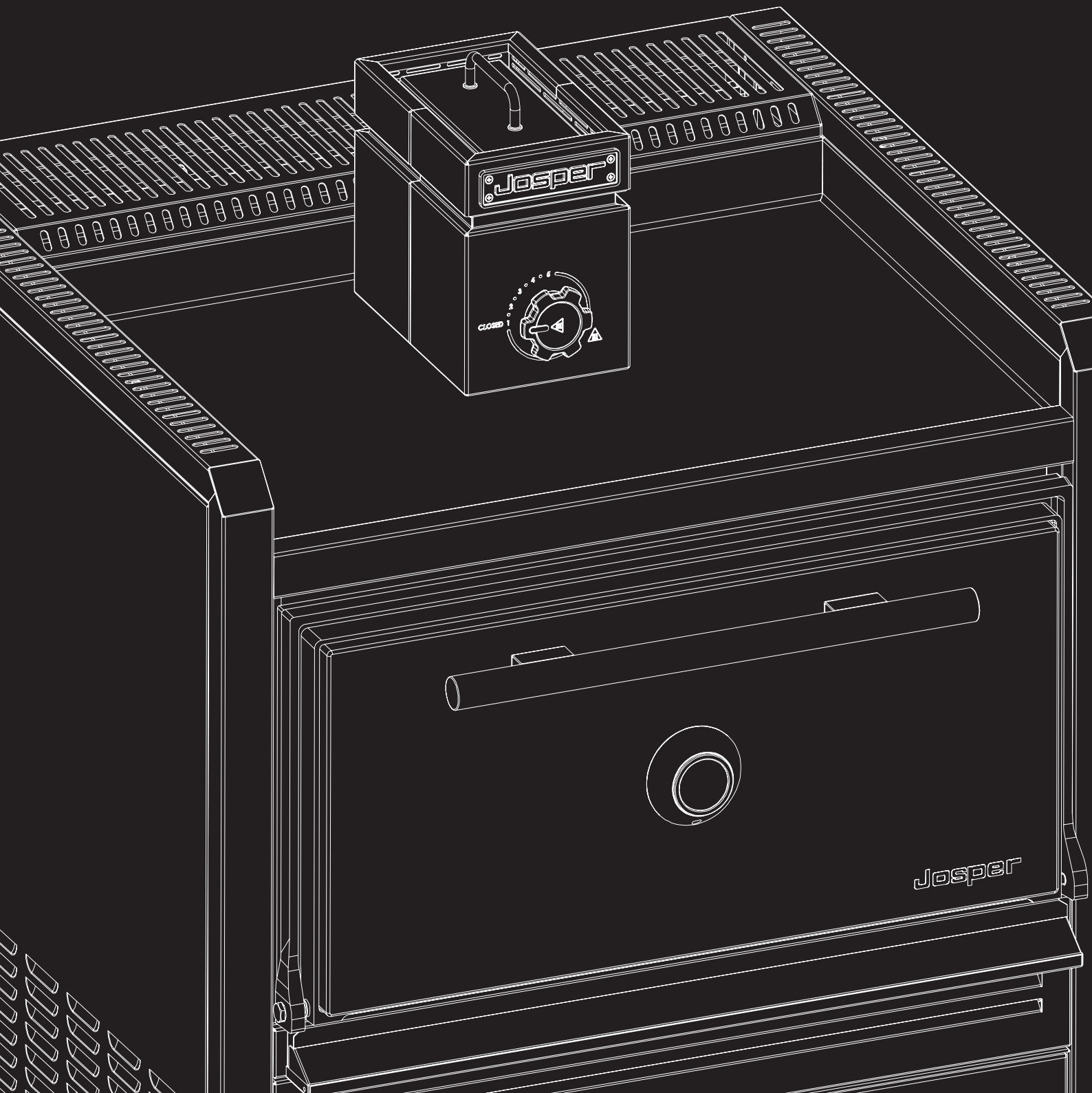


# Josper®

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



---

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

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

# IMPORTANT IMPORTANTE

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

- 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.

- 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







At JOSPER we are proud to be a family company with international projection. We claim our origins, our trajectory and all the people who, for more than 50 years, have worked to build a brand that goes further than the products we manufacture. We are a family and we welcome you into it.

Soon you will discover that working with JOSPER is different than everything, that broiling with charcoal is unique and that the connection established between the cooks and the products and the JOSPER brand is emotional.

In a time of virtual relationships and technological products, the culinary is a return to the authentic. In JOSPER we are specialists in charcoal cooking because we believe in cooking with flavors and the authenticity of the processes. For these reasons, we are building new tools every day, so the people who love the authentic cuisine can develop all their creativity based on the charcoal cooking.

We merge the craft with technology in our fabrication process to reach excellency levels and quality that guarantees the durability of our products and the best use experience.

At JOSPER we have decided to use all the experience accumulated to engage in new challenges that motivate us and project our future. We have potentiated our I+D+i area with new and stimulating collaborations with investigation centers to go further in the established and create new products that make us all throb.

We are also working to make our social commitment inspire our activity in all different ambits. We consider that eco-efficiency is process of continuous improvement and overcoming that challenges us to create and produce products more liable each time.

We collaborate with the best cooks in the world to learn and grow together. With you we work together to make the experience of working with JOSPER memorable.

We are sure you will enjoy JOSPER. Thank you for trusting 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 50 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.

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.

Pere Juli

Cofounder President JOSPER S.A.U.  
Presidente cofundador de JOSPER S.A.U.



page 3	<b>1. BEFORE USING THE OVEN</b>	pág. 3	<b>1. ANTES DE USAR EL HORNO</b>
page 7	<b>2. JOSPER TECHNOLOGY</b>	pág. 7	<b>2. TECNOLOGÍA JOSPER</b>
page 11	<b>3. JOSPER OVENS RANGE</b>	pág. 11	<b>3. GAMA DE HORNOS JOSPER</b>
page 13	3.1 Ovens range	pág. 13	3.1 Gama de hornos
page 15	3.2 Ovens configurations	pág. 15	3.2 Configuraciones de hornos
page 16	3.3 HJA-PLUS-MINI	pág. 16	3.3 HJA-PLUS-MINI
page 18	3.4 HJA-PLUS-S80	pág. 18	3.4 HJA-PLUS-S80
page 20	3.5 HJA-PLUS-M120	pág. 20	3.5 HJA-PLUS-M120
page 22	3.6 HJA-PLUS-L175	pág. 22	3.6 HJA-PLUS-L175
page 25	<b>4. EQUIPMENT AND EXPLODED</b>	pág. 25	<b>4. EQUIPO Y DESPIECE</b>
page 26	4.1 Warnings	pág. 26	4.1 Advertencias
page 27	4.2 Components	pág. 27	4.2 Componentes
page 28	4.3 External components	pág. 28	4.3 Componentes externos
page 31	4.4 Internal components	pág. 31	4.4 Componentes internos
page 33	4.5 Door's colour	pág. 33	4.5 Color de las puertas
page 35	<b>5. INSTALLATION INSTRUCTIONS</b>	pág. 35	<b>5. INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN</b>
page 36	5.1 Warnings	pág. 36	5.1 Advertencias
page 37	5.2 Oven assembly	pág. 37	5.2 Montaje del horno
page 38	5.3 Installation	pág. 38	5.3 Instalación
page 45	<b>6. USAGE INSTRUCTIONS</b>	pág. 45	<b>6. INSTRUCCIONES DE USO</b>
page 46	6.1 Warnings	pág. 46	6.1 Advertencias
page 47	6.2 Charcoal loading	pág. 47	6.2 Carga del carbón
page 49	6.3 Oven fire-up	pág. 49	6.3 Encendido del horno
page 50	6.4 Ready to cook	pág. 50	6.4 Listo para brasear
page 52	6.5 Reload of the equipment	pág. 52	6.5 Recarga del equipo
page 53	6.6 After cooking	pág. 53	6.6 Después de cocinar
page 55	<b>7. CLEANING AND MAINTENANCE</b>	pág. 55	<b>7. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO</b>
page 56	7.1 Warnings	pág. 56	7.1 Advertencias
page 57	7.2 Daily cleaning	pág. 57	7.2 Limpieza diaria
page 60	7.3 Fortnightly cleaning	pág. 60	7.3 Limpieza quincenal
page 63	<b>8. MAINTENANCE INSTRUCTIONS</b>	pág. 63	<b>8. INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO</b>
page 64	8.1 Warnings	pág. 64	8.1 Advertencias
page 65	8.2 Thermometer replacement	pág. 65	8.2 Cambio del termómetro
page 66	8.3 Handle replacement	pág. 66	8.3 Cambio del tirador
page 67	8.4 10 7/8" chain, spring and cam replacement	pág. 67	8.4 Cambio cadena 275mm, muelle y leva
page 70	8.5 19 3/4" chain and spring replacement	pág. 70	8.5 Cambio cadena 500mm y muelle
page 73	8.6 Damping system replacement	pág. 73	8.6 Cambio de sistema de amortiguación
page 76	8.7 Door cover replacement	pág. 76	8.7 Cambio tapa de la puerta
page 77	8.8 Lower vent replacement	pág. 77	8.8 Cambio registro inferior
page 81	<b>9. JOSPER'S COOKWARE</b>	pág. 81	<b>9. MENAJE JOSPER</b>
page 91	<b>10. JOSPER CHARCOAL</b>	pág. 91	<b>10. CARBÓN JOSPER</b>
page 99	<b>11. WARRANTY</b>	pág. 99	<b>11. GARANTÍA</b>
page 103	<b>12. CONTACT DETAILS</b>	pág. 103	<b>12. DATOS DE CONTACTO</b>

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE INSTALLING AND USING THE APPLIANCE

\*SAVE THESE INSTRUCTIONS

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE INSTALAR Y USAR EL APARATO

\*GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES



# 1. BEFORE USING THE OVEN

1. ANTES DE USAR EL HORNO



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



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

Al usar 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.

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

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



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.



Remember that all accessible surfaces in the oven are at high temperature. Use insulating 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.



Do NOT pour ashes into flammable or thermo deformable buckets made from materials like plastic, rubber, wood or similar.

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



**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 municipio donde se instale el horno ya que sus normativas puede exigir otras medidas de seguridad complementarias a las aquí expuestas.



All local regulations, including those referring to national and European standards, must be respected when the equipment is installed.

Todas las reglamentaciones locales, incluidas las que hagan referencia a las normas nacionales y europeas, han de respetarse cuando se instala el aparato.



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.

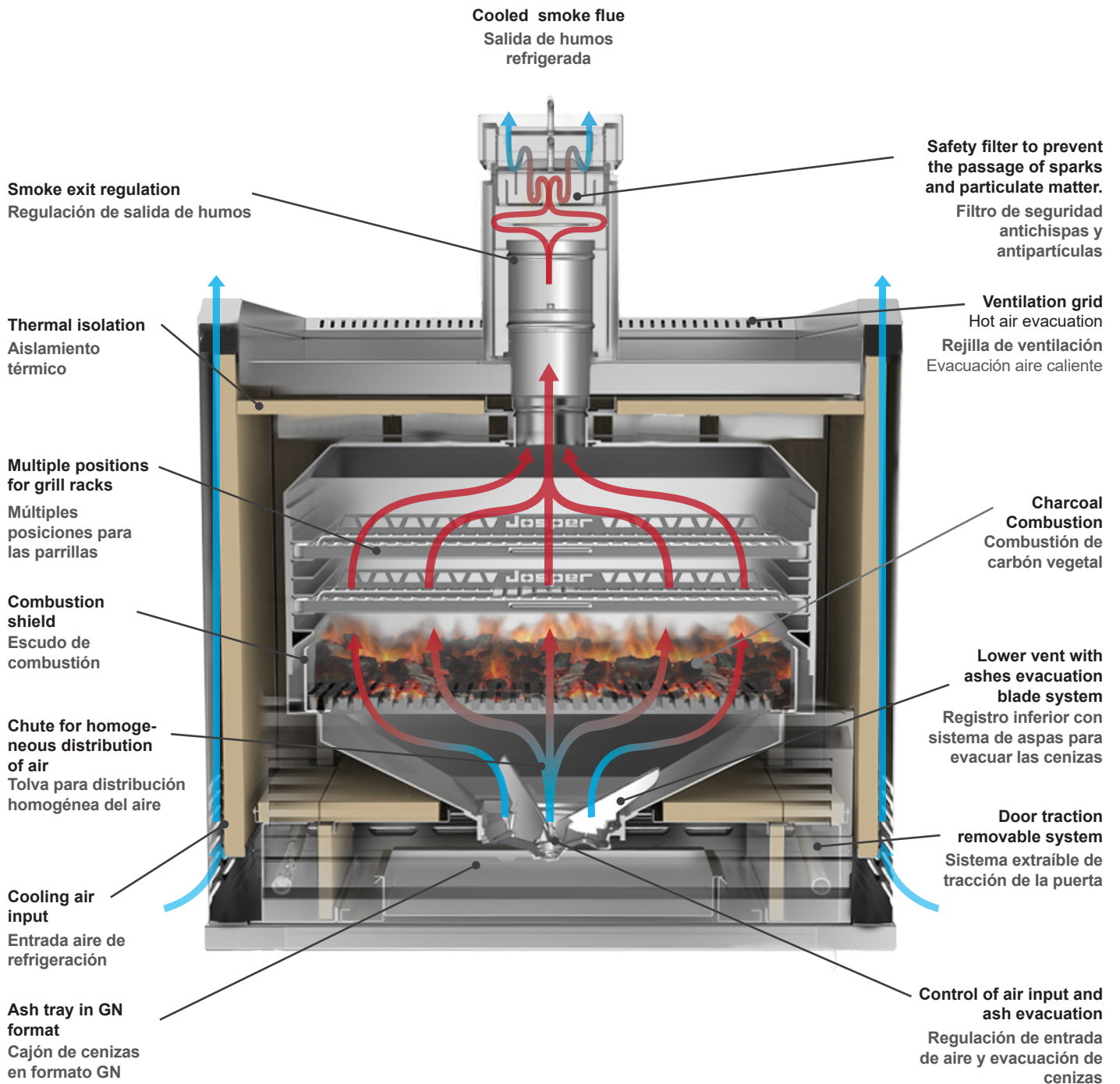


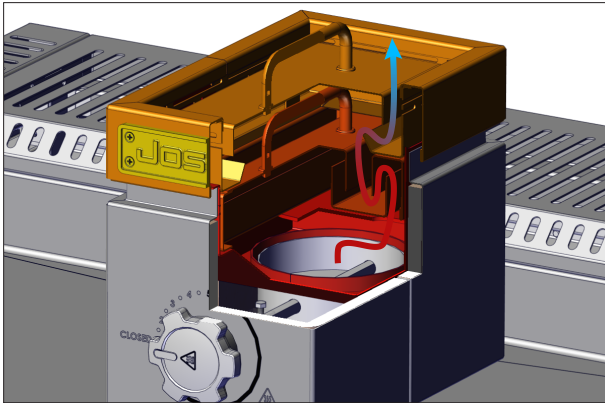


## 2. JOSPER TECHNOLOGY

### 2. TECNOLOGÍA JOSPER







### SMOKE OUTLET ASSEMBLY

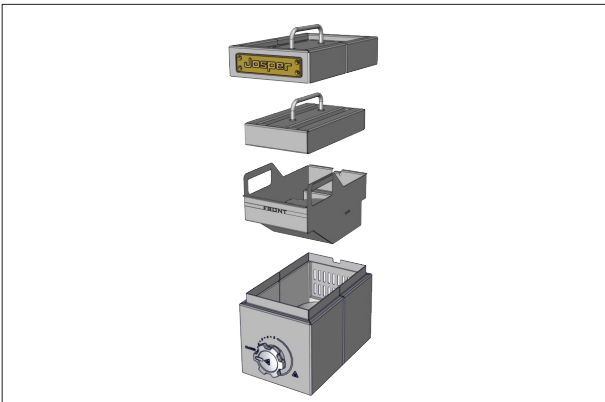
The smoke outlet assembly is made up of:

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

### CONJUNTO SALIDA DE HUMOS

La salida de humos esta formada por:

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

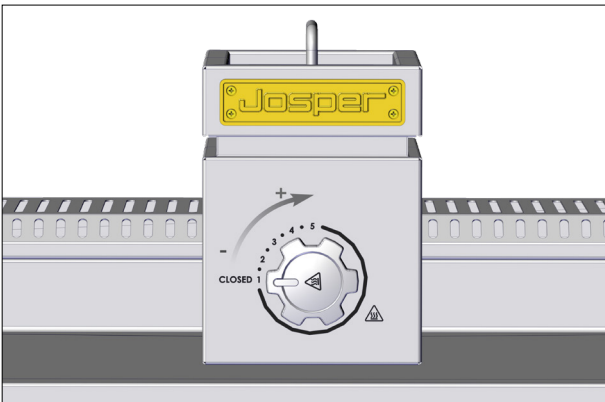


### SMOKE OUTLET ASSEMBLY

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

### SISTEMA DESMONTABLE

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



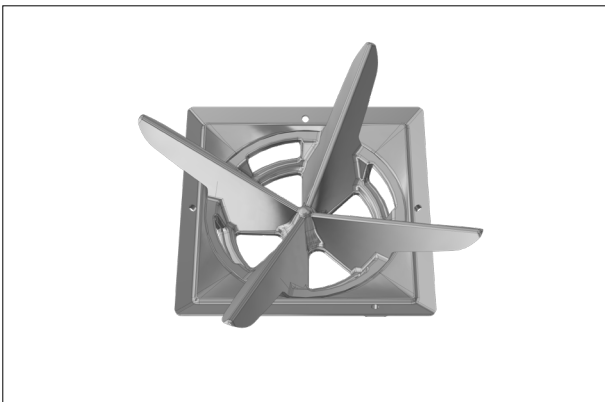
### UPPER VENT

Thanks to its five positions, the upper vent allows to have a controlled temperature at all times.

Its grooved design allows easy handling with Jospertongs. For more information on its use go to chapter 6, Usage instructions.

### REGISTRO SUPERIOR

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



### LOWER VENT

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

### REGISTRO INFERIOR

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



## 3. JOSPER OVENS RANGE

### 3. GAMA DE HORNOS JOSPER





### 3.1 OVENS RANGE GAMA DE HORNOS

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



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



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



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







## 3.2 OVENS CONFIGURATIONS CONFIGURACIONES DE HORNOS

### HJA-PLUS



MODEL  
MODELO

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

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



MODEL  
MODELO

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

### HJA-PLUS-T (Table) (Mesa)



MODEL  
MODELO

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

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



MODEL  
MODELO

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

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



MODEL  
MODELO

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

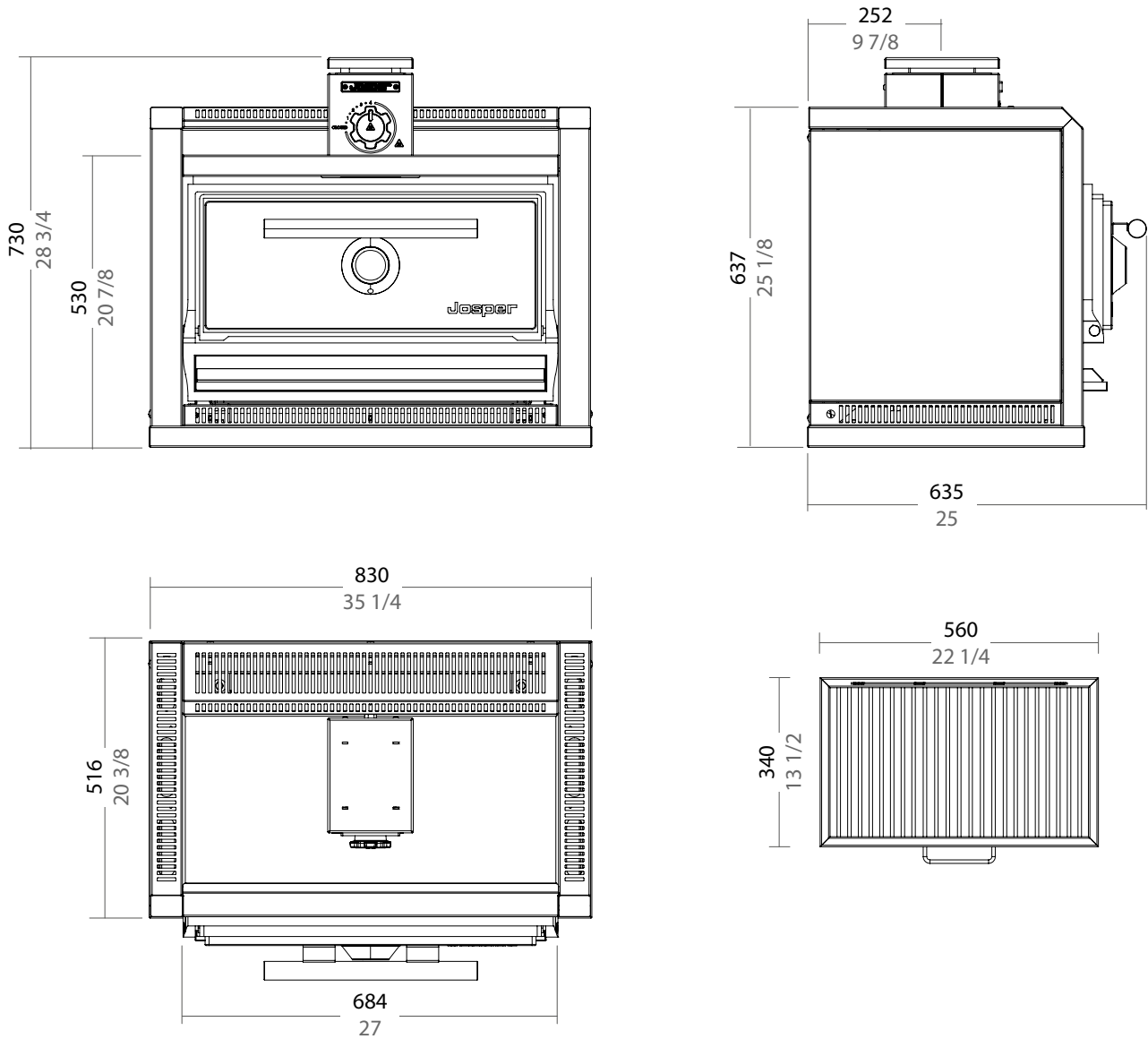
### HJA-PLUS-HCTD (Hot Cabinet, table & drawer) (Atemperador, mesa y cajón)



MODEL  
MODELO

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

### 3.3 HJA-PLUS-MINI



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

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

### 3.3 HJA-PLUS-MINI

#### TECHNICAL INFORMATION

Recommended for +/-	40 diners
Fire up time	25 min average
Charcoal daily consumption	13.2 to 17.6 lb
Performance	7h
Production per hour	55.1 lb average
Broiling temperature	482 °F to 662 °F
Grill rack capacity in GN trays	1xGN1/1
Nominal heat output	10 hp
Exhaust rate	1471 cfm
Flue gas mass flow	0.42 oz/s

#### INFORMACIÓN TÉCNICA

Recomendado para +/-	40 comensales
Tiempo de encendido	25 min aprox.
Consumo diario de carbón	6 a 8 kg
Autonomía por carga	7h
Producción por hora	25 kg aprox.
Temperatura de braseado	250 °C a 350 °C
Capacidad bandejas GN (por parrilla)	1xGN1/1
Potencia térmica nominal	7,5 kW
Capacidad de extracción	2500 m³/h
Caudal másico humos	11,91 g/s

#### INSTALLATION

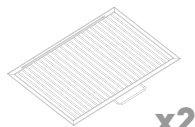
Recommended installation height	38 in from floor level
Clearance with non-flammable equipment	4 in
Clearance with flammable equipment	12 in

#### INSTALACIÓN

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

#### INCLUDED ACCESSORIES

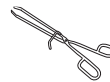
#### ACCESORIOS INCLUIDOS



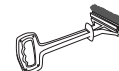
Parrilla inox / Ref. --  
Inox grill rack / Ref. --



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



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



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

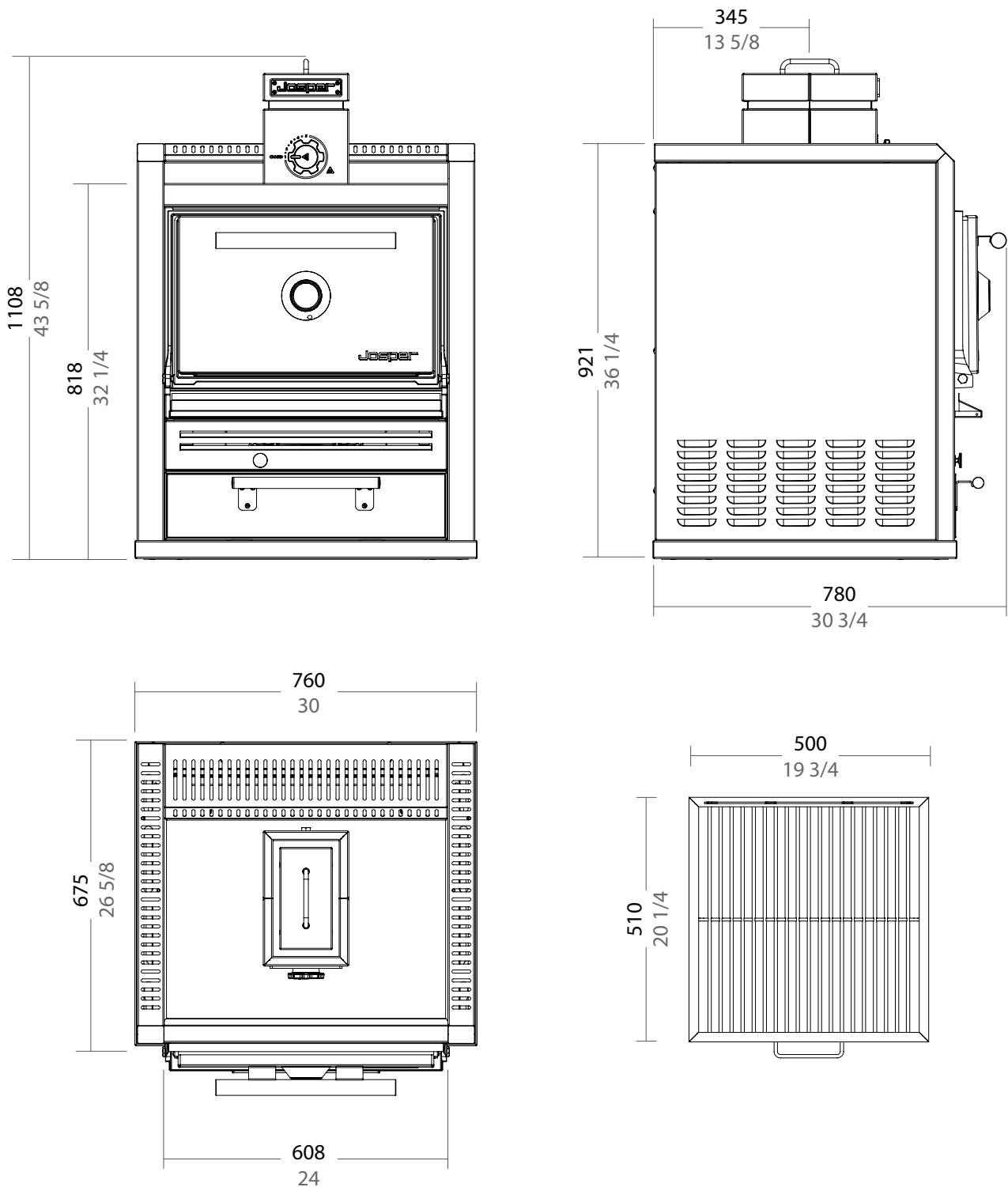
#### OPTIONAL ACCESSORIES

Cookware (Chapter 9)

#### ACCESORIOS OPCIONALES

Menaje (Capítulo 9)

### 3.4 HJA-PLUS-S80



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

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

## 3.4 HJA-PLUS-S80

### TECHNICAL INFORMATION

Recommended for +/-	80 diners
Fire up time	30 min average
Charcoal daily consumption	22 to 26.5 lb
Performance	9h
Production per hour	132 lb average
Broiling temperature	482 °F to 662 °F
Grill rack capacity in GN trays	1xGN1/1
Nominal heat output	11.8 hp
Exhaust rate	1648 cfm
Flue gas mass flow	0.68 oz/s

### INFORMACIÓN TÉCNICA

Recomendado para +/-	80 comensales
Tiempo de encendido	30 min aprox.
Consumo diario de carbón	10 a 12 kg
Autonomía por carga	9h
Producción por hora	60 kg aprox.
Temperatura de braseado	250 °C a 350 °C
Capacidad bandejas GN (por parrilla)	1xGN1/1
Potencia térmica nominal	8,8 kW
Capacidad de extracción	2800 m³/h
Caudal másico humos	19,36 g/s

### INSTALLATION

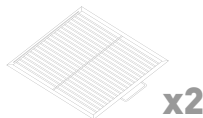
Recommended installation height	21 5/8 in from floor level
Clearance with non-flammable equipment	4 in
Clearance with flammable equipment	12 in

### INSTALACIÓN

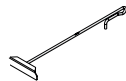
Altura de instalación recomendada	550 mm sobre nivel suelo
Distancia a elementos no inflamables	100 mm
Distancia a elementos inflamables	300 mm

### INCLUDED ACCESSORIES

#### ACCESORIOS INCLUIDOS



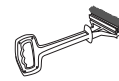
Parrilla inox / Ref. 240024  
Inox grill rack / Ref. 240024



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



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



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

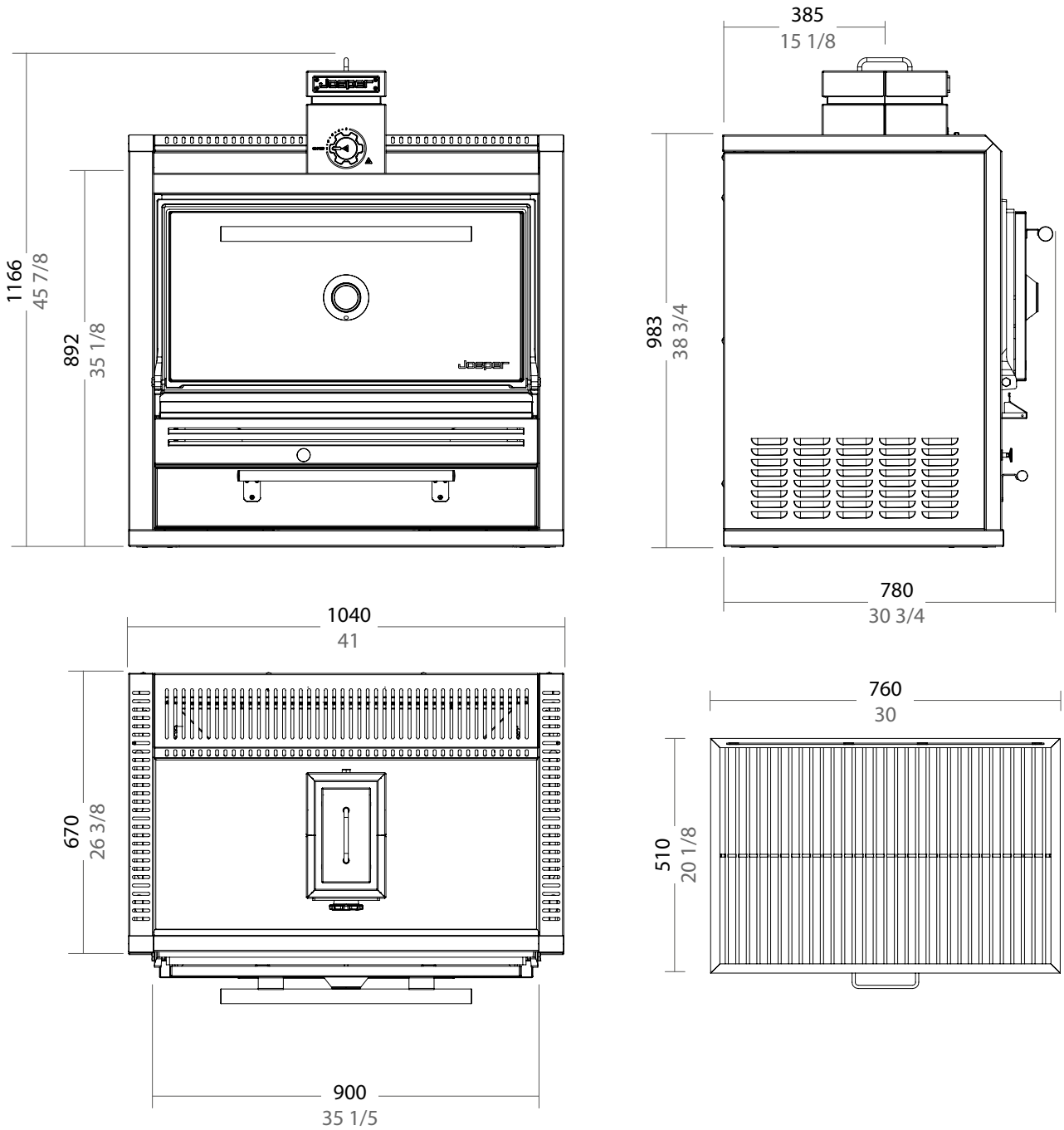
### OPTIONAL ACCESSORIES

Cookware (Chapter 9)

### ACCESORIOS OPCIONALES

Menaje (Capítulo 9)

### 3.5 HJA-PLUS-M120



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

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

## 3.5 HJA-PLUS-M120

### TECHNICAL INFORMATION

Recommended for +/-	120 diners
Fire up time	35 min average
Charcoal daily consumption	26.5 to 35 lb
Performance	9h
Production per hour	192 lb average
Broiling temperature	482 °F to 662 °F
Grill rack capacity in GN trays	2xGN1/1
Nominal heat output	9.99 hp
Exhaust rate	2060 cfm
Flue gas mass flow	0.54 oz/s

### INFORMACIÓN TÉCNICA

Recomendado para +/-	120 comensales
Tiempo de encendido	35 min aprox.
Consumo diario de carbón	12 a 16 kg
Autonomía por carga	9h
Producción por hora	90 kg aprox.
Temperatura de braseado	250 °C a 350 °C
Capacidad bandejas GN (por parrilla)	2xGN1/1
Potencia térmica nominal	7,4kW
Capacidad de extracción	3500 m³/h
Caudal másico humos	15,39 g/s

### INSTALLATION

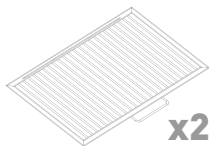
Recommended installation height	21 5/8 in from floor level
Clearance with non-flammable equipment	4 in
Clearance with flammable equipment	12 in

### INSTALACIÓN

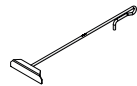
Altura de instalación recomendada	550 mm sobre nivel suelo
Distancia a elementos no inflamables	100 mm
Distancia a elementos inflamables	300 mm

### INCLUDED ACCESSORIES

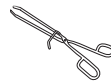
#### ACCESORIOS INCLUIDOS



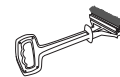
Parrilla inox / Ref. 240025  
Inox grill rack / Ref. 240025



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



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



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

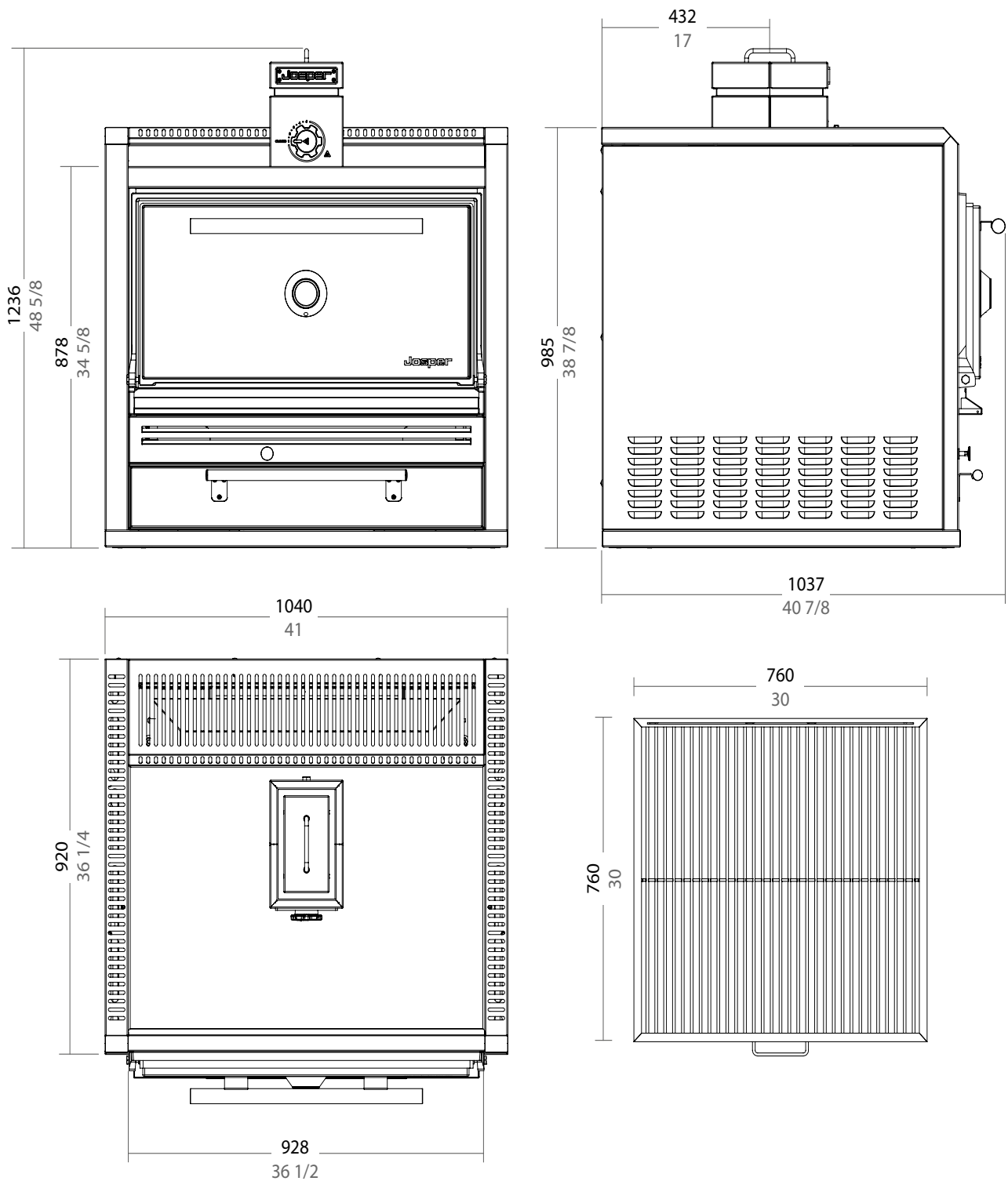
### OPTIONAL ACCESSORIES

Cookware (Chapter 9)

### ACCESORIOS OPCIONALES

Menaje (Capítulo 9)

### 3.6 HJA-PLUS-L175



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

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



## 3.6 HJA-PLUS-L175

### TECHNICAL INFORMATION

Recommended for +/-	175 diners
Fire up time	40 min average
Charcoal daily consumption	35 to 44 lb
Performance	9h
Production per hour	242.5 lb average
Broiling temperature	482 °F to 662 °F
Grill rack capacity in GN trays	2xGN1/1
Nominal heat output	12.9 hp
Exhaust rate	2237 cfm
Flue gas mass flow	0.83 oz/s

### INFORMACIÓN TÉCNICA

Recomendado para +/-	175 comensales
Tiempo de encendido	40 min aprox.
Consumo diario de carbón	16 a 20 kg
Autonomía por carga	9h
Producción por hora	110 kg aprox.
Temperatura de braseado	250 °C a 350 °C
Capacidad bandejas GN (por parrilla)	2xGN1/1
Potencia térmica nominal	9,6 kW
Capacidad de extracción	3800 m³/h
Caudal másico humos	23,57 g/s

### INSTALLATION

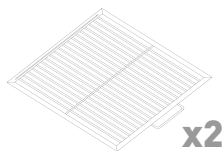
Recommended installation height	21 5/8 in from floor level
Clearance with non-flammable equipment	4 in
Clearance with flammable equipment	12 in

### INSTALACIÓN

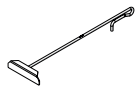
Altura de instalación recomendada	550 mm sobre nivel suelo
Distancia a elementos no inflamables	100 mm
Distancia a elementos inflamables	300 mm

### INCLUDED ACCESSORIES

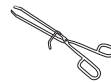
#### ACCESORIOS INCLUIDOS



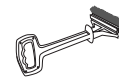
Parrilla inox / Ref. 240026  
Inox grill rack / Ref. 240026



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



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



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

### OPTIONAL ACCESSORIES

Cookware (Chapter 9)

### ACCESORIOS OPCIONALES

Menaje (Capítulo 9)



# 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.

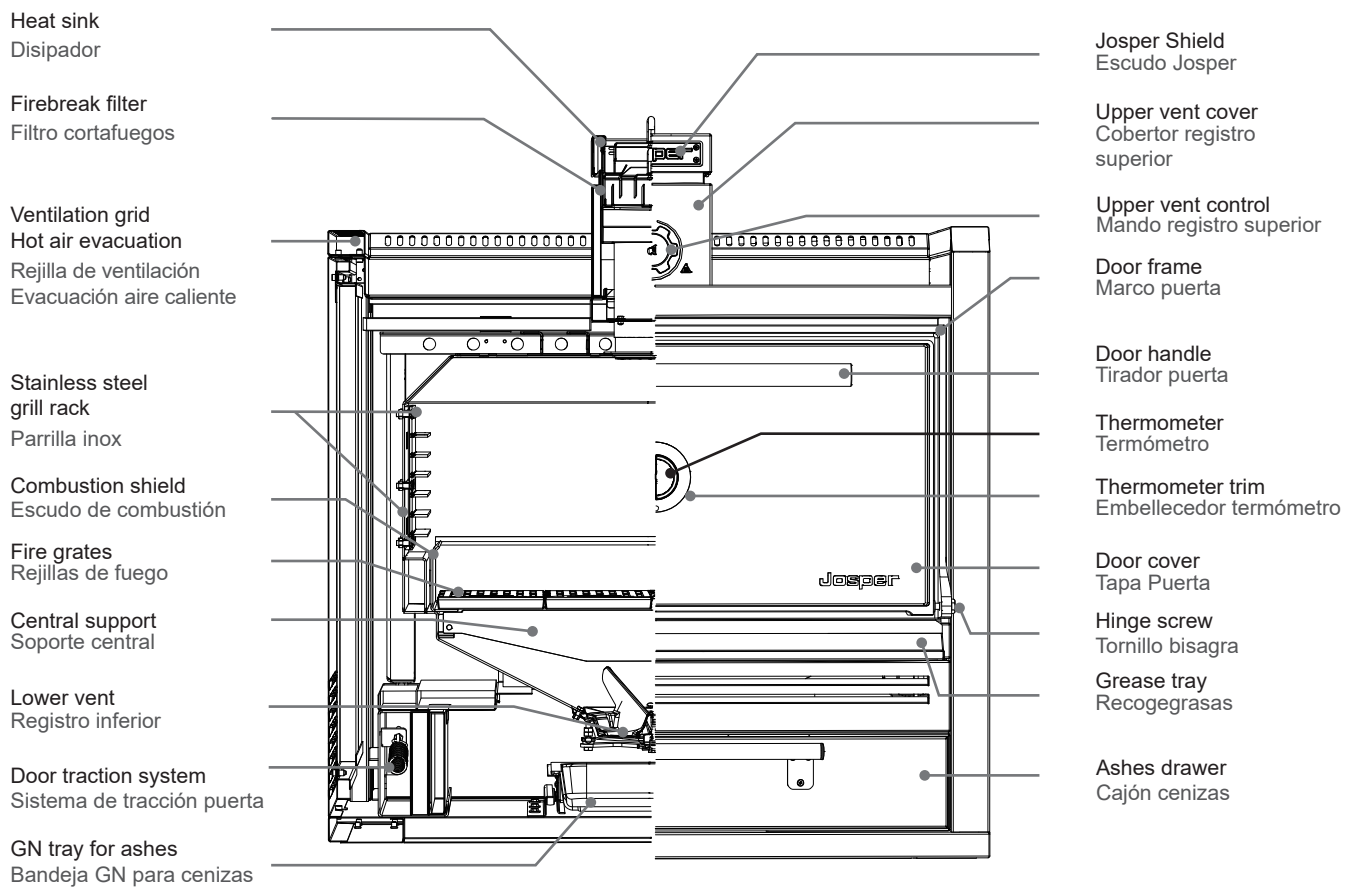


Cadmium solders have not been used in the manufacture of any of the components of the equipment.  
No se han usado soldaduras con cadmio en la fabricación de ninguno de los componentes que forman el equipo.

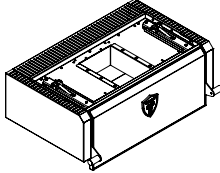
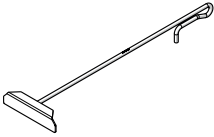
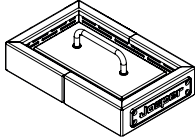
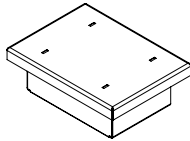
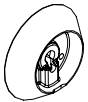
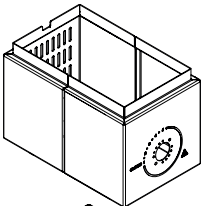
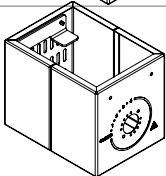
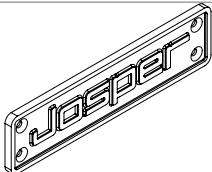



All the adjustment and control devices of the equipment work correctly.  
Todos los dispositivos de reglaje y de control del equipo funcionan correctamente.

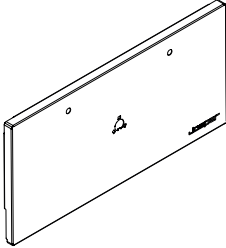
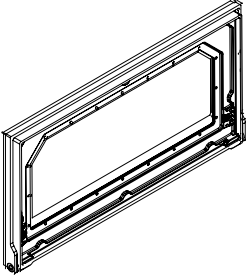
## 4.2 COMPONENTS COMPONENTES




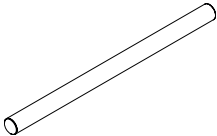
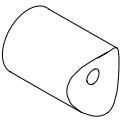
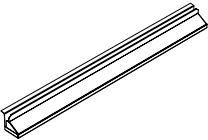
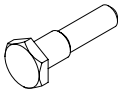
## 4.3 EXTERNAL COMPONENTS COMPONENTES EXTERNOS

	<b>NAME</b> NOMBRE	<b>MODEL</b> MODELO	<b>REFERENCE</b> REFERENCIA
	Hot Cabinet Armario atemperador	HJA-PLUS-S80	230000
		HJA-PLUS-M120	230001
		HJA-PLUS-L175	230002
	Poker 18 7/8 in Atizador 480 mm	HJA-PLUS-MINI	0494INOX
	Poker 26 in Atizador 660 mm	HJA-PLUS-S80/M120	0401INOX
	Poker 35 1/2 Atizador 900 mm	HJA-PLUS-L175	0427INOX
	Heat sink Disipador	HJA-PLUS-S80/M120/L175	250121
	Small heat sink Disipador pequeño	HJA-PLUS-MINI	
	Thermometer embellisher Embellidor termómetro	HJA-PLUS-MINI/S80/M120/L175	250122
	Upper vent cover Cobertor registro superior	HJA-PLUS-S80/M120/L175	250123
	Small upper vent Cobertor registro superior pequeño	HJA-PLUS-MINI	
	4 3/8 JOSPER Plate Placa JOSPER 110 mm	HJA-PLUS-MINI	
	6 3/8 JOSPER Plate Placa JOSPER 160 mm	HJA-PLUS-S80/M120/L175	
	Upper vent controller Mando registro superior	HJA-PLUS-MINI/S80/M120/L175	250125

## 4.3 EXTERNAL COMPONENTS COMPONENTES EXTERNOS

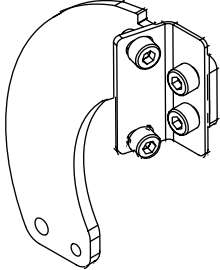
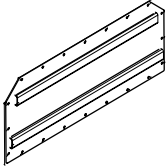
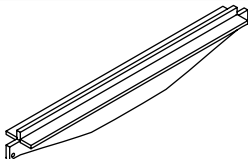
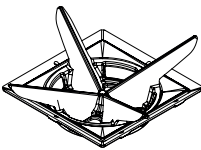

	<b>NAME</b> NOMBRE	<b>MODEL</b> MODELO	<b>REFERENCE</b> REFERENCIA	
	Door cover STAINLESS STEEL without screws Tapa puerta INOX sin tornillos	HJA-PLUS-MINI HJA-PLUS-S80 HJA-PLUS-M120/L175	250129 250130 250131	
	Door cover BURGUNDY without screws Tapa puerta BURDEOS sin tornillos	HJA-PLUS-MINI HJA-PLUS-S80 HJA-PLUS-M120/L175	250132 250133 250134	
	Door cover BLACK without screws Tapa puerta NEGRA sin tornillos	HJA-PLUS-MINI HJA-PLUS-S80 HJA-PLUS-M120/L175	250135 250136 250137	
	Door cover BROWN without screws Tapa puerta MARRÓN sin tornillos	HJA-PLUS-MINI HJA-PLUS-S80 HJA-PLUS-M120/L175	250138 250139 250140	
	Door cover WHITE without screws Tapa puerta BLANCA sin tornillos	HJA-PLUS-MINI HJA-PLUS-S80 HJA-PLUS-M120/L175	250141 250142 250143	
	Door cover BLUE without screws Tapa puerta AZUL sin tornillos	HJA-PLUS-MINI HJA-PLUS-S80 HJA-PLUS-M120/L175	250144 250145 250146	
	Door cover GREEN without screws Tapa puerta VERDE sin tornillos	HJA-PLUS-MINI HJA-PLUS-S80	250147 250148	
	*See the colours at the end of the chapter *Ver los colores al final del capítulo	HJA-PLUS-M120/L175	250149	
		Complete door frame Marco puerta completo	HJA-PLUS-MINI HJA-PLUS-S80 HJA-PLUS-M120/L175	250126 250127 250128

## 4.3 EXTERNAL COMPONENTS COMPONENTES EXTERNOS

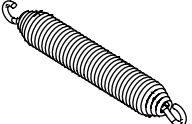
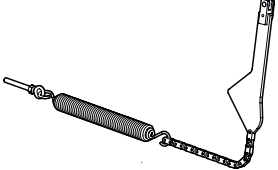
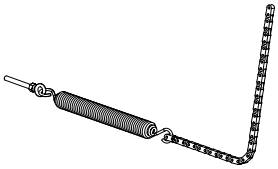
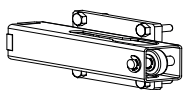
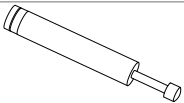
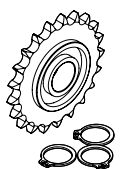
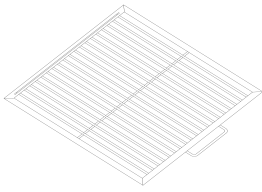
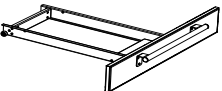

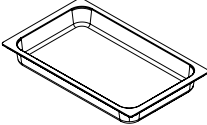
	<b>NAME</b> NOMBRE	<b>MODEL</b> MODELO	<b>REFERENCE</b> REFERENCIA
	Thermometer Termómetro	<b>HJA-PLUS-MINI/S80/M120/L175</b>	<b>0434</b>
	Round door handle Tirador puerta redondo	<b>HJA-PLUS-MINI/S80</b>	<b>250150</b>
		<b>HJA-PLUS-M120/L175</b>	<b>250151</b>
	Door handle link Conector tirador puerta	<b>HJA-PLUS-MINI/S80/M120/L175</b>	<b>250152</b>
	Grease tray and decorative cover Recogegrasas y tapa decorativa	<b>HJA-PLUS-S80</b>	<b>250174</b>
		<b>HJA-PLUS-M120/L175</b>	<b>250175</b>
		<b>HJA-PLUS-MINI</b>	<b>4387</b>
	Door hinge screw Tornillo bisagra puerta	<b>HJA-PLUS-MINI/S80/M120/L175</b>	<b>250153</b>



## 4.4 INTERNAL COMPONENTS COMPONENTES INTERNOS

	<b>NAME</b> NOMBRE	<b>MODEL</b> MODELO	<b>REFERENCE</b> REFERENCIA
	Lateral arm from oven's door Brazo lateral puerta horno	<b>HJA-PLUS-S80</b>	<b>250154</b>
	Lateral right arm from oven's door Brazo lateral derecho puerta horno	<b>HJA-PLUS-MINI</b>	<b>250155</b>
	Lateral left arm from oven's door Brazo lateral izquierdo puerta horno	<b>HJA-PLUS-MINI</b>  <b>HJA-PLUS-M120/L175</b>	<b>250157</b>  <b>250158</b>
	Interior door backplate with heat-resistant steel Contraplaca interior puerta de acero refractario	<b>HJA-PLUS-MINI</b>  <b>HJA-PLUS-S80</b>  <b>HJA-PLUS-M120/L175</b>	<b>250159</b>  <b>250160</b>  <b>250161</b>
	Firebreak filter Filtro cortafuegos	<b>HJA-PLUS-MINI/S80/M120/ L175</b>	<b>250162</b>
	Combustion shield Escudo de combustión	<b>HJA-PLUS-S80</b>  <b>HJA-PLUS-M120</b>  <b>HJA-PLUS-L175</b>	<b>250163</b>  <b>250164</b>  <b>0406INOX</b>
	Central support for grates Soporte central rejillas	<b>HJA-PLUS-S80</b>  <b>HJA-PLUS-M120</b>  <b>HJA-PLUS-L175</b>	<b>4215</b>  <b>4216</b>  <b>4217</b>
	Fire grates (20 7/8 x 4 in) Rejillas de fuego (460 x 104 mm)	<b>HJA-PLUS-MINI/S80/M120/ L175</b>	<b>250165</b>
	Fire grates (6 3/4 x 13 3/4 in) Rejillas de fuego (179 x 342 mm)	<b>HJA-PLUS-L175</b>	<b>250166</b>
	Lower vent Registro inferior	<b>HJA-PLUS-S80/M120/L175</b>	<b>250167</b>
	Lower vent handle Tirador registro inferior	<b>HJX-PRO-S80/M120</b>  <b>HJX-PRO-L175</b>	<b>250091</b>  <b>250092</b>

## 4.4 INTERNAL COMPONENTS COMPONENTES INTERNOS

	<b>NAME</b> NOMBRE	<b>MODEL</b> MODELO	<b>REFERENCE</b> REFERENCIA
	Biconic springs (no grease) Muelle bicónico (sin grasa)	HJA-PLUS-MINI HJA-PLUS-S80/M120/L175	4013 250080
	10 7/8 in door chain, spring, cam and eyebolt, no grease Cadena puerta 275 mm, muelle, leva y cáncamo, sin grasa	HJA-PLUS-S80 HJA-PLUS-M120/L175	250168 250169
	19 3/4 in door chain, spring and eyebolt Cadena puerta 500 mm, muelle y cáncamo	HJA-PLUS-MINI HJA-PLUS-M120/L175	250037 250038
	Support with guide of the damping system Soporte con guía sistema amortiguación	HJA-PLUS-S80/M120/L175	250039
	Shock absorber Amortiguador	HJA-PLUS-S80 HJA-PLUS-M120/L175	250040 250041
	Toothed pulley with bearing and snap rings Polea dentada con rodamiento y anillos elásticos	HJA-PLUS-MINI/S80/M120/L175	250176
	Stainless steel grill rack Parrilla inox braseado	HJA-PLUS-MINI HJA-PLUS-S80 HJA-PLUS-M120 HJA-PLUS-L175	240023 240024 240025 240026
	Ashes drawer Cajón cenizas	HJA-PLUS-S80 HJA-PLUS-M120/L175	250171 250172
	Ashes drawer with grease tray Cajón cenizas con recoge grasas	HJA-PLUS-MINI	250170
	Ashes drawer wheel Rueda cajón de cenizas	HJA-PLUS-S80/M120/L175	250173
	1/1 GN tray for ashes Bandeja GN 1/1 GN para cenizas	HJA-PLUS-S80/M120/L175	250101

## 4.5 DOOR'S COLOUR COLOR DE LAS PUERTAS



Colour code for vitrified door cover

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

Código colores tapa puerta vitrificada

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



# 5. INSTALLATION INSTRUCTIONS

## 5. INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN



## 5.1 WARNINGS ADVERTENCIAS



The diameter of the extraction tube must be at least of 300 mm, or 12 in, for all the models.

El diámetro del tubo de extracción debe ser como mínimo de 300 mm, o 12 in, para todos los modelos.



All the extractor hood's measurements in this chapter 5, Installation instructions, are the minimum recommended.

Todas las medidas de campana mostradas en este capítulo 5, Instrucciones de instalación, son las mínimas recomendadas.



The equipment must not be connected directly to shared fireplace systems.

El aparato no se debe conectar directamente a sistemas de chimenea compartidas.



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.

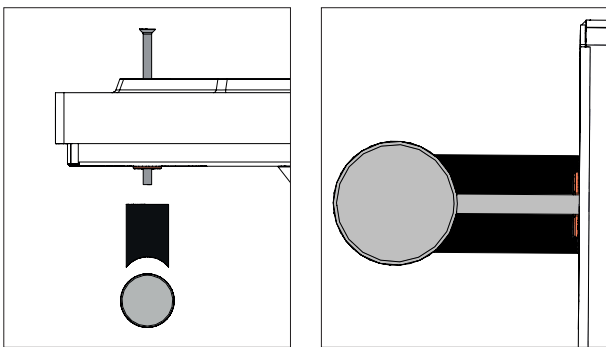
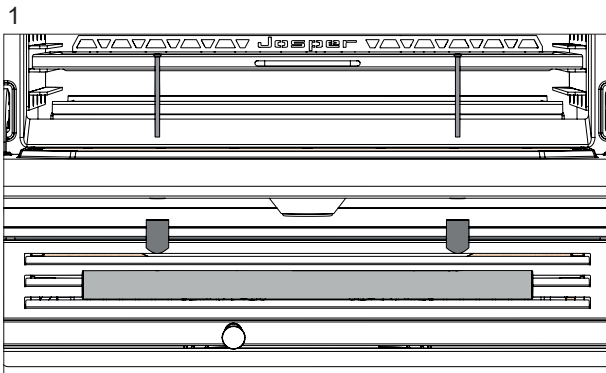
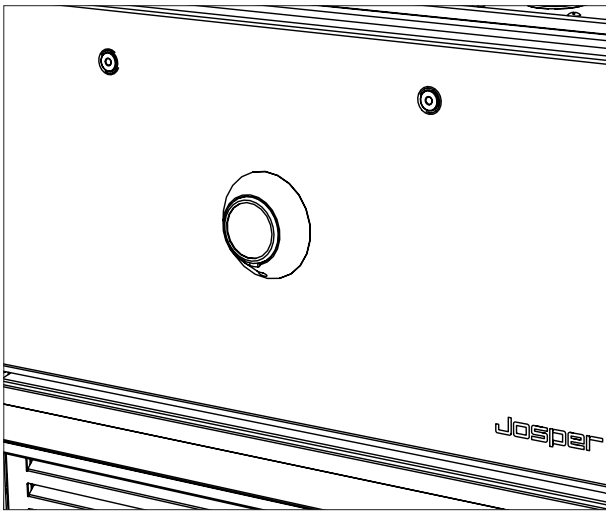
**¡CUIDADO!** Debe realizar dos encendidas iniciales del horno antes de empezar a brasear.



**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.

## 5.2 OVEN ASSEMBLY MONTAJE DEL HORNO



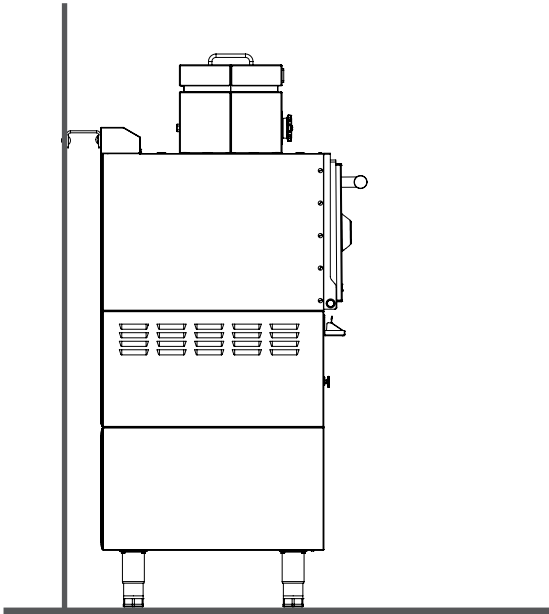
Install the door handle.  
Instalar el tirador de la puerta.

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

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

## 5.3 INSTALLATION INSTALACIÓN

### OVEN ANCHORAGE AND DISTANCING SYSTEM SISTEMA DE ANCLAJE Y DISTANCIADOR DEL HORNO



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

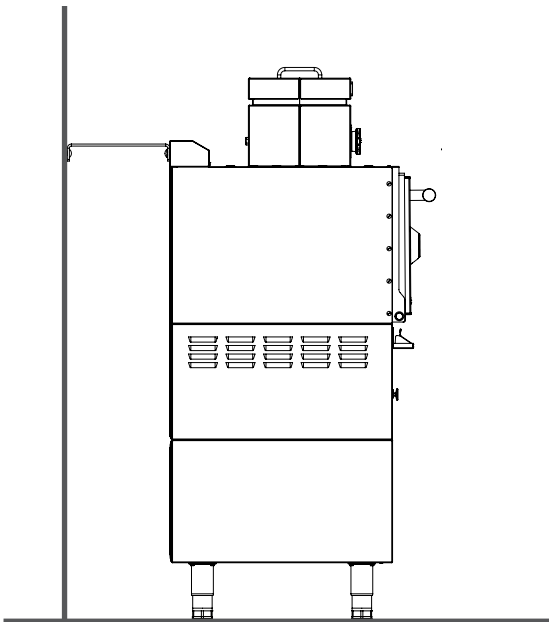
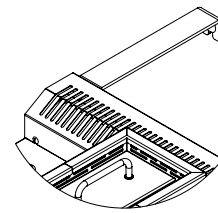
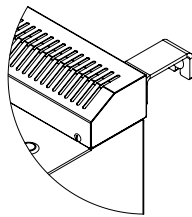
Los hornos S80, M120 y L175 deben ser anclados a la pared para asegurar una sujeción firme. Para ello se puede escoger entre dos medidas de anclaje en función de las necesidades de cada instalación.

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

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

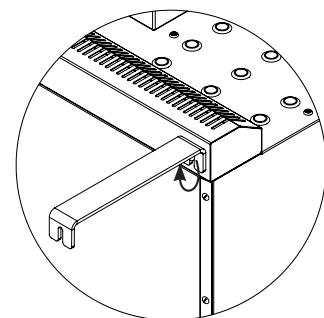
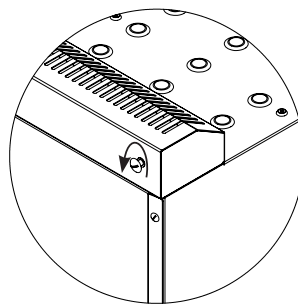
Minimum distance to flammable elements: 300 mm [12 in]

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



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

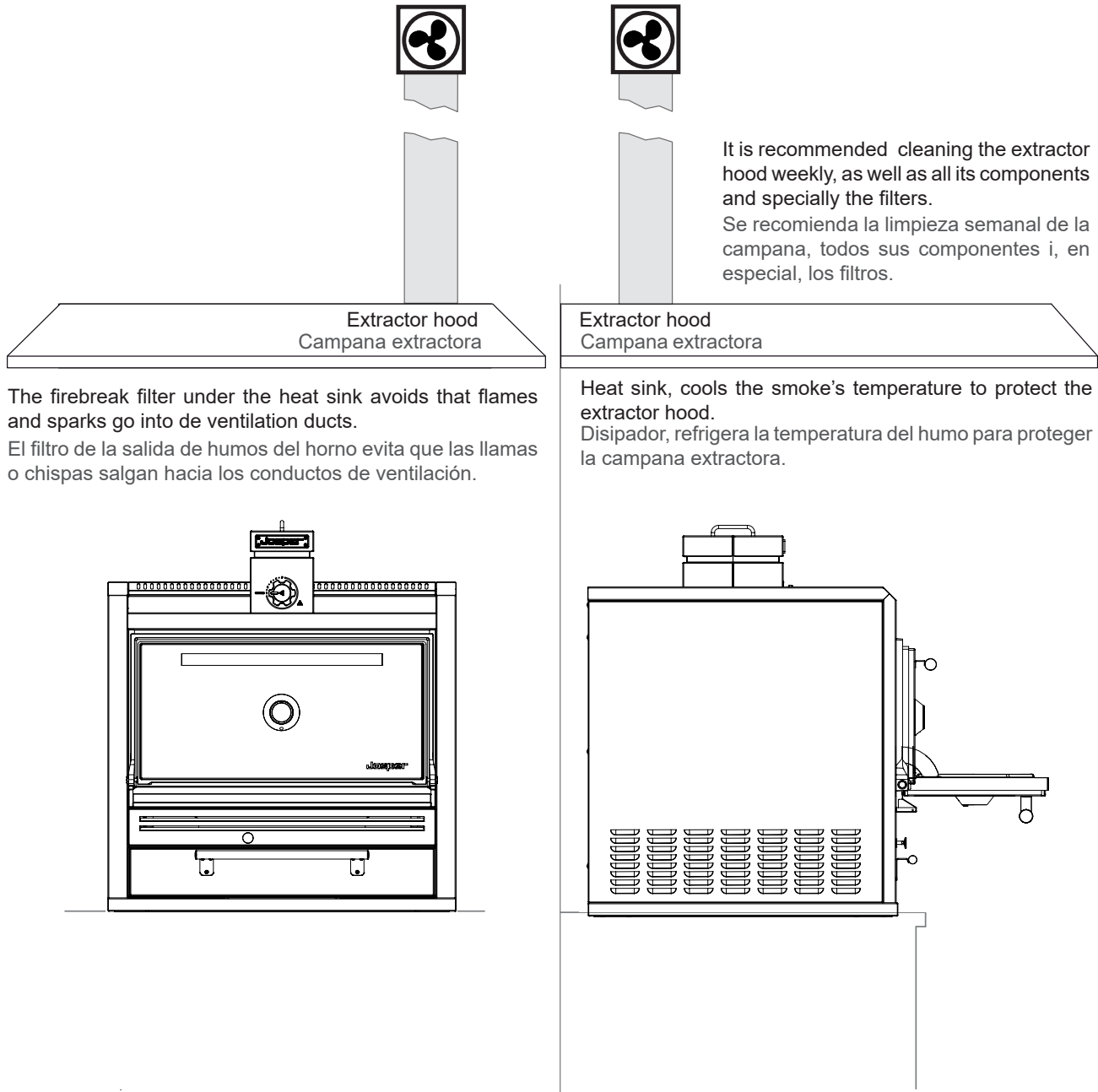
Para la instalación de los anclajes, desenroscar los tornillos situados en las dos esquinas superiores de la parte trasera del horno, encajar el anclaje y apretar el tornillo. En el otro extremo del anclaje seguir el mismo procedimiento utilizando el tornillo adecuado en función del tipo de pared a la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





## 5.3 INSTALLATION INSTALACIÓN

### OVEN INSTALLED UNDER EXTRACTOR HOOD HORNO INSTALADO BAJO CAMPANA EXTRACTORA



In case that the chimney caught fire, turn off the switch from the smoke extraction motor, turn the oven off quickly, closing the low and upper vents. Use a fire extinguisher to suffocate the fire outside of the oven.

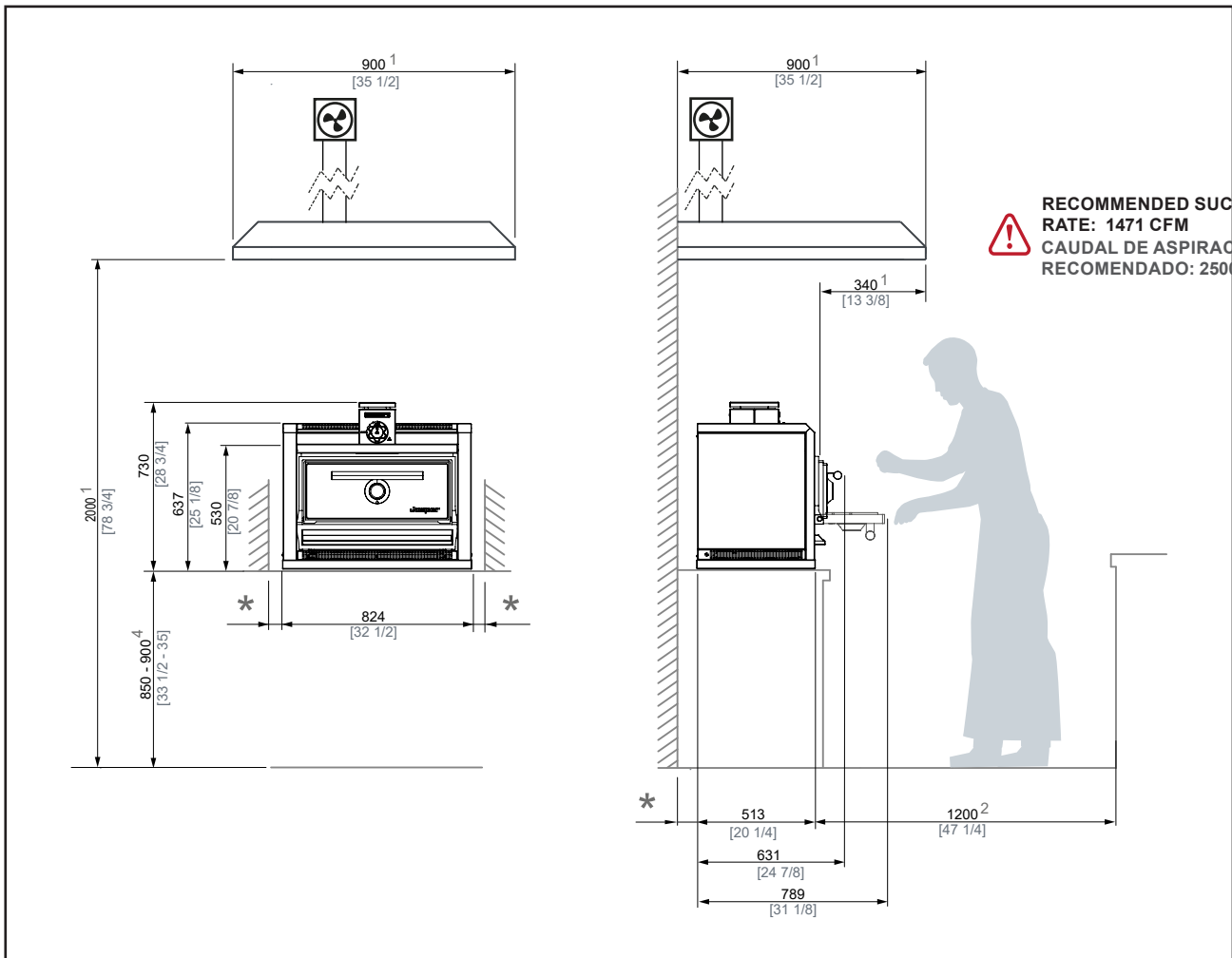
En el caso de que la chimenea se incendie, cierre el interruptor del motor de extracción de humos, apague el horno rápidamente, cerrando los 2 registros, superior e inferior. Utilice un extintor para apagar el fuego externo del horno.

The maintenance, cleaning and inspection of the extractor hood must be done according to the exhaust hood manufacturer's instructions.

El mantenimiento, la limpieza y la inspección de la campana extractora debe efectuarse siguiendo las instrucciones del fabricante.

## 5.3 INSTALLATION INSTALACIÓN

### HJA-PLUS-MINI



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

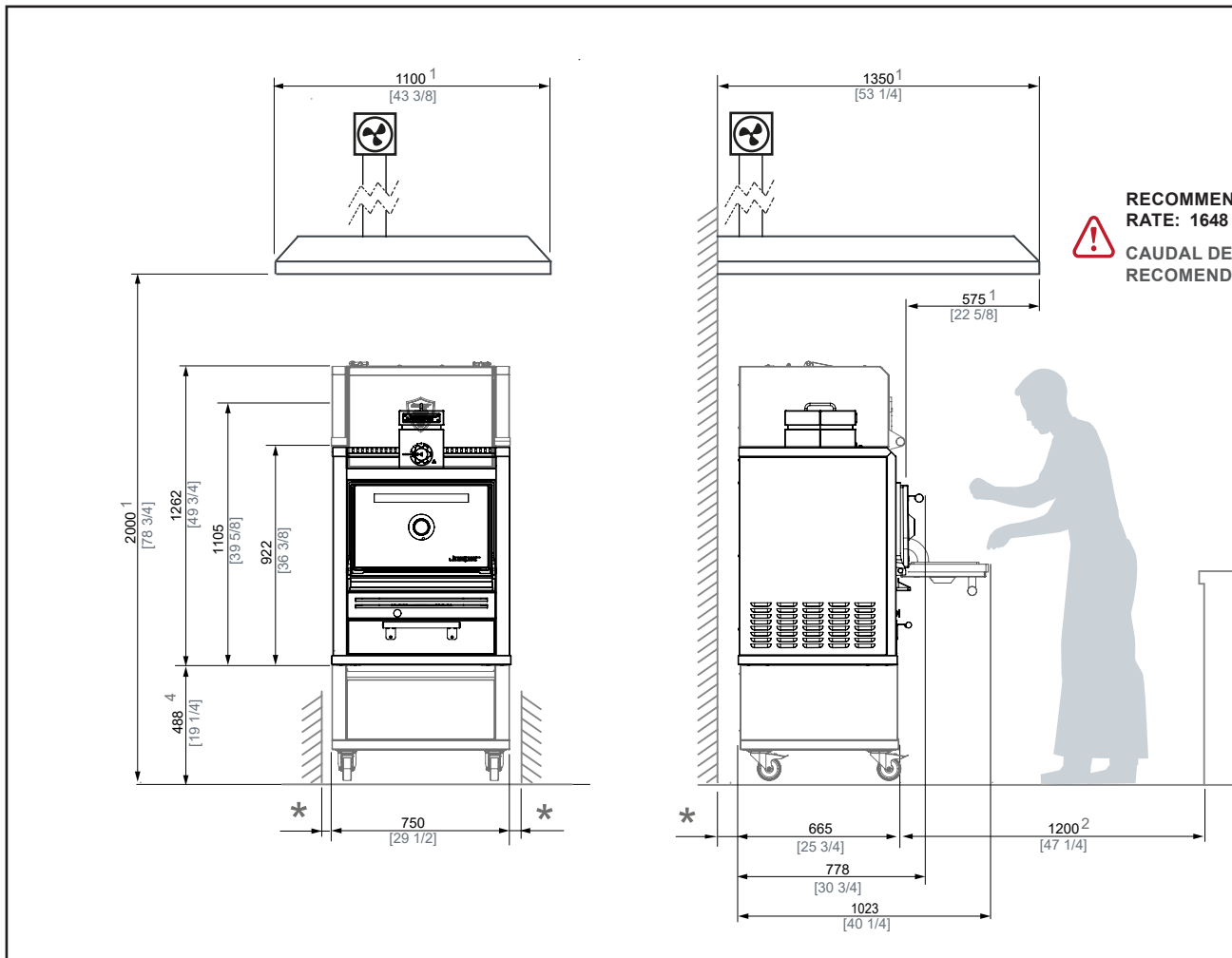
1. RECOMMENDED HOOD'S MINIMUM DIMENSIONS
2. RECOMMENDED CHEF'S WORKING SPACE
3. RECOMMENDED INSTALLATION HEIGHT

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

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

## 5.3 INSTALLATION INSTALACIÓN

### HJA-PLUS-S80



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

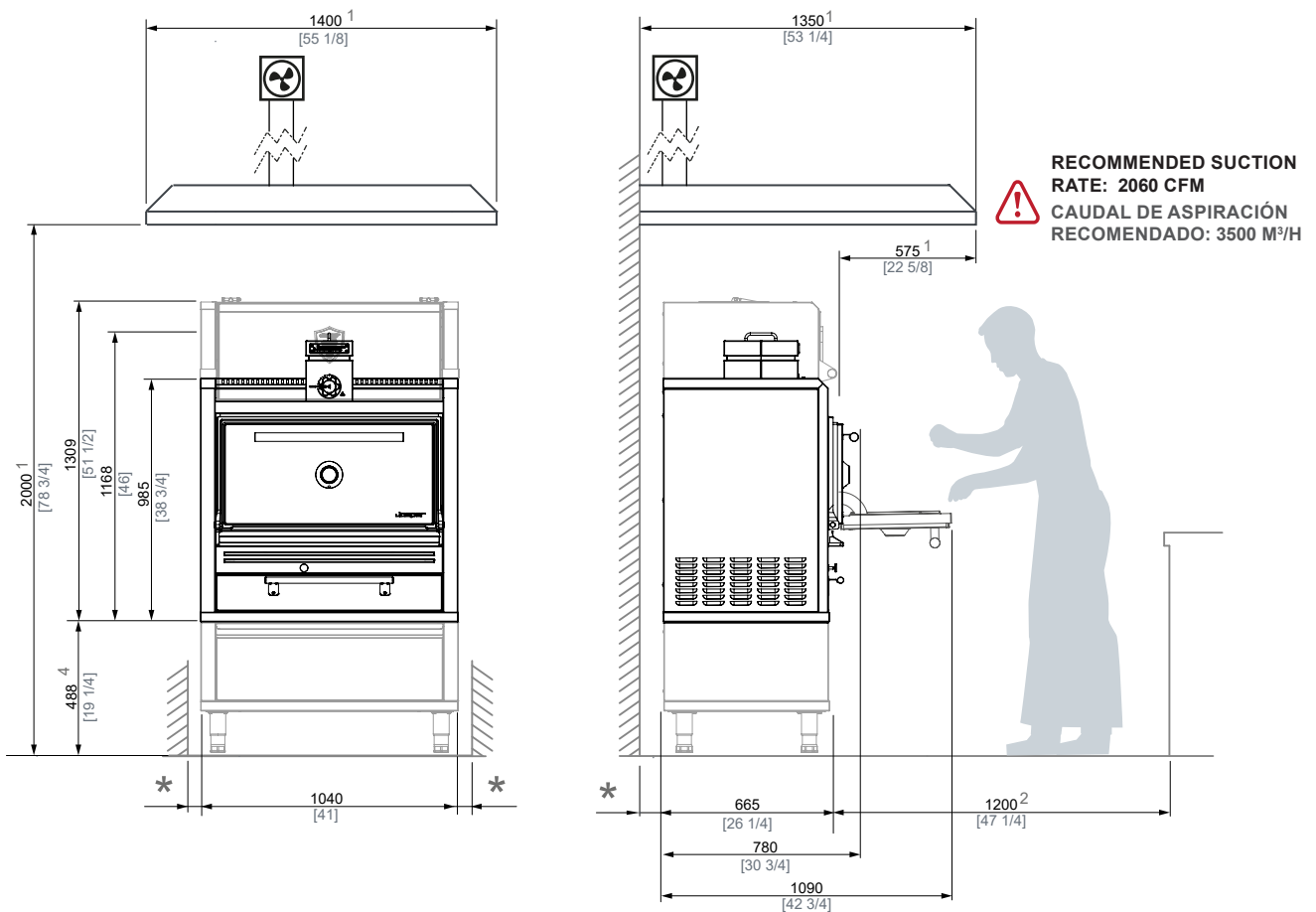
1. RECOMMENDED HOOD'S MINIMUM DIMENSIONS
2. RECOMMENDED CHEF'S WORKING SPACE
3. RECOMMENDED INSTALLATION HEIGHT

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

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

## 5.3 INSTALLATION INSTALACIÓN

### HJA-PLUS-M120



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

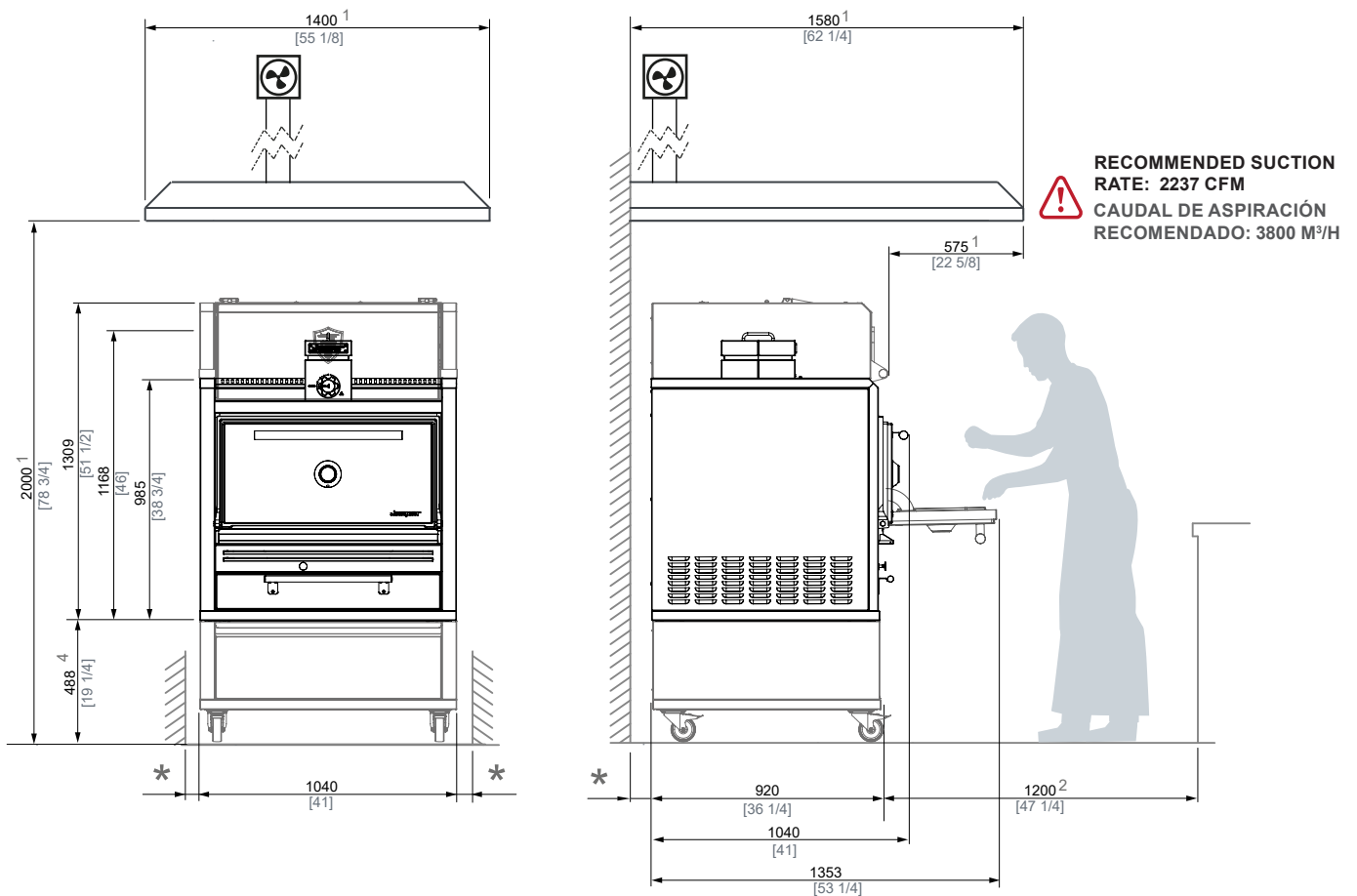
1. RECOMMENDED HOOD'S MINIMUM DIMENSIONS
2. RECOMMENDED CHEF'S WORKING SPACE
3. RECOMMENDED INSTALLATION HEIGHT

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

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

## 5.3 INSTALLATION INSTALACIÓN

### HJA-PLUS-L175



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

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

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

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



# 6. USAGE INSTRUCTIONS

## 6. INSTRUCCIONES DE USO



## 6.1 WARNINGS ADVERTENCIAS



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

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



**CAUTION!** Use Charcoal as fuel only.

**¡CUIDADO!** Utilice sólo carbón vegetal como combustible.



It is recommended not to use the equipment in adverse shooting conditions or in unfavourable weather conditions (particularly when there is a potential risk of frost), if a malfunction is observed.

Se recomienda no usar el aparato en condiciones de tiro adversas o en condiciones climatológicas desfavorables (particularmente cuando exista riesgo potencial de heladas), si se observa un mal funcionamiento de éste.



Remember that all accessible surfaces in the oven are at high temperatures. Use insulating gloves or tongs 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 altas temperaturas. Utilizar guantes aislantes o pinzas para la manipulación de las parrillas 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.



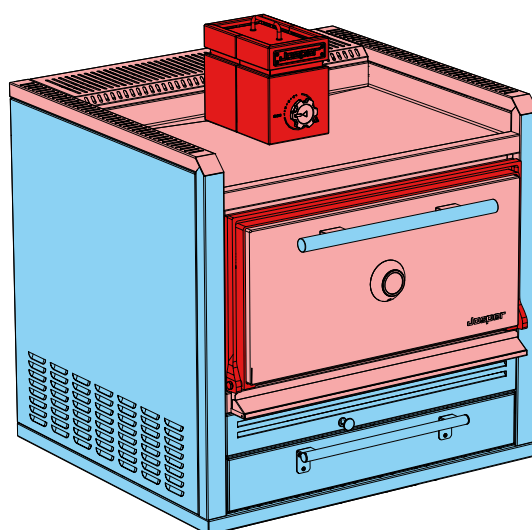
**WARNING!** Do NOT cover the air refrigeration entries and exits.

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



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

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



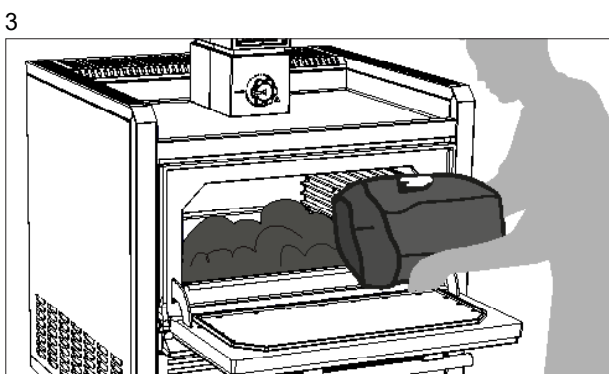
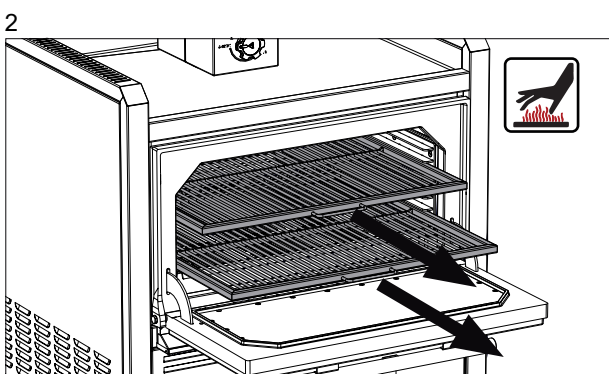
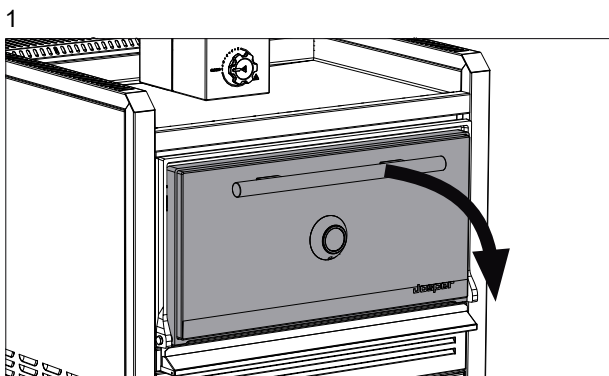
	Very hot	Muy caliente
	Hot	Caliente
	Cold	Frío

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

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

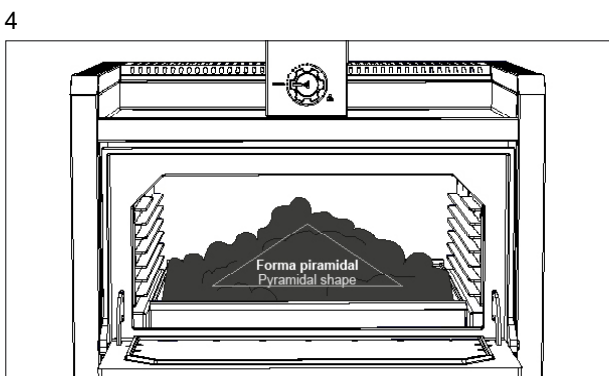


## 6.2 CHARCOAL LOADING CARGA DEL CARBÓN



Turn on the hood before the load, to extract the possible carbon particles that remain in the air.

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



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

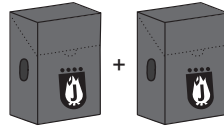
Abrir la puerta, sacar las parrillas y cargar el carbón dentro del horno en forma piramidal.

## 6.2 CHARCOAL LOADING CARGA DEL CARBÓN

The amount of charcoal depends on the oven model:  
La cantidad de carbón depende del modelo de horno:

**HJA-PLUS-L175** +- 175 diners  
+- 175 comensales

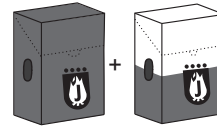
=



44 lb average  
20 kg aprox.

**HJA-PLUS-M120** +- 120 diners  
+- 120 comensales

=



33 lb average  
15 kg aprox.

**HJA-PLUS-S80** +- 80 diners  
+- 80 comensales

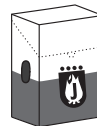
=



22 lb average  
10 kg aprox.

**HJA-PLUS-MINI** +- 40 diners  
+- 40 comensales

=

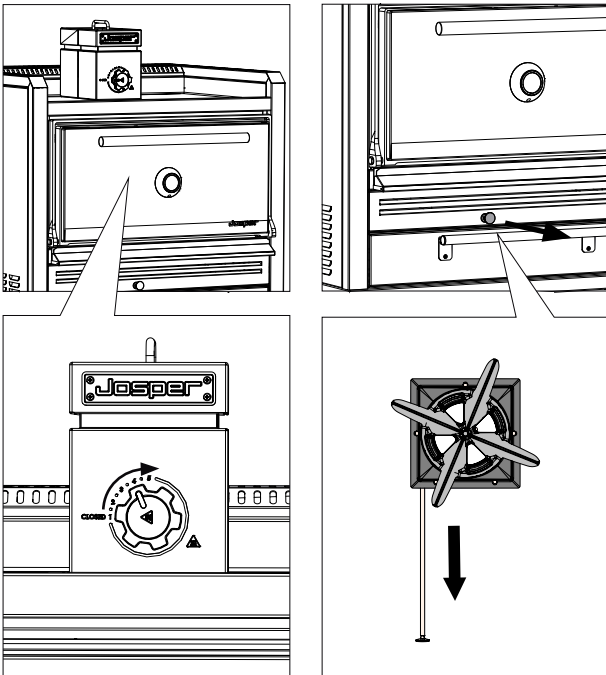


13 lb average  
6 kg aprox.

**SIZES IN BOXES OF 22 lb**  
MEDIDAS EN CAJAS DE 10 kg

## 6.3 OVEN FIRE-UP ENCENDIDO DEL HORNO

1



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

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



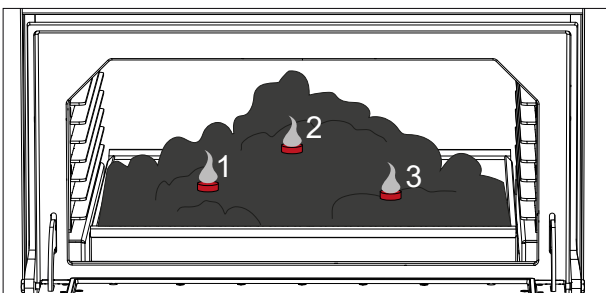
In the HJA-PLUS-MINI models the lower air entry is actuated by opening the ash drawer.

En los modelos HJA-PLUS-MINI la entrada de aire inferior se acciona abriendo el cajón de cenizas.



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

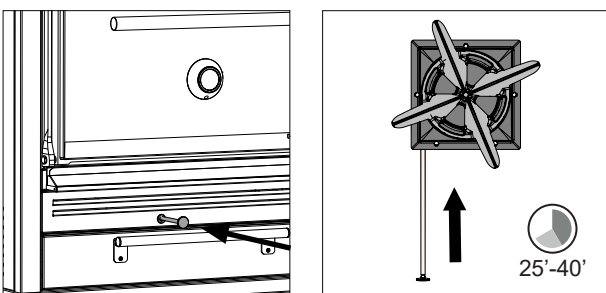
2



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

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

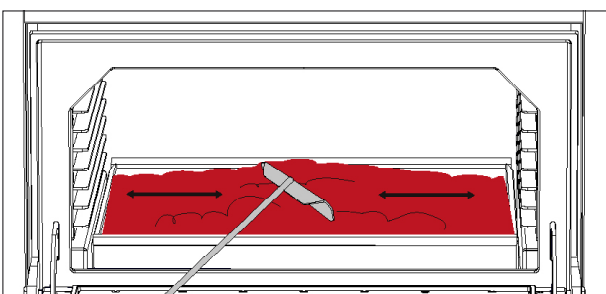
3



Wait for 25-40 min., depending on the 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 registro inferior, y esperar 10 minutos dejando el registro superior abierto.

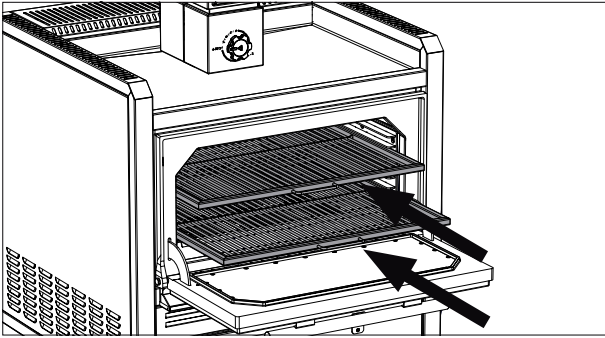
4



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

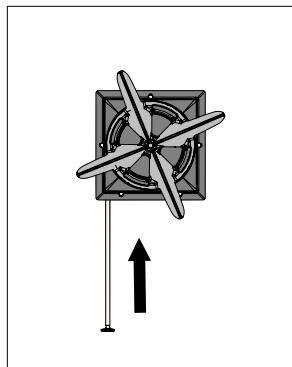
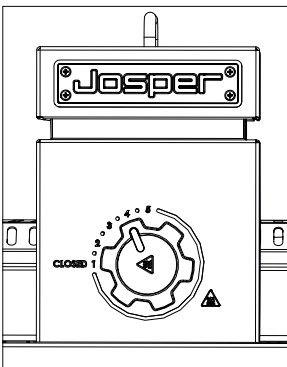
Abra la puerta y asegúrese de que el carbón está bien quemado, no queda ningún trozo negro. Con el atizador aplanar y distribuir el carbón uniformemente, dejando unos 15 cm de espacio al fondo libres de brasa.

## 6.4 READY TO COOK LISTO PARA BRASEAR



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

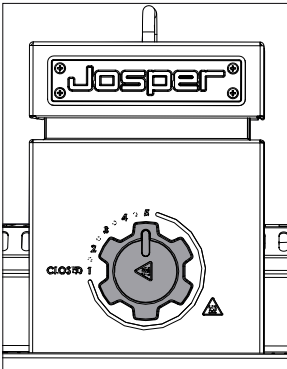
Colocar una o dos parrillas deslizándolas por las guías.



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



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



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.

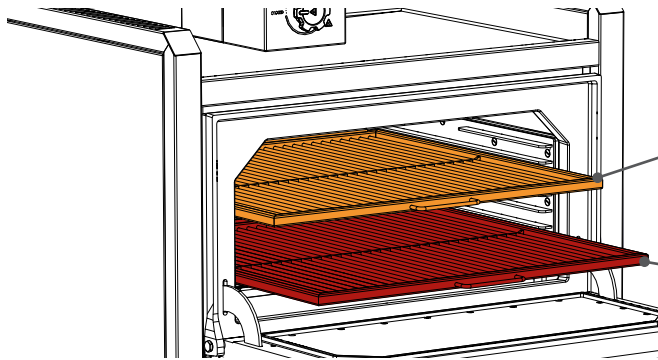


Use the Jospier tongs to drive the upper vent.  
Accionar el registro superior haciendo uso de las pinzas Jospier.

## 6.4 READY TO COOK LISTO PARA BRASEAR

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

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



Gratin Gratinados

Roasted Asados

Bread Pan

Meat Carne

Vegetables Verduras

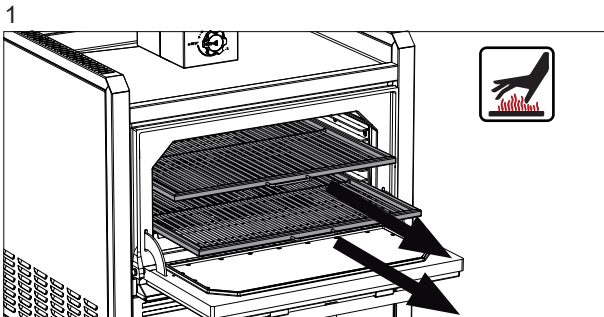
Fish Pescados

TEMP (°F) TEMP (°C)	FUNCTION FUNCIÓN	TYPE OF BROILING TIPO DE BRASEADO	RESULT RESULTADO
1112 °F 600 °C	Fire up, flame phase Encendido fase llama	Singed Roasted Soflamados Escalivados	Scents Aromas
662 °F 350 °C	High temperature Alta temperatura	Bleached Sauté Stir-fry Marked Blanqueados Rehogados Sofritos Marcados	Juiciness Jugosidad
482 °F / 617 °F 250 °C / 325 °C	Service Servicio	Classic grill Baking Braise Golden finish Parrilla clásica Horneados Brasa gastronómica Dorado final	Flavour Sabor
275 °F 135 °C	Long cooking times Cocciones largas	Tough cuts Cortes duros	Texture Textura

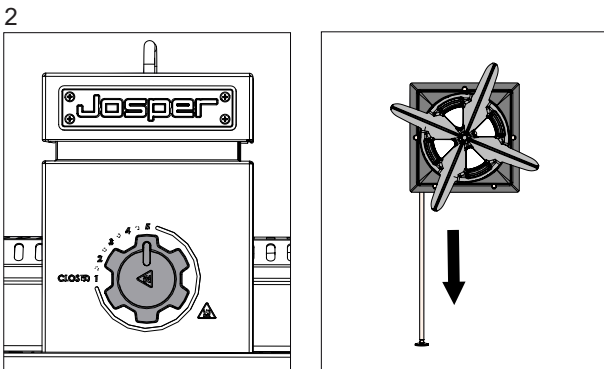
If you close temporarily the upper register when the oven is working at a service temperature, the food will obtain a higher smoke scent.

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

## 6.5 RELOAD OF THE EQUIPMENT RECARGA DEL EQUIPO



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



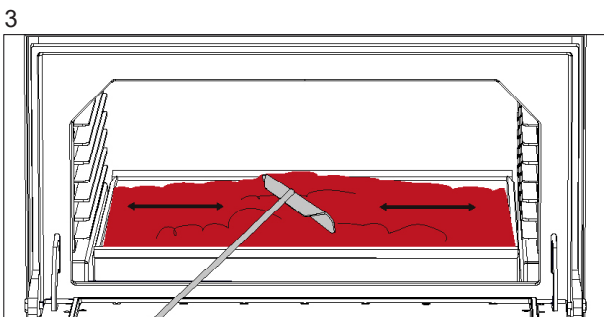
Fully open the upper and lower vents.  
Abrir el registro superior y el inferior completamente.



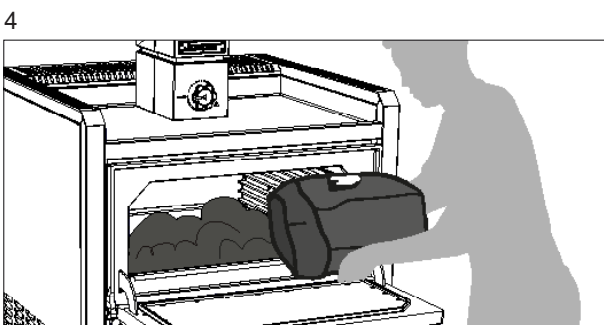
In the HJA-PLUS-MINI models the lower air entry is actuated by opening the ash drawer.  
En los modelos HJA-PLUS-MINI la entrada de aire inferior se acciona abriendo el cajón de cenizas.



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



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

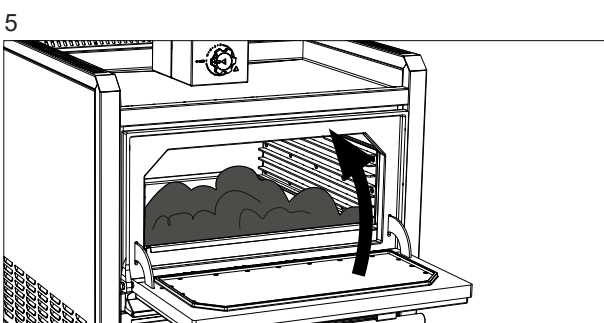


Add the amount of charcoal necessary so there is enough to cook. This depends on the amount of charcoal used before.

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 charcoal in the oven.  
**¡CUIDADO!** Si el envase del carbón es inflamable, vigile con las brasas encendidas.

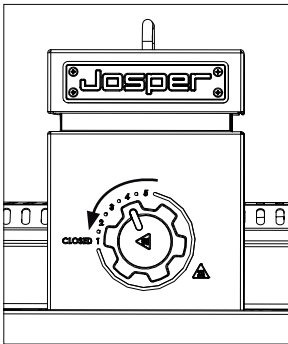


Close the door and follow steps 6.3 and 6.4 to get the oven ready to cook.

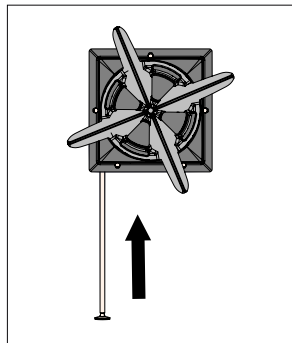
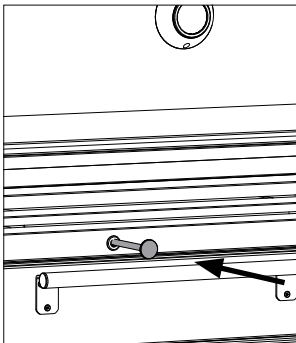
Cierra la puerta y continua, siguiendo los pasos 6.3 y 6.4 para preparar el horno para cocinar.

## 6.6 AFTER COOKING DESPUÉS DE COCINAR

1



2



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

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



Do not put out the oven with water or liquids. Charcoal will be consumed itself.

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



Use the Jasper tongs to drive the upper vent.

Accionar el registro superior haciendo uso de las pinzas Jasper.





# 7. CLEANING AND MAINTENANCE

## 7. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO



## 7.1 WARNINGS ADVERTENCIAS



Perform the operations when the oven is cold to avoid burns.  
Realizar las operaciones cuando el horno esté frío para evitar quemaduras.



Do NOT use chemical products to clean the oven.  
NO utilice productos químicos y abrasivos que puedan dañar las superficies del horno.



Do NOT pour ashes into flammable or thermoplastics recipients made from materials like plastic, rubber, wood or similar.

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



**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.

### CLEANING SYMBOLS: SÍMBOLOS DE LIMPIEZA:



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



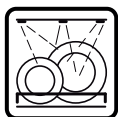
Clean with grease remover and wet cloth.  
Limpiar con quitagrasa y trapo húmedo.



Clean with wirebrush.  
Limpiar con cepillo metálico.

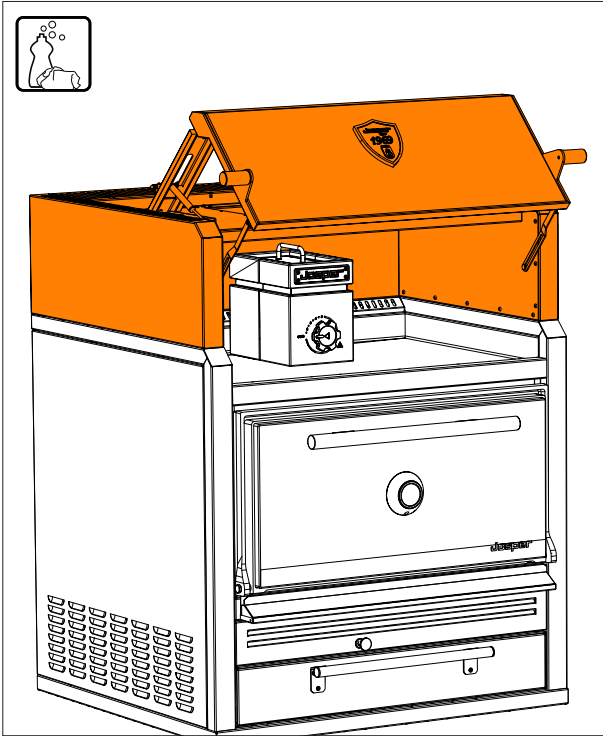


Do NOT use water nor put in dishwasher.  
NO usar agua ni poner en el lavavajillas.

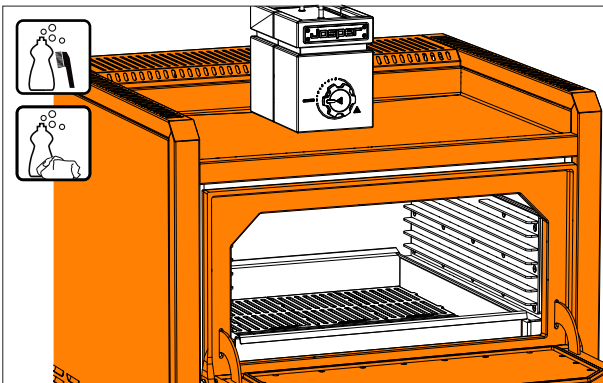


Put in dishwasher.  
Usar lavavajillas.

### UPPER TRAY FOR GN TRAYS SOPORTE PARA BANDEJAS GN



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



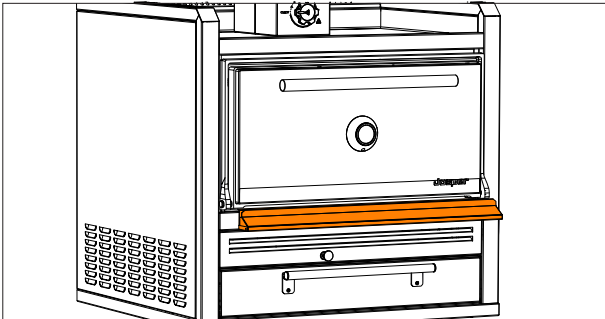
Clean well the door frame, especially where grease from cooking accumulates more with a brush. And the exterior of the oven with a cloth.

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

Limpiar bien todo el marco usando un cepillo, sobre todo los lugares donde se acumula más grasa durante la cocción. Y el exterior del horno usando un trapo húmedo.

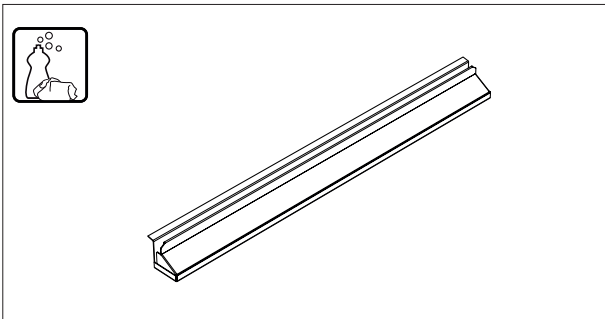
Realizar esta acción al inicio de cada servicio.

### GREASE TRAY RECOGEGRASAS



Slide to the side to remove.

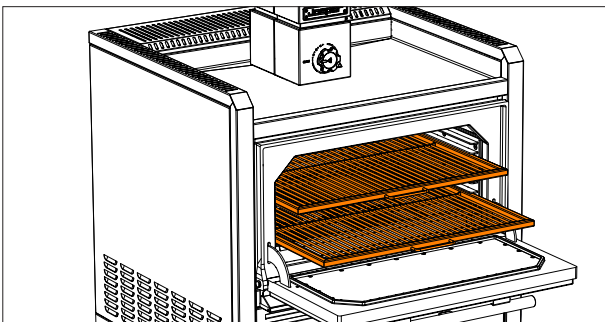
Deslizar hacia al lado para extraerlo.



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

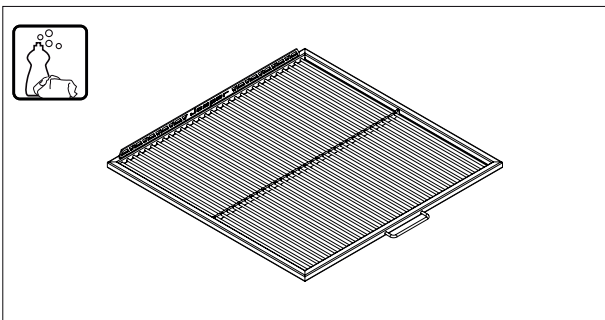
Desmontar la tapa del recoge grasas para limpiarla mejor.

### GRILLRACKS PARRILLAS



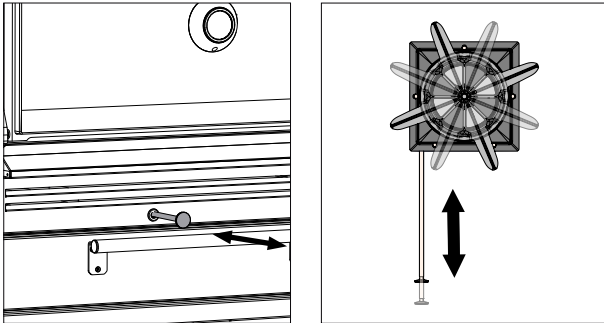
Take the grill racks out of the oven carefully and clean them with a wire brush. This must be done before cooking to clean the grease accumulated from the previous use.

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



### ASH DRAWER CAJÓN CENIZAS

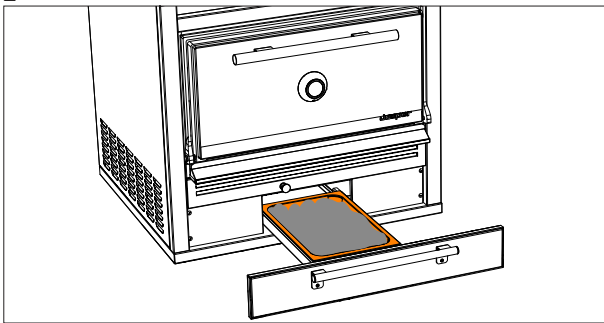
1



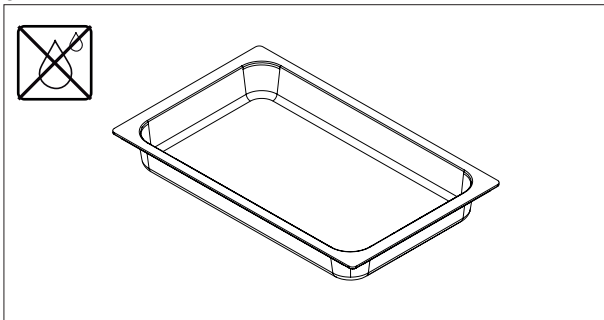
Open and close the lower vent repeatedly so that the blades clean the chute and the ash falls into the drawer.

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

2



3



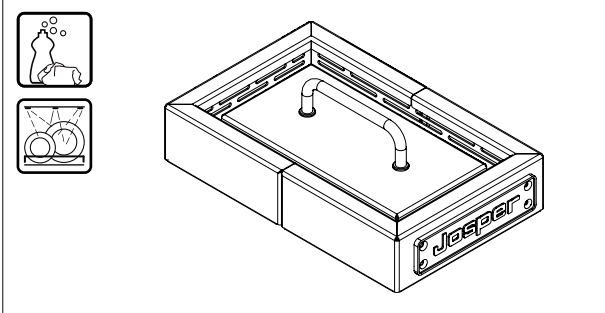
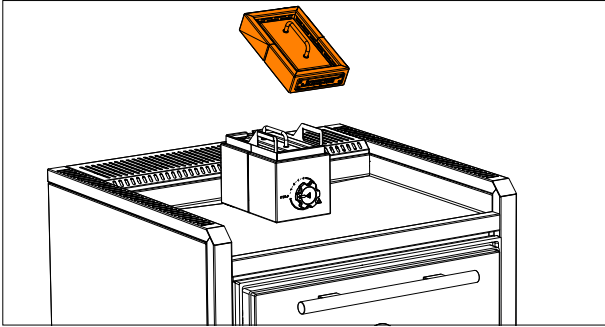
**Disposal of ashes-** Ashes should be placed in a metal container with a tight-fitting lid. The closed container of ashes should be placed on a non-combustible floor or on the ground, well away from all combustible materials, pending final disposal. When the ashes are disposed by burial in soil or otherwise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

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

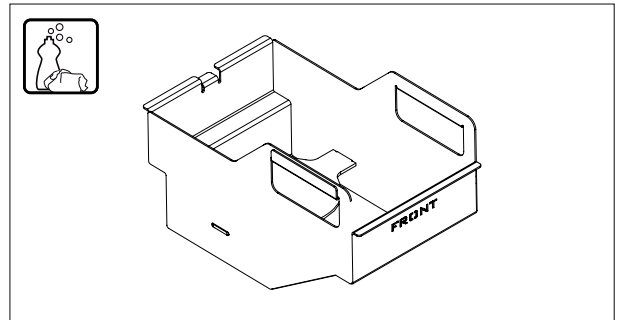
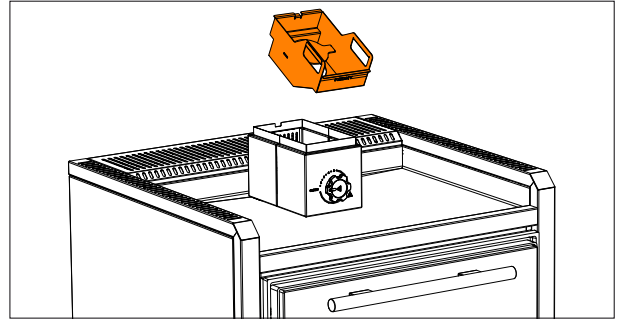
## 7.3 FORTNIGHTLY CLEANING LIMPIEZA QUINCENAL

### HEAT SINK AND FIREBREAK FILTER DISIPADOR Y FILTRO CORTAFUEGOS

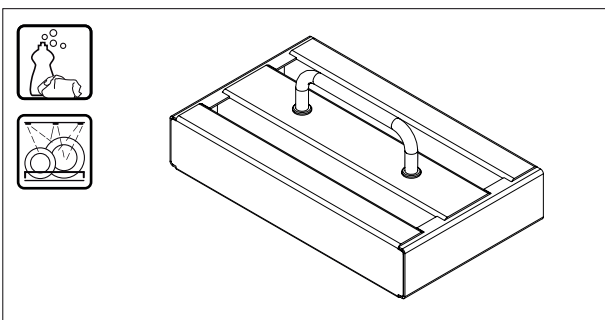
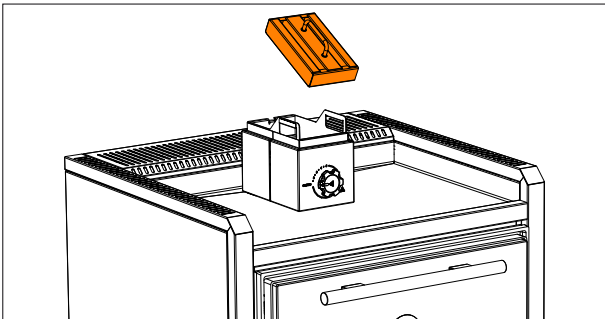
1



3

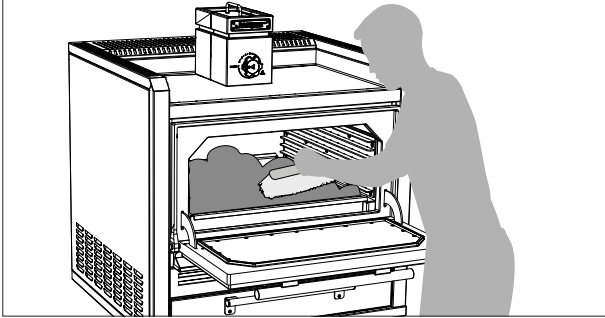


2



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

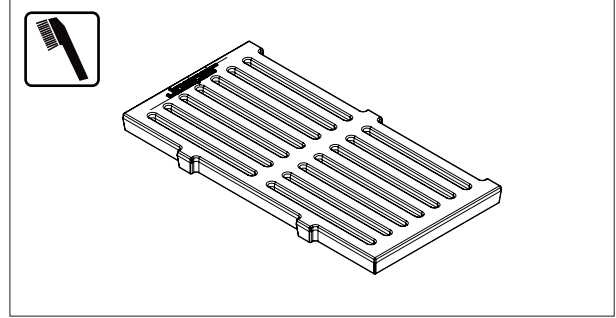
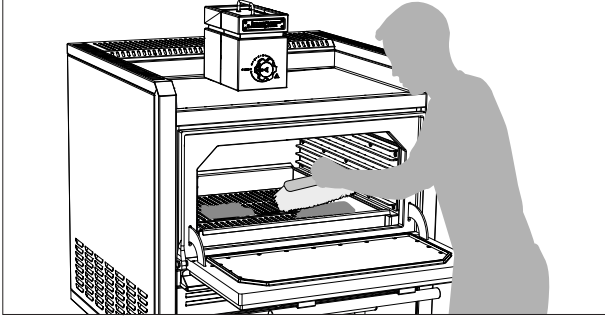
1



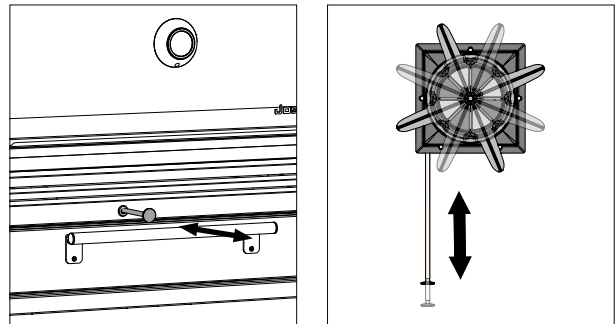
Remove the cold ashes using a bristle brush to push them down, and send them to the ash drawer.

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

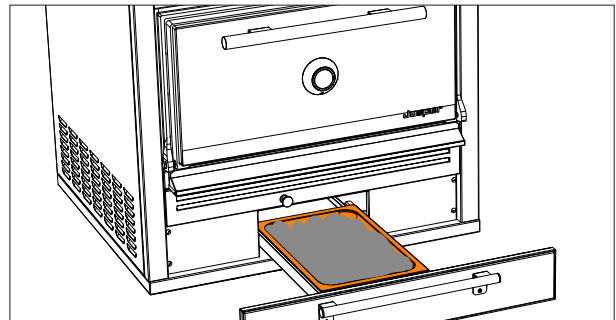
2



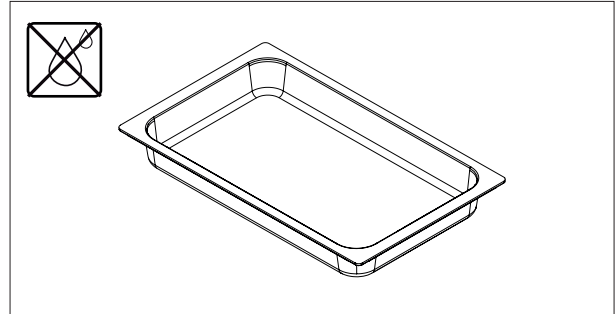
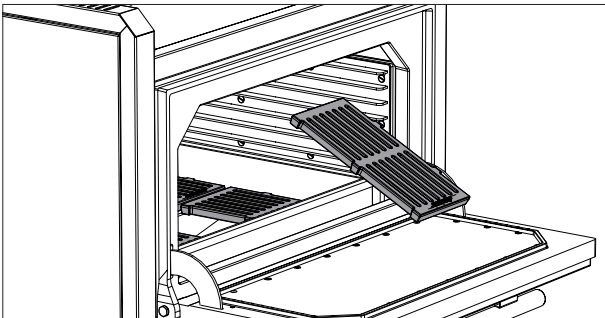
4



5



3



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

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





# 8. MAINTENANCE INSTRUCTIONS

## 8. INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO



## 8.1 WARNINGS ADVERTENCIAS



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



Use the pieces and methods recommended and explained in this handbook by Jospers when using this oven.  
Al usar el horno, emplear las piezas y seguir los métodos recomendados por Jospers en este manual.



**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.



Note well the references and names when asking for back-ups, accessories or parts at Jospers. And make sure to say the correct name and reference.  
Fíjese bien en las referencias y nombres al pedir recambios, accesorios o piezas a Jospers. 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 Jospers before.  
Se prohíbe cualquier modificación del aparato no autorizado previamente por Jospers.



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



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

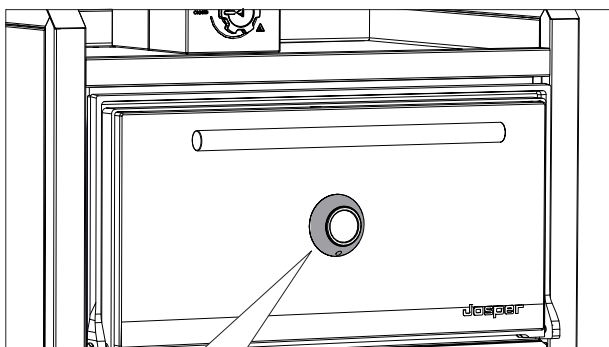
## 8.2 THERMOMETER REPLACEMENT CAMBIO DE TERMÓMETRO



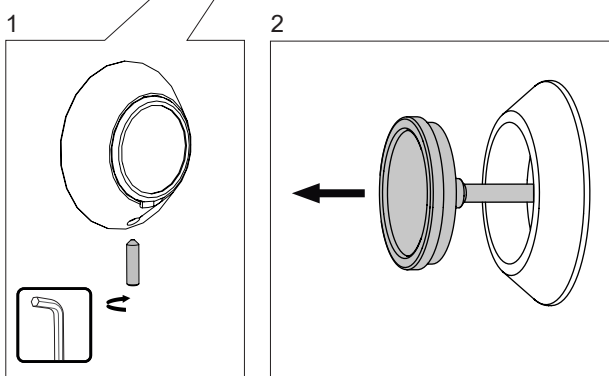
DIN914 M8 X 30  
X1



Ref. 0434  
X1

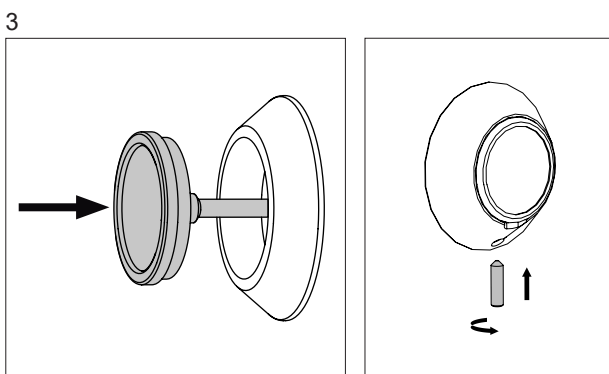


**CAUTION!** Make sure that the oven is cold.  
**CUIDADO!** Asegúrese que el horno esté frío.



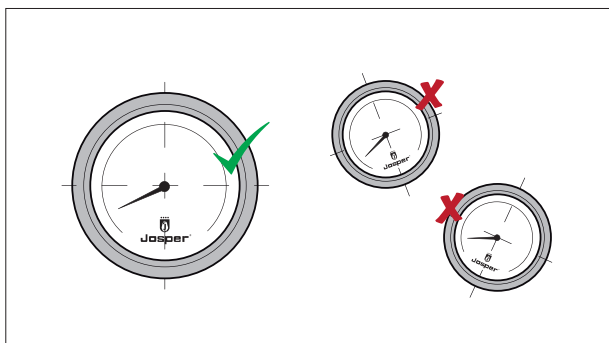
Unscrew the bolt with an Allen key, twisting it with an anticlockwise direction, and remove the thermometer.

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.

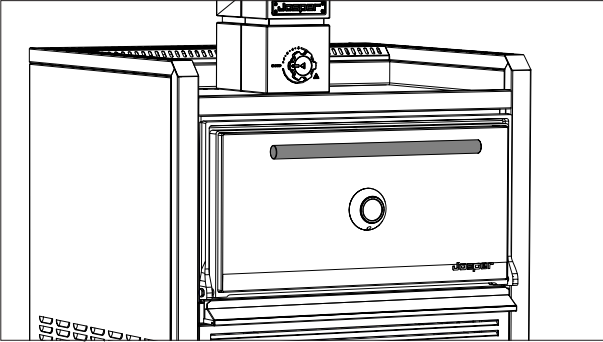


## 8.3 HANDLE REPLACEMENT CAMBIO DEL TIRADOR

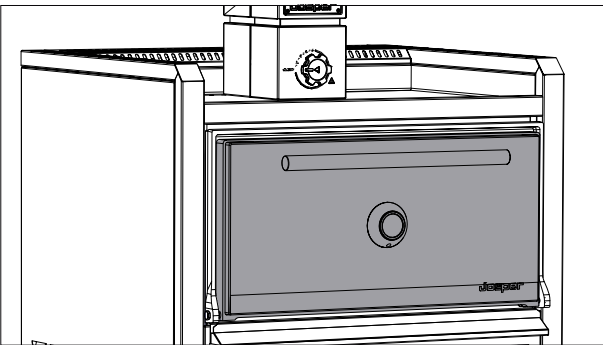


Ref. 250150 (HJA-PLUS-MINI/S80)  
Ref. 250151 (HJA-PLUS-M120/L175)

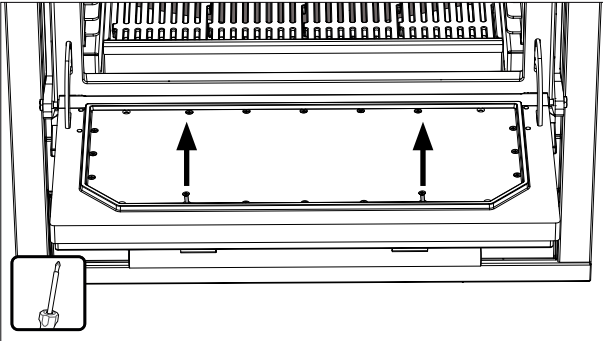
1



2

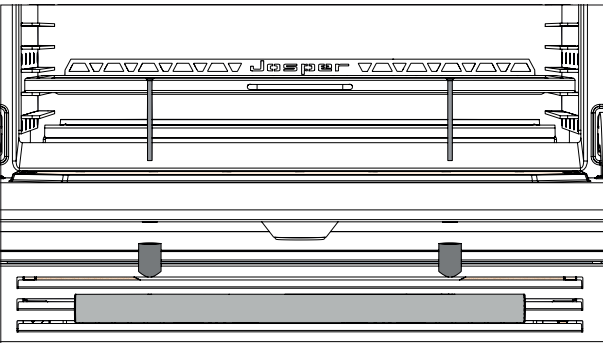


3



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

4



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

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

### CAMBIO CADENA 275 MM, MUELLE Y LEVA

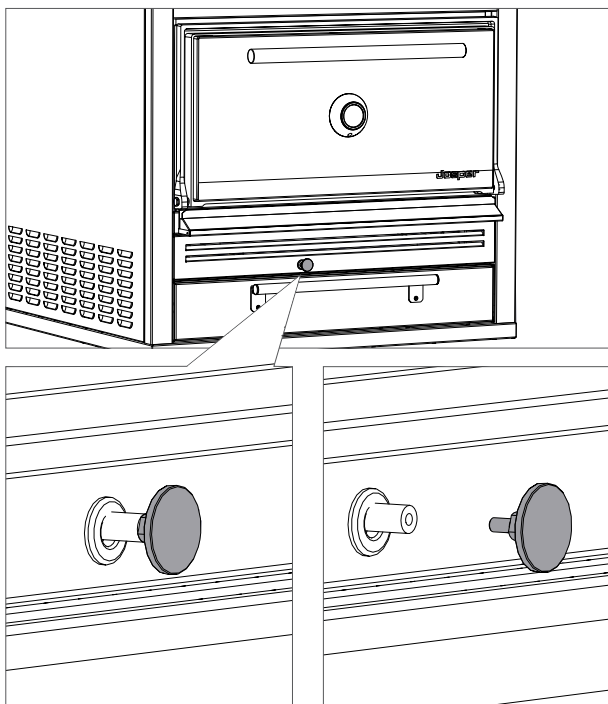


HJA-PLUS-MINI Ref. 250035  
HJA-PLUS-M120/L175 Ref. 250036

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

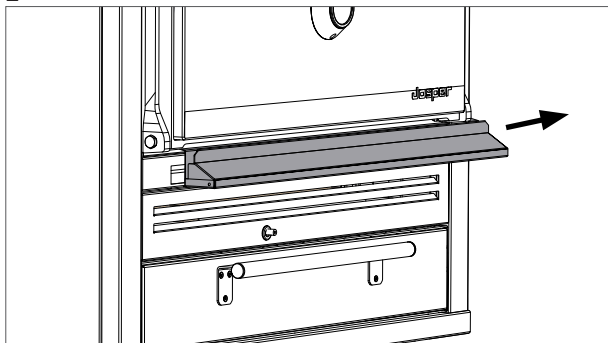
Para realizar el cambio de la cadena y el muelle seguir las instrucciones de la 1 a la 13 y para cambiar la polea de la 1 a la 15, sin necesidad de extraer la cadena y el muelle.

1



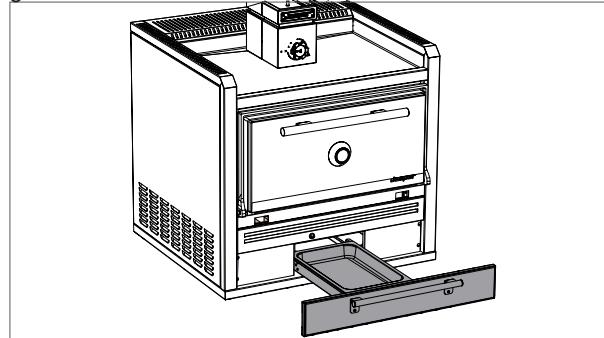
Disassemble the lower vent's handle.  
Desmontar el tirador del registro inferior.

2



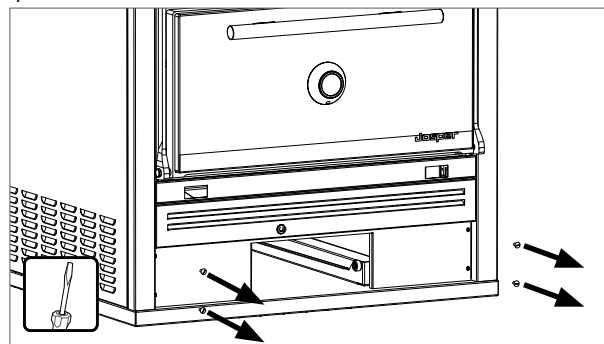
Dismount the grease tray.  
Desmontar el recogegrasas.

3



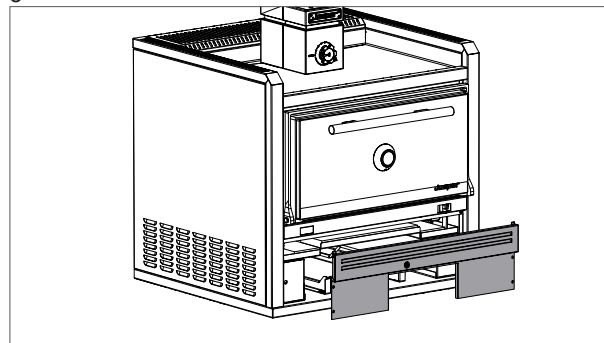
Take out the ash drawer.  
Extraer el cajón de cenizas.

4



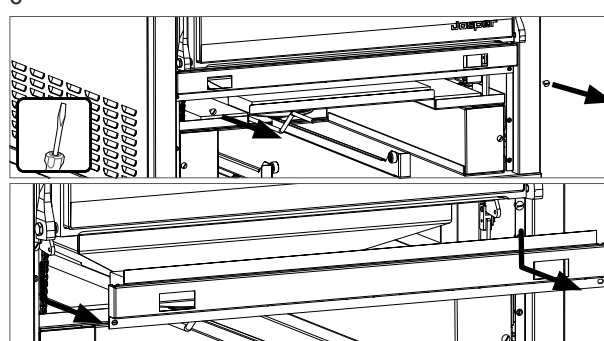
Unscrew the four bolts.  
Desenroscar los cuatro tornillos.

5



Dismount the ventilation grid.  
Desmontar la rejilla de ventilación.

6

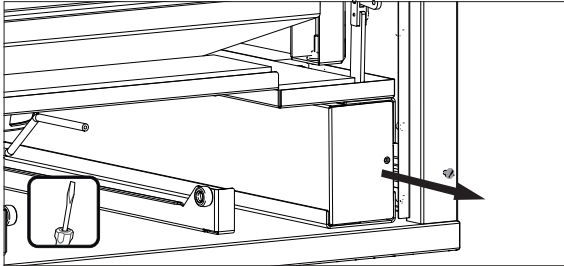


Unscrew the two bolts that hold the grease tray support and scroll it down.  
Desatornillar los dos tornillos que sujetan el soporte del recogegrasas y desplazarlo hacia abajo.

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

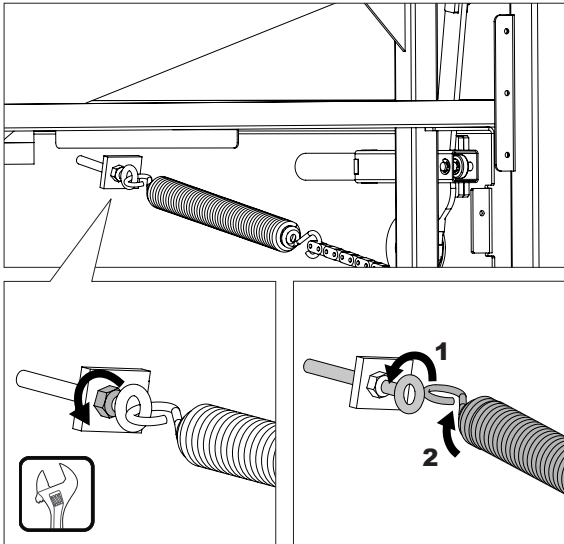
### CAMBIO CADENA 275 MM, MUELLE Y LEVA

4



Unscrew the bolt and extract the panel.  
Desatornillar el tornillo y extraer el panel.

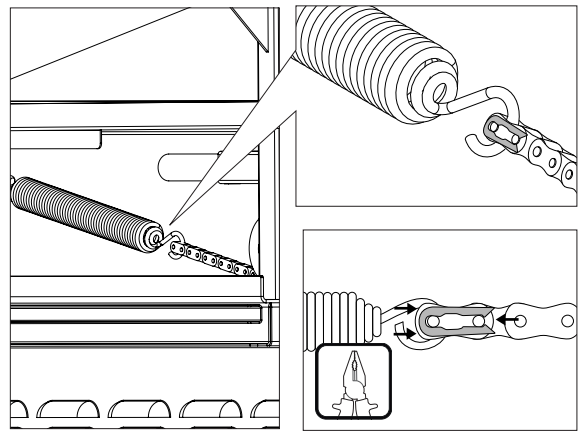
5



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

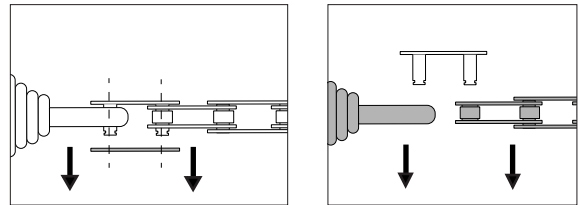
Aflojar la tuerca del cáncamo. A continuación, girar el cáncamo con la mano hasta que sea posible la extracción del muelle.

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.

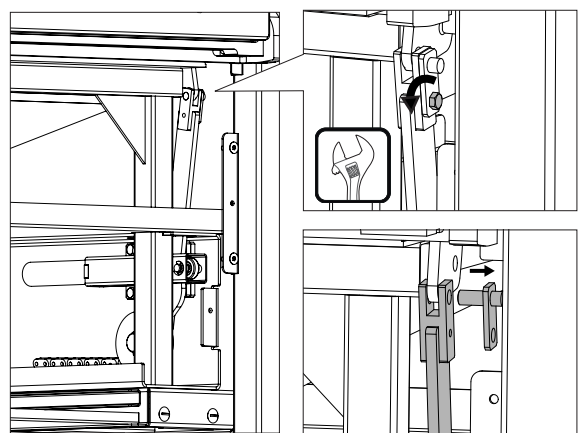
Desenganchar el muelle de la cadena. Primero hacer saltar la grapa de fijación de la cadena, para conseguirlo colocar en los extremos unos alicates dónde indican las flechas de la imagen.



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



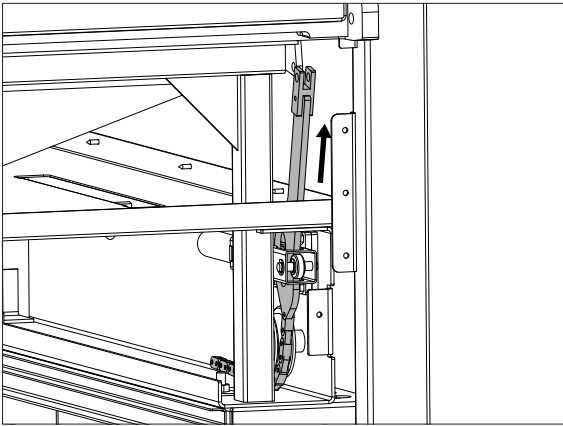
To remove the cam first, unscrew the fixing bolt, and then remove the pin.

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

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

### CAMBIO CADENA 275 MM, MUELLE Y LEVA

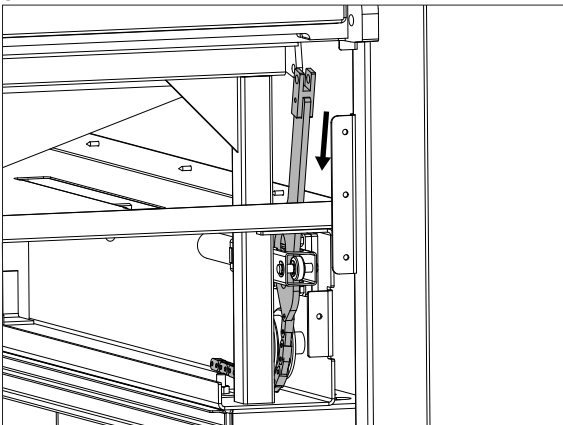
8



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.

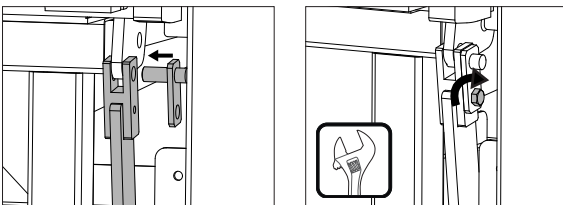
9



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.

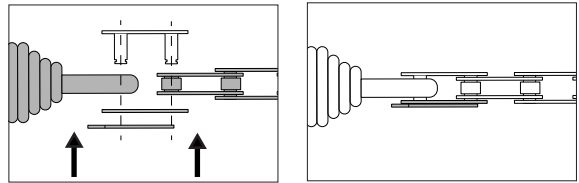
10



Link the cam and the door's cam.

Unir la leva con el brazo de la puerta.

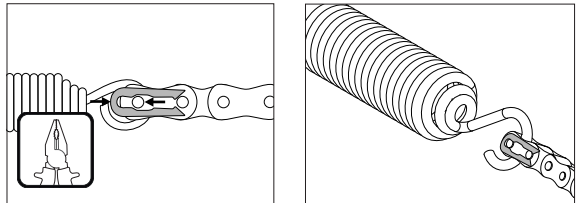
11



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.

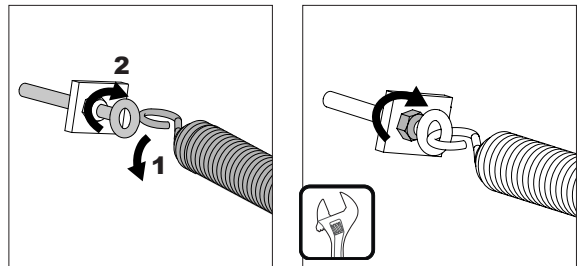
12



To fix the clip, place the extremities 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 extremity 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 necesaria. A continuación apretar la tuerca del cáncamo.

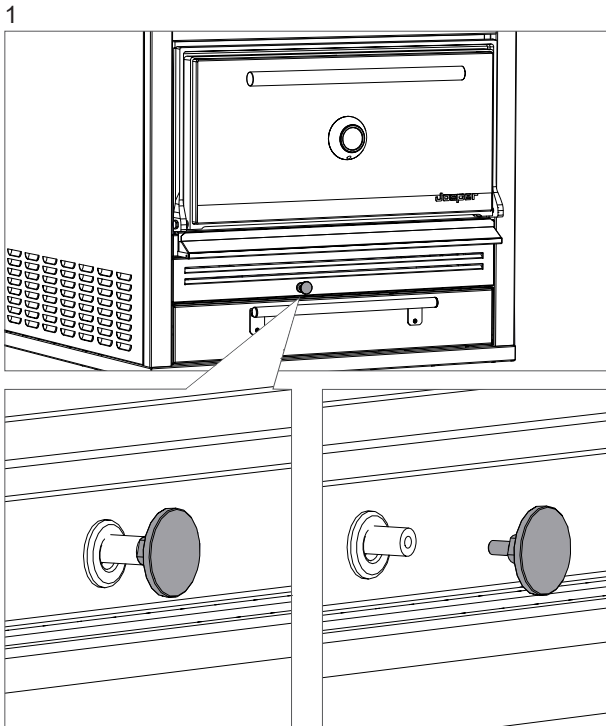
Finally, make sure the system works properly and replace the components of the oven that we had to extract to reach the damping system.

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.

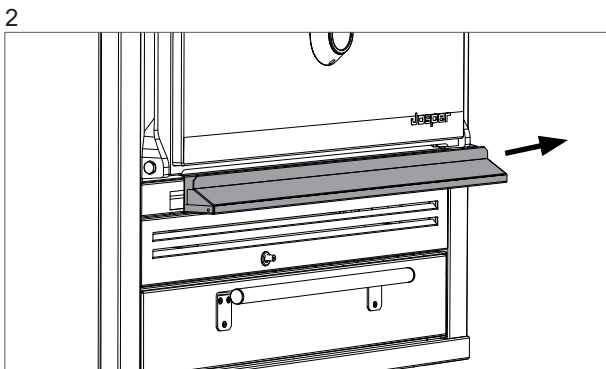
## 8.5 19 3/4 IN CHAIN AND SPRING REPLACEMENT

### CAMBIO CADENA 500 MM Y MUELLE

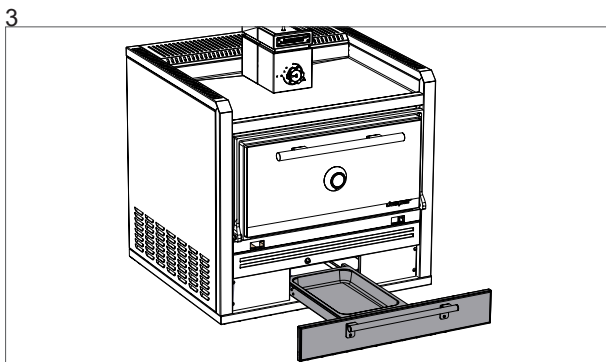
HJA-PLUS-MINI Ref. 250037  
HJA-PLUS-M120/L175 Ref. 250038



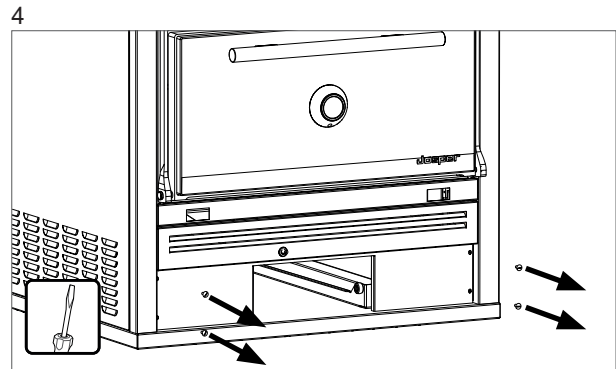
Disassemble the lower vent's handle.  
Desmontar el tirador del registro inferior.



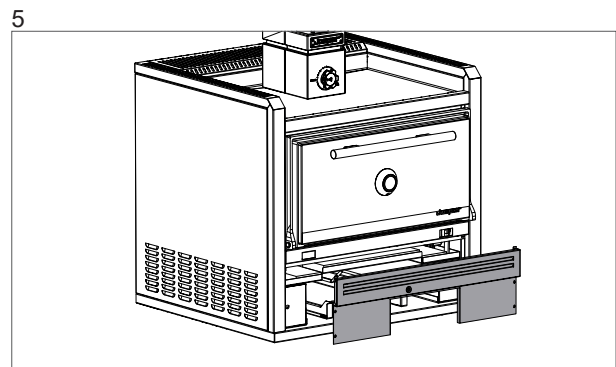
Dismount the grease tray.  
Desmontar el recoge grasas.



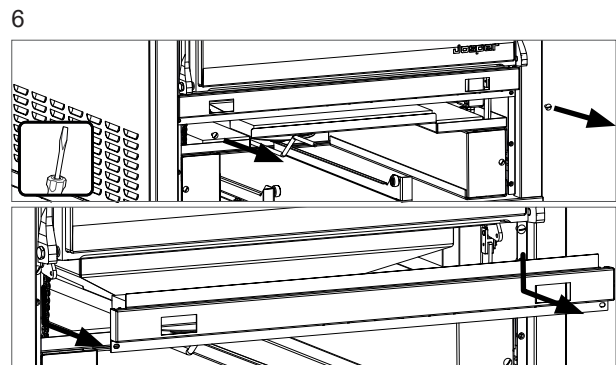
Take out the ash drawer.  
Extraer el cajón de cenizas.



Unscrew the four bolts.  
Desenrosacar los cuatro tornillos.

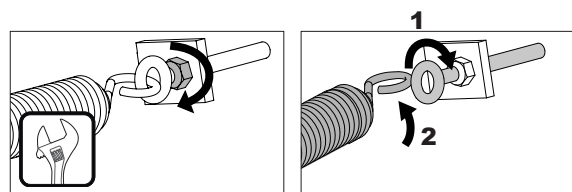


Dismount the ventilation grid.  
Desmontar la rejilla de ventilación.



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

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



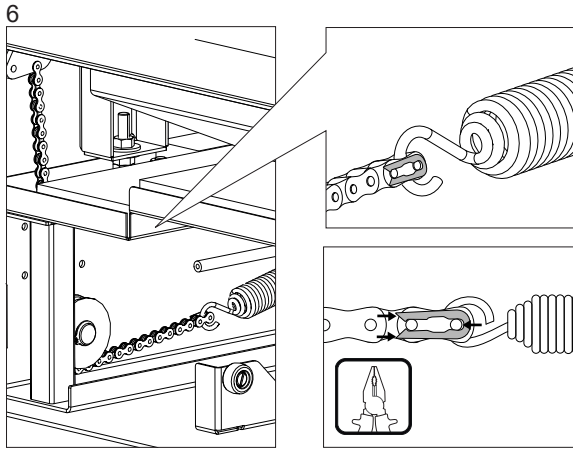
Loosen the nut on the eyebolt. Then turn the eyebolt by hand until it is possible the extraction of the spring.

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



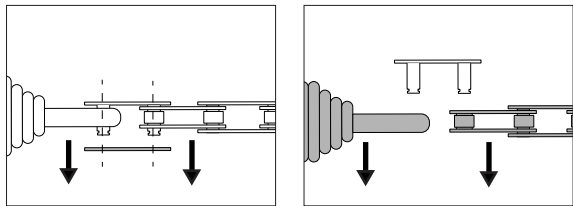
## 8.5 19 3/4 IN CHAIN AND SPRING REPLACEMENT

### CAMBIO CADENA 500 MM Y MUELLE



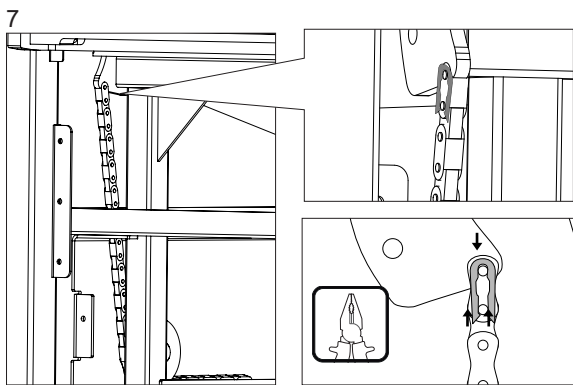
Unhook the spring and the chain. First, remove the fastening clip by using pliers, to do it place the extremes where the arrows of the image indicate.

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.



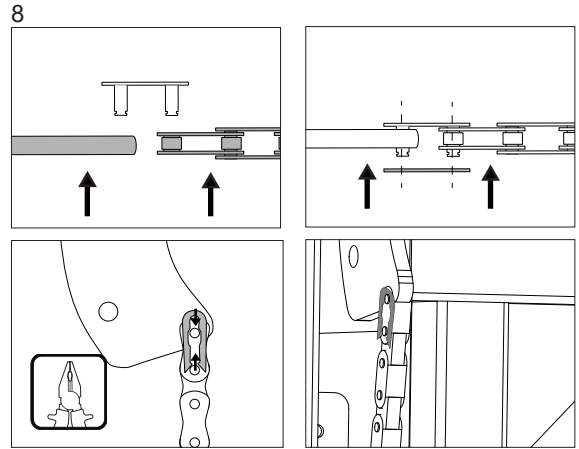
Extract the bonding link, and then remove the spring and the chain.

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



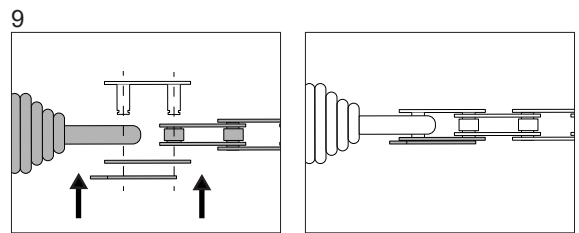
The other end of the chain is also fixed by a bonding link to the door arm. To remove the clip, place the extremes of the pliers where the arrows of the image indicate.

El otro extremo de la cadena también está 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.



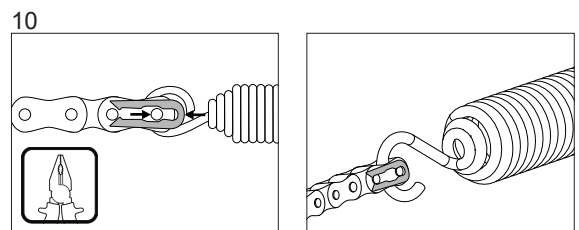
Place the new chain. First, connect the chain to the door arm using a bonding link and a fastening clip.

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



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.

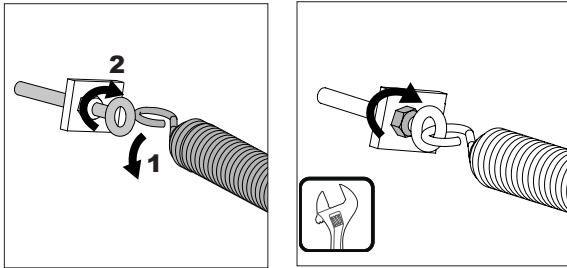


To fix the clip, place the extremes of the pliers where the arrows of the image indicate and press.

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

## 8.5 19 3/4 IN CHAIN AND SPRING REPLACEMENT CAMBIO CADENA 500 MM Y MUELLE

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 necesaria. A continuación apretar 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

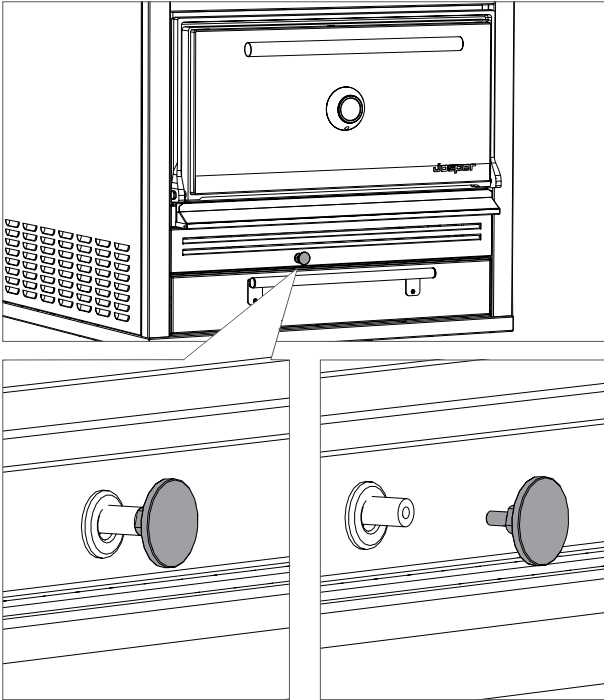


HJA-PLUS-MINI Ref. 250040  
HJA-PLUS-M120/L175 Ref. 250041



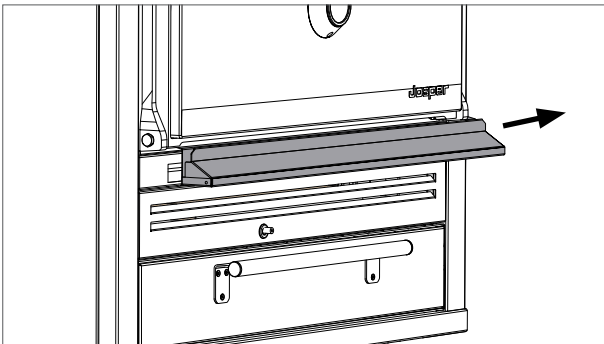
Ref. 250039

1



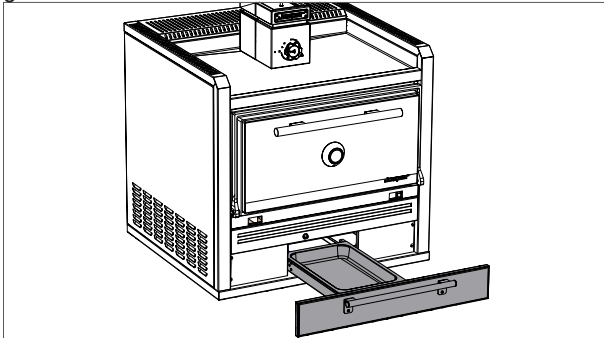
Disassemble the lower vent's handle.  
Desmontar el tirador del registro inferior.

2



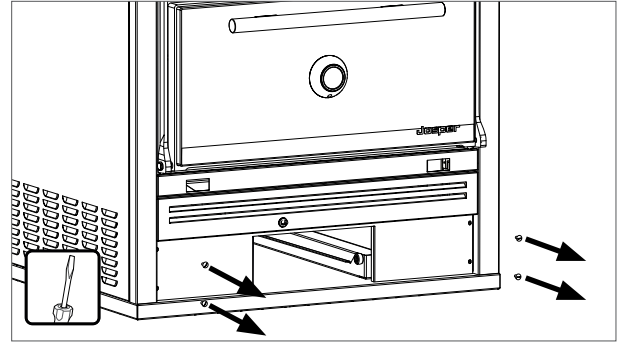
Dismount the grease tray.  
Desmontar el recoge grasas.

3



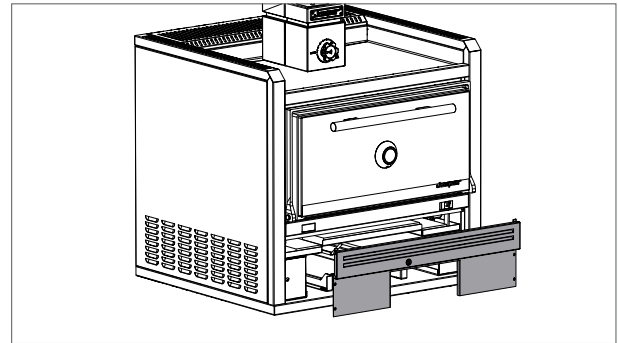
Take out the ash drawer.  
Extraer el cajón de cenizas.

4



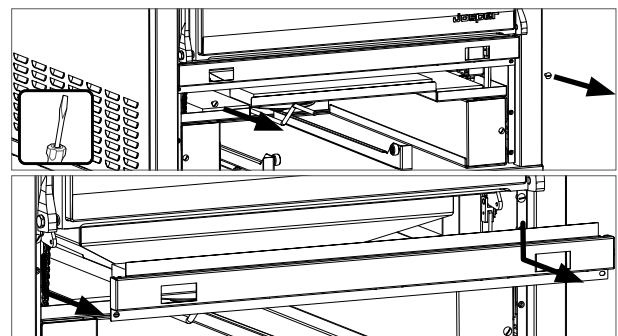
Unscrew the four bolts.  
Desenroscar los cuatro tornillos.

5

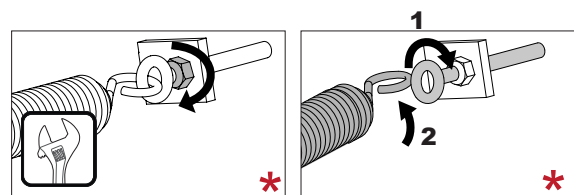


Dismount the ventilation grid.  
Desmontar la rejilla de ventilación.

6

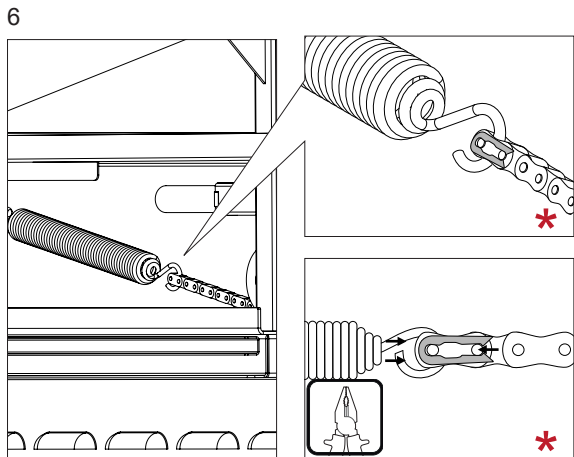


Unscrew the two bolts that hold the grease tray support and scroll it down.  
Desatornillar los dos tornillos que sujetan el soporte del recoge grasas y desplazarlo hacia abajo.



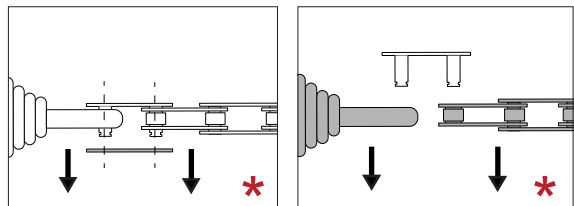
Loosen the nut on the eyebolt. Then turn the eyebolt by hand until it is possible the extraction of the spring.  
Aflojar la tuerca del cáncamo. A continuación, girar el cáncamo con la mano hasta que sea posible la extracción del muelle.

## 8.6 DAMPING SYSTEM REPLACEMENT CAMBIO DE SISTEMA DE AMORTIGUACIÓN



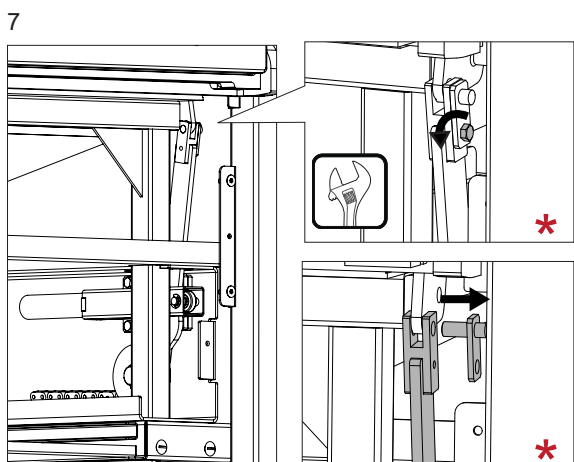
Unhook the spring and the chain. First, remove the fastening clip by using pliers, to do it place the extremes where the arrows of the image indicate.

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.



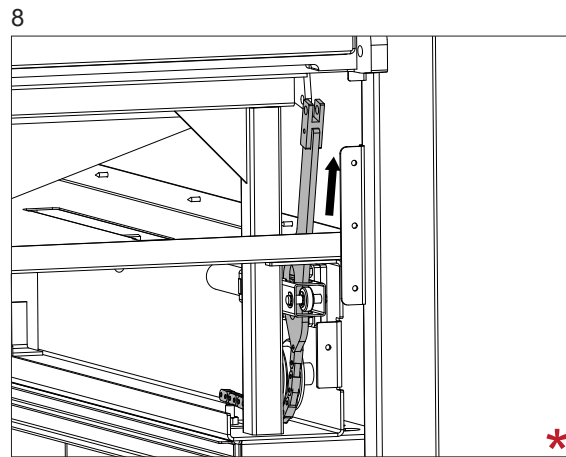
Extract the bonding link, and then remove the spring and the chain.

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



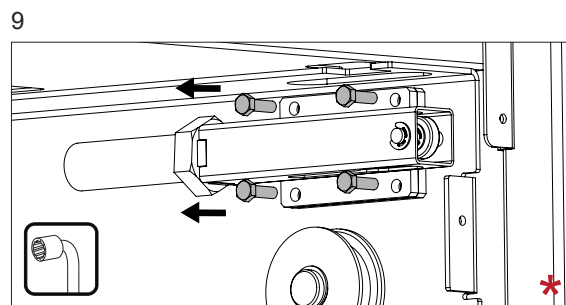
To remove the cam first, unscrew the fixing bolt, and then remove the pin.

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



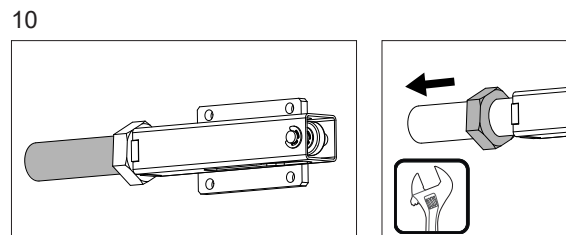
Extract the cam and chain that is attached to it by the top of the damping system.

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



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 guía del sistema de amortiguación a la estructura del horno, usando una llave fija de tubo.



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

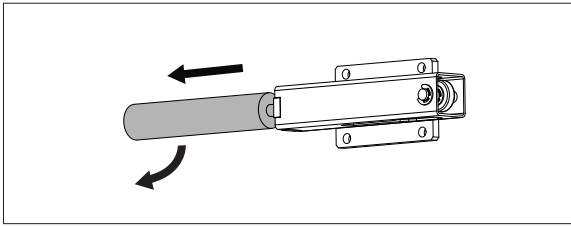
Para quitar el amortiguador, primero aflojar la tuerca y retirarla.

- \* 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

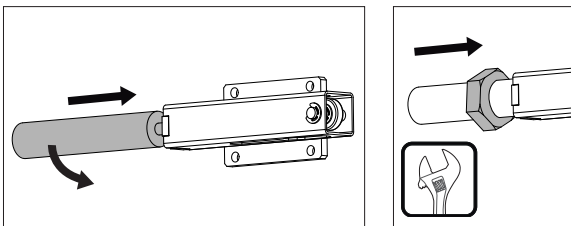
### CAMBIO DE SISTEMA DE AMORTIGUACIÓN

11



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

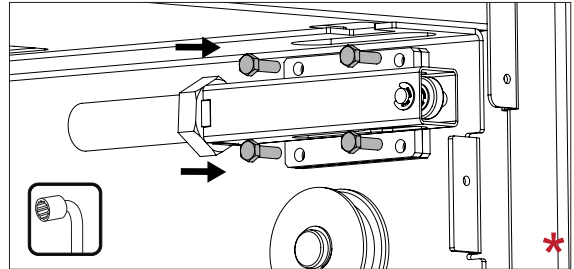
12



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

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

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.

## 8.5 DOOR COVER REPLACEMENT CAMBIO DE LA TAPA DE LA PUERTA

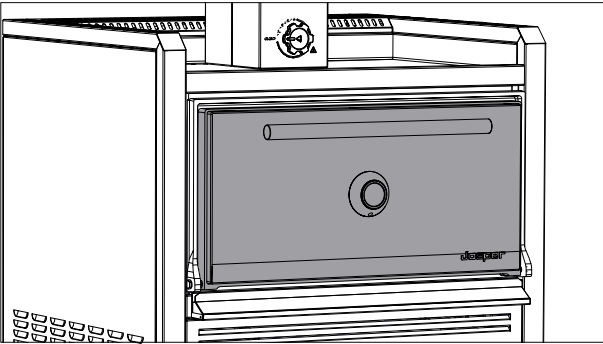


Ref. 250129 - 250149  
X1

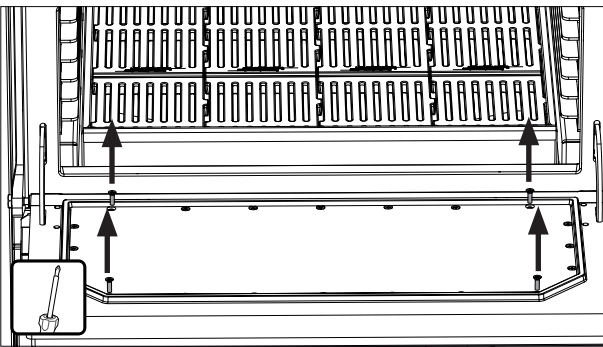


DIN-965 M6 X 25  
X4

1

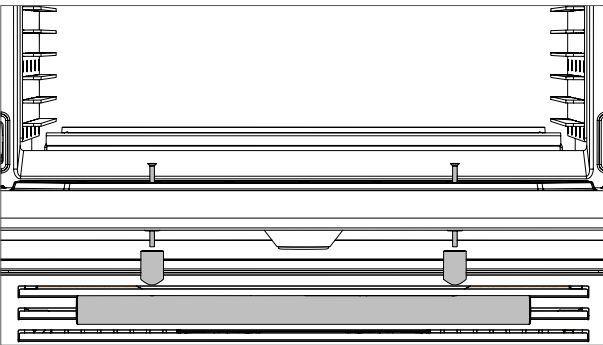


2



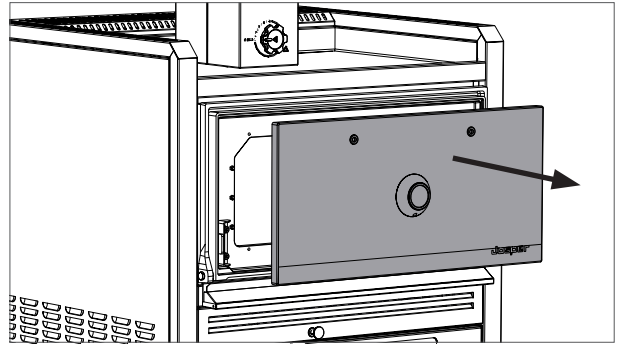
Unscrew the four screws indicated in the drawing.  
Desatornille los cuatro tornillos que se indican en la imagen.

3



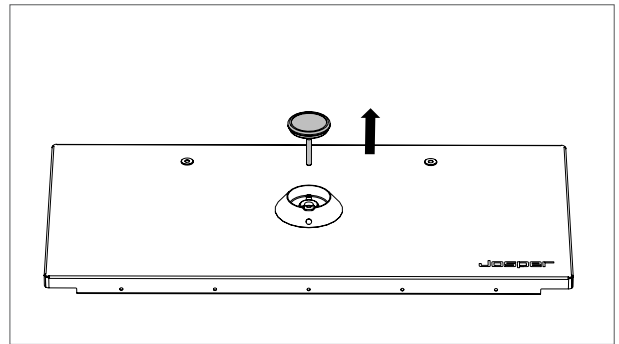
Remove the handle and their connectors.  
Retirar el tirador y sus conectores.

4



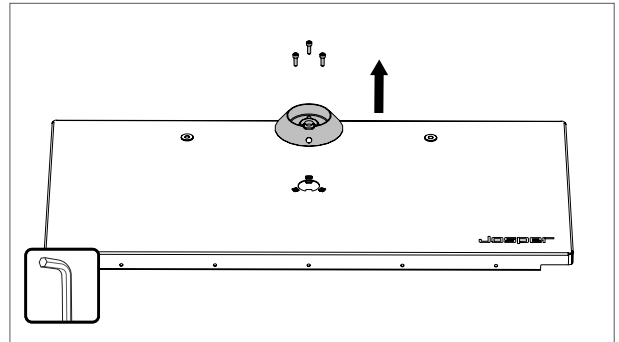
Remove the cover.  
Retirar la tapa.

5



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

6



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

## 8.6 LOWER VENT REPLACEMENT CAMBIO DEL REGISTRO INFERIOR



Ref. 250167  
X1

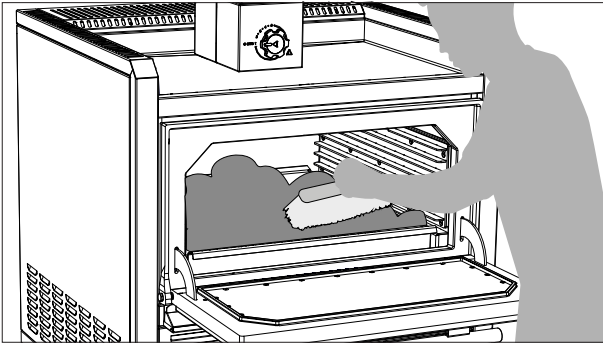


DIN-933 M6 x 20  
X5

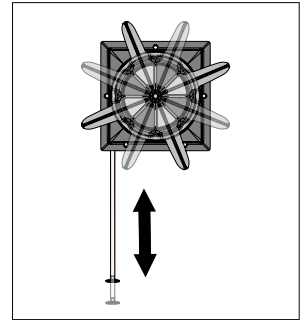
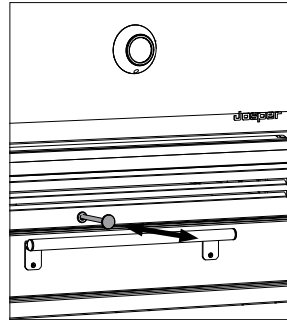


DIN-934 M6  
X5

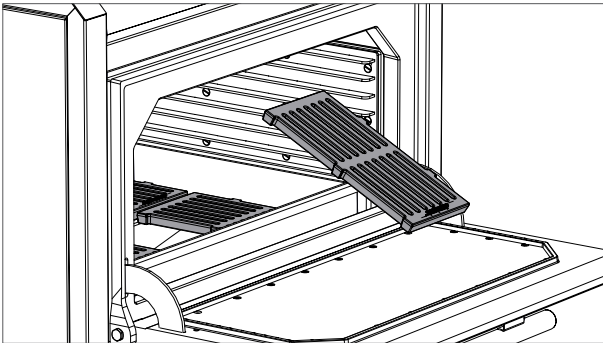
1



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

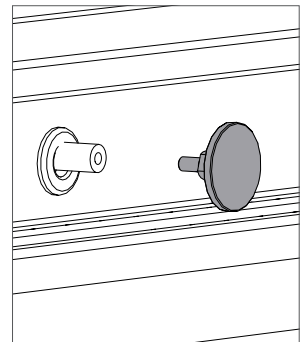
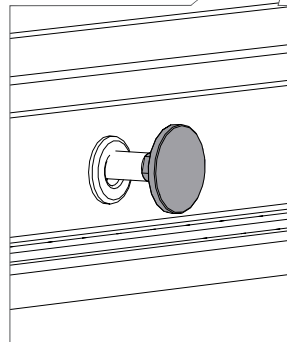
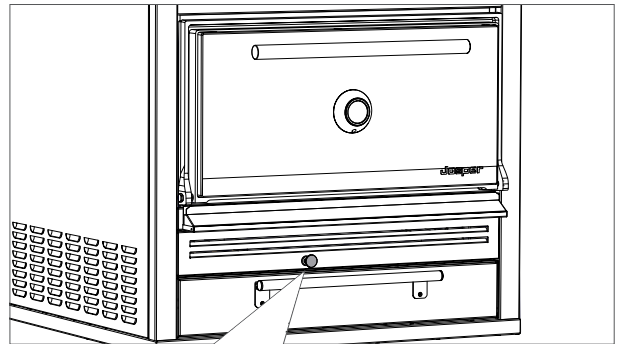


2



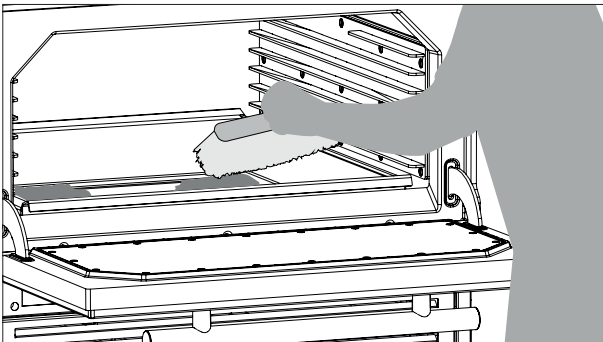
Remove the fire grates.  
Retirar las rejillas de fuego.

4



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

3

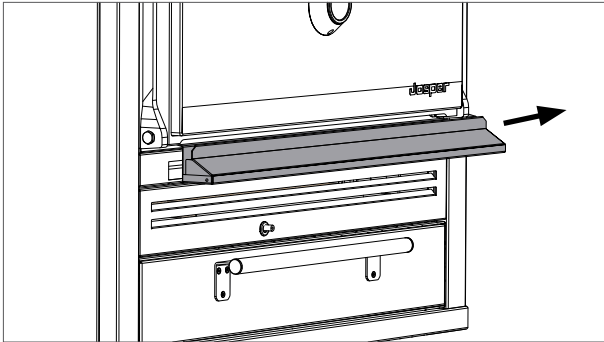


Clean the ashes of the chute.  
Limpiar de cenizas el cono.



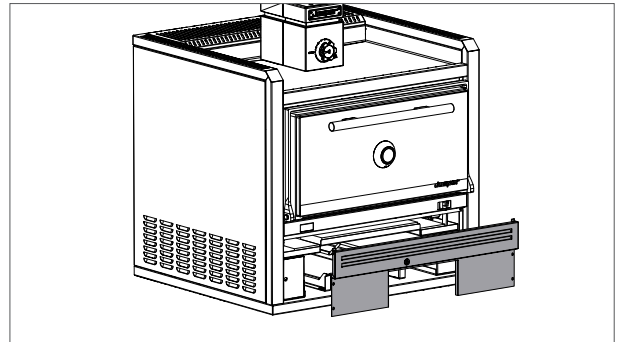
## 8.6 LOWER VENT REPLACEMENT CAMBIO REGISTRO INFERIOR

2



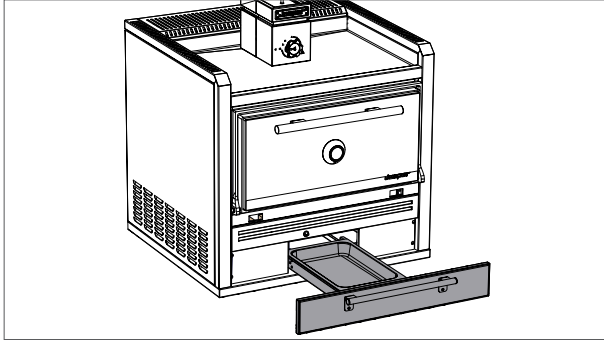
Dismount the grease tray.  
Desmontar el recoge grasas.

5



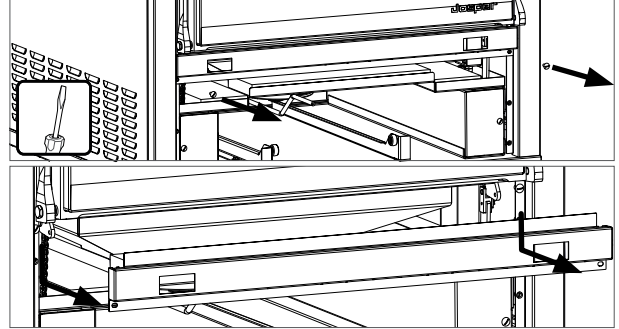
Dismount the ventilation grid.  
Desmontar la rejilla de ventilación.

3



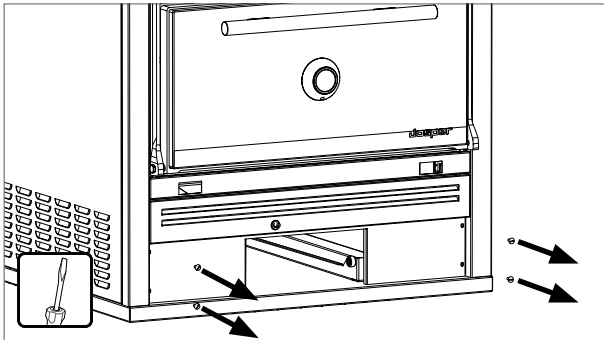
Take out the ash drawer.  
Extraer el cajón de cenizas.

6



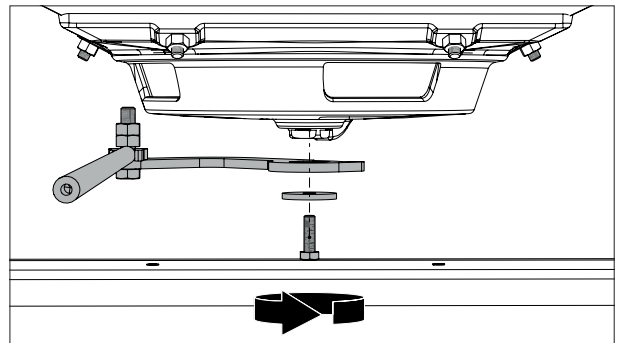
Unscrew the two bolts that hold the grease tray support and scroll it down.  
Desatornillar los dos tornillos que sujetan el soporte del recoge grasas y desplazarlo hacia abajo.

4



Unscrew the four bolts.  
Desenroscar los cuatro tornillos.

10

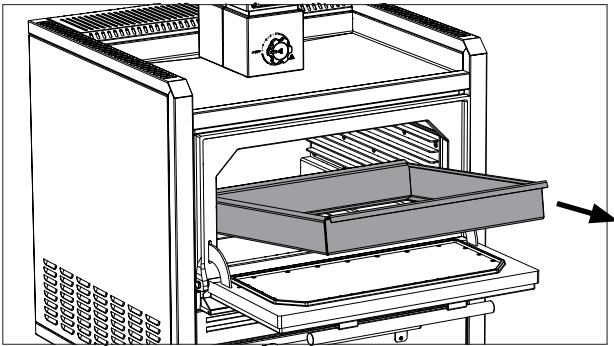


Unscrew the screw that joins the moving and the fixed part of the lower vent.  
Desatornillar el tornillo que une la pieza móvil y la fija del registro inferior.



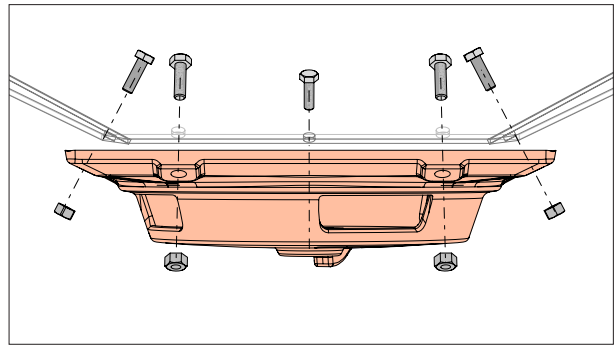
## 8.6 LOWER VENT REPLACEMENT CAMBIO REGISTRO INFERIOR

11



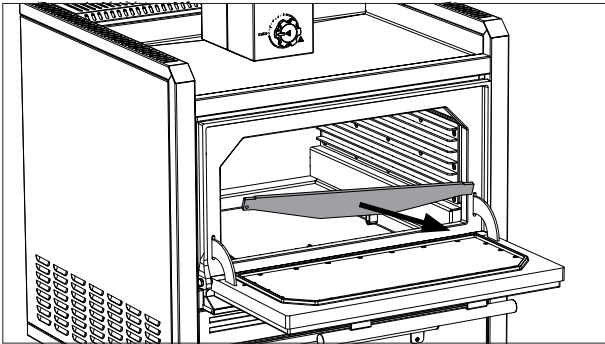
Remove the combustion shield.  
Extraer el escudo de combustión.

15



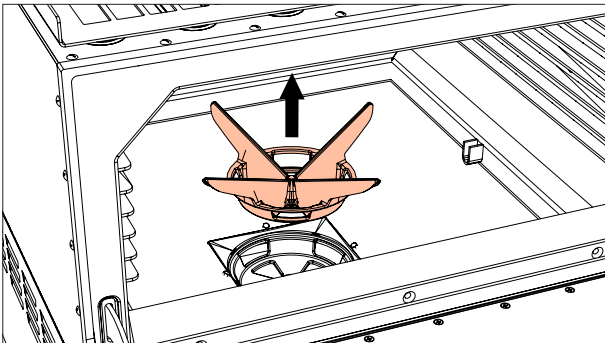
Put the new lower vent.  
Situat el nuevo registro inferior.

12



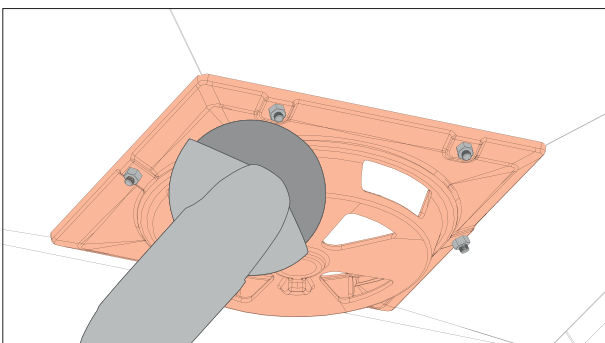
Take out the grates support.  
Retirar el soporte de rejillas.

13



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

14



Cut all the screws on the oven that hold the lower vent.  
Cortar todos los tornillos de anclaje del registro inferior.



# 9. JOSPER COOKWARE

## 9. MENAJE JOSPER



## 9.1 WARNINGS ADVERTENCIAS

---



The JOSPER cookware products can be restricted to some countries by specific local laws. JOSPER complies with the European regulation for this type of products, any other local regulation must be considered and assumed by the client.

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



Use only cooking tools and cookware made specifically for these uses and make sure that they were made with materials that are suitable to high temperatures. The use of inadequate tools can lead to sanitary 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 the use of cooking tools by the JOSPER brand because of their efficiency and safety.

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



It is forbidden to use cooking tools that contain polymers in their composition unless the maker explicitly specifies otherwise.

No está permitido el uso de utensilios de cocina con contenidos de polímeros en su composición a no ser que estén especificados explícitamente por el fabricante.

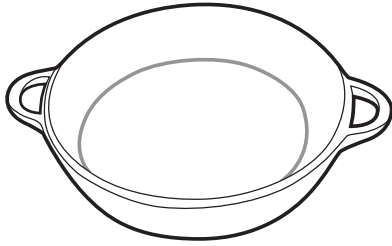


Do not put inside the oven Josper cookware when the oven is in the process of fire-up. You can use Josper cookware inside when the temperature has stabilized.

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

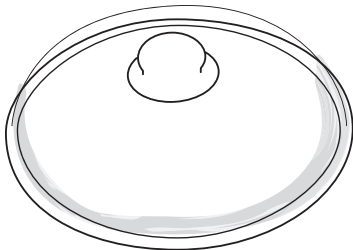
## 9.2 CASSEROLES AND LIDS CAZUELAS Y TAPAS

### CASSEROLES Cazuelas



4218	Josper casserole Ø 6 3/8 in (1 in height)	Cazuela Josper Ø 16 cm (3,5 cm altura)
4219	Josper casserole Ø 7 7/8 in (1 5/8 in height)	Cazuela Josper Ø 20 cm (4 cm altura)
4220	Josper casserole Ø 9 1/2 in (1 3/4 in height)	Cazuela Josper Ø 24 cm (4,5 cm altura)
4221	Josper casserole Ø 11 in (3 in height)	Cazuela Josper Ø 28 cm (7,5 cm altura)
MINICAZ10	Mini casserole Ø 4 in (1 3/4 in height)	Cazuela Josper Ø 10 cm (4,5 cm altura sin tapa)

### LID FOR CASSEROLES Tapas cazuelas

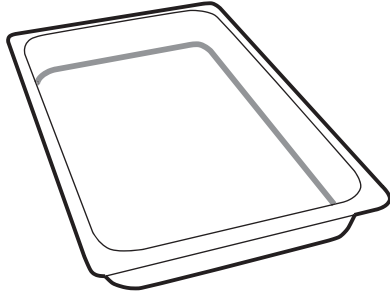


4225	Josper casserole lid Ø 6 3/8 in	Tapa cazuela Josper Ø 16 cm
4226	Josper casserole lid Ø 7 7/8 in	Tapa cazuela Josper Ø 20 cm
4227	Josper casserole lid Ø 9 1/2 in	Tapa cazuela Josper Ø 24 cm
4228	Josper casserole lid Ø 11 in	Tapa cazuela Josper Ø 28 cm
TAPCAZ10	Mini casserole lid Ø 4 in	Tapa mini cazuela Ø 10 cm

Measures in inches Medidas en cm

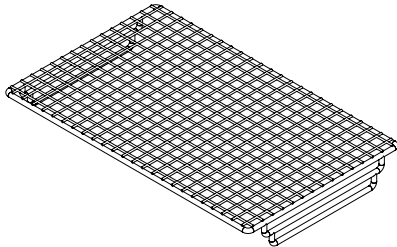
## 9.3 GASTRONORM PANS BANDEJAS GN

### PANS Bandejas



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

### GRILLS FOR ROBATA Rejillas para la robata

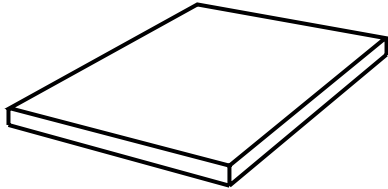


<b>4296</b>	Temperator grill for Robata 12 3/8 x 7 7/8 x 1 3/8 in	Rejilla atemperadora para Robata 31,5 x 20 x 3,5 cm
-------------	---	---

Measures in inches Medidas en cm

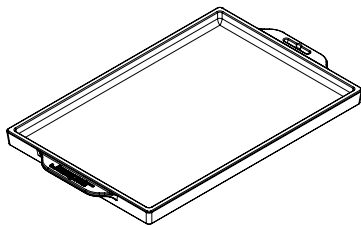
## 9.4 BASALT DISHES PLATOS DE BASALTO

### BASALT DISHES SLATE Pizarra plato basalto



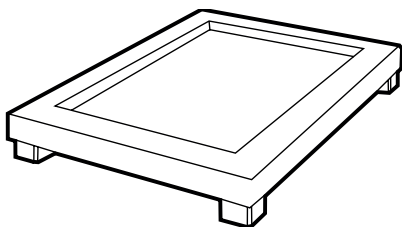
4248	Basalt Dish (Slate) 11 7/8 x 7 7/8 x 1/2 in	Plato Basalto de Sierra (Pizarra) 30 x 20 x 1 cm
4251	Basalt Dish (Slate) 7 7/8 x 7 7/8 x 1/2 in	Plato Basalto de Sierra (Pizarra) 20 x 20 x 1 cm
4260	Basalt Dish (Slate) 18 1/8 x 11 7/8 x 1/2 in	Plato Basalto de Sierra (Pizarra) 46 x 30 x 1 cm
4259	Basalt Dish (Slate) 18 1/8 x 5 7/8 x 1/2 in	Plato Basalto de Sierra (Pizarra) 46 x 15 x 1 cm

### JOSPER GN TRAYS Bandejas Jospes GN



4248	Basalt Dish (Slate) 11 7/8 x 7 7/8 x 1/2 in	Plato Basalto de Sierra (Pizarra) 30 x 20 x 1 cm
4251	Basalt Dish (Slate) 7 7/8 x 7 7/8 x 1/2 in	Plato Basalto de Sierra (Pizarra) 20 x 20 x 1 cm
4260	Basalt Dish (Slate) 18 1/8 x 11 7/8 x 1/2 in	Plato Basalto de Sierra (Pizarra) 46 x 30 x 1 cm
4259	Basalt Dish (Slate) 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

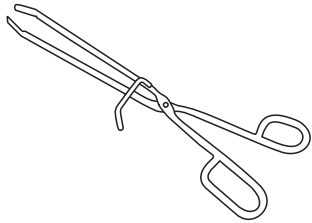


4249	Iroko wood support 14 5/8 x 10 5/8 in (for 11 7/8 x 7 7/8 in dish)	Soporte madera de Iroko 37 x 27 cm (Plato 30 x 20 cm)
4263	Iroko wood support 10 5/8 x 10 5/8 in (for 7 7/8 x 7 7/8 in dish)	Soporte madera de Iroko 27 x 27 cm (Plato 20 x 20 cm)
4264	Iroko wood support 20 7/8 x 14 5/8 in (for 18 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 9 7/8 x 6 in dish)	Soporte madera de Iroko 33 x 22 cm (Plato 25 x 15 cm)

Measures in inches Medidas en cm

## 9.5 TONGS AND BRUSHES PINZAS Y CEPILLOS

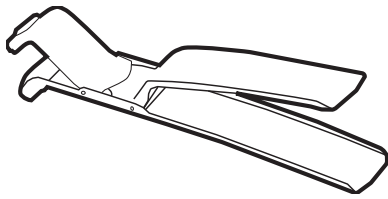
### TONGS Pinzas



0423

Stainless steel tongs  
13 3/4 in

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

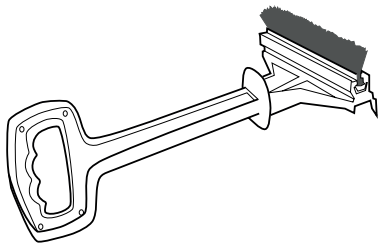


4231

Peg for trays

Pinzas con silicona  
(para bandejas Gn y  
cazuelas)

### BRUSHES Cepillos



8224

Special aluminium wire  
brush 20 1/2 in

Cepillo raspador  
combinado 52 cm

8224R

Spare part piece for  
special brush 20 1/2 in

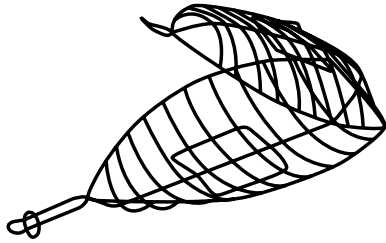
Recambio tira cepillo  
raspador combinado  
52 cm

Measures in inches Medidas en cm



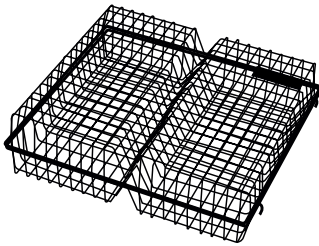
## 9.6 BASKETS AND SKEWERS CESTAS Y PINCHOS

### BASKETS Cestas



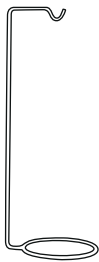
0403 Stainless steel Holder 13 3/4 x 7 7/8 in Parrilla besuguera 35 x20 cm

0405 Stainless steel Holder 17 3/4 x 11 7/8 in Parrilla rodaballo 45 x30 cm



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

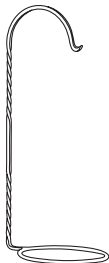
### SKEWERS Pinchos



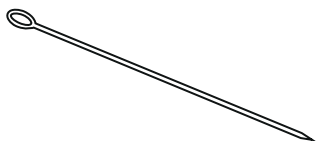
4027/2 Standard support 25 1/2 in Soporte estándar 64,5 cm



4028 Separate meat skewer, standard model 21 5/8 in Pincho suelto estándar 55 cm



4065/2 Special support 22 7/8 in Soporte especial 58 cm



4066 Separate meat skewer, special model 16 1/8 in Pincho suelto especial 41 cm

Measures in inches Medidas en cm

# 9.7 JOSPER COOKWARE by BITTOR ARGINZONIZ

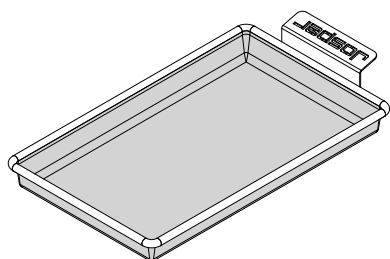
## MENAJE JOSPER por BITTOR ARGINZONIZ

### ETXEBARRI



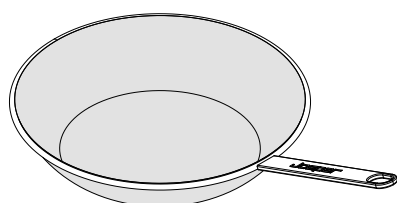
#### MICROPERFORATED METAL RACK

#### REJILLA DE METAL MICROPERFORADA



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

Rejilla metálica mini microperforada con agarre  
15 x 25 cm

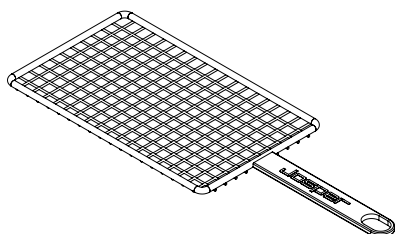


**240017** Metal mesh pan  
Ø 11 7/8 in

Sarten de rejilla metálica microperforada  
Ø 30 cm

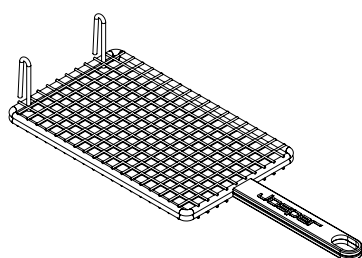
#### GRILL GRATES

#### REJILLAS PARA GRILL



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

Rejilla mini para grill  
15 x 25 cm



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

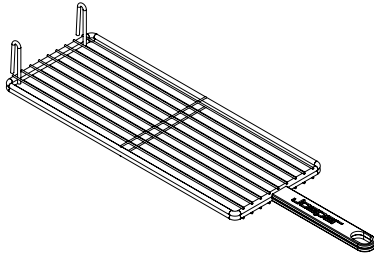
Rejilla mini para grill doble  
15 x 25 cm

Measures in inches Medidas en cm

# 9.7 JOSPER COOKWARE by BITTOR ARGINZONIZ

## MENAJE JOSPER por BITTOR ARGINZONIZ

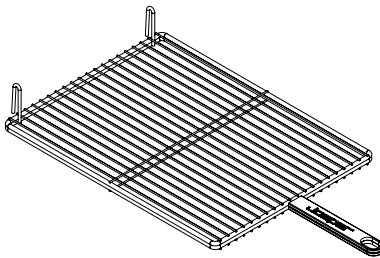
### ETXEBARRI



**240013**

Double rectangular grill grate  
6 x 15 3/4 in

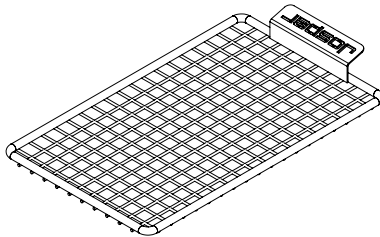
Rejilla rectangular para grill doble  
15 x 40 cm



**240012**

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

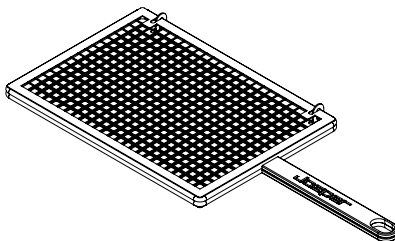
Rejilla cuadrada para grill doble  
30 x 40 cm



**240020**

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

Rejilla metálica mini microperforada con agarre  
15 x 25 cm



**240018**

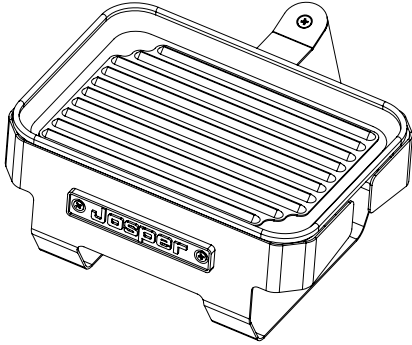
Cod's barbel grill  
7 7/8 x 11 7/8 in

Rejilla para cocochas  
20 x 30 cm

Measures in inches Medidas en cm

## 9.8 DESKTOP GRILL PARRILLA DE SOBREMESA

### JOSPER'S DESKTOP GRILL PARRILLA DE SOBREMESA JOSPER

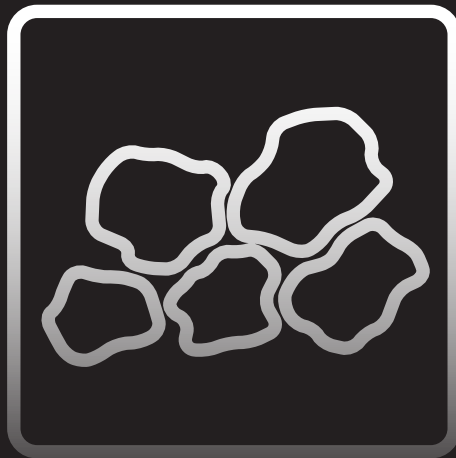


269002	Desktop mini grill support	Soporte mini parrilla de sobremesa
4068	Firebox	Fogoncillo
4300	Josper tray GN 1/4	Bandeja Josper GN 1/4

Measures in inches Medidas en cm

# 10. JOSPER CHARCOAL

10. CARBÓN JOSPER





## 10. CHARCOAL TYPES TIPOS DE CARBÓN

JOSPER charcoal is long-lasting and provides a high calorific value. Its higher performance not only reduces cooking times and the consumption of charcoal.

The box design is more comfortable and cleaner than other formats. The boxes have a tear line for quick opening and handles on the sides, which help to deposit charcoal.

El carbón vegetal JOSPER proporciona un alto poder calorífico y una larga duración. Su alto rendimiento reduce los tiempos de braseado y el consumo total de carbón.

El diseño del envase proporciona un manejo cómodo y más limpio que otros formatos. Las cajas disponen de una línea de rasgado para una apertura rápida, y asas en los laterales, que ayudan a depositar cómodamente el carbón.

### CE: MARABU WOOD CE: MADERA DE MARABÚ



**P4036**  
**SP36**

CHARACTERISITICS	CARACTERÍSTICAS
Very aromatic	Muy aromático
No spark	Sin chispa
Ashes: <5%	Cenizas: <5%
Tropical hard woods mix	Mezcla maderas tropicales

FORMATS	FORMATOS
CE charcoal box 24 lb	Caja de carbón CE 11Kg
CE charcoal bag 23 lb	Saco de carbón CE 10,5Kg

### CEs: MARABU WOOD CEs: MADERA DE MARABÚ



**4048**  
**4026**

CHARACTERISITICS	CARACTERÍSTICAS
Very aromatic	Muy aromático
No spark	Sin chispa
Ashes: <5%	Cenizas: <5%
Tropical hard woods mix	Mezcla maderas tropicales

FORMATS	FORMATOS
CE charcoal box 6,5 lb	Caja de carbón CE 3Kg
CE charcoal bag 5,5 lb	Saco de carbón CE 2,5Kg

### CAE: HOLM OAK WOOD CAE: MADERA DE ENCINA



**P4039**  
**SP39**

CHARACTERISITICS	CARACTERÍSTICAS
Special aroma	Aroma especial
A bit of spark	Muy poca chispa
Ashes: <6%	Cenizas: <6%
Holm Oak	Encina

FORMATS	FORMATOS
CAE charcoal box 22 lb	Caja de carbón CAE 10Kg
AE charcoal bag 21 lb	Saco de carbón CAE 9,5Kg

## 10. CHARCOAL TYPES

## TIPOS DE CARBÓN

### QBE: WHITE QUEBRACHO WOOD

### QBE: MADERA DE QUEBRACHO BLANCO



P4022

SP51

CHARACTERISITICS	CARACTERÍSTICAS
Very aromatic	Muy aromático
Very little spark	Muy poca chispa
Ashes: <2,8%	Cenizas: <2,8%
White Quebracho	Quebracho blanco

FORMATS	FORMATOS
QBE charcoal box 22 lb	Caja de carbón QBE 10Kg
QBE charcoal bag 21 lb	Saco de carbón QBE 9,5Kg

### MDV: VINE WOOD

### MDV: MADERA DE VID



4059

CHARACTERISITICS	CARACTERÍSTICAS
Highly aromatic	Sumamente aromático
Flame	Llama
Ashes: --	Cenizas: --
Firewood	Leña

FORMATS	FORMATOS
MDV firewood box 24 lb	Caja de leña MDV 11Kg

### SDV: VINE SHOOTS

### SDV: SARMIENTO DE VID



4070

CHARACTERISITICS	CARACTERÍSTICAS
Highly aromatic	Sumamente aromático
Flame	Llama
Ashes: --	Cenizas: --
Shoots	Rama

FORMATS	FORMATOS
SDV shootsI bag 11 lb	Saco de rama SDV 5Kg



## 10. CHARCOAL TYPES TIPOS DE CARBÓN

### EUCALYPTUS BINCHO-TAN

### BINCHOTAN DE EUCALIPTO



301003

CHARACTERISITICS	CARACTERÍSTICAS
Aromatic	Aromático
Very little spark	Muy poca chispa
Ashes: <6%	Cenizas: <6%
Bincho-tan Eucalyptus	Binchotan de Eucaliptus

FORMATS	FORMATOS
Eucalyptus charcoal box 22 lb	Caja de carbón Eucalipto 10 Kg

### LYCHEE BINCHO-TAN

### BINCHOTAN DE LICHI



301002

CHARACTERISITICS	CARACTERÍSTICAS
Highly aromatic	Sumamente aromático
A bit of spark	Muy poca chispa
Ashes: 3%	Cenizas: 3%
Lychee Bincho-tan	Binchotan de Lichi

FORMATS	FORMATOS
Lychee charcoal box 22 lb	Caja de carbón Lichi 10 Kg

### HEXAGONAL BRIQUETTE

### BRIQUETA HEXAGONAL



301001

CHARACTERISITICS	CARACTERÍSTICAS
Aromatic	Aromático
Little spark	Poca chispa
Ashes: <5%	Cenizas: <5%
Wood Mix	Mezcla de maderas

FORMATS	FORMATOS
Hexagonal Briquette box 22 lb	Caja de Briqueta Hexagonal 10 Kg

**BBQ: BARBACUE SPECIAL CHARCOAL**

**CARBÓN ESPECIAL BARBACOAS**



300001

CHARACTERISITICS	CARACTERÍSTICAS
Aromatic	Aromático
Little spark	Poca chispa
Ashes: <3%	Cenizas: <3%
Semi-hard wood Mix	Maderas semiduras

FORMATS	FORMATOS
BBQ Charcoal 8.8 lb	BBQ Especial barbacoa 4 kg

**LUMIX SOLID ALCOHOL TABLETS**

**LUMIX PASTILLAS DE ALCOHOL SÓLIDO**



4061

CHARACTERISITICS	CARACTERÍSTICAS
Odorless	Inoloro
No smoke	Sin humo
8 tablets/pot	8 pastillas/tubo
Duration: 10-12 min.	Duración: 10-12 min,

FORMATS	FORMATOS
Lumix solid alcohol tablets 0,4lb	Lumix pastillas alcohol sólido 0,2kg
* Available in packs of 24 pots	* Disponible en packs de 24 tubos

## 10. CHARCOAL TYPES TIPOS DE CARBÓN

Josper, following its commitment and responsibility to the environment, obtains its charcoal through sustainable management of natural resources, adding differential value to its work and promoting the maintenance of our forests. Consequently, Josper has obtained the FSC<sup>®</sup>, PEFC<sup>®</sup> and REACH certifications in compliance with best practice standards in the sector.

Josper, en su línea de responsabilidad y compromiso con el medio ambiente, obtiene su carbón a través una gestión sostenible de los recursos naturales, añadiendo un valor diferencial a su labor y fomentando el mantenimiento de nuestros bosques. Consiguientemente, Josper ha obtenido las certificaciones FSC<sup>®</sup>, PEFC<sup>®</sup> y REACH en cumplimiento con los estándares de mejores prácticas en el sector.





# 11.WARRANTY

## 11.GARANTÍA



## 11. WARRANTY GARANTÍA

**JOSPER guarantees a 1 year warranty from the purchase date of this product, against any defect in the materials and the components used in its fabrication. Our warranty includes repairs, replacement, or change of product and/or parts without any charge for the client, including manpower, as other transport charges from the fulfilment of this certificate.**



### **THIS WARRANTY WILL NOT BE VALID UNDER THE FOLLOWING CIRCUMSTANCES:**

1. When this warranty shows clear signs of manipulation of the original data in it.
2. When the use and care of the product has not been the one following the instructions on the user manual.
3. When the product has been used outside of its capacity, mistreated, beaten or exposed to any liquid or corrosive substance, as for any other fault attributable to the client.
4. When the product has been disarmed, modified or repaired by personnel that has not been authorized by Josper.
5. When the fault is originated by the normal weathering of the parts due to its use.
6. When the damage is caused by the use of liquids, chemicals or products that should not be poured inside the oven.

No other warranty, verbal or written, different that the one expressed here will be recognised by Josper.

### **IF YOU HAVE ANY PROBLEM MAKE SURE YOU HAVE:**

- The model and serial number of the product.
- Proof of purchase.
- Clear and concrete details of the problem.

### **NOTE:**

If the problem to be repaired is caused by an incorrect use or installation a charge will be applied, even if the product is in the warranty period.

Under no circumstance will parts that are not authorized by Josper be used as replacements,

## 11. WARRANTY GARANTÍA

JOSPER garantiza por 1 año a partir de la fecha de compra de este producto, cualquier defecto en los materiales y componentes empleados para su fabricación. Nuestra garantía incluye la reparación, reposición, o cambio del producto y/o componentes sin cargo alguno para el cliente, incluyendo mano de obra, así como los gastos de transporte derivados del cumplimiento de este certificado.



### ESTA GARANTÍA NO SERÁ VÁLIDA BAJO LAS SIGUIENTES CONDICIONES:

1. Cuando esta garantía muestre claros signos de haber sido alterada en los datos originales consignados en ella.
2. Cuando el uso y cuidado del producto no haya sido de acuerdo con las instrucciones contenidas en el manual de uso.
3. Cuando el producto haya sido usado fuera de su capacidad, maltratado, golpeado, expuesto a algún líquido o sustancia corrosiva, así como por cualquiera otra falla atribuible al cliente.
4. Cuando el producto haya sido desarmado, modificado o reparado por personas no autorizadas por JOSPER.
5. Cuando el fallo sea originado por el desgaste normal de las piezas debido al uso.
6. Cuando el daño causado sea culpa de haber utilizado líquidos, químicos o productos que no deberían ser vertidos dentro del horno.

Ninguna otra garantía verbal o escrita diferente a la aquí expresada será reconocida por JOSPER.

### SI TIENE UN PROBLEMA ASEGÚRESE DE TENER:

- El número de serie y el modelo del producto.
- Prueba de compra de Jospers.
- Detalles concretos y claros del problema.

### NOTA:

Si el problema a reparar es causado por un uso o instalación incorrectos se producirá un cargo, aunque el producto esté dentro del periodo de garantía.

Bajo ninguna circunstancia deben usarse piezas que no sean de Jospers o autorizadas por Jospers.





# 12. CONTACT DETAILS

## 12. DATOS DE CONTACTO





# Josper®

CHARCOAL EQUIPMENT

[www.jospergrill.com](http://www.jospergrill.com)



facebook



twitter



pinterest



google+

Gutenberg 11 • 08397 Pineda de Mar - Barcelona - SPAIN

Tel +34 93 767 15 16 Fax +34 93 767 11 91

e-mail: [josper@josper.es](mailto:josper@josper.es)

MADE IN SPAIN

---

[www.jospergrill.com](http://www.jospergrill.com)

MN-0222-HJA-PLUS-05

---