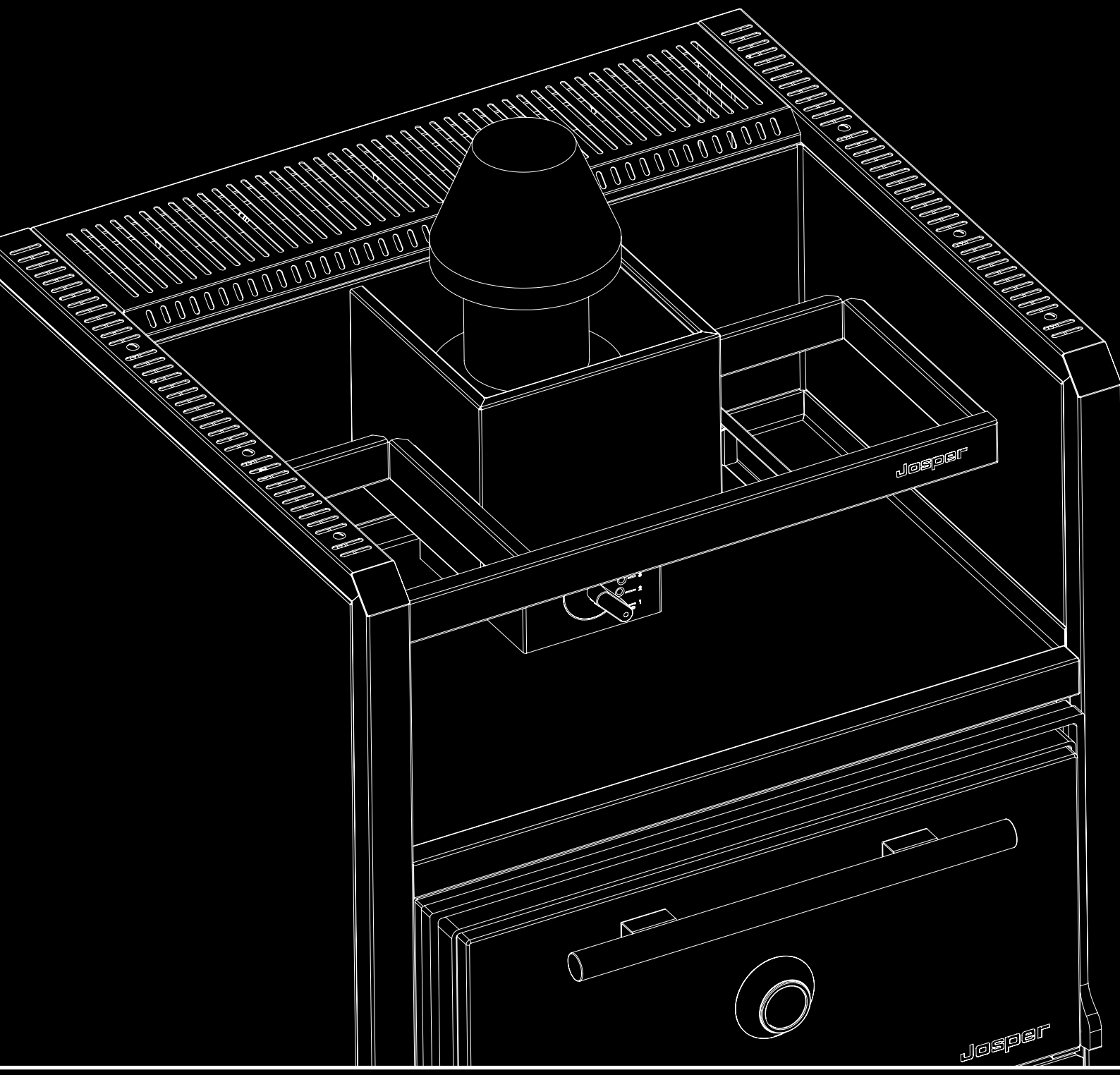
Josper®

CHARCOAL EQUIPMENT

CHARCOAL BROILER OVENS HJA HANDBOOK

MANUAL HORNOS BRASA HJA



MIDDLEBY

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

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

IMPORTANT IMPORTANTE

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Gutenberg 11 • 08397 Pineda de Mar
Barcelona - SPAIN

Edited by: JOSPER S.A.U
Edition: 0602

Editado por: JOSPER S.A.U
Edición: 0602

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 centres in order to push the boundaries and create new, exciting products.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

CONTENTS CONTENIDO

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

page 7 **2. JOSPER OVENS RANGE**
page 8 2.1 Ovens range
page 10 2.2 HJA-20
page 12 2.3 HJA-25
page 14 2.4 HJA-45
page 16 2.5 HJA-50
page 18 2.6 HJA-25-M
page 20 2.7 HJA-45-M
page 22 2.8 HJA-50-M

page 25 **3. JOSPER TECHNOLOGY**

page 29 **4. 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 38 4.5 Door's colour

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

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

page 61 **7. CLEANING AND MAINTENANCE**
page 62 7.1 Warnings
page 63 7.2 Daily
page 67 7.3 Weekly
page 70 7.4 Fortnightly
page 71 7.5 Yearly maintenance

page 73 **8. MAINTENANCE INSTRUCTIONS**
page 74 8.1 Warnings
page 75 8.2 Thermometer replacement
page 76 8.3 Handle replacement
page 77 8.4 10 7/8 in chain, spring and cam replacement
page 80 8.5 19 3/4 in chain and spring replacement
page 83 8.6 Damping system replacement
page 86 8.7 Door's cover replacement
page 87 8.8 Ashes' gate replacement
page 89 8.9 Ashes' gate plate replacement

page 91 **9. JOSPER'S COOKWARE**

page 101 **10. CONTACT DETAILS**

pág. 3 **1. ANTES DE USAR EL HORNO**

pág. 7 **2. GAMA DE HORNOS JOSPER**
pág. 8 2.1 Gama de hornos
pág. 10 2.2 HJA-20
pág. 12 2.3 HJA-25
pág. 14 2.4 HJA-45
pág. 16 2.5 HJA-50
pág. 28 2.6 HJA-25-M
pág. 20 2.7 HJA-45-M
pág. 22 2.8 HJA-50-M

pág. 25 **3. TECNOLOGÍA JOSPER**

pág. 29 **4. EQUIPO Y DESPIECE**
pág. 30 4.1 Advertencias
pág. 31 4.2 Componentes
pág. 32 4.3 Componentes exteriores
pág. 35 4.4 Componentes interiores
pág. 38 4.5 Color de las puertas

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

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

pág. 61 **7. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO**
pág. 62 7.1 Advertencias
pág. 63 7.2 Diario
pág. 67 7.3 Semanal
pág. 70 7.4 Quincenal
pág. 71 7.5 Mantenimiento anual

pág. 73 **8. INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO**
pág. 74 8.1 Advertencias
pág. 75 8.2 Cambio del termómetro
pág. 76 8.3 Cambio del tirador
pág. 77 8.4 Cambio cadena 275 mm, muelle y leva
pág. 80 8.5 Cambio cadena 500 mm y muelle
pág. 83 8.6 Cambio sistema de amortiguación
pág. 86 8.7 Cambio tapa de la puerta
pág. 87 8.8 Cambio compuerta cenizas
pág. 89 8.9 Reemplazar plato compuerta cenizas

pág. 91 **9. MENAJE JOSPER**

pág. 101 **10. DATOS DE CONTACTO**

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

1. BEFORE USING THE OVEN

1. ANTES DE USAR EL HORNO



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



CAUTION! Read all instructions before installing and using this equipment. Save these instructions.

¡ATENCIÓN! Lea tosas las instrucciones antes de instalar y utilizar este equipo. Guarde estas instrucciones.



Use the pieces and methods recommended and explained in this handbook by Josper when using this oven.

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



WARNING! Do NOT pack required air spaces with insulation or other materials. Leave the clearance spaces free.

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



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

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



WARNING! Do NOT put any flammable material at less than 30 cm (11,81 in) away from the sides or the top of the oven.

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



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

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



Respect the frequency and guidelines of maintenance and cleaning recommended by josper in this manual.

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



Note well the references and names when asking for back-ups, accessories or parts at Josper. And make sure to say the correct name and reference.

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 perform any modification to the device unless it has been approved by Josper before.

It is forbidden to perform any modification to the device unless it has been approved by Josper before.



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

NO utilice piezas o partes de otros hornos o compañias.

1. BEFORE USING THE OVEN ANTES DE USAR EL HORNO

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

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



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

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

CAUTION! The legislation of the country and town, where the oven is being installed, must be checked since their normatives may ask for other complementary security measures than the ones exposed here.

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

The oven must always run with the door closed.

El horno debe funcionar siempre con la puerta cerrada.

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

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

In the event of a failure in the extraction system, close the door and registers to shut down the equipment.

En caso de un fallo en el sistema de extracción, cerrar puerta y tiros para el apagado del equipo.

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.

1. BEFORE USING THE OVEN ANTES DE USAR EL HORNO



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.



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

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



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

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



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

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

2. JOSPER OVENS RANGE

2. GAMA DE HORNOS JOSPER



HJA-20
recommended for ± 40 diners
recomendado para ± 40 comensales



Braising area 22 5/8 x 13 1/4 in
Área de braseado 575 x 335 mm

HJA-25
recommended for ± 80 diners
recomendado para ± 80 comensales



Braising area 19 3/4 x 20 1/8 in (x2)
Área de braseado 500 x 510 mm (x2)

HJA-45
recommended for ± 120 diners
recomendado para ± 120 comensales



Braising area 30 x 20 1/8 in (x2)
Área de braseado 760 x 510 mm (x2)

HJA-50
recommended for ± 175 diners
recomendado para ± 175 comensales



Braising area 30 x 29 3/8 in (x2)
Área de braseado 760 x 745 mm (x2)

HJA-25-M
recommended for ± 80 diners
recomendado para ± 80 comensales



Braising area 19 3/4 x 20 1/8 in (x2)
Área de braseado 500 x 510 mm (x2)

HJA-45-M
recommended for ± 120 diners
recomendado para ± 120 comensales



Braising area 30 x 20 1/8 in (x2)
Área de braseado 760 x 510 mm (x2)

HJA-50-M
recommended for ± 175 diners
recomendado para ± 175 comensales



Braising area 30 x 29 3/8 in (x2)
Área de braseado 760 x 745 mm (x2)

2.2 HJA-20

TECHNICAL INFORMATION

Recommended for +-	40 diners
Fire up time	25 min average
Charcoal consumption per service	13.2 to 17.6 lb
Broiling temperature	482 to 662 ºF
Grill rack capacity in GN trays	1xGN1/1
Nominal heat output	10.06 hp
Exhaust rate * Indicative value. Consult a professional installer.	1471 cfm

INFORMACIÓN TÉCNICA

Recomendado para +-	40 comensales
Tiempo de encendido	25 min aprox.
Consumo de carbón por servicio	6 a 8 kg
Temperatura de braseado	250 a 350 ºC
Capacidad bandejas GN (por parrilla)	1xGN1/1
Potencia térmica nominal	7,5 kW
Capacidad de extracción * Valor orientativo. Consultar a un instalador profesional.	2500 m^3/h

INSTALLATION

Recommended installation height	33 1/2 in from floor level
Clearance with non-flammable equipment	4 in
Clearance with flammable equipment	12 in

INSTALACIÓN

Altura de instalación recomendada	850 mm sobre nivel suelo
Distancia con elementos no inflamables	100 mm
Distancia con elementos inflamables	300 mm

BUNDLES: SIZES AND WEIGHTS

Sizes bundle	-
Gross weight bundle	-

BULTOS: MEDIDAS Y PESOS

Medidas bulto	-
Peso bruto bulto	-

INCLUDED ACCESORIES

1 Stainless steel grill rack
Josper tongs
Poker
Ash pan
Short firebreak
Firebreak's hat
Wire brush
Silicone for installation

ACCESORIOS INCLUIDOS

1 Parrilla inox
Pinzas Josper
Atizador
Cajón de cenizas
Cortafuegos corto
Sombrero cortafuegos
Cepillo metálico
Silicona de instalación

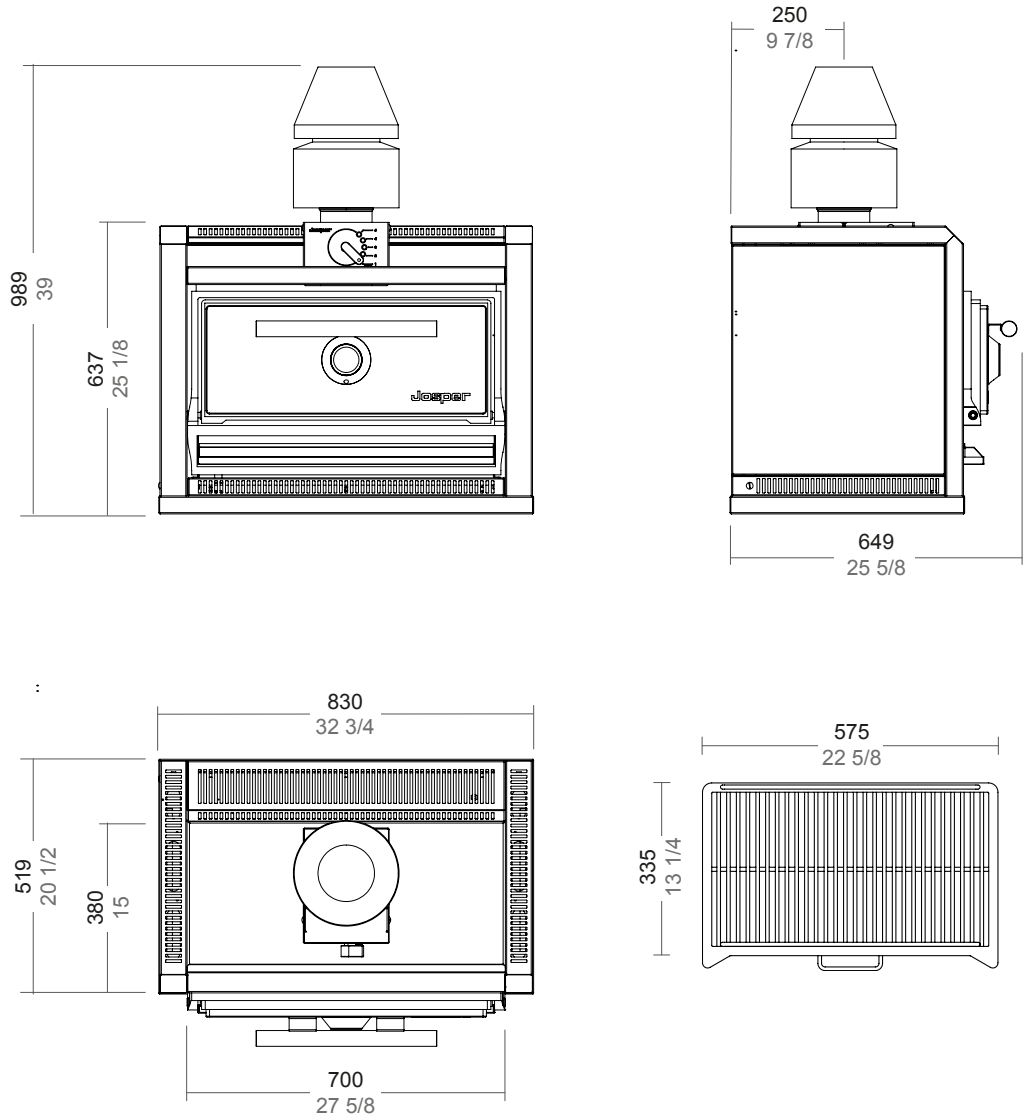
OPTIONAL ACCESORIES

Cookware (Chapter 9)

ACCESORIOS OPCIONALES

Menaje (Capítulo 9)

2.2 HJA-20



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

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

2.3 HJA-25

TECHNICAL INFORMATION

Recommended for +-	80 diners
Fire up time	30 min average
Charcoal consumption per service	22 to 26.5 lb
Broiling temperature	482 to 662 ºF
Grill rack capacity in GN trays	1xGN1/1
Nominal heat output	11.8 hp
Exhaust rate * Indicative value. Consult a professional installer.	1648 cfm

INFORMACIÓN TÉCNICA

Recomendado para +-	80 comensales
Tiempo de encendido	30 min aprox.
Consumo de carbón por servicio	10 a 12 kg
Temperatura de braseado	250 a 350 ºC
Capacidad bandejas GN (por parrilla)	1xGN1/1
Potencia térmica nominal	8,8 kW
Capacidad de extracción * Valor orientativo. Consultar a un instalador profesional.	2800 m^3/h

INSTALLATION

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

INSTALACIÓN

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

BUNDLES: SIZES AND WEIGHTS

Sizes bundle	33 1/2 x 47 5/8 x 78 3/4 in
Gross weight bundle	945.8 lb

BULTOS: MEDIDAS Y PESOS

Medidas bulto	850 x 1210 x 2000 mm
Peso bruto bulto	429 kg

INCLUDED ACCESORIES

2 Stainless steel grill racks
Josper tongs
Poker
Ash drawer
Firebreak
Firebreak's hat
Wheels
Wire brush
Stainless steel tube

ACCESORIOS INCLUIDOS

2 Parrillas inox
Pinzas Josper
Atizador
Cajón de cenizas
Cortafuegos
Sombrero cortafuegos
Ruedas
Cepillo metálico
Tubo inox

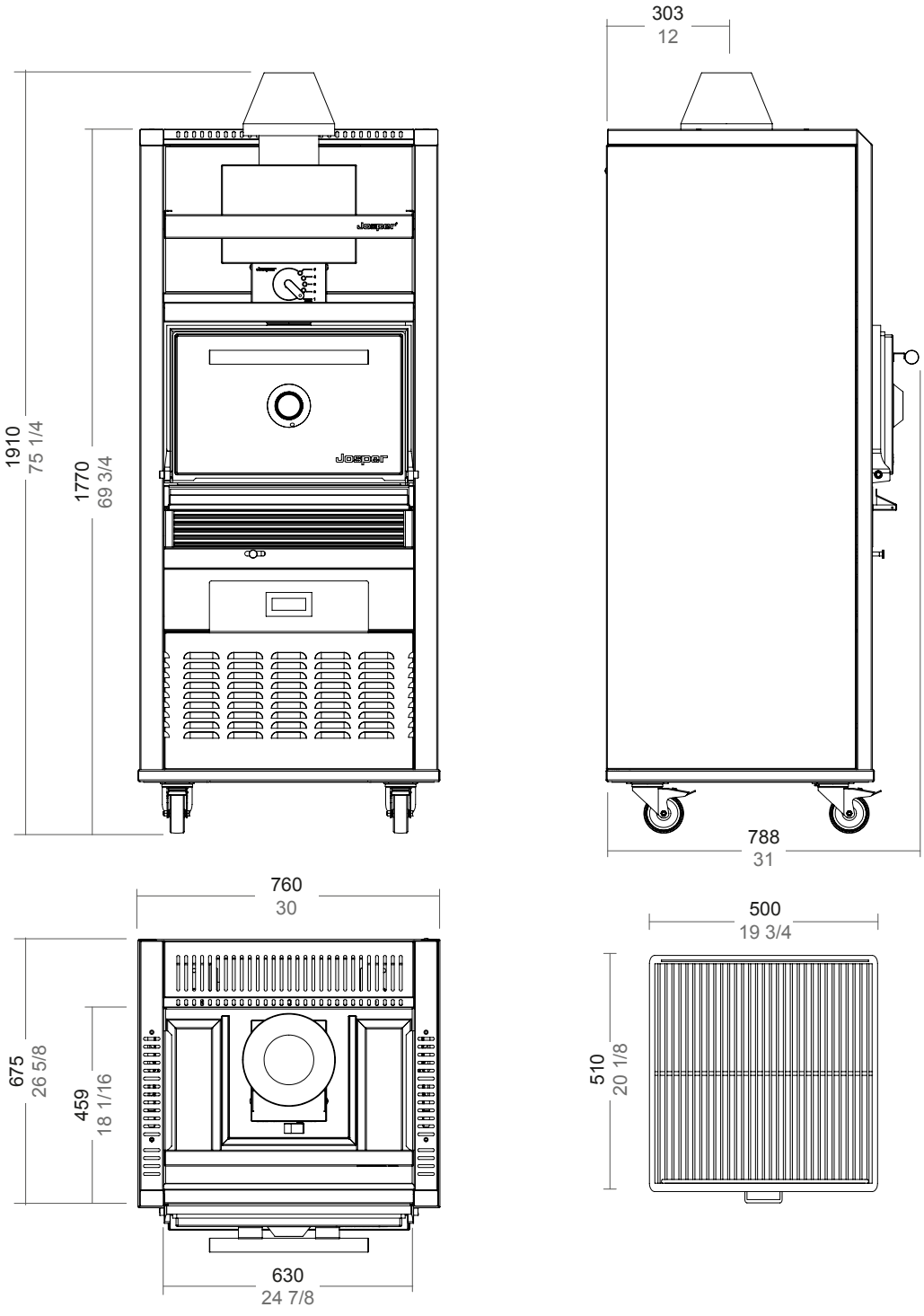
OPTIONAL ACCESORIES

Cookware (Chapter 9)

ACCESORIOS OPCIONALES

Menaje (Capítulo 9)

2.3 HJA-25



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

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

2.4 HJA-45

TECHNICAL INFORMATION

Recommended for +-	120 diners
Fire up time	35 min average
Charcoal consumption per service	26.5 to 35 lb
Broiling temperature	482 to 662 ºF
Grill rack capacity in GN trays	2xGN1/1
Nominal heat output	9.92 hp
Exhaust rate * Indicative value. Consult a professional installer.	2060 cfm

INFORMACIÓN TÉCNICA

Recomendado para +-	120 comensales
Tiempo de encendido	35 min aprox
Consumo de carbón por servicio	12 a 16 kg
Temperatura de braseado	250 a 350 ºC
Capacidad bandejas GN (por parrilla)	2xGN1/1
Potencia térmica nominal	7,4 kW
Capacidad de extracción * Valor orientativo. Consultar a un instalador profesional.	3500 m^3/h

INSTALLATION

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

INSTALACIÓN

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

BUNDLES: SIZES AND WEIGHTS

Sizes bundle	33 1/2 x 47 5/8 x 78 3/4 in
Gross weight bundle	1113.3 lb

BULTOS: MEDIDAS Y PESOS

Medidas bulto	850 x 1210 x 2000 mm
Peso bruto bulto	505 kg

INCLUDED ACCESORIES

2 Stainless steel grill racks
Josper tongs
Poker
Ash drawer
Firebreak
Firebreak's hat
Wheels
Wire brush
Stainless steel tube

ACCESORIOS INCLUIDOS

2 Parrillas inox
Pinzas Josper
Atizador
Cajón de cenizas
Cortafuegos
Sombrero cortafuegos
Ruedas
Cepillo metálico
Tubo inox

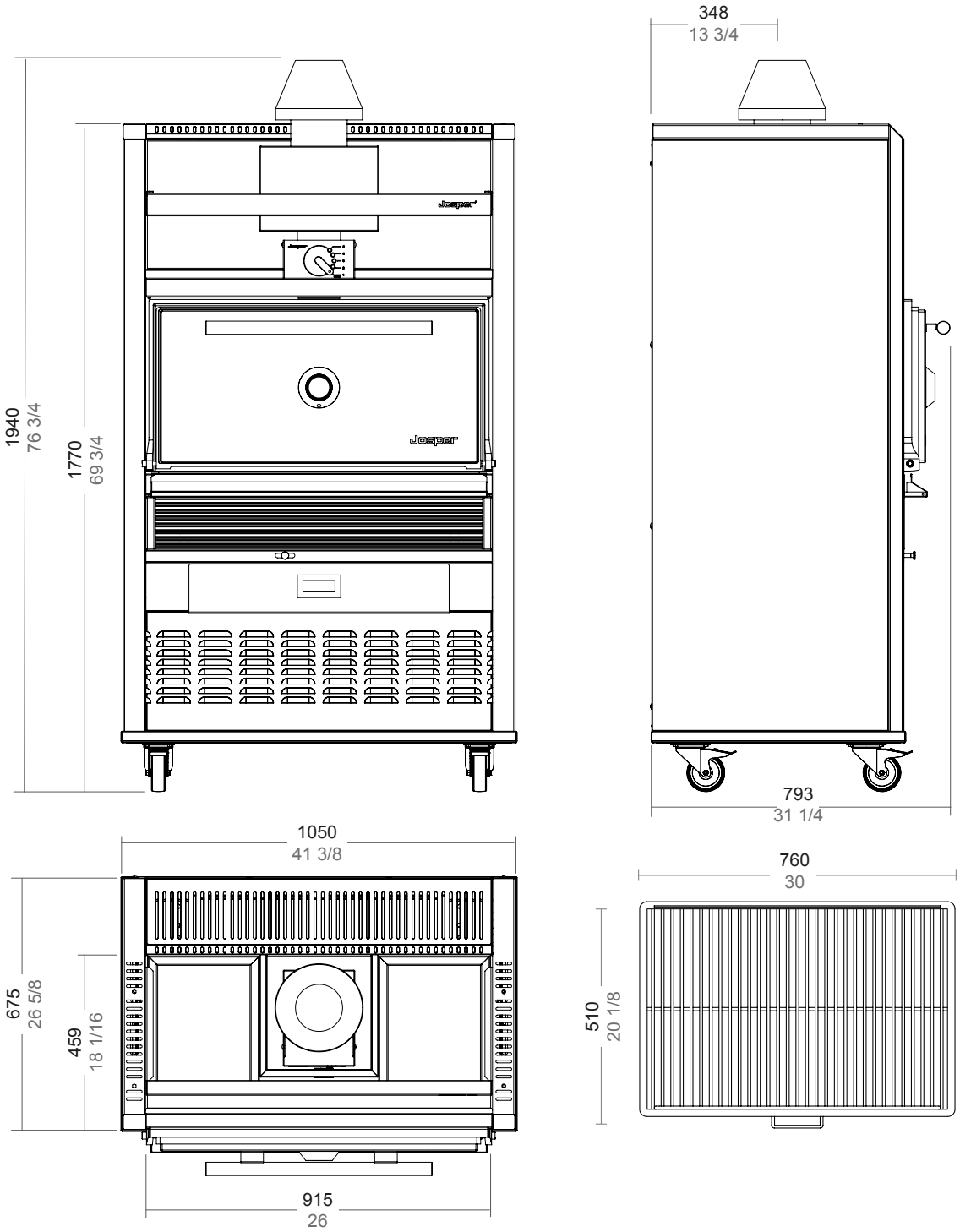
OPTIONAL ACCESORIES

Cookware (Chapter 9)

ACCESORIOS OPCIONALES

Menaje (Capítulo 9)

2.4 HJA-45



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

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

2.5 HJA-50

TECHNICAL INFORMATION

Recommended for +-	175 diners
Fire up time	40 min average
Charcoal consumption per service	35 to 44 lb
Broiling temperature	482 to 662 ºF
Grill rack capacity in GN trays	2xGN1/1
Nominal heat output	12.9 hp
Exhaust rate * Indicative value. Consult a professional installer.	2237 cfm

INFORMACIÓN TÉCNICA

Recomendado para +-	175 comensales
Tiempo de encendido	40 min aprox
Consumo de carbón por servicio	16 a 20 kg
Temperatura de braseado	250 a 350 ºC
Capacidad bandejas GN (por parrilla)	2xGN1/1
Potencia térmica nominal	9,6 kW
Capacidad de extracción * Valor orientativo. Consultar a un instalador profesional.	3800 m^3/h

INSTALLATION

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

INSTALACIÓN

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

BUNDLES: SIZES AND WEIGHTS

Sizes bundle	44 7/8 x 45 1/4 x 81 1/8 in
Gross weight bundle	1325 lb

BULTOS: MEDIDAS Y PESOS

Medidas bulto	1140 x 1150 x 2060 mm
Peso bruto bulto	601 kg

INCLUDED ACCESORIES

2 Stainless steel grill racks
Josper tongs
Poker
Ash drawer
Firebreak
Firebreak's hat
Wheels
Wire brush
Stainless steel tube

ACCESORIOS INCLUIDOS

2 Parrillas inox
Pinzas Josper
Atizador
Cajón de cenizas
Cortafuegos
Sombrero cortafuegos
Ruedas
Cepillo metálico
Tubo inox

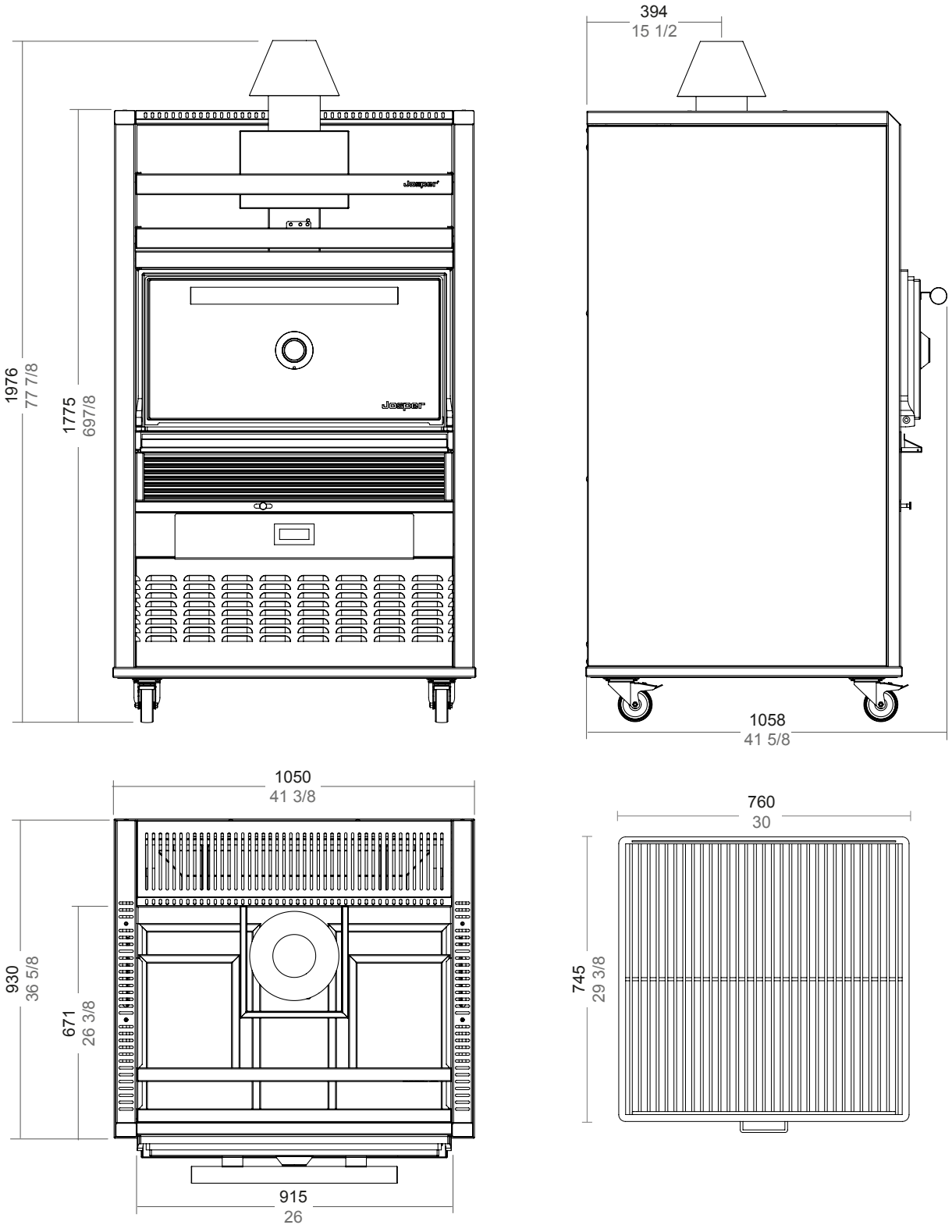
OPTIONAL ACCESORIES

Cookware (Chapter 9)

ACCESORIOS OPCIONALES

Menaje (Capítulo 9)

2.5 HJA-50



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

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

2.6 HJA-25-M

TECHNICAL INFORMATION

Recommended for +-	80 diners
Fire up time	30 min average
Charcoal consumption per service	22 to 26.5 lb
Broiling temperature	482 to 662 ºF
Grill rack capacity in GN trays	1xGN1/1
Nominal heat output	11.8 hp
Exhaust rate * Indicative value. Consult a professional installer.	1648 cfm

INFORMACIÓN TÉCNICA

Recomendado para +-	80 comensales
Tiempo de encendido	30 min aprox.
Consumo de carbón por servicio	10 a 12 kg
Temperatura de braseado	250 a 350 ºC
Capacidad bandejas GN (por parrilla)	1xGN1/1
Potencia térmica nominal	8,8 kW
Capacidad de extracción * Valor orientativo. Consultar a un instalador profesional.	2800 m^3/h

INSTALLATION

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

INSTALACIÓN

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

BUNDLES: SIZES AND WEIGHTS

Sizes bundle	-
Gross weight bundle	-

BULTOS: MEDIDAS Y PESOS

Medidas bulto	-
Peso bruto bulto	-

INCLUDED ACCESORIES

2 Stainless steel grill racks
Josper tongs
Poker
Ash drawer
Firebreak
Firebreak's hat
Wire brush

ACCESORIOS INCLUIDOS

2 Parrillas inox
Pinzas Josper
Atizador
Cajón de cenizas
Cortafuegos
Sombrero cortafuegos
Cepillo metálico

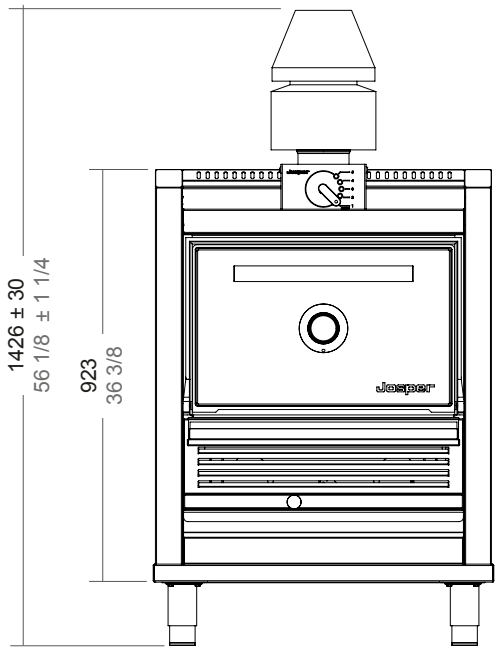
OPTIONAL ACCESORIES

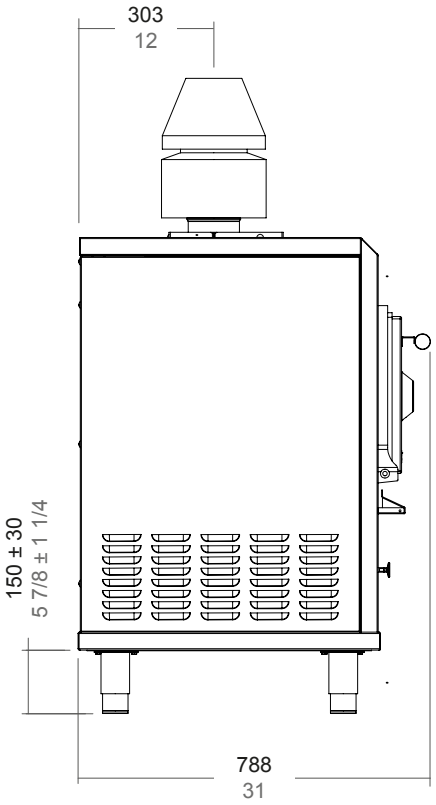
Cookware (Chapter 9)

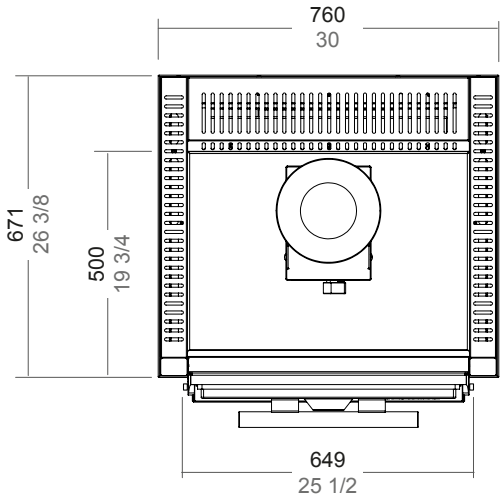
ACCESORIOS OPCIONALES

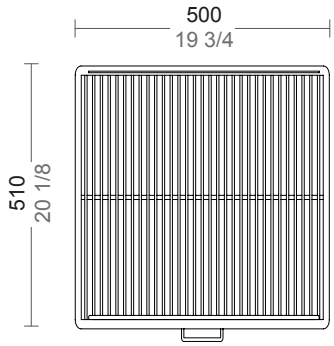
Menaje (Capítulo 9)

2.6 HJA-25-M









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

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

2.7 HJA-45-M

TECHNICAL INFORMATION

Recommended for +-	120 diners
Fire up time	35 min average
Charcoal consumption per service	26.5 to 35 lb
Broiling temperature	482 to 662 ºF
Grill rack capacity in GN trays	2xGN1/1
Nominal heat output	9.92 hp
Exhaust rate * Indicative value. Consult a professional installer.	2060 cfm

INFORMACIÓN TÉCNICA

Recomendado para +-	120 comensales
Tiempo de encendido	35 min aprox.
Consumo de carbón por servicio	12 a 16 kg
Temperatura de braseado	250 a 350 ºC
Capacidad bandejas GN (por parrilla)	2xGN1/1
Potencia térmica nominal	7,4 kW
Capacidad de extracción * Valor orientativo. Consultar a un instalador profesional.	3500 m^3/h

INSTALLATION

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

INSTALACIÓN

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

BUNDLES: SIZES AND WEIGHTS

Sizes bundle	-
Gross weight bundle	-

BULTOS: MEDIDAS Y PESOS

Medidas bulto	-
Peso bruto bulto	-

INCLUDED ACCESORIES

2 Stainless steel grill racks
Josper tongs
Poker
Ash drawer
Firebreak
Firebreak's hat
Wire brush

ACCESORIOS INCLUIDOS

2 Parrillas inox
Pinzas Josper
Atizador
Cajón de cenizas
Cortafuegos
Sombrero cortafuegos
Cepillo metálico

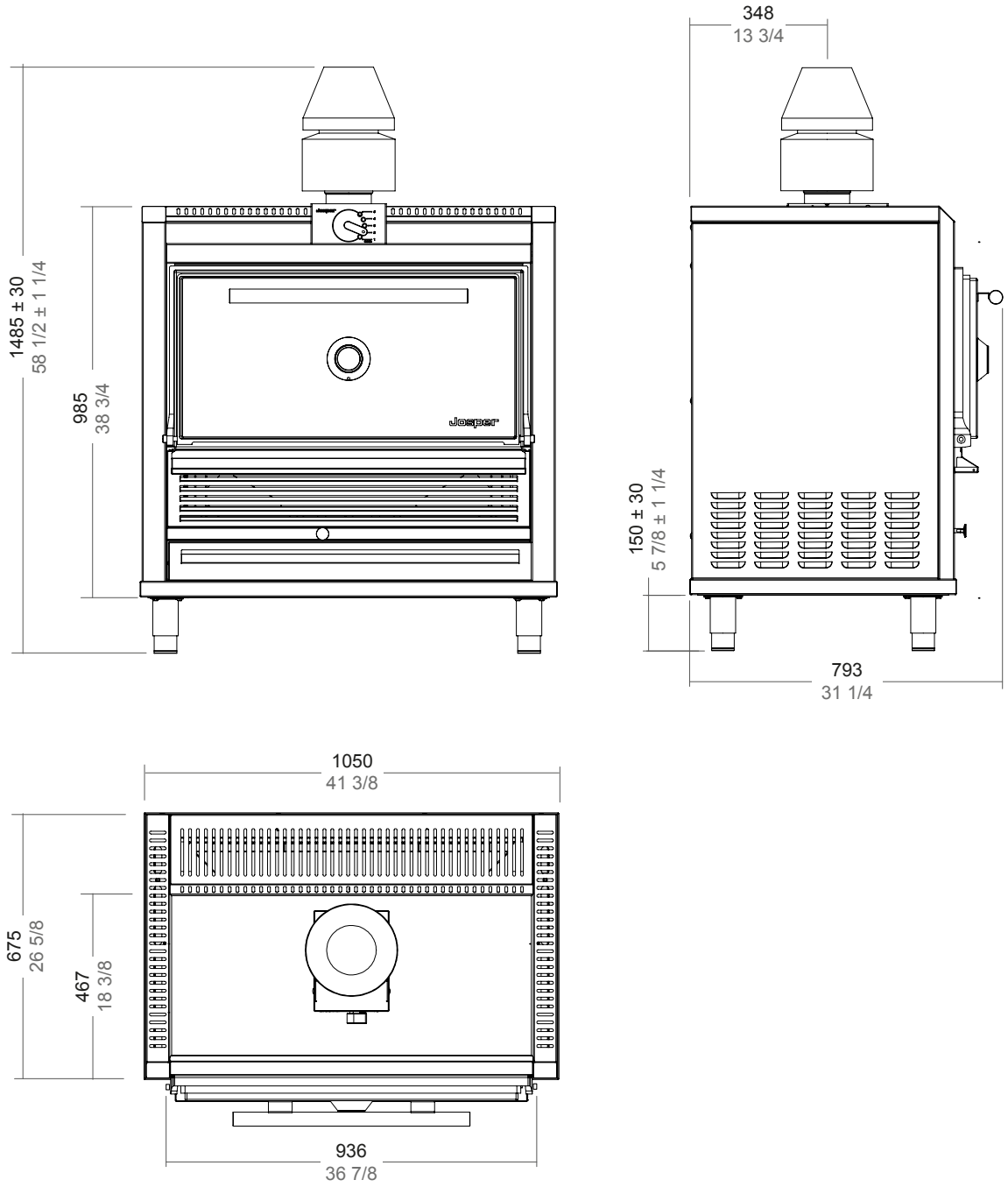
OPTIONAL ACCESORIES

Cookware (Chapter 9)

ACCESORIOS OPCIONALES

Menaje (Capítulo 9)

2.7 HJA-45-M



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

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

2.8 HJA-50-M

TECHNICAL INFORMATION

Recommended for +-	175 diners
Fire up time	40 min average
Charcoal consumption per service	35 to 44 lb
Broiling temperature	482 to 662 ºF
Grill rack capacity in GN trays	2xGN1/1
Nominal heat output	12.9 hp
Exhaust rate * Indicative value. Consult a professional installer.	2237 cfm

INFORMACIÓN TÉCNICA

Recomendado para +-	175 comensales
Tiempo de encendido	40 min aprox.
Consumo de carbón por servicio	16 a 20 kg
Temperatura de braseado	250 a 350 ºC
Capacidad bandejas GN (por parrilla)	2xGN1/1
Potencia térmica nominal	9,6 kW
Capacidad de extracción * Valor orientativo. Consultar a un instalador profesional.	3800 m^3/h

INSTALLATION

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

INSTALACIÓN

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

BUNDLES: SIZES AND WEIGHTS

Sizes bundle	-
Gross weight bundle	-

BULTOS: MEDIDAS Y PESOS

Medidas bulto	-
Peso bruto bulto	-

INCLUDED ACCESORIES

2 Stainless steel grill racks
Josper tongs
Poker
Ash drawer
Firebreak
Firebreak's hat
Wire brush

ACCESORIOS INCLUIDOS

2 Parrillas inox
Pinzas Josper
Atizador
Cajón de cenizas
Cortafuegos
Sombrero cortafuegos
Cepillo metálico

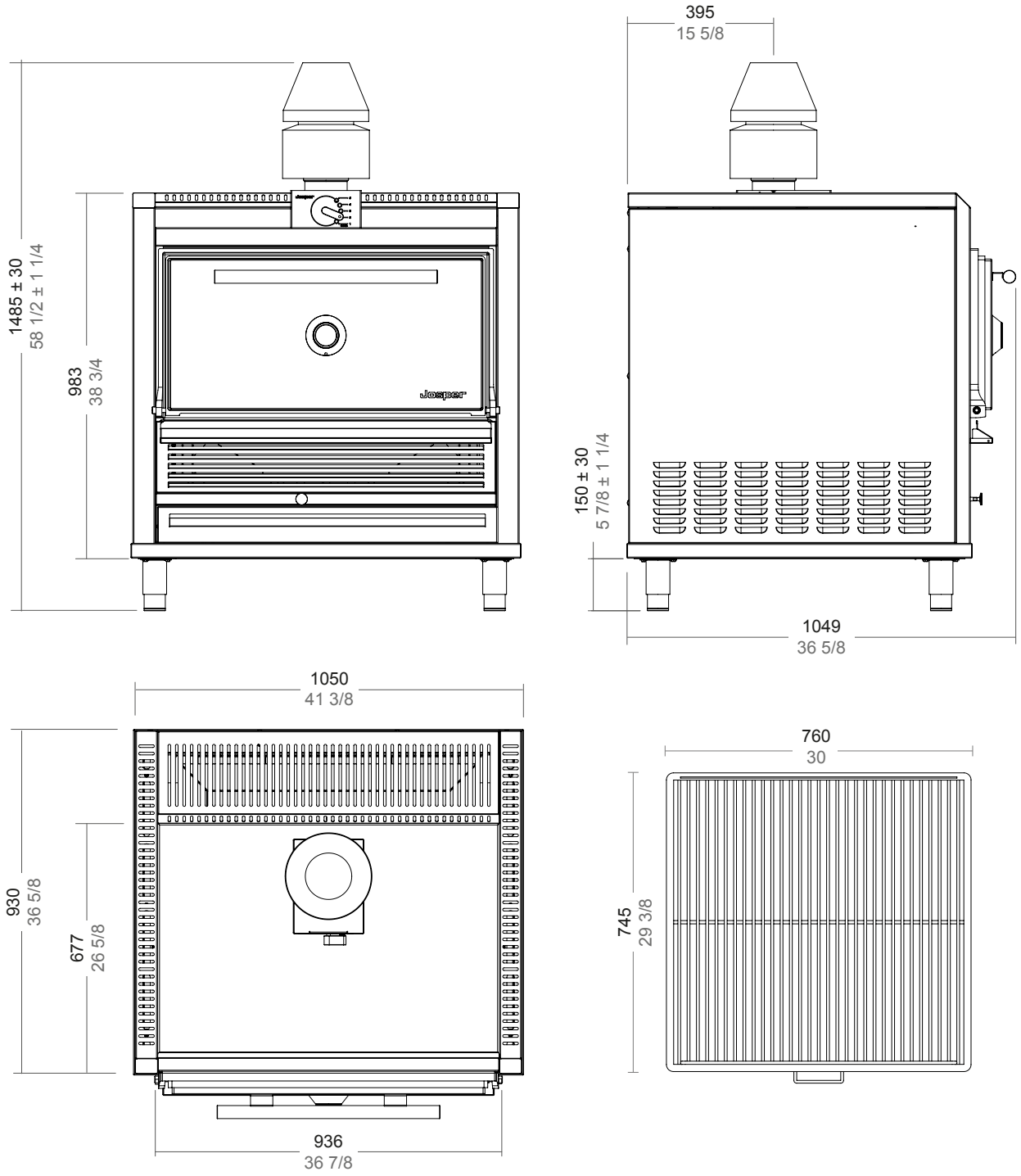
OPTIONAL ACCESORIES

Cookware (Chapter 9)

ACCESORIOS OPCIONALES

Menaje (Capítulo 9)

2.8 HJA-50-M



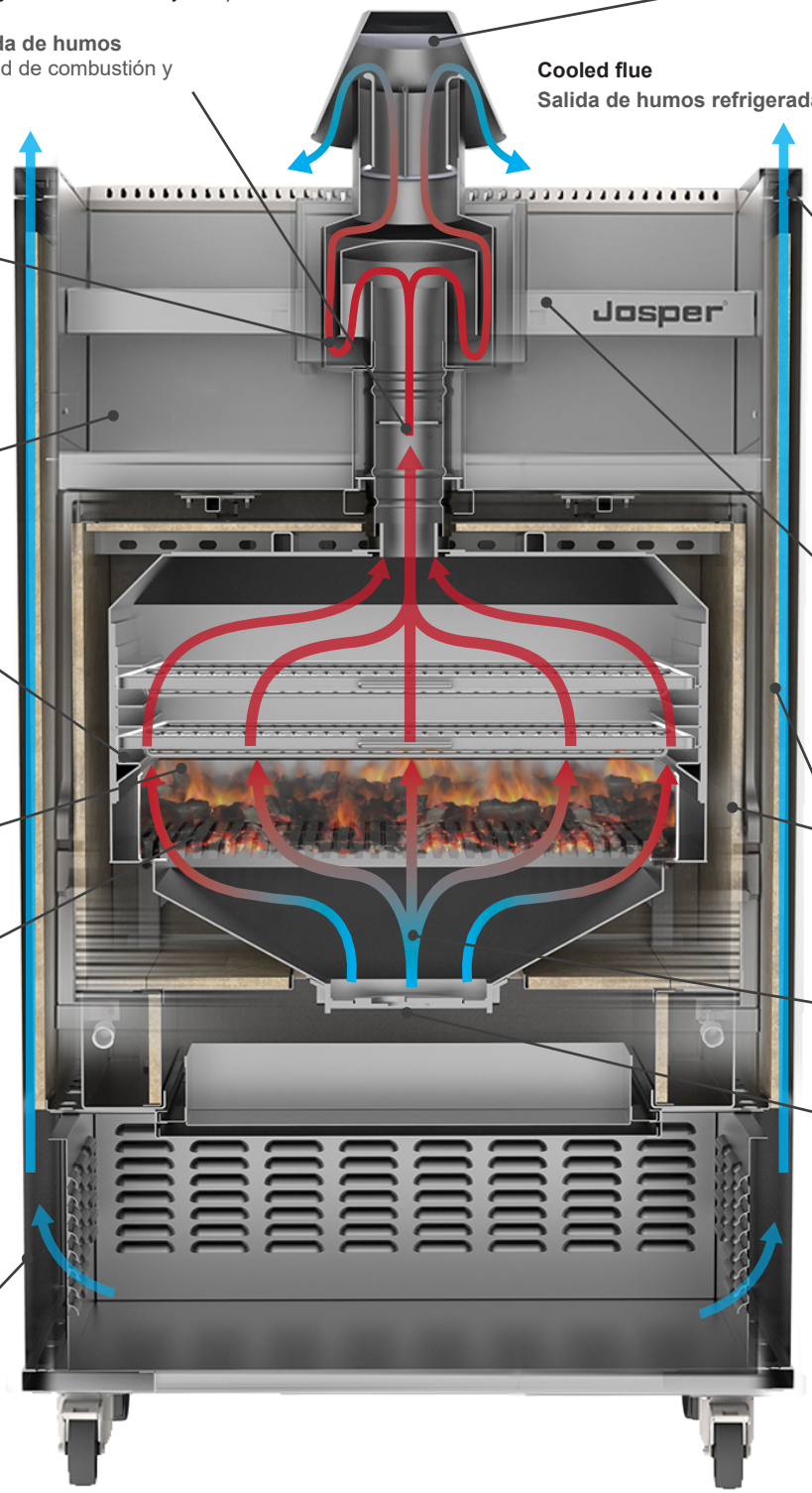
The measures in black are millimeters (mm), in gray inches (in).

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

3. JOSPER TECHNOLOGY

3. TECNOLOGÍA JOSPER





Smoke exit regulation
(Combustion intensity control and safety lock)

Regulación de salida de humos
(Control de intensidad de combustión y cierrer de seguridad)

Particulates matter (PM) filter
Filtro de partículas en suspensión (TPS)

Cooled flue
Salida de humos refrigerada

Antispark and antiparticulates safety
Antichispas y antipartículas de seguridad

Refrigeration system exit
Salida sistema de refrigeración

Tempering cavity
(Easy to clean)
Cavidad templadora
(Fácil de limpiar)

Gastronom tray support
Soporte bandejas Gastronom

Multiple positions for grill racks
Múltiples posiciones para las parrillas

Double insulation layer
Doble capa de aislante

Combustion shield
Escudo combustión

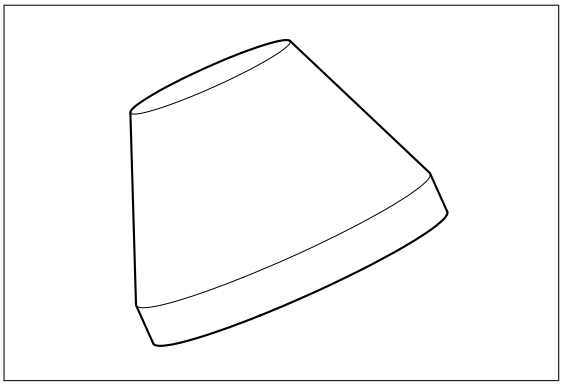
Charcoal Combustion
Combustión de carbón vegetal

Chute for homogeneous distribution of oxygen
Tolva para distribución homogénea del oxígeno

Regulation of air entry
(Control of combustion intensity and safety lock)

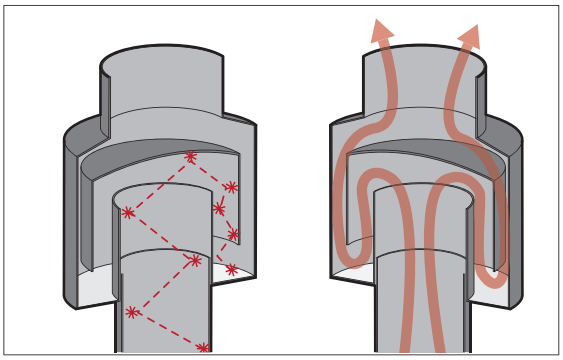
Regulación de entrada de aire
(control de intensidad de combustión y cierre de seguridad)

Refrigeration air entry
Entrada aire de refrigeración



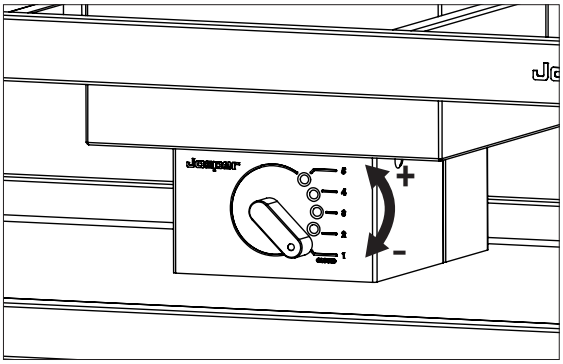
FIREBREAK HAT
Works as a particulates matter filter. In addition, cools down the outgoing fumes and avoids the extractor's hood filters from yellowing.

SOMBRERO CORTAFUEGOS
Trabaja como filtro de partículas en suspensión, Además, refrigera los gases de salida y evita el amarillamiento de los filtros de la campana.



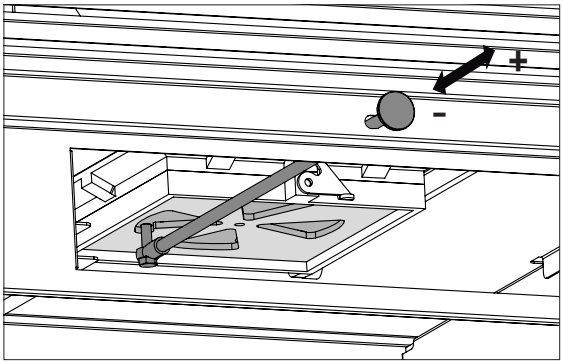
ANTISPARK AND ANTIPARTICULATES DESIGN
The fumes exit has been designed to avoid that the sparks and the particulates produced by the fire go out in an uncontrolled way, lowering their velocity and temperature.

DISEÑO ANTICHISPAS Y ANTIPARTÍCULAS
La salida del humo esta diseñada para evitar que las chispas y las partículas producidas por el fuego salgan descontroladas hacia arriba, disminuyendo su velocidad y temperatura.



UPPER VENT
Thanks to its five positions, the upper vent allows to have a controlled fumes evacuation at all times.
For more information on its use go to Chapter 6, Usage instructions.

REGULADOR DE TIRO SUPERIOR
El regulador de tiro superior, gracias a sus cinco posiciones, permite tener una evacuación de humos controlada en todo momento.
Para más información sobre su uso consulte el Capítulo 6, Instrucciones de uso.



OXYGEN ENTRY REGULATION
The lower vent allows for a controlled air alimentation in the combustion chamber. Its design in chute shape allows the vent opening to be adjusted with just one move. It also works as a safety lock.

REGULACIÓN DE LA ENTRADA DE OXÍGENO
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. Además actua como cierre de seguridad.

4. EQUIPMENT AND EXPLODED

4. EQUIPO Y DESPIECE



4.1 **WARNINGS** ADVERTENCIAS



Equipment made with different varieties of food stainless steel.

Equipo fabricado con diferentes variedades de acero inoxidable alimentario.



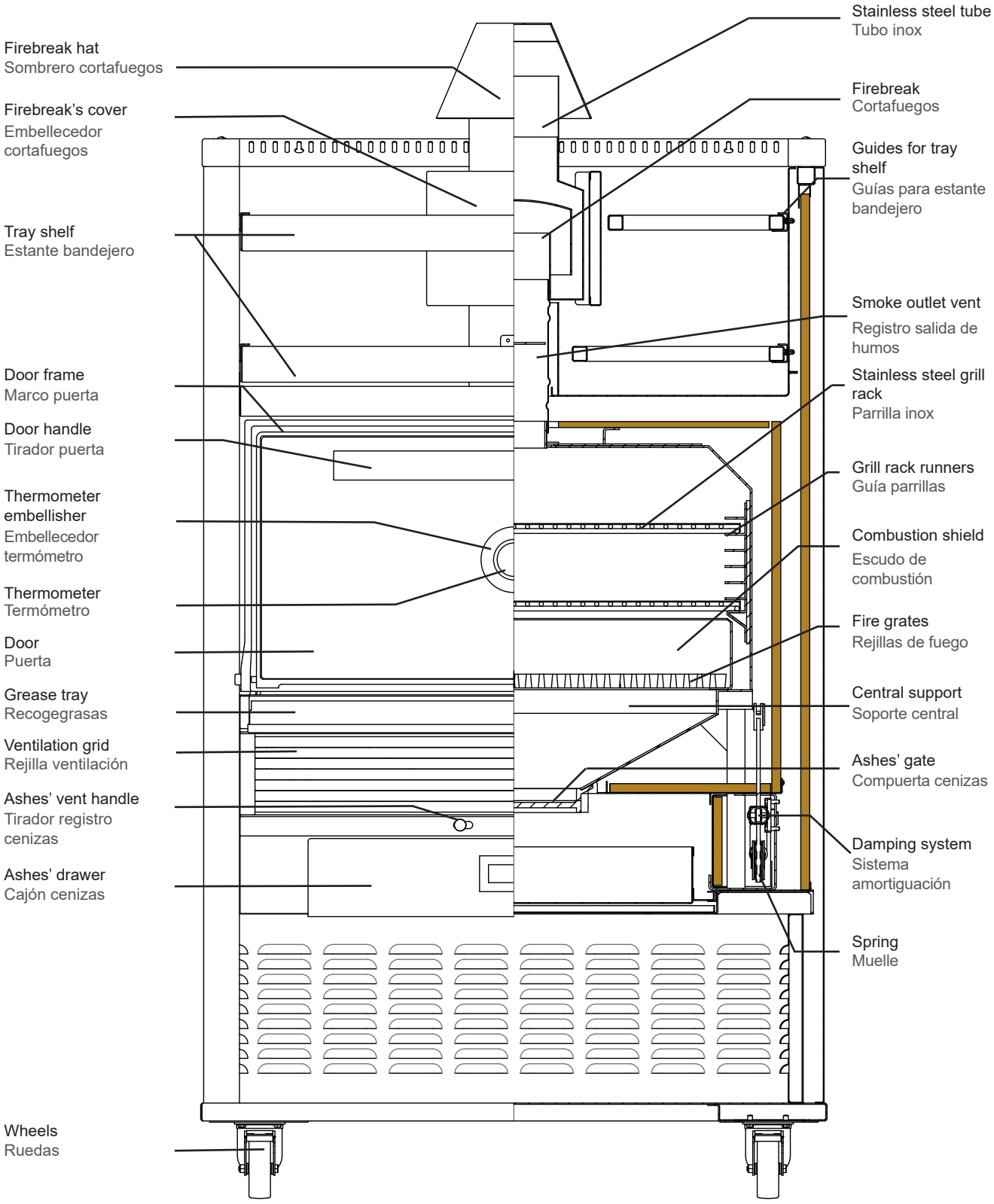
None of the components of the equipment contains asbestos.

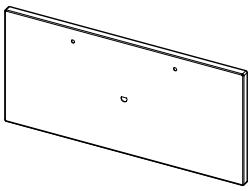
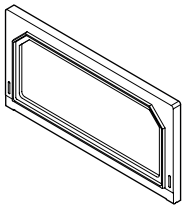
Ninguno de los componentes del equipo contiene amianto.

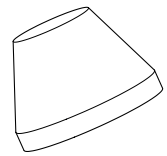
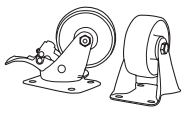
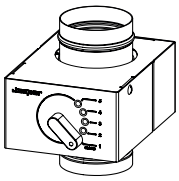
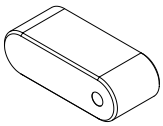
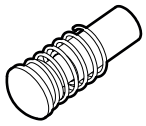
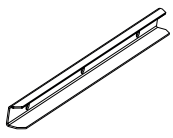
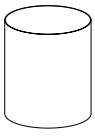
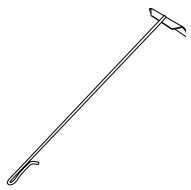


Cadmium solders have not been used in the manufacture of any of the components of the equipment.

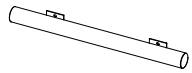
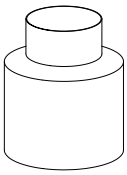
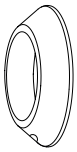
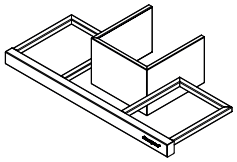
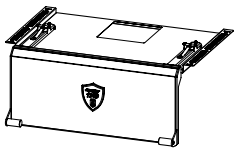
No se han usado soldaduras con cadmio en la fabricación de ninguno de los componentes que forman el equipo.

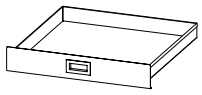
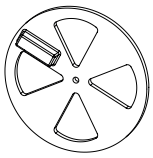
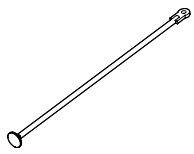
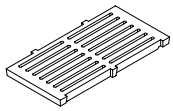
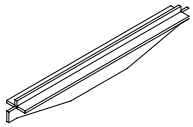
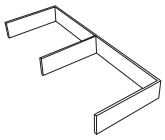
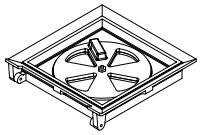

Firebreak hat
Sombrero cortafuegos
Firebreak's cover
Embellecedor cortafuegos
Tray shelf
Estante bandejero
Door frame
Marco puerta
Door handle
Tirador puerta
Thermometer embellisher
Embellecedor termómetro
Thermometer
Termómetro
Door
Puerta
Grease tray
Recogegrasas
Ventilation grid
Rejilla ventilación
Ashes' vent handle
Tirador registro cenizas
Ashes' drawer
Cajón cenizas
Wheels
Ruedas
Stainless steel tube
Tubo inox
Firebreak
Cortafuegos
Guides for tray shelf
Guías para estante bandejero
Smoke outlet vent
Registro salida de humos
Stainless steel grill rack
Parrilla inox
Grill rack runners
Guía parrillas
Combustion shield
Escudo de combustión
Fire grates
Rejillas de fuego
Central support
Soporte central
Ashes' gate
Compuerta cenizas
Damping system
Sistema amortiguación
Spring
Muelle

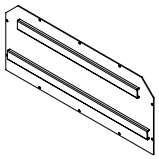
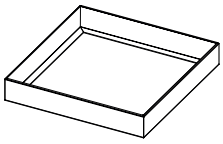
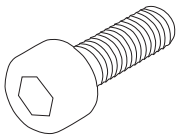
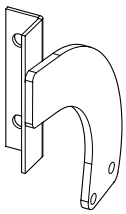
	NAME NOMBRE	MODEL MODELO	REFERENCE REFERENCIA
	Door cover INOX without screws Tapa puerta INOX sin tornillos	**HJA-20** **HJA-25** **HJA-45/50**	**0515** **0500** **0501**
	Door cover BURGUNDY without screws Tapa puerta BURDEOS sin tornillos	**HJA-20** **HJA-25** **HJA-45/50**	**4150/2** **4149/2** **4151/2**
	Door cover BLACK without screws Tapa puerta NEGRA sin tornillos	**HJA-20** **HJA-25** **HJA-45/50**	**4150/3** **4149/3** **4151/3**
	Door cover BROWN without screws Tapa puerta MARRÓN sin tornillos	**HJA-20** **HJA-25** **HJA-45/50**	**4150** **4149** **4151**
	Door cover WHITE without screws Tapa puerta BLANCA sin tornillos	**HJA-20** **HJA-25** **HJA-45/50**	**4150/5** **4149/5** **4151/5**
	Door cover BLUE without screws Tapa puerta AZUL sin tornillos	**HJA-20** **HJA-25** **HJA-45/50**	**4150/6** **4149/6** **4151/6**
	Door cover GREEN without screws Tapa puerta VERDE sin tornillos *See the colours at the end of the chapter *Ver los colores al final del capítulo	**HJA-20** **HJA-25** **HJA-45/50**	**4150/4** **4149/8** **4151/8**
	Door frame, complete Marco puerta, completo	**HJA-20** **HJA-25** **HJA-45/50**	**4385** **0453** **0463**

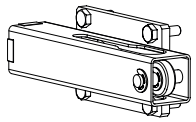
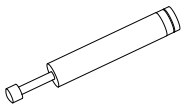
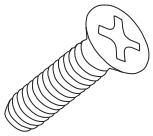
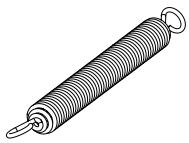
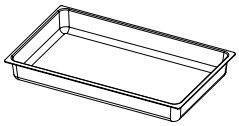
	NAME NOMBRE	**MODEL** MODELO	**REFERENCE** REFERENCIA
	Firebreak hat Sombrero cortafuegos	**HJA-20/25/45/50**	**4033**
	Full set of oven wheels in black Ruedas horno juego completo negro	**HJA-25/45/50**	**0499NV**
	Smoke outlet vent for HJA Registro salida de humos para HJA	**HJA-20** **HJA-25/45/50**	**250031** **4388**
	Upper vent handle Mango Registro superior	**HJA-20/25/45/50**	**250100**
	Smoke's register spring with bumper guard Muelle registro humos con bellote	**HJA-20/25/45/50**	**0409**
	Grease tray and decorative cover Recogegrasas y tapa decorativa	**HJA-25** **HJA-45/50**	**4101** **4102**
	Decorative cover grease tray Tapa decorativa recogegrasas	**HJA-20**	**4387**
	Set of guides for tray shelf Juego de guías para estante bandejero	**HJA-25/45** **HJA-50**	**250029** **250030**
	Stainless steel tube Ø 6 x 9 7/8 in Tubo inox Ø 150 x 250 mm	**HJA-25/45/50**	**4210**
	Poker 18 7/8 in Atizador 480 mm	**HJA-20**	**0494INOX**
	Poker 26 in Atizador 660 mm	**HJA-25/45**	**0401INOX**
	Poker 35 1/2 Atizador 900 mm	**HJA-50**	**0427INOX**

4.2 EXTERNAL COMPONENTS COMPONENTES EXTERNOS

	NAME NOMBRE	**MODEL** MODELO	**REFERENCE** REFERENCIA
	Round door handle Tirador puerta redondo	**HJA-20/25** **HJA-45/50**	**0516/4** **0517/4**
	Medium firebreak stainless steel 8 5/8 in Cortafuegos mediano inox 220 mm	**HJA-20/25/45/50**	**240005**
	Thermometer Termómetro	**HJA-20/25/45/50**	**0434**
	Thermometer embellisher Embellecedor termómetro	**HJA-20/25/45/50**	**4371**
	Upper tray shelf Estante bandejero superior	**HJA-25** **HJA-45** **HJA-50**	**4390** **4392** **4394**
	Tempered cabinet Josper Armario templado Josper	**HJA-25** **HJA-45** **HJA-50**	**210000** **210001** **210002**

	NAME NOMBRE	**MODEL** MODELO	**REFERENCE** REFERENCIA
	Ashes' drawer Cajón cenizas	**HJA-20** **HJA-25** **HJA-45** **HJA-50**	**4381** **4382** **4383** **4384**
	Ashes' gate plate Plato compuerta cenizas	**HJA-25/45/50**	**0448**
	Lower vent handle 10 1/2 in Tirador registro inferior 267 mm	**HJA-25/45**	**250090**
	Lower vent handle 14 7/8 in Tirador registro inferior 376 mm	**HJA-50 / HJA-25/45-M**	**250091**
	Lower vent handle 19 3/4 in Tirador registro inferior 502 mm	**HJA-50-M**	**250092**
	Lower vent handle's knob Pomo tirador registro inferior	**HJA-20/25/45/50**	**250089**
	Cast iron fire grates (20 7/8 x 4 in) Rejilla de fuego (530 x 100 mm)	**HJA-20/25/45**	**0426AC**
	Cast iron fire grates (6 3/4 x 13 3/4 cm) Rejilla de fuego (170 x 350 mm)	**HJA-50**	**0432AC**
	Central support for fire grates Soporte central rejillas de fuego	**HJA-25** **HJA-45** **HJA-50**	**4215** **4216** **4217**
	Charcoal separator Separador carbón	**HJA-45/50**	**4071**
	Complete ashes' gate Compuerta cenizas completa	**HJA-25/45/50**	**0407**

	NAME NOMBRE	MODEL MODELO	REFERENCE REFERENCIA
	10 7/8 in door chain, spring,cam and eyebolt, no grease Cadena puerta 275 mm, muelle, leva y cáncamo, sin grasa	**HJA-25** **HJA-45/50**	**250035** **250036**
	19 3/4 in door chain, spring and eyebolt Cadena puerta 500 mm, muelle y cáncamo	**HJA-20** **HJA-45/50**	**250037** **250038**
	Stainless steel grill rack Parrilla inox	**HJA-20** **HJA-25** **HJA-45** **HJA-50**	**4069/2** **0415** **0419** **0422**
	Interior door backplate with heat-resistant steel Contraplaca interior puerta de acero refrectario	**HJA-20** **HJA-25** **HJA-45/50**	**0455/2** **0450/2** **0451/2**
	Combustion shield Escudo de combustión	**HJA-50**	**0406INOX**
	Lateral arm bumper guard with Glover washer DIN 912 M10X10 Tope brazo lateral con arandela Glover DIN 912 M10X10	**HJA-20/25/45/50**	**0457**
	Steel screw for hinge's door, 1/2 in Tornillo acero bisagra puerta 12 mm	**HJA-20/25/45/50**	**0446**
	Lateral arm from oven's door Brazo lateral puerta horno	**HJA-25**	**4375**
	Lateral right arm from oven's door Brazo lateral derecha puerta horno	**HJA-20** **HJA-45/50**	**4373** **4376**
	Lateral left arm from oven's door Brazo lateral izquierda puerta horno	**HJA-20** **HJA-45/50**	**4374** **4377**

	NAME NOMBRE	**MODEL** MODELO	**REFERENCE** REFERENCIA
	Support with guide of the damping system Soporte con guía sistema amortiguación	**HJA-25/45/50**	**250039**
	Shock absorver Amortiguador	**HJA-25** **HJA-45/50**	**250040** **250041**
	Short screw backplate stainless steel/steel (DIN 965 M6X20) Tornillo corto contraplaca acero inox/acero (DIN 965 M6X20)	**HJA-20/25/45/50**	**0476**
	Long screw backplate stainless steel/steel (DIN 965 M6X40) Tornillo largo contraplaca acero inox/acero (DIN 965 M6X40)	**HJA-20/25/45/50**	**0477**
	Biconic springs (no grease) Muelles bicónicos (sin grasa)	**HJA-20/25/45/50**	**250080**
	1/2 in diameter pulley with bearing and elastic rings Polea diàmetro 12 mm con rodamiento y anillos elásticos	**HJA-20/25/45/50**	**4386**
	1/1 GN tray for ashes Bandeja GN 1/1 GN para cenizas	**HJA-50**	**250101**

4.4 DOOR'S COLOUR COLOR DE LAS PUERTAS



Colour code for vitrified door cover

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

Código colores tapa puerta vitrificada

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

5. INSTALLATION INSTRUCTIONS

5. INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN





In all the installation options, it is important to keep the components of the hood and conducts clean (read chapter 7, Cleaning and maintenance).

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



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

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



Before fire-up the oven for the first time, remember to remove all the plastics that are covering the exterior of the oven.

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



CAUTION! You must to do two initial fire-ups before starting the broiling.

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



CAUTION! Do NOT move the oven pulling from the door handle. If the oven has wheels, unlock them before moving the equipment. The anti-tip anchors from the rear must be removed before moving the oven.

¡CUIDADO! No mover el horno tirando del asa de la puerta. En hornos con ruedas, desbloquear las ruedas antes de desplazar el horno. Antes de mover el horno, retirar los anclajes antivuelco situados en la parte posterior.



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

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



JOSPER equipment must always be installed under an approved fume extraction system. The maintenance and cleaning of ducts, plenums and all components of the fume extraction system are the responsibility of the customer. The technical characteristics to be met by 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



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



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

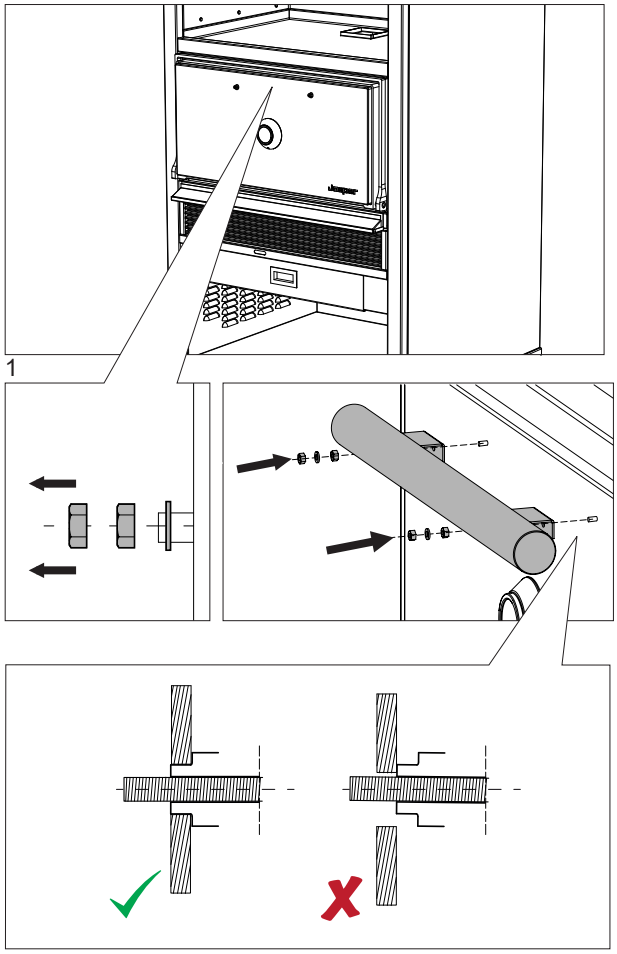


DANGER! DO NOT place any combustible material within 30 cm of the sides or on top of the oven. Although the oven is adequately insulated, the best exterior insulation is air space. Onlly install the oven on a non-combustible floor.
¡PELIGRO! NO colocar ningún material combustible a menos de 30 cm de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



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

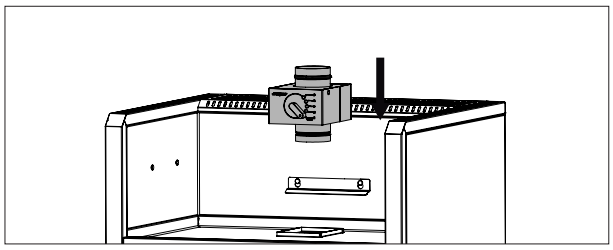
1



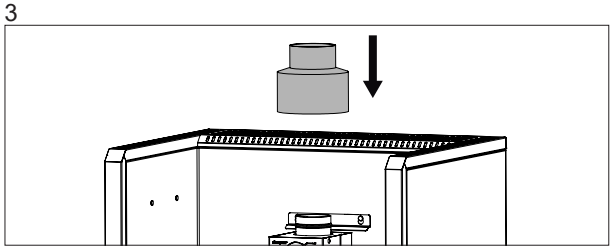
Make sure that the bolt and the hole on the panel door are centered.
DO NOT screw the nuts if the bolt is not well centered, it may cause the door panel to break.

Asegúrese que el tornillo esté centrado respecto el agujero de la tapa.
NO apretar las tuercas si no esta bien centrado, puede provocar la rotura de la tapa.

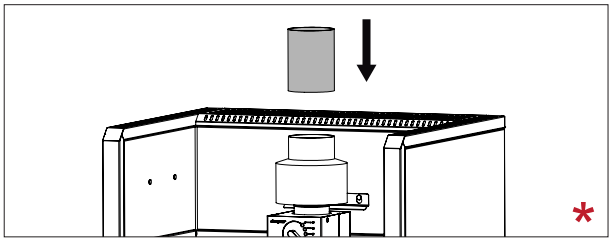
2



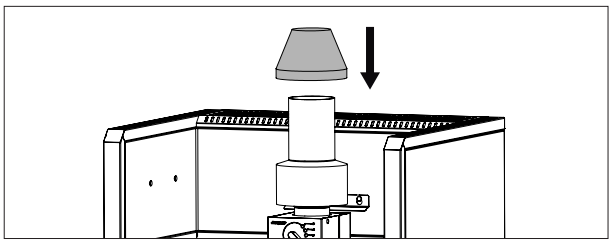
3



4



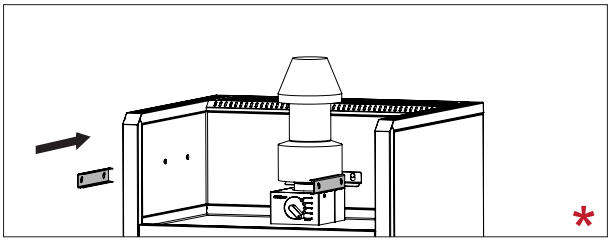
5



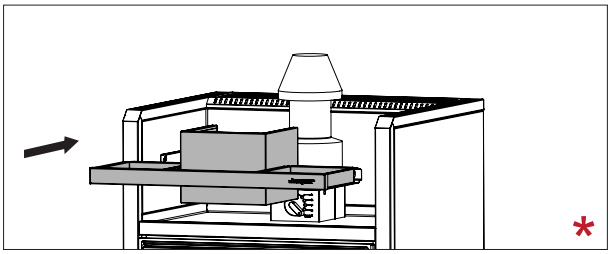
*This steps are not necessary when assembling a HJA-20 oven or the M models.

*Estos pasos no son necesarios al montar un horno HJA-20 o en los modelos M.

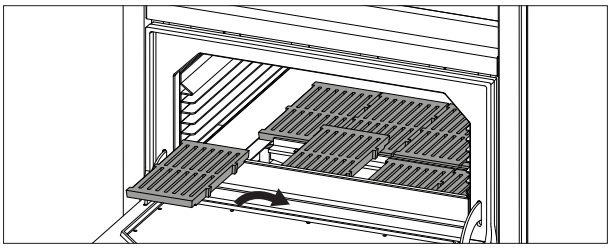
6



7



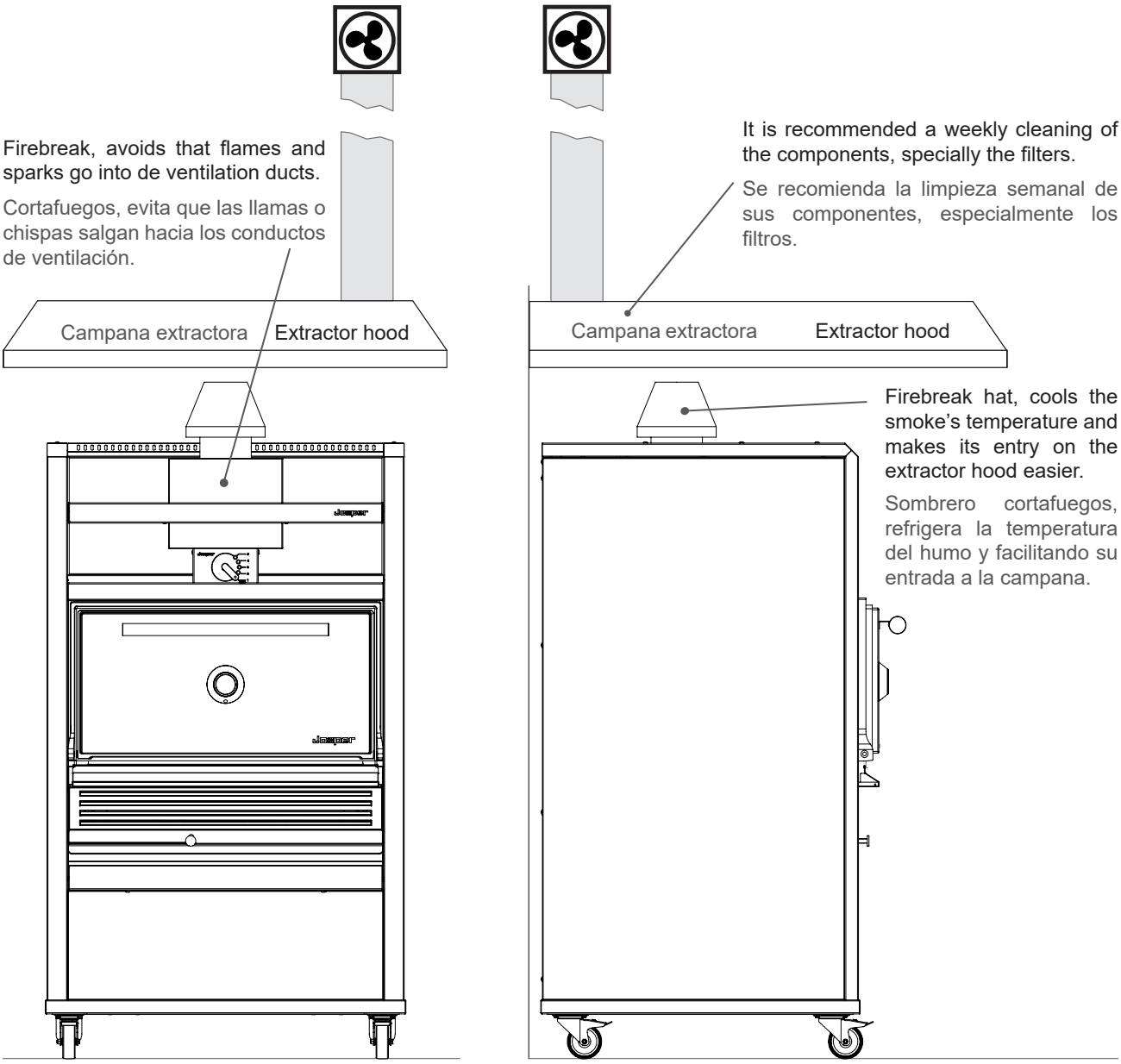
8



*This steps are not necessary when assembling a HJA-20 oven or the M models.

*Estos pasos no son necesarios al montar un horno HJA-20 o en los modelos M.

OVEN ISNTALLED UNDER EXTRACTOR HOOD
HORNO INSTALADO BAJO CAMPANA EXTRACTORA



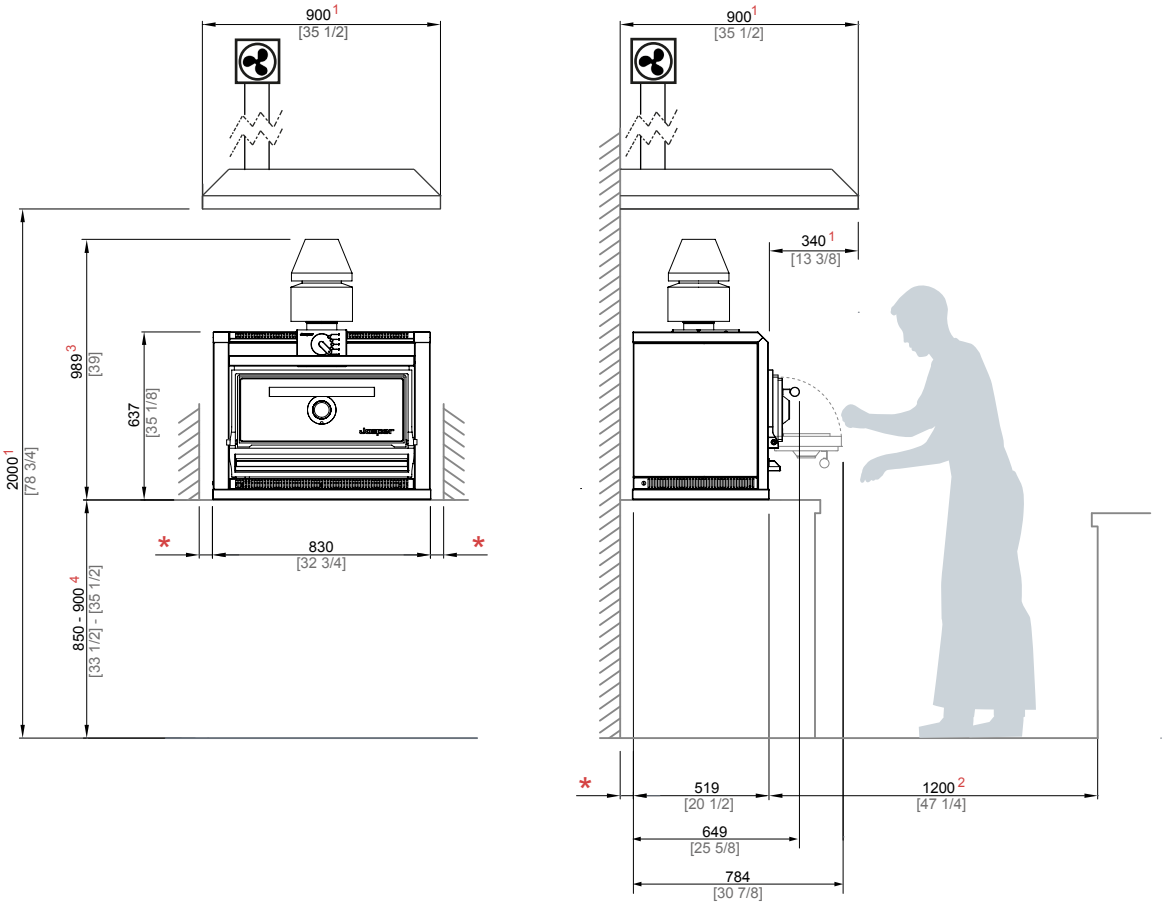
Installation of the exhaust hood in accordance with the Standard for Ventilation Control and Fire Protection of Commercial Cooking Operations, NFPA 96. Maintenance, cleaning and inspection of the exhaustion hood must be carried out in accordance with local or national regulations.

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

HJA-20

RECOMMENDED SUCTION RATE: 1471 CFM
CAUDAL DE ASPIRACIÓN RECOMENDADO: 2500 M³/H

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



The parts of the oven which are in contact with the furniture must be sealed with silicone.
Se deben sellar con silicona las partes del horno que encuentran en contacto con el mueble.

* MINIMUM DISTANCE TO FLAMMABLE ELEMENTS: 300 mm [12 in]
RECOMMENDED DISTANCE TO ANOTHER ELEMENTS: 100 mm [4 in]
1 RECOMMENDED HOOD'S MINIMUM DIMENSIONS
2 RECOMMENDED CHEF'S WORKING SPACE
3 THIS DISTANCE MAY BE MODIFIED BY THE SMOKE OUTLET SET CONFIGURATION
4 RECOMMENDED INSTALLATION HEIGHT

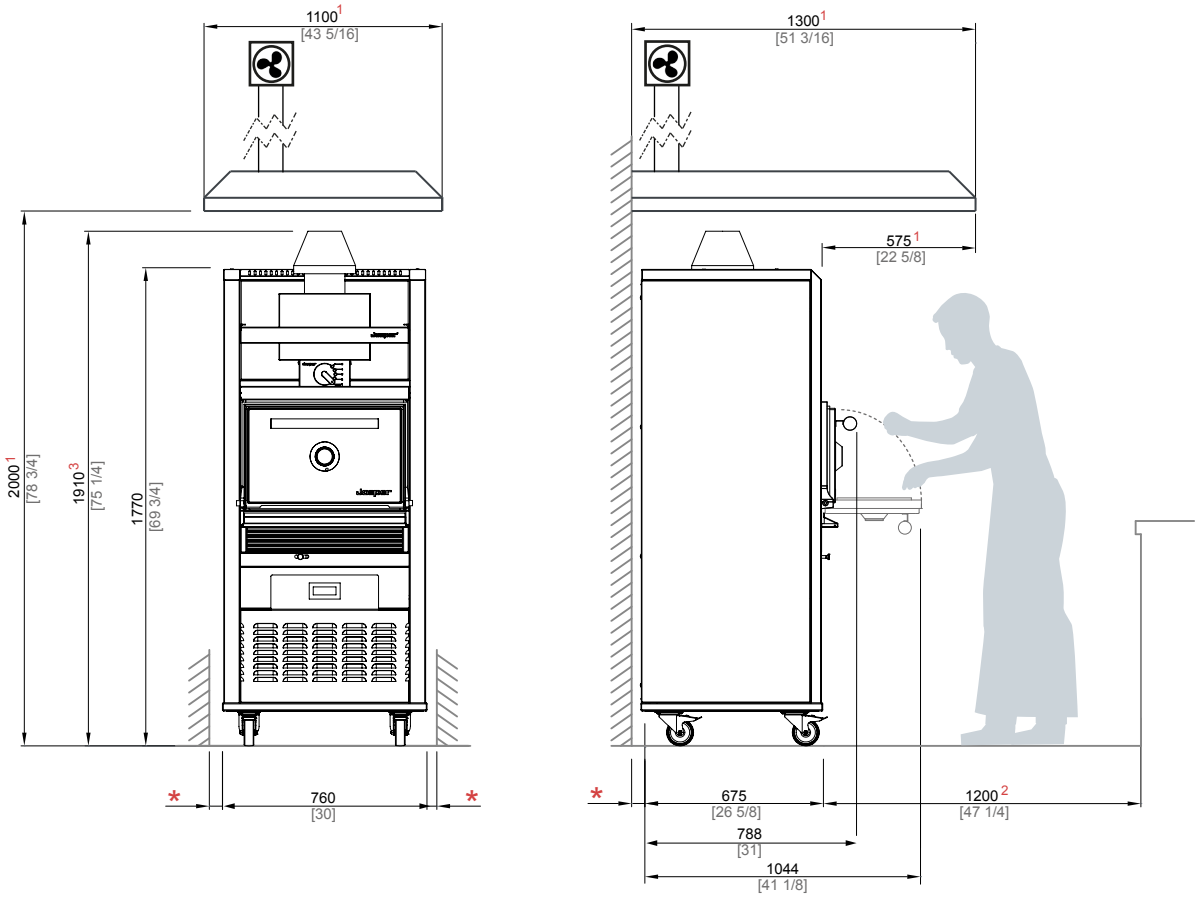
* DISTANCIA MÍNIMA A ELEMENTOS INFLAMABLES: 300 mm [12 in]
DISTANCIA RECOMENDADA A OTROS ELEMENTOS: 100 mm [4 in]
1 MEDIDAS MÍNIMAS RECOMENDADAS DE LA CAMPANA EXTRACTORA
2 ESPACIO RECOMENDADO DE TRABAJO PARA EL CHEF
3 ESTA DISTANCIA PUEDE SER MODIFICADA SEGÚN LA CONFIGURACIÓN DEL BLOQUE DE SALIDA DE HUMOS
4 ALTURA DE INSTALACIÓN RECOMENDADA

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

HJA-25

RECOMMENDED SUCTION RATE: 1648 CFM
CAUDAL DE ASPIRACIÓN RECOMENDADO: 2800 M³/H

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



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

1 RECOMMENDED HOOD'S MINIMUM DIMENSIONS

2 RECOMMENDED CHEF'S WORKING SPACE

3 THIS DISTANCE MAY BE MODIFIED BY THE SMOKE OUTLET SET CONFIGURATION

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

1 MEDIDAS MÍNIMAS RECOMENDADAS DE LA CAMPANA EXTRACTORA

2 ESPACIO RECOMENDADO DE TRABAJO PARA EL CHEF

3 ESTA DISTANCIA PUEDE SER MODIFICADA SEGÚN LA CONFIGURACIÓN DEL BLOQUE DE SALIDA DE HUMOS

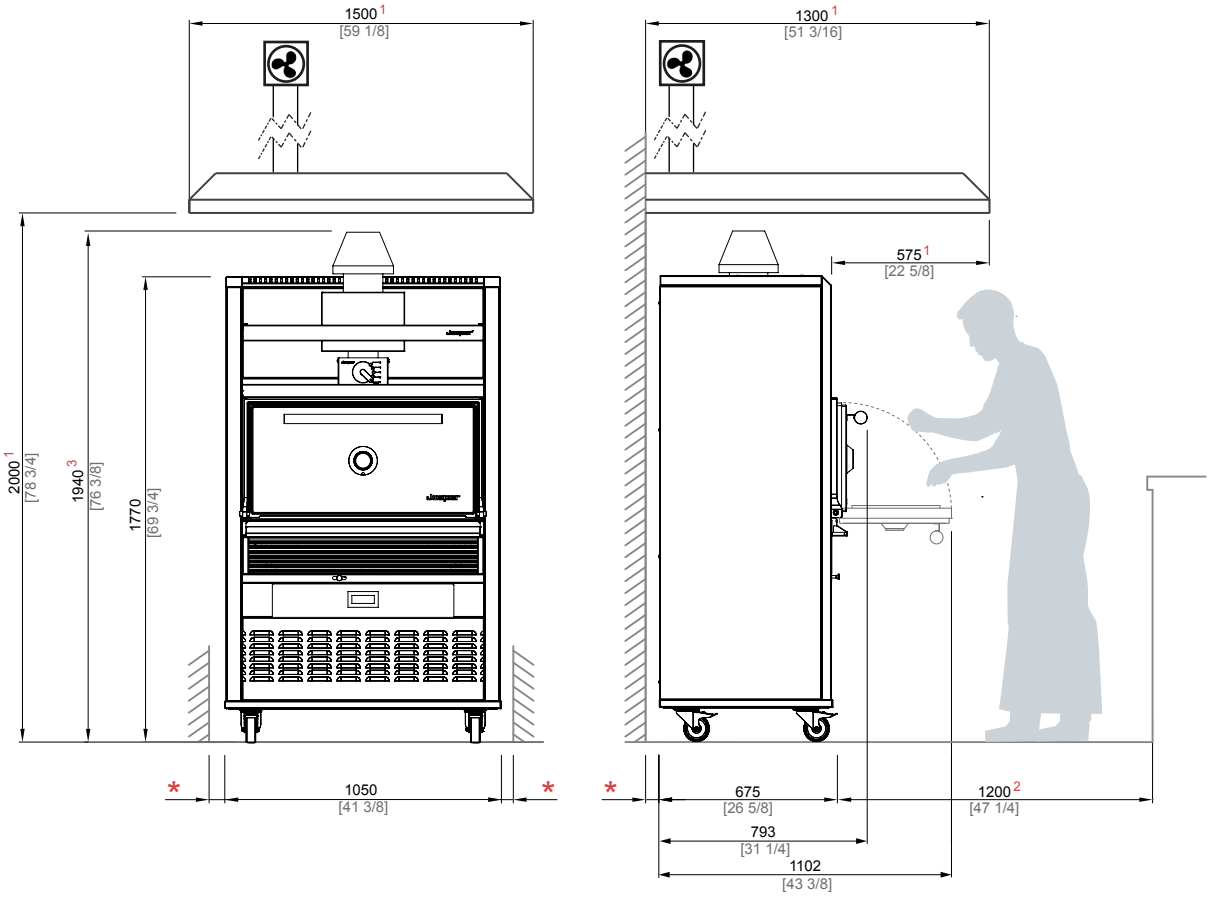
The measures in black are millimeters (mm), in gray inches (in).
Las medidas en color negro son milímetros (mm), en color gris son pulgadas.

HJA-45

RECOMMENDED SUCTION RATE: 2060 CFM
CAUDAL DE ASPIRACIÓN RECOMENDADO: 3500 M³/H

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

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



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

1 RECOMMENDED HOOD'S MINIMUM DIMENSIONS

2 RECOMMENDED CHEF'S WORKING SPACE

3 THIS DISTANCE MAY BE MODIFIED BY THE SMOKE OUTLET SET CONFIGURATION

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

1 MEDIDAS MÍNIMAS RECOMENDADAS DE LA CAMPANA EXTRACTORA

2 ESPACIO RECOMENDADO DE TRABAJO PARA EL CHEF

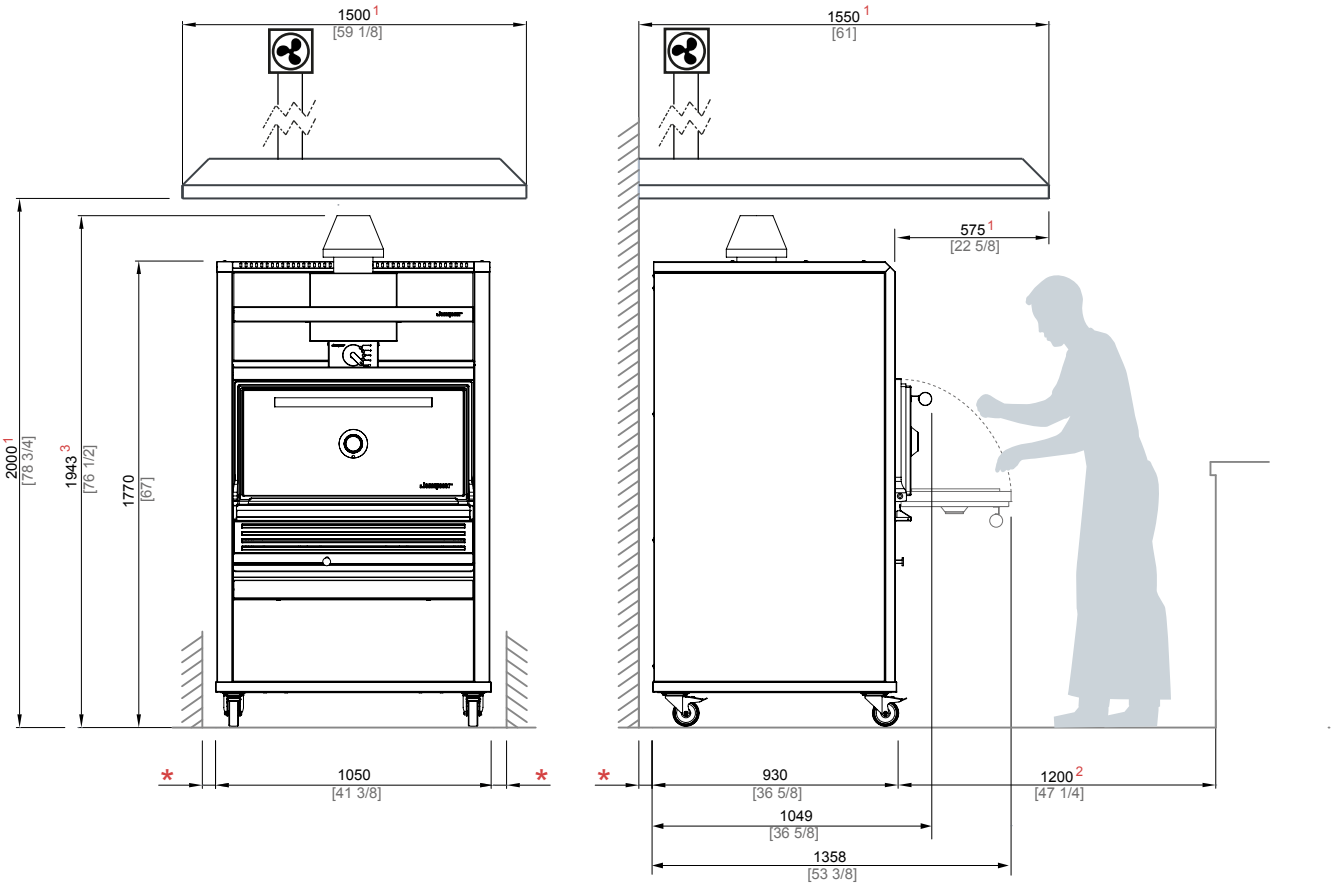
3 ESTA DISTANCIA PUEDE SER MODIFICADA SEGÚN LA CONFIGURACIÓN DEL BLOQUE DE SALIDA DE HUMOS

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

HJA-50

RECOMMENDED SUCTION RATE: 2237 CFM
CAUDAL DE ASPIRACIÓN RECOMENDADO: 3800 M³/H

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



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

1 RECOMMENDED HOOD'S MINIMUM DIMENSIONS

2 RECOMMENDED CHEF'S WORKING SPACE

3 THIS DISTANCE MAY BE MODIFIED BY THE SMOKE OUTLET SET CONFIGURATION

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

1 MEDIDAS MÍNIMAS RECOMENDADAS DE LA CAMPANA EXTRACTORA

2 ESPACIO RECOMENDADO DE TRABAJO PARA EL CHEF

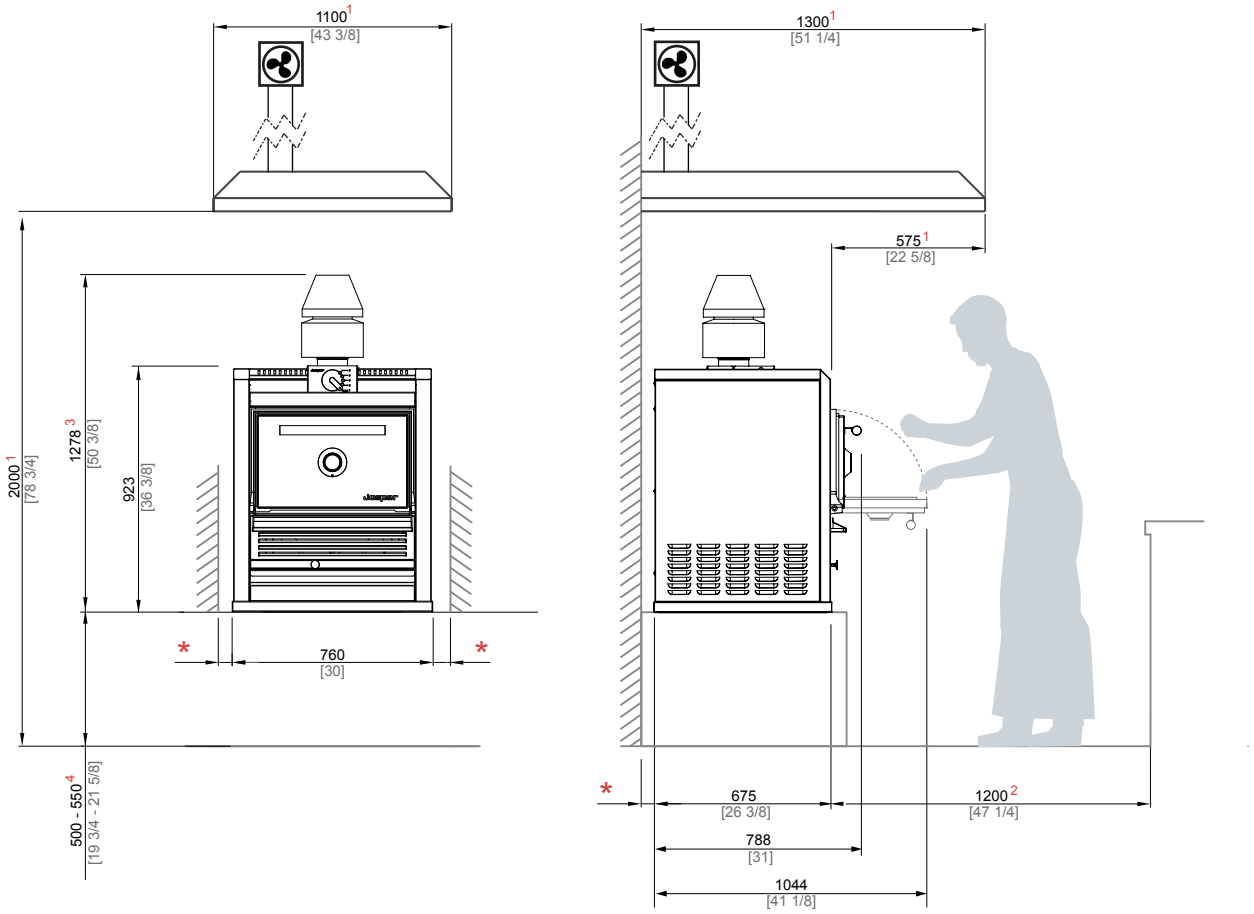
3 ESTA DISTANCIA PUEDE SER MODIFICADA SEGÚN LA CONFIGURACIÓN DEL BLOQUE DE SALIDA DE HUMOS

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

HJA-25-M

RECOMMENDED SUCTION RATE: 1648 CFM
CAUDAL DE ASPIRACIÓN RECOMENDADO: 2800 M³/H

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



The parts of the oven which are in contact with the lower furniture must be sealed with silicone.
Se deben sellar con silicona las partes de el horno que se encuentran en contacto con el mueble inferior.

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

1 RECOMMENDED HOOD'S MINIMUM DIMENSIONS

2 RECOMMENDED CHEF'S WORKING SPACE

3 THIS DISTANCE MAY BE MODIFIED BY THE SMOKE OUTLET SET CONFIGURATION

4 RECOMMENDED INSTALLATION HEIGHT

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

1 MEDIDAS MÍNIMAS RECOMENDADAS DE LA CAMPANA EXTRACTORA

2 ESPACIO RECOMENDADO DE TRABAJO PARA EL CHEF

3 ESTA DISTANCIA PUEDE SER MODIFICADA SEGÚN LA CONFIGURACIÓN DEL BLOQUE DE SALIDA DE HUMOS

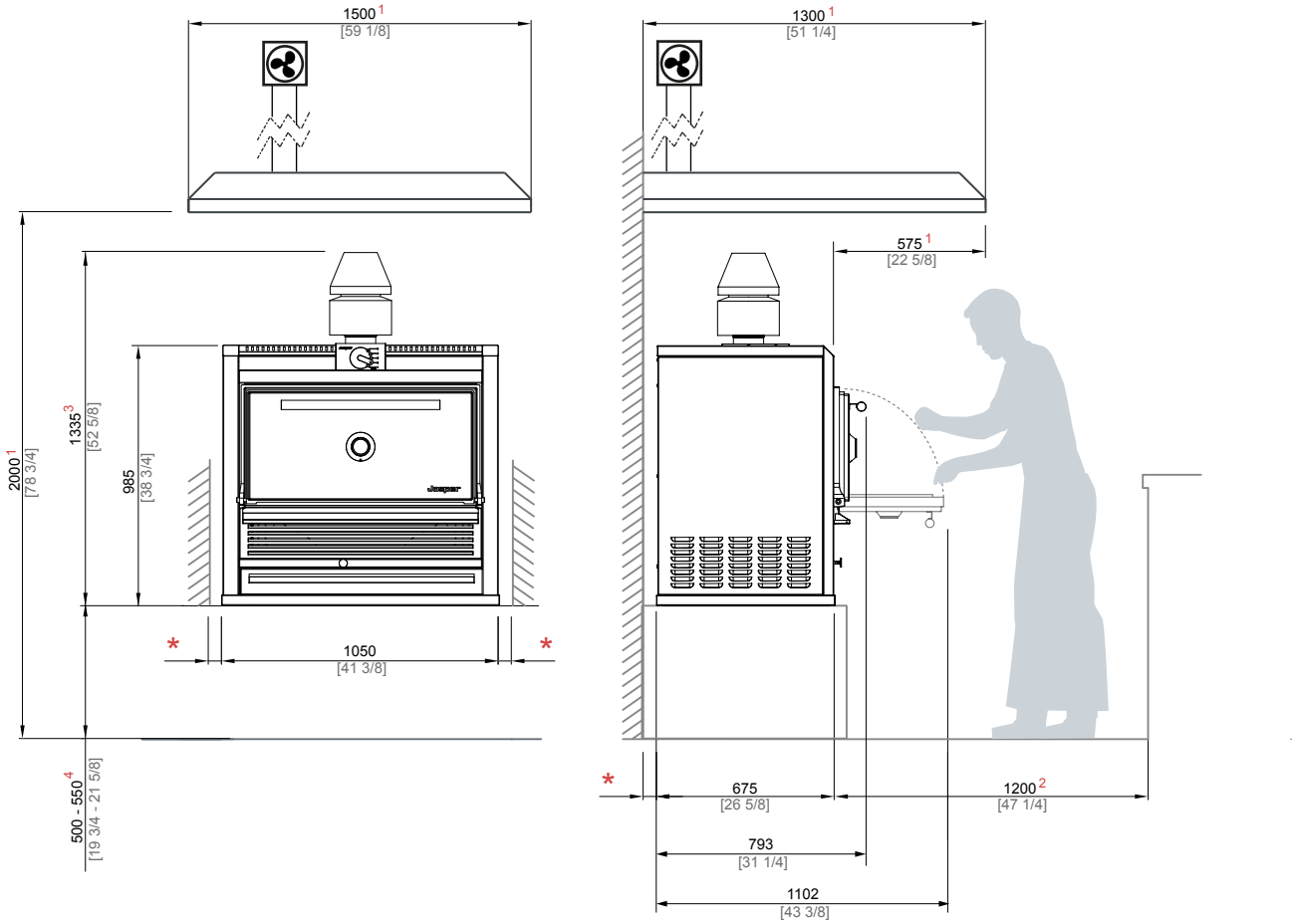
4 ALTURA DE INSTALACIÓN RECOMENDADA

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

HJA-45-M

RECOMMENDED SUCTION RATE: 2060 CFM
CAUDAL DE ASPIRACIÓN RECOMENDADO: 3500 M³/H

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



The parts of the oven which are in contact with the lower furniture must be sealed with silicone.
Se deben sellar con silicona las partes de el horno que se encuentran en contacto con el mueble inferior.

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

1 RECOMMENDED HOOD'S MINIMUM DIMENSIONS

2 RECOMMENDED CHEF'S WORKING SPACE

3 THIS DISTANCE MAY BE MODIFIED BY THE SMOKE OUTLET SET CONFIGURATION

4 RECOMMENDED INSTALLATION HEIGHT

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

1 MEDIDAS MÍNIMAS RECOMENDADAS DE LA CAMPANA EXTRACTORA

2 ESPACIO RECOMENDADO DE TRABAJO PARA EL CHEF

3 ESTA DISTANCIA PUEDE SER MODIFICADA SEGÚN LA CONFIGURACIÓN DEL BLOQUE DE SALIDA DE HUMOS

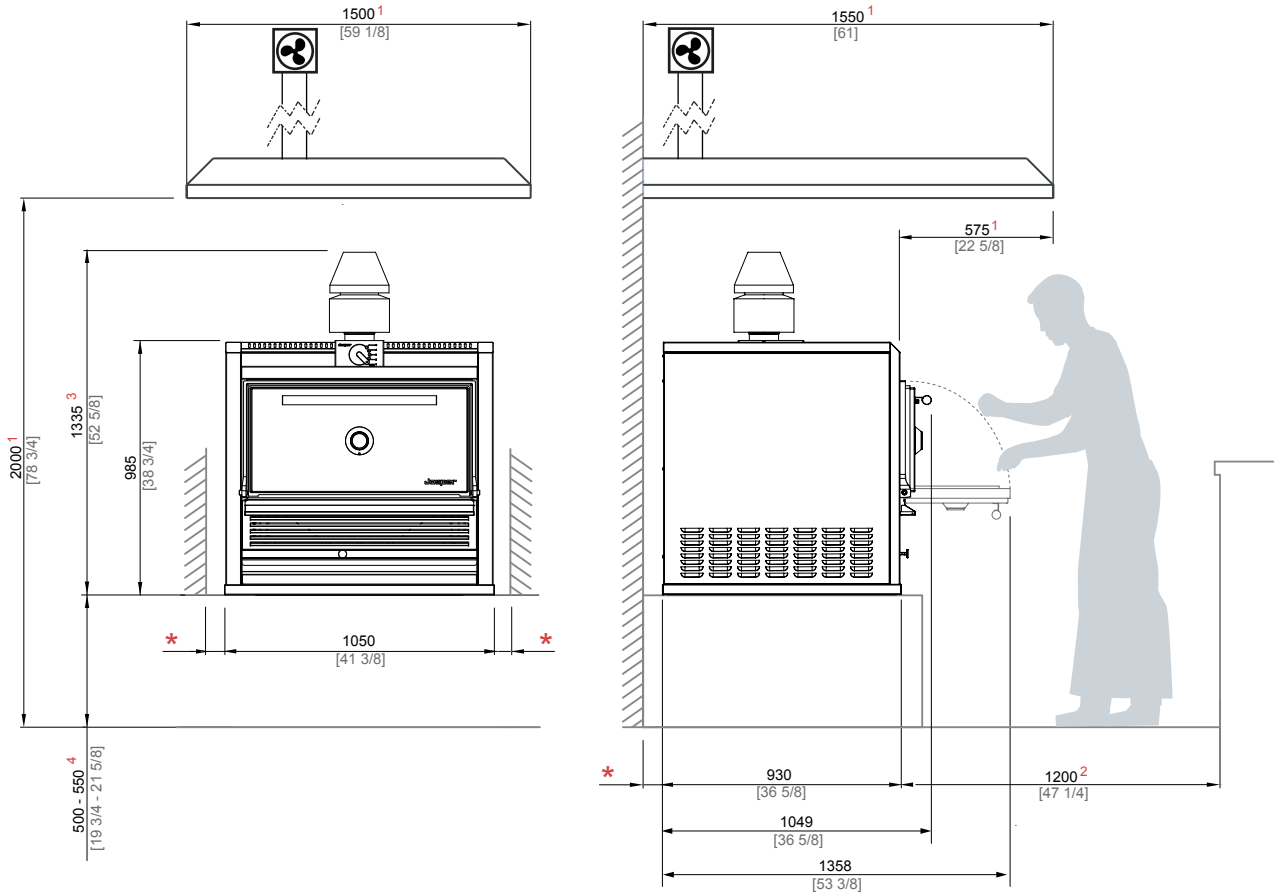
4 ALTURA DE INSTALACIÓN RECOMENDADA

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

HJA-50-M

RECOMMENDED SUCTION RATE: 2237 CFM
CAUDAL DE ASPIRACIÓN RECOMENDADO: 3800 M³/H

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



The parts of the oven which are in contact with the lower furniture must be sealed with silicone.
Se deben sellar con silicona las partes de el horno que se encuentran en contacto con el mueble inferior.

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

1 RECOMMENDED HOOD'S MINIMUM DIMENSIONS

2 RECOMMENDED CHEF'S WORKING SPACE

3 THIS DISTANCE MAY BE MODIFIED BY THE SMOKE OUTLET SET CONFIGURATION

4 RECOMMENDED INSTALLATION HEIGHT

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

1 MEDIDAS MÍNIMAS RECOMENDADAS DE LA CAMPANA EXTRACTORA

2 ESPACIO RECOMENDADO DE TRABAJO PARA EL CHEF

3 ESTA DISTANCIA PUEDE SER MODIFICADA SEGÚN LA CONFIGURACIÓN DEL BLOQUE DE SALIDA DE HUMOS

4 ALTURA DE INSTALACIÓN RECOMENDADA

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. USAGE INSTRUCTIONS

6. INSTRUCCIONES DE USO



6.1 **WARNINGS** ADVERTENCIAS



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

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



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

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



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

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



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

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



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

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



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

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

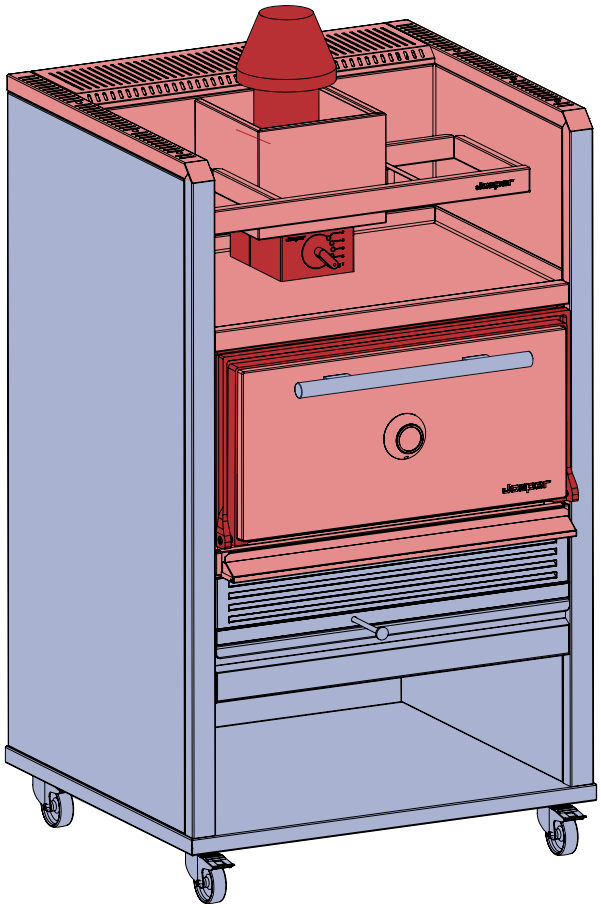
WARNING! Do NOT cover the air refrigeration entries and exits.
¡PELIGRO! No cubra las entradas y salidas de aire de refrigeración.

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

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

Very hot	Muy caliente
Hot	Caliente
Cold	Frío

*

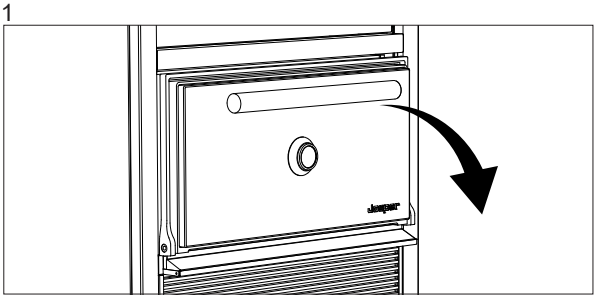


* The temperature reached in the different parts of the oven will depend on the ambient conditions, the time use of the oven and the quantity and quality of the charcoal.

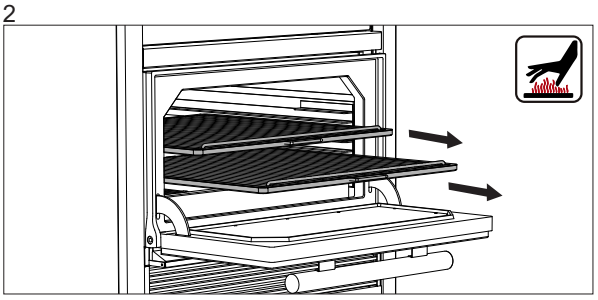
La temperatura alcanzada en las diferentes partes del horno dependerá de las condiciones ambientales, el tiempo que lleve en uso el horno y la cantidad y calidad de carbón.

6.2 CHARCOAL LOADING CARGA DEL CARBÓN

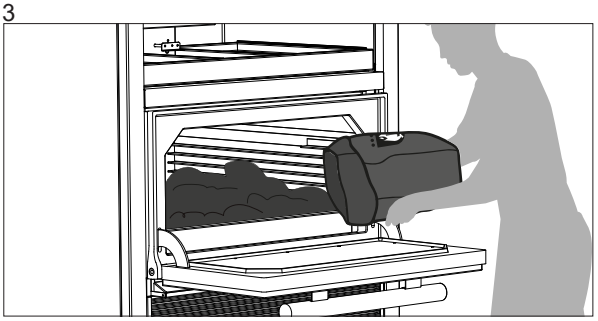
1



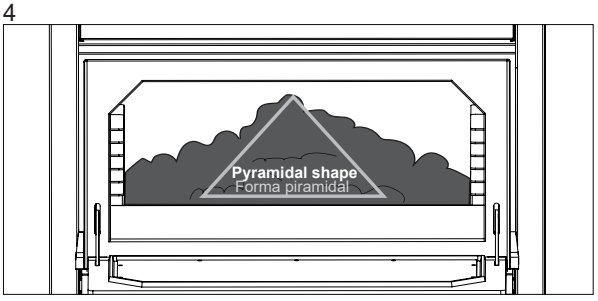
2



3



4



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.

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

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

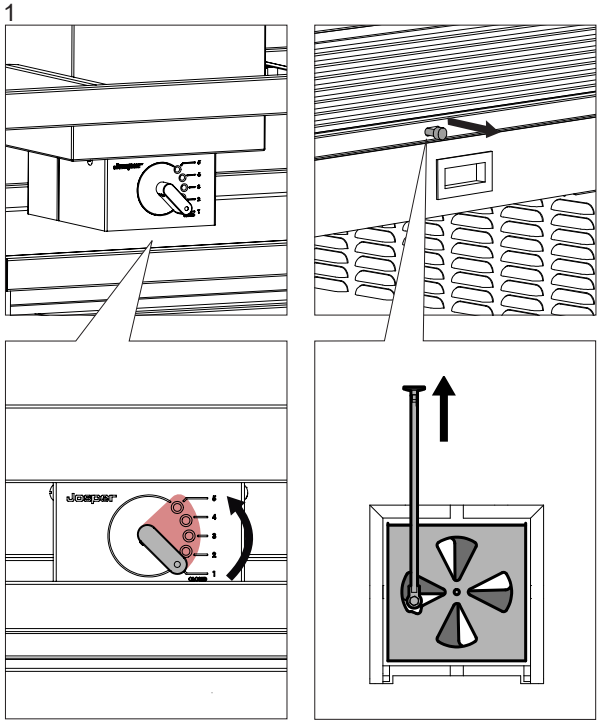
Open the front door, get the grill racks out and load the charcoal forming a pyramidal shape.

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

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

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

1



Fully open the upper and lower vents.

Abrir el tiro superior y el tiro inferior completamente.

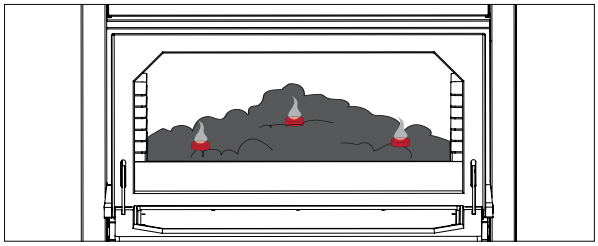
In the HJA-20 model the lower air entry is actuated by opening the ash drawer.

En el modelo HJA-20 la entrada de aire inferior se acciona abriendo el cajón de cenizas.

Use the Josper tongs to drive the upper vent.

Accionar el registro superior haciendo uso de las pinzas Josper.

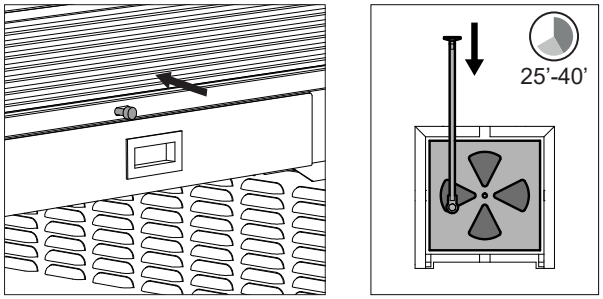
2



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

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

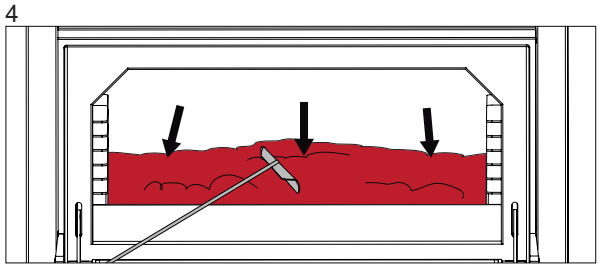
3



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

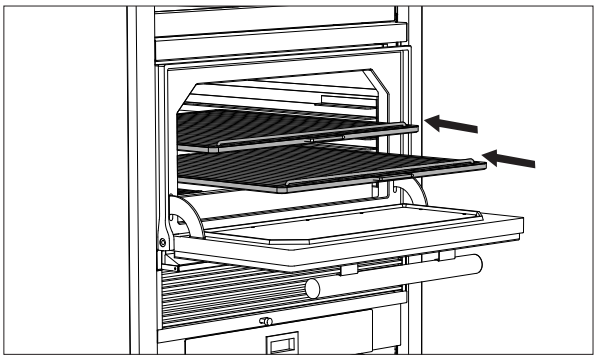
Esperar 25-40 min., dependiendo del horno. Una vez pasado este tiempo cerrar el tiro inferior, y esperar 10 minutos dejando el tiro superior abierto.

4



Make sure that the charchoal is burning well, that there is no black charchoal, and flatten and distribuite 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.

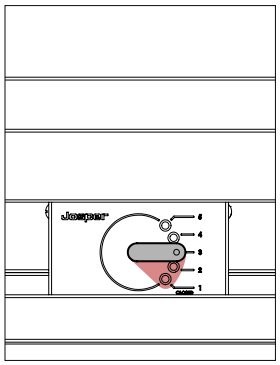


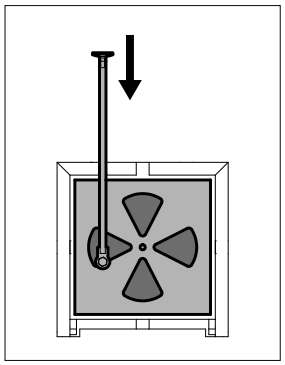
CAUTION! The grills do not lock during the extraction. While coocking do not extract the grills more than 2/3 of its depth.

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

Put the grill rack, o grill racks since we can use two at the same time, inside the oven sliding them trough the guides.

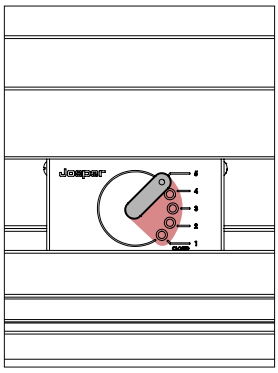
Colocar la parrilla, o parrillas ya que podemos utilizar dos a la vez, dentro del horno deslizándolas por las guías.





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 tiro superior debe estar abierto a 3 o 4 puntos. 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.

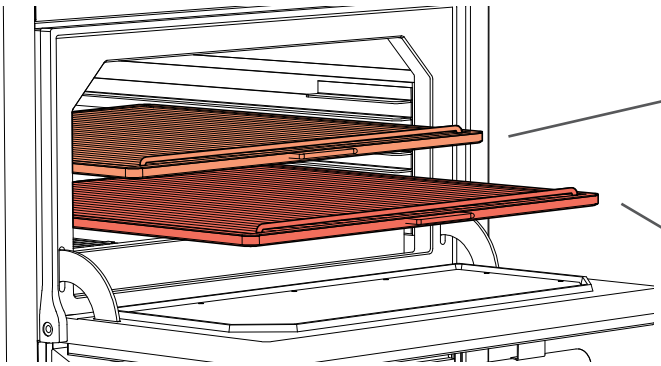
When cooking foods that release a lot of grease, flames may occur inside the cavity. Make sure you always have the upper vent open and carefully open the door to handle the food. If you want to extinguish the flames, close the upper and lower vents until they are drowned, never try to extinguish the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

6.4 READY TO COOK LISTO PARA BRASEAR

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

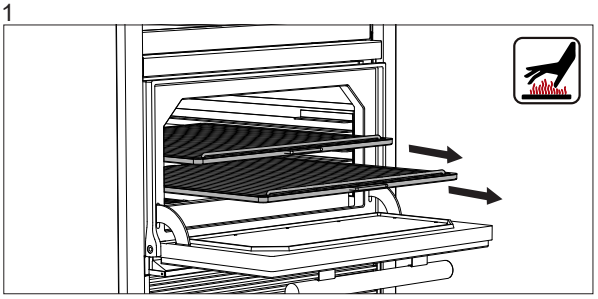
TEMP (ºC) TEMP (ºC)	FUNCTION FUNCIÓN	TYPE OF BROILING TIPO DE BRASEADO	RESULT RESULTADO
662 ºF **350 ºC**	Fire up, flame phase Encendido fase llama	Singed/roasted Soflamados/ escalivados	Scents Aromas
662 ºF **350 ºC**	High temperature Alta temperatura	Bleached Sauté Stir-fry Marked Blanquedados Rehogados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

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

Si se cierra temporalmente el tiro superior, cuando el horno se encuenta en el rango de temperaturas de servicio, se consigue dotar de un mayor aroma ahumado a los alimentos.

6.5 RELOAD OF THE EQUIPMENT RECARGA DEL EQUIPO

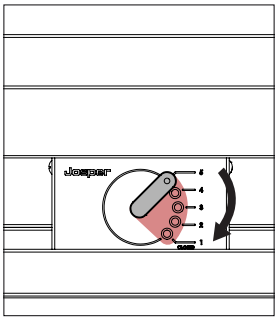
1

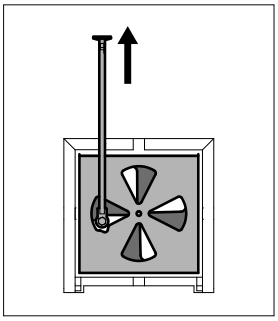


Turn on the upper vent before loading the charcoal in order to remove any suspended charcoal particles.
Encender la campana antes de realizar la carga de carbón, para extraer las posibles partículas de carbón que queden en suspensión.

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

2



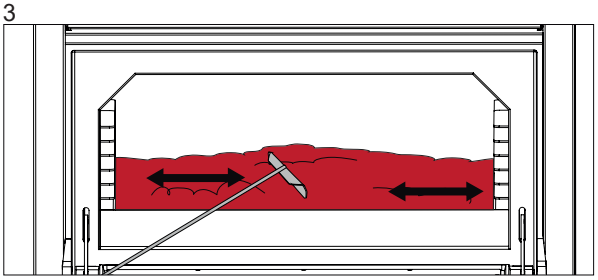


Open the upper and lower vents.
Abrir el tiro superior y el inferior.

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

In the HJA-20 model the lower air entry is actuated by opening the ash drawer.
En el model HJA-20 la entrada de aire inferior se acciona abriendo el cajón de cenizas.

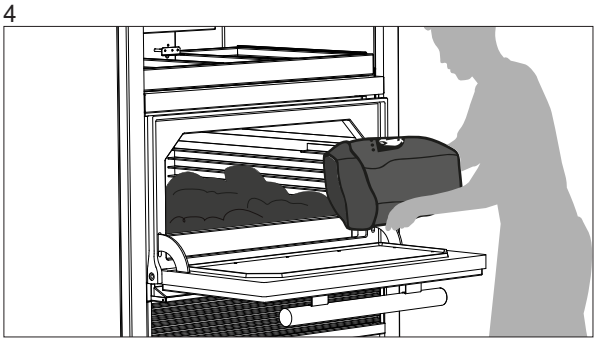
3



Stir the existing coal with the firepoker to revive it.

Remover las brasas existentes con el atizador para reavivarlas.

4

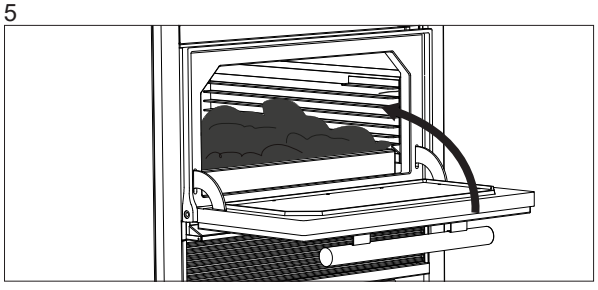


Add the amount of charcoal necessary so there is enough to cook. This depends on the amount of charcoal used before.

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

CAUTION! If the charcoal's packaging is flammable, beware of the hot coal in the oven.
¡CUIDADO! Si el envase del carbón es inflamable, vigile con las brasa encendidas.

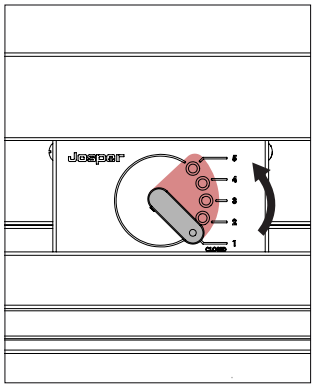
5



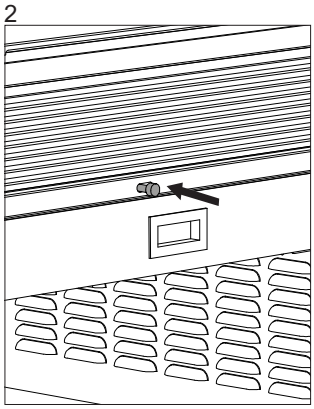
Close the door to get the oven ready to cook.
Cierra la puerta para preparar el horno para cocinar.

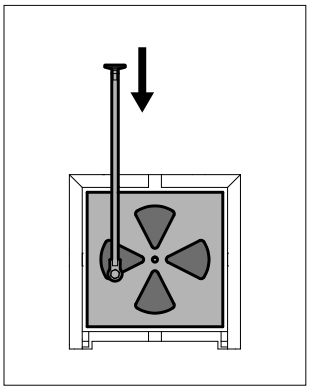
6.6 AFTER COOKING DESPUÉS DE COCINAR

1



2





At the end of the service close the upper vent of the oven and make sure that the lower vent is still closed.

Al terminar el servicio cerrar el tiro superior del horno y asegurarse de que el tiro inferior sigue cerrado.

Use the Josper tongs to drive the upper vent.

Accionar el registro superior haciendo uso de las pinzas Josper.

AFTER COOKING:

DESPUÉS DE COCINAR:

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

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

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

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

7. CLEANING AND MAINTENANCE

7. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO



7.1 **WARNINGS** ADVERTENCIAS



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

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



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

NO utilice productos abrasivos o químicos para limpiar el horno.



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

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



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

NO utilice agua ni hidrolimpiadoras para limpiar el horno.



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



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.

CLEANING SYMBOLS:
SÍMBOLOS DE LIMPIEZA:



Clean with grease remover and a brush.

Limpiar con quitagrasa y cepillo.



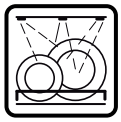
Clean with grease remover and wet cloth.

Limpiar con quitagrasa y trapo húmedo.



Do NOT use water nor put in dishwasher.

NO usar agua ni poner en el lavavajillas.



Put in dishwasher.

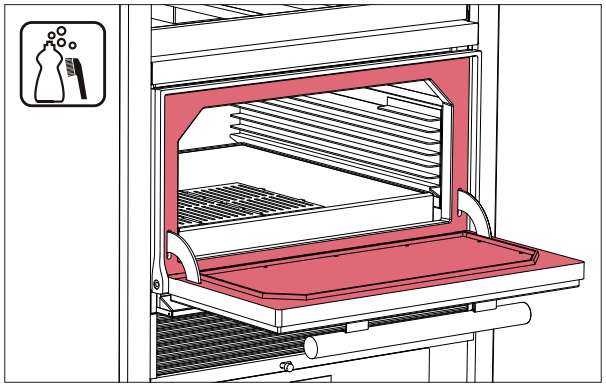
Usar lavavajillas.



Clean with wirebrush.

Limpiar con cepillo metálico.

COUNTER DOOR AND DOOR FRAME
CONTRAPUERTA Y MARCO

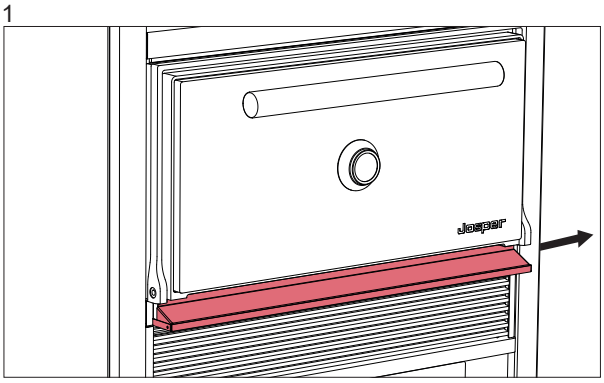


Clean well the door frame,especially where grease from cooking accumulates more.
This has to be done at the beginnig of every shift.

Limpiar bien todo el marco, sobretodo los lugares dónde se acumula más grasa durante la cocción.
Realizar esta acción al inicio de cada servicio.

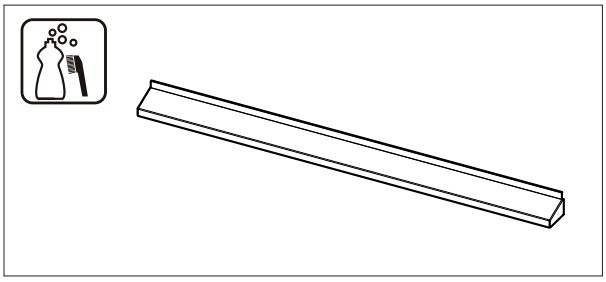
GREASE TRAY
RECOGEGRASAS

1



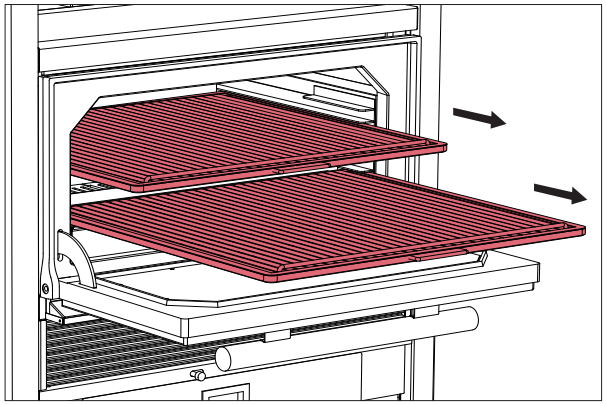
Slide to the side to remove.
Deslizar hacia al lado para sacar.

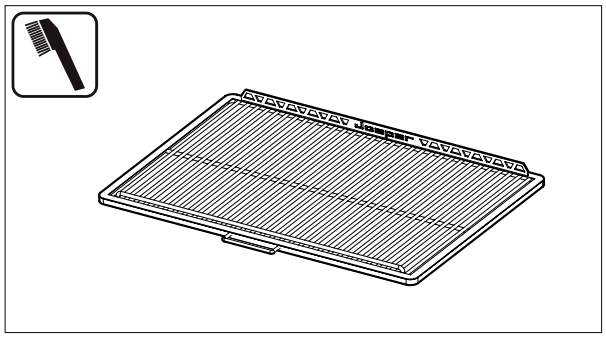
2



Disassemble the cover of the grease tray to clean it better.
Desmontar la tapa del recogegrasa para limpiarla mejor.

GRILL RACKS
PARRILLA





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.

Sacar 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.

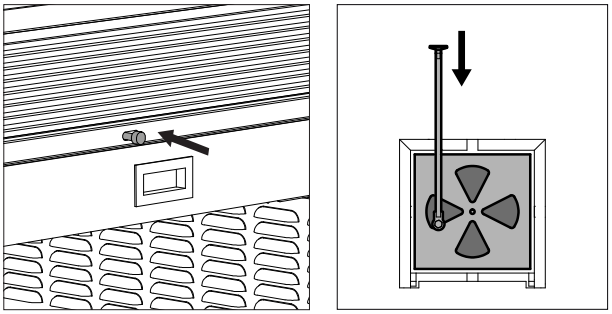
¡CUIDADO! Las parrillas no tienen bloqueo de salida, durante el cocinado no extraerlas más de 2/3 de su profundidad.

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

ASH DRAWER
CAJÓN CENIZAS

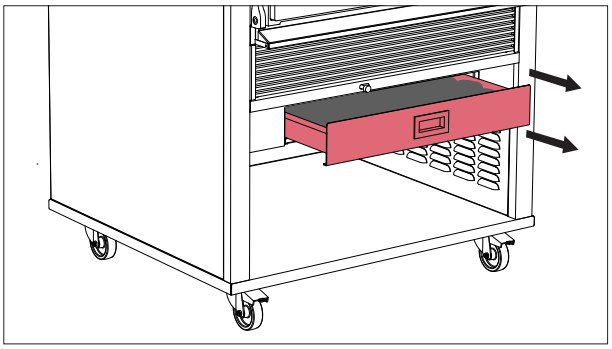
1

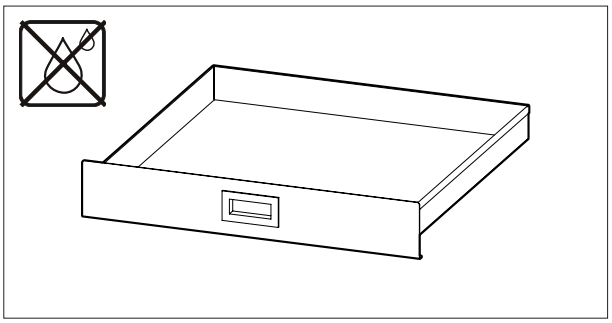


Open and close the lower vent repeatedly so that the blades clean the chute and the ash falls into the drawer.

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

2







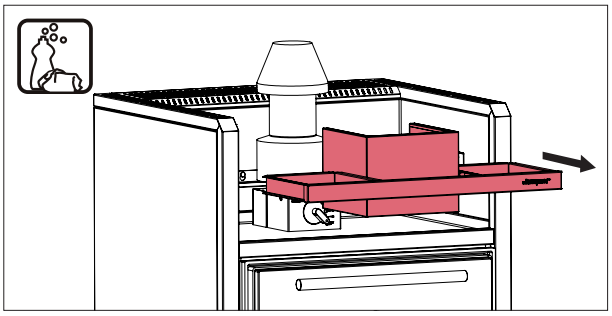
Dry all parts of the oven completely before using it after cleaning.
Secar completamente todas las partes del horno antes de usarlo tras el lavado.

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-combustile floor or on the ground, well away from all combustile 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.

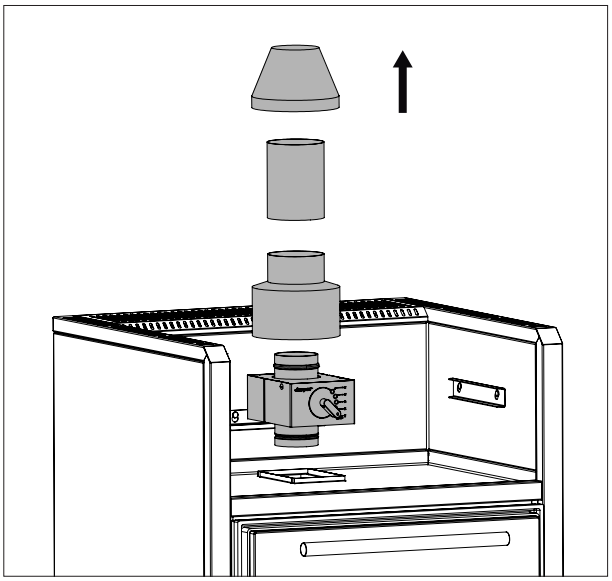
Eliminación de las cenizas- Las cenizas deberán ser recojidas en un contenedor de metal con un cierre de seguridad. El contenedor cerrado deberá estar situado sobre un suelo no combustible, lejos de cualquier material combustible, mientras se espera su enfriamento. La eliminación de las cenizas tendrá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

CAVITY SUPPORT TRAYS
CAVIDAD SOPORTE BANDEJAS

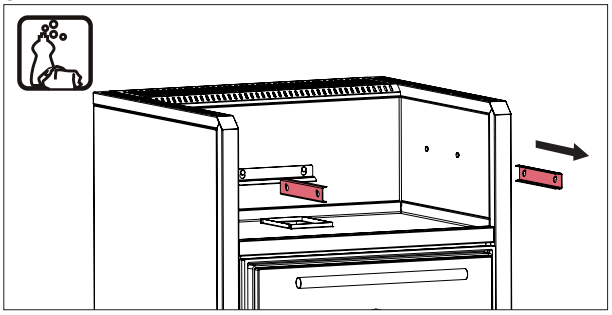
1



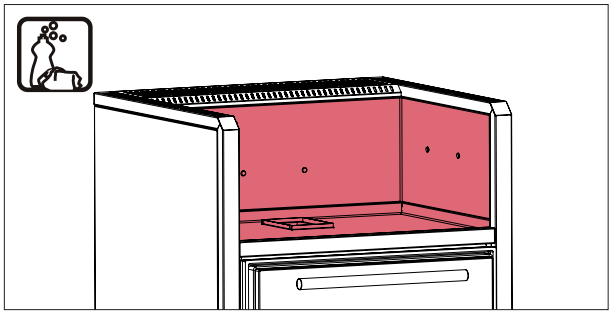
2



3



4



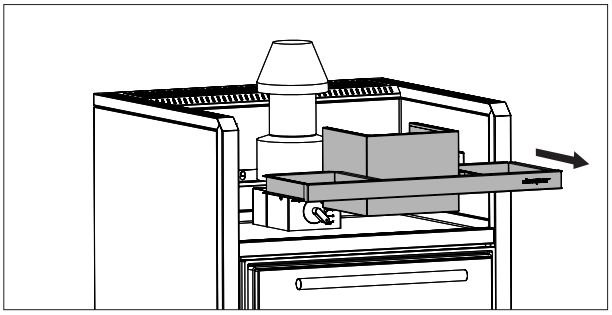
Remove the firebreak hat, firebreak, fume's exit and two tray rack. Clean the tray support area with sopa and a wet cloth.

Saca el sombrero, cortafuegos, registro salida de humos y las dos barras soporta bandejas. Limpia el área de soporte bandejas con jabón y un paño húmedo.

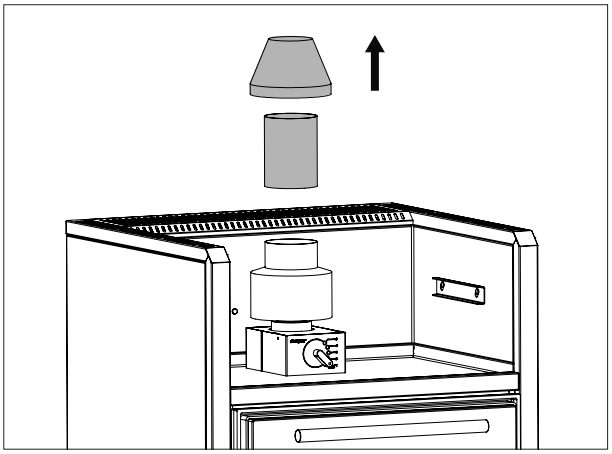
Dry all parts of the oven completely before using it after cleaning.
Secar completamente todas las partes del horno antes de usarlo tras el lavado.

FIREBREAK AND SMOKE OUTLET VENT
CORTAFUEGOS Y REGISTRO SALIDA DE HUMOS

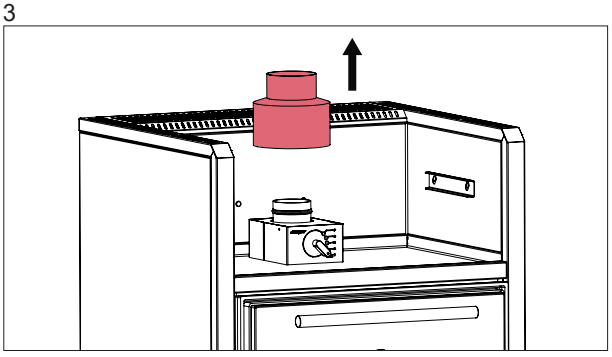
1



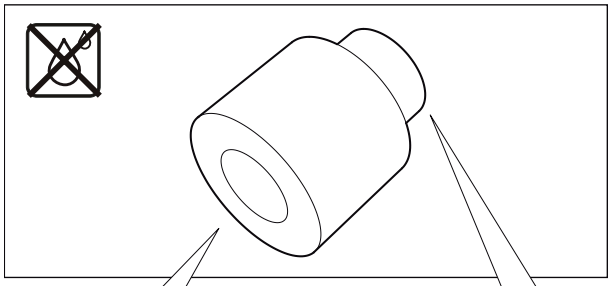
2



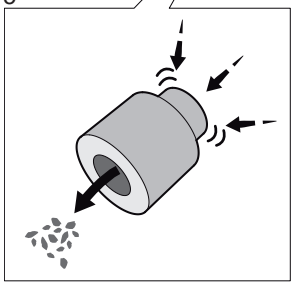
3



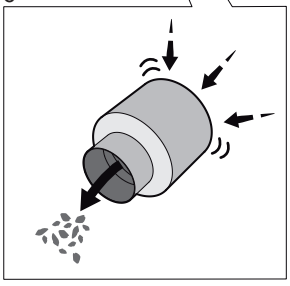
4



5



6



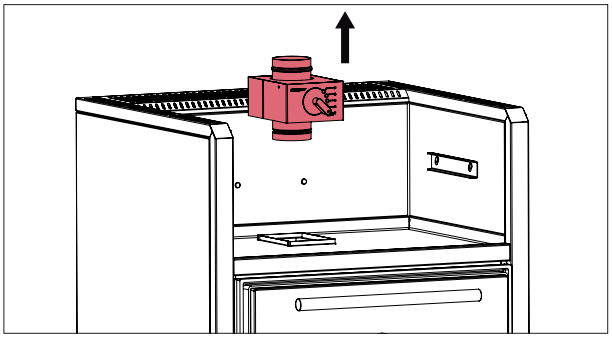
Empty the firebreah by shaking and hitting it with a wooden spatula. This will avoid the soot from compacting and clogging the smoke's path.

Sacudir y golpear el cortafuegos con una espátula de madera. Esto evita que el hollín se compacte y obstruya el paso del humo.

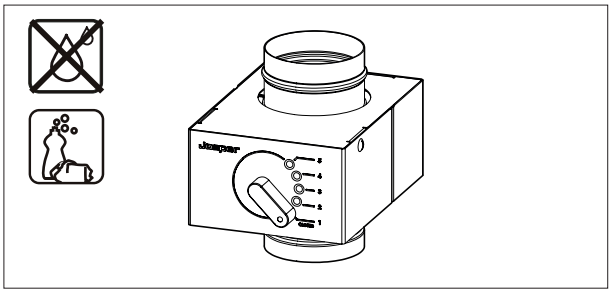


Do NOT use water or other liquids to clean the inside of the firebreak.
No utilizar agua ni otros líquidos para limpiar el interior del cortafuegos.

7



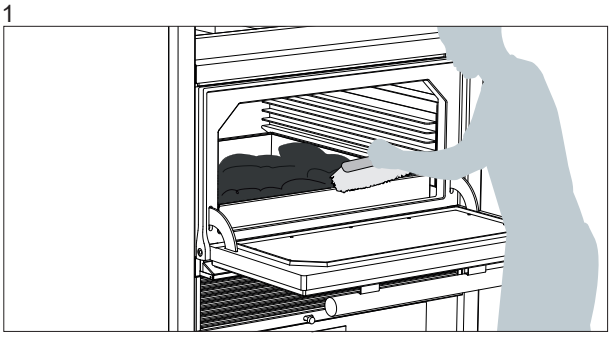
8



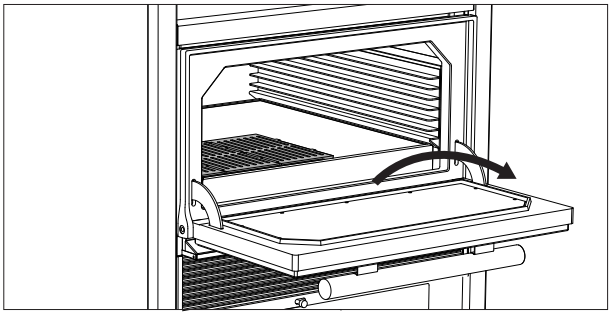
OVEN'S INTERIOR CONE
CONO INTERIOR DEL HORNO

2 - 3 times a week
2 - 3 veces a la semana

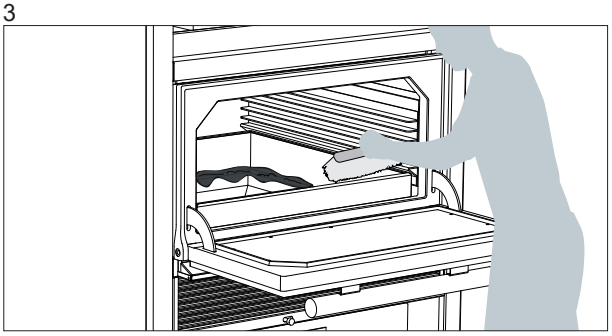
1



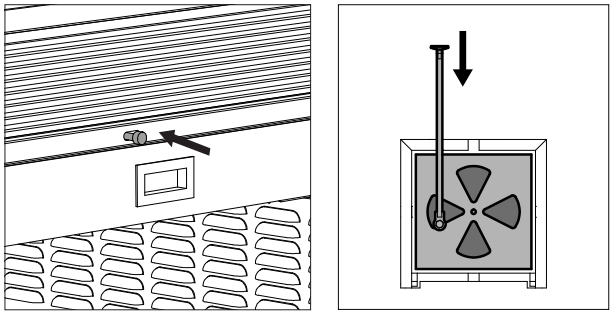
2



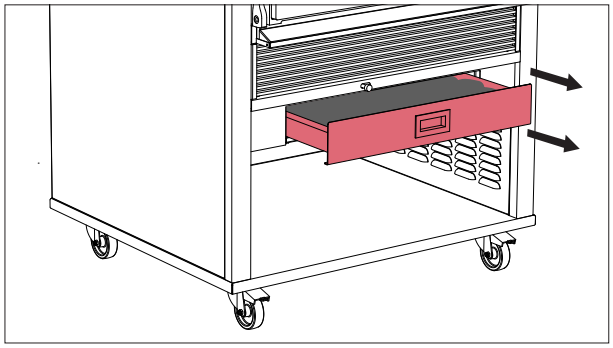
3

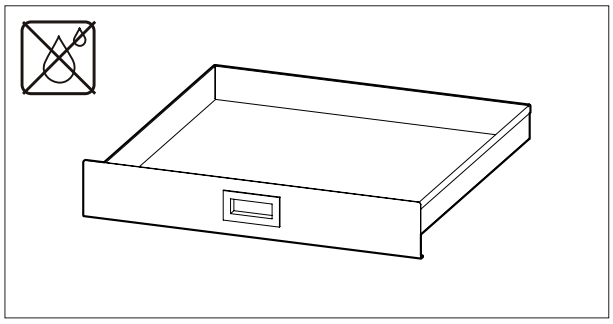


4



5



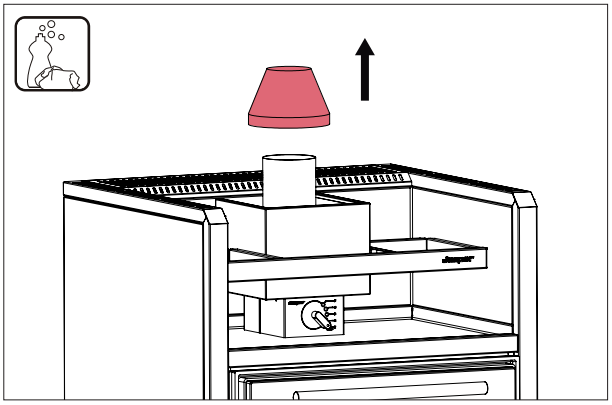


Disposal of ashes- Ashes should be placed in a metal container with a tight-fitting lid. The closed container of ashes should be placed on a non-combustile floor or on the ground, well away from all combustile materials, pending final disposal. When the ashes are disposed by burial in soil or otherwise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

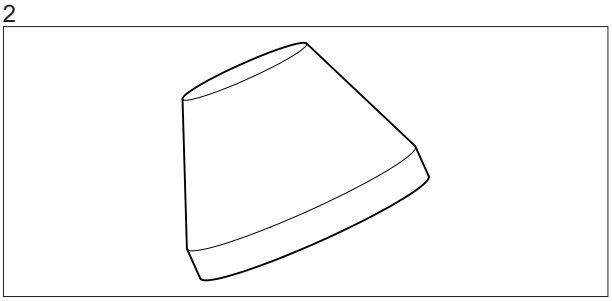
Eliminación de las cenizas- Las cenizas deberán ser recojidas en un contenedor de metal con un cierre de seguridad. El contenedor cerrado deberá estar situado sobre un suelo no combustible, lejos de cualquier material combustible, mientras se espera su enfriamento. La eliminación de las cenizas tendrá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

FIREBREAK HAT
SOMBRERO CORTAFUEGOS

1



2

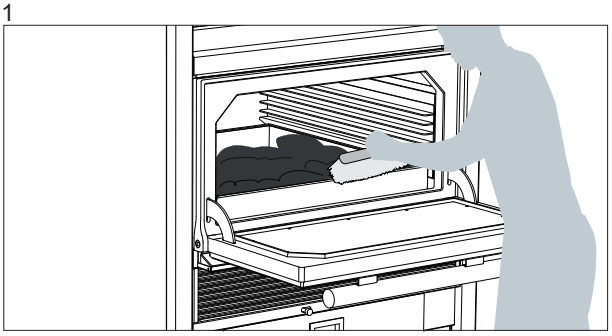


Do NOT use water or other liquids to clean the inside of the firebreak.
No utilizar agua ni otros líquidos para limpiar el interior del cortafuegos.

Remove the hat and clean it with grease remover and wet cloth.
Retirar el sombrero y limpiarlo con quitagrasa y un trapo húmedo.

FIRE GRATES
REJILLAS DE FUEGO

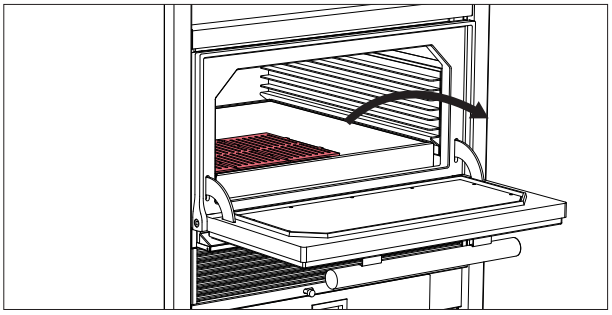
1

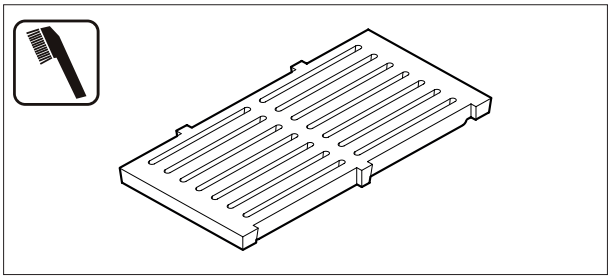


Remove the cold ashes using a broom brush to push them down, and send them to the ash drawer.

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

2

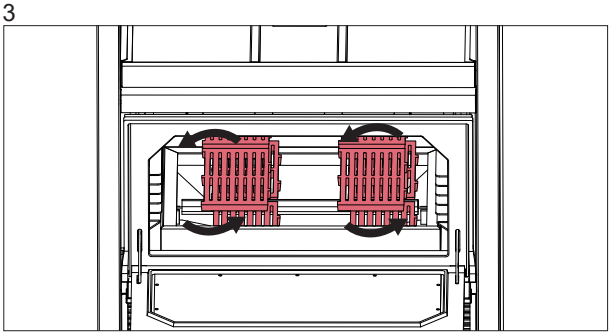




Wait for the iron to cool down before cleaning the fire grates with water. In order to remove the dirt from the enamel, they must be heated again

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

3



Change the position of the fire grates everytime you clean them, putting the ones on the middle to the sides, and the ones on the sides in the middle. This makes the racks deteriorate slowlier.

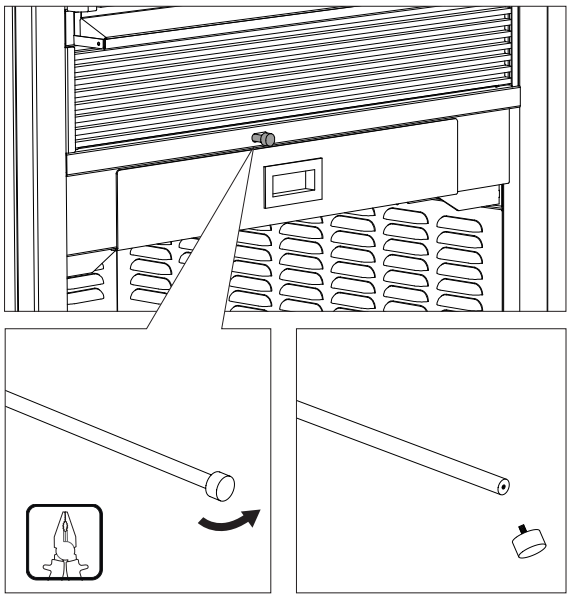
Cambiar la posición de las rejillas de fuego cada vez que se limpien. Poner las del medio a los lados y las de los lados al medio. Esto hace que las parrillas se deterioren más lentamente.

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

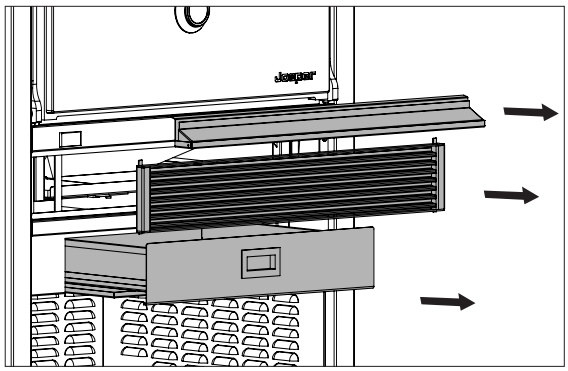
No exponerlas las rejillas a cambios bruscos de temperatura. Para su correcta limpieza esperar a que se enfríen después de su uso.

GREASING THE CHAIN
ENGRASE DE LA CADENA

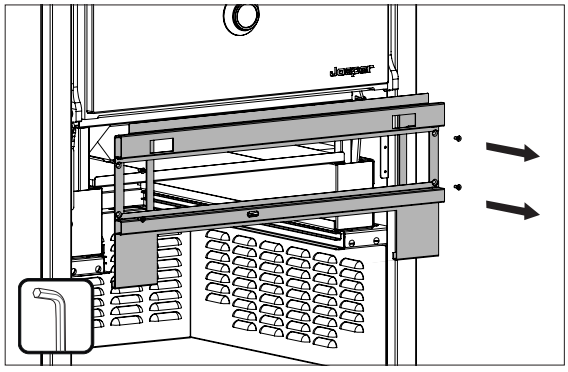
1



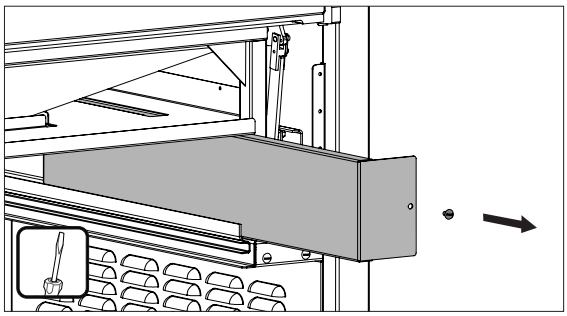
2



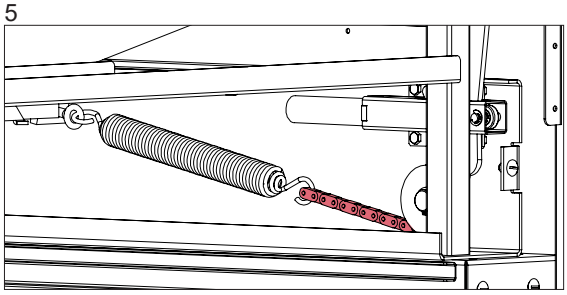
3



4



5



Grease the chain with special temperature grease.
Engrasar la cadena con grasa especial de temperatura.

8. MAINTENANCE INSTRUCTIONS

8. INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO





CAUTION! Make sure that the oven is cold.

¡CUIDADO! Asegúrese que el horno esté frío.



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

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



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

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



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

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



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

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



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

NO utilice piezas o partes de otros hornos o compañías.



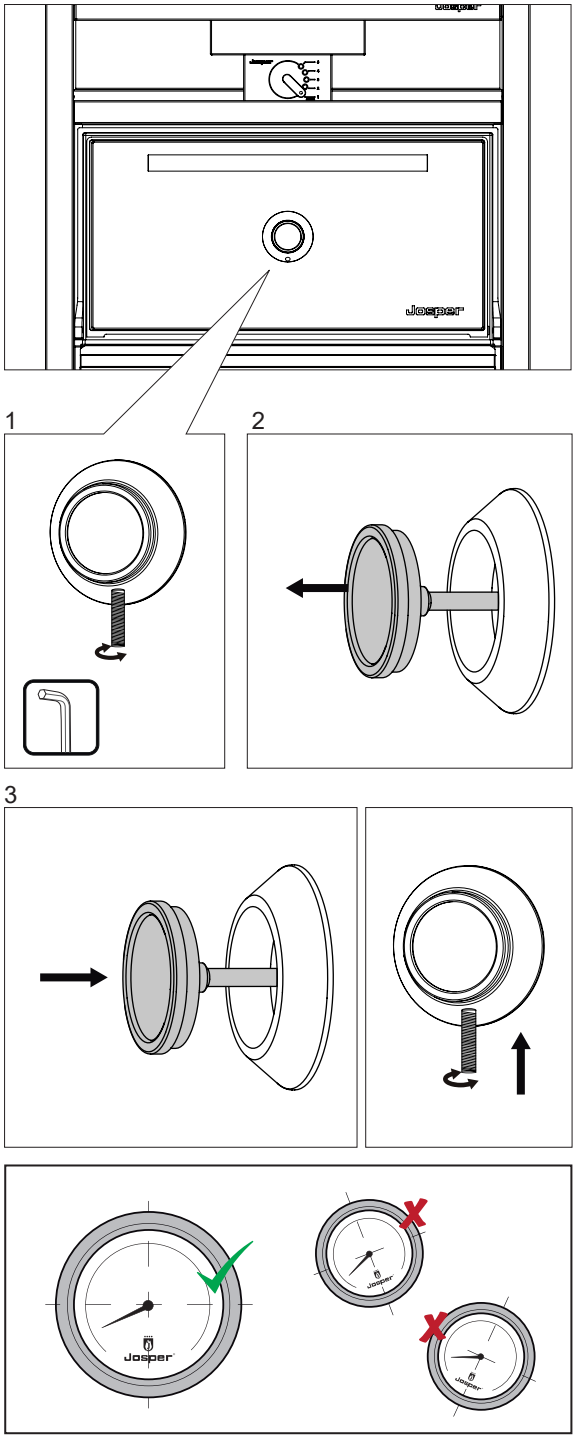
Josper will not be held responsible of the damages provoked to the people, parts or installations caused by an improper use or maintenance of the oven.

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

8.2 THERMOMETER REPLACEMENT CAMBIO DE TERMÓMETRO

X1
M4x15L DIN913

X1
Ref.0434



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

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

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

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

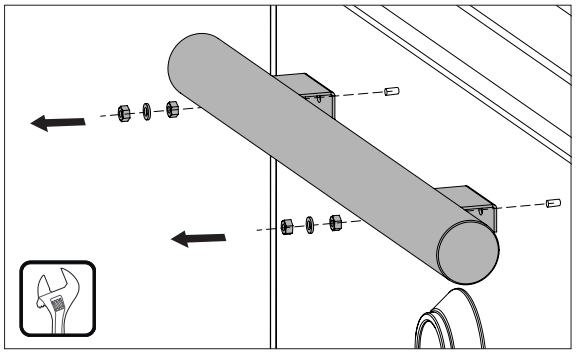
Coloque el termómetro nuevo en su sitio y asegúrese de que quede recto. Vuelva a apretar el tornillo en su sitio usando una llave allen.

8.3 HANDLE REPLACEMENT CAMBIO DEL TIRADOR

X4
M5 DIN934

X1
Ref.0516/4 - 0517/4

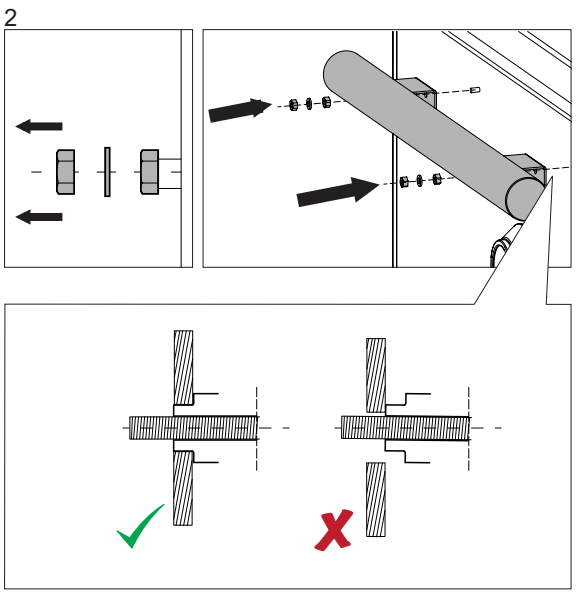
1



Unscrew the four nuts and remove the washers from the oven's door.

Desatornille las cuatro tuercas y retire las arandelas de la puerta.

2



Make sure that the bolt and the hole on the panel door are centered.
DO NOT screw the nuts if the bolt is not well centered, it may cause the door panel to break.

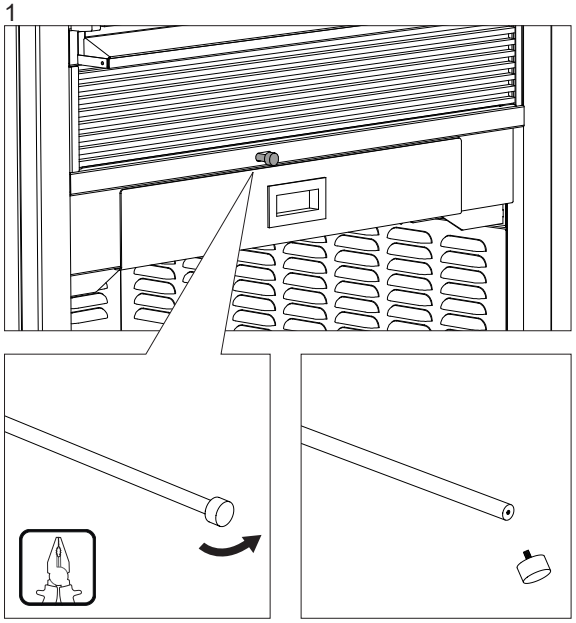
Asegúrese que el tornillo esté centrado respecto el agujero de la tapa.
NO apretar las tuercas si no esta bien centrado, puede provocar la rotura de la tapa.

8.4 10 7/8 IN CHAIN, SPRING AND CAM REPLACEMENT

CAMBIO CADENA 275 MM, MUELLE Y LEVA

HJA-25 Ref. 250035
HJA-45/50 Ref. 250036

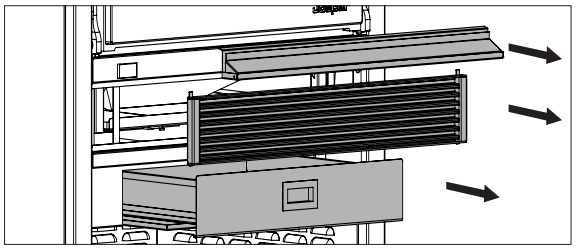
1



Disassemble the lower register's handle using a pliers.

Desmontar el tirador del registro inferior usando unos alicates.

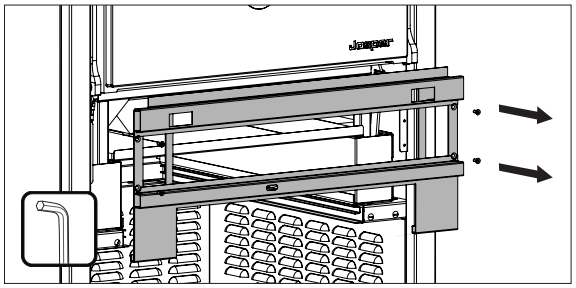
2



Dismount the grease tray pulling from your right side and remove the ash drawer, the tray and the ventilation grid.

Desmontar el recogegrasa tirando hacia su derecha y deslizándolo, y sacar el cajón de las cenizas, la badeja y la rejilla de ventilación.

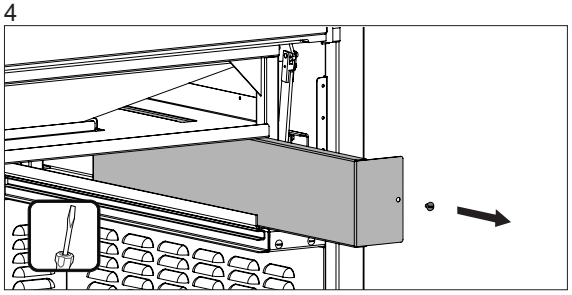
3



Unscrew the bolts using an allen key and remove the frontal panel.

Desmontar los tornillos usando una llave allen y sacar el panel frontal.

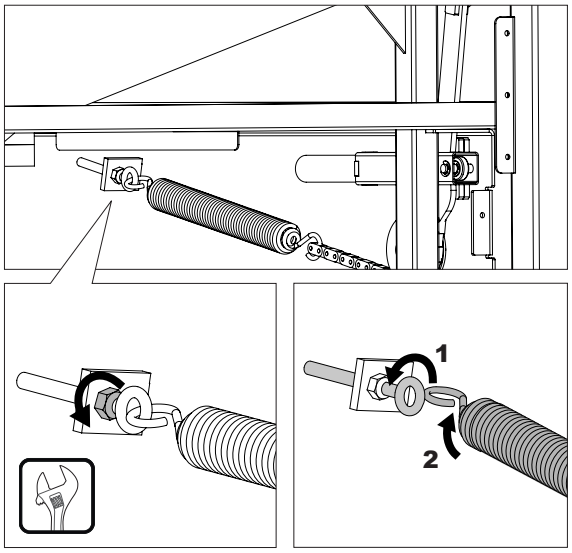
4



Unscrew the bolt and extract the panel.

Desatornillar el tornillo y extraer el panel.

5



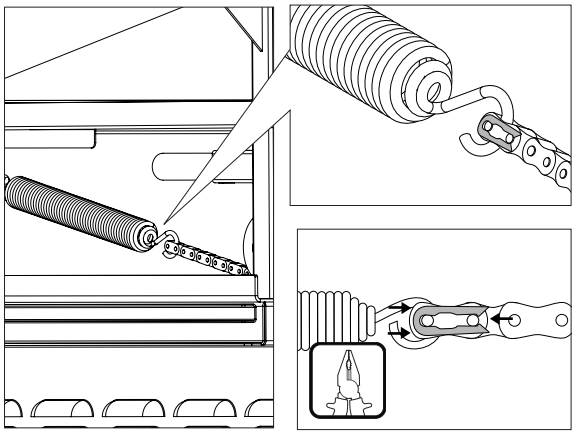
Loosen the nut on the eyebolt. Then turn the eyebolt by hand until it is possible the extraction of the spring.

Aflojar la tuerca del cáncamo. A continuación, girar el cáncamo con la mano hasta que sea posible la extración del muelle.

8.4 10 7/8 IN CHAIN, SPRING AND CAM REPLACEMENT

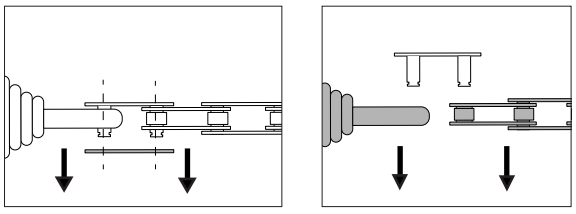
CAMBIO CADENA 275 MM, MUELLE Y LEVA

6



Unhook the spring and the chain. First, remove the fastening clip by using pliers, to do it place the extremes where the arrows of the image indicate.

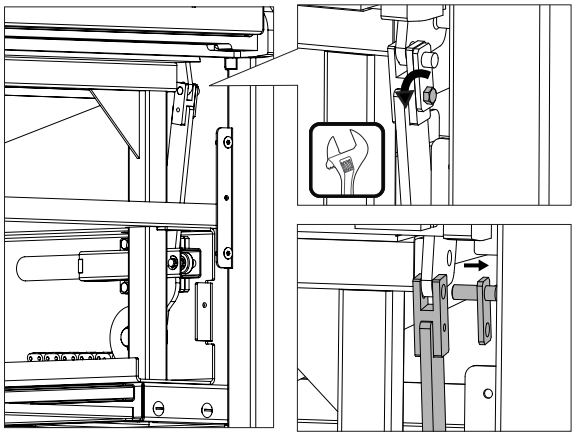
Desenganchar el muelle de la cadena. Primero hacer saltar la grapa de fijación de la cadena, para conseguirlo colocar en los extremos unos alicates dónde indican las flechas de la imagen.



Extract the bonding link, and then remove the spring and the chain.

Extraer el eslabón de unión, y sacar el muelle y la cadena.

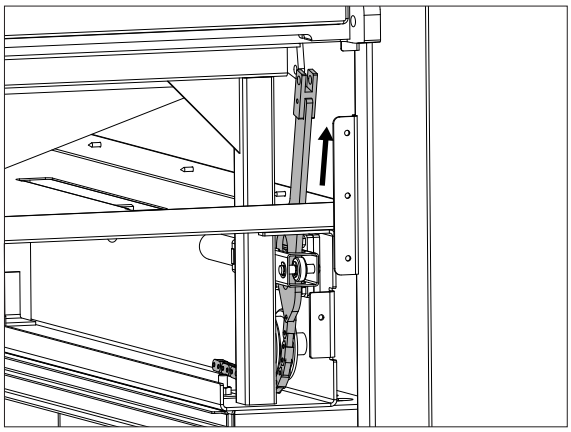
7



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.

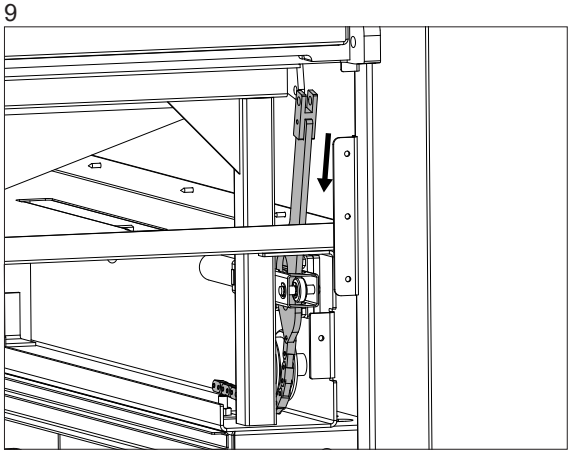
8



Extract the cam and chain that is attached to it by the top of the damping system.

Extraer la leva y la cadena que ha quedado sujeta a esta por la parte superior del sistema de amortiguación.

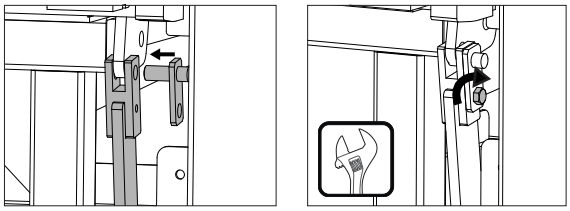
9



Insert the new assembly. Pass the chain and cam through the damping system.

Colocar el nuevo conjunto. Pasar la cadena y la leva a través del sistema de amortiguación.

10

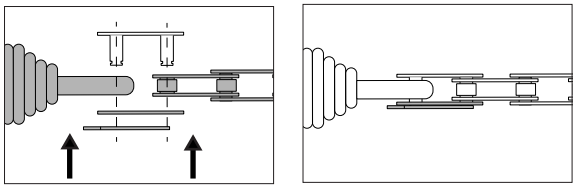


Link the cam and the door's cam.

Unir la leva con el brazo de la puerta.

8.4 10 7/8 IN CHAIN, SPRING AND CAM REPLACEMENT
CAMBIO CADENA 275 MM, MUELLE Y LEVA

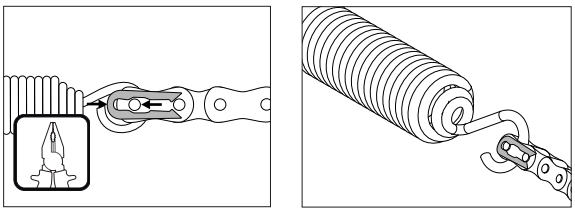
11



Insert the chain and the spring through the bonding link's axes, then place the link's plate and the fixing clip.

Introducir la cadena y el muelle por los ejes del eslabón de unión, a continuación colocar la placa del eslabón y la grapa de fijación.

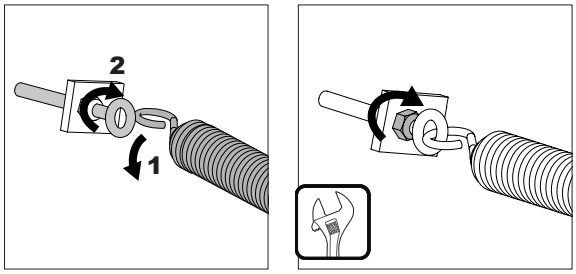
12



To fix the clip, place the extrems of the pliers where the arrows of the image indicate and press.

Para fijar la grapa colocar los extremos de los alicates dónde indican las flechas de la imagen y presionar.

13



Insert the other extrem of the spring into the eyebolt and tighten it by hand until the door has the required damping. Then tighten the eyebolt nut.

Introducir el otro extremo del muelle en el cáncamo y apretar este con la mano hasta que la puerta tenga la amortiguación necessaria. A continuacíón aparetar la tuerca del cáncamo.

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

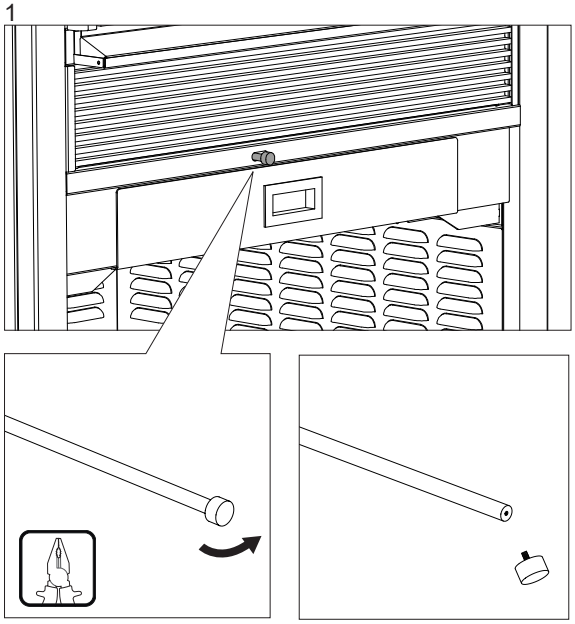
Finalmente, asegurarse de que el sistema funciona correctamente y volver a colocar los componentes del horno que hemos tenido que extraer para llegar al sistema de amortiguación.

8.5 19 3/4 IN CHAIN AND SPRING REPLACEMENT

CAMBIO CADENA 500 MM Y MUELLE

HJA-20 Ref. 250037
HJA-45/50 Ref. 250038

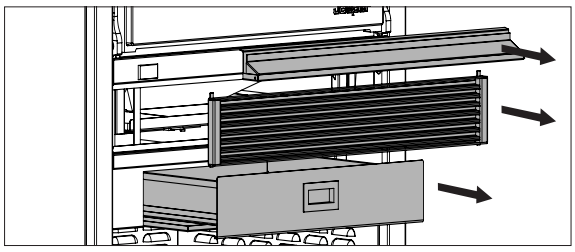
1



Disassemble the lower register's handle using a pliers.

Desmontar el tirador del registro inferior usando unos alicates.

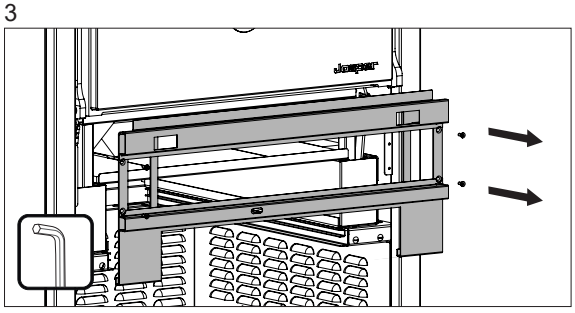
2



Dismount the grease tray pulling from your right side and remove the ash drawer, the tray and the ventilation grid.

Desmontar el recogegrasa tirando hacia su derecha y deslizándolo, y sacar el cajón de las cenizas, la badeja y la rejilla de ventilación.

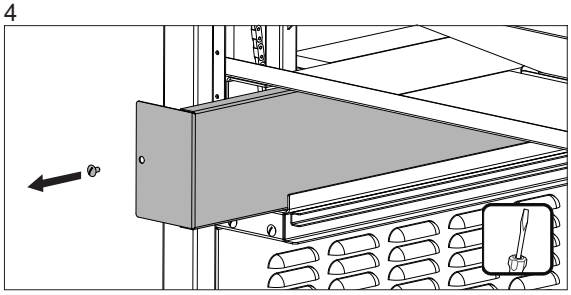
3



Unscrew the bolts using an allen key and remove the frontal panel.

Desmontar los tornillos usando una llave allen y sacar el panel frontal.

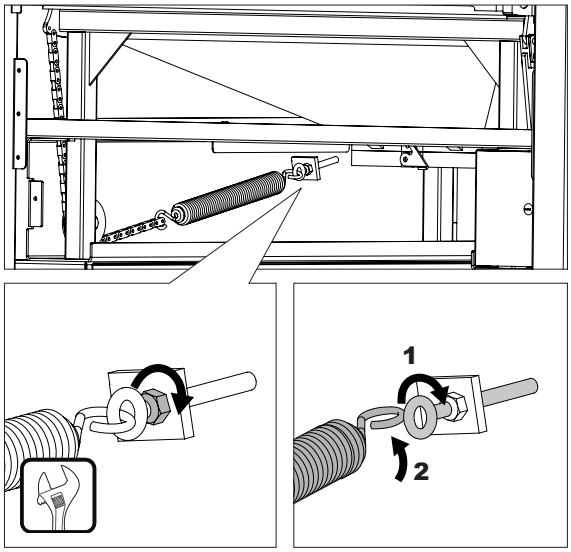
4



Unscrew the bolt and extract the panel and the insulation.

Desatornillar y extraer el panel junto con la vermiculita.

5



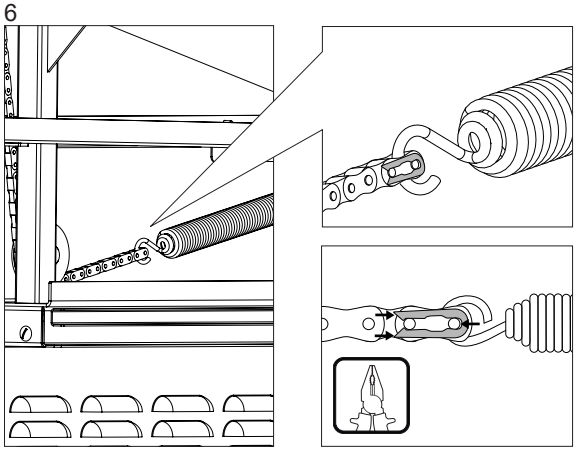
Loosen the nut on the eyebolt. Then turn the eyebolt by hand until it is possible the extraction of the spring.

Aflojar la tuerca del cáncamo. A continuación, girar el cáncamo con la mano hasta que sea posible la extración del muelle.

8.5 19 3/4 IN CHAIN AND SPRING REPLACEMENT

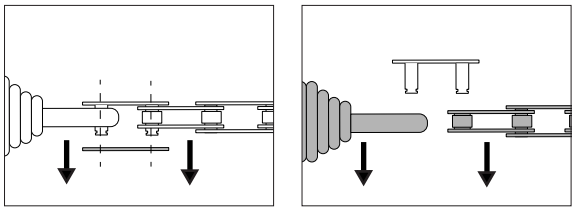
CAMBIO CADENA 500 MM Y MUELLE

6



Unhook the spring and the chain. First, remove the fastening clip by using pliers, to do it place the extremes where the arrows of the image indicate.

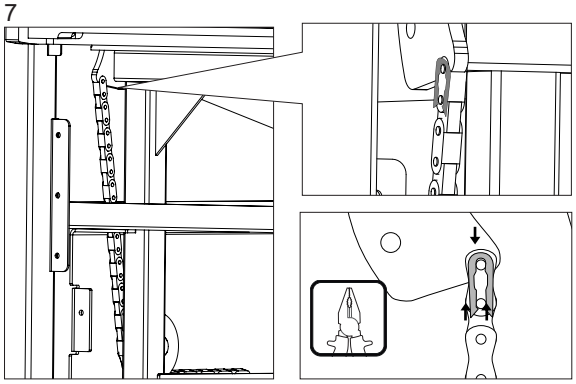
Desenganchar el muelle de la cadena. Primero hacer saltar la grapa de fijación de la cadena, para conseguirlo colocar los extremos unos alicates dónde indican las flechas de la imagen.



Extract the bonding link, and then remove the spring and the chain.

Extraer el eslabón de unión, y sacar el muelle y la cadena.

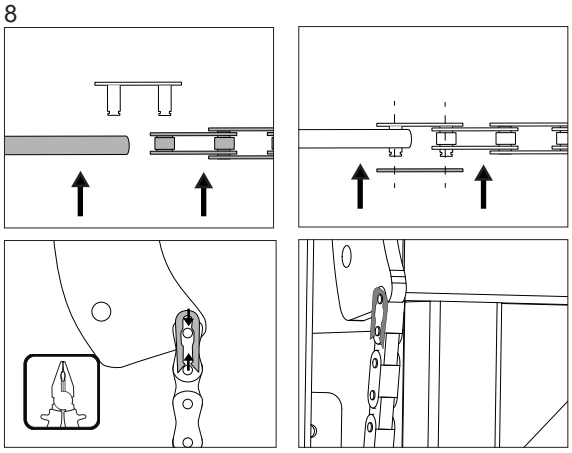
7



The other end of the chain is also fixed by a bonding link to the door arm. To remove the clip, place the extrems of the pliers where the arrows of the image indicate.

El otro extremo de la cadena también esta fijado mediante un eslabón de unión al brazo de la puerta. Para extraer la grapa colocar los extremos de los alicates dónde indican las flechas de la imagen.

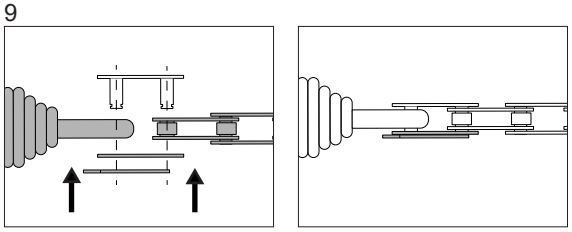
8



Place the new chain. First, connect the chain to the door arm using a bonding link and a fastening clip.

Colocar la nueva cadena. Primero, unir la cadena con el brazo de la puerta utilizando un eslabón de unión y una grapa de fijación.

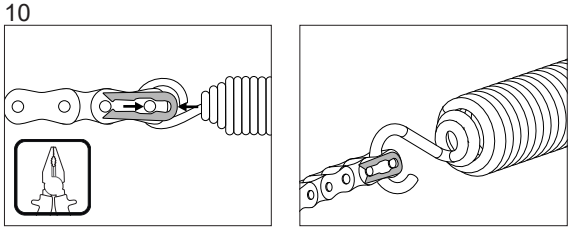
9



Insert the chain and the spring through the bonding link's axes, then place the link's plate and the fixing clip.

Introducir la cadena y el muelle por los ejes del eslabón de unión, a continuación colocar la placa del eslabón y la grapa de fijación.

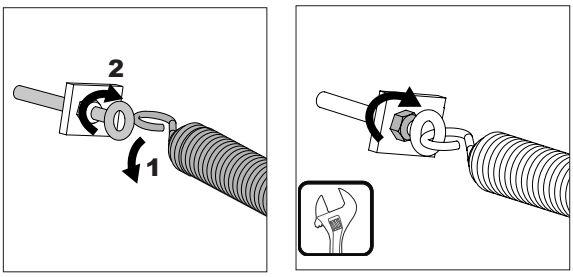
10



To fix the clip, place the extrems of the pliers where the arrows of the image indicate and press.

Para fijar la grapa colocar los extremos de los alicates dónde indican las flechas de la imagen y presionar.

11



Insert the other extrem of the spring into the eyebolt and tighten it by hand until the door has the required damping. Then tighten the eyebolt nut.

Introducir el otro extremo del muelle en el cáncamo y apretar este con la mano hasta que la puerta tenga la amortiguación necessaria. A continuacíón aparetar la tuerca del cáncamo.

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

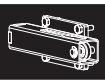
Finalmente, asegurarse de que el sistema funciona correctamente y volver a colocar los componentes del horno que hemos tenido que extraer para llegar al sistema de amortiguación.

8.6 DAMPING SYSTEM REPLACEMENT

CAMBIO DE SISTEMA DE AMORTIGUACIÓN

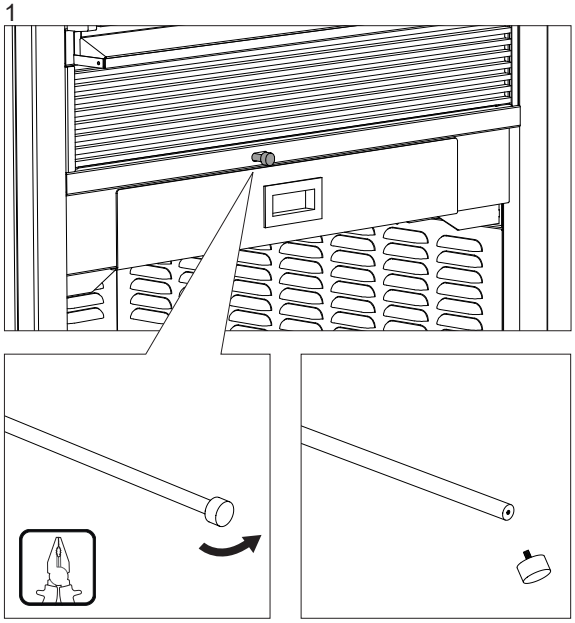


HJA-25 Ref. 250040
HJA-45/50 Ref. 250041



Ref. 250039

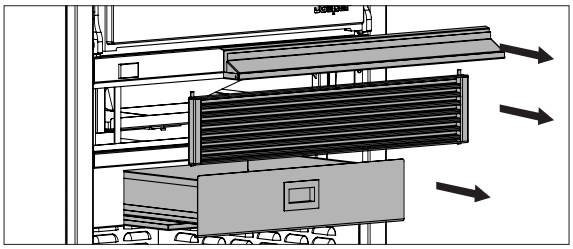
1



Disassemble the lower register's handle using a pliers.

Desmontar el tirador del registro inferior usando unos alicates.

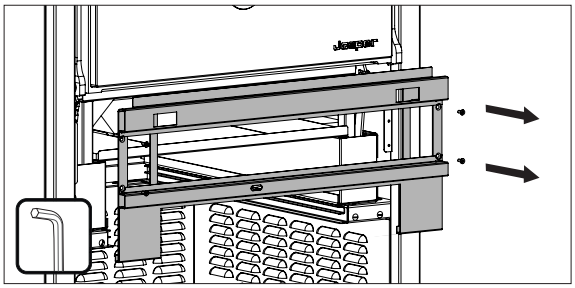
2



Dismount the grease tray pulling from your right side and remove the ash drawer, the tray and the ventilation grid.

Desmontar el recogegrasa tirando hacia su derecha y deslizándolo, y sacar el cajón de las cenizas, la badeja y la rejilla de ventilación.

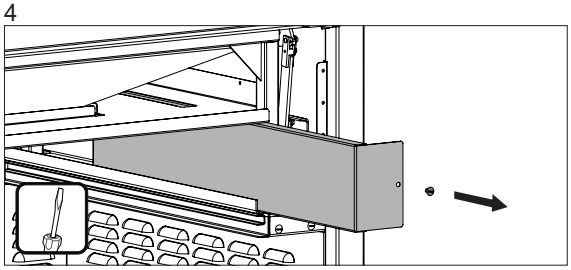
3



Unscrew the bolts using an allen key and remove the frontal panel.

Desmontar los tornillos usando una llave allen y sacar el panel frontal.

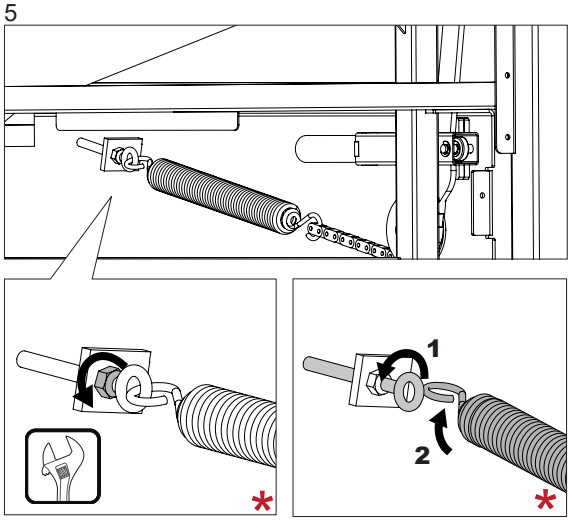
4



Unscrew the bolt and extract the panel and the vermiculite.

Desatornillar el tornillo y extraer el panel junto con la vermiculita.

5



Loosen the nut on the eyebolt. Then turn the eyebolt by hand until it is possible the extraction of the spring.

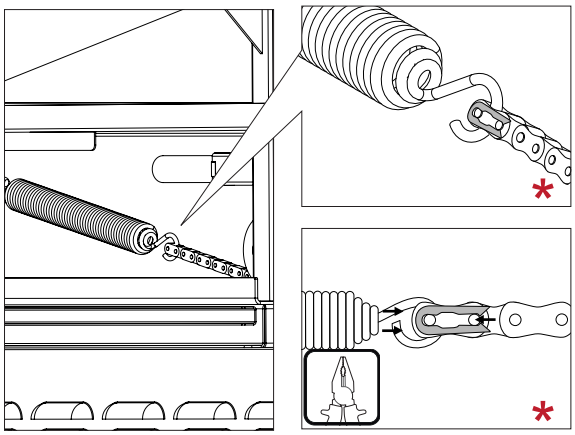
Aflojar la tuerca del cáncamo. A continuación, girar el cáncamo con la mano hasta que sea posible la extracción del muelle.

* This steps are not necessary if you only want to change the shock absorber.

* Estos pasos no son necesarios si sólo se quiere cambiar el amortiguador.

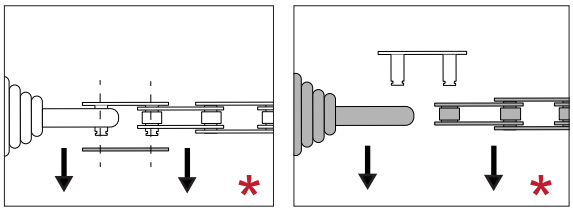
8.6 DAMPING SYSTEM REPLACEMENT
CAMBIO DE SISTEMA DE AMORTIGUACIÓN

6



Unhook the spring and the chain. First, remove the fastening clip by using pliers, to do it place the extremes where the arrows of the image indicate.

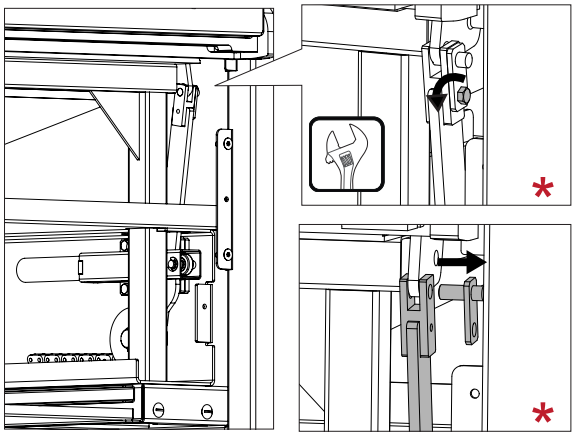
Desenganchar el muelle de la cadena. Primero hacer saltar la grapa de fijación de la cadena, para conseguirlo colocar los extremos unos alicates dónde indican las flechas de la imagen.



Extract the bonding link, and then remove the spring and the chain.

Extraer el eslabón de unión, y sacar el muelle y la cadena.

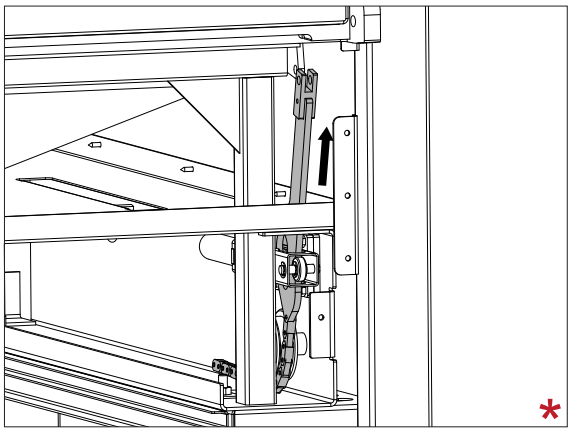
7



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.

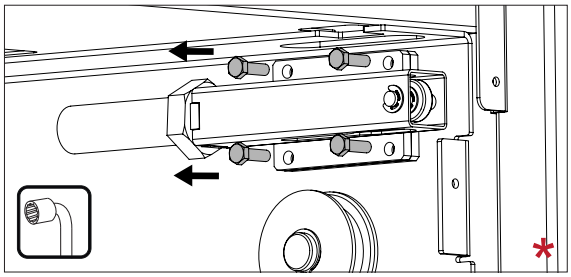
8



Extract the cam and chain that is attached to it by the top of the damping system.

Extraer la leva y la cadena que ha quedado sujeta a esta por la parte superior del sistema de amortiguación.

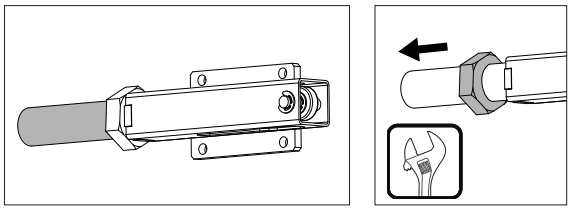
9



Unscrew the plate that fix the damper system guide to the oven's structure, using a fixed pipe wrench.

Desatornillar la placa que fija la guia del sistema de amortiguación a la estructura del horno, usando una llave fija de tubo.

10



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

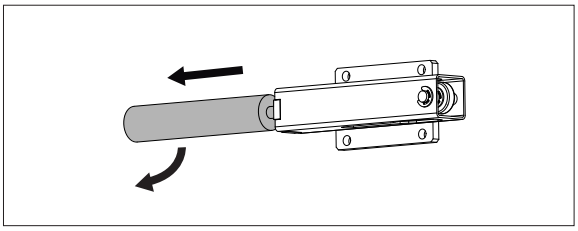
Para quitar el amortiguador, primero aflojar la tuerca y retirarla.

* This steps are not necessary if you only want to change the shock absorber.

* Estos pasos no son necesarios si sólo se quiere cambiar el amortiguador.

8.6 DAMPING SYSTEM REPLACEMENT
CAMBIO DE SISTEMA DE AMORTIGUACIÓN

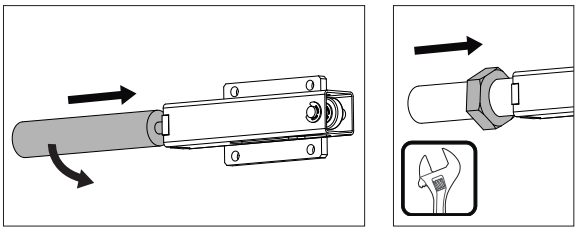
11



Remove the old shock absorber carefully.

Saque el amortiguador viejo con cuidado.

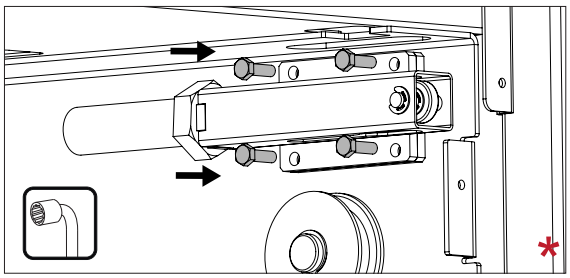
12



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.

13



Put the new damping system in its place.

Ponga el nuevo sistema de amortiguación en su lugar.

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.

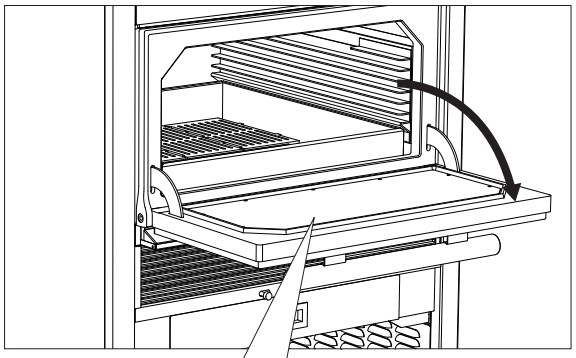
Finalmente, asegurarse de que el sistema funciona correctamente, apretar la tuerca de fijación del pistón y volver a colocar los componentes del horno que hemos tenido que extraer para llegar al sistema de amortiguación.

8.7 DOOR'S COVER REPLACEMENT CAMBIO DE LA TAPA DE LA PUERTA

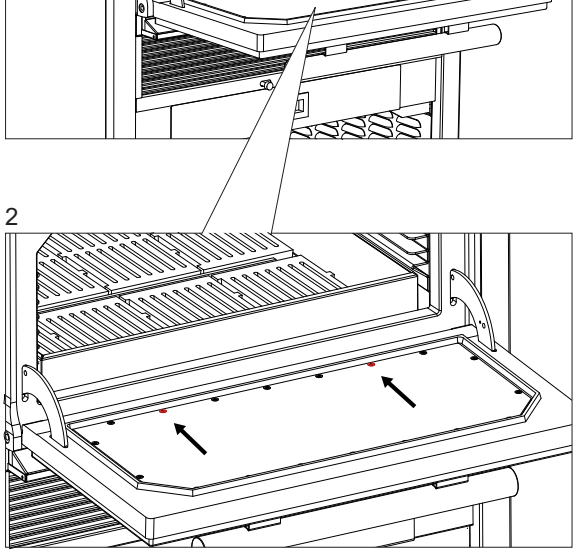
X1
M6XL20 DIN965

X1
Ref. pag. 54

1



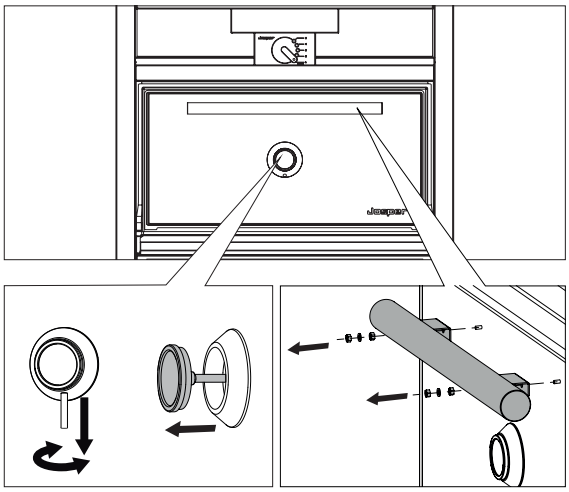
2



Unscrew the two marked screws.

Desatornille los dos tornillos señalados.

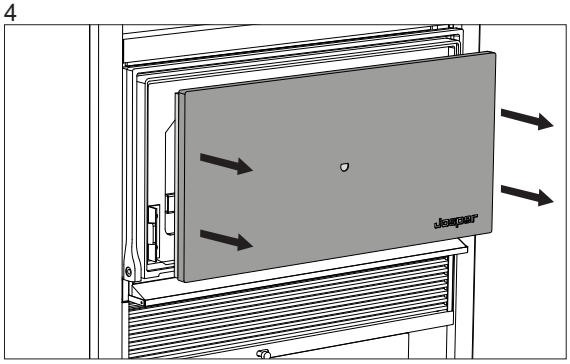
3



For more detailed information on steps 3 and 5 go to chapters 8.1 and 8.2.

Para más información en los pasos 3 y 5 ir a los capítulos 8.1 y 8.2.

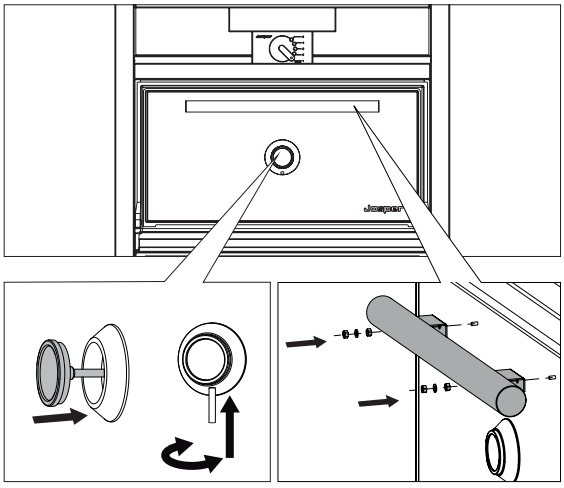
4



Remove the old door and insulating material and replace them with the new ones.

Saque la vieja puerta y el material aislante y en su lugar ponga los nuevos.

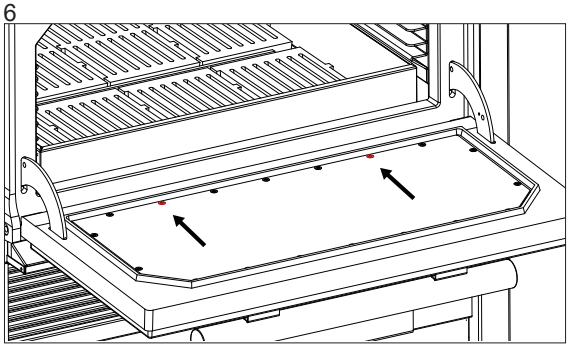
5



Place the new cover, and then the handle and the thermometrer.

Coloque la nueva tapa, y a continuación el tirador y el termómetro.

6



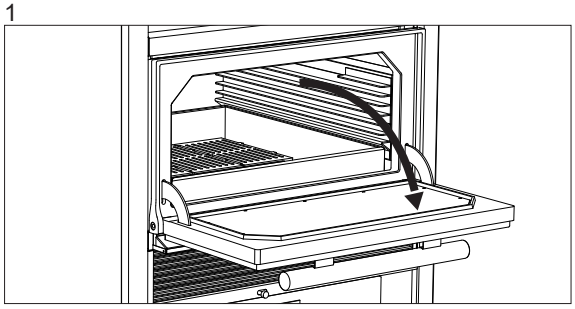
Screw the two screws, that had previously been removed, back again.

Atornille los dos tornillos señalados, que antes habían sido previamente retirados.

8.8 ASHES' GATE REPLACEMENT CAMBIO COMPUERTA CENIZAS

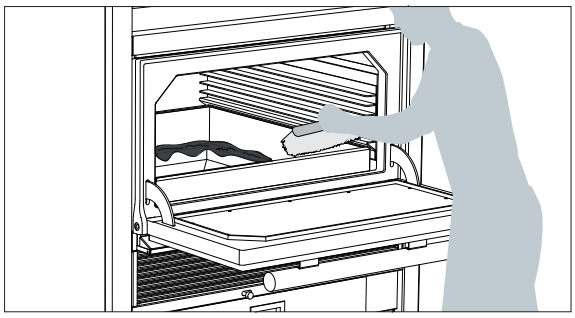
X5 M6XL20 DIN933 | X5 M6 DIN934 | X1 Ref. 0407

1



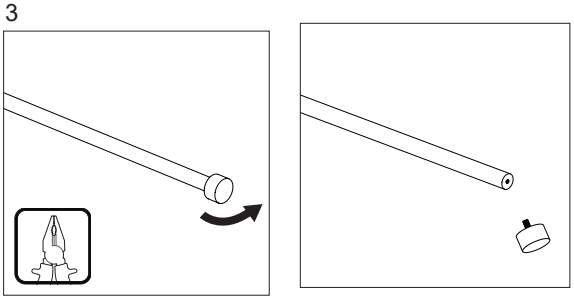
Remove the grill racks and the fire grates.
Sacar las parrillas y las rejillas de fuego.

2



Clean the inside of the oven from ashes thoroughly.
Limpiar, a fondo, el interior del horno de cenizas.

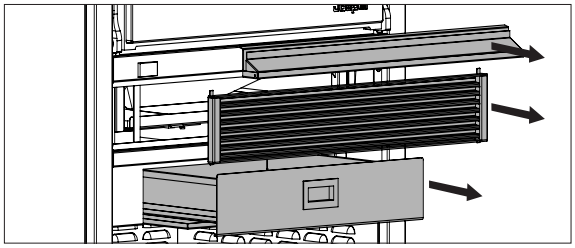
3



Disassemble the lower register's handle using a pliers.

Desmontar el tirador del registro inferior usando unos alicates.

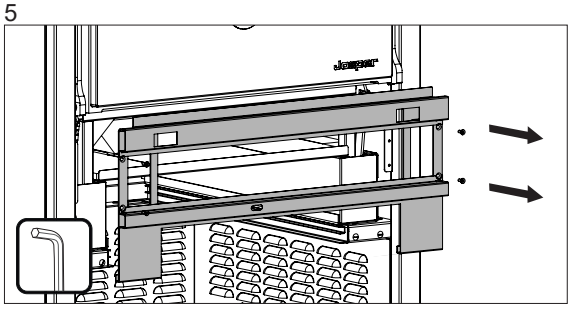
4



Dismount the grease tray pulling from your right side and remove the ash drawer, the tray and the ventilation grid.

Desmontar el recogegrasa tirando hacia su derecha y deslizándolo, y sacar el cajón de las cenizas, la badeja y la rejilla de ventilación.

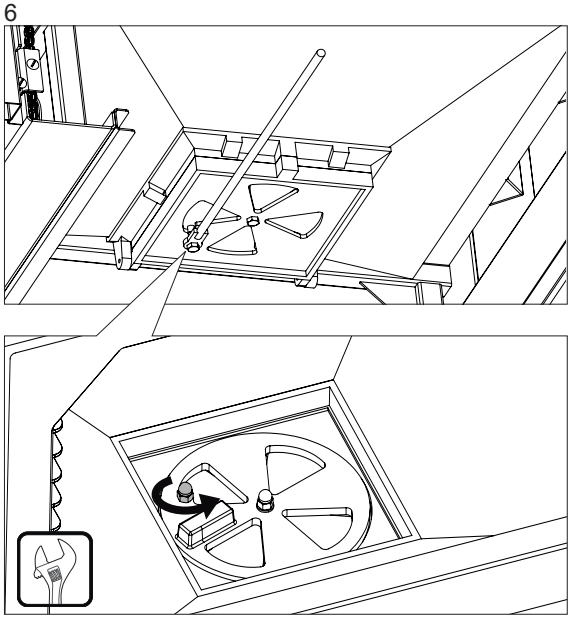
5



Unscrew the bolts using an allen key and remove the frontal panel.

Desmontar los tornillos usando una llave allen y sacar el panel frontal.

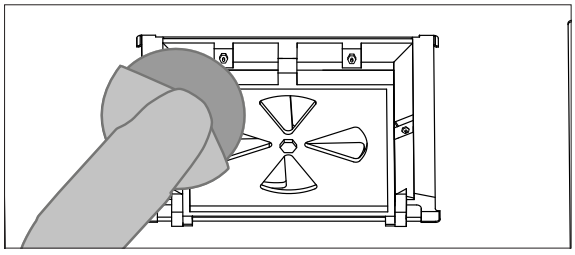
6



Unscrew the bolt to remove the gate handle.

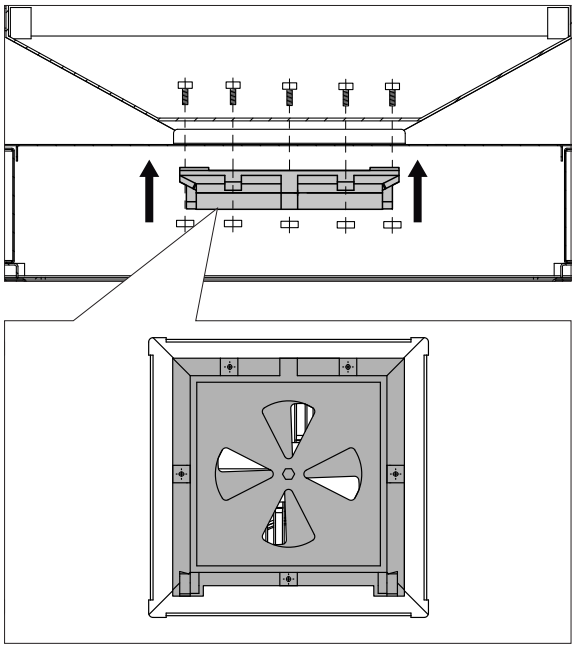
Deatornillar la tuerca que une el tirador con la compuerta y así poder extraerlo.

7



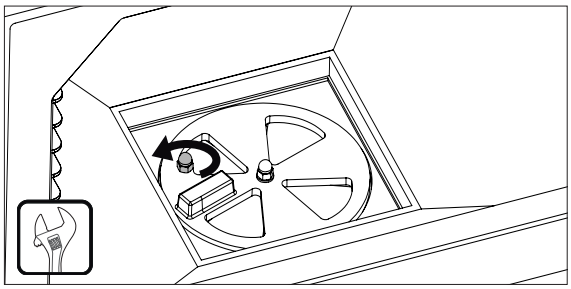
Cut the screws on the oven that hold the gate.
Cortar los tornillos de anclaje de la compuerta.

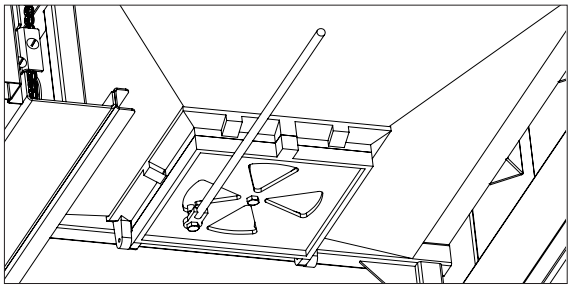
8



Prepare and put the new gate, then screw in the nuts and bolts.
Prepare y ponga la nueva compuerta, luego atornille los tornillos y las tuercas.

9





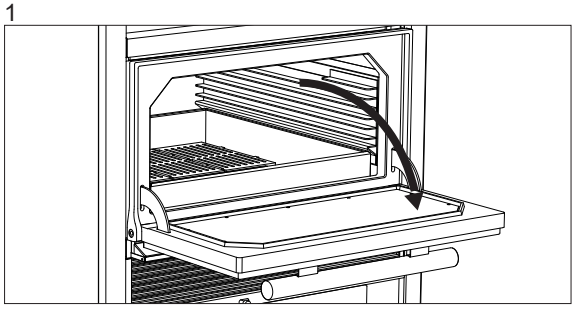
Replace the gate handle
Vuelva a colocar el tirador.

8.9 ASHES' GATE PLATE REPLACEMENT

REEMPLAZAR PLATO COMPUERTA CENIZAS

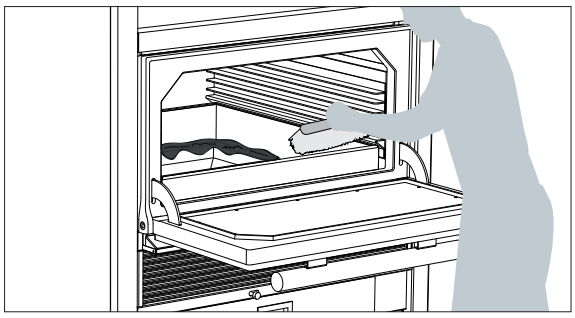
X1 M8 DIN125-A	X2 M8 DIN934	X1 M8XL30 DIN933	X1 Ref. 0448

1



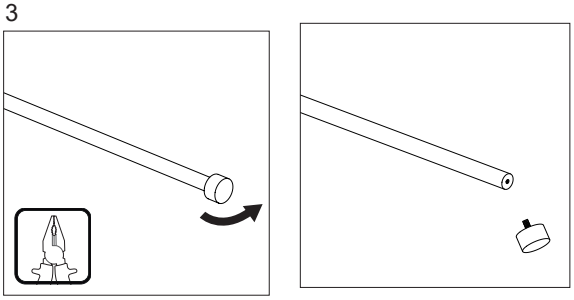
Remove the grill racks and the fire grates.
Sacar las parrillas y las rejillas de fuego.

2



Clean the inside of the oven from ashes thoroughly.
Limpiar, a fondo, el interior del horno de cenizas.

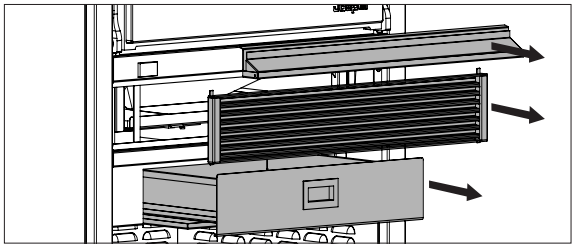
3



Disassemble the lower register's handle using a pliers.

Desmontar el tirador del registro inferior usando unos alicates.

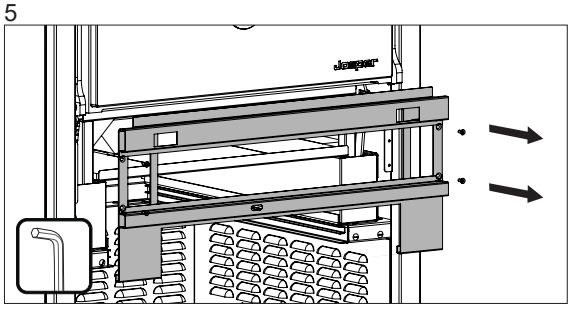
4



Dismount the grease tray pulling from your right side and remove the ash drawer, the tray and the ventilation grid.

Desmontar el recogegrasa tirando hacia su derecha y deslizándolo, y sacar el cajón de las cenizas, la badeja y la rejilla de ventilación.

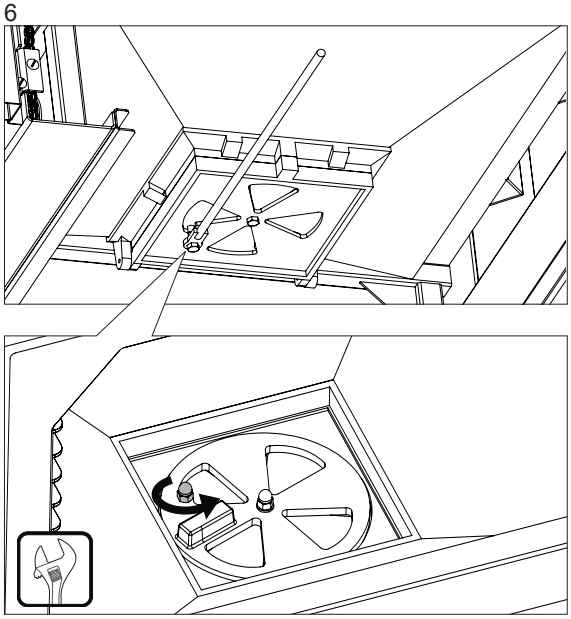
5



Unscrew the bolts using an allen key and remove the frontal panel.

Desmontar los tornillos usando una llave allen y sacar el panel frontal.

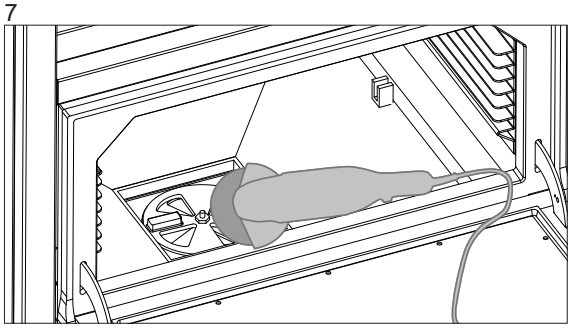
6



Unscrew the bolt to remove the gate handle.

Deatornillar la tuerca que une el tirador con la compuerta y así poder extraerlo.

7

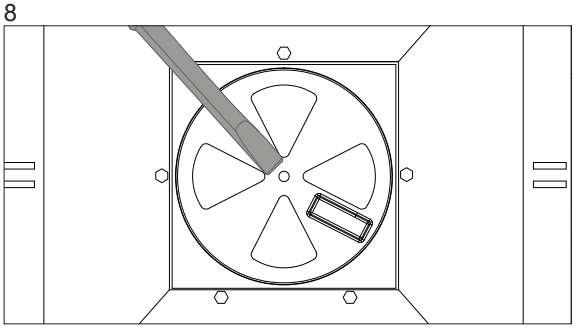


Break or cut the screw that joins the gate and the mobile part.

Corte o rompa el tornillo que une el registro con la pieza móvil.

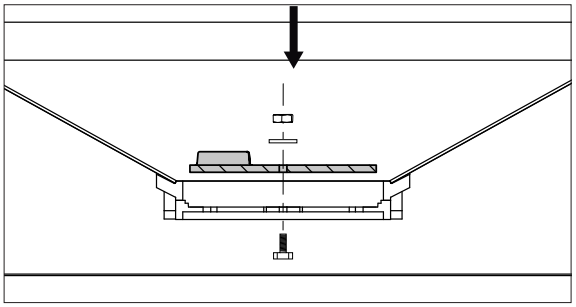
8.9 ASHES' GATE PLATE REPLACEMENT
REEMPLAZARPLATOCOMPUERTACENIZAS

8



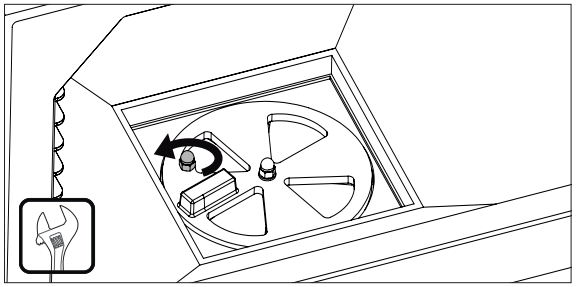
Clean the inside of the gate plate and the center hole.
Limpiar el interior de la compuerta y el agujero central.

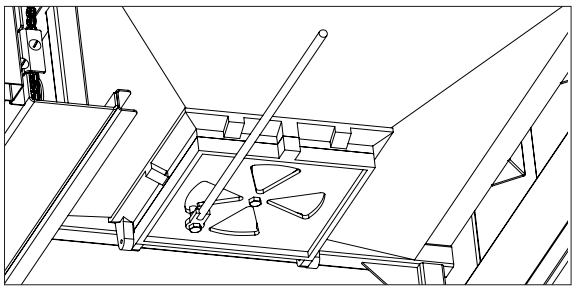
9



Prepare and screw the new parts in.
Prepare y atornille la nueva pieza.

10

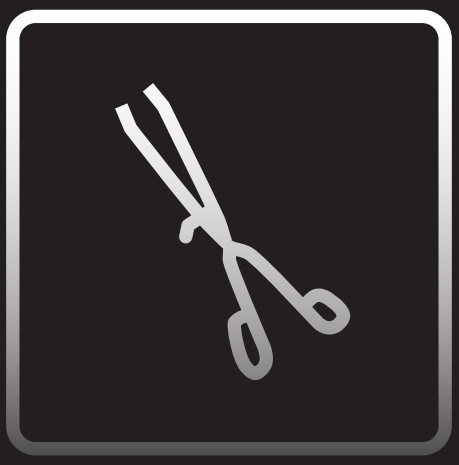




Replace the gate handle
Vuelva a colocar el tirador.

9. JOSPER COOKWARE

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

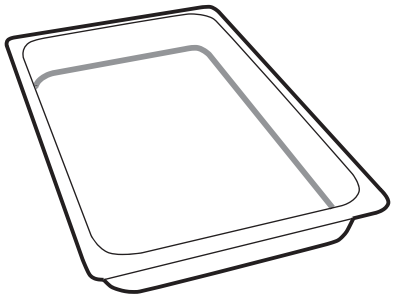
No introducir menaje dentro del horno cuando este se esté encendiendo, solo cuando se haya encendido correctamente y la temperatura se haya estabilizado.



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

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

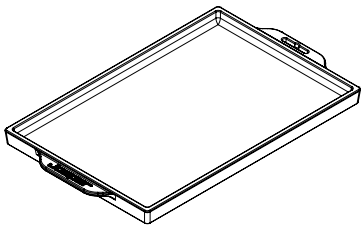
TRAYS Bandejas



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

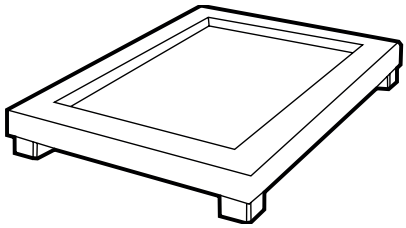
Measures in inches Medidas en cm

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

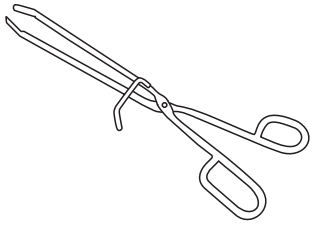
IROKO WOOD SUPPORTS Soportes madera de Iroko



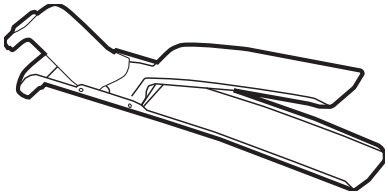
4249	Iroko wood support 14 5/8 x 10 5/8 in (for 11 7/8 x 7 7/8 in dish)	Soporte madera de Iroko 37 x 27 cm (Plato 30 x 20 cm)
4263	Iroko wood support 10 5/8 x 10 5/8 in (for 7 7/8 x 7 7/8 in dish)	Soporte madera de Iroko 27 x 27 cm (Plato 20 x 20 cm)
4264	Iroko wood support 20 7/8 x 14 5/8 in (for 18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

Measures in inches Medidas en cm

TONGS Pinzas

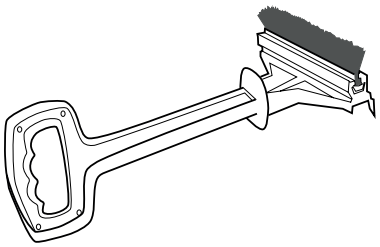


0423	Stainless steel tongs 13 3/4 in	Pinzas Inox 35 cm (para carne y volteo de jaula)



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

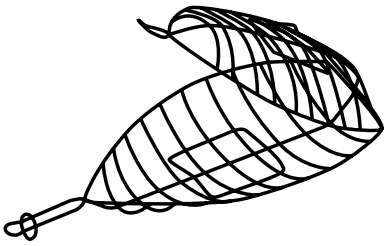
BRUSHES Cepillos



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

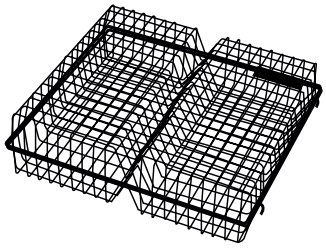
Measures in inches Medidas en cm

BASKETS Cestas



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

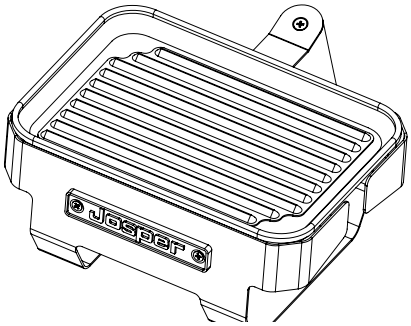
0405 Turbot
S. Steel grill holder
17 3/4 x 11 7/8 x 4 1/6 in
Parrilla rodaballo
45 x30 cm



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

Measures in inches Medidas en cm

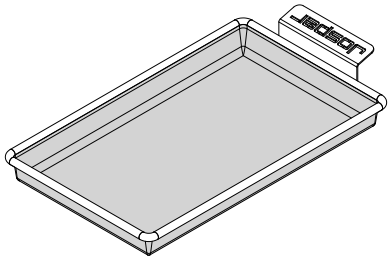
JOSPER TABLETOP GRILL Parrilla sobremesa Josper



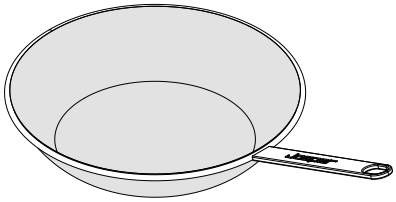
269002	Mini tabletop grill stand 9 x 6 3/4 x 4 1/16 in	Soporte mini parrilla sobremesa 23 x 17 x 10 cm
4068	Burner 7 7/8 x 11 7/8 in	Fogoncillo 20 x 30 cm
4300	Josper pan 1/4 GN 10 1/4 x 6 1/4 in	Bandeja Josper GN 1/4 26 x 16 cm

Measures in inches Medidas en cm

MICROPERFORATED METAL RACK REJILLA DE METAL MICROPERFORADA

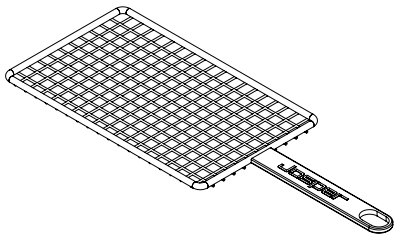


240014	Mini microperforated metal grill grate with grip 6 x 9 7/8 in	Rejilla metálica mini microperforada con agarre 15 x 25 cm

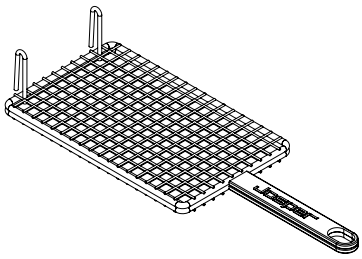


240017	Metal mesh pan Ø 11 7/8 in	Sarten de regilla metálica microperforada Ø 30 cm

GRILL GRATES REJILLAS PARA GRILL



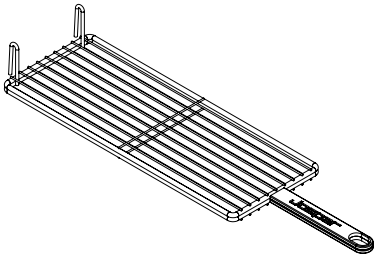
240015	Simple mini grill grate 6 x 9 7/8 in	Rejilla mini para grill 15 x 25 cm



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

Measures in inches Medidas en cm

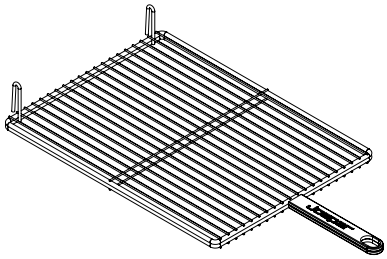
9.6 JOSPER COOKWARE by BITTOR ARGINZONIZ
MENAJE JOSPER por BITTOR ARGINZONIZ
ETXEBARRI



240013

Double rectangular grill grate
6 x 15 3/4 in

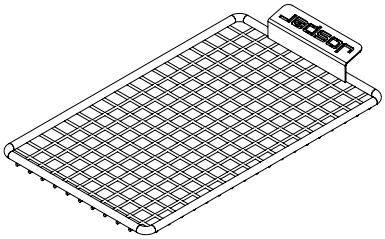
Rejilla rectangular para grill doble
15 x 40 cm



240012

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

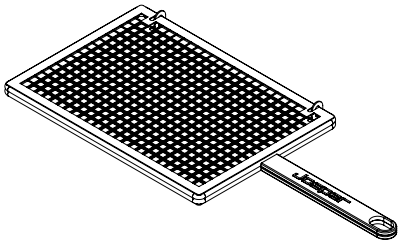
Rejilla cuadrada para grill doble
30 x 40 cm



240020

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

Rejilla metálica mini microperforada con agarre
15 x 25 cm



240018

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

Rejilla para cocochas
20 x 30 cm

Measures in inches Medidas en cm

10. CONTACT DETAILS

10. DATOS DE CONTACTO



Josper 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