

## ENCENDIDO DEL HORNO JOSPER Y SU POSTERIOR USO

Para un correcto encendido del horno y una óptima preparación de éste para el servicio, seguir los siguientes pasos, que se detallan en sus respectivos apartados.

**Carga del carbón**  
**Encendido del horno**  
**Servicio**  
**Cierre de cocina**

### CARGA DEL CARBÓN

En primer lugar, se deben retirar las parrillas.

Para un óptimo rendimiento y aroma, usar carbón JOSPER, que proviene de maderas duras (quebracho blanco o colorado) y en trozos grandes o, en su defecto, un carbón que provenga de maderas similares. Disponer el carbón en forma tronco-piramidal en el centro del horno (ver diagrama de la derecha), dejando una franja trasera libre de unos 15 cms. Usar el atizador para apilar el carbón en esta disposición.

Referencia de Kg. de carbón por modelo y servicio + mise en place (6 a 7 horas):

MODELOS HORNOS	Capacidad (Kg)
HJX25	8
HJX45	10
HJX50	14
HJX38	5



### ENCENDIDO DEL HORNO

En este punto es muy importante verificar la posición de los dos tiros (superior e inferior). Para el encendido, AMBOS TIROS deben estar ABIERTOS. Este es el primer ajuste a realizar.

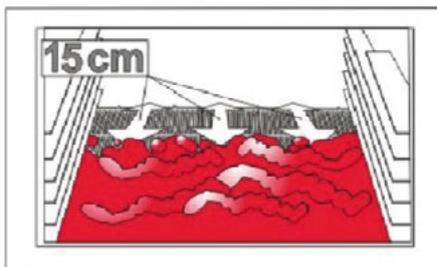
En el diagrama inferior izquierdo puede comprobar la posición en la que se deben encontrar los tiros y las acciones a realizar con las palancas o accesorios dispuestos a tal fin. Recordar que hay que quitar las parrillas a la hora de encender el carbón.



Usar tres puntos de encendido del carbón, como muestra el diagrama superior derecho: uno en el centro y uno a cada lado de la disposición del carbón. Para los puntos de encendido, utilizar pastillas LUMIX o, en su defecto, alguna otra pastilla de alcohol sólido. ¡No usar nunca líquidos inflamables!! ¡Son muy peligrosos!!

Cerrar la puerta y dejar que el carbón vaya estabilizándose. Al cabo de 30-40 minutos, el carbón debería estar ya estabilizado, incandescente y sin llamas. En este momento se debe:

- Extender el carbón a lo ancho, utilizando el atizador



- CERRAR el TIRO INFERIOR (como muestra el diagrama inferior izquierdo)

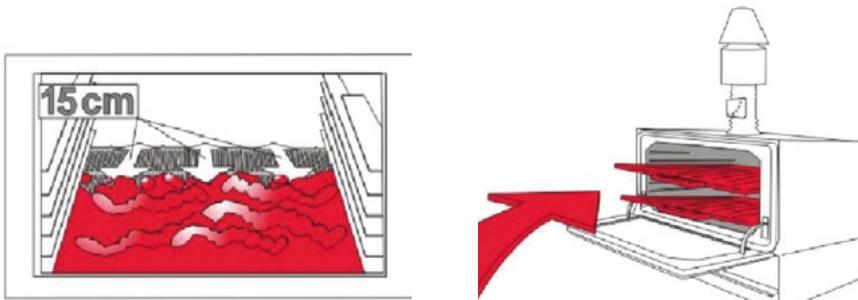


- Al cabo de 10 minutos, AJUSTAR el TIRO SUPERIOR al número 3, siguiendo lo marcado en el diagrama superior derecho; estos dos últimos pasos es el segundo ajuste para dejar el horno listo para cocinar.

## SERVICIO

Como se explica en el punto anterior, en este momento el horno está preparado para cocinar.

Hay que tener en cuenta que es muy importante trabajar con dos parrillas. Por un lado, tenemos el doble de superficie de cocción y, por otro lado, tendremos más control sobre la temperatura usando dos alturas diferentes.



Se puede jugar con el tiro superior, cerrándolo en momentos, para evitar salida de humos y conferir puntualmente un sabor ahumado al alimento que se requiera. No obstante, el ajuste perfecto para una labor normal es mantener el tiro superior en el número 3.

## CIERRE DE COCINA

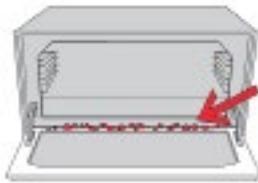
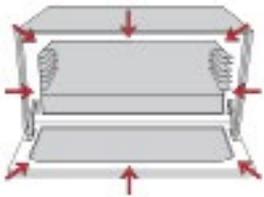
Cuando lleguemos al final de nuestro servicio de comidas, simplemente cerraremos completamente el tiro superior (el inferior ya estaba cerrado durante el servicio). Ya está todo listo para dejar la cocina. Este es el tercer ajuste a lo largo del día, cuando están cerrados ambos tiros.

En este momento, como no hay flujo de aire, el carbón queda "dormiendo" hasta que reanudemos el servicio de nuevo, cargando más carbón y abriendo los tiros. Si queda carbón "dormido", con el nuevo flujo de aire se reactivará. Si no quedara carbón, habría que empezar de nuevo por el punto 1 de este manual.

Para resumir, aquí se puede ver una tabla con los 3 ajustes que encontraremos:

AJUSTE DURANTE	POSICIÓN DEL TIRO SUPERIOR	POSICIÓN DEL TIRO INFERIOR	COMENTARIOS
Encendido	Abierto	Abierto	Sólo los primeros 30-40 min.
Cocción	Número 3	Cerrado	Durante todo el servicio
Cierre cocina	Cerrado	Cerrado	Cuando no se usa el horno

## LIMPIEZA DIARIA Y PERIÓDICA



**Limpieza:** Por la mañana siempre, ¡cuando el horno no está caliente!  
Muy importante mantener limpio el marco de la puerta, el panel interno de la puerta y el marco del horno. El objetivo es poder cerrar la puerta de forma correcta cada día.

**Las parrillas** deben ser cepilladas de vez en cuando mientras se cocina.

**Cenizas:** Limpiar y recoger las cenizas en el cajón cada 3 o 4 días.  
Extraer las parrillas y las rejillas del carbón y hacer que las cenizas caigan a través del tiro inferior.

Finalmente, limpiar **la bandeja recoge-grasas y el sobrero inox** en el lavavajillas.

**IMPORTANTE:** Por favor, leer cuidadosamente nuestro manual de instrucciones.

El usuario final será siempre responsable del adecuado mantenimiento de todo lo relacionado con el sistema de ventilación y de limpiar adecuada y regularmente la campana, filtro y otros mecanismos donde se pudiera depositar grasa.

**Nunca usar agua para limpiar el Cortafuegos.**  
Sólo extraerlo del horno y sacudirlo para que caiga el hollín y el polvo de su interior.

