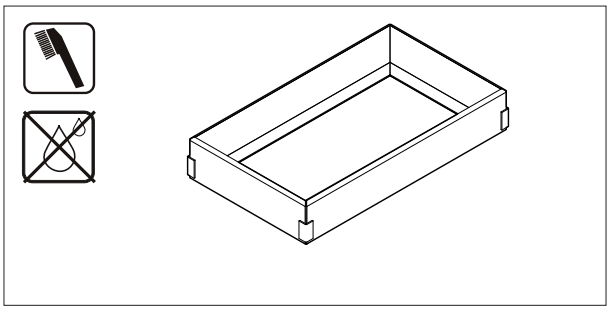


Wait for the iron to cool down before cleaning the fire grates with water. In order to remove the dirt from the enamel, they must be heated again.

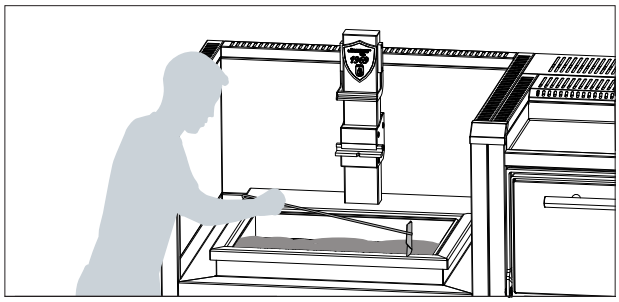
Esperar a que se enfríe el hierro para la limpieza con agua de las rejillas de fuego. Para despegar la suciedad del esmalte se les debe dar calor de nuevo.

4





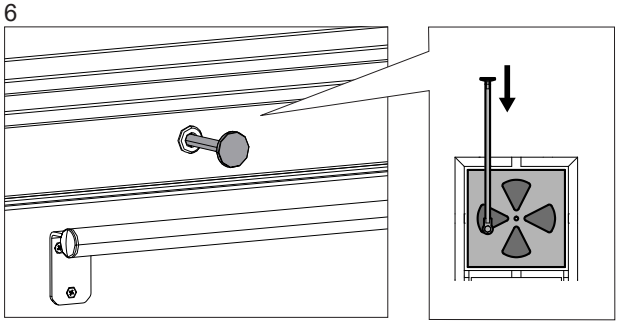
5



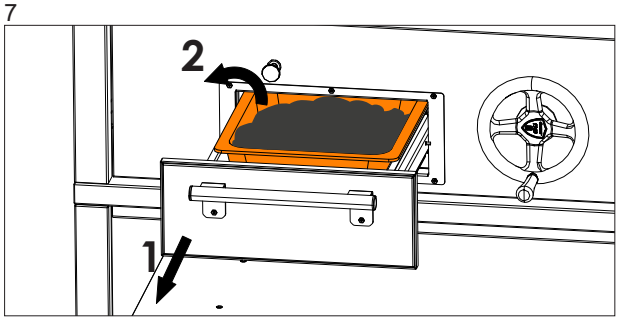
Dry all parts of the Basque Grill completely before using it after cleaning.
Secar completamente todas las partes de la Parrilla Vasca antes de usarlo tras el lavado.

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

6



7



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

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

11. OVEN MAINTENANCE INSTRUCTIONS

11. INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO DEL HORNO



11.1 **WARNINGS** ADVERTENCIAS



CAUTION! Make sure that the oven is cold.

¡CUIDADO! Asegúrese que el horno esté frío.



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

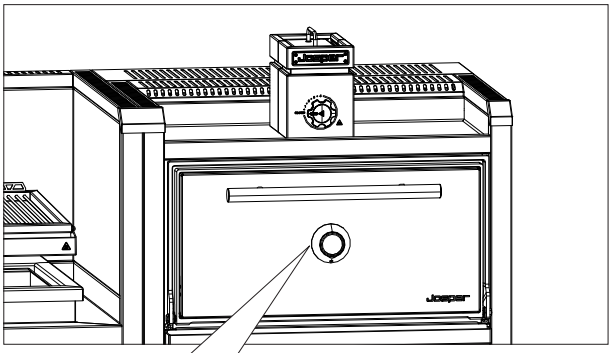
NO utilice piezas o partes de otros hornos o compañías.



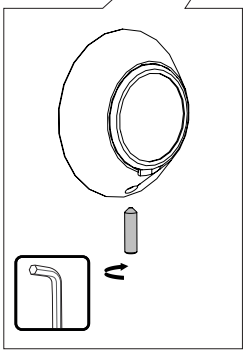
Josper will not be held responsible of the damages provoked to the people, parts or installations caused by an improper use or maintenance of the oven.

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.

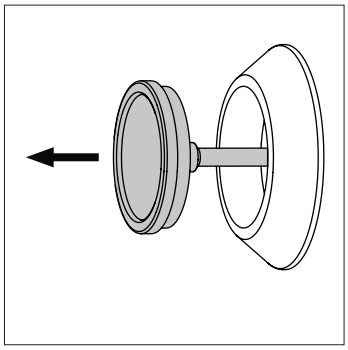
11.2 THERMOMETER REPLACEMENT CAMBIO DE TERMÓMETRO



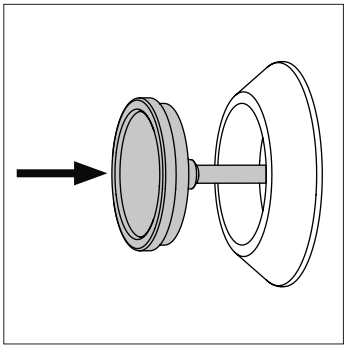
1

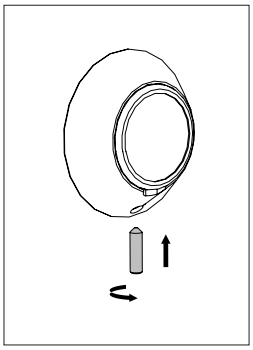


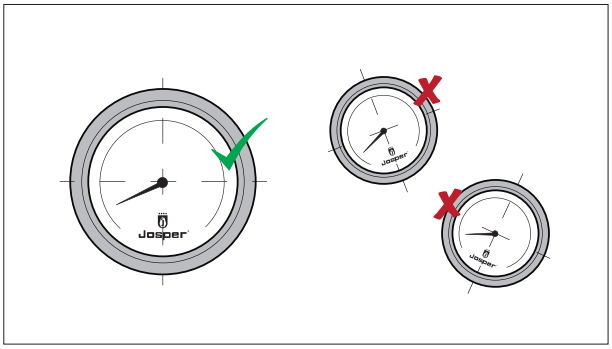
2



3







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

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

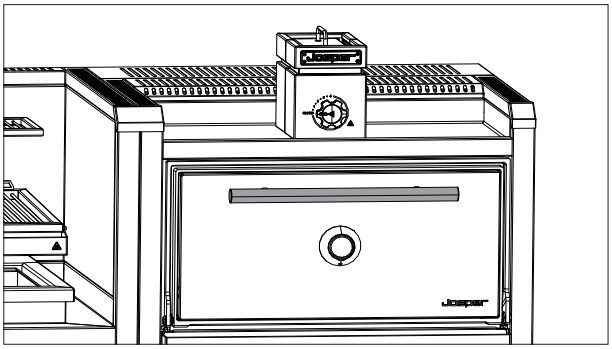
Afloje el tornillo con una llave Allen, y saque el termómetro.

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

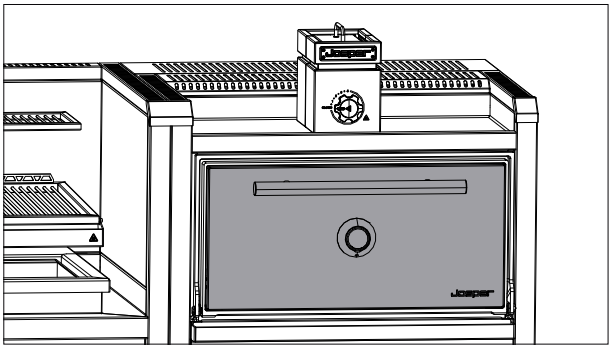
Coloque el termómetro nuevo en su sitio y asegúrese de que quede recto. Vuelva a apretar el tornillo en su sitio usando una llave allen.

11.3 HANDLE REPLACEMENT CAMBIO DEL TIRADOR

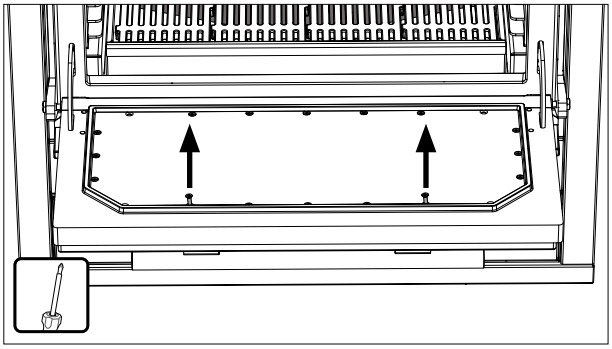
1



2

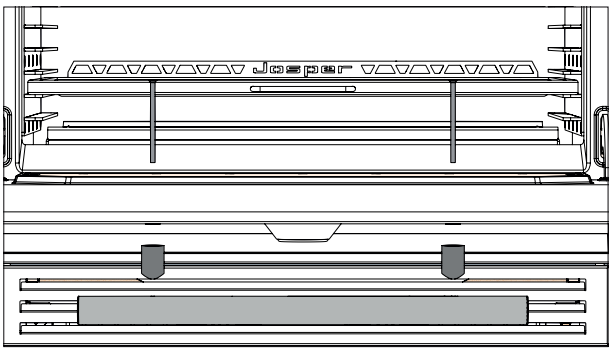


3



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

4

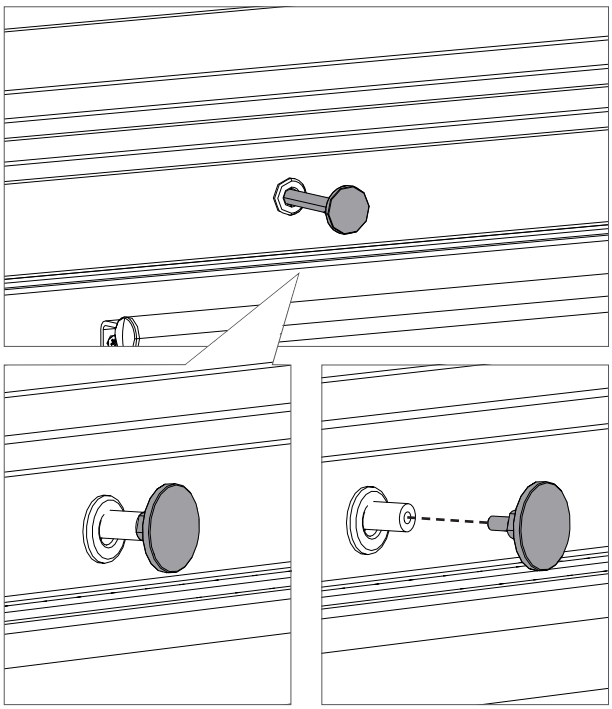


Hold the handle when you are unscrewing. Replace the handle.
Sujete el tirador cuando este desatornillando. Reemplace el tirador.

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

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

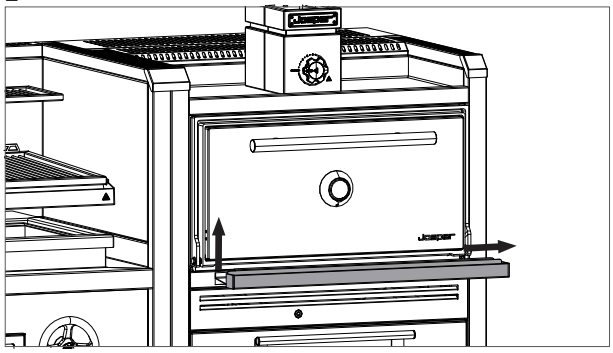
1



Disassemble the lower vent's handle.

Desmontar el tirador del registro inferior.

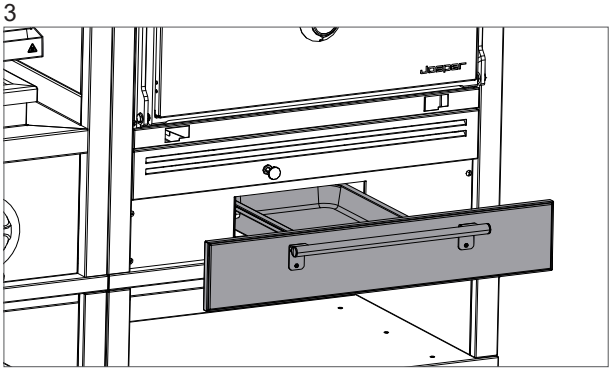
2



Dismount the grease tray.

Desmontar el recogegrasas.

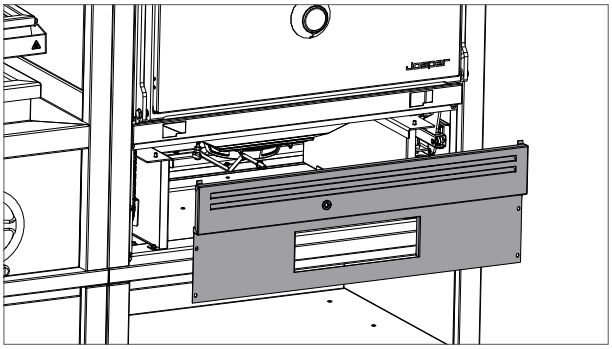
3



Take out the ash drawer.

Extraer el cajón de cenizas.

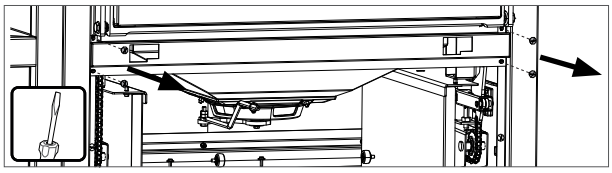
4

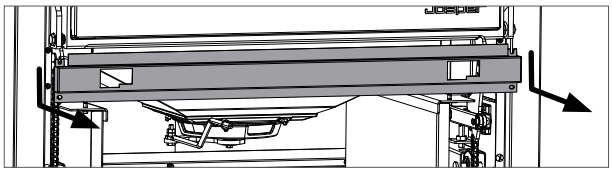


Dismount the ventilation grid.

Desmontar la rejilla de ventilación.

5





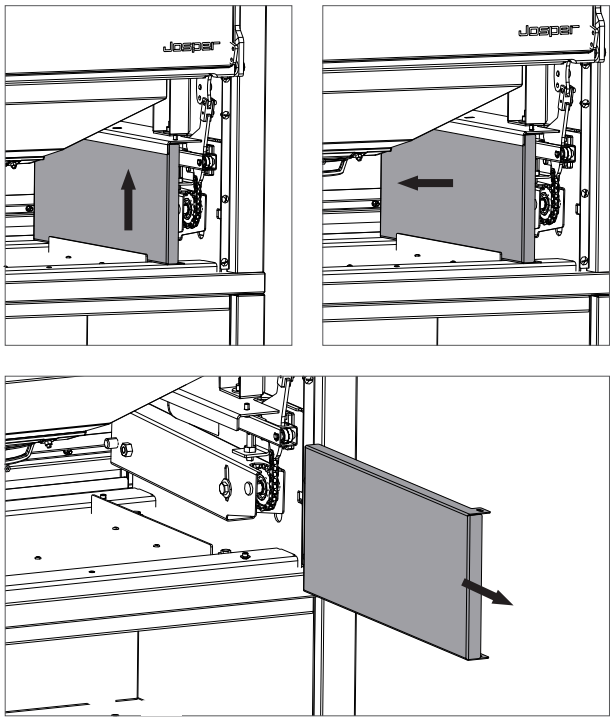
Unscrew the two bolts that hold the grease tray support and scroll it down.

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

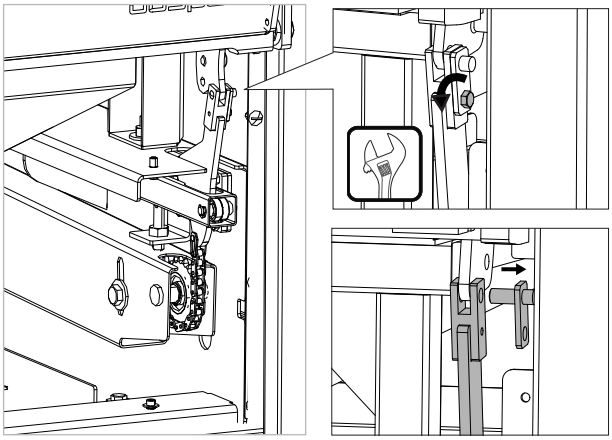
Loosen the two screws that prevent movement of the support, and then remove it, first moving down and then forward.

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

7



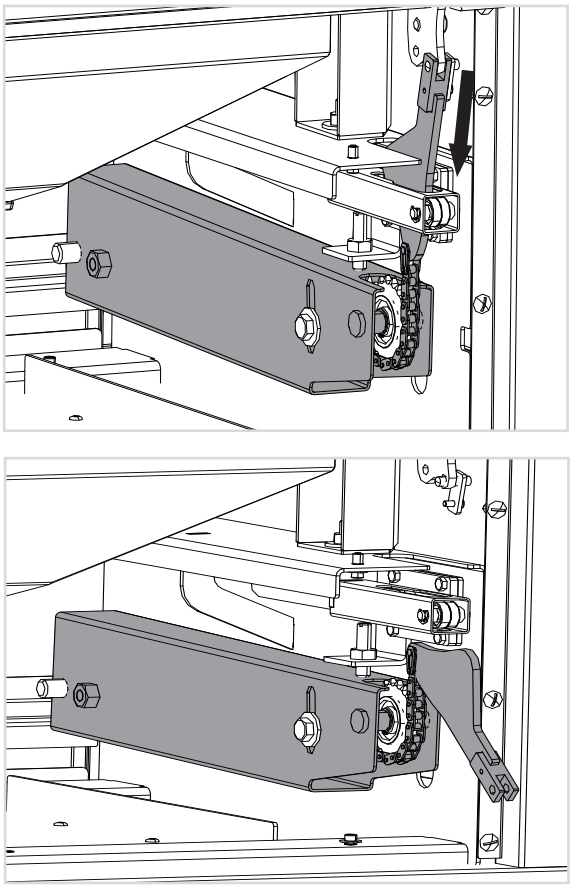
8



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

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

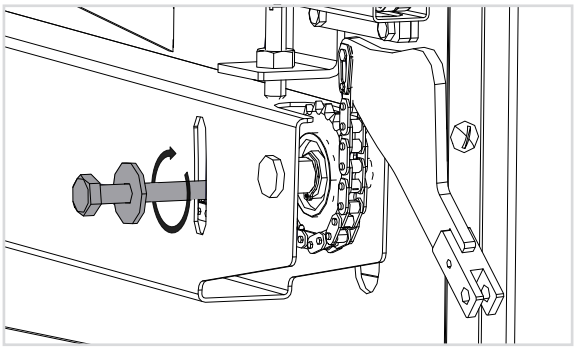
9



Pass the cam down through the damping system.

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

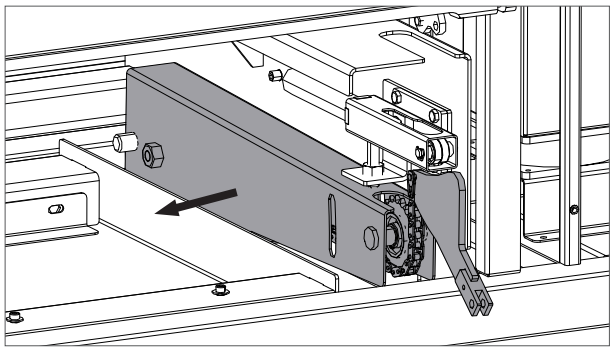
10

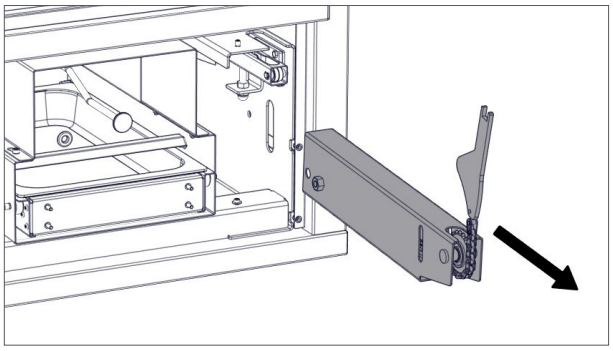


Loosen the screw that locks the set.

Aflojar el tornillo que bloquea el conjunto.

11

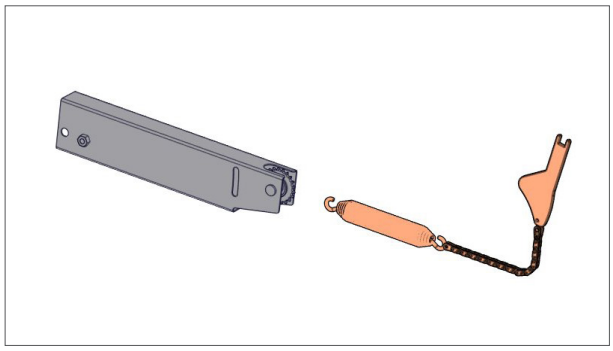




Slide the set to the center and take it out.

Desplazar el conjunto hacia el centro y extraerlo.

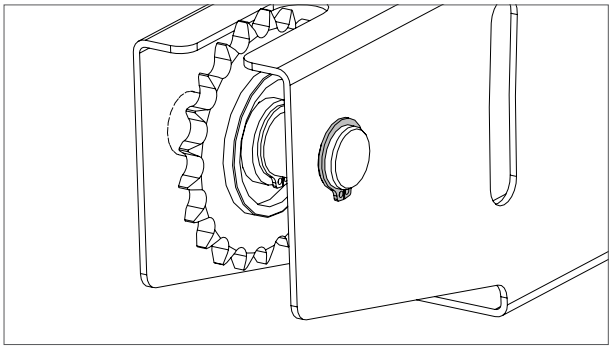
12

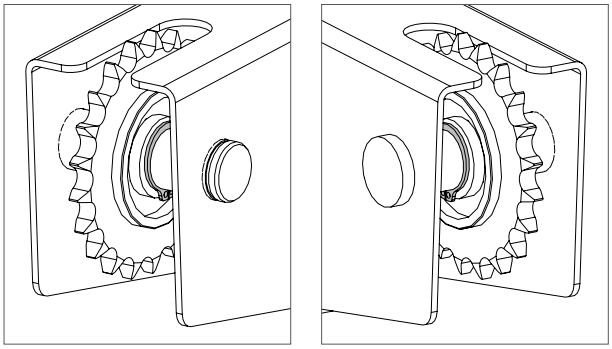


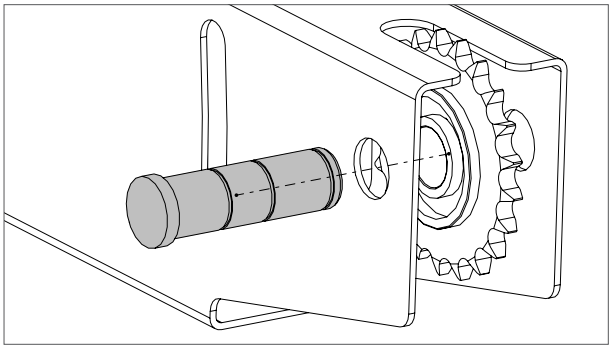
Dismount the chain and the spring.

Desmontar el muelle y la cadena.

13



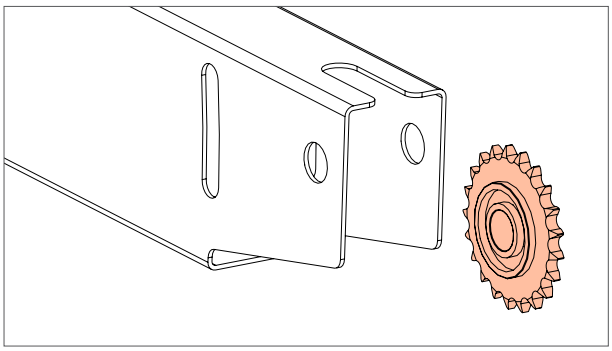




Take out the snap rings that holds the axis of the pulley and the axis.

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

14

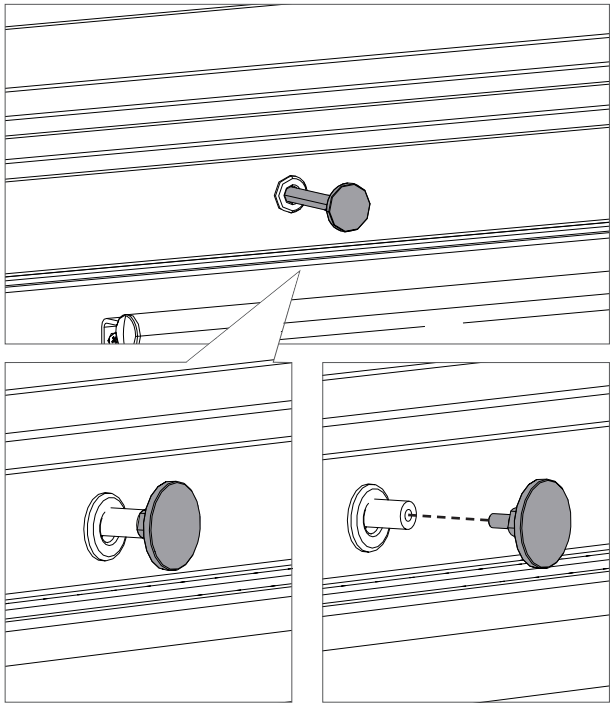


Dismount the pulley. Assemble the new door traction system following the steps above backwards.

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

11.5 DAMPING SYSTEM REPLACEMENT
CAMBIO DE SISTEMA DE AMORTIGUACIÓN

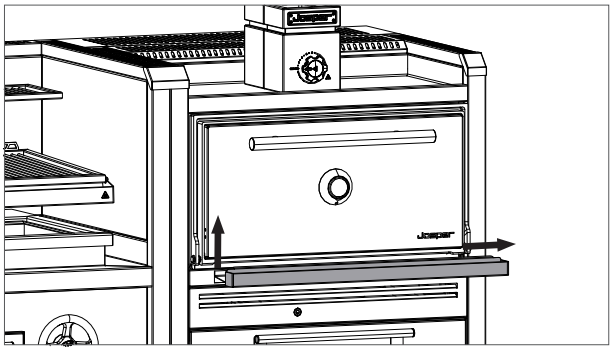
1



Disassemble the lower vent's handle.

Desmontar el tirador del registro inferior.

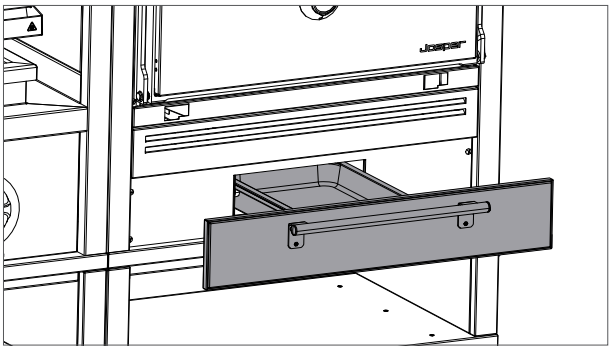
2



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

Empujar hacia arriba para desencajar el recogegrasas y extraerlo deslizándo hacia el lado derecho.

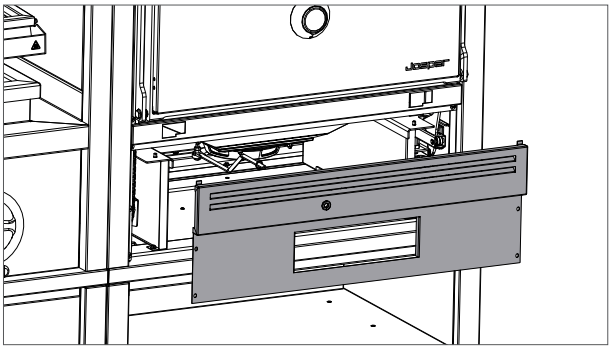
3



Take out the ash drawer.

Extraer el cajón de cenizas.

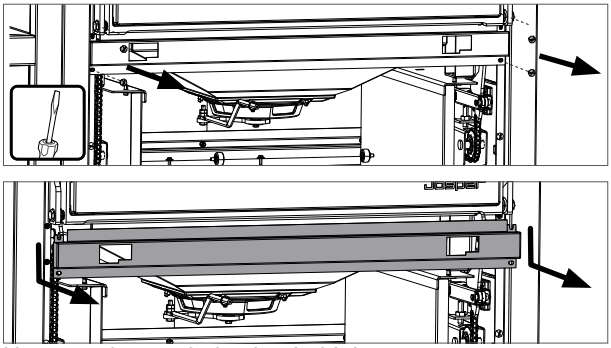
4



Dismount the ventilation grid.

Desmontar la rejilla de ventilación.

5

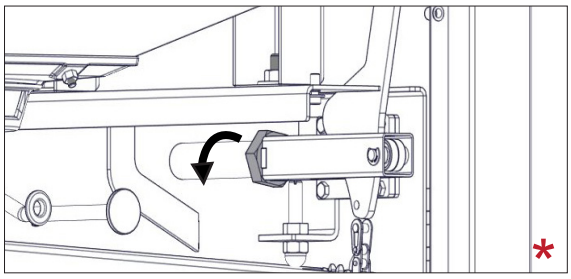


Unscrew the two bolts that hold the grease tray support and scroll it down.

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

11.5 DAMPING SYSTEM REPLACEMENT
CAMBIO DE SISTEMA DE AMORTIGUACIÓN

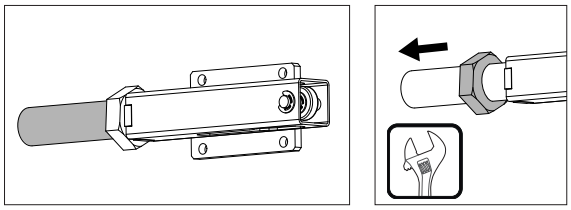
7



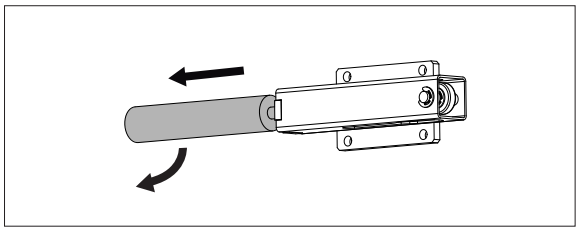
To remove the shock absorber, first of all loose up the nut and take it off.

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

8



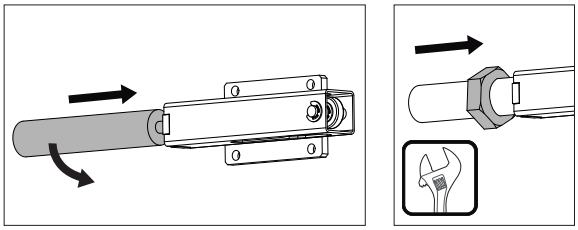
9



Remove the old shock absorber carefully.

Saque el amortiguador viejo con cuidado.

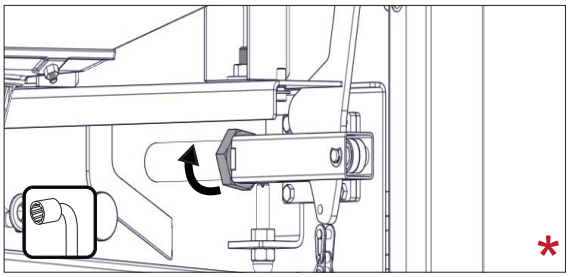
10



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

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

11



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

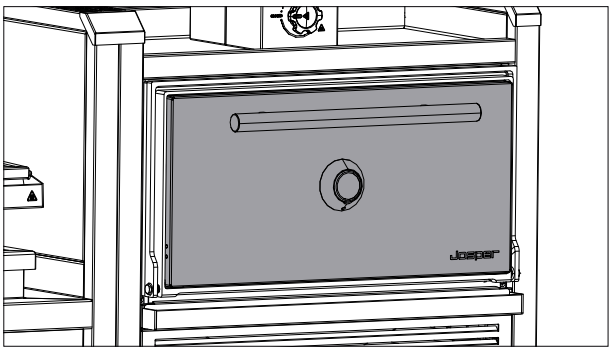
Finalmente, asegurarse de que el sistema funciona correctamente, apretar la tuerca de fijación del pistón y volver a colocar los componentes del horno que hemos tenido que extraer para llegar al sistema de amortiguación.

* The oven door must be open.

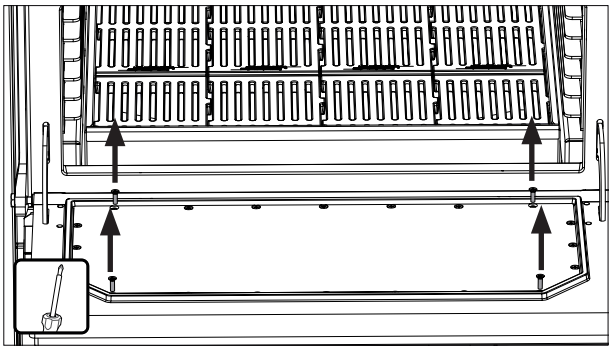
* La puerta del horno debe estar abierta.

11.6 DOOR COVER REPLACEMENT CAMBIO DE LA TAPA DE LA PUERTA

1



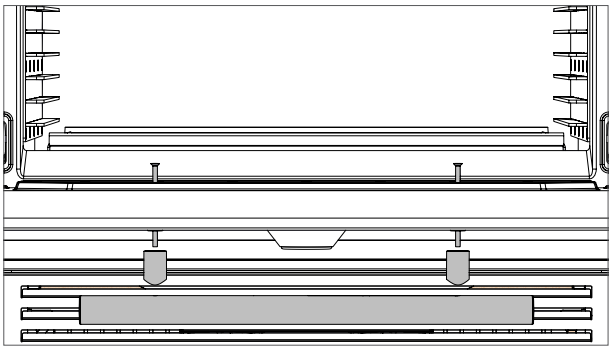
2



Unscrew the four screws indicated in the drawing.

Desatornille los cuatro tornillos que se indican en la imagen.

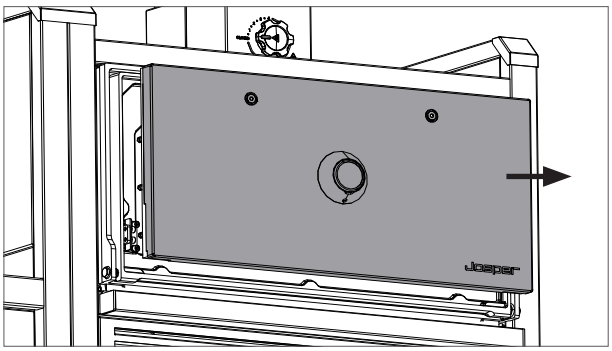
3



Remove the handle and theirs connectors.

Retirar el tirador y sus conectores.

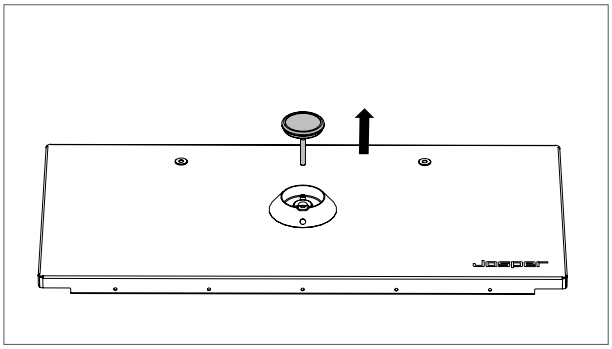
4



Remove the cover.

Retirar la tapa.

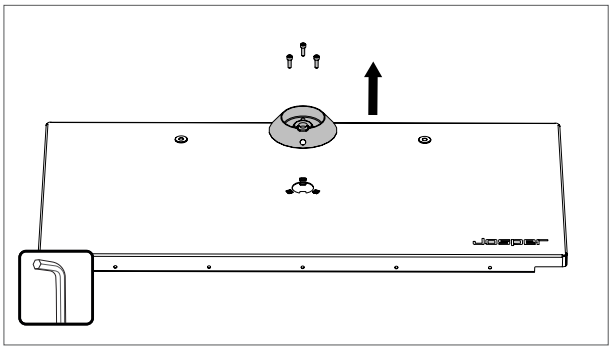
5



Remove the thermometer following the steps described in chapter 8.2.

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

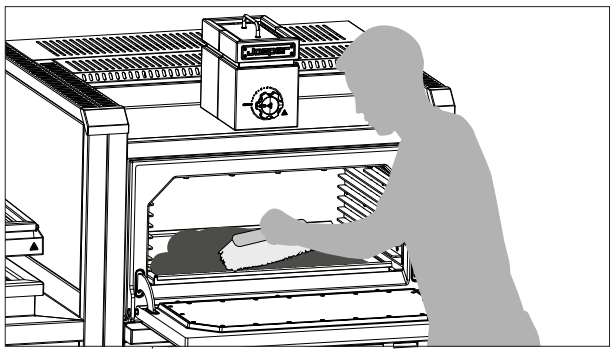
6



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

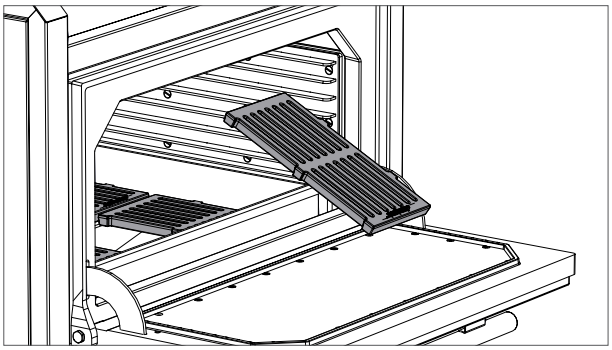
Desatornillar los tres tornillos que sujetan el embellecedor del termómetro.

1



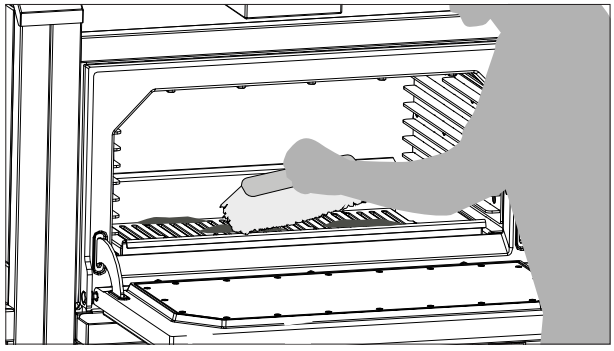
Remove the cold ashes using a bristle brush to push them down, and send them to the ash drawer.
Extraer las cenizas frías usando un cepillo de púas para hacer que bajen al cajón de las cenizas.

2

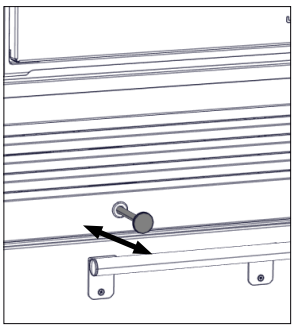


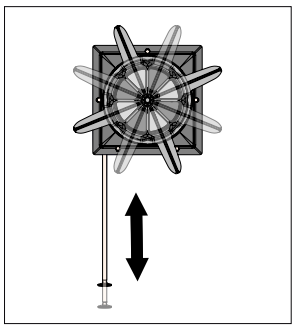
Remove the fire grates.
Retirar las rejillas de fuego.

3

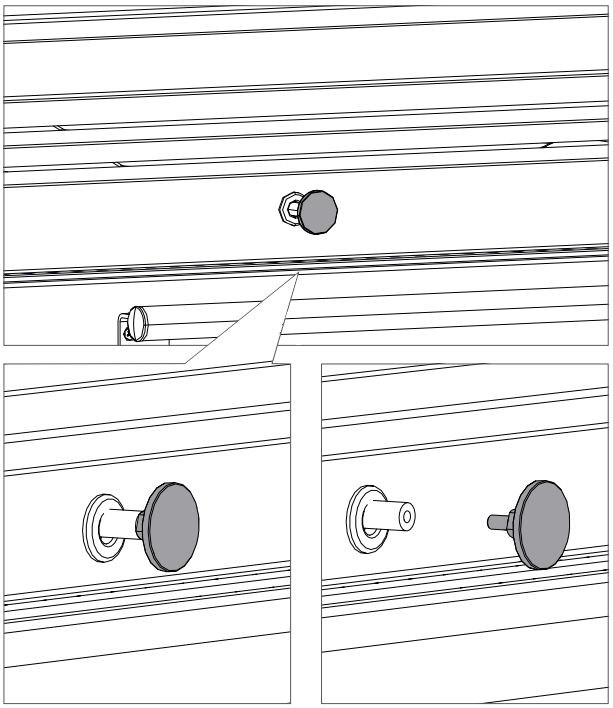


Clean the ashes of the chute.
Limpiar de cenizas el cono.



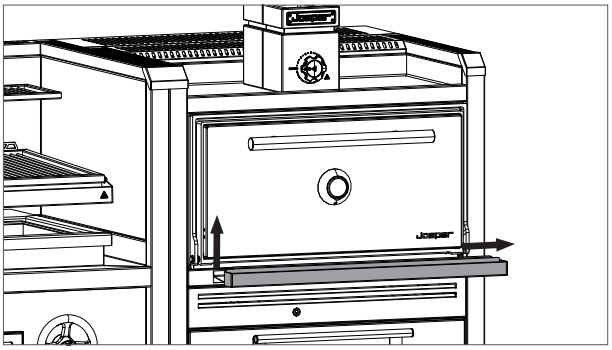


4



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

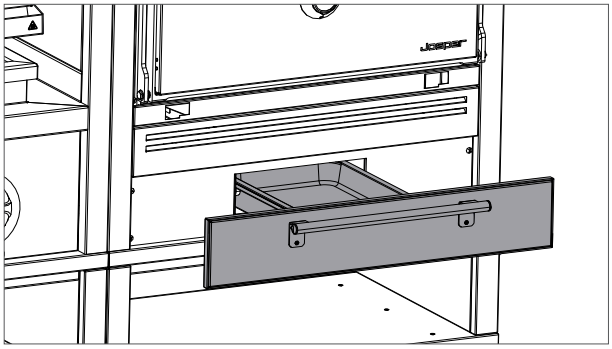
5



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

Empujar hacia arriba para desencajar el recogegrasas y extraerlo deslizándo hacia el lado derecho.

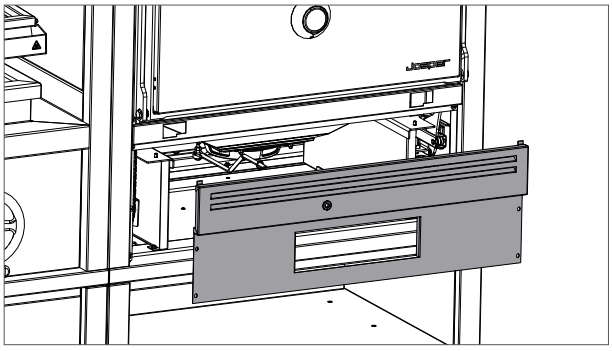
6



Take out the ash drawer.

Extraer el cajón de cenizas.

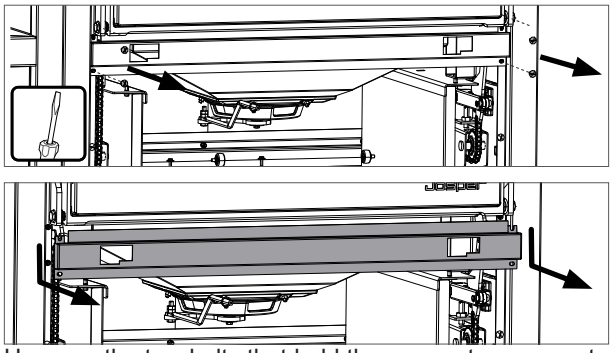
7



Dismount the ventilation grid.

Desmontar la rejilla de ventilación.

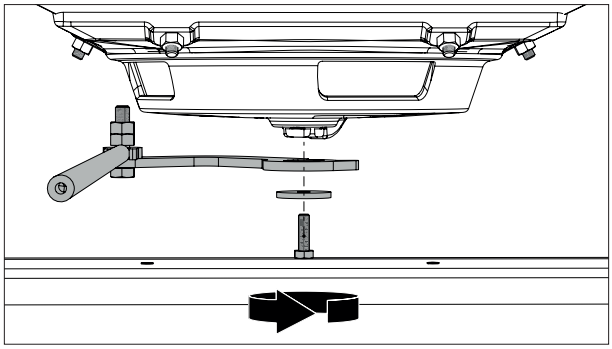
8



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

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

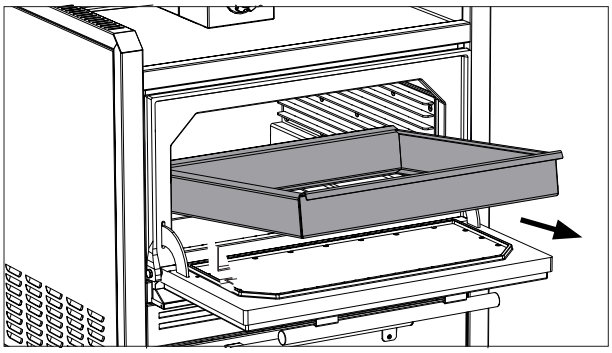
9



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

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

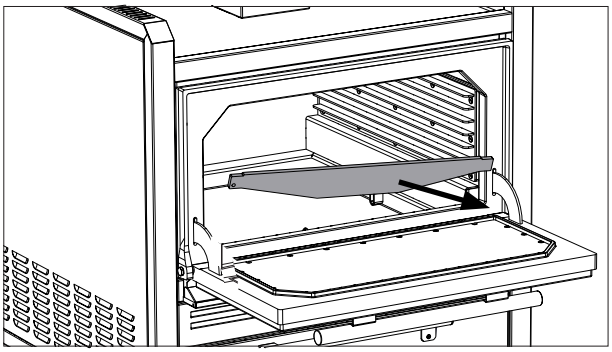
10



Remove the combustion shield.

Extraer el escudo de combustión.

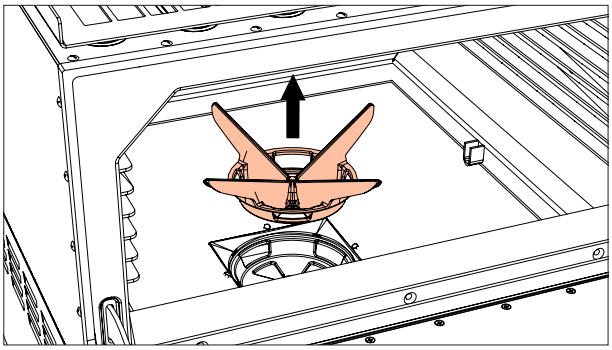
11



Take out the grates support.

Retirar el soporte de rejillas.

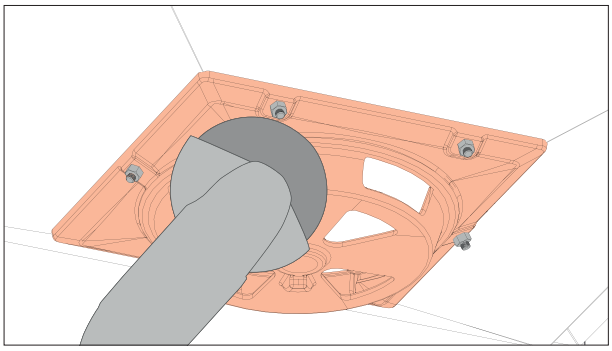
12



Extract the moving part of the lower vent.

Extraer la parte móvil del registro inferior

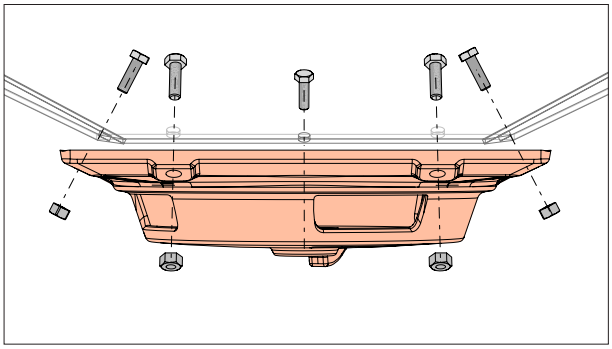
13



Cut all the screws on the oven that hold the lower vent.

Cortar todos los tornillos de anclaje del registro inferior.

14



Put the new lower vent.

Situar el nuevo registro inferior.

12. BASQUE GRILL MAINTENANCE INSTRUCTIONS

12. INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO DE LA PARRILLA VASCA



12.1 **WARNINGS** ADVERTENCIAS



CAUTION! Make sure that the Basque Grill is cold.

¡CUIDADO! Asegúrese que la Parrilla Vasca esté frío.



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

Al usar la Parrilla Vasca, emplear las piezas y seguir los métodos recomendados por Josper en este manual.



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

¡PELIGRO! NO colocar ningún material combustible a menos de 30 cm de los laterales ni encima de la Parrilla Vasca.



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

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



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

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



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

NO utilice piezas o partes de otras parrillas o compañías.

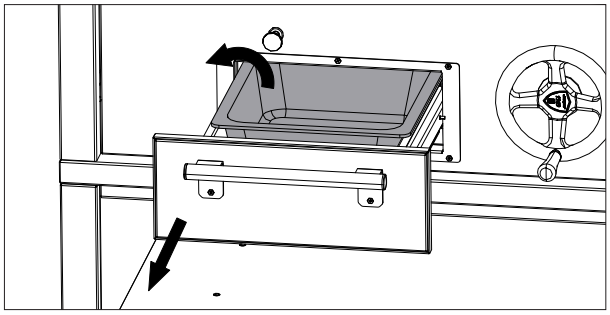


Josper will not be held responsible of the damages provoked to the people, parts or installations caused by an improper use or maintenance of the Basque Grill.

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

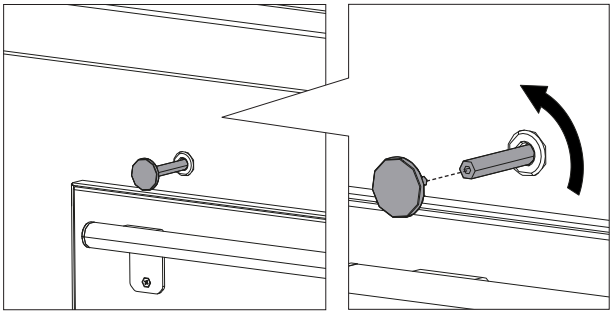
12.2 TRANSMISSION CABLE REPLACEMENT
CAMBIO CABLE TRANSMISIÓN

1

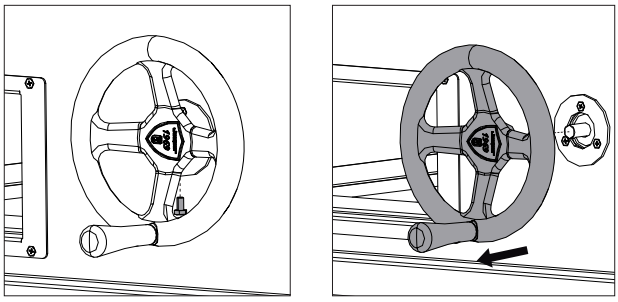


Remove the ash drawer and the GN tray.
Extraer el cajón de cenizas y la bandeja GN.

2

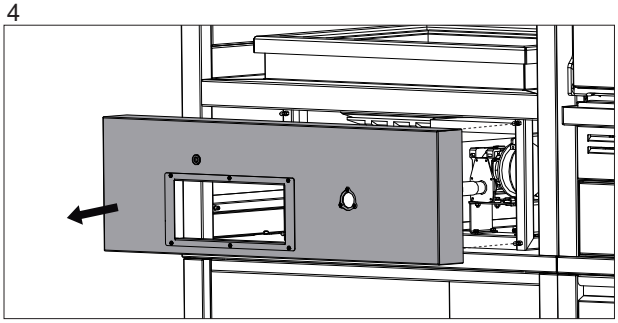


3



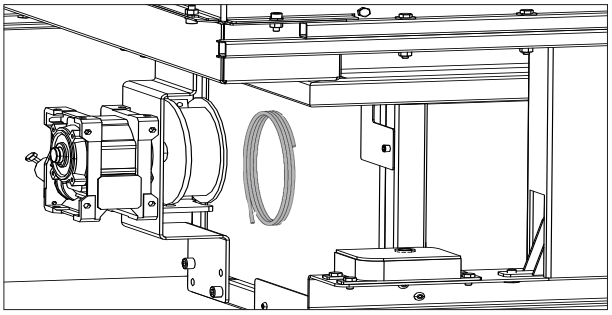
Unscrew the wheel fixing screw and detach it from the shaft.
Desenroscar el tornillo de fijación del volante, para desmontarlo del eje.

4



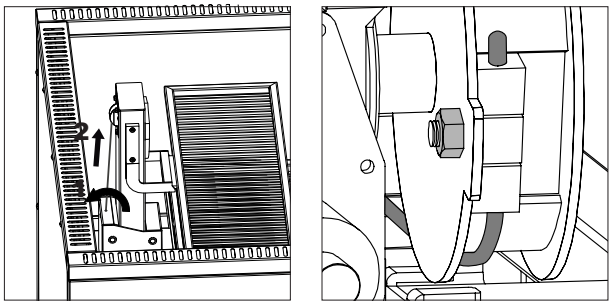
Unscrew and remove the front housing.
Desatornillar y extraer la carcasa frontal.

5



The grill is supplied with a spare cable, which is attached to the side insulation plate on the inside of the body.
La parrilla incluye un cable de recambio, este se encuentra fijado en un la placa de aislante lateral en el interior de la estructura.

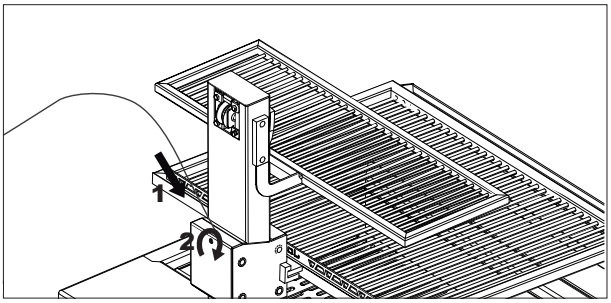
6



Extraer el cable averiado. Aflojar el tornillo que sujeta el cable por la parte trasera del carro soporte parrilla, hacer lo mismo con la tuerca que lo sujeta al bombo.
Remove the damaged cable. Loosen the screw used to secure the cable at the rear of the grill support carriage and loosen the nut that attaches the cable to the drum.

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

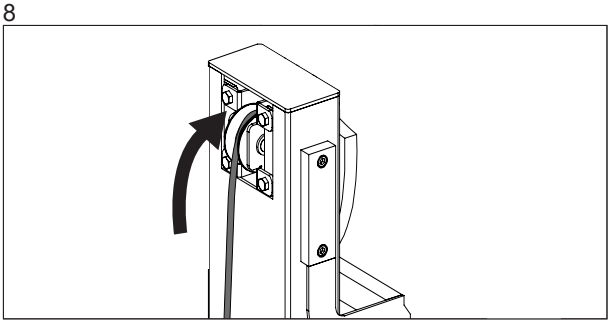
7



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

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

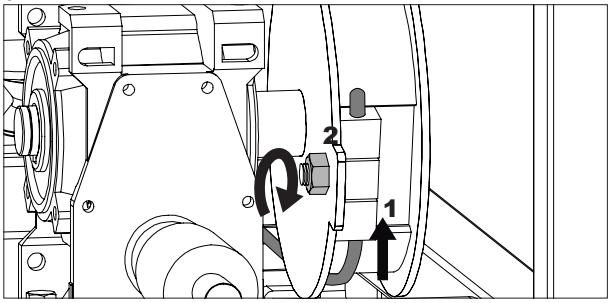
8



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

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

9

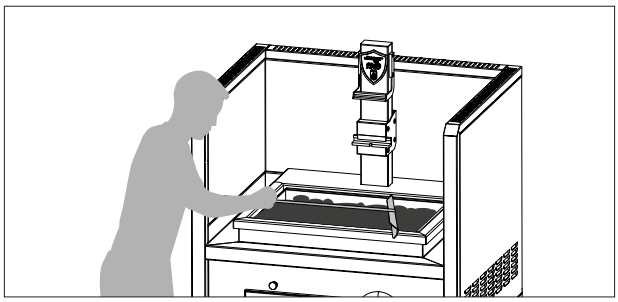


Finally, feed the cable through the soldered parts of the drum and tighten the nut that holds the cable in place.

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

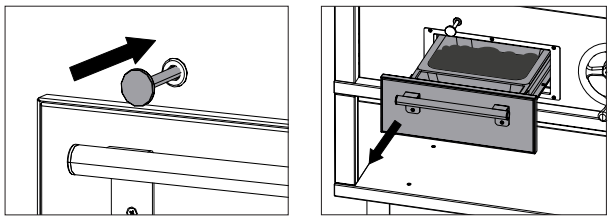
12.3 ASHES' GATE REPLACEMENT CAMBIO COMPUERTA CENIZAS

1

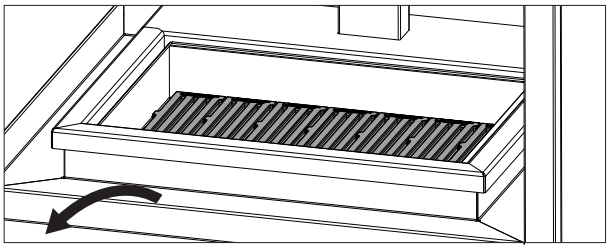


Clean the ashes from the grill.
Limpia las cenizas de la parrilla.

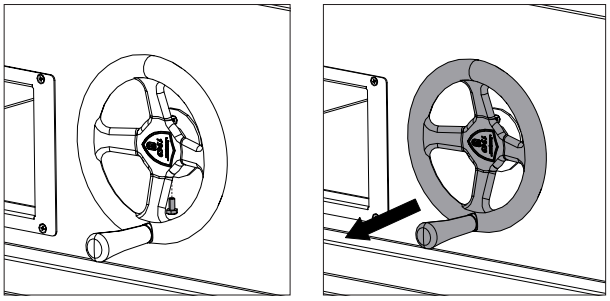
2



3

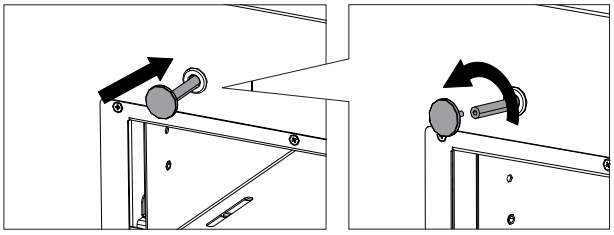


4

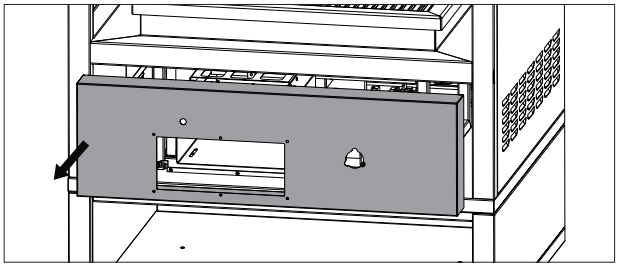


Unscrew the wheel fixing screw and detach it from the shaft.
Desenroscar el tornillo de fijación del volante, para desmontarlo del eje.

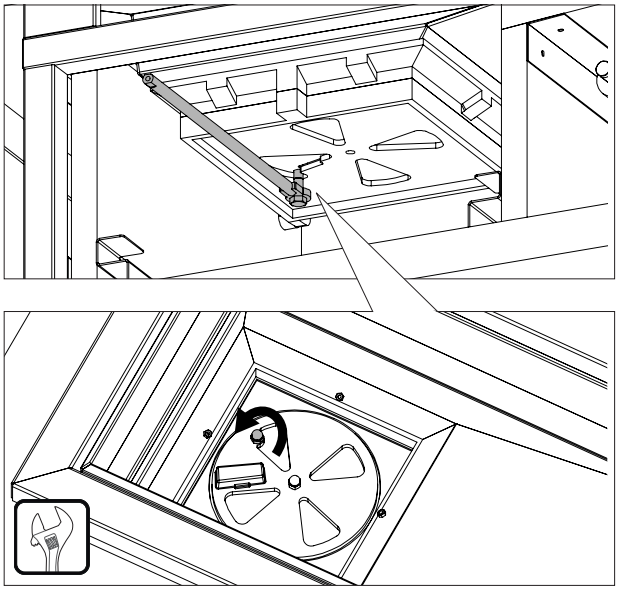
5



6

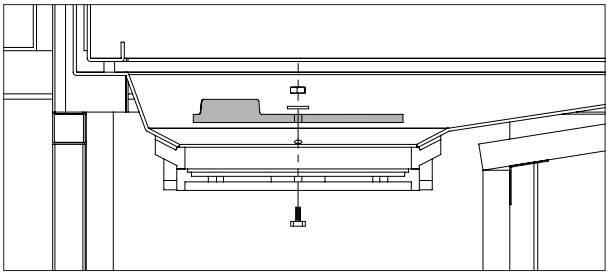


7



Unscrew the screw that attaches the moving and fixed parts of the lower vent.
Desatornillar el tornillo que une la pieza móvil y la fija del registro inferior.

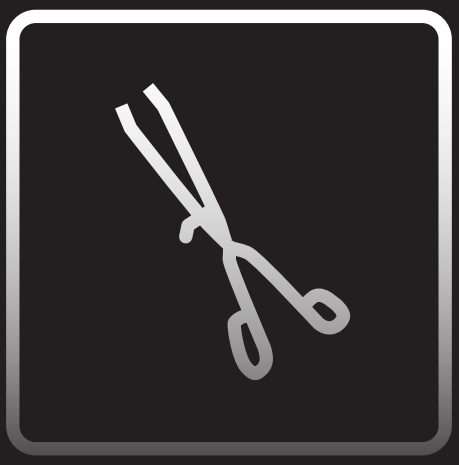
8



Replace the bolt and the fixing nuts, and put on the new gate's plate.
Sustituir tornillo y tuercas de fijación, e introducir el nuevo plato de la compuerta.

13. JOSPER COOKWARE

13. MENAJE JOSPER





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

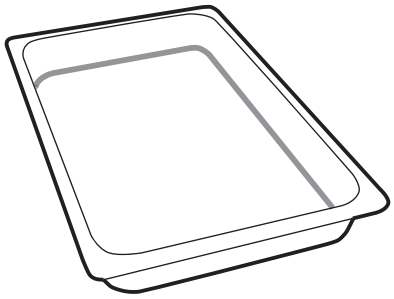
No introducir menaje dentro del equipo cuando este se esté encendiendo, solo cuando se haya encendido correctamente y la temperatura se haya estabilizado.



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

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

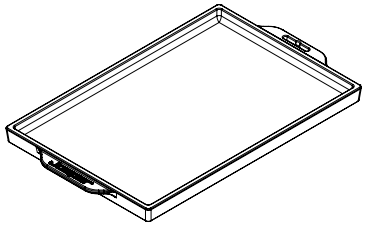
TRAYS Bandejas



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

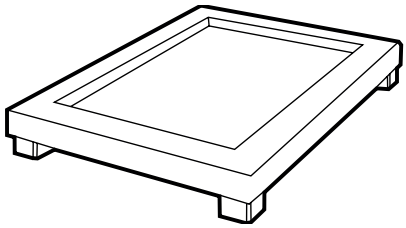
Sizes in cm Medidas en cm

SERVISE PLATE Plato de fundición



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

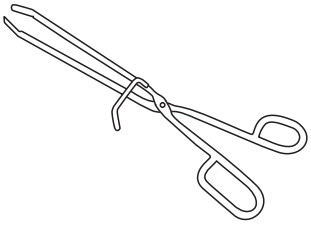
IROKO WOOD SUPPORTS Soportes madera de Iroko

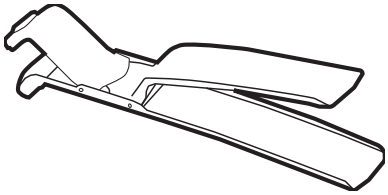


4249	Iroko wood support 14 5/8 x 10 5/8 in (for 11 7/8 x 7 7/8 in dish)	Soporte madera de Iroko 37 x 27 cm (Plato 30 x 20 cm)
4263	Iroko wood support 10 5/8 x 10 5/8 in (for 7 7/8 x 7 7/8 in dish)	Soporte madera de Iroko 27 x 27 cm (Plato 20 x 20 cm)
4264	Iroko wood support 20 7/8 x 14 5/8 in (for 18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

Sizes in cm Medidas en cm

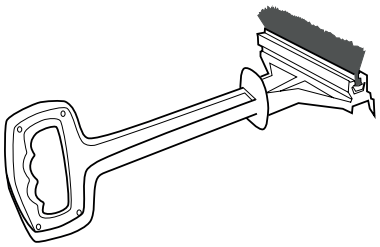
TONGS Pinzas





0423	Stainless steel tongs 13 3/4 in	Pinzas Inox 35 cm (para carne y volteo de jaula)
4231	Peg for trays	Pinzas con silicona (para bandejas Gn y cazuelas)

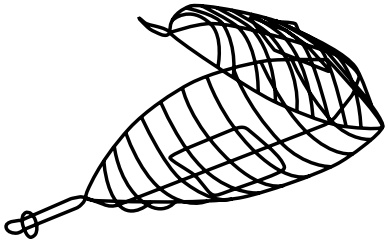
BRUSHES Cepillos



8224	Special aluminium wire brush 20 in	Cepillo raspador combinado 50 cm
8224/3	Spare part piece for special brush 49 1/4 in	Recambio tira cepillo raspador combinado 125 cm

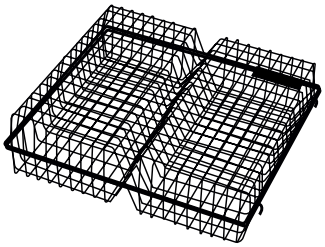
Sizes in cm Medidas en cm

BASKETS Cestas



0403 Sea Bream
S. Steel grill holder
13 3/4 x 7 7/8 x 4 1/16 in
Parrilla besuguera
35 x20 cm

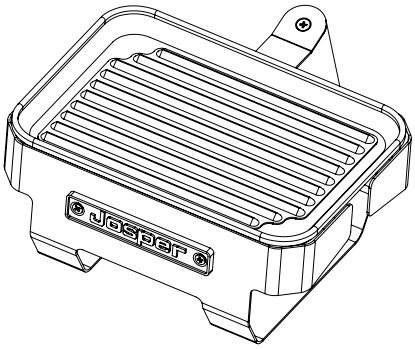
0405 Turbot
S. Steel grill holder
17 3/4 x 11 7/8 x 4 1/6 in
Parrilla rodaballo
45 x30 cm



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

Sizes in cm Medidas en cm

JOSPER'S DESKTOP GRILL Parrilla de sobremesa Josper

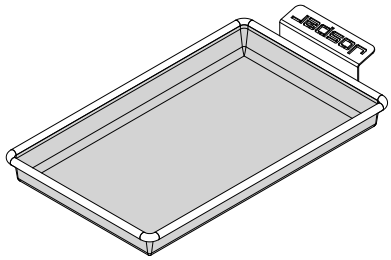


269002	Mini tabletop grill stand 9 x 7 x 4 1/16 in	Soporte mini parrilla sobremesa 23 x 17 x 10 cm
4068	Burner 7 7/8 x 11 7/8 in	Fogoncillo 20 x 30 cm
4300	Josper pan 1/4 GN 10 1/4 x 6 3/8 in	Bandeja Josper GN 1/4 26 x 16 cm

Sizes in cm Medidas en cm

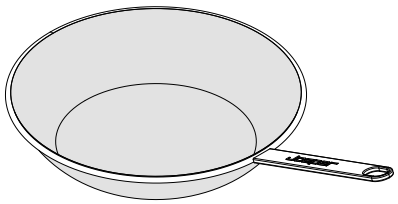
13.7 JOSPER COOKWARE by BITTOR ARGINZONIZ
MENAJE JOSPER por BITTOR ARGINZONIZ
ETXEBARRI

MICROPERFORATED METAL RACK REJILLA DE METAL MICROPERFORADA



240014 Mini microperforated metal grill grate with grip 6 x 9 7/8 in

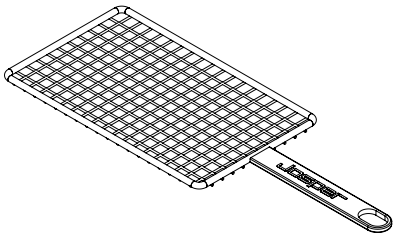
Rejilla metálica mini microperforada con agarre 15 x 25 cm



240017 Metal mesh pan Ø 11 7/8 in

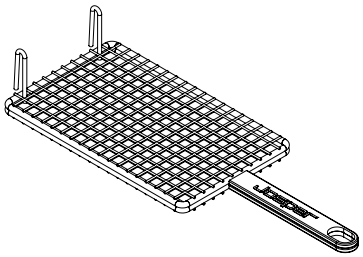
Sarten de regilla metálica microperforada Ø 30 cm

GRILL GRATES REJILLAS PARA GRILL



240015 Simple mini grill grate 6 x 9 7/8 in

Rejilla mini para grill 15 x 25 cm

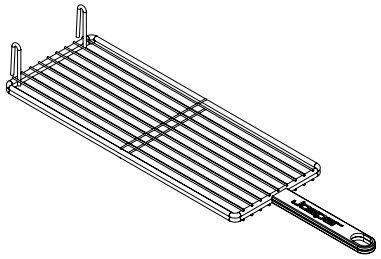


240016 Double simple mini grill grate 6 x 9 7/8 in

Rejilla mini para grill doble 15 x 25 cm

Sizes in cm Medidas en cm

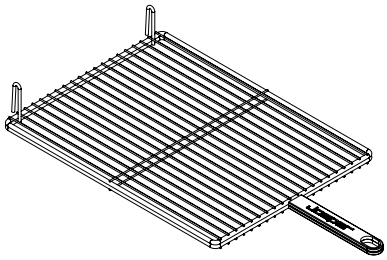
13.7 JOSPER COOKWARE by BITTOR ARGINZONIZ
MENAJE JOSPER por BITTOR ARGINZONIZ
ETXEBARRI



240013

Double rectangular grill grate
6 x 15 3/4 in

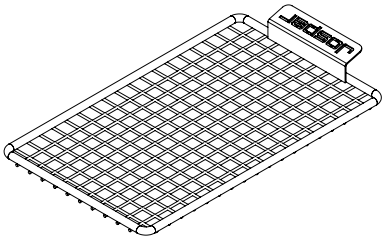
Rejilla rectangular para grill doble
15 x 40 cm



240012

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

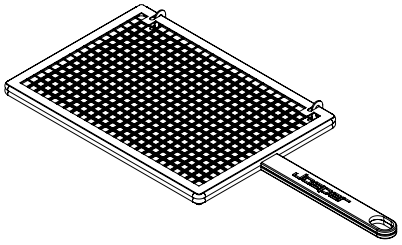
Rejilla cuadrada para grill doble
30 x 40 cm



240020

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

Rejilla metálica mini microperforada con agarre
15 x 25 cm



240018

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

Rejilla para cocochas
20 x 30 cm

Sizes in cm Medidas en cm

14. CONTACT DETAILS

14. DATOS DE CONTACTO



Josper 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