

HORNO-BRASA

MARCA: JOSPER®
MODELOS: 25, 38, 45 y 50

FABRICANTE

JOSPER S.A.
C/ MONTPALAU, 1 y 3
08397 PINEDA DE MAR
BARCELONA

ÍNDICE

Pág.

1 · PRESENTACIÓN	3
2 · MODELOS	4 - 5
3 · COMPONENTES HORNO	6
4 · INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN	7
5 · INSTRUCCIONES DE USO	8 - 13
6 · MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA	14-15

Josper®

HORNOS-BRASA

La brasa de ayer con la rapidez de hoy®

ECONOMÍA Y CALIDAD

El horno brasa JOSPER es una barbacoa fabricada artesanalmente, usando materiales de la más alta calidad, y destinada hacia un gremio muy exigente y profesional, como es el de la Hostelería (hoteles, restaurantes, bares, etc....).

El horno JOSPER es una **BARBACOA CERRADA** controlada por un sistema de "tiros regulables": Uno de entrada de aire (parte inferior del horno) y el otro en la parte superior (salida de humos y gases de la combustión). En la parte frontal del horno tenemos una puerta abatible por la que se accede al interior del mismo. En el interior del horno se encuentra el carbón encendido, encima del cual se colocan las parrillas con los alimentos a brasear.

Gracias a este sistema de funcionamiento del horno le permitirá :

Obtener mucho más control sobre el calor.

Ahorrar en carbón (en 1½ año amortizará el horno).

Mucha más rapidez que una barbacoa tradicional.

Doble función de horno y parrilla.

Reducir en gran medida las llamas (previniendo que se ahúmen o resequen los alimentos).

Hay que tener muy en cuenta que la **AUTÉNTICA BRASA** sólo se consigue con carbón de las mejores leñas (**CARBONES JOSPER**).

Cocinando con un horno **JOSPER**, puede estar seguro de conseguir unos **RESULTADOS ASOMBROSOS**. Podrá brasear cualquier alimento, desde chuletas hasta filetes de pescados, mariscos, asados suculentos. Verá que es fácil hacer parrilladas de verduras (quedan jugosas y espectaculares) pizzas al auténtico sabor de leña y postres caseros.

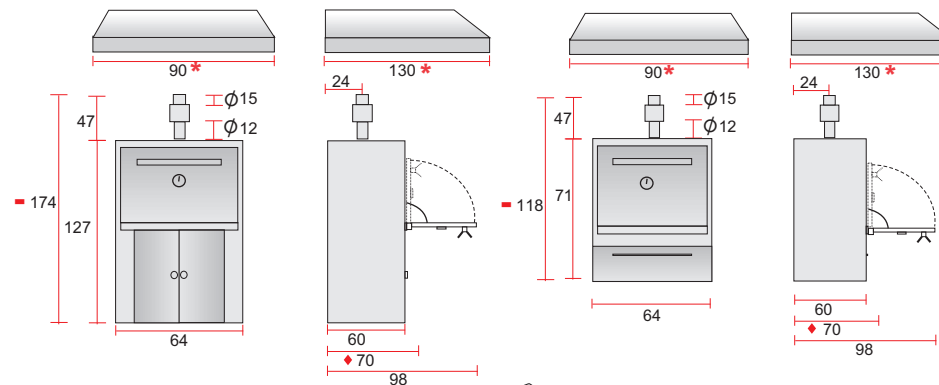
JOSPER S.A., a través de su red de distribuidores y personal cualificado, ofrece una atención personalizada, garantizando el servicio post-venta. Nuestro deseo de ofrecerles un producto de alta calidad y larga duración nos conduce a una constante mejora de nuestros hornos-brasa.

Más de 7500 clientes y 35 años en el mercado es nuestra mejor GARANTÍA

2 Modelos

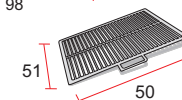
HJ-25

(recomendable para ± 70 comensales)



HJ 25L Horno con mesa armario

HJ 25M Horno modelo sobre mostrador



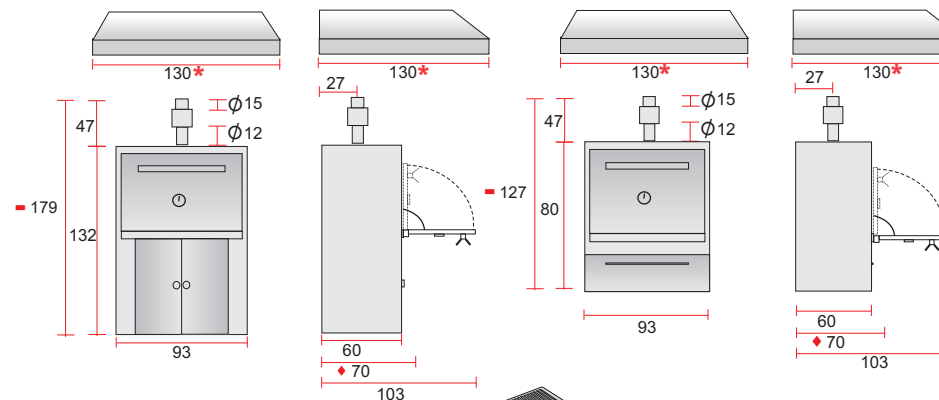
Medida parrilla cocción

- * Medida campana extractora JOSPER (medida mínima recomendada: 90 x 110)
- ◆ Medida con tirador puerta.
- Altura total horno con cortafuegos.

Altura de instalación modelo M a 50-60 CM. del suelo.

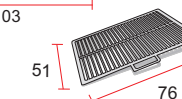
HJ-45

(recomendable para ± 100 comensales)



HJ 45L Horno con mesa armario

HJ 45M Horno modelo sobre mostrador



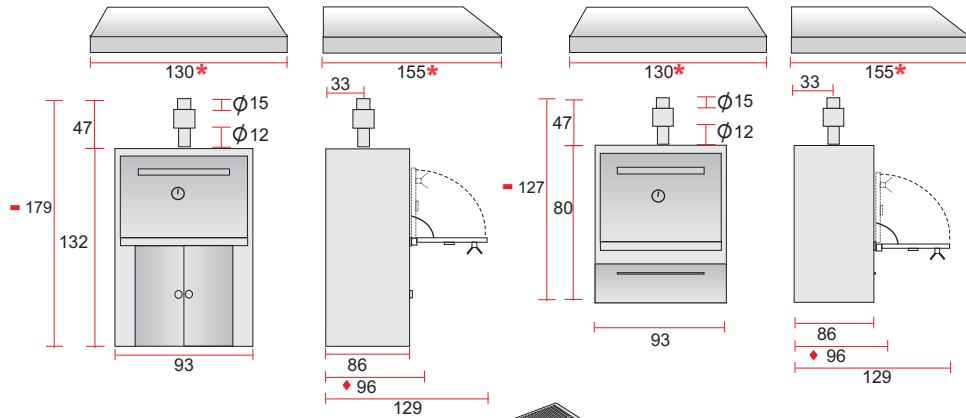
Medida parrilla cocción

- * Medida campana extractora JOSPER (medida mínima recomendada: 130 x 110)
- ◆ Medida con tirador puerta.
- Altura total horno con cortafuegos.

Altura de instalación modelo M a 50-60 CM. del suelo.

HJ-50

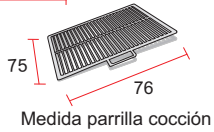
(recomendable para ± 150 comensales)



HJ 50L Horno con mesa armario

HJ 50M Horno modelo sobre mostrador

- * Medida campana extractora JOSPER (medida mínima recomendada: 130 x 130)
- ◆ Medida con tirador puerta.
- Altura total horno con cortafuegos.

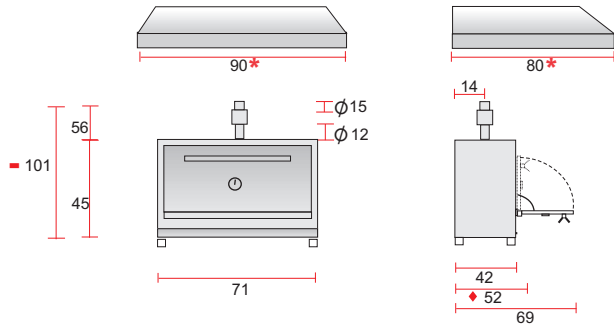


Medida parrilla cocción

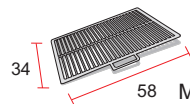
Altura de instalación modelo M a 50-60 CM. del suelo.

HJ-38

(recomendable para ± 30 comensales)



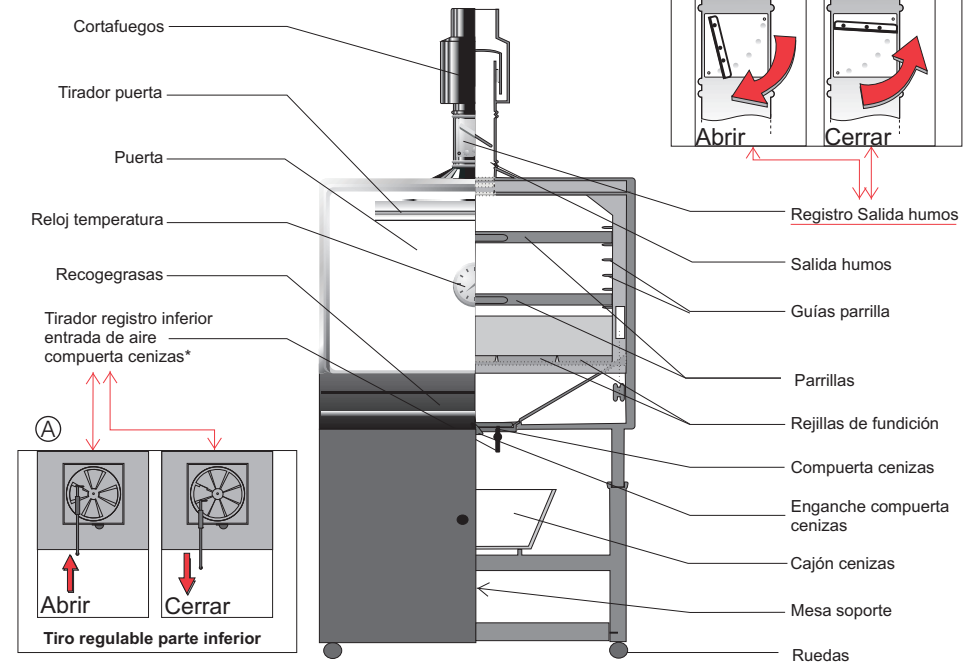
HJ 38 Horno modelo sobre mostrador con plancha incorporada



Medida parrilla cocción

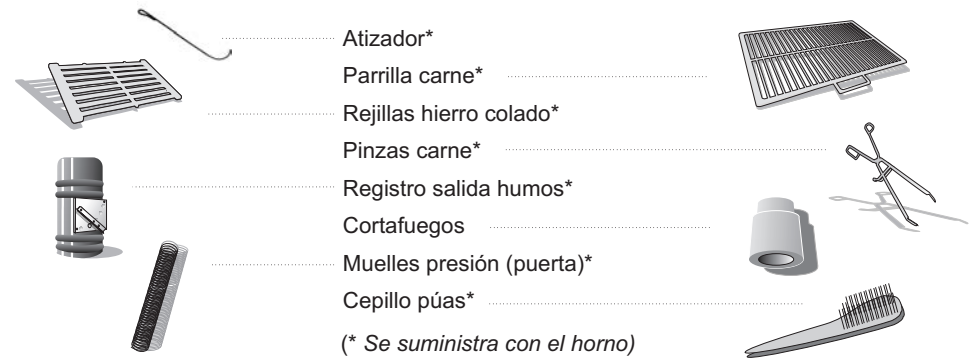
- * Medida mínima recomendada para campana extractora.
- ◆ Medida con tirador puerta.
- Altura total horno con cortafuegos.

3 Descripción del horno



* En el caso del modelo HJ-38 la entrada de aire se controla abriendo o cerrando el cajón de cenizas.

3.1 Recambios y accesorios



Para más información sobre estos u otros recambios diríjase a su distribuidor habitual, delegado de zona o a la Central Jospser .

4 Instrucciones para su instalación:

Dependiendo del modelo de horno JOSPER adquirido, éste se suministra con o sin mesa soporte.

Modelos con mesa soporte:

HJ-25 L, HJ-45 L, HJ-50 L

Los modelos sobre mostrador, :

HJ-25 M, HJ-45 M, HJ-50 M, HJ-38 deben instalarse sobre un soporte de material ignífugo

(por ej. Inox, mármol, obra, etc.)

La altura recomendable, de dicho soporte, debe ser de 50 a 60 cm. del suelo (excepto modelo HJ-38, que debe ser de 85 a 90 cm. del suelo)

Una vez instalado el horno sobre su soporte debe procederse a la instalación de la salida de humos, que podrá realizarse de dos formas distintas:

4.1 Horno instalado debajo de campana extractora principal cocina y salida independiente al exterior.

En este caso deberá instalarse un conducto vertical con salida al exterior del edificio y conectado a la salida de humos del horno, independiente a la chimenea de salida de humos de la campana existente.*

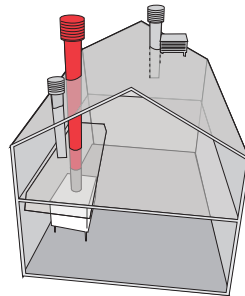
Este conducto deberá ser de 15 cm de diámetro ; recomendamos que sea de acero inoxidable aislado a fin de evitar la posible oxidación por condensaciones. El conducto deberá estar equipado con un sombrerete que evite la entrada de la lluvia y sobresaldrá 2m. por encima de la cubierta del edificio.

Debe tenerse en cuenta que la campana extractora sobresalga por delante del horno de modo que recoja el humo que sale al abrir la puerta del horno(ver gráficos página 4 y 5).

La legislación de cada municipio regula este tipo de instalaciones, con lo que deberá consultarse antes de proceder a la instalación del conducto.

Además debe consultarse la legislación particular del país donde se instale el horno ya que su normativa puede exigir otras medidas de seguridad complementarias a las aquí expuestas.

* En instalaciones donde todos los elementos de la cocina sean eléctricos, se puede instalar el horno colocándolo debajo de la campana, sin salida independiente, debiéndose instalar siempre con CORTAFUEGOS.



4.2 Horno instalado con campana extractora Jospers

Los modelos de horno JOSPER con campana incorporada sólo requieren la instalación de una salida independiente mediante un tubo de 25 a 30 cm. diámetro (galvanizado o inox).

El perfecto funcionamiento de la campana requiere de una limpieza semanal de sus componentes, especialmente de sus filtros (así como el cambio de manta filtrante interior).

Todos los modelos con campana JOSPER llevan incorporado el CORTAFUEGOS.

JOSPER no se hace responsable de los posibles daños ocasionados por un uso indebido del horno o las instalaciones que no se ajusten a lo indicado.

IMPORTANTE: En todas las opciones de instalación, es imprescindible mantener limpios los componentes de la campana y conductos (VER PÁG. 14-15, Mantenimiento y Limpieza).

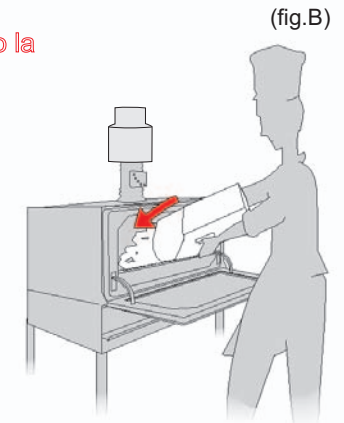
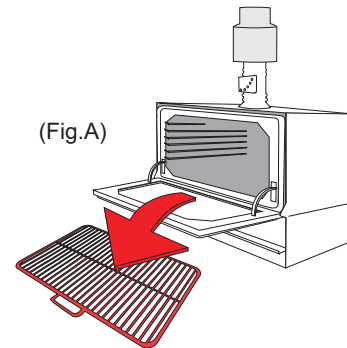
5 Instrucciones de uso:

Una vez instalado el horno JOSPER se procede a su puesta en marcha, siguiendo los pasos expuestos a continuación.

5.1 Carga del carbón:






Abrir la puerta frontal del horno y sacar la(s) parrilla(s) del interior.(fig.A)

Abrir una caja de carbón y cargar el horno sujetando la caja por las aberturas laterales.(fig.B)



La cantidad de carbón depende del modelo de horno tal como se indica en la tabla siguiente:

MEDIDAS EN CAJAS

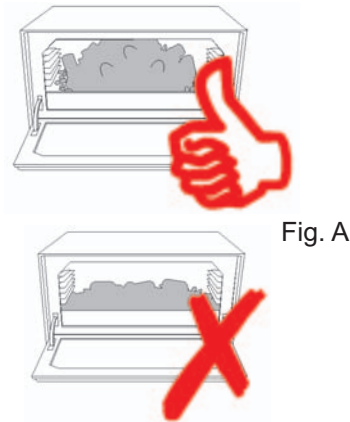
HJ-50 (± 150 comensales)	=	 + 	1 ¼ cajas (aprox. 20 kg)
HJ-45 (± 100 comensales)	=		1 caja (aprox. 16 kg)
HJ-25 (± 70 comensales)	=		Casi 1 caja (aprox. 14 kg)
HJ-38 (± 30 comensales)	=		1/3 caja (aprox. 6 kg)

IMPORTANTE: Para la manipulación de las parrillas es imprescindible utilizar guantes aislantes del calor para evitar quemaduras. Tener cuidado de no tocar el horno con las manos desprotegidas.

5.2 Encendido del carbón

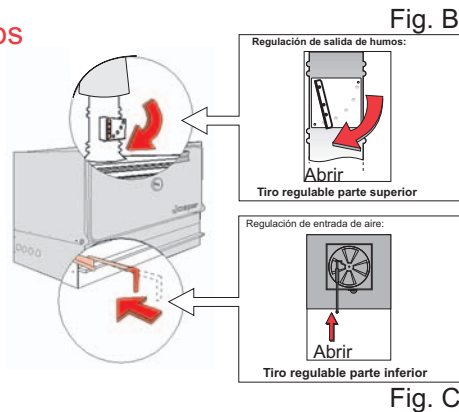
Antes de proceder al encendido:

-Juntar el carbón con el atizador, de modo que quede **amontonado en el centro del horno** y no plano. Así en el momento de encenderlo, nos aseguramos de un encendido rápido y una combustión homogénea. (fig. A)

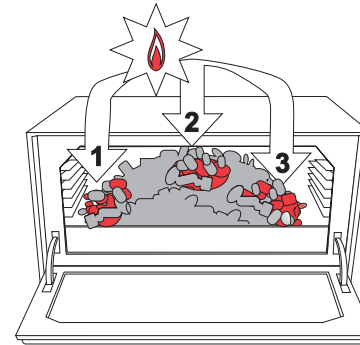
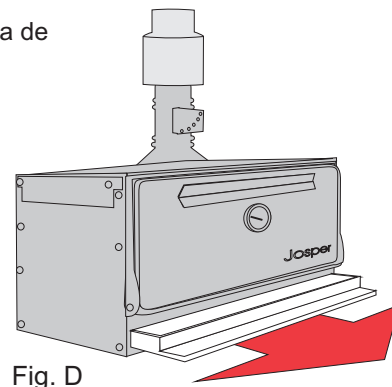


-ABRIR completamente los 2 tiros

El tiro superior (fig. B) y el inferior (fig. C).

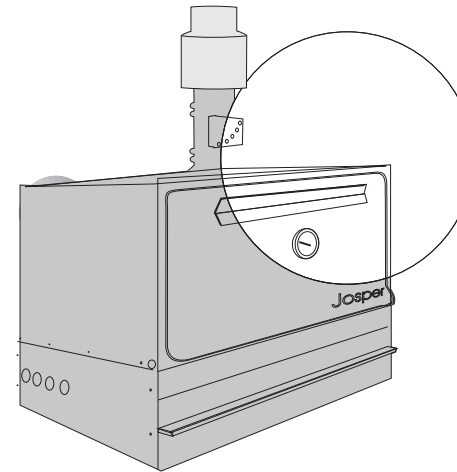


* En el caso del modelo **HJ-38** la entrada de aire se controla abriendo o cerrando el cajón de cenizas que se encuentra en la parte inferior del horno. Para abrir la entrada de aire estirar el cajón para que quede abierto 2 ó 3 cms (fig.D).



Utilizar pastillas de encender (recomendamos nuestras **PASTILLAS LUMIX**) para hacer **tres puntos de encendido** en el carbón amontonado: Uno en la parte más céntrica del montón y dos más en las partes laterales.

IMPORTANTE: NO DEBEN UTILIZARSE LÍQUIDOS INFLAMABLES COMO EL ALCOHOL, GASOLINA O SIMILARES PARA ENCENDER EL CARBÓN. ¡ES MUY PELIGROSO!!!!



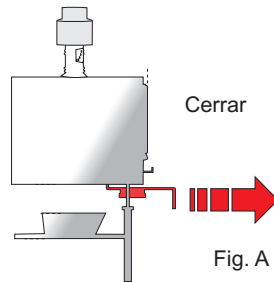
Una vez encendidas las pastillas cerrar la puerta y seguir los pasos de la página siguiente.

Al encender el horno por primera vez es muy importante que esté encendido durante al menos una hora, sin alimentos en su interior.

5.3 Preparación del horno para cocinar

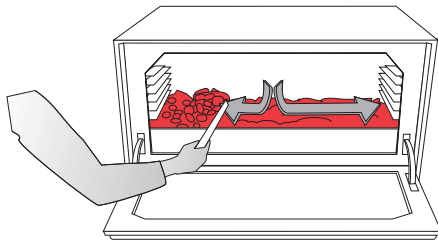
PASOS A DAR ANTES DE ABRIR LA PUERTA

- Esperar de 30 a 45 minutos (dependiendo del modelo del horno) a partir del encendido para que se encienda bien la brasa**.
- Pasado este tiempo **cerrar el tiro inferior**.(fig. A), manteniendo el tiro superior abierto (fig. B).
- Esperar de 5 a 10 minutos; a continuación se puede abrir la puerta y se comprueba que hayan desaparecido las llamas.

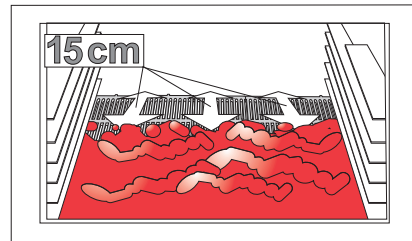


**** ES MUY IMPORTANTE QUE NOS ASEGUREMOS QUE EL CARBÓN ESTÉ BIEN QUEMADO - ES DECIR COLOR ROJIZO - Y NO QUEDE NINGÚN TROZO DE CARBÓN NEGRO**

Se aplana la montaña de carbón con el atizador esparciendolo de modo que quede distribuido uniformemente (fig. D).
Recomendamos dejar libre de brasa unos 15 cm. al fondo del horno (fig. E).



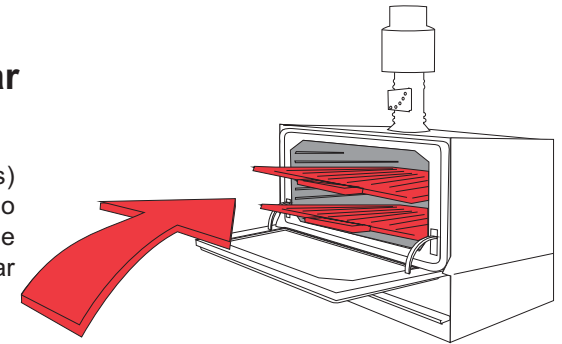
(Fig.D)



(Fig.E)

5.4 Listo para brasear

Ahora situaremos la(s) parrilla(s) dentro del horno deslizándola(s) a través de las guías* (Se puede utilizar dos parrillas a la vez).

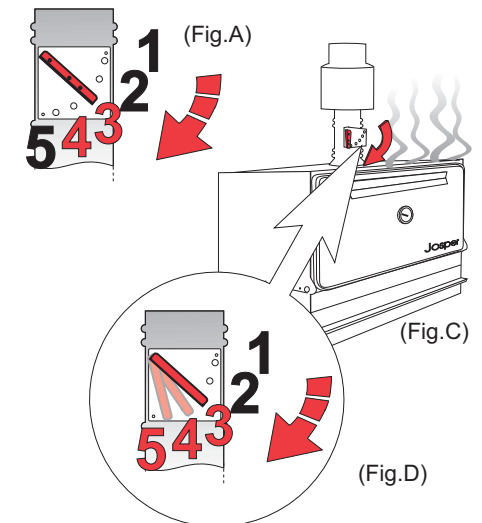


* La altura de la parrilla que elijamos dependerá del tipo de comida que cocinemos. La ubicación correcta es la siguiente:
En la parte superior del horno para gratinados, asados, pizzas y pan.
En la parte inferior del horno, más cerca de la brasa posible, para brasear carnes, verduras y pescados.

* Parte superior	gratinados asados pizzas pan			
* Parte inferior	carne verduras pescados			

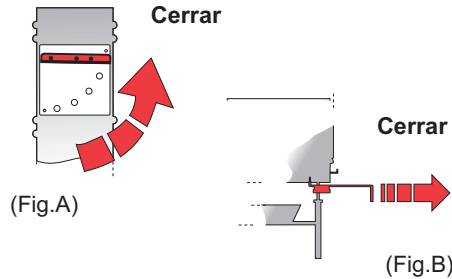
MIENTRAS SE UTILIZA EL HORNO, EL TIRO SUPERIOR DEBE ESTAR ABIERTO A 3 Ó 4 PUNTOS (FIG. A) Y EL TIRO INFERIOR DEBE PERMANECER CERRADO EN TODO MOMENTO (FIG. B DE PÁGINA 13)

Sin embargo, si se nota humo saliendo de la puerta del horno (por ejemplo, cuando se está cocinando mucha comida) (Fig. C) se debería abrir el tiro superior hasta el punto necesario en que los humos desaparezcan. (Fig.D)



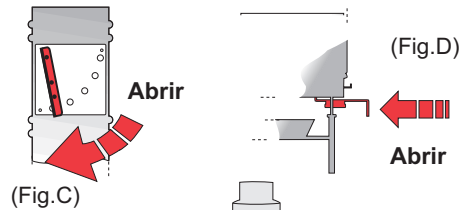
5.5 Después de cocinar

Al terminar el servicio se cierra el tiro superior del horno (fig. A) y se asegura que el tiro inferior se mantiene cerrado (fig. B)

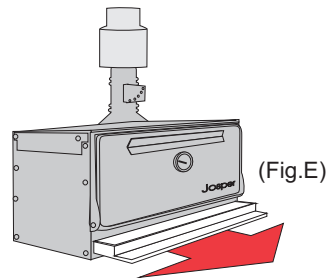


5.6 Reutilización del horno-brasa para el servicio siguiente

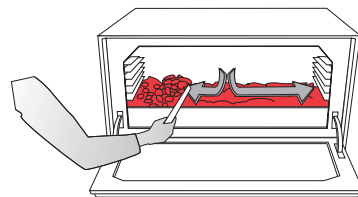
Abrir la puerta y extraer la parrilla. Mover el tiro inferior para que caigan las cenizas. Abrir el tiro superior (fig. C) y el inferior (fig. D). Remover las brasas existentes con el atizador para reavivarlas.



En el modelo HJ-38 la entrada de aire inferior se acciona abriendo el cajón de cenizas. (Fig. E)



A continuación añadir la cantidad de carbón necesario para que haya suficiente para cocinar. Esto dependerá de la cantidad de carbón que se haya gastado durante la cocción anterior.



Cerrar la puerta y continuar como pasos anteriores 5,3 hasta 5,4.

NOTA IMPORTANTE:
ANTES DE BRASEAR DE NUEVO NOS ASEGURAREMOS QUE EL CARBÓN QUE HEMOS AÑADIDO ESTÉ BIEN ROJIZO.

6 Mantenimiento y limpieza

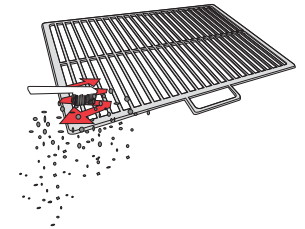
Las operaciones de limpieza y mantenimiento deben realizarse cuando todas las zonas del horno estén frías, para evitar posibles quemaduras.

No utilice productos químicos para la limpieza del horno. Nunca verter agua dentro del horno para apagar el carbón.

IMPORTANTE: LAS CENIZAS NO DEBEN VERTERSE EN CUBOS DE MATERIAL INFLAMABLE o termo deformables (plástico, goma, madera o similares).

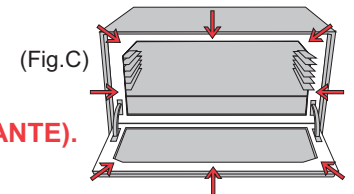
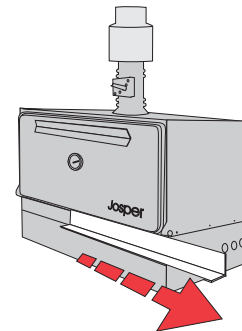
6.1 Parrillas

Antes de colocar la parrilla para cocinar se debe limpiar utilizando un cepillo de púas de alambre, para eliminar la grasa acumulada durante el uso anterior.



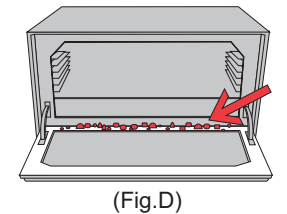
6.2 Recogegrasas

El recogegrasas (extraíble para facilitar la limpieza) debe de mantenerse limpio.



6.3 MARCO PUERTA (MUY IMPORTANTE).

Mantener **limpios** tanto el **MARCO FIJO** como el **MARCO MOVIBLE de la puerta del horno** para obtener un buen **ajuste de la puerta**. (Fig. C). Se prestará atención especial a la parte del **MARCO MOVIBLE** (véase dibujo) **más cerca del interior** del horno donde es muy fácil que caiga grasa durante la cocción. (Fig. D).



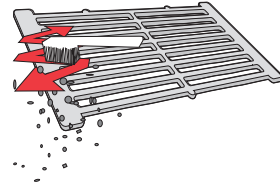
Es muy importante dado que cuanto mejor cierre la puerta, menos escapes de humo habrá a través de ella, y por lo tanto menor consumo de carbón.

Recomendamos para la limpieza una espátula (o formón de carpintero)

Mantenimiento diario

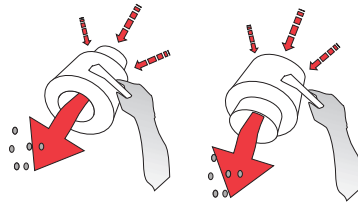
6.4 **Rejillas**

Cada quince días o menos, recomendamos sacar todas las rejillas de fundición y limpiarlas con un cepillo de alambre. Esto es importante para que se mantenga la holgura entre las barras de las rejillas, permitiendo así una buena circulación de aire en el interior del horno.



6.5 **Cortafuegos**

Se debe limpiar el cortafuegos cada quincena. Se vacían los depósitos de ambos extremos a golpes, sacudiendo con una espátula de madera.



NUNCA UTILIZAR AGUA PARA LA LIMPIEZA INTERIOR DEL CORTAFUEGOS

Esto evitará que el hollín se compacte y obstruya el paso del humo.

6.6 **Cono interior del horno**

Abriendo el gancho situado en el registro inferior y bajando este mismo se puede evacuar la ceniza existente en el cono del horno.

En el modelo M evacuaremos la ceniza accediendo desde el interior del horno, retirando las rejillas de fundición para sacar las cenizas con la ayuda de un recogedor metálico.

6.7 **Campana extractora (Josper o campana principal cocina) y conductos en general.**

NOTA IMPORTANTE:

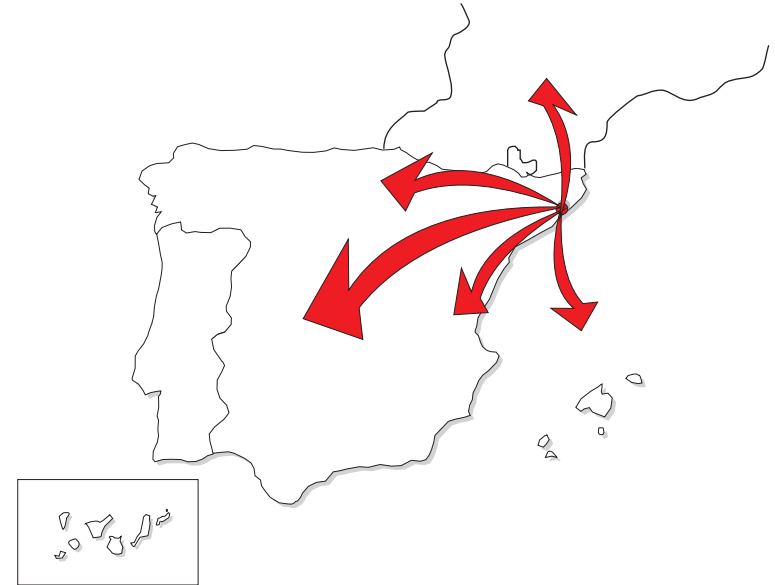
Para evitar cualquier posibilidad de incendio, se recomienda mantener estrictamente limpios **los filtros y el plénum interior de la campana**, así como el mantenimiento **del tubo** con el fin de evitar la acumulación de residuos (grasas y hollín) que podrían propagar la combustión en caso de incendio.

RECUERDE:

Donde no hay combustible, no hay combustión.

JOSPER no se hace responsable en ningún caso de los daños ocasionados por un uso indebido del horno o las instalaciones que no se ajusten a lo indicado.

DISTRIBUCIÓN EN TODA LA PENÍNSULA, ISLAS BALEARES Y CANARIAS, FRANCIA, PORTUGAL, RESTO UE Y PAÍSES NO COMUNITARIOS.



CENTRAL

OFICINAS, EXPOSICIÓN Y TALLERES:

c/ Montpalau, 1-3

08397- PINEDA DE MAR (Barcelona).

Tlf. +34 93 767 15 16 Fax +34 93 767 11 91

Correspondencia: Apartado Correos, 61

08397- PINEDA DE MAR (Barcelona)

www.josper.es

e-mail: josper@josper.es

Para información de dirección y teléfono del distribuidor de su zona, puede llamar a nuestra **CENTRAL**