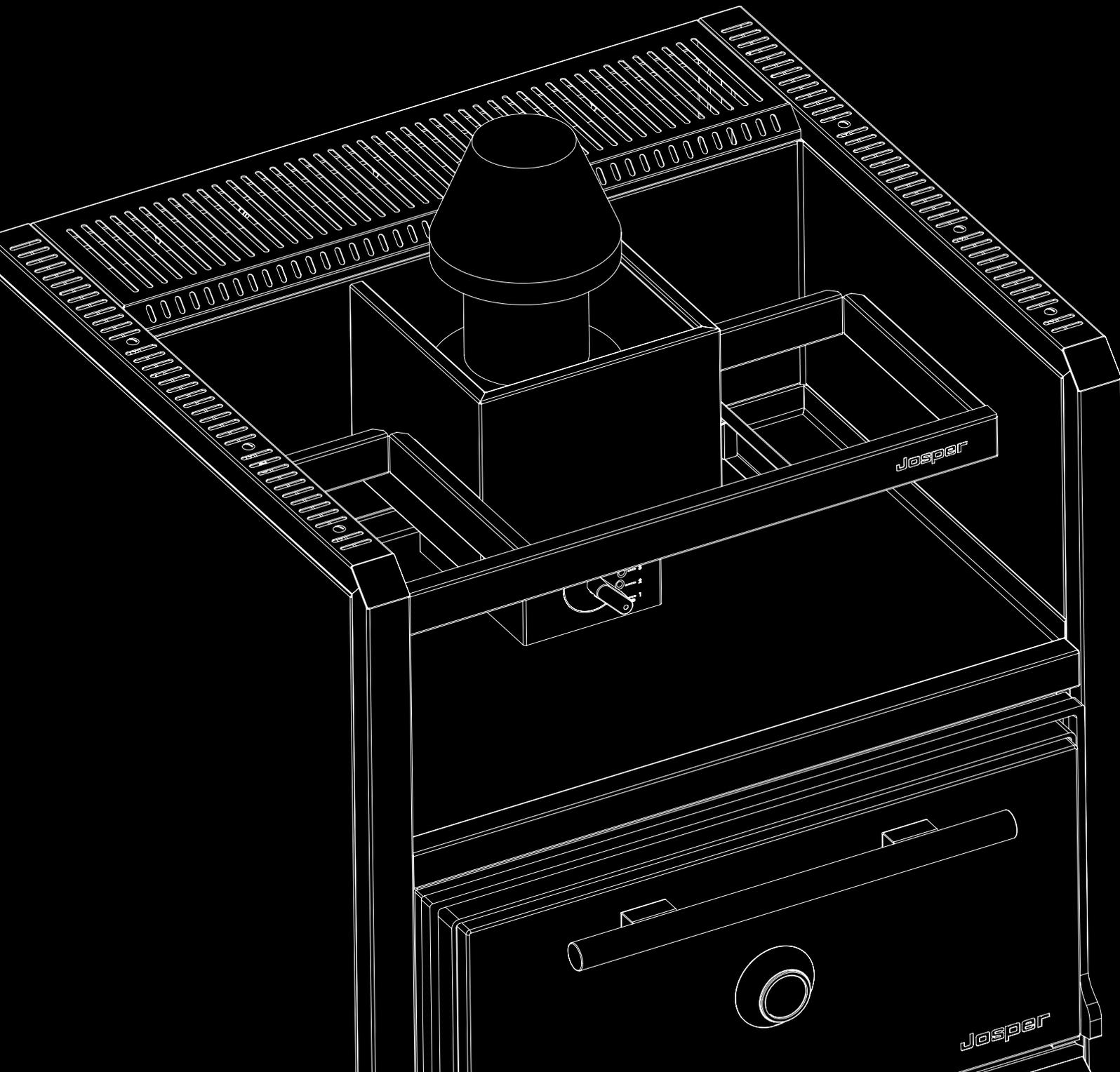


# JOSPER®

HANDBUCH GRILLÖFEN HJA  
GUIDE FOURS À BRAISE HJA



---

**EINER DER HAUPTGRÜNDE FÜR BRÄNDE AN ÖFEN IST DIE NICHT-EINHALTUNG DER ERFORDERLICHEN ABSTÄNDE BEI BRENNBAREN MATERIALIEN. DIESER OFEN MUSS UNTER ALLEN UMSTÄNDEN UNTER EINHALTUNG DIESER ANWEISUNGEN INSTALLIERT WERDEN.**

**L'UNE DES PRINCIPALES CAUSES DES INCENDIES IMPLIQUANT DES FOURS EST LE NON-RESPECT DES DISTANCES DE SÉCURITÉ VIS-À-VIS DES MATÉRIAUX COMBUSTIBLES. CE FOUR DOIT IMPÉRATIVEMENT ÊTRE INSTALLÉ CONFORMÉMENT AUX PRÉSENTES INSTRUCTIONS.**

Das Benutzerhandbuch unterstützt Sie dabei, das Produkt besser und in sicherer Weise zu nutzen.

- Lesen Sie die Anweisungen vor der Installation und Nutzung des Produkts.
- Bewahren Sie diese Anweisungen auf.
- Halten Sie dieses Handbuch griffbereit, um zu jeder Zeit darauf zurückgreifen zu können.
- Die Abbildungen, technischen Zeichnungen und allgemeinen Informationen in diesem Handbuch können vom Hersteller seit seiner Veröffentlichung verändert worden sein.

Sollte dieser Ofen nicht korrekt installiert sein, kann dies zu Bränden führen. Um die Brandgefahr zu reduzieren, befolgen Sie bitte die Installations- und Bedienungsanleitung.

Lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, bevor Sie den Ofen installieren. Eine Nichtbefolgung der Anweisungen kann zu Sach- und Personenschäden bis hin zu tödlichen Unfällen führen.

Le présent guide de l'utilisateur vous permettra de faire un meilleur usage du produit, en toute sécurité.

- Veuillez lire attentivement toutes les instructions avant d'installer et d'utiliser le produit.
- Veuillez conserver ces instructions.
- Rangez ce guide à portée de main afin de pouvoir le consulter ultérieurement.
- Les images, les dessins techniques et les informations générales contenus dans le présent guide peuvent avoir fait l'objet de modifications par le fabricant depuis sa publication.

Une mauvaise installation de ce four peut provoquer un incendie. Pour réduire le risque d'incendie, veuillez suivre les instructions d'installation et d'utilisation.

Veillez lire le présent guide avant d'installer le four. Le non-respect des instructions pourrait endommager du mobilier, provoquer des blessures ou entraîner la mort.



Gutenberg 11 • 08397 Pineda de Mar  
Barcelona - SPAIN

**Erstellt durch:** JOSPER S.A.U  
Version 07  
27/07/2020

**Publié par :** JOSPER S.A.U  
Version 07  
27.07.2020





Wir bei JOSPER sind stolz darauf, ein Familienunternehmen mit internationaler Ausrichtung zu sein. Wir bekennen uns zu unseren Ursprüngen, unserem Werdegang und der Arbeit der Menschen, die seit mehr als 45 Jahren eine Marke aufgebaut haben, die weit über die von uns vermarkteten Produkte hinausgeht. Wir sind eine Familie und heißen Sie darin herzlich willkommen.

Sie werden sehr schnell feststellen, dass das Arbeiten mit einem JOSPER anders, das Grillen mit Holzkohle einmalig ist und dass die Köche sehr emotionale Beziehungen zu den Produkten und der Marke JOSPER aufbauen.

In einer Zeit der virtuellen Beziehungen und technologischen Produkte bedeutet das Kulinarische eine Rückkehr zum Authentischen. Wir bei JOSPER sind Fachleute für die Essenszubereitung auf dem Grill, da wir an die schmackhafte Küche und die Authentizität der Abläufe glauben. Aus diesem Grund entwickeln wir jeden Tag neue Werkzeuge, damit die Liebhaber der wahren Küche ihre ganze Kreativität bei der Essenszubereitung auf dem Grill umsetzen können.

Wir verbinden in unseren Fertigungsverfahren das Handwerkliche mit dem Technologischen, um Spitzenleistungen und hervorragende Qualität zu erreichen, die die Langlebigkeit unserer Produkte und ein besonderes Nutzungserlebnis garantieren.

Wir bei JOSPER sind entschlossen, unsere gesamte Erfahrung zu nutzen, um neue Herausforderungen anzugehen, die uns motivieren und uns den Weg in die Zukunft weisen. Wir haben unseren F+E+I-Bereich durch neue und stimulierende Partnerschaften mit Forschungszentren gestärkt, um über das Etablierte hinauszukommen und neue Produkte zu entwickeln, die uns alle begeistern.

Wir arbeiten auch daran, dass unser soziales Engagement unsere Tätigkeit in allen Bereichen inspiriert. Wir sind der Auffassung, dass die Ökoeffizienz ein Prozess kontinuierlicher Verbesserung und Weiterentwicklung ist, die uns dazu verpflichtet, immer verantwortungsvollere Produkte zu entwickeln und herzustellen.

Wir arbeiten mit den besten Küchenchefs der Welt zusammen, um gemeinsam zu lernen und zu wachsen. Wir arbeiten gemeinsam mit Ihnen daran, dass das Erlebnis der Zusammenarbeit mit JOSPER immer positiv in Ihrer Erinnerung bleibt.

Wir sind sicher, dass Sie Ihren JOSPER genießen werden. Danke für Ihr Vertrauen in uns.

Pere Juli

Präsident und Mitbegründer von JOSPER S.A.U  
Président cofondateur de JOSPER S.A.U

JOSPER est une entreprise familiale tournée vers l'international. Nous sommes fiers de nos origines, de notre trajectoire et du travail humain réalisé depuis plus de 45 ans. Nous avons réussi à construire une marque qui ne se limite pas aux produits que nous commercialisons. Nous vous accueillons avec grand plaisir au sein de notre famille.

Vous découvrirez bientôt que travailler avec un produit JOSPER n'a pas d'égal ; braiser les aliments au charbon végétal est une expérience unique et les cuisiniers tissent des liens affectifs avec les produits de la marque JOSPER.

Dans un monde où les relations sont virtuelles et les produits sont issus de la technologie, la cuisine offre un véritable retour aux sources. Chez JOSPER, nous sommes spécialisés dans la cuisine à la braise car nous croyons aux saveurs et à l'authenticité des techniques traditionnelles. C'est pour cette raison que nous créons jour après jour de nouveaux ustensiles de cuisine, afin que les passionnés de gastronomie puissent laisser libre cours à leur créativité en cuisinant à la braise.

Nos processus de fabrication, mêlant l'artisanat et la technologie, nous permettent d'atteindre des niveaux d'excellence et de qualité qui garantissent la durabilité de nos produits et une meilleure expérience utilisateur.

Chez JOSPER, nous avons décidé de tirer profit de notre large expérience pour relever les nouveaux défis qui nous motivent et nous projettent vers l'avenir. Nous avons renforcé notre pôle de Recherche, développement et innovation avec de nouvelles collaborations stimulantes avec des centres de recherche, afin d'aller au-delà des normes établies et de créer de nouveaux produits capables de nous surprendre.

Nous faisons par ailleurs en sorte que notre engagement social inspire notre activité dans tous les domaines. Nous considérons que l'éco-efficacité est un processus d'amélioration et de dépassement continu qui nous amène à créer et fabriquer des produits de plus en plus responsables.

Nous collaborons avec les meilleurs cuisiniers au monde pour apprendre et grandir ensemble. Et nous travaillons à vos côtés pour que votre expérience JOSPER soit inoubliable.

Nous sommes certains que JOSPER vous permettra de passer d'agréables moments.  
Nous vous remercions de votre confiance.



Seite 3	<b>1. VOR DER BENUTZUNG DES OFENS</b>	page 3	<b>1. AVANT D'UTILISER LE FOUR</b>
Seite 7	<b>2. TECHNOLOGIE JOSPER</b>	page 7	<b>2. TECHNOLOGIE JOSPER</b>
Seite 11	<b>3. OFENSORTIMENT VON JOSPER</b>	page 11	<b>3. GAMME DE FOURS JOSPER</b>
Seite 13	3.1 Ofensortiment	page 13	3.1 Gamme de fours
Seite 14	3.2 HJA-20	page 14	3.2 HJA-20
Seite 16	3.3 HJA-25	page 16	3.3 HJA-25
Seite 18	3.4 HJA-45	page 18	3.4 HJA-45
Seite 20	3.5 HJA-50	page 20	3.5 HJA-50
Seite 22	3.6 HJA-25-M	page 22	3.6 HJA-25-M
Seite 24	3.7 HJA-45-M	page 24	3.7 HJA-45-M
Seite 26	3.8 HJA-50-M	page 26	3.8 HJA-50-M
Seite 29	<b>4. GERÄT UND EINZELTEILE</b>	page 29	<b>4. APPAREIL ET LISTE DES PIÈCES</b>
Seite 30	4.1 Komponenten	page 30	4.1 Composants
Seite 31	4.2 Äußere Komponenten	page 31	4.2 Composants externes
Seite 34	4.3 Innere Komponenten	page 34	4.3 Composants internes
Seite 37	4.4 Farbe der Türen	page 37	4.4 Couleur des portes
Seite 39	<b>5. INSTALLATION DES GERÄTS</b>	page 39	<b>5. INSTALLATION DE L'APPAREIL</b>
Seite 40	5.1 Hinweise	page 40	5.1 Avertissements
Seite 41	5.2 Ofenmontage	page 41	5.2 Montage du four
Seite 43	5.3 Installation	page 43	5.3 Installation
Seite 51	<b>6. BEDIENUNGSANLEITUNG</b>	page 51	<b>6. INSTRUCTIONS D'UTILISATION</b>
Seite 52	6.1 Hinweise	page 52	6.1 Avertissements
Seite 53	6.2 Einlegen der Kohle	page 53	6.2 Chargement du charbon
Seite 55	6.3 Einschalten des Ofens	page 55	6.3 Allumage du four
Seite 56	6.4 Bereit zum Grillen	page 56	6.4 Prêt pour la cuisson
Seite 58	6.5 Wiederbefüllen des Geräts	page 58	6.5 Recharge de l'appareil
Seite 59	6.6 Nach der Zubereitung	page 59	6.6 Après la cuisson
Seite 61	<b>7. REINIGUNG UND WARTUNG</b>	page 61	<b>7. NETTOYAGE ET ENTRETIEN</b>
Seite 62	7.1 Hinweise	page 62	7.1 Avertissements
Seite 63	7.2 Täglich	page 63	7.2 Nettoyage quotidien
Seite 67	7.3 Wöchentlich	page 67	7.3 Nettoyage hebdomadaire
Seite 70	7.4 Alle zwei Wochen	page 70	7.4 Nettoyage bimensuel
Seite 71	7.5 Jährliche Wartung	page 71	7.5 Entretien annuel
Seite 73	<b>8. WARTUNGSANWEISUNGEN</b>	page 73	<b>8. INSTRUCTIONS DE MAINTENANCE</b>
Seite 74	8.1 Hinweise	page 74	8.1 Avertissements
Seite 75	8.2 Thermometerwechsel	page 75	8.2 Remplacement du thermostat
Seite 76	8.3 Griffwechsel	page 76	8.3 Remplacement de la poignée
Seite 77	8.4 Wechsel Kette 275 mm, Feder und Nocken	page 77	8.4 Remplacement de la chaîne 275 mm, du ressort et de la came
Seite 80	8.5 Wechsel Kette 500 mm und Feder	page 80	8.5 Remplacement de la chaîne 500 mm et du ressort
Seite 83	8.6 Wechsel Dämpfungssystem	page 83	8.6 Remplacement du système d'amortissement
Seite 86	8.7 Wechsel Türklappe	page 86	8.7 Remplacement du panneau de la porte
Seite 87	8.8 Austausch Aschetür	page 87	8.8 Remplacement de la trappe des cendres
Seite 89	8.9 Austausch verstellbares Aschegitter	page 89	8.9 Remplacement de la planche de la trappe des cendres
Seite 91	<b>9. KOCHZUBEHÖR JOSPER</b>	page 91	<b>9. USTENSILES DE CUISINE JOSPER</b>
Seite 92	9.1 Hinweise	page 92	9.1 Avertissements
Seite 93	9.2 Töpfe und Deckel	page 93	9.2 Marmites et couvercles
Seite 94	9.3 Bleche	page 94	9.3 Lèche-frites
Seite 95	9.4 Platten und Holzuntersetzer	page 95	9.4 Planches et supports en bois
Seite 96	9.5 Zangen und Bürsten	page 96	9.5 Pinces et brosses
Seite 97	9.6 Körbe und Spieße	page 97	9.6 Paniers et broches
Seite 99	<b>10. KOHLE JOSPER</b>	page 99	<b>10. CHARBON JOSPER</b>
Seite 101	10.1 Kohlearten	page 101	10.1 Types de charbon
Seite 103	<b>11. GARANTIE</b>	page 103	<b>11. GARANTIE</b>
Seite 107	<b>12. KONTAKTDATEN</b>	page 107	<b>12. COORDONNÉES</b>

LESEN SIE DIE ANWEISUNGEN VOR DER INSTALLATION UND NUTZUNG DES APPARATS

\*BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNG AUF.

VEUILLEZ LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'INSTALLER ET D'UTILISER L'APPAREIL

\*VEUILLEZ CONSERVER CES INSTRUCTIONS



# **1. VOR DER BENUTZUNG DES OFENS**

## **1. AVANT D'UTILISER LE FOUR**



# 1. VOR DER BENUTZUNG DES OFENS AVANT D'UTILISER LE FOUR



Bei der Benutzung des Ofens, die Teile verwenden und die Verfahren einhalten, die von Jospser in diesem Handbuch empfohlen werden.

Lorsque vous utilisez le four, servez-vous des pièces et suivez les méthodes recommandées par Jospser dans le présent guide.



**GEFAHR!** Die für die Sicherheit erforderlichen Bereiche NICHT mit Dämmmaterial oder anderen Materialien ausfüllen. Den Sicherheitsabstand einhalten.

**DANGER!** NE comblez PAS les espaces de sécurité existants avec un matériau isolant ou autre. Veillez à respecter les distances de sécurité.



**VORSICHT!** Sollte dieser Ofen nicht korrekt installiert sein, kann dies zu Bränden führen. Um die Brandgefahr zu reduzieren, befolgen Sie bitte die Installationsanweisungen.

**ATTENTION!** Une mauvaise installation du four peut provoquer un incendie. Pour réduire le risque d'incendie, veuillez suivre les instructions d'installation.



**GEFAHR!** KEIN brennbares Material innerhalb eines Abstands von 30 cm von den Seitenwänden und nicht auf dem Ofen abstellen.

**DANGER!** NE posez aucun matériau combustible à moins de 30 cm des parois latérales ou sur le four.



Beim Anzünden der Kohle KEINE brennbaren Flüssigkeiten verwenden. Nur Holzkohle als Brennmaterial für den Ofen verwenden.

N'utilisez PAS de liquides inflammables pour faire brûler le charbon. Utilisez uniquement du charbon végétal pour faire fonctionner le four.



Die von Jospser in diesem Handbuch empfohlene Häufigkeit und die Richtlinien der Wartung und Reinigung einhalten.

Respectez les intervalles et les instructions d'entretien et de nettoyage recommandés par Jospser dans ce guide.



Achten Sie besonders auf die Artikelnummern und die Bezeichnungen beim Bestellen von Ersatzteilen, Zubehörteilen oder sonstigen Teilen bei Jospser. Und stellen Sie sicher, dass die Bezeichnungen und Artikelnummern korrekt angegeben werden.

Notez bien les références et les noms pièces de rechange, des accessoires et autres lorsque vous les commandez à Jospser. Et veillez à indiquer la référence et le nom corrects.



Nicht zuvor von Jospser genehmigte Änderungen am Apparat sind untersagt.

Toute modification de l'appareil non autorisée expressément par Jospser est interdite.

# 1. VOR DER BENUTZUNG DES OFENS AVANT D'UTILISER LE FOUR



Verwenden Sie KEINE Ersatz- oder Bauteile anderer Öfen oder von anderen Unternehmen.

N'utilisez PAS de pièces ni de composants d'autres fours ou marques.



Josper haftet nicht für Schäden, die an Personen, Bauteilen oder Installationen durch unsachgemäße Nutzung oder Wartung des Ofens auftreten können.

Josper décline toute responsabilité en cas de blessures ou de dommages matériels (pièces ou installations) résultant d'une mauvaise utilisation ou d'un défaut d'entretien du four.



Denken Sie daran, dass alle zugänglichen Oberflächen des Ofens sehr heiß werden. Verwenden Sie Schutzhandschuhe, wenn Sie mit Grillblechen hantieren, um Verbrennungen zu vermeiden. Den Ofen nicht mit ungeschützten Händen berühren.

N'oubliez pas que la température de l'ensemble des surfaces accessibles du four est élevée. Afin d'éviter tout risque de brûlure, utilisez des gants isolants lors de la manipulation des grilles. Ne touchez pas le four avec les mains sans protection.



Die Asche NICHT in brennbare oder wärmeverformbare Behälter (aus Kunststoff, Gummi, Holz oder Ähnlichem) füllen.

NE jetez PAS les cendres dans des poubelles fabriquées à partir de matériaux inflammables ou thermoplastiques (plastique, caoutchouc, bois ou similaires).



**VORSICHT!** Es muss die besondere Gesetzgebung des Landes und der Gemeinde, in denen der Ofen installiert wird, eingehalten werden, da die Bestimmungen, zusätzlich zu den hier dargelegten, weitere Sicherheitsmaßnahmen erforderlich machen könnten.

**ATTENTION !** Veuillez consulter la réglementation en vigueur dans le pays et la ville où le four sera installé étant donné que ces réglementations peuvent contenir des mesures de sécurité complémentaires à celles figurant dans le présent guide.



Alle lokalen Bestimmungen, einschließlich solcher, die sich auf die nationalen und europäischen Normen beziehen, müssen bei der Installation des Apparats eingehalten werden.

Toutes les réglementations locales, y compris celles se rapportant aux normes nationales et européennes, doivent être respectées lors de l'installation de l'appareil.



Der Ofen darf nur bei geschlossener Tür betrieben werden.

Lorsque four fonctionne, sa porte doit toujours être fermée.



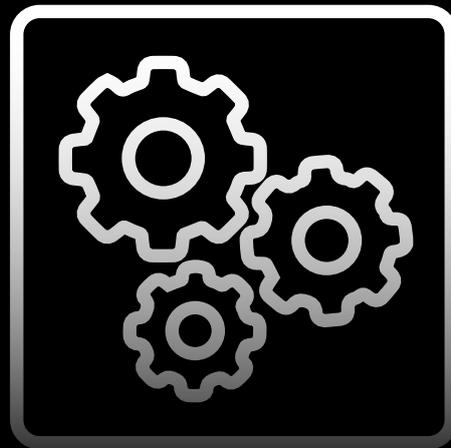
Der Josper-Ofen darf ausschließlich für die Zubereitung von Lebensmitteln eingesetzt werden, jede sonstige davon abweichende Nutzung kann zu einem erhöhten Risiko für den Benutzer führen.

Le four Josper ne doit servir qu'à la cuisson d'aliments, tout autre usage pouvant exposer l'utilisateur à des risques graves.

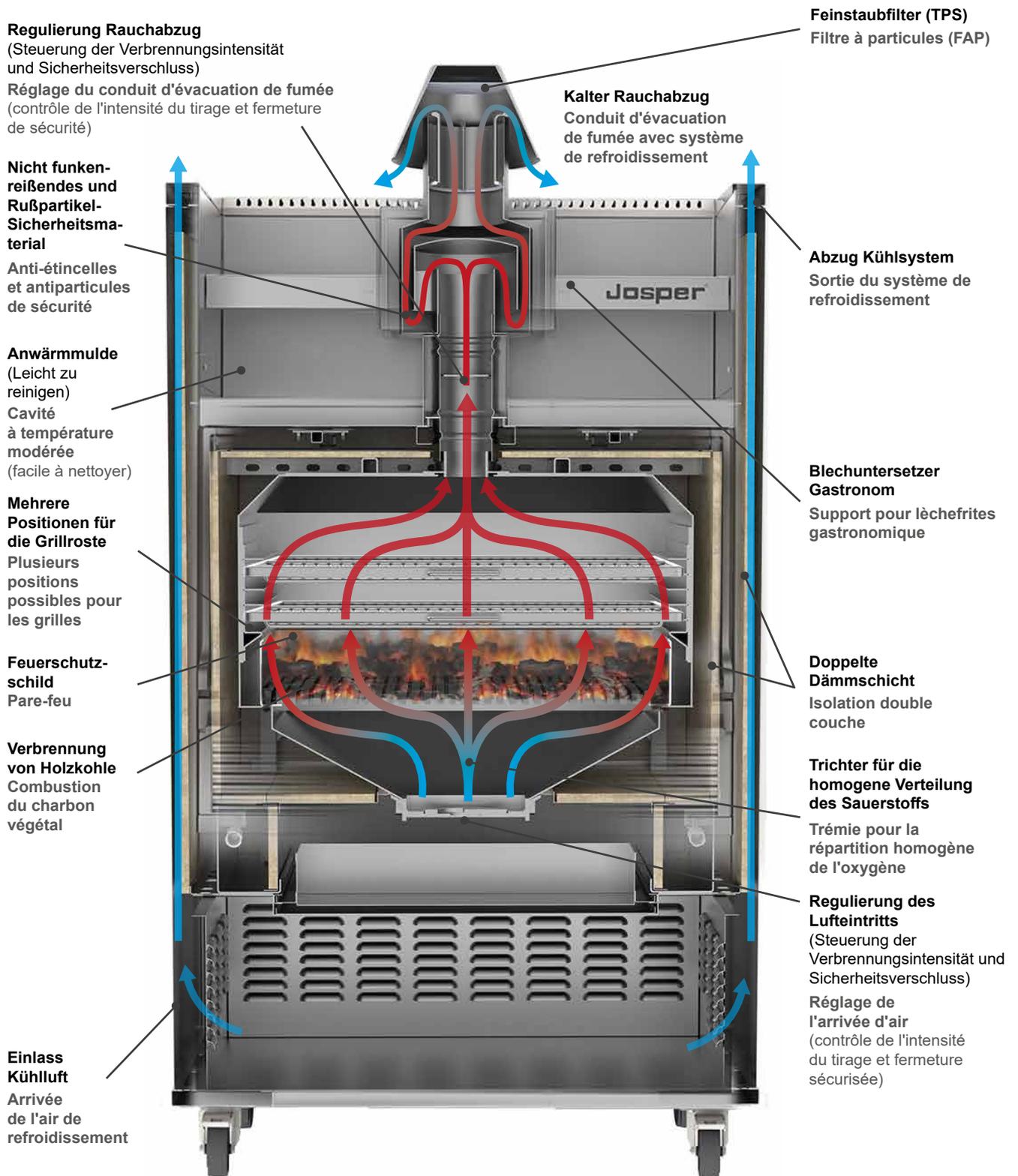


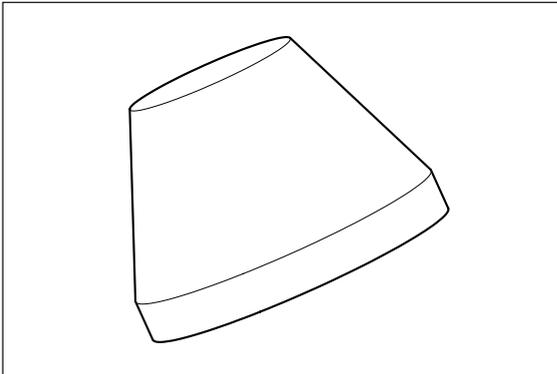
# 2. TECHNOLOGIE JOSPER

## 2. TECHNOLOGIE JOSPER



## 2. TECHNOLOGIE JOSPER TECHNOLOGIE JOSPER



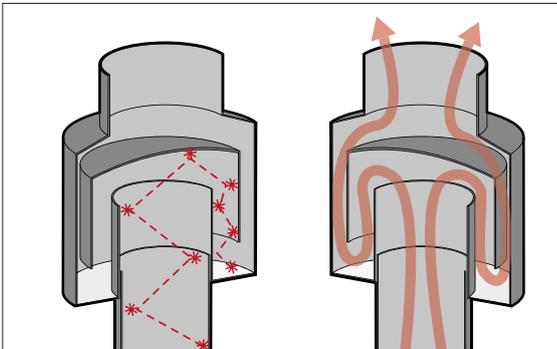


### FEUERSCHUTZZYLINDER

Funktioniert wie ein Feinstaubfilter, darüber hinaus kühlt er die Abzugsgase und verhindert das Vergilben der Abzugsfilter.

### CHAPEAU COUPE-FEU

Il fait office de filtre à particules. Il permet également de refroidir les gaz sortants et empêche les filtres de la hotte de jaunir.

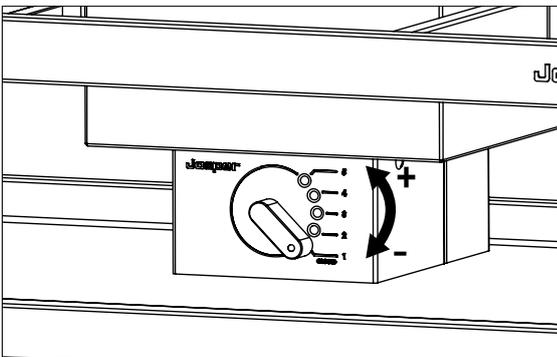


### NICHT FUNKENREISSENDES UND RUSSFIL-TER-DESIGN

Der Rauchabzug ist so konzipiert, dass er das unkontrollierte Entweichen nach oben von Funken und Feinstaub, die von dem Feuer produziert werden, verhindert, indem er deren Geschwindigkeit und Temperatur verringert.

### CONCEPTION ANTI-ÉTINCELLES ET ANTIPARTICULES

Le conduit d'évacuation de la fumée a été conçu de manière à éviter que les étincelles et les particules produites par le feu ne sortent de manière non contrôlée vers le haut, en réduisant leur vitesse et leur température.



### OBERER ABZUGREGLER

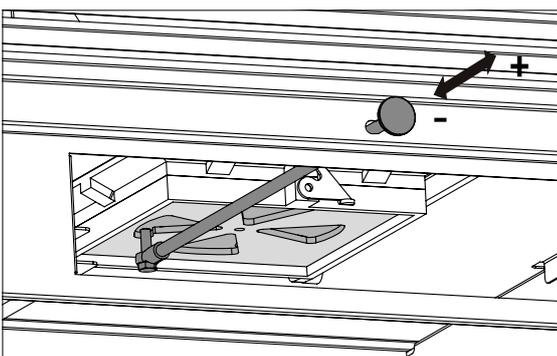
Der obere Abzugregler erlaubt, dank seiner fünf Positionen, zu jeder Zeit einen kontrollierten Abtransport des Rauches.

Weitere Informationen zur Verwendung finden Sie in Kapitel 6, Gebrauchsanweisung.

### RÉGULATEUR DE TIRAGE SUPÉRIEUR

Grâce à ses cinq positions, le régulateur de tirage supérieur permet de contrôler à tout moment l'évacuation de la fumée.

Pour plus d'informations quant à son utilisation, reportez-vous au chapitre 6, Instructions d'utilisation.



### REGULIERUNG DES SAUERSTOFFEINLASSES

Der Regler der unteren Belüftungsöffnung erlaubt eine kontrollierte Versorgung der Brennkammer mit Luft. Sein Design in Form eines Trichters erlaubt mit einer einzigen Bewegung die Einstellung der Regleröffnung. Darüber hinaus dient es als Sicherheitsverschluss.

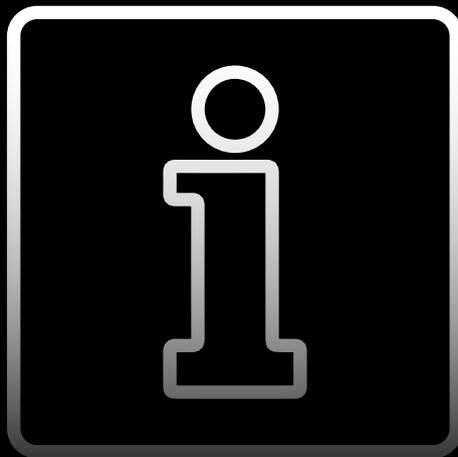
### RÉGLAGE DE L'ARRIVÉE D'OXYGÈNE

Le régulateur de tirage inférieur garantit une alimentation d'air contrôlée dans la chambre de cuisson. Sa conception en forme de tige permet d'ajuster l'ouverture du régulateur d'un seul geste. Il fait également office de fermeture de sécurité.



# 3. OFENSORTIMENT VON JOSPER

## 3. GAMME DE FOURS JOSPER



### 3.1 OFENSORTIMENT GAMME DE FOURS

#### HJA-20

Empfohlen für ± 40 Tischgäste  
recommandé pour ± 40 couverts



Grillfläche 575 x 335 mm  
Chambre de cuisson 575 x 335 mm

#### HJA-25

Empfohlen für ± 80 Tischgäste  
recommandé pour ± 80 couverts



Grillfläche 500 x 510 mm (x2)  
Chambre de cuisson 500 x 510 mm (x2)

#### HJA-45

Empfohlen für ± 120 Tischgäste  
recommandé pour ± 120 couverts



Grillfläche 760 x 510 mm (x2)  
Chambre de cuisson 760 x 510 mm (x2)

#### HJA-50

Empfohlen für ± 175 Tischgäste  
recommandé pour ± 175 couverts



Grillfläche 760 x 745 mm (x2)  
Chambre de cuisson 760 x 745 mm (x2)

### 3.1 OFENSORTIMENT GAMME DE FOURS

#### HJA-25-M

Empfohlen für ± 80 Tischgäste  
recommandé pour ± 80 couverts



Grillfläche 500 x 510 mm (x2)  
Chambre de cuisson 500 x 510 mm (x2)

#### HJA-45-M

Empfohlen für ± 120 Tischgäste  
recommandé pour ± 120 couverts



Grillfläche 760 x 510 mm (x2)  
Chambre de cuisson 760 x 510 mm (x2)

#### HJA-50-M

Empfohlen für ± 175 Tischgäste  
recommandé pour ± 175 couverts



Grillfläche 760 x 745 mm (x2)  
Chambre de cuisson 760 x 745 mm (x2)

### TECHNISCHE ANGABEN

Empfohlen für +/-	40 Tischgäste
Aufwärmzeit	ca. 25 Min.
Täglicher Kohleverbrauch	6 bis 8 kg
Brenndauer pro Ladung	7 Stunden
Produktionsmenge pro Stunde	ca. 25 kg
Grilltemperatur	250 bis 350 °C
Blechkapazität GN (pro Grill)	1xGN1/1
Thermische Nennleistung	7,5 kw
Extraktionskapazität	2500 m³/h
Masseaustrag des Rauches	11,91 g/s
Rauchtemperatur	288 °C
Nettogewicht	173 kg

### INSTALLATION

Empfohlene Höhe der Installation	850 mm über Bodenhöhe
Abstand zu nicht brennbaren Elementen	100 mm
Abstand zu brennbaren Elementen	300 mm

### PACKSTÜCKE: ABMESSUNGEN UND GEWICHT

Abmessungen Packstück	-
Bruttogewicht Packstück	-

### MITGELIEFERTES ZUBEHÖR

1 Edelstahl-Grillrost  
 Grillzange Josper  
 Schürhaken  
 Aschekasten  
 Kurzer Feuerschutz  
 Feuerschutzzyylinder  
 Drahtbürste  
 Silikon für die Installation

### OPTIONALES ZUBEHÖR

Kochzubehör (Kapitel 9)

### CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Recommandé pour +/-	40 couverts
Temps d'allumage	25 min env.
Consommation quotidienne de charbon	6 à 8 kg
Autonomie	7 h
Production par heure	25 kg env.
Température de cuisson	250 à 350 °C
Capacité des lèchefrites GN (par grille)	1xGN1/1
Puissance thermique nominale	7,5 kW
Capacité d'évacuation	2 500 m³/h
Débit massique des fumées	11,91 g/s
Température des fumées	288 °C
Poids net	173 kg

### INSTALLATION

Hauteur d'installation recommandée	850 mm au-dessus du sol
Distance vis-à-vis d'éléments non inflammables	100 mm
Distance vis-à-vis d'éléments inflammables	300 mm

### EMBALLAGE : DIMENSIONS ET POIDS

Dimensions de l'emballage	-
Poids brut de l'emballage	-

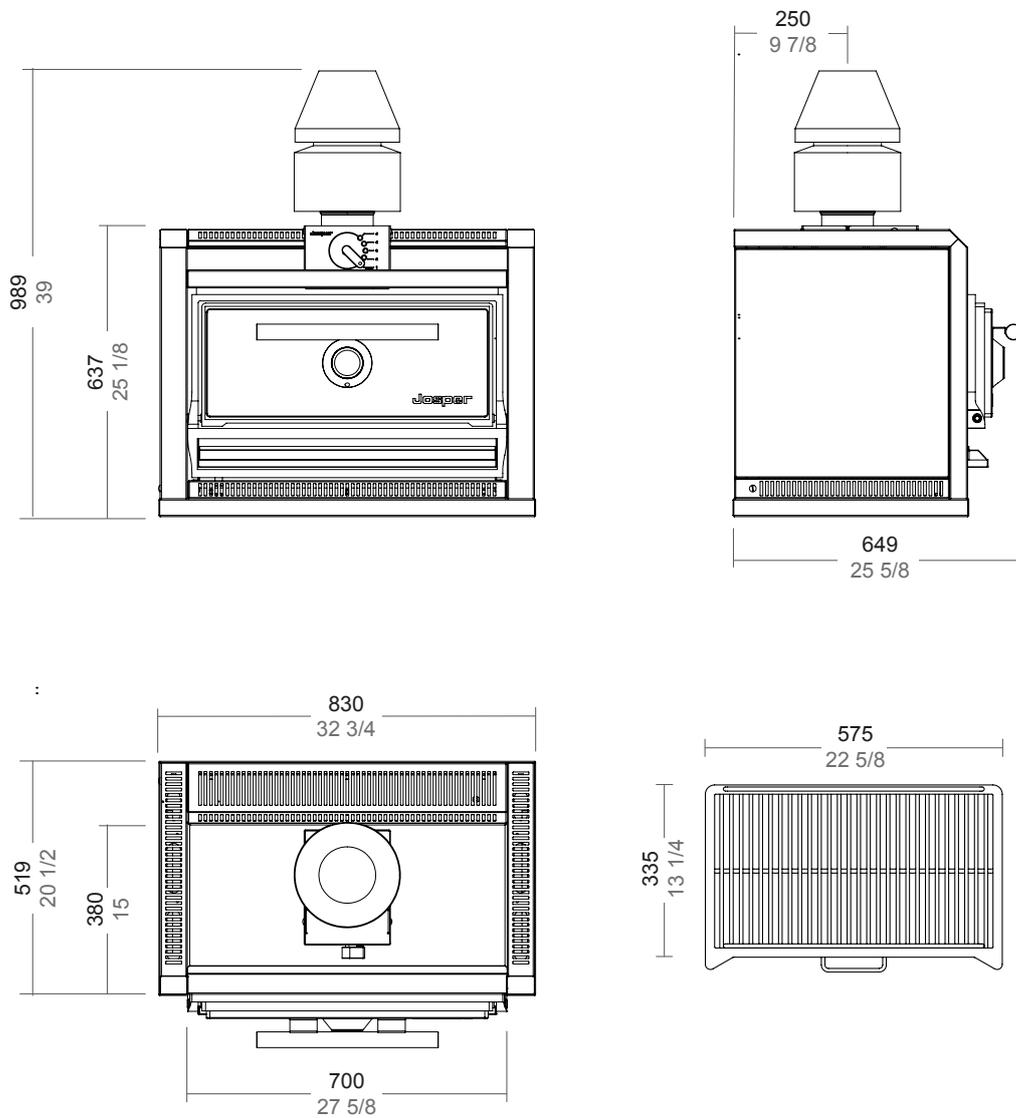
### ACCESSOIRES INCLUS

1 grille en inox  
 Pincès Josper  
 Tisonnier  
 Tiroir à cendres  
 Coupe-feu court  
 Chapeau coupe-feu  
 Brosse métallique  
 Silicone pour l'installation

### ACCESSOIRES EN OPTION

Ustensiles de cuisine (Chapitre 9)

## 3.2 HJA-20



Die Abmessungen in schwarzer Farbe sind in Millimetern (mm), die in grauer Farbe in Zoll angegeben.

Les dimensions en noir sont exprimées en millimètres (mm) et celles en gris sont exprimées en pouces.



#### TECHNISCHE ANGABEN

Empfohlen für +/-	80 Tischgäste
Aufwärmzeit	ca. 30 Min.
Täglicher Kohleverbrauch	10 bis 12 kg
Brenndauer pro Ladung	9 Stunden
Produktionsmenge pro Stunde	ca. 60 kg
Grilltemperatur	250 bis 350 °C
Blechkapazität GN (pro Grill)	1xGN1/1
Blechkapazität GN (Temperiergerät)	2xGN1/3 + 4xGN1/9
Thermische Nennleistung	8,8 kW
Extraktionskapazität	2800 m³/h
Masseaustrag des Rauches	19,36 g/s
Rauchtemperatur	208 °C
Nettogewicht	360 kg

#### CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Recommandé pour +/-	80 couverts
Temps d'allumage	30 min env.
Consommation quotidienne de charbon	10 à 12 kg
Autonomie	9 h
Production par heure	60 kg env.
Température de cuisson	250 à 350 °C
Capacité des lèche-frites GN (par grille)	1xGN1/1
Capacité des lèche-frites GN (trempé)	2xGN1/3 + 4xGN1/9
Puissance thermique nominale	8,8 kW
Capacité d'évacuation	2 800 m³/h
Débit massique des fumées	19,36 g/s
Température des fumées	208 °C
Poids net	360 kg

#### INSTALLATION

Abstand zu nicht brennbaren Elementen	100 mm
Abstand zu brennbaren Elementen	300 mm

#### INSTALLATION

Distance vis-à-vis d'éléments non inflammables	100 mm
Distance vis-à-vis d'éléments inflammables	300 mm

#### PACKSTÜCKE: ABMESSUNGEN UND GEWICHT

Abmessungen Packstück	850 x 1210 x 2000 mm
Bruttogewicht Packstück	429 kg

#### EMBALLAGE : DIMENSIONS ET POIDS

Dimensions de l'emballage	850 x 1 210 x 2 000 mm
Poids brut de l'emballage	429 kg

#### MITGELIEFERTES ZUBEHÖR

2 Edelstahl-Grillroste  
 Grillzange Jospier  
 Schürhaken  
 Aschekasten  
 Feuerschutz  
 Feuerschutzzyylinder  
 Räder  
 Drahtbürste  
 Edelstahlrohr

#### ACCESSOIRES INCLUS

2 grilles en inox  
 Pinces Jospier  
 Tisonnier  
 Tiroir à cendres  
 Coupe-feu  
 Chapeau coupe-feu  
 Roues  
 Brosse métallique  
 Conduit en inox

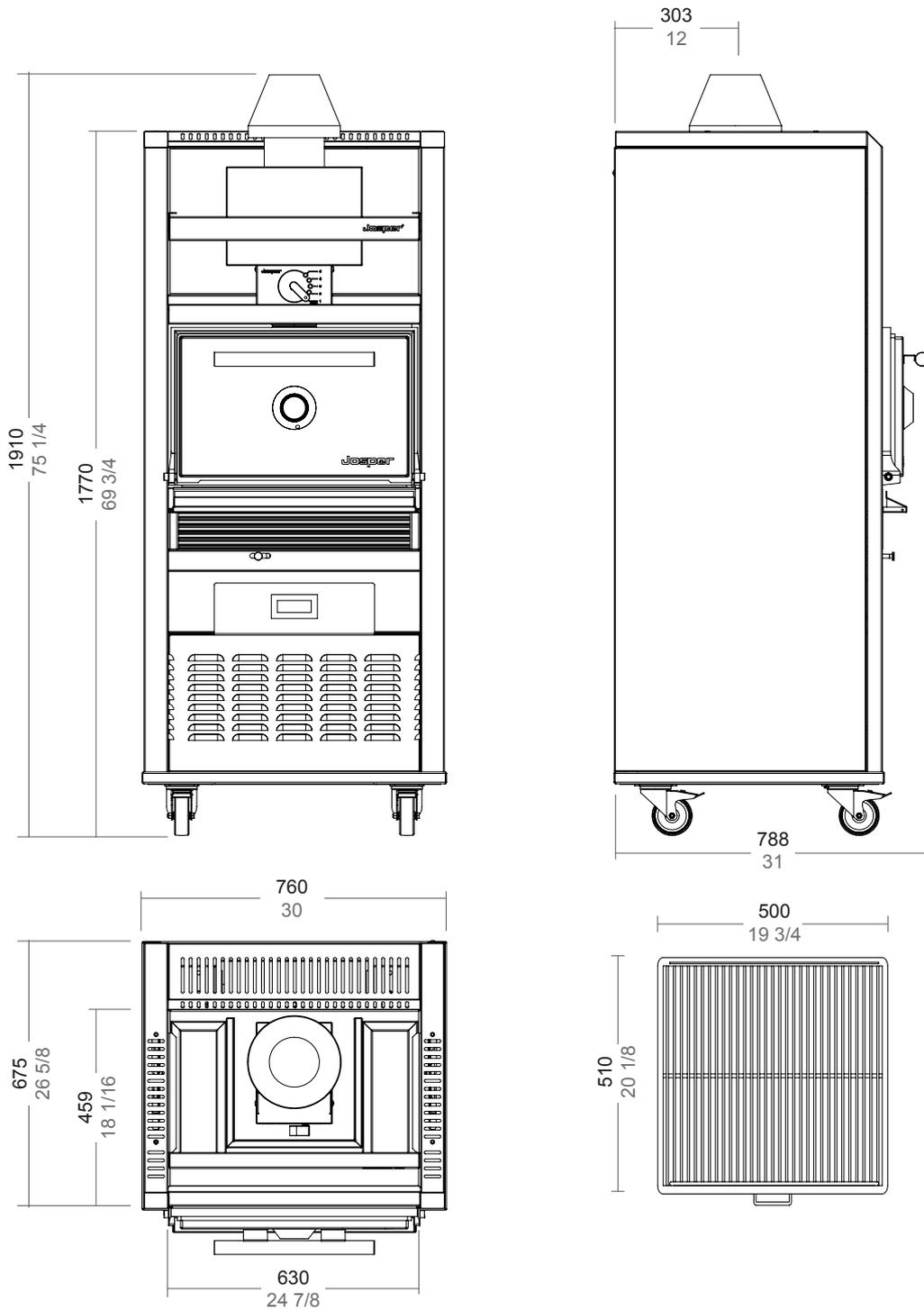
#### OPTIONALES ZUBEHÖR

Kochzubehör (Kapitel 9)

#### ACCESSOIRES EN OPTION

Ustensiles de cuisine (Chapitre 9)

### 3.3 HJA-25



Die Abmessungen in schwarzer Farbe sind in Millimetern (mm), die in grauer Farbe in Zoll angegeben.

Les dimensions en noir sont exprimées en millimètres (mm) et celles en gris sont exprimées en pouces.



### TECHNISCHE ANGABEN

Empfohlen für +/-	120 Tischgäste
Aufwärmzeit	ca. 35 Min.
Täglicher Kohleverbrauch	12 bis 16 kg
Brenndauer pro Ladung	9 Stunden
Produktionsmenge pro Stunde	ca. 90 kg
Grilltemperatur	250 bis 350 °C
Blechkapazität GN (pro Grill)	2xGN1/1
Blechkapazität GN (Temperiergerät)	2xGN2/3 + 2xGN1/2
Thermische Nennleistung	7,4 kW
Extraktionskapazität	3500 m³/h
Masseaustrag des Rauches	15,39 g/s
Rauchtemperatur	210 °C
Nettogewicht	430 kg

### CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Recommandé pour +/-	120 couverts
Temps d'allumage	35 min env.
Consommation quotidienne de charbon	12 à 16 kg
Autonomie	9 h
Production par heure	90 kg env.
Température de cuisson	250 à 350 °C
Capacité des lèchefrites GN (par grille)	2xGN1/1
Capacité des lèchefrites GN (trempe)	2xGN2/3 + 2xGN1/2
Puissance thermique nominale	7,4 kW
Capacité d'évacuation	3 500 m³/h
Débit massique des fumées	15,39 g/s
Température des fumées	210 °C
Poids net	430 kg

### INSTALLATION

Abstand zu nicht brennbaren Elementen	100 mm
Abstand zu brennbaren Elementen	300 mm

### INSTALLATION

Distance vis-à-vis d'éléments non inflammables	100 mm
Distance vis-à-vis d'éléments inflammables	300 mm

### PACKSTÜCKE: ABMESSUNGEN UND GEWICHT

Abmessungen Packstück	850 x 1210 x 2000 mm
Bruttogewicht Packstück	505 kg

### EMBALLAGE : DIMENSIONS ET POIDS

Dimensions de l'emballage	850 x 1 210 x 2 000 mm
Poids brut de l'emballage	505 kg

### MITGELIEFERTES ZUBEHÖR

2 Edelstahl-Grillroste  
 Grillzange Jospier  
 Schürhaken  
 Aschekasten  
 Feuerschutz  
 Feuerschutzzyliner  
 Räder  
 Drahtbürste  
 Edelstahlrohr

### ACCESSOIRES INCLUS

2 grilles en inox  
 Pinces Jospier  
 Tisonnier  
 Tiroir à cendres  
 Coupe-feu  
 Chapeau coupe-feu  
 Roues  
 Brosse métallique  
 Conduit en inox

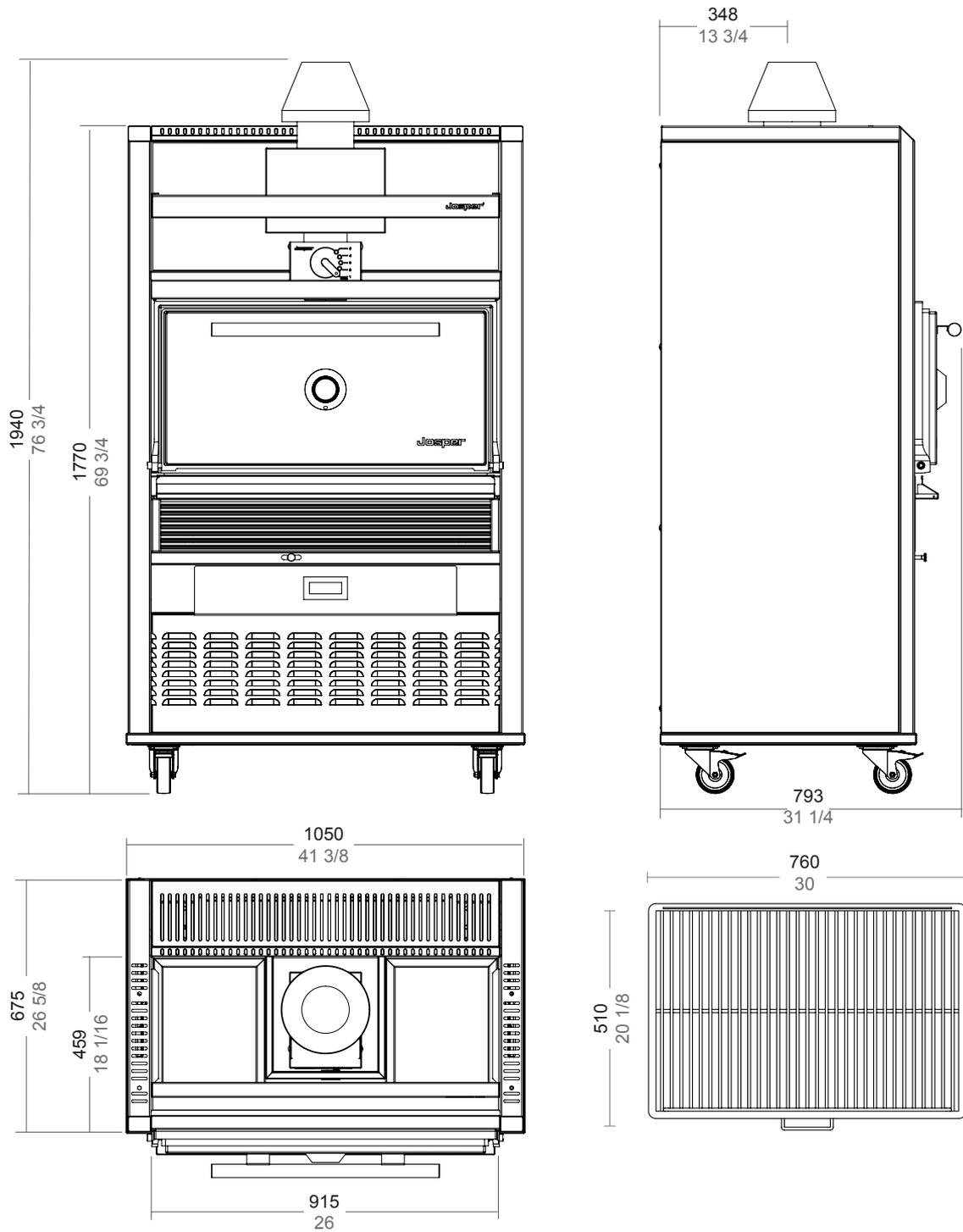
### OPTIONALES ZUBEHÖR

Kochzubehör (Kapitel 9)

### ACCESSOIRES EN OPTION

Ustensiles de cuisine (Chapitre 9)

### 3.4 HJA-45



Die Abmessungen in schwarzer Farbe sind in Millimetern (mm), die in grauer Farbe in Zoll angegeben.

Les dimensions en noir sont exprimées en millimètres (mm) et celles en gris en pouces.



### TECHNISCHE ANGABEN

Empfohlen für +/-	175 Tischgäste
Aufwärmzeit	ca. 40 Min.
Täglicher Kohleverbrauch	16 bis 20 kg
Brenndauer pro Ladung	9 Stunden
Produktionsmenge pro Stunde	ca. 110 kg
Grilltemperatur	250 bis 350 °C
Blechkapazität GN (pro Grill)	2xGN1/1
Blechkapazität GN (Temperiergerät)	2xGN1/1 + 2xGN1/2
Thermische Nennleistung	9,6 kW
Extraktionskapazität	3800 m³/h
Masseaustrag des Rauches	23,57 g/s
Rauchtemperatur	208 °C
Nettogewicht	526 kg

### CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Recommandé pour +/-	175 couverts
Temps d'allumage	40 min env.
Consommation quotidienne de charbon	16 à 20 kg
Autonomie	9 h
Production par heure	110 kg env.
Température de cuisson	250 à 350 °C
Capacité des lèchefrites GN (par grille)	2xGN1/1
Capacité des lèchefrites GN (trempé)	2xGN1/1 + 2xGN1/2
Puissance thermique nominale	9,6 kW
Capacité d'évacuation	3 800 m³/h
Débit massique des fumées	23,57 g/s
Température des fumées	208 °C
Poids net	526 kg

### INSTALLATION

Abstand zu nicht brennbaren Elementen	100 mm
Abstand zu brennbaren Elementen	300 mm

### INSTALLATION

Distance vis-à-vis d'éléments non inflammables	100 mm
Distance vis-à-vis d'éléments inflammables	300 mm

### PACKSTÜCKE: ABMESSUNGEN UND GEWICHT

Abmessungen Packstück	1140 x 1150 x 2060 mm
Bruttogewicht Packstück	601 kg

### EMBALLAGE : DIMENSIONS ET POIDS

Dimensions de l'emballage	1 140 x 1 150 x 2 060 mm
Poids brut de l'emballage	601 kg

### MITGELIEFERTES ZUBEHÖR

2 Edelstahl-Grillroste  
 Grillzange Jospier  
 Schürhaken  
 Aschekasten  
 Feuerschutz  
 Feuerschutzzyliner  
 Räder  
 Drahtbürste  
 Edelstahlrohr

### ACCESSOIRES INCLUS

2 grilles en inox  
 Pincés Jospier  
 Tisonnier  
 Tiroir à cendres  
 Coupe-feu  
 Chapeau coupe-feu  
 Roues  
 Brosse métallique  
 Conduit en inox

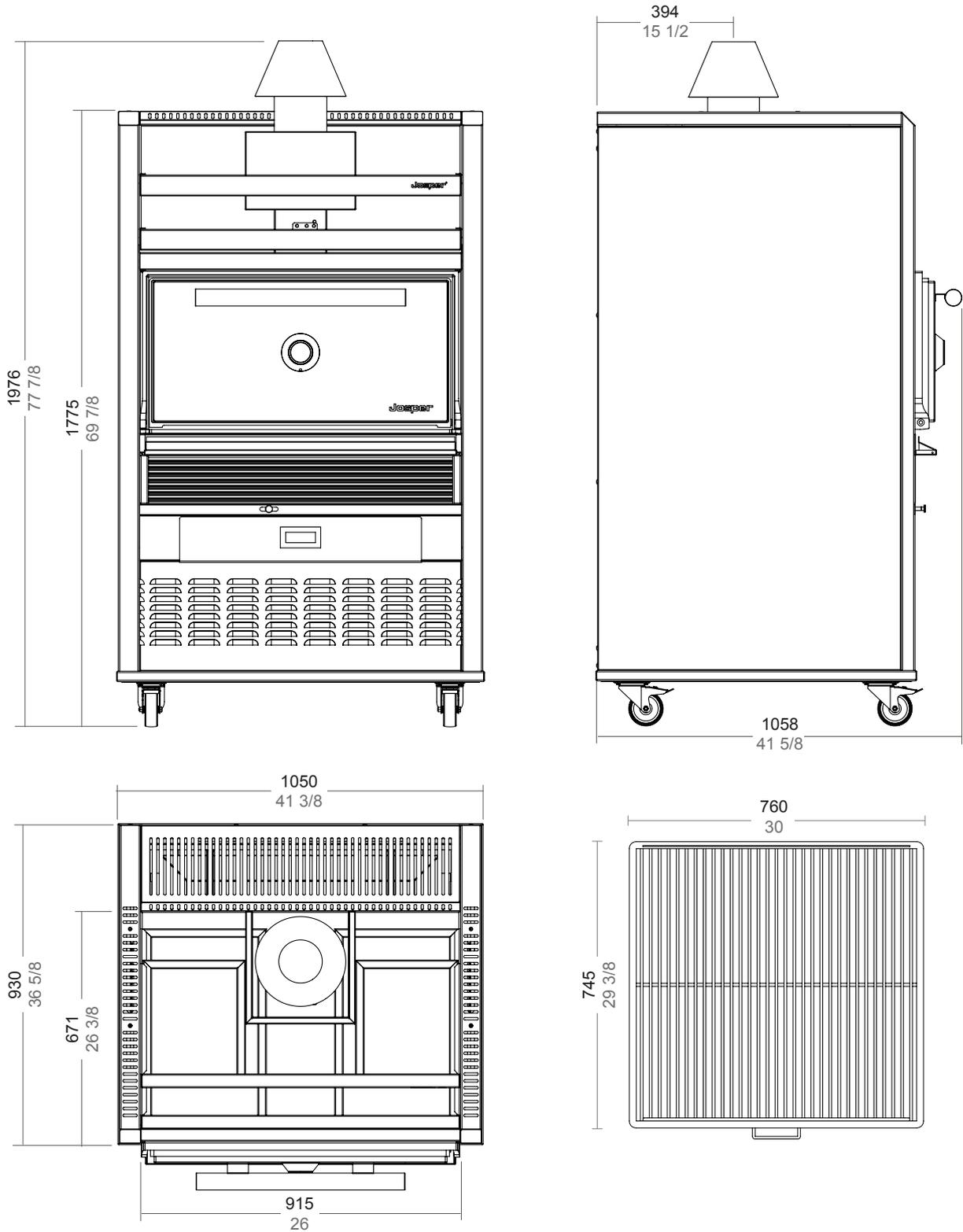
### OPTIONALES ZUBEHÖR

Kochzubehör (Kapitel 9)

### ACCESSOIRES EN OPTION

Ustensiles de cuisine (Chapitre 9)

### 3.5 HJA-50



Die Abmessungen in schwarzer Farbe sind in Millimetern (mm), die in grauer Farbe in Zoll angegeben.

Les dimensions en noir sont exprimées en millimètres (mm) et celles en gris sont exprimées en pouces.



### TECHNISCHE ANGABEN

Empfohlen für +/-	80 Tischgäste
Aufwärmzeit	ca. 30 Min.
Täglicher Kohleverbrauch	10 bis 12 kg
Brenndauer pro Ladung	9 Stunden
Produktionsmenge pro Stunde	ca. 60 kg
Grilltemperatur	250 bis 350 °C
Blechkapazität GN (pro Grill)	1xGN1/1
Blechkapazität GN (Temperiergerät)	2xGN1/39
Thermische Nennleistung	8,8 kW
Extraktionskapazität	2800 m³/h
Masseaustrag des Rauches	19,36 g/s
Rauchtemperatur	208 °C
Nettogewicht	285 kg

### CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Recommandé pour +/-	80 couverts
Temps d'allumage	30 min env.
Consommation quotidienne de charbon	10 à 12 kg
Autonomie	9 h
Production par heure	60 kg env.
Température de cuisson	250 à 350 °C
Capacité des lèchefrites GN (par grille)	1xGN1/1
Capacité des lèchefrites GN (trempe)	2xGN1/39
Puissance thermique nominale	8,8 kW
Capacité d'évacuation	2 800 m³/h
Débit massique des fumées	19,36 g/s
Température des fumées	208 °C
Poids net	285 kg

### INSTALLATION

Empfohlene Höhe der Installation	550 mm über Bodenhöhe
Abstand zu nicht brennbaren Elementen	100 mm
Abstand zu brennbaren Elementen	300 mm

### INSTALLATION

Hauteur d'installation recommandée	550 mm au-dessus du sol
Distance vis-à-vis d'éléments non inflammables	100 mm
Distance vis-à-vis d'éléments inflammables	300 mm

### PACKSTÜCKE: ABMESSUNGEN UND GEWICHT

Abmessungen Packstück	-
Bruttogewicht Packstück	-

### EMBALLAGE : DIMENSIONS ET POIDS

Dimensions de l'emballage	-
Poids brut de l'emballage	-

### MITGELIEFERTES ZUBEHÖR

2 Edelstahl-Grillroste  
 Grillzange Jospier  
 Schürhaken  
 Aschekasten  
 Feuerschutz  
 Feuerschutzzyliner  
 Drahtbürste

### ACCESSOIRES INCLUS

2 grilles en inox  
 Pincés Jospier  
 Tisonnier  
 Tiroir à cendres  
 Coupe-feu  
 Chapeau coupe-feu  
 Brosse métallique

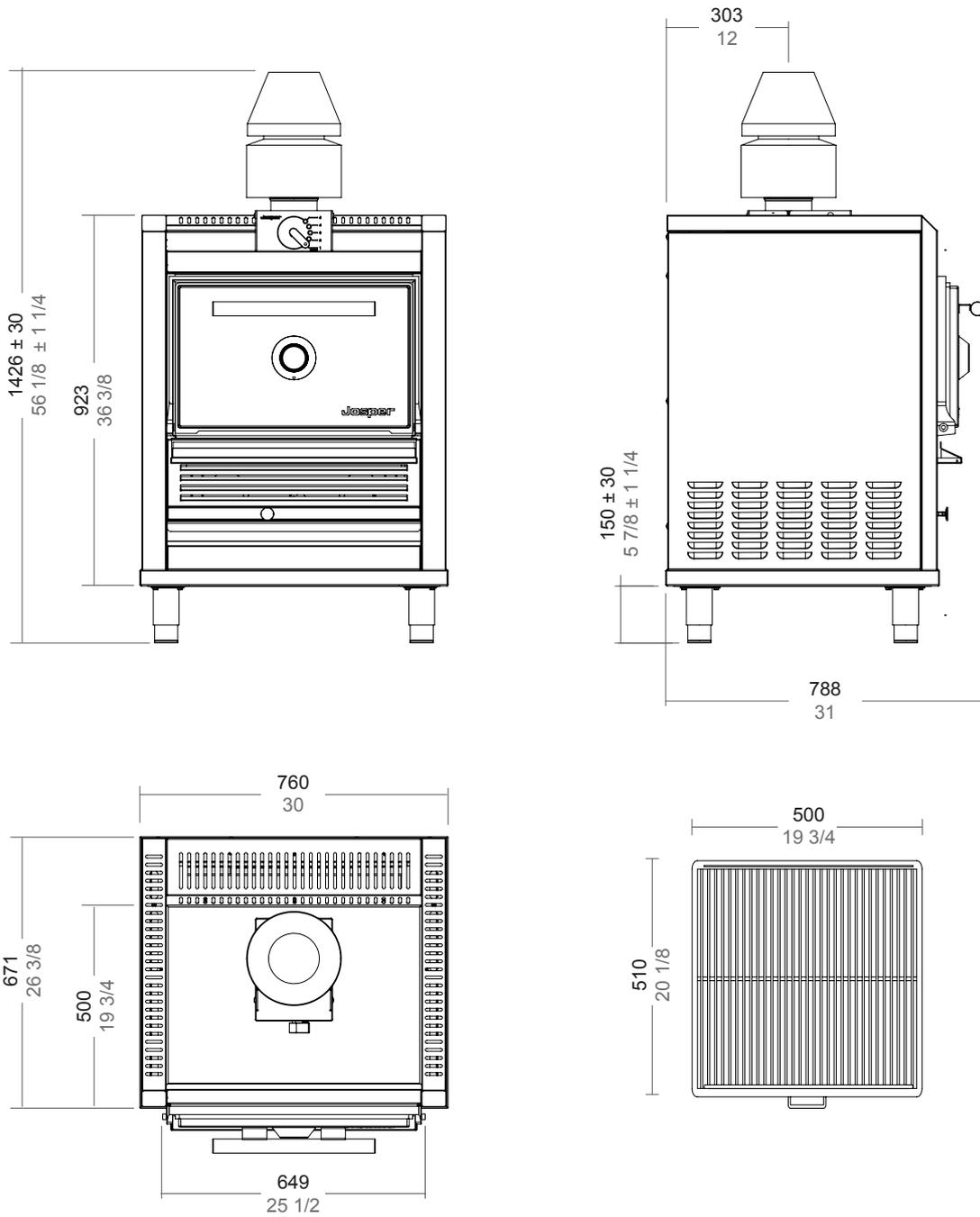
### OPTIONALES ZUBEHÖR

Kochzubehör (Kapitel 9)

### ACCESSOIRES EN OPTION

Ustensiles de cuisine (Chapitre 9)

### 3.6 HJA-25-M



Die Abmessungen in schwarzer Farbe sind in Millimetern (mm), die in grauer Farbe in Zoll angegeben.

Les dimensions en noir sont exprimées en millimètres (mm) et celles en gris sont exprimées en pouces.



### TECHNISCHE ANGABEN

Empfohlen für +/-	120 Tischgäste
Aufwärmzeit	ca. 35 Min.
Täglicher Kohleverbrauch	12 bis 16 kg
Brenndauer pro Ladung	9 Stunden
Produktionsmenge pro Stunde	ca. 90 kg
Grilltemperatur	250 bis 350 °C
Blechkapazität GN (pro Grill)	2xGN1/1
Blechkapazität GN (Temperiergerät)	2xGN2/3
Thermische Nennleistung	7,4 kW
Extraktionskapazität	3500 m³/h
Masseaustrag des Rauches	15,39 g/s
Rauchtemperatur	210 °C
Nettogewicht	350 kg

### CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Recommandé pour +/-	120 couverts
Temps d'allumage	35 min env.
Consommation quotidienne de charbon	12 à 16 kg
Autonomie	9 h
Production par heure	90 kg env.
Température de cuisson	250 à 350 °C
Capacité des lèchefrites GN (par grille)	2xGN1/1
Capacité des lèchefrites GN (trempe)	2xGN2/3
Puissance thermique nominale	7,4 kW
Capacité d'évacuation	3 500 m³/h
Débit massique des fumées	15,39 g/s
Température des fumées	210 °C
Poids net	350 kg

### INSTALLATION

Empfohlene Höhe der Installation	550 mm über Bodenhöhe
Abstand zu nicht brennbaren Elementen	100 mm
Abstand zu brennbaren Elementen	300 mm

### INSTALLATION

Hauteur d'installation recommandée	550 mm au-dessus du sol
Distance vis-à-vis d'éléments non inflammables	100 mm
Distance vis-à-vis d'éléments inflammables	300 mm

### PACKSTÜCKE: ABMESSUNGEN UND GEWICHT

Abmessungen Packstück	-
Bruttogewicht Packstück	-

### EMBALLAGE : DIMENSIONS ET POIDS

Dimensions de l'emballage	-
Poids brut de l'emballage	-

### MITGELIEFERTES ZUBEHÖR

2 Edelstahl-Grillroste  
 Grillzange Jospier  
 Schürhaken  
 Aschekasten  
 Feuerschutz  
 Feuerschutzzylinder  
 Drahtbürste

### ACCESSOIRES INCLUS

2 grilles en inox  
 Pincés Jospier  
 Tisonnier  
 Tiroir à cendres  
 Coupe-feu  
 Chapeau coupe-feu  
 Brosse métallique

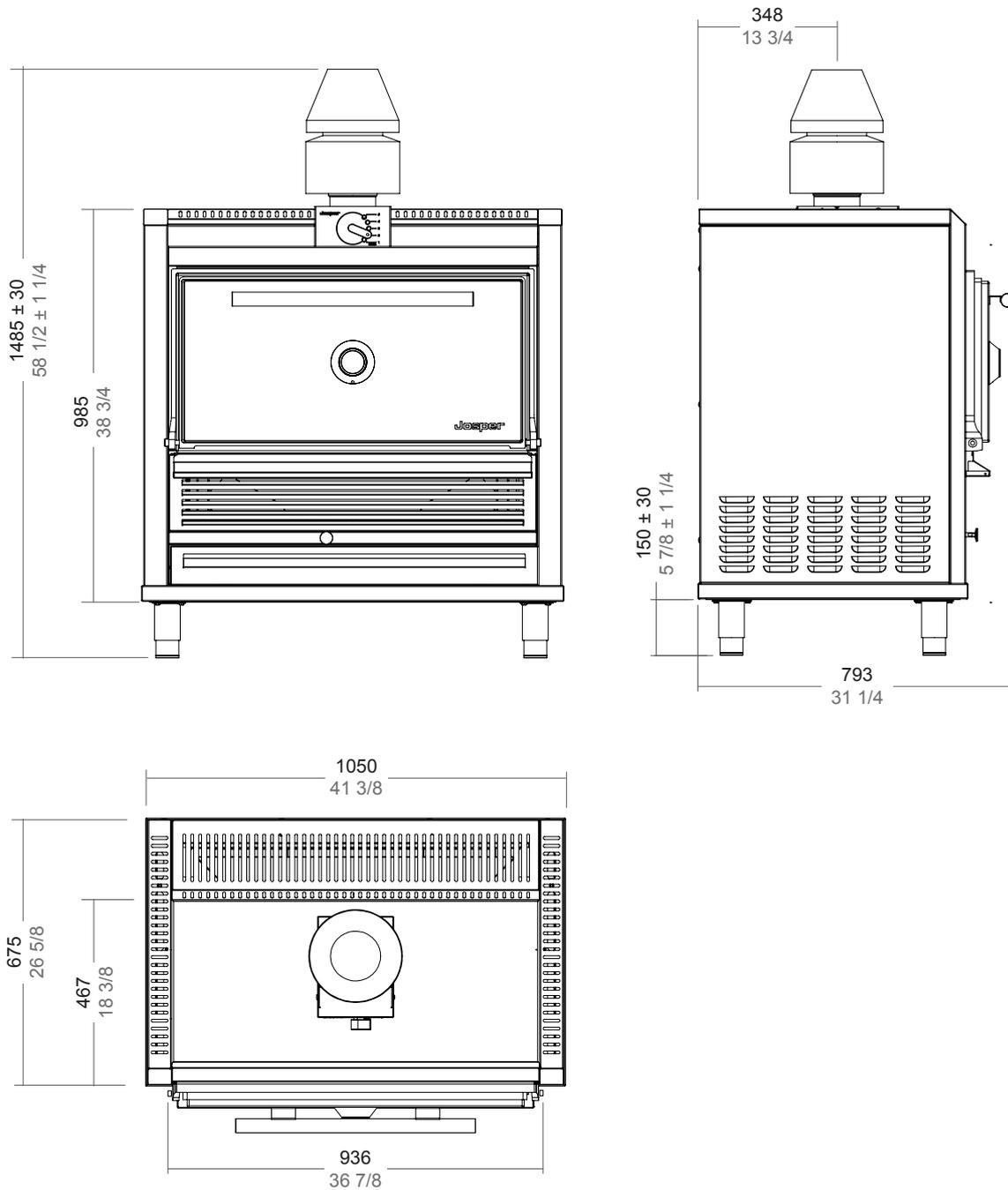
### OPTIONALES ZUBEHÖR

Kochzubehör (Kapitel 9)

### ACCESSOIRES EN OPTION

Ustensiles de cuisine (Chapitre 9)

### 3.7 HJA-45-M



Die Abmessungen in schwarzer Farbe sind in Millimetern (mm), die in grauer Farbe in Zoll angegeben.

Les dimensions en noir sont exprimées en millimètres (mm) et celles en gris sont exprimées en pouces.



### TECHNISCHE ANGABEN

Empfohlen für +/-	175 Tischgäste
Aufwärmzeit	ca. 40 Min.
Täglicher Kohleverbrauch	16 bis 20 kg
Brenndauer pro Ladung	9 Stunden
Produktionsmenge pro Stunde	ca. 110 kg
Grilltemperatur	250 bis 350 °C
Blechkapazität GN (pro Grill)	2xGN1/1
Blechkapazität GN (Temperiergerät)	2xGN1/1
Thermische Nennleistung	9,6 kW
Extraktionskapazität	3800 m³/h
Masseaustrag des Rauches	23,57 g/s
Rauchtemperatur	208 °C
Nettogewicht	425 kg

### CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Recommandé pour +/-	175 couverts
Temps d'allumage	40 min env.
Consommation quotidienne de charbon	16 à 20 kg
Autonomie	9 h
Production par heure	110 kg env.
Température de cuisson	250 à 350 °C
Capacité des lèchefrites GN (par grille)	2xGN1/1
Capacité des lèchefrites GN (trempe)	2xGN1/1
Puissance thermique nominale	9,6 kW
Capacité d'évacuation	3 800 m³/h
Débit massique des fumées	23,57 g/s
Température des fumées	208 °C
Poids net	425 kg

### INSTALLATION

Empfohlene Höhe der Installation	550 mm über Bodenhöhe
Abstand zu nicht brennbaren Elementen	100 mm
Abstand zu brennbaren Elementen	300 mm

### INSTALLATION

Hauteur d'installation recommandée	550 mm au-dessus du sol
Distance vis-à-vis d'éléments non inflammables	100 mm
Distance vis-à-vis d'éléments inflammables	300 mm

### PACKSTÜCKE: ABMESSUNGEN UND GEWICHT

Abmessungen Packstück	-
Bruttogewicht Packstück	-

### EMBALLAGE : DIMENSIONS ET POIDS

Dimensions de l'emballage	-
Poids brut de l'emballage	-

### MITGELIEFERTES ZUBEHÖR

2 Edelstahl-Grillroste  
 Grillzange Jospier  
 Schürhaken  
 Aschekasten  
 Feuerschutz  
 Feuerschutzzyliner  
 Drahtbürste

### ACCESSOIRES INCLUS

2 grilles en inox  
 Pincés Jospier  
 Tisonnier  
 Tiroir à cendres  
 Coupe-feu  
 Chapeau coupe-feu  
 Brosse métallique

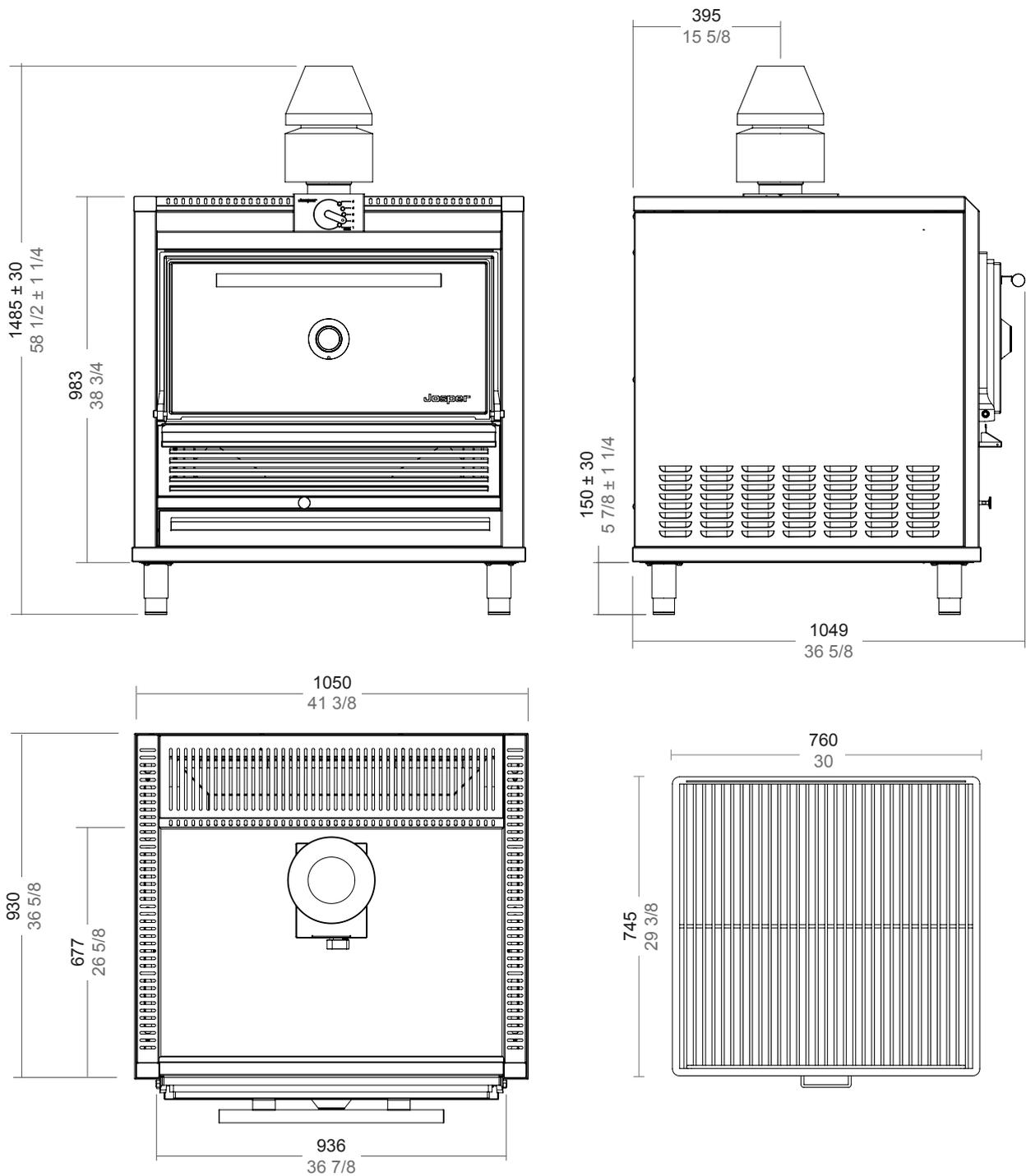
### OPTIONALES ZUBEHÖR

Kochzubehör (Kapitel 9)

### ACCESSOIRES EN OPTION

Ustensiles de cuisine (Chapitre 9)

### 3.8 HJA-50-M



Die Abmessungen in schwarzer Farbe sind in Millimetern (mm), die in grauer Farbe in Zoll angegeben.

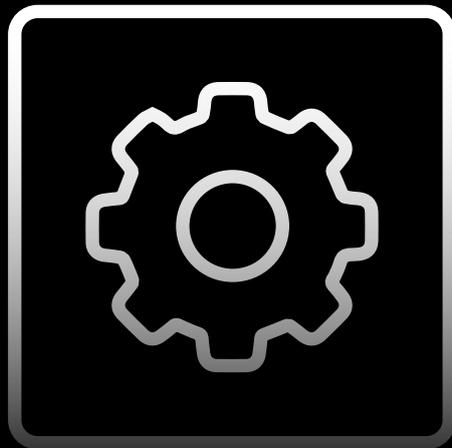
Les dimensions en noir sont exprimées en millimètres (mm) et celles en gris sont exprimées en pouces.



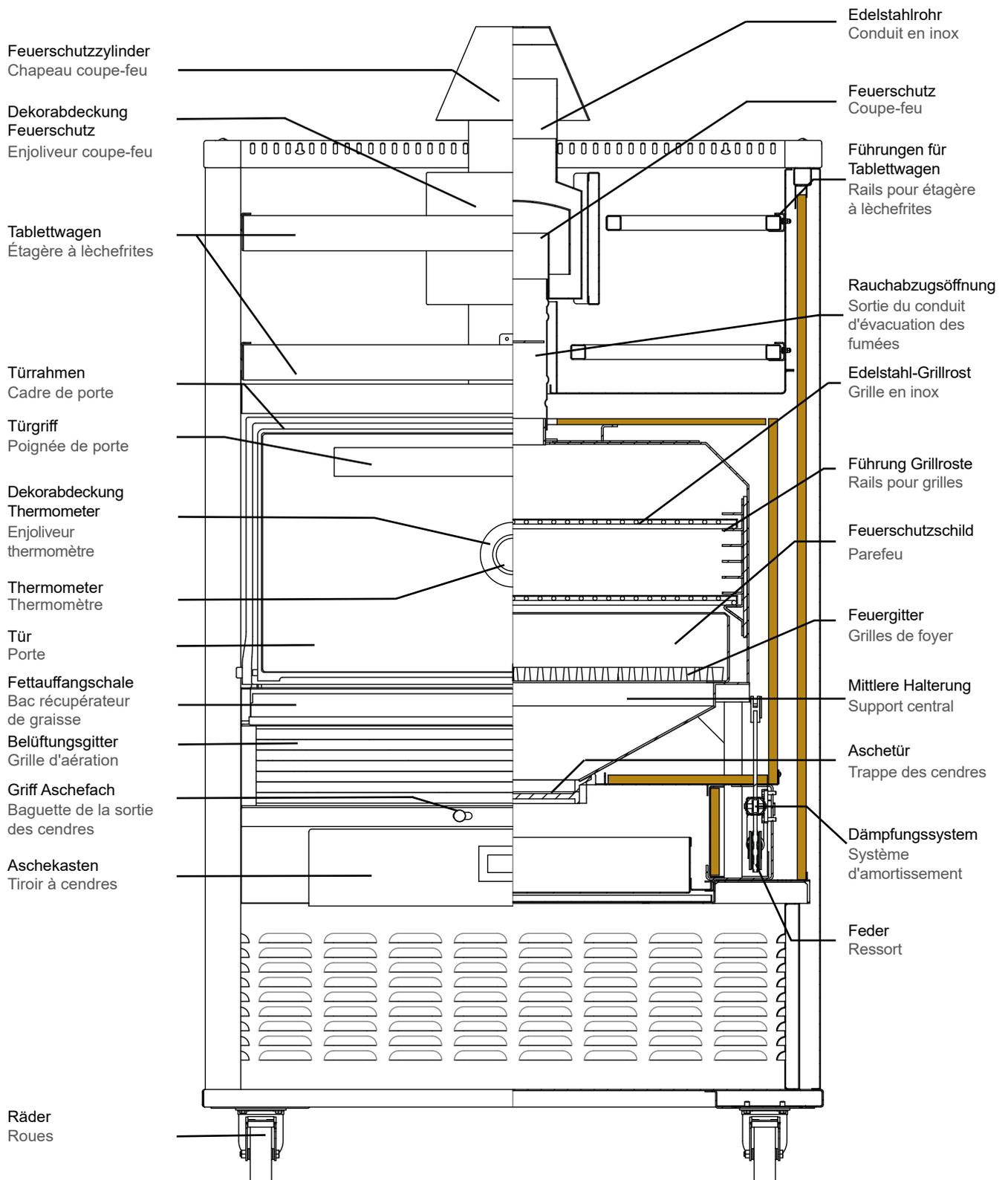


# 4. GERÄT UND EINZELTEILE

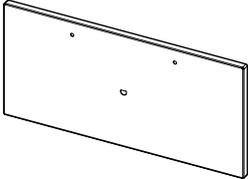
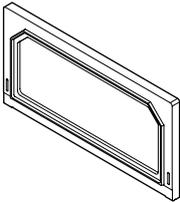
## 4. APPAREIL ET LISTE DES PIÈCES



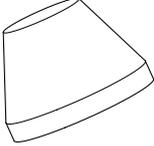
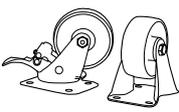
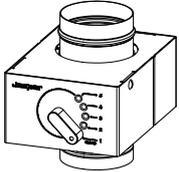
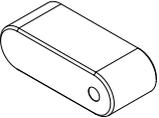
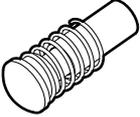
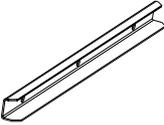
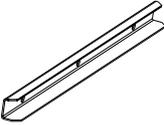
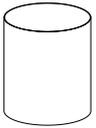
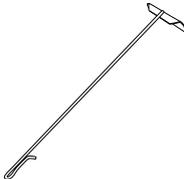
## 4.1 KOMPONENTEN COMPOSANTS



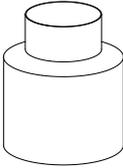
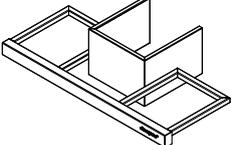
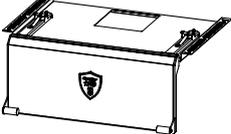
## 4.2 EXTERNE KOMPONENTEN COMPOSANTS EXTERNES

	<b>BEZEICHNUNG</b> NOM	<b>MODELL</b> MODÈLE	<b>ARTIKELNUMMER</b> RÉFÉRENCE
	Abdeckung EDELSTAHL ohne Schrauben Panneau de porte INOX sans vis	HJA-20  HJA-25  HJA-45/50	0515  0500  0501
	Türblende BORDEAUX ohne Schrauben Panneau de porte BORDEAUX sans vis	HJA-20  HJA-25  HJA-45/50	4150/2  4149/2  4151/2
	Türblende SCHWARZ ohne Schrauben Panneau de porte NOIR sans vis	HJA-20  HJA-25  HJA-45/50	4150/3  4149/3  4151/3
	Türblende BRAUN ohne Schrauben Panneau de porte MARRON sans vis	HJA-20  HJA-25  HJA-45/50	4150  4149  4151
	Türblende WEISS ohne Schrauben Panneau de porte BLANC sans vis	HJA-20  HJA-25  HJA-45/50	4150/5  4149/5  4151/5
	Türblende BLAU ohne Schrauben Panneau de porte BLEU sans vis	HJA-20  HJA-25  HJA-45/50	4150/6  4149/6  4151/6
	Türblende GRÜN ohne Schrauben Panneau de porte VERT sans vis  *Siehe Farben am Ende des Kapitels *Consultez les couleurs à la fin du chapitre	HJA-20  HJA-25  HJA-45/50	4150/4  4149/8  4151/8
	Türrahmen, komplett Cadre de porte, complet	HJA-20  HJA-25  HJA-45/50	4385  0453  0463

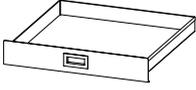
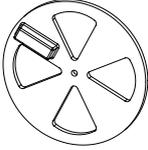
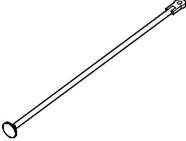
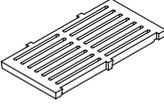
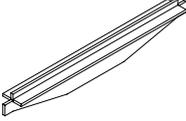
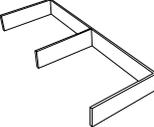
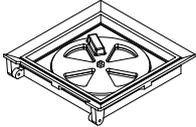
## 4.2 EXTERNE KOMPONENTEN COMPOSANTS EXTERNES

	<b>BEZEICHNUNG</b> NOM	<b>MODELL</b> MODÈLE	<b>ARTIKELNUMMER</b> RÉFÉRENCE
	Feuerschutzzyliner Chapeau coupe-feu	HJA-20/25/45/50	4033
	Kompletter Satz Ofenräder in schwarz Roues de four jeu complet noir	HJA-25/45/50	0499NV
	Rauchabzugsöffnung für HJA Sortie du conduit d'évacuation des fumées pour HJA	HJA-20	250031
		HJA-25/45/50	4388
	Griff oberes Fach Poignée sortie supérieure	HJA-20/25/45/50	250100
	Feder Rauchöffnung mit Rundkopf Ressort pour sortie des fumées avec cheville	HJA-20/25/45/50	0409
	Fettauffangschale und Dekorabdeckung Bac récupérateur de graisse et cache décoratif	HJA-25	4101
	Dekorabdeckung Fettauffangschale Cache décoratif du bac récupérateur de graisse	HJA-45/50	4102
	Satz Führungen für Tabletswagen Jeu de rails pour étagère à lèchefrites	HJA-20	4387
		HJA-25	4101
	Satz Führungen für Tabletswagen Jeu de rails pour étagère à lèchefrites	HJA-45	250029
		HJA-50	250030
	Edelstahlrohr Ø 150 x 250 mm Conduit en inox Ø 150 x 250 mm	HJA-25/45/50	4210
	Schürhaken 480 mm Tisonnier 480 mm	HJA-20	0494INOX
	Schürhaken 660 mm Tisonnier 660 mm	HJA-25/45	0401INOX
	Schürhaken 900 mm Tisonnier 900 mm	HJA-50	0427INOX

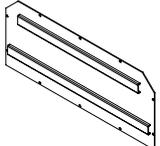
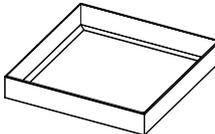
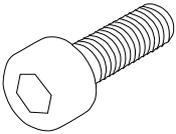
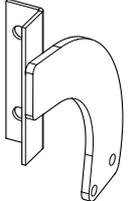
## 4.2 EXTERNE KOMPONENTEN COMPOSANTS EXTERNES

	<b>BEZEICHNUNG NOM</b>	<b>MODELL MODÈLE</b>	<b>ARTIKELNUMMER RÉFÉRENCE</b>
	Türgriff rund Poignée de porte arrondie	HJA-20/25 HJA-45/50	0516/4 0517/4
	Mittlerer Feuerschutz Edelstahl 220 mm Coupe-feu moyen en inox 220 mm	HJA-20/25/45/50	240005
	Thermometer Thermomètre	HJA-20/25/45/50	0434
	Thermometer-Zierblende Enjoliveur de thermomètre	HJA-20/25/45/50	4371
	Oberer Tablettwagen Étagère à lèchefrites supérieure	HJA-25 HJA-45 HJA-50	4390 4392 4394
	Temperierter Schrank Jospé Compartiment à température contrôlée Jospé	HJA-25 HJA-45 HJA-50	210000 210001 210002

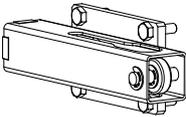
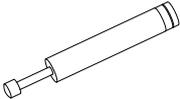
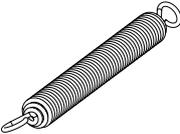
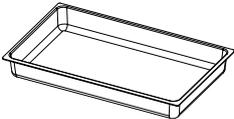
## 4.3 INTERNE KOMPONENTEN COMPOSANTS INTERNES

	<b>BEZEICHNUNG</b> NOM	<b>MODELL</b> MODÈLE	<b>ARTIKELNUMMER</b> RÉFÉRENCE
	Aschekasten Tiroir à cendres	<b>HJA-20</b>	<b>4381</b>
		<b>HJA-25</b>	<b>4382</b>
		<b>HJA-45</b>	<b>4383</b>
		<b>HJA-50</b>	<b>4384</b>
	Verstellbares Aschegitter Planche de la trappe des cendres	<b>HJA-25/45/50</b>	<b>0448</b>
	Griff unteres Fach 267 mm Baguette sortie inférieure 267 mm	<b>HJA-25/45</b>	<b>250090</b>
	Griff unteres Fach 376 mm Baguette sortie inférieure 376 mm	<b>HJA-50 / HJA-25/45-M</b>	<b>250091</b>
	Griff unteres Fach 502 mm Baguette sortie inférieure 502 mm	<b>HJA-50-M</b>	<b>250092</b>
	Knopfgriff unteres Fach Bouton de baguette sortie inférieure	<b>HJA-20/25/45/50</b>	<b>250089</b>
	Feuergitter (530 x 100 mm) Grille de foyer (530 x 100 mm)	<b>HJA-20/25/45</b>	<b>0426AC</b>
	Feuergitter (170 x 350 mm) Grille de foyer (170 x 350 mm)	<b>HJA-50</b>	<b>0432AC</b>
	Mittlere Halterung Feuergitter Support central de grilles de foyer	<b>HJA-25</b>	<b>4215</b>
		<b>HJA-45</b>	<b>4216</b>
		<b>HJA-50</b>	<b>4217</b>
	Kohletrenner Séparateur de charbon	<b>HJA-45/50</b>	<b>4071</b>
	Komplette Aschetür Trappe des cendres complète	<b>HJA-25/45/50</b>	<b>0407</b>

## 4.3 INTERNE KOMPONENTEN COMPOSANTS INTERNES

	<b>BEZEICHNUNG NOM</b>	<b>MODELL MODÈLE</b>	<b>ARTIKELNUMMER RÉFÉRENCE</b>
	Kette Tür 275 mm, Feder, Nocke und Öse, ohne Fett Chaîne de porte 275 mm, ressort, came et cheville à œillet, sans graisse	HJA-25	250035
		HJA-45/50	250036
	Kette Tür 500 mm, Feder und Öse Chaîne de porte 500 mm, ressort et cheville à œillet	HJA-20	250037
		HJA-45/50	250038
	Edelstahl-Grillrost Grille en inox	HJA-20	4069/2
		HJA-25	0415
		HJA-45	0419
		HJA-50	0422
	Tür-Gegenplatte innen aus feuerfestem Stahl Contre-plaque intérieure de porte en acier réfractaire	HJA-20	0455/2
		HJA-25	0450/2
		HJA-45/50	0451/2
	Feuerschutzschild Pare-feu	HJA-50	0406INOX
	Anschlag seitlicher Arm mit Unterlegscheibe DIN 912 M10X10 Butée de bras latéral avec rondelle Glover DIN 912 M10X10	HJA-20/25/45/50	0457
	Edelstahlschraube Türscharnier 12 mm Vis en acier charnière de porte 12 mm	HJA-20/25/45/50	0446
	Seitlicher Arm Ofentür Bras latéral de porte de four	HJA-25	4375
	Rechter seitlicher Arm Ofentür Bras latéral droit porte de four	HJA-20	4373
		HJA-45/50	4376
	Linker seitlicher Arm Ofentür Bras latéral gauche porte de four	HJA-20	4374
HJA-45/50		4377	

## 4.3 INTERNE KOMPONENTEN COMPOSANTS INTERNES

	<b>BEZEICHNUNG NOM</b>	<b>MODELL MODÈLE</b>	<b>ARTIKELNUMMER RÉFÉRENCE</b>
	Halterung mit Führung Dämpfungssystem Support avec rail système d'amortissement	<b>HJA-25/45/50</b>	<b>250039</b>
	Dämpfer Amortisseur	<b>HJA-25</b>  <b>HJA-45/50</b>	<b>250040</b>  <b>250041</b>
	Kurze Schraube Edelstahl-/Stahl- Gegenplatte (DIN 965 M6X20) Vis courte contre-plaque en acier inox/acier (DIN 965 M6X20)	<b>HJA-20/25/45/50</b>	<b>0476</b>
	Lange Schraube Edelstahl-/Stahl- Gegenplatte (DIN 965 M6X40) Vis longue contre-plaque en acier inox/acier (DIN 965 M6X40)	<b>HJA-20/25/45/50</b>	<b>0477</b>
	Bikonische Federn (ohne Fett) Ressorts biconiques (sans graisse)	<b>HJA-20/25/45/50</b>	<b>250080</b>
	Riemenscheibe 12 mm mit Lager und elastischen Ringen Poulie de 12 mm de diamètre avec roulement et anneaux élastiques	<b>HJA-20/25/45/50</b>	<b>4386</b>
	Blech GN 1/1 GN für Asche Lèchefrite GN 1/1 pour cendres	<b>HJA-50</b>	<b>250101</b>

## 4.4 FARBE DER TÜREN COULEUR DES PORTES



Code der Farben für Glastürblende

Tür	Griff	Code
EDELSTAHL	Edelstahl	IN
BORDEAUX	Edelstahl	VC
BRAUN	Edelstahl	MR
SCHWARZ	Edelstahl	NC
WEISS	Edelstahl	BL
BLAU	Edelstahl	ZU
GRÜN	Edelstahl	VR

Code couleur panneau de porte émaillé

Porte	Poignée	Code
INOX	inox	IN
BORDEAUX	inox	VC
MARRON	inox	MR
NOIR	inox	NC
BLANC	inox	BL
BLEU	inox	ZU
VERT	inox	VR



# 5. INSTALLATIONSANWEISUNGEN

## 5. INSTRUCTIONS D'INSTALLATION





Der Durchmesser des Extraktionsrohrs muss bei allen Modellen mindestens 300 mm oder 12 Zoll betragen.

Le diamètre minimum du conduit d'évacuation doit être de 300 mm, ou de 12 in, quel que soit le modèle.



Alle in Kapitel 5, Installationsanweisungen, angegebenen Abmessungen der Abzugshaube sind die empfohlenen Mindestabmessungen.

Toutes les dimensions de hotte figurant dans le chapitre 5, Instructions d'installation, sont les valeurs minimales recommandées.



Der Apparat darf nicht direkt an geteilte Kaminsysteme angeschlossen werden.

L'appareil ne doit pas être directement relié à des systèmes de cheminée partagés.



Bei allen Installationsoptionen ist es unbedingt notwendig, die Komponenten der Abzugshaube und die Leitungen sauber zu halten (siehe Kapitel 7, Reinigung und Wartung).

Quelle que soit l'option d'installation choisie, les composants de la hotte et les conduits doivent être propres à tout moment (voir chapitre 7, Nettoyage et entretien).



Beim Anzünden der Kohle KEINE brennbaren Flüssigkeiten verwenden. Nur Holzkohle als Brennmaterial für den Ofen verwenden.

N'utilisez PAS de liquides inflammables pour faire brûler le charbon. Utilisez uniquement du charbon végétal pour faire fonctionner le four.



Denken Sie daran, alle Kunststoffelemente, die den Außenbereich des Ofens schützen, vor dem Einschalten zu entfernen.

Pensez à ôter tous les films de protection en plastique de la surface du four avant de l'allumer.



**VORSICHT!** Vor dem Grillen einen ersten Probelauf des Ofens ausführen.

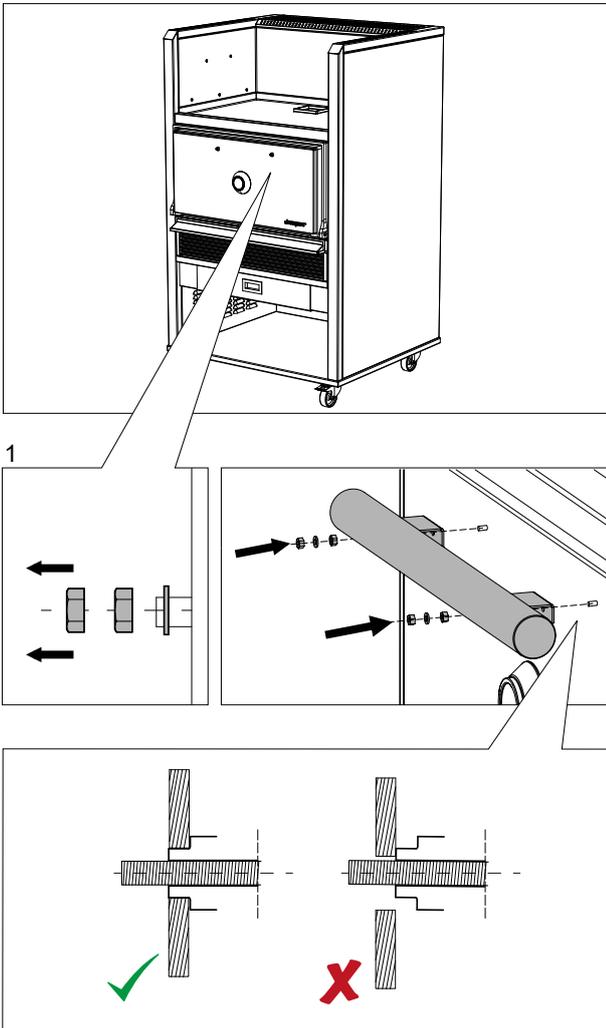
**ATTENTION !** Vous devez effectuer une première mise en route du four avant de commencer à cuire des aliments.



Vor dem ersten Einsetzen der Grillroste diese mit Wasser reinigen und mit einem Lappen abtrocknen.

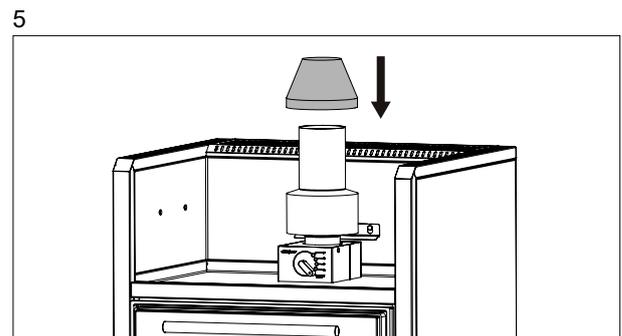
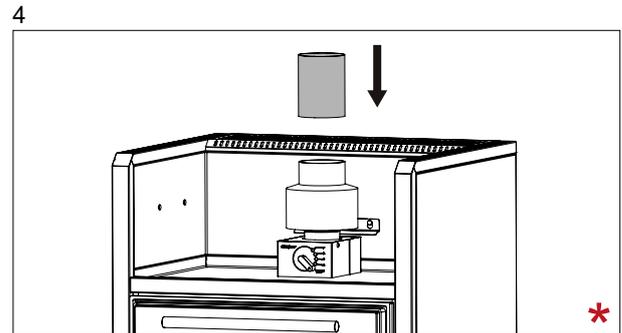
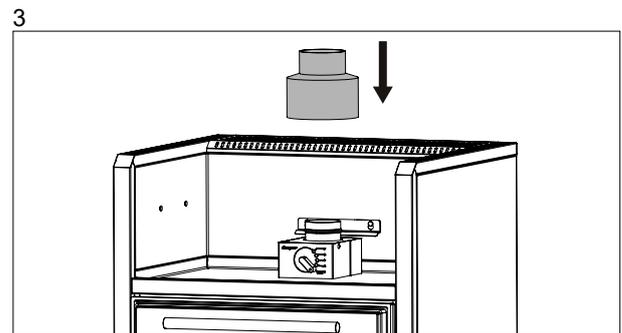
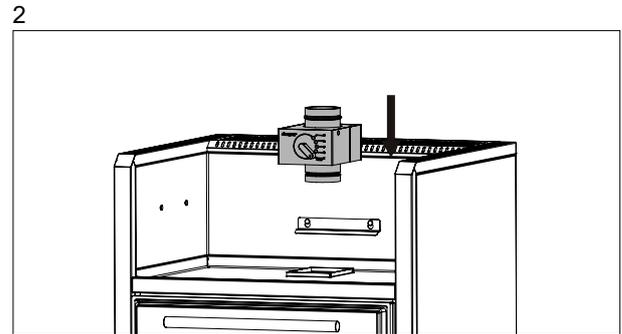
Avant la première utilisation des grilles, veillez à les laver à l'eau et à les sécher à l'aide d'un chiffon.

## 5.2 OFENMONTAGE MONTAGE DU FOUR



Stellen Sie sicher, dass die Schraube an der Blendenbohrung zentriert ist.  
Die Muttern NICHT anziehen, wenn sie nicht korrekt zentriert ist, dies kann zum Brechen der Blende führen.

Assurez-vous que la vis est bien centrée dans le trou du panneau.  
NE serrez PAS les écrous si elle n'est pas bien centrée car cela pourrait abîmer le panneau.

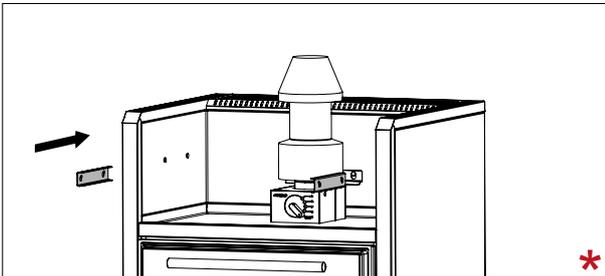


\*Diese Schritte sind bei der Montage eines HJA-20-Ofens oder bei den M-Modellen nicht notwendig.

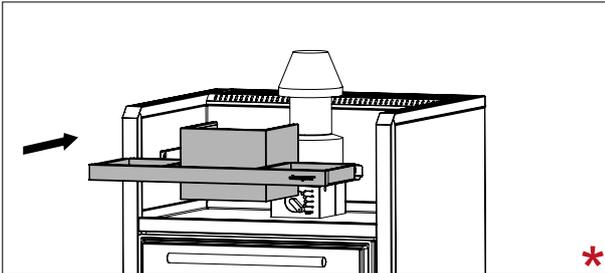
\*Ces étapes ne sont pas nécessaires pour le montage d'un four HJA-20 ou de modèles M.

## 5.2 OFENMONTAGE MONTAGE DU FOUR

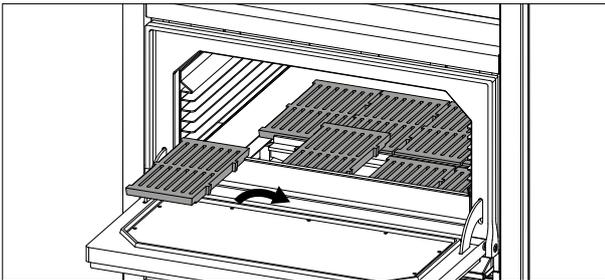
6



7



8

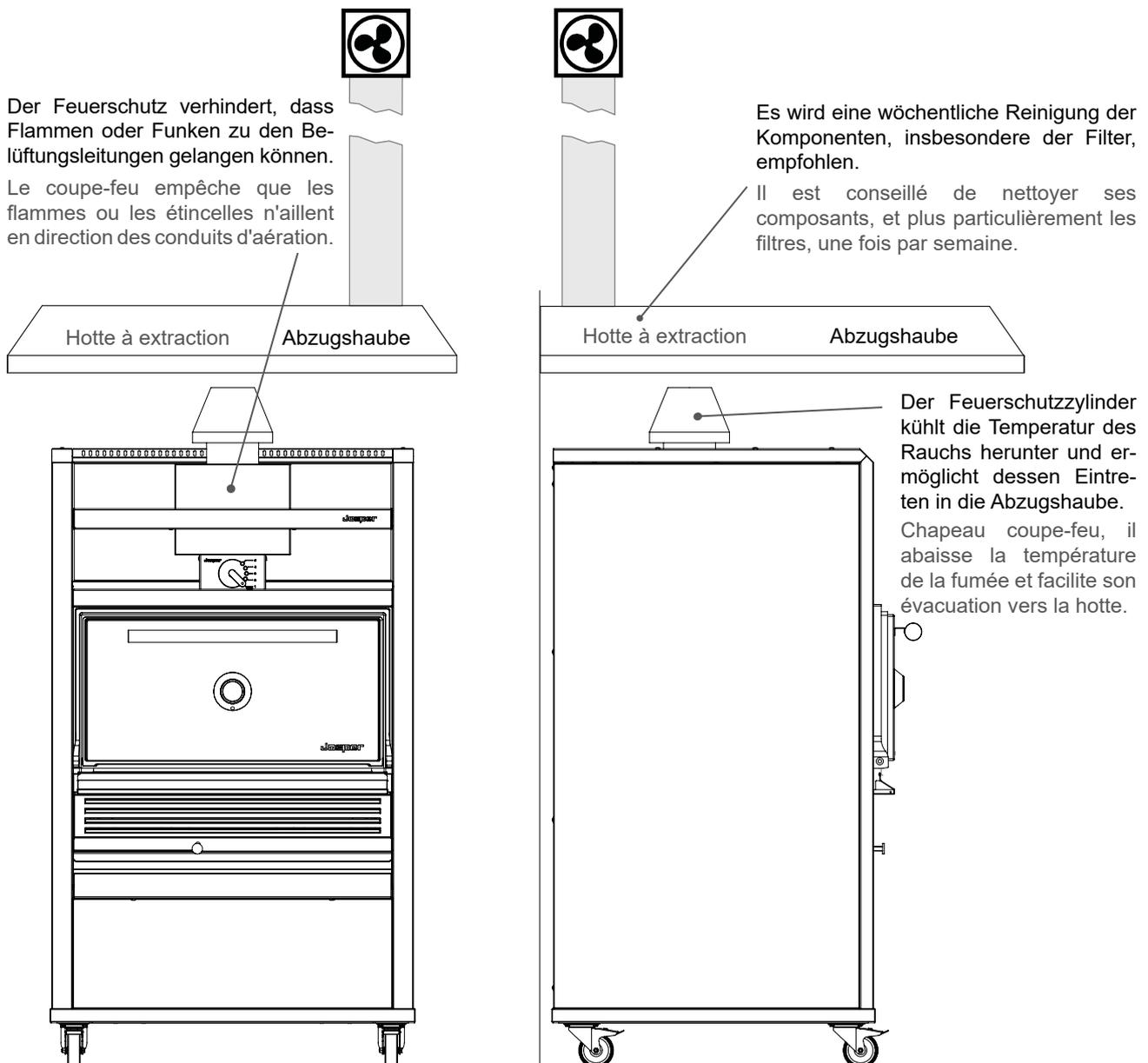


\*Diese Schritte sind bei der Montage eines HJA-20-Ofens oder bei den M-Modellen nicht notwendig.

\*Ces étapes ne sont pas nécessaires pour le montage d'un four HJA-20 ou de modèles M.

## 5.3 INSTALLATION INSTALLATION

### UNTER EINER ABZUGSHAUBE INSTALLIERTER OFEN FOUR INSTALLÉ SOUS UNE HOTTE À EXTRACTION



Sollte am Kamin ein Brand entstehen, schalten Sie schnell den Motor des Rauchabzugs, dann den Ofen aus und schließen die 2 Belüftungsöffnungen, das heißt die obere und die untere. Setzen Sie einen Feuerlöscher ein, um ein Feuer außerhalb des Ofens zu löschen.

En cas d'incendie dans la cheminée, arrêtez le moteur d'extraction des fumées à l'aide de l'interrupteur et éteignez rapidement le four en veillant à bien fermer les 2 tirages, supérieur et inférieur. Utilisez un extincteur pour éteindre le feu à l'extérieur du four.

Die Installation der Abzugshaube muss gemäß des Standards für Lüftungssteuerung und Brandschutz in gewerblichen Küchen, NFPA 96, ausgeführt werden. Die Wartung, die Reinigung und Inspektion der Abzugshaube muss gemäß den Anweisungen in der Betriebsanleitung oder im Herstellerhandbuch vorgenommen werden.

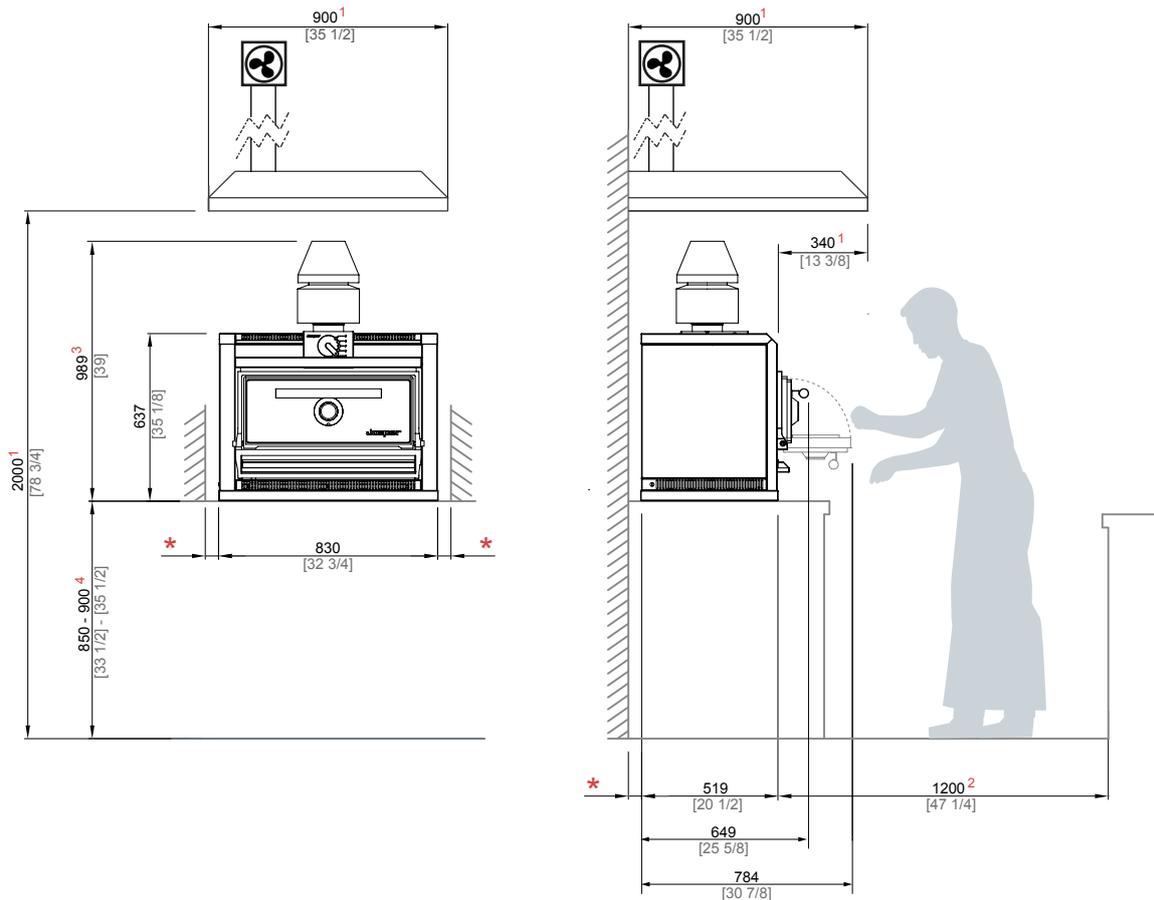
L'installation de la hotte à extraction doit être conforme à la norme NFPA 96 sur le contrôle de la ventilation et de la protection incendie des cuisines commerciales. L'entretien, le nettoyage et le contrôle de la hotte à extraction doivent respecter les instructions du guide ou du fabricant.

## 5.3 INSTALLATION INSTALLATION

### HJA-20



**EMPFOHLENES ABSAUGVOLUMEN: 2500 M<sup>3</sup>/H**  
**DÉBIT D'ASPIRATION RECOMMANDÉ : 2 500 M<sup>3</sup>/H**



Die Teile des Ofens, die in Kontakt mit dem umgebenden Möbelstück kommen, müssen mit Silikon isoliert werden.  
 Les parties du four reposant contre le meuble doivent être fixées à l'aide de silicone.

- \* MINDESTABSTAND ZU BRENNBAREN ELEMENTEN: 300 mm [12 Zoll]
- \* EMPFOHLENER ABSTAND FÜR ANDERE ELEMENTE: 100 mm [4 Zoll]

- 1 EMPFOHLENE MINDESTABMESSUNGEN DER ABZUGSHAUBE
- 2 EMPFOHLENER ARBEITSBEREICH FÜR DEN KÜCHENCHEF
- 3 DIESER ABSTAND KANN JE NACH KONFIGURATION DES RAUCHABZUGBLOCKS VERÄNDERT WERDEN
- 4 EMPFOHLENE HÖHE DER INSTALLATION

- \* DISTANCE MINIMALE VIS-À-VIS D'ÉLÉMENTS INFLAMMABLES : 300 mm [12 in]
- \* DISTANCE RECOMMANDÉE VIS-À-VIS DE TOUT AUTRE ÉLÉMENT : 100 mm [4 in]

- 1 DIMENSIONS MINIMALES RECOMMANDÉES DE LA HOTTE À EXTRACTION
- 2 ESPACE DE TRAVAIL RECOMMANDÉ POUR LE CHEF
- 3 CETTE DISTANCE PEUT VARIER SELON LA CONFIGURATION DU BLOC D'ÉVACUATION DE LA FUMÉE
- 4 HAUTEUR D'INSTALLATION RECOMMANDÉE

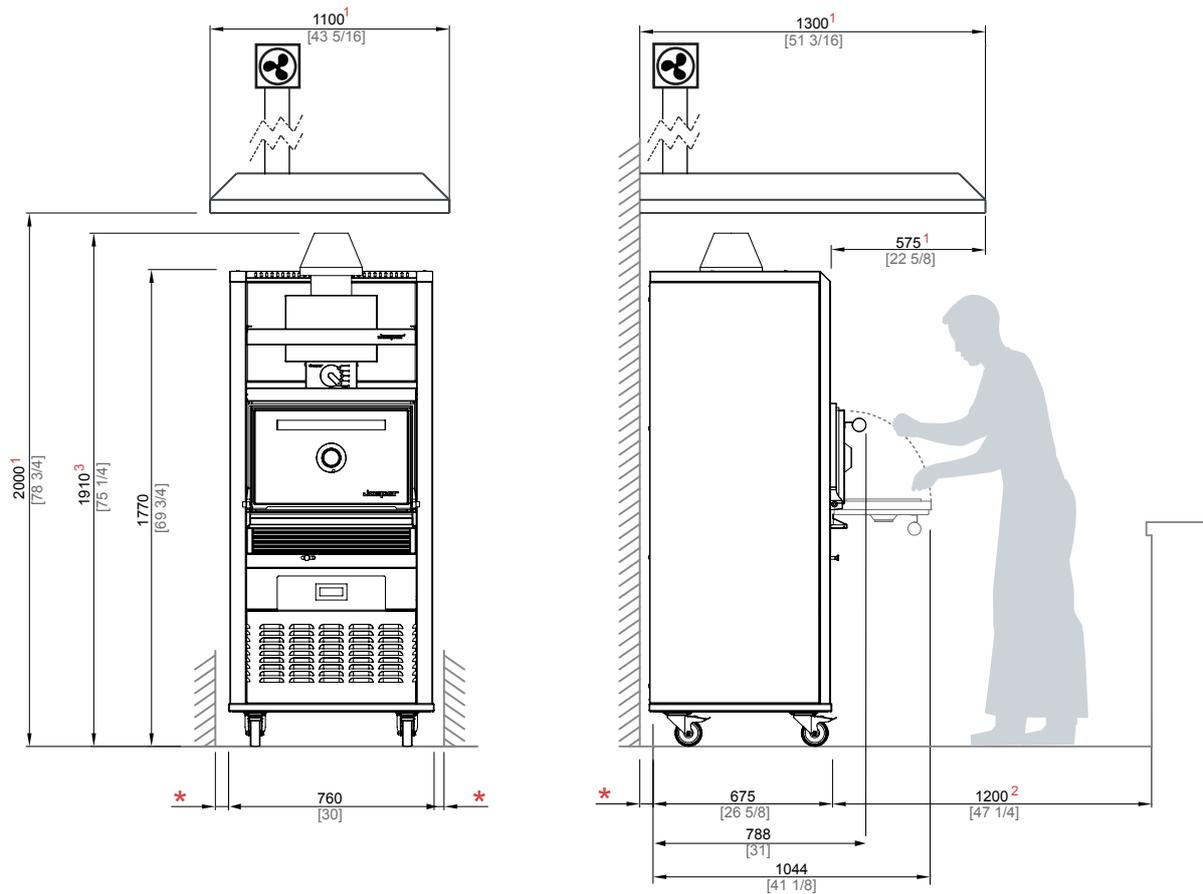
Die Abmessungen in schwarzer Farbe sind in Millimetern (mm), die in grauer Farbe in Zoll angegeben.  
 Les dimensions en noir sont exprimées en millimètres (mm) et celles en gris sont exprimées en pouces.

## 5.3 INSTALLATION INSTALLATION

HJA-25



EMPFOHLENES ABSAUGVOLUMEN: 2800 M<sup>3</sup>/H  
DÉBIT D'ASPIRATION RECOMMANDÉ : 2 800 M<sup>3</sup>/H



- \* MINDESTABSTAND ZU BRENNBAREN ELEMENTEN: 300 mm [12 Zoll]
- \* EMPFOHLENER ABSTAND FÜR ANDERE ELEMENTE: 100 mm [4 Zoll]

1 EMPFOHLENE MINDESTABMESSUNGEN DER ABZUGSHAUBE

2 EMPFOHLENER ARBEITSBEREICH FÜR DEN KÜCHENCHEF

3 DIESER ABSTAND KANN JE NACH KONFIGURATION DES RAUCHABZUGBLOCKS VERÄNDERT WERDEN

- \* DISTANCE MINIMALE VIS-À-VIS D'ÉLÉMENTS INFLAMMABLES : 300 mm [12 in]
- \* DISTANCE RECOMMANDÉE VIS-À-VIS DE TOUT AUTRE ÉLÉMENT : 100 mm [4 in]

1 DIMENSIONS MINIMALES RECOMMANDÉES DE LA HOTTE À EXTRACTION

2 ESPACE DE TRAVAIL RECOMMANDÉ POUR LE CHEF

3 CETTE DISTANCE PEUT VARIER SELON LA CONFIGURATION DU BLOC D'ÉVACUATION DE LA FUMÉE

Die Abmessungen in schwarzer Farbe sind in Millimetern (mm), die in grauer Farbe in Zoll angegeben.  
Les dimensions en noir sont exprimées en millimètres (mm) et celles en gris sont exprimées en pouces.

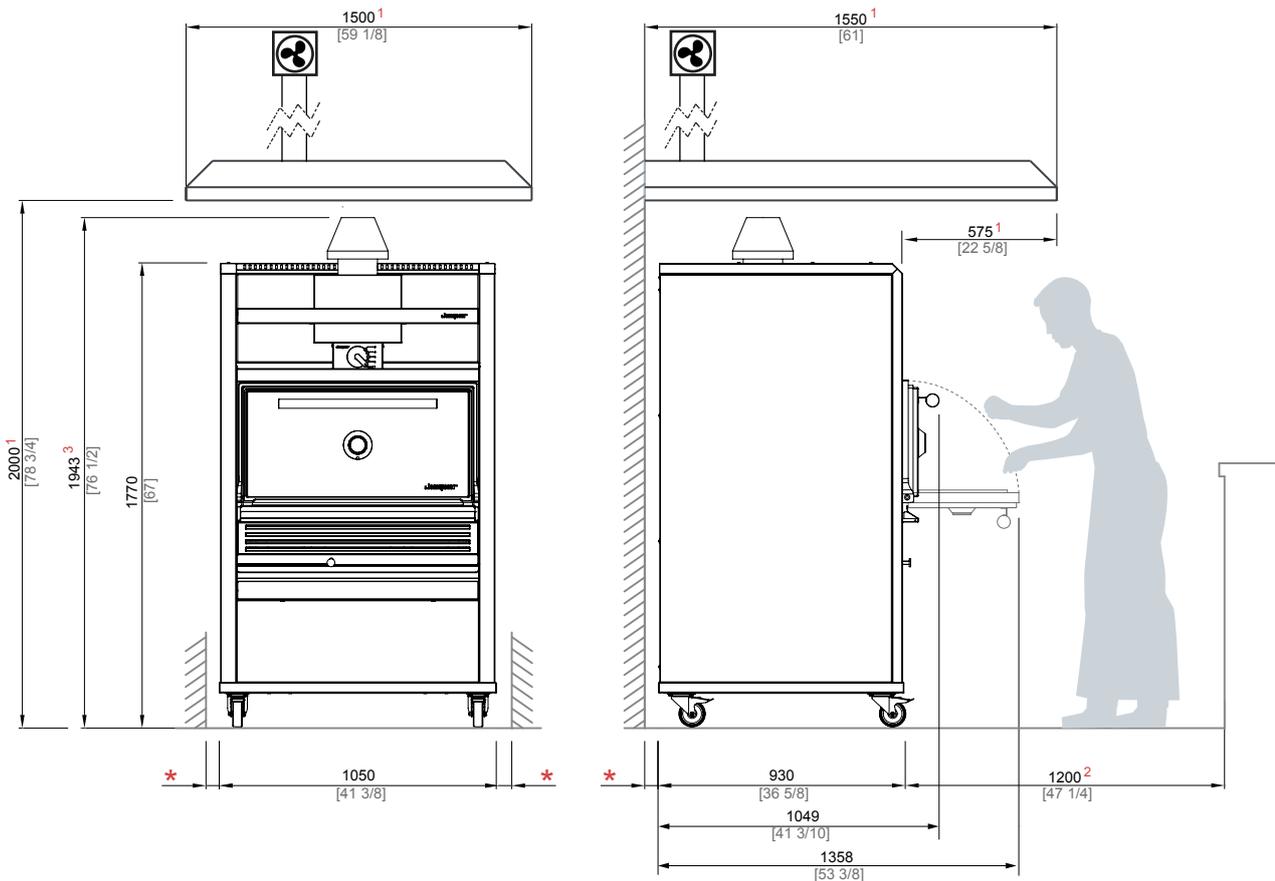


## 5.3 INSTALLATION INSTALLATION

HJA-50



EMPFOHLENES ABSAUGVOLUMEN: 3800 M<sup>3</sup>/H  
DÉBIT D'ASPIRATION RECOMMANDÉ : 3 800 M<sup>3</sup>/H



- \* MINDESTABSTAND ZU BRENNBAREN ELEMENTEN: 300 mm [12 Zoll]
- \* EMPFOHLENER ABSTAND FÜR ANDERE ELEMENTE: 100 mm [4 Zoll]

1 EMPFOHLENE MINDESTABMESSUNGEN DER ABZUGSHAUBE

2 EMPFOHLENER ARBEITSBEREICH FÜR DEN KÜCHENCHEF

3 DIESER ABSTAND KANN JE NACH KONFIGURATION DES RAUCHABZUGBLOCKS VERÄNDERT WERDEN

- \* DISTANCE MINIMALE VIS-À-VIS D'ÉLÉMENTS INFLAMMABLES : 300 mm [12 in]
- \* DISTANCE RECOMMANDÉE VIS-À-VIS DE TOUT AUTRE ÉLÉMENT : 100 mm [4 in]

1 DIMENSIONS MINIMALES RECOMMANDÉES DE LA HOTTE À EXTRACTION

2 ESPACE DE TRAVAIL RECOMMANDÉ POUR LE CHEF

3 CETTE DISTANCE PEUT VARIER SELON LA CONFIGURATION DU BLOC D'ÉVACUATION DE LA FUMÉE

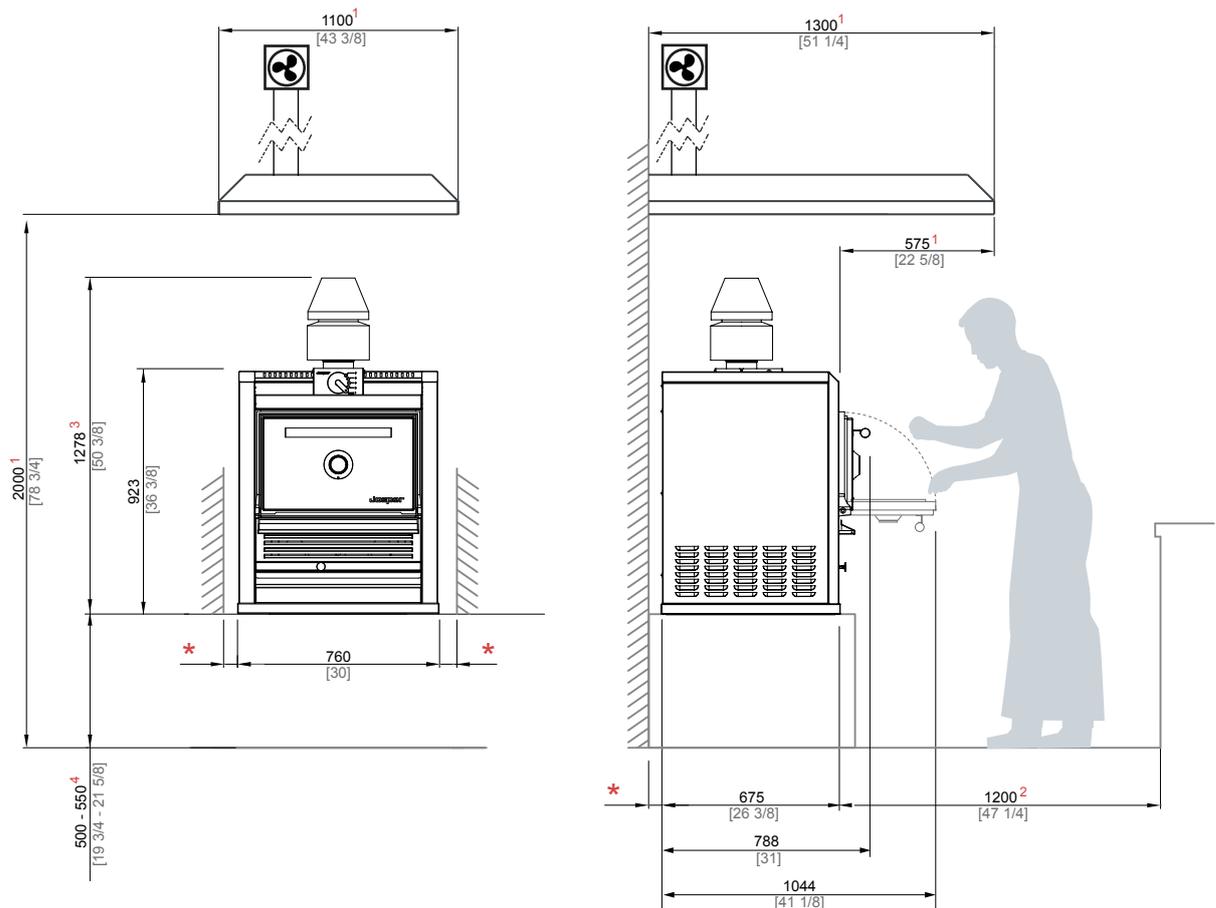
Die Abmessungen in schwarzer Farbe sind in Millimetern (mm), die in grauer Farbe in Zoll angegeben.  
Les dimensions en noir sont exprimées en millimètres (mm) et celles en gris sont exprimées en pouces.

## 5.3 INSTALLATION INSTALLATION

### HJA-25-M



**EMPFOHLENES ABSAUGVOLUMEN: 2800 M<sup>3</sup>/H**  
**DÉBIT D'ASPIRATION RECOMMANDÉ : 2 800 M<sup>3</sup>/H**



Die Teile des Ofens, die in Kontakt mit dem unteren Möbelstück kommen, müssen mit Silikon isoliert werden.  
 Les parties du four reposant contre le meuble doivent être fixées à l'aide de silicone.

- \* MINDESTABSTAND ZU BRENNBAREN ELEMENTEN: 300 mm [12 Zoll]
- \* EMPFOHLENER ABSTAND FÜR ANDERE ELEMENTE: 100 mm [4 Zoll]

- 1 EMPFOHLENE MINDESTABMESSUNGEN DER ABZUGSHAUBE
- 2 EMPFOHLENER ARBEITSBEREICH FÜR DEN KÜCHENCHEF
- 3 DIESER ABSTAND KANN JE NACH KONFIGURATION DES RAUCHABZUGBLOCKS VERÄNDERT WERDEN
- 4 EMPFOHLENE HÖHE DER INSTALLATION

- \* DISTANCE MINIMALE VIS-À-VIS D'ÉLÉMENTS INFLAMMABLES : 300 mm [12 in]
- \* DISTANCE RECOMMANDÉE VIS-À-VIS DE TOUT AUTRE ÉLÉMENT : 100 mm [4 in]

- 1 DIMENSIONS MINIMALES RECOMMANDÉES DE LA HOTTE À EXTRACTION
- 2 ESPACE DE TRAVAIL RECOMMANDÉ POUR LE CHEF
- 3 CETTE DISTANCE PEUT VARIER SELON LA CONFIGURATION DU BLOC D'ÉVACUATION DE LA FUMÉE
- 4 HAUTEUR D'INSTALLATION RECOMMANDÉE

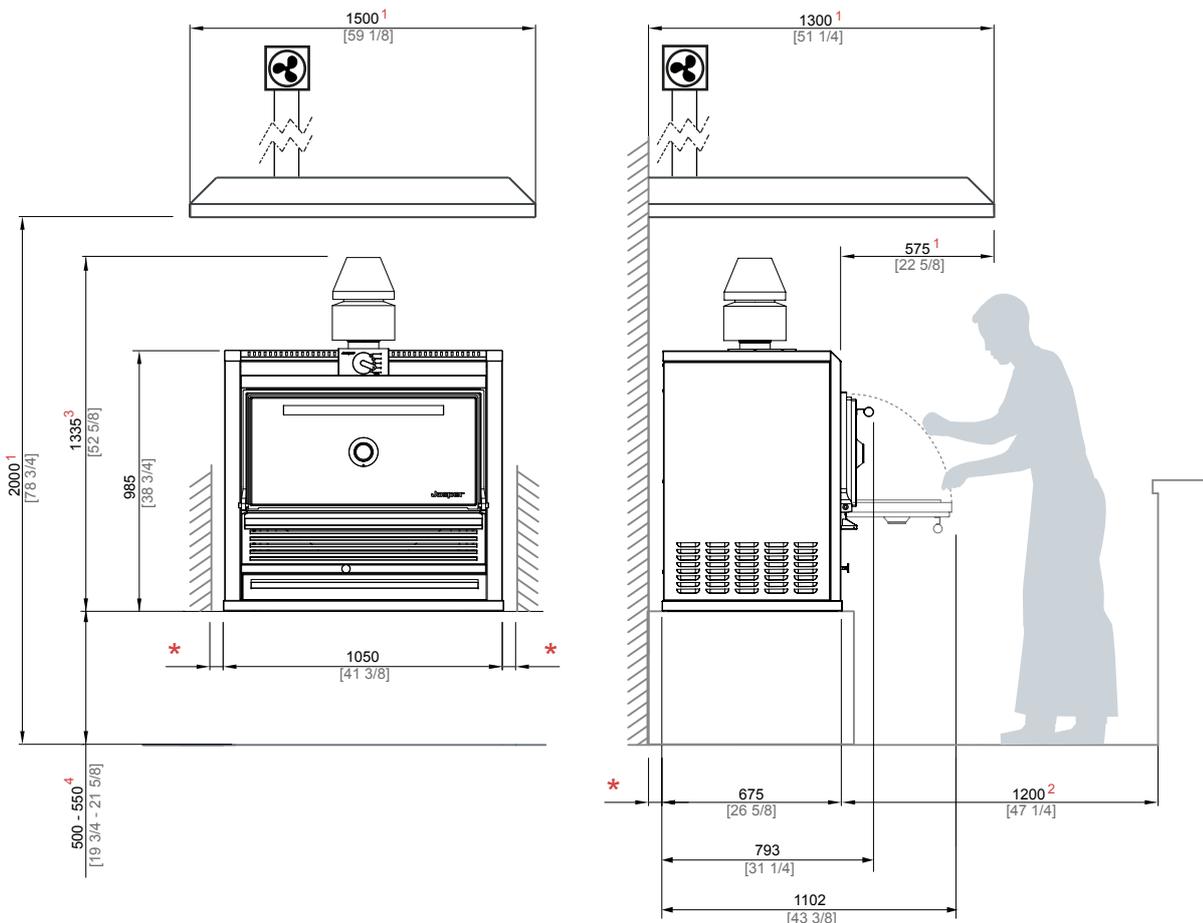
Die Abmessungen in schwarzer Farbe sind in Millimetern (mm), die in grauer Farbe in Zoll angegeben.  
 Les dimensions en noir sont exprimées en millimètres (mm) et celles en gris en pouces.

## 5.3 INSTALLATION INSTALLATION

### HJA-45-M



**EMPFÖHLENES ABSAUGVOLUMEN: 3500 M<sup>3</sup>/H**  
**DÉBIT D'ASPIRATION RECOMMANDÉ : 3 500 M<sup>3</sup>/H**



Die Teile des Ofens, die in Kontakt mit dem unteren Möbelstück kommen, müssen mit Silikon isoliert werden.  
 Les parties du four reposant contre le meuble doivent être fixées à l'aide de silicone.

- \* MINDESTABSTAND ZU BRENNBAREN ELEMENTEN: 300 mm [12 Zoll]
- \* EMPFOHLENER ABSTAND FÜR ANDERE ELEMENTE: 100 mm [4 Zoll]

- 1 EMPFOHLENE MINDESTABMESSUNGEN DER ABZUGSHAUBE
- 2 EMPFOHLENER ARBEITSBEREICH FÜR DEN KÜCHENCHEF
- 3 DIESER ABSTAND KANN JE NACH KONFIGURATION DES RAUCHABZUGBLOCKS VERÄNDERT WERDEN
- 4 EMPFOHLENE HÖHE DER INSTALLATION

- \* DISTANCE MINIMALE VIS-À-VIS D'ÉLÉMENTS INFLAMMABLES : 300 mm [12 in]
- \* DISTANCE RECOMMANDÉE VIS-À-VIS DE TOUT AUTRE ÉLÉMENT : 100 mm [4 in]

- 1 DIMENSIONS MINIMALES RECOMMANDÉES DE LA HOTTE À EXTRACTION
- 2 ESPACE DE TRAVAIL RECOMMANDÉ POUR LE CHEF
- 3 CETTE DISTANCE PEUT VARIER SELON LA CONFIGURATION DU BLOC D'ÉVACUATION DE LA FUMÉE
- 4 HAUTEUR D'INSTALLATION RECOMMANDÉE

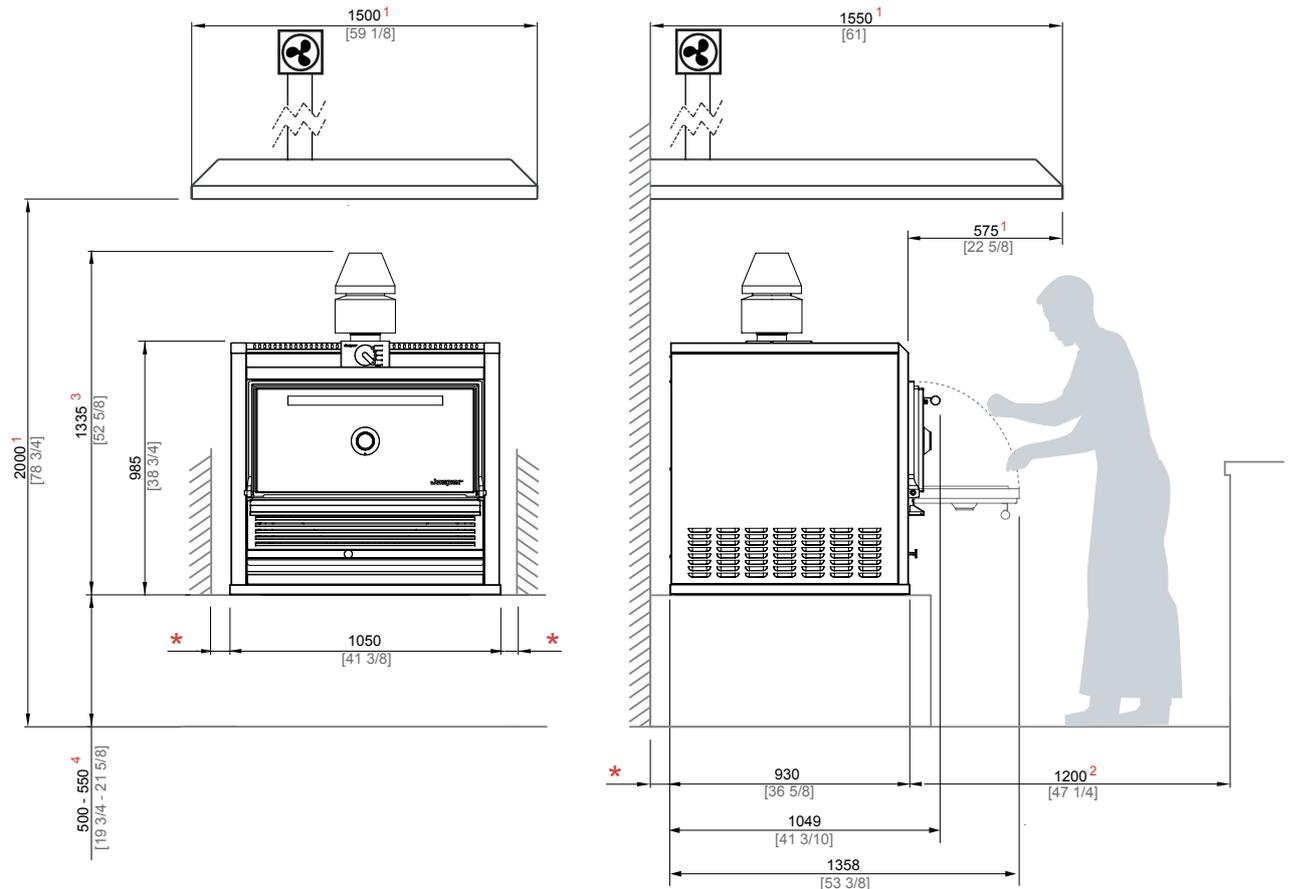
Die Abmessungen in schwarzer Farbe sind in Millimetern (mm), die in grauer Farbe in Zoll angegeben.  
 Les dimensions en noir sont exprimées en millimètres (mm) et celles en gris sont exprimées en pouces.

## 5.3 INSTALLATION INSTALLATION

### HJA-50-M



**EMPFOHLENES ABSAUGVOLUMEN: 3800 M<sup>3</sup>/H**  
**DÉBIT D'ASPIRATION RECOMMANDÉ : 3 800 M<sup>3</sup>/H**



Die Teile des Ofens, die in Kontakt mit dem unteren Möbelstück kommen, müssen mit Silikon isoliert werden.  
 Les parties du four reposant contre le meuble doivent être fixées à l'aide de silicone.

- \* MINDESTABSTAND ZU BRENNBAREN ELEMENTEN: 300 mm [12 Zoll]
- EMPFOHLENER ABSTAND FÜR ANDERE ELEMENTE: 100 mm [4 Zoll]

- 1 EMPFOHLENE MINDESTABMESSUNGEN DER ABZUGSHAUBE
- 2 EMPFOHLENER ARBEITSBEREICH FÜR DEN KÜCHENCHEF
- 3 DIESER ABSTAND KANN JE NACH KONFIGURATION DES RAUCHABZUGBLOCKS VERÄNDERT WERDEN
- 4 EMPFOHLENE HÖHE DER INSTALLATION

- \* DISTANCE MINIMALE VIS-À-VIS D'ÉLÉMENTS INFLAMMABLES : 300 mm [12 in]
- DISTANCE RECOMMANDÉE VIS-À-VIS DE TOUT AUTRE ÉLÉMENT : 100 mm [4 in]

- 1 DIMENSIONS MINIMALES RECOMMANDÉES DE LA HOTTE À EXTRACTION
- 2 ESPACE DE TRAVAIL RECOMMANDÉ POUR LE CHEF
- 3 CETTE DISTANCE PEUT VARIER SELON LA CONFIGURATION DU BLOC D'ÉVACUATION DE LA FUMÉE
- 4 HAUTEUR D'INSTALLATION RECOMMANDÉE

Die Abmessungen in schwarzer Farbe sind in Millimetern (mm), die in grauer Farbe in Zoll angegeben.  
 Les dimensions en noir sont exprimées en millimètres (mm) et celles en gris sont exprimées en pouces.

# 6. BEDIENUNGSANLEITUNG

## 6. INSTRUCTIONS D'UTILISATION



## 6.1 HINWEISE AVERTISSEMENTS



**GEFAHR!** Arbeiten Sie nur bei vollständig geöffneter oder geschlossener Tür. Bei nur teilweise geöffneter Tür erhöht sich die Brandgefahr.

**DANGER!** Ne travaillez pas tant que la porte n'est pas complètement ouverte ou fermée. Lorsque la porte n'est qu'en partie ouverte, le risque d'incendie augmente.



**VORSICHT!** Nur Holzkohle als Brennmaterial verwenden.

**ATTENTION!** Utilisez uniquement du charbon végétal pour faire fonctionner le four.



Es wird empfohlen, den Apparat bei schlechten Abzugsverhältnissen oder ungünstigen Wetterbedingungen (insbesondere wenn Frostgefahr besteht), wenn eine Funktion bei herabgesetzter Leistung festgestellt wird, nicht zu verwenden.

Il est conseillé de ne pas utiliser l'appareil en cas de conditions de tirage difficiles, de conditions météorologiques adverses (notamment s'il existe un éventuel risque de gelée) ou si un dysfonctionnement a été détecté.



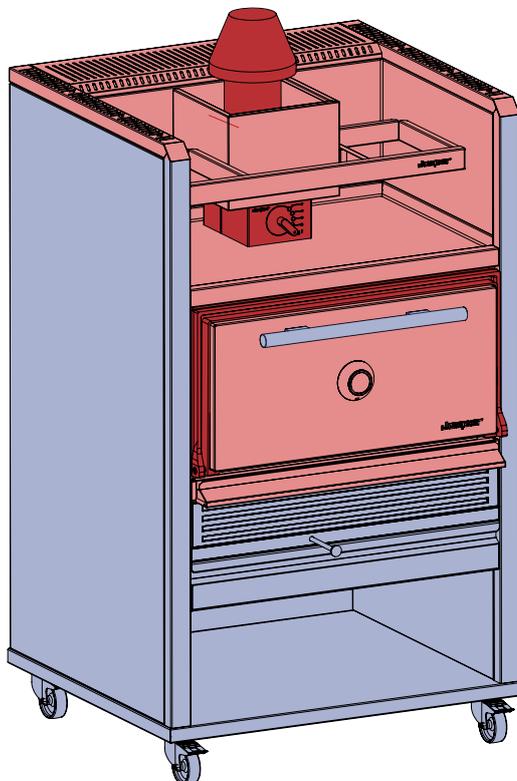
Denken Sie daran, dass alle zugänglichen Oberflächen des Ofens sehr heiß werden. Verwenden Sie Schutzhandschuhe oder eine Zange, wenn Sie mit Grillrosten hantieren, um Verbrennungen zu vermeiden. Den Ofen nicht mit ungeschützten Händen berühren.

N'oubliez pas que la température de l'ensemble des surfaces accessibles du four est élevée. Afin d'éviter tout risque de brûlure, utilisez des gants isolants ou des pinces lors de la manipulation des grilles. Ne touchez pas le four avec les mains sans protection.



**GEFAHR!** Den Einlass und Auslass der Kühlluft nicht verdecken.

**DANGER!** N'obstruez pas l'arrivée ni la sortie d'air de refroidissement.

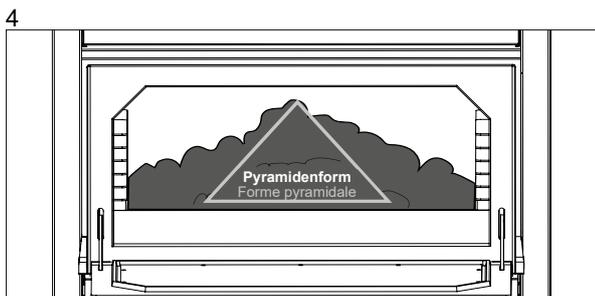
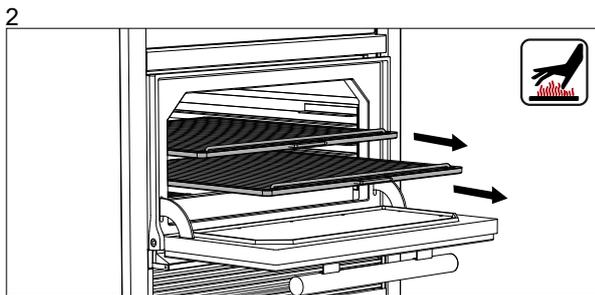
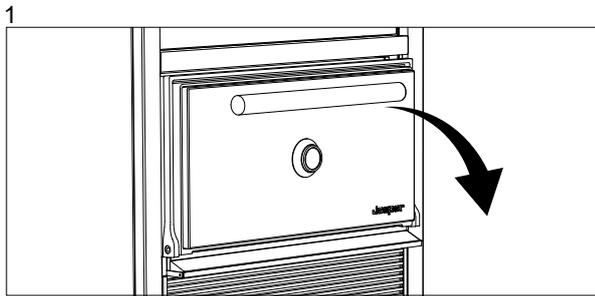


	Sehr heiß	Très chaud
	Heiß	Chaud
	Kalt	Froid

\* Die an den verschiedenen Teilen des Ofens erreichte Temperatur hängt von den Umgebungsbedingungen, der Einsatzzeit des Ofens und der Menge und Qualität der Kohle ab.

La température atteinte par les différentes parties du four dépendra des conditions ambiantes, du temps depuis lequel le four est en marche ainsi que de la quantité et de la qualité du charbon.

## 6.2 EINFÜLLEN DER KOHLE CHARGEMENT DU CHARBON

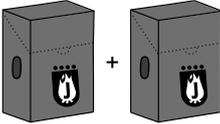
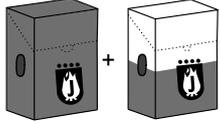


Tür öffnen, Bleche entnehmen und Kohle pyramidenförmig in den Ofen legen.

Ouvrez la porte, retirez les grilles et déposez le charbon à l'intérieur du four en formant une pyramide.

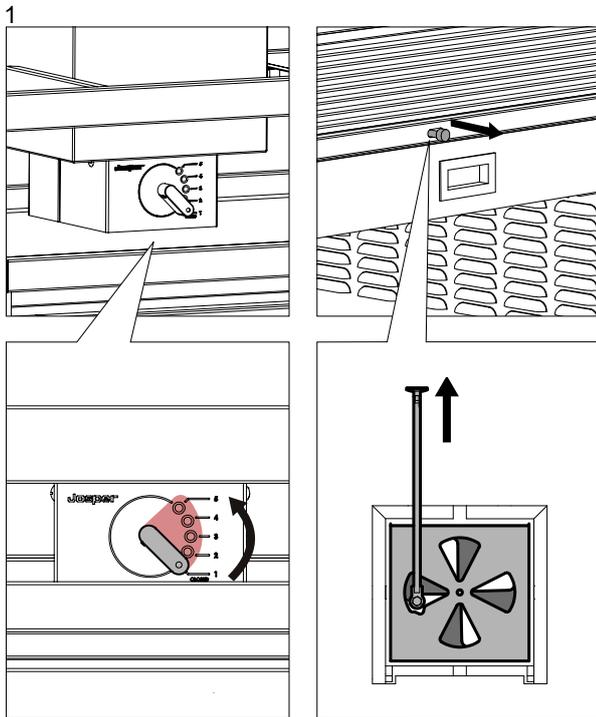
## 6.2 EINFÜLLEN DER KOHLE CHARGEMENT DU CHARBON

Die Menge der Kohle hängt vom Ofenmodell ab:  
La quantité de charbon dépend du modèle de four :

<b>HJA-50</b>	+ - 175 Tischgäste + - 175 couverts	=		ca. 20 kg 20 kg env.
<b>HJA-45</b>	+ - 120 Tischgäste + - 120 couverts	=		ca. 15 kg 15 kg env.
<b>HJA-25</b>	+ - 80 Tischgäste + - 80 couverts	=		ca. 10 kg 10 kg env.
<b>HJA-20</b>	+ - 40 Tischgäste + - 40 couverts	=		ca. 6 kg 6 kg env.

ABMESSUNGEN IN KÄSTEN mit 10 kg  
DIMENSIONS PAR CAISSES DE 10 kg

## 6.3 AUFHEIZEN DES OFENS ALLUMAGE DU FOUR



**VORSICHT!** Alle Einschaltvorgänge am Ofen müssen ohne Grillroste oder sonstigem Kochzubehör oder sonstigen Küchenelementen im Ofen vorgenommen werden.

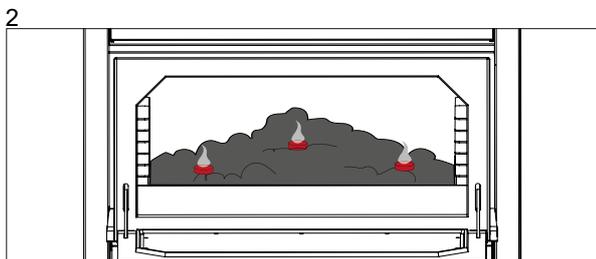
**ATTENTION!** Tout au long du processus d'allumage du four, veillez à ne laisser aucune grille ou ustensile à l'intérieur du four.

Die obere und untere Belüftung vollständig öffnen.  
Ouvrez complètement les tirages supérieur et inférieur.



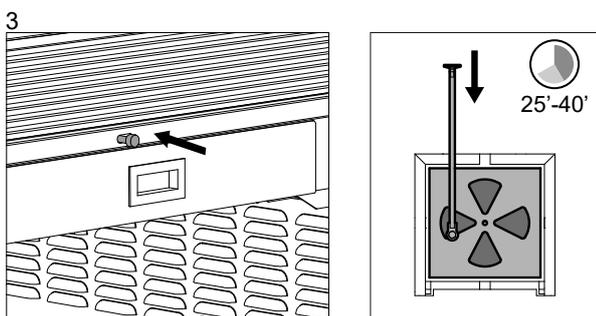
Im Modell HJA-20 wird der untere Lufteinlass durch Öffnen des Aschekastens bedient.

Sur le modèle HJA-20, l'arrivée d'air inférieure est actionnée en ouvrant le tiroir à cendres.



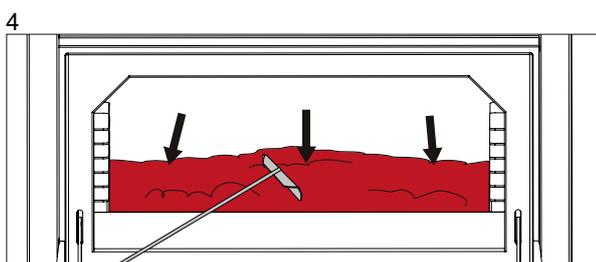
Die Anzünder an drei verschiedenen Punkten einlegen und die Tür schließen.

Déposez les cubes allume-feu dans trois endroits différents, puis fermez la porte.



Je nach Ofen 25-40 Min. warten. Nach Ablauf dieser Zeit, die untere Belüftungsöffnung schließen und 10 Minuten bei geöffneter oberer Belüftungsöffnung warten.

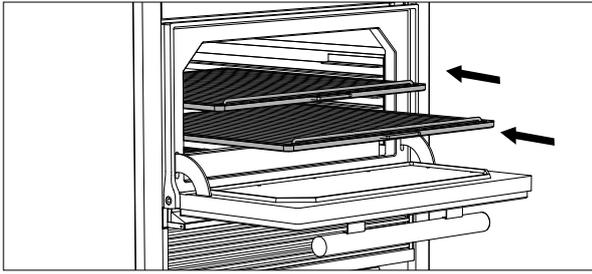
Patientez de 25 à 40 min selon le four. Une fois le temps écoulé, fermez le tirage inférieur et attendez 10 minutes en laissant le tirage supérieur ouvert.



Öffnen Sie die Tür und stellen Sie sicher, dass die Kohle vollständig verbrannt und kein schwarzes Stück mehr vorhanden ist. Ebnet Sie die Kohle mit dem Schürhaken gleichmäßig und verteilen Sie sie, lassen Sie dabei ungefähr 15 cm Abstand zwischen Grillrost und Glut.

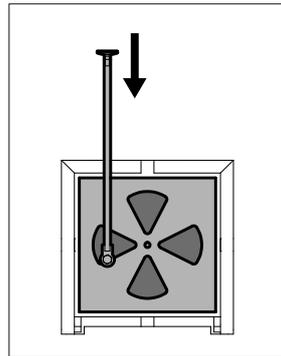
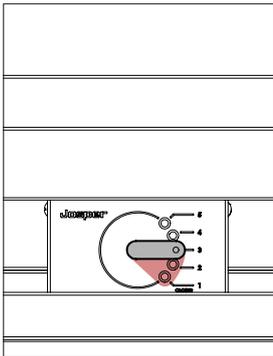
Ouvrez la porte et assurez-vous que le charbon a bien brûlé et qu'il ne reste aucun morceau noir. À l'aide du tisonnier, aplatissez et répartissez le charbon de manière uniforme, en laissant un espace de 15 cm sans braise au fond du four.

## 6.4 BEREIT ZUM GRILLEN PRÊT À CUIRE



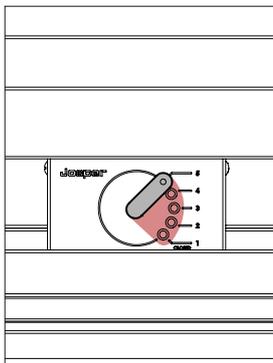
Setzen Sie das Grillrost oder die Grillroste, da sie zwei Bleche gleichzeitig verwenden können, in den Ofen ein, indem Sie sie an den Führungen hineinschieben.

Placez la grille, ou les grilles étant donné que vous pouvez en utiliser deux à la fois, à l'intérieur du four en les faisant glisser le long des rails.



Bei Verwendung des Ofens muss die obere Belüftungsöffnung 3 oder 4 Punkte geöffnet sein. Die untere muss vollständig geschlossen sein.

Lorsque le four fonctionne, le tirage supérieur doit être ouvert sur la position 3 ou 4. En revanche, le tirage inférieur doit rester fermé à tout moment.

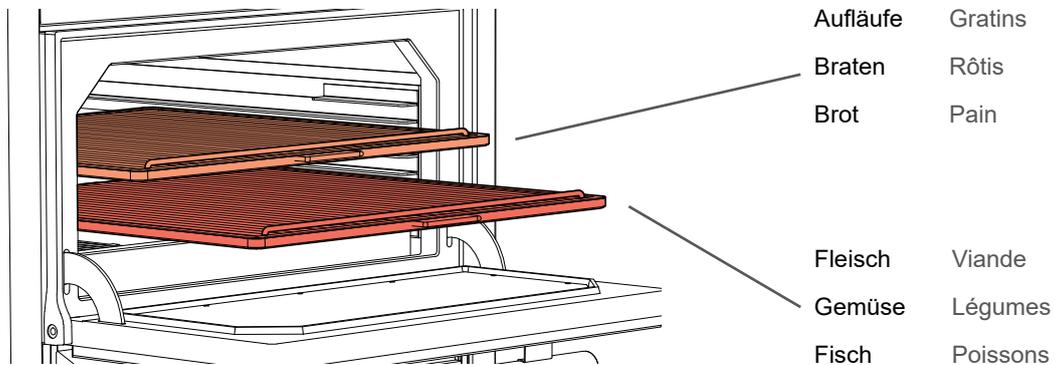


Wenn Rauch aus der Ofentür tritt (beispielsweise wenn viel Essen zubereitet wird) muss die obere Belüftungsöffnung soweit geöffnet werden wie es notwendig ist, um den Rauch zu beseitigen.

Si vous voyez de la fumée s'échapper de la trappe du four (par exemple, lorsque vous faites cuire une grande quantité de nourriture), vous devez ouvrir le tirage supérieur jusqu'à la bonne position de manière à ce que la fumée se dissipe.

## 6.4 BEREIT ZUM GRILLEN PRÊT À CUIRE

Die Höhe des Grillrostes hängt von der Art des Essens ab, das zubereitet werden soll. Die korrekte Position ist:  
 La hauteur de la grille dépendra du type de nourriture que vous cuisinez. Le positionnement correct est :

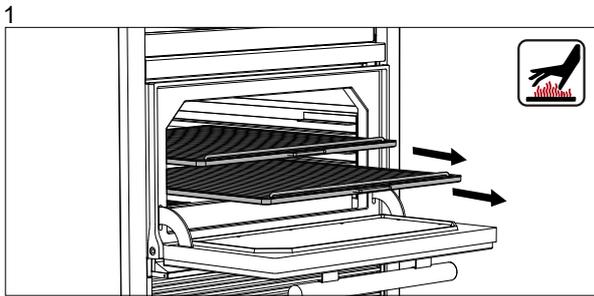


TEMP (°C) TEMP. (°C)	FUNKTION FONCTION	ART DES GRILLENS TYPE DE CUISSON	RESULTAT RÉSULTAT
600 °C	Aufheizvorgang Flammenphase Allumage phase flamme	Schwache Flamme/ auf der Glut geröstet Flambés/rôtis	Aromen Arômes
350 °C	Hohe Temperatur Haute température	Blanchiert Angedünstet Angeröstet Durchgebraten Blanchis Dorés Frits Rissolés	Saftigkeit Aliments juteux
250 °C / 325 °C	Betrieb Service	Klassisches Grillen Aufgebackenes Gastronomischer Grill Abschließendes Goldbraunes Überbacken Grill classique Cuits au four Braisés Doré final	Geschmack Saveur
135 °C	Lange Kochzeiten Cuissons longues	Harte Aufschnitte Morceaux durs	Textur Texture

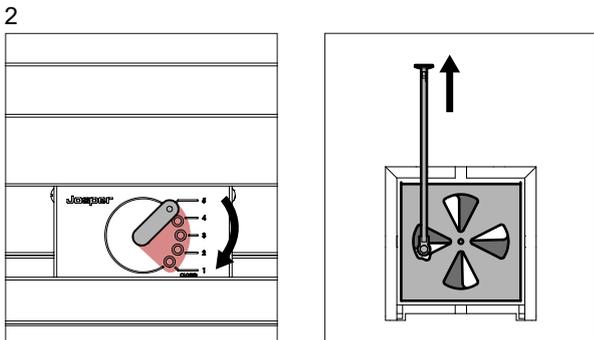
Wenn die obere Belüftungsöffnung vorübergehend geschlossen wird, solange sich der Ofen im Bereich der Betriebstemperatur befindet, entsteht an den Lebensmitteln ein stärker geräuchertes Aroma.

Si vous fermez temporairement le tirage supérieur, avec le four ayant atteint la plage de températures de service, vous donnerez un arôme plus fumé aux aliments.

## 6.5 WIEDERAUFFÜLLEN DES GERÄTS RECHARGE DE L'APPAREIL



Tür öffnen und Grillroste entnehmen.  
Ouvrez la porte et retirez les grilles.

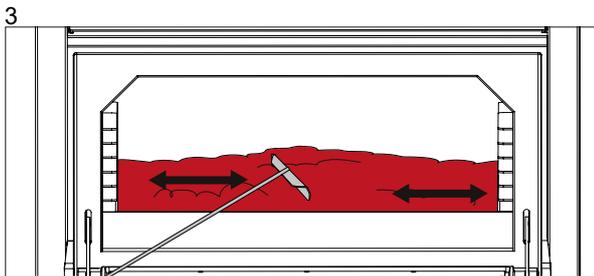


Obere und untere Belüftungsöffnungen öffnen.  
Ouvrez le tirage supérieur et inférieur.



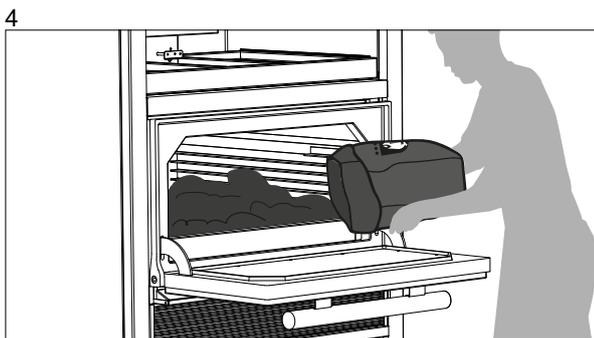
Im Modell HJA-20 wird der untere Luftenlass durch Öffnen des Aschekastens bedient.

Sur le modèle HJA-20, l'arrivée d'air inférieure est actionnée en ouvrant le tiroir à cendres.



Verbleibende Glut mit dem Schürhaken durchgehen, um sie wieder anzufachen.

Remuez les braises existantes à l'aide du tisonnier pour les raviver.



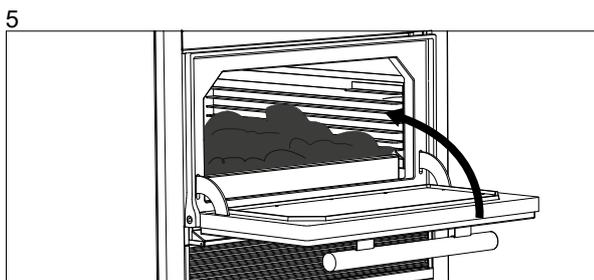
Die Menge Holzkohle hinzufügen, die notwendig ist, um den Kochvorgang auszuführen. Dies hängt von der Kohlemenge ab, die im vorherigen Kochvorgang verbraucht wurde.

Ajoutez la quantité de charbon nécessaire de manière à ce qu'il en reste suffisamment pour cuisiner. Cela dépend de la quantité de charbon consommée au cours de la cuisson précédente.



**VORSICHT!** Wenn die Verpackung der Kohle brennbar ist, bitte auf die Glut achten.

**ATTENTION !** Si l'emballage du charbon est inflammable, faites très attention aux braises vives.

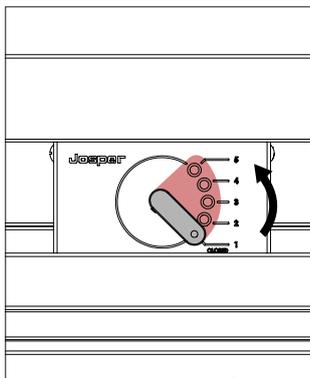


Schließen Sie die Tür und fahren Sie nach den Schritten 6.2 und 6.3 fort, um den Ofen für den Kochvorgang vorzubereiten.

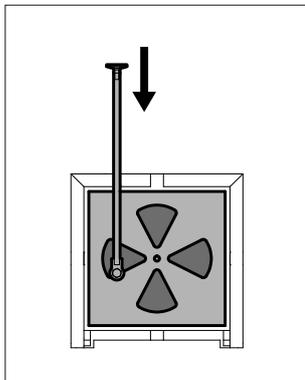
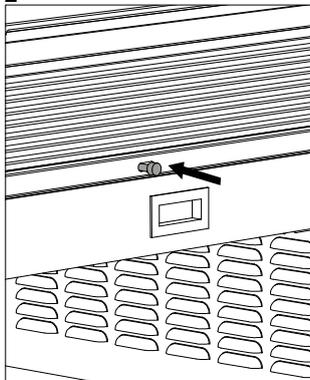
Fermez la porte et poursuivez en suivant les étapes 6.2 et 6.3 afin que le four soit prêt à cuire.

## 6.6 NACH DEM KOCHEN APRÈS AVOIR CUISINÉ

1



2



Nach dem Einsatz die obere Belüftungsöffnung des Ofens schließen und sicherstellen, dass die untere Belüftungsöffnung geschlossen ist.

À la fin du service, fermez le tirage supérieur du four et assurez-vous que le tirage inférieur est toujours bien fermé.



Die Glut im Ofen niemals mit Wasser oder Flüssigkeit löschen. Die Kohle verbrennt von alleine.

N'utilisez ni d'eau ni des liquides pour éteindre le four. Le charbon se consume tout seul.



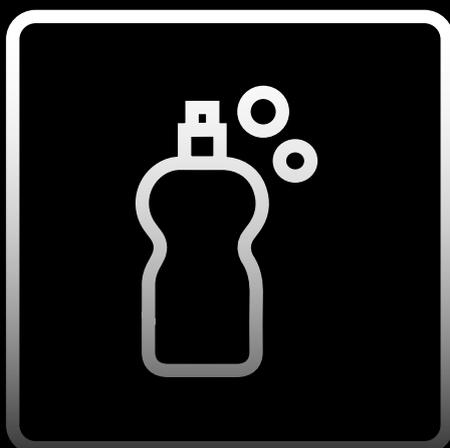
Wenn Kohle im Ofen zurückbleibt, kann sie für den nächsten Einsatz verwendet werden.

S'il reste du charbon dans le four, vous pourrez l'utiliser lors du prochain service.



# 7. REINIGUNG UND WARTUNG

## 7. NETTOYAGE ET ENTRETIEN



## 7.1 HINWEISE AVERTISSEMENTS

---



Vorgänge ausführen, während der Ofen kalt ist, um Verbrennungen zu vermeiden.  
Réalisez les tâches une fois que le four est froid afin d'éviter tout risque de brûlure.



KEINE chemischen Produkte für die Reinigung des Ofens verwenden.  
N'utilisez PAS de produits chimiques pour nettoyer le four.



Die Asche NICHT in brennbare oder wärmeverformbare Behälter (aus Kunststoff, Gummi, Holz oder Ähnlichem) füllen.  
NE jetez PAS les cendres dans des récipients fabriqués à partir de matériaux inflammables ou thermoplastiques (plastique, caoutchouc, bois ou similaires).

Reinigungssymbole:

Symboles de nettoyage :



Mit Fettlöser und Bürste reinigen.  
Nettoyez le four avec un produit dégraissant et une brosse.



Mit Fettlöser und feuchtem Lappen reinigen.  
Nettoyez le four avec un produit dégraissant et un chiffon humide.



Mit Drahtbürste reinigen.  
Nettoyez le four avec une brosse métallique.

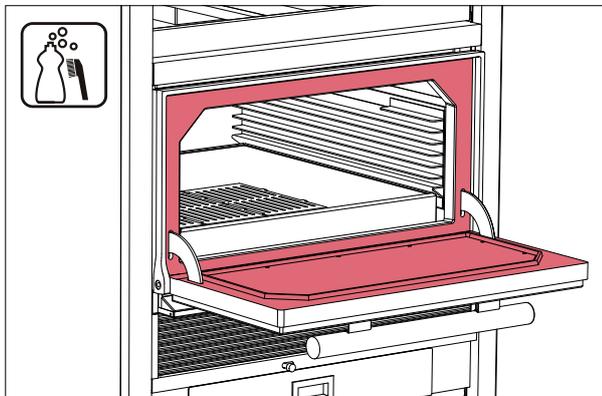


KEIN Wasser verwenden und nicht in die Spülmaschine legen.  
N'utilisez PAS d'eau ni ne mettez dans le lave-vaisselle.



Spülmaschine verwenden.  
Utilisez le lave-vaisselle.

### DOPPELTÜR UND RAHMEN CONTRE-PORTE ET CADRE DE PORTE

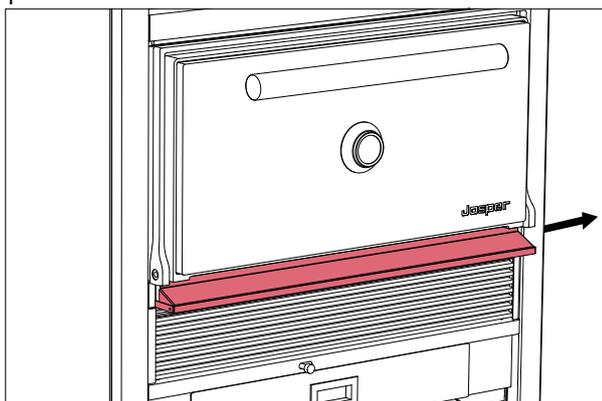


Den Rahmen gründlich reinigen, vor allem die Bereiche, in denen sich beim Kochen Fett ansammelt.  
Diesen Vorgang vor jedem Einschalten ausführen.

Nettoyez bien le cadre dans sa totalité, surtout les endroits où la graisse s'accumule le plus durant la cuisson.  
Effectuez cette tâche au début de chaque service.

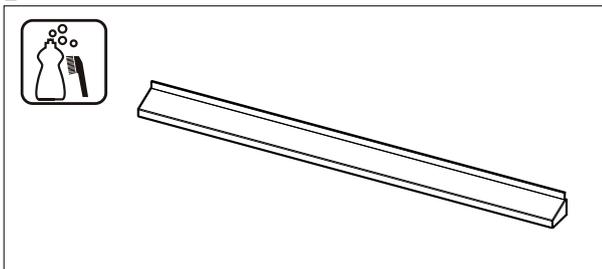
### FETTAUFFANGSCHALE BAC RÉCUPÉRATEUR DE GRAISSE

1



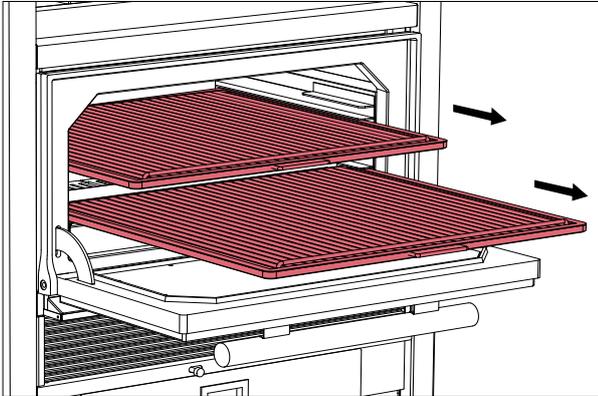
Zum Herausnehmen auf die Seite schieben.  
Faites-le glisser latéralement pour le retirer.

2



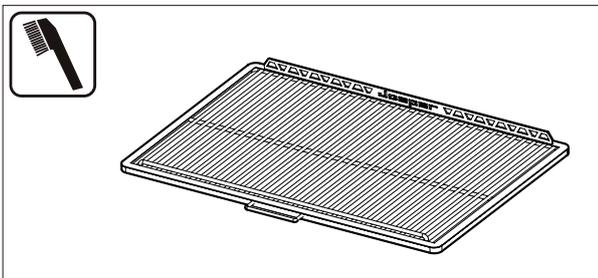
Die Abdeckung der Fettauffangschale abnehmen, um sie besser reinigen zu können.  
Pour un nettoyage plus facile, démontez le cache du bac récupérateur de graisse.

### GRILL GRILLE



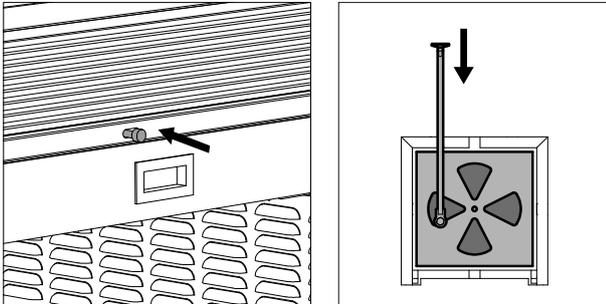
Nehmen Sie das Grillrost vorsichtig aus dem Ofen und reinigen Sie es mit einer Drahtbürste. Dies muss vor dem Kochen ausgeführt werden, um das bei der vorhergehenden Verwendung angesammelte Fett zu beseitigen.

Retirez la grille du four avec précaution et nettoyez-la à l'aide d'une brosse métallique. Cette tâche doit être effectuée avant de cuisiner afin d'éliminer les résidus de graisse accumulés au cours de la précédente utilisation.

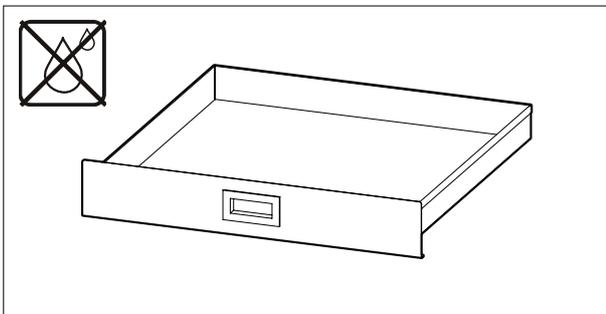
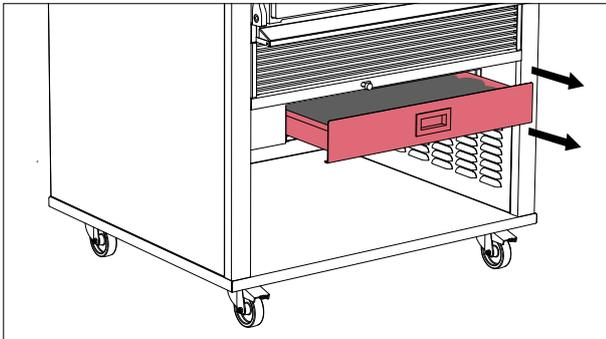


### ASCHEKASTEN TIROIR À CENDRES

1



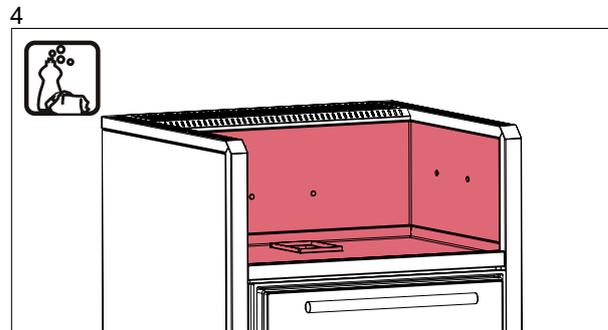
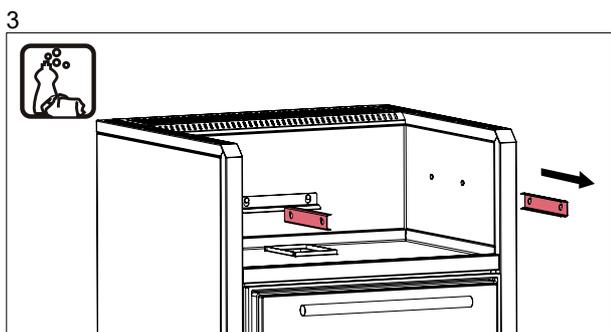
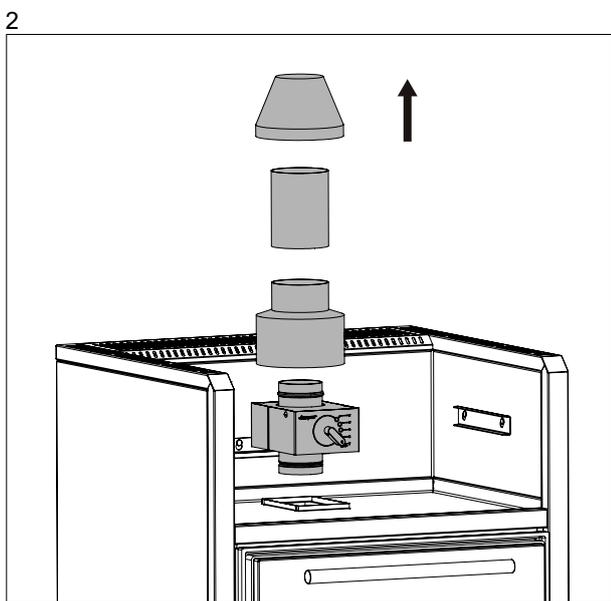
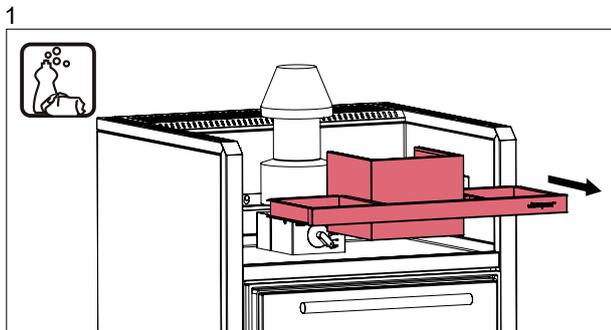
2



**Beseitigung der Asche** - Die Asche muss in einen Metallbehälter mit Sicherheitsverschluss gefüllt werden. Der geschlossene Behälter muss während der Abkühlzeit auf nicht brennbarem Boden stehen, fern von jeglichem Brennmaterial. Bei der Beseitigung der Asche müssen die anwendbaren lokalen Bestimmungen für diese Art von Reststoffen eingehalten werden, die Asche darf nicht aus dem Metallbehälter ausgeleert werden, bevor sie vollständig abgekühlt ist.

**Élimination des cendres** - Les cendres doivent être déposées dans un conteneur métallique doté d'une fermeture de sécurité. Le conteneur fermé doit être situé sur un sol non inflammable, éloigné de tout matériau combustible, pendant que les cendres refroidissent. L'élimination des cendres est soumise aux réglementations locales applicables à ce type de déchet et les cendres ne pourront être extraites du conteneur métallique qu'une fois totalement froides.

### VERTIEFUNG FÜR TABLETHALTERUNG CAVITÉ SUPPORT LÈCHEFRITES

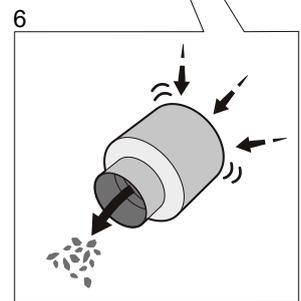
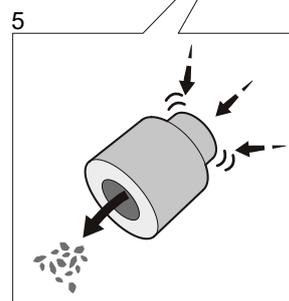
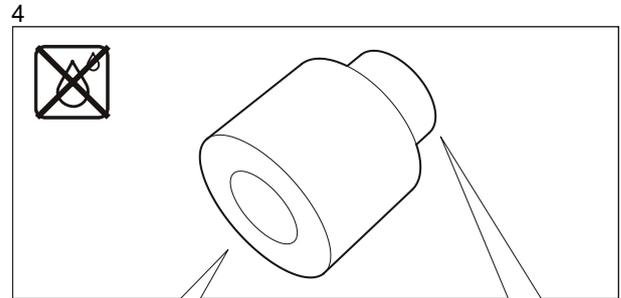
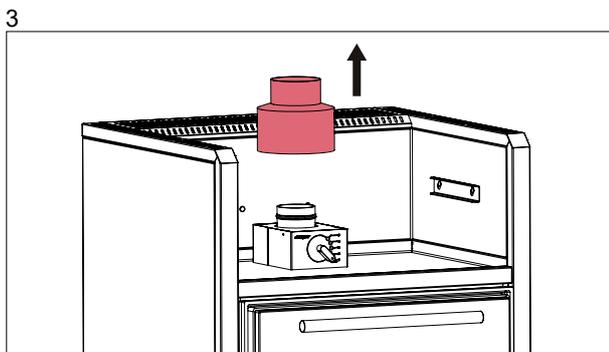
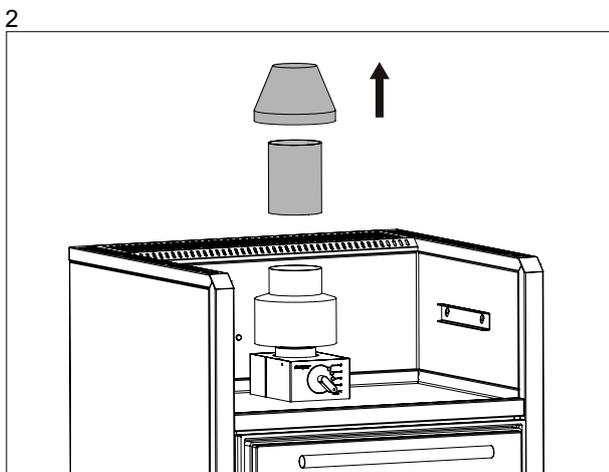
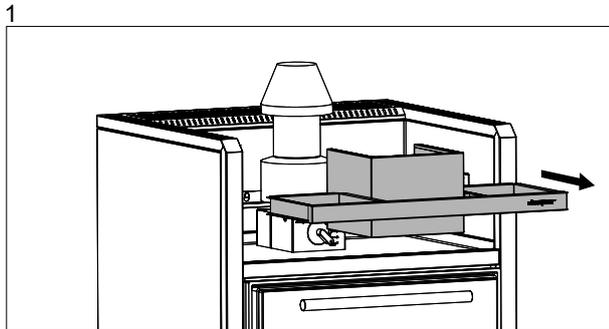


Entnehmen Sie den Zylinder, den Feuerschutz, die Rauchabzugsöffnung und die beiden Stangen, die die Tablets halten. Reinigen Sie den Bereich der Tablethalterung mit Seife und einem feuchten Tuch.

Retirez le chapeau, le coupe-feu, la sortie du conduit d'évacuation des fumées et les deux barres de support des lèchefrites. Nettoyez la zone de support des lèchefrites avec du savon et un chiffon humide.

## FEUERSCHUTZ UND RAUCHABZUGSÖFFNUNG

### COUPE-FEU ET SORTIE DU CONDUIT D'ÉVACUATION DES FUMÉES



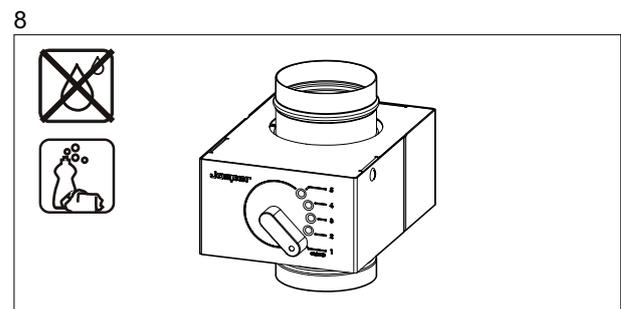
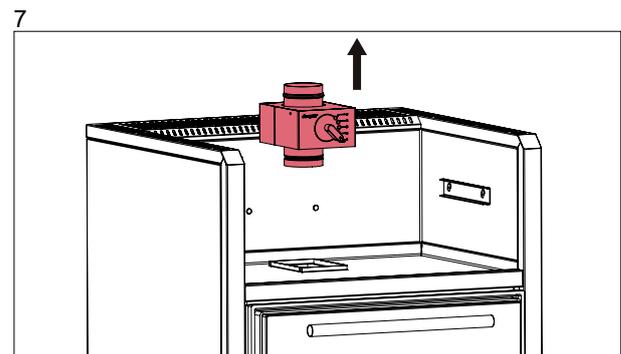
Feuerschutz abschütteln und mit einem Holzspachtel dagegen klopfen. Dies verhindert, dass sich der Ruß verdichtet und den Rauchdurchgang blockiert.

Secouez et donnez des petits coups sur le coupe-feu à l'aide d'une spatule en bois. Cela permet d'éviter que la suie ne devienne compacte et obstrue le passage de la fumée.



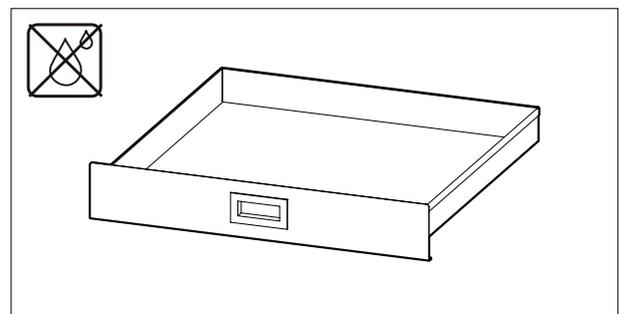
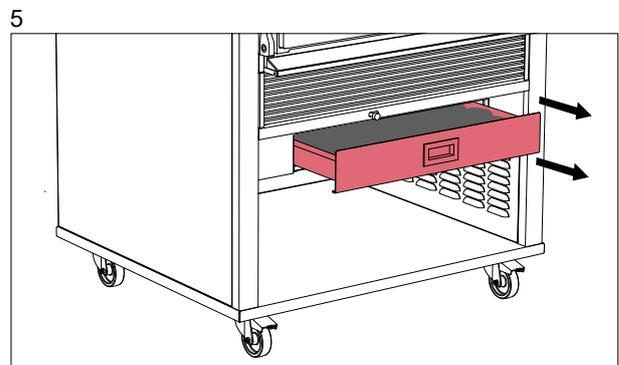
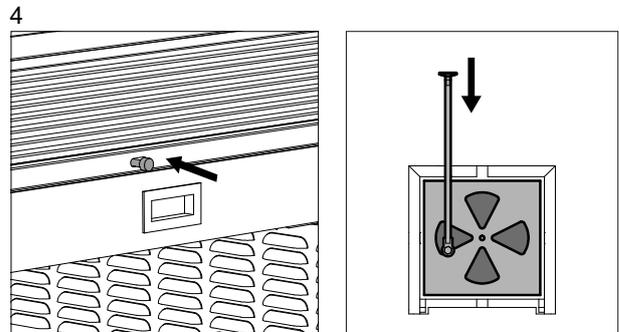
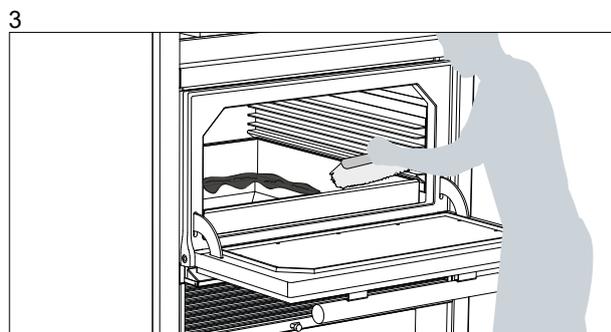
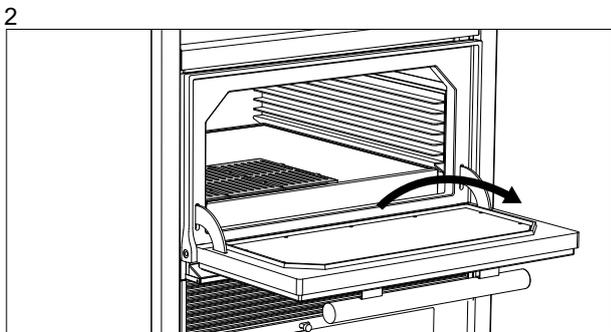
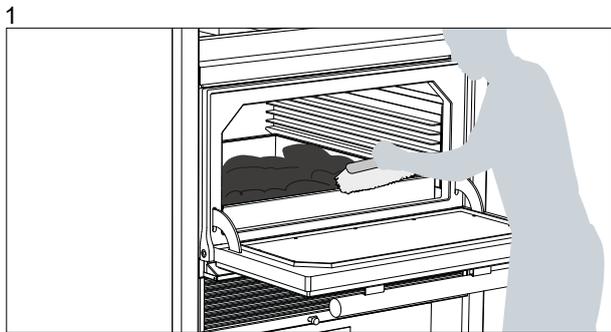
Kein Wasser oder andere Flüssigkeiten verwenden, um den Innenbereich des Brandschutzes zu reinigen.

N'utilisez pas d'eau ni autre liquide pour nettoyer l'intérieur du coupe-feu.



### KONUS IM GARRAUM CÔNE INTÉRIEUR DU FOUR

2 - 3 Mal pro Woche  
2 à 3 fois par semaine

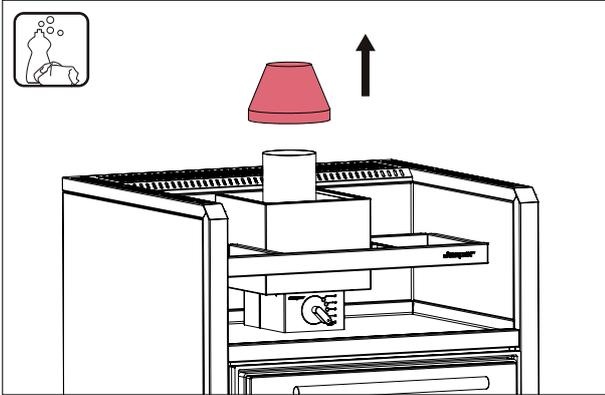


**Beseitigung der Asche** - Die Asche muss in einen Metallbehälter mit Sicherheitsverschluss gefüllt werden. Der geschlossene Behälter muss während der Abkühlzeit auf nicht brennbarem Boden stehen, fern von jeglichem Brennmaterial. Bei der Beseitigung der Asche müssen die anwendbaren lokalen Bestimmungen für diese Art von Reststoffen eingehalten werden, die Asche darf nicht aus dem Metallbehälter ausgeleert werden, bevor sie vollständig abgekühlt ist.

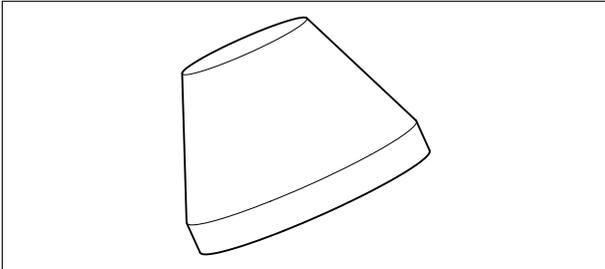
**Élimination des cendres** - Les cendres doivent être déposées dans un conteneur métallique doté d'une fermeture de sécurité. Le conteneur fermé doit être situé sur un sol non inflammable, éloigné de tout matériau combustible, pendant que les cendres refroidissent. L'élimination des cendres est soumise aux réglementations locales applicables à ce type de déchet et les cendres ne pourront être extraites du conteneur métallique qu'une fois totalement froides.

### FEUERSCHUTZZYLINDER CHAPEAU COUPE-FEU

1



2

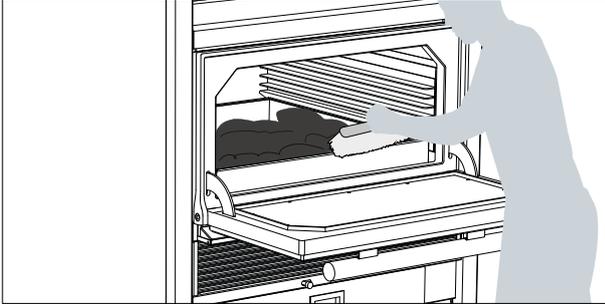


Den Zylinder entnehmen und mit Fettlöser und einem feuchten Lappen reinigen.

Retirez le chapeau et nettoyez-le avec un produit dégraissant et un chiffon humide.

### FEUERGITTER GRILLES DE FOYER

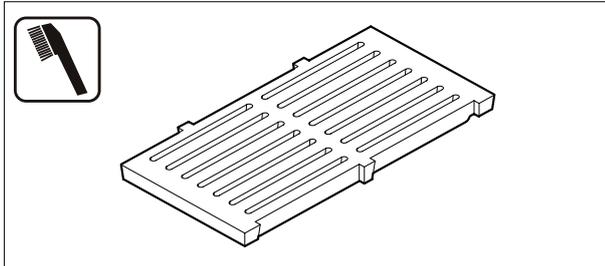
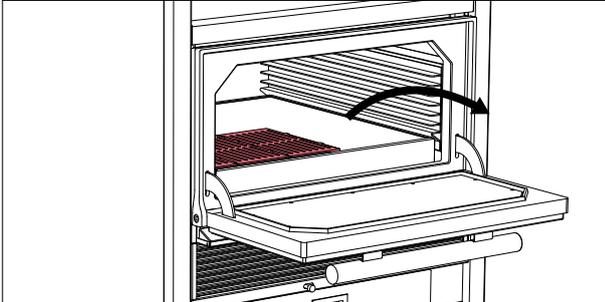
1



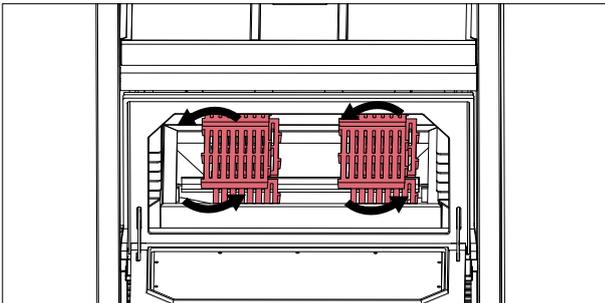
Die kalte Asche mit einem Besen auskehren, um sie in den Aschekasten zu befördern.

Enlevez les cendres froides à l'aide d'une brosse de balai en les faisant tomber dans le tiroir à cendres.

2



3

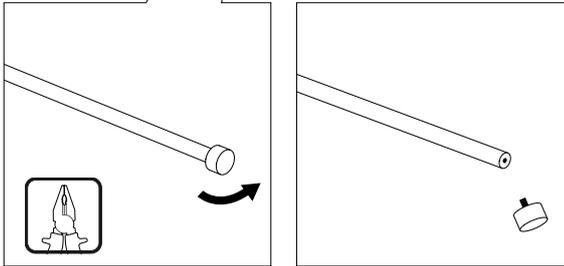
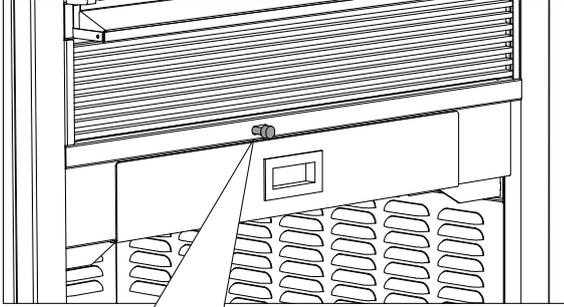


Die Position der Feuergitter bei jeder Reinigung wechseln. Die in der Mitte an die Seiten und die an der Seite in die Mitte setzen. Dies führt zu einem langsameren Verschleiß der Grillroste.

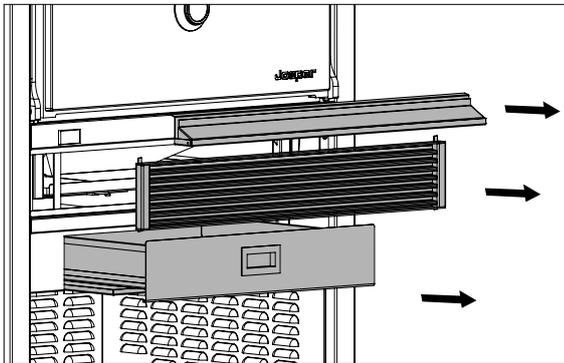
Modifiez la position des grilles de foyer à chaque nettoyage. Mettez celles du milieu sur les côtés et celles du côté au milieu. Cela permet d'assurer une meilleure durabilité des grilles.

## EINFETTEN DER KETTE GRAISSAGE DE LA CHAÎNE

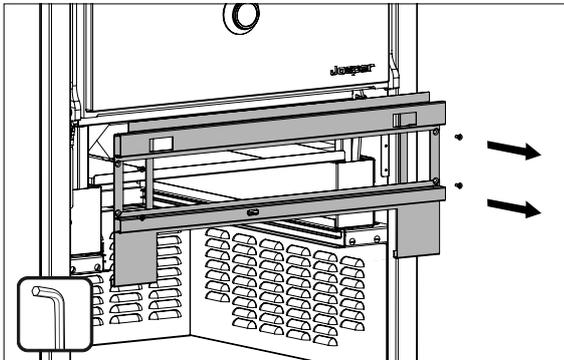
1



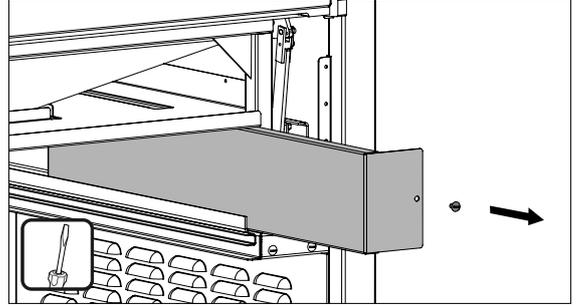
2



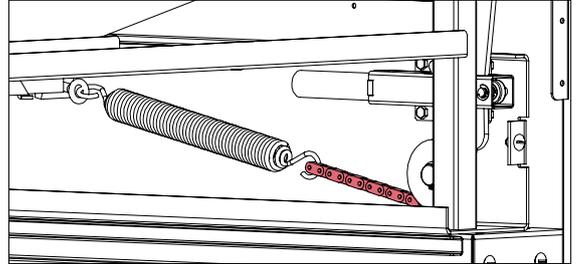
3



4



5



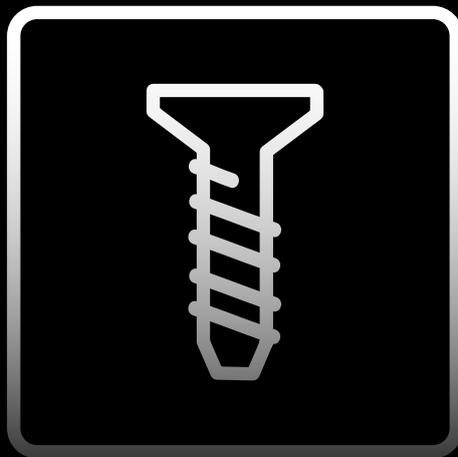
Einfetten der Kette mit temperaturbeständigem Spezialfett.

Graisser la chaîne avec une graisse spéciale haute température.



# 8. WARTUNGSANWEISUNGEN

## 8. INSTRUCTIONS D'ENTRETIEN





**VORSICHT!** Stellen Sie sicher, dass der Ofen abgekühlt ist.  
**ATTENTION !** Assurez-vous que le four est froid.



Bei der Benutzung des Ofens, die Teile verwenden und die Verfahren einhalten, die von Jospser in diesem Handbuch empfohlen werden.

Lorsque vous utilisez le four, servez-vous des pièces et suivez les méthodes recommandées par Jospser dans le présent guide.



**GEFAHR!** KEIN brennbares Material innerhalb eines Abstands von 30 cm von den Seitenwänden und nicht auf dem Ofen abstellen.

**DANGER !** NE posez aucun matériau combustible à moins de 30 cm des parois latérales ou sur le four.



Achten Sie besonders auf die Artikelnummern und die Bezeichnungen beim Bestellen von Ersatzteilen, Zubehörteilen oder sonstigen Teilen bei Jospser. Und stellen Sie sicher, dass die Bezeichnungen und Artikelnummern korrekt angegeben werden.

Notez bien les références et les noms pièces de rechange, des accessoires et autres lorsque vous les commandez à Jospser. Et veillez à indiquer la référence et le nom corrects.



Nicht zuvor von Jospser genehmigte Änderungen am Apparat sind untersagt.

Toute modification de l'appareil non autorisée expressément par Jospser est interdite.



Verwenden Sie KEINE Ersatz- oder Bauteile anderer Öfen oder von anderen Unternehmen.

N'utilisez PAS de pièces ni de composants d'autres fours ou marques.



Jospser haftet nicht für Schäden, die an Personen, Bauteilen oder Installationen durch unsachgemäße Nutzung oder Wartung des Ofens auftreten können.

Jospser décline toute responsabilité en cas de blessures ou de dommages matériels (pièces ou installations) résultant d'une mauvaise utilisation ou d'un défaut d'entretien du four.

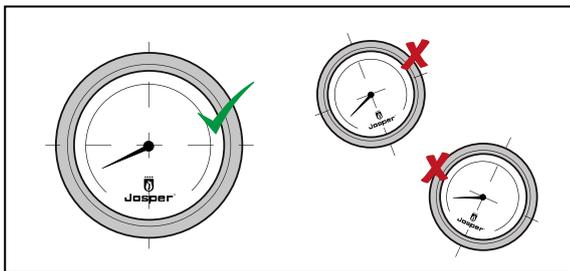
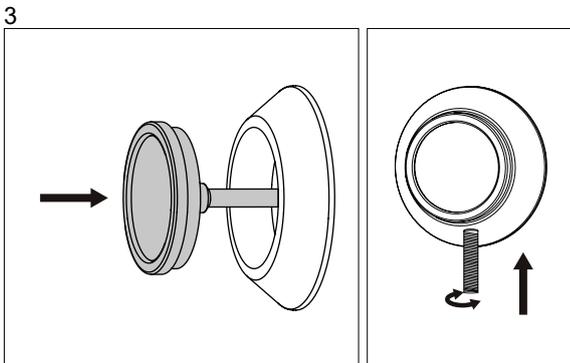
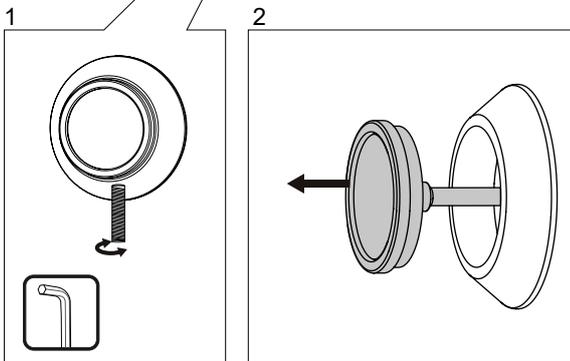
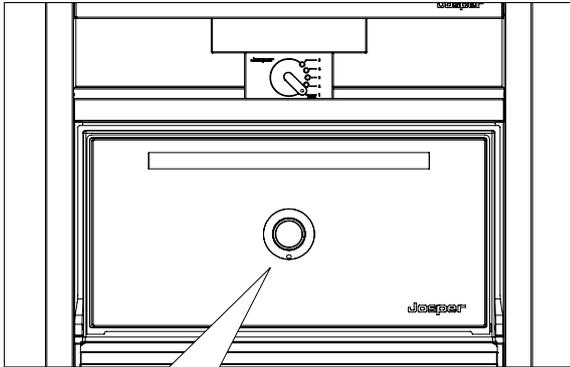
## 8.2 WECHSEL DES THERMOMETERS REMPLACEMENT DU THERMOMÈTRE



X1  
M4x15L DIN913



X1  
Ref.0434



**VORSICHT!** Stellen Sie sicher, dass der Ofen abgekühlt ist.

**ATTENTION !** Assurez-vous que le four est froid.

Lösen Sie die Schraube mit einem Inbusschlüssel und entnehmen Sie das Thermometer.

Desserrez la vis à l'aide d'une clé Allen et retirez le thermomètre.

Setzen Sie das neue Thermometer an die Stelle und stellen Sie sicher, dass es gerade ausgerichtet ist. Ziehen Sie die Schraube mithilfe des Inbusschlüssels wieder an.

Remettez en place le thermomètre en veillant à ce qu'il soit bien droit. Resserrez la vis à l'aide d'une clé Allen.

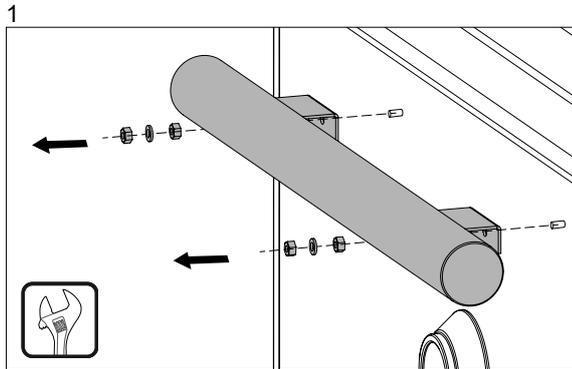
## 8.3 AUSTAUSCH DES GRIFFS REMPLACEMENT DE LA POIGNÉE



X4  
M5 DIN934

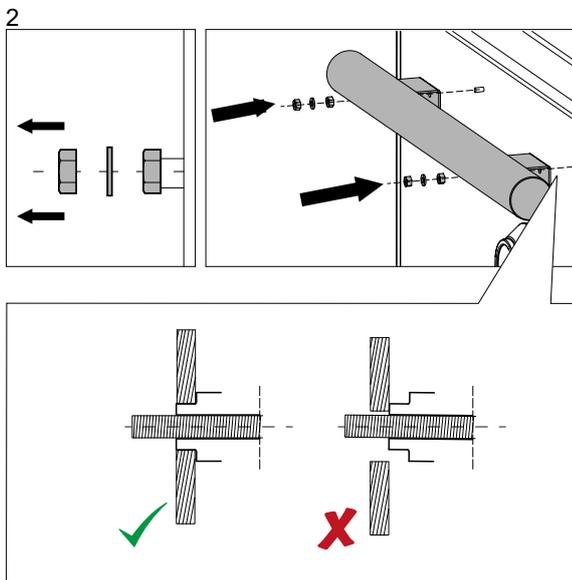


X1  
Ref.0516/4 - 0517/4



Lösen Sie die vier Muttern und entnehmen Sie die Unterlegscheiben von der Tür.

Dévissez les quatre écrous et retirez les rondelles de la porte.



Stellen Sie sicher, dass die Schraube an der Blendenbohrung zentriert ist.

Die Muttern NICHT anziehen, wenn sie nicht korrekt zentriert ist, dies kann zum Brechen der Blende führen.



Assurez-vous que la vis est bien centrée dans le trou du panneau.

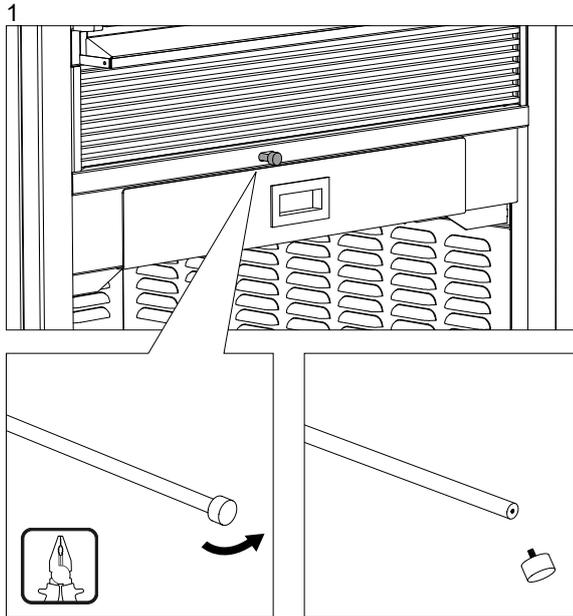
NE serrez PAS les écrous si elle n'est pas bien centrée car cela pourrait abîmer le panneau.

## 8.4 WECHSEL KETTE 275 MM, FEDER UND NOCKEN

### REPLACEMENT DE LA CHAÎNE 275 MM, DU RESSORT ET DE LA CAME

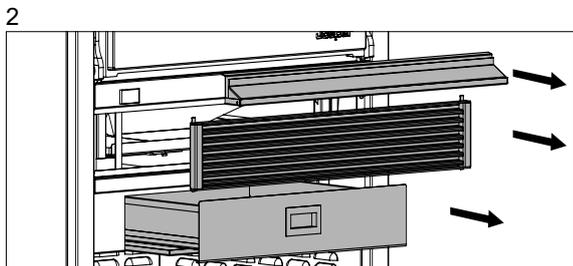


HJA-25 Ref. 250035  
HJA-45/50 Ref. 250036



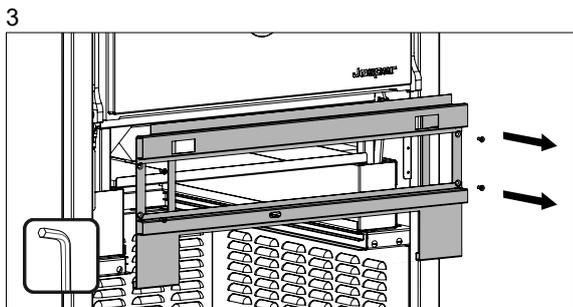
Ziehen Sie den Griff aus der unteren Öffnung mit einer Zange heraus.

Démontez la baguette de la sortie inférieure à l'aide d'une pince.



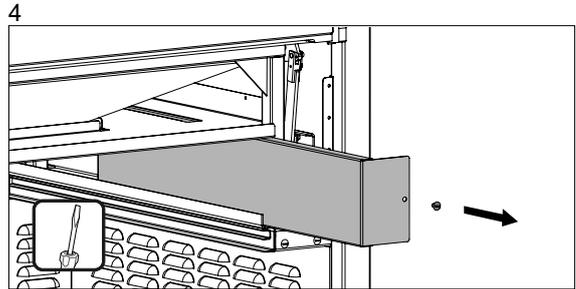
Die Fettauffangschale durch Ziehen nach rechts und Herausschieben ausbauen und den Aschekasten, das Tablett und das Belüftungsgitter herausnehmen.

Démontez le bac récupérateur de graisse en le faisant glisser vers la droite, puis retirez le tiroir à cendres, le bac ainsi que la grille d'aération.

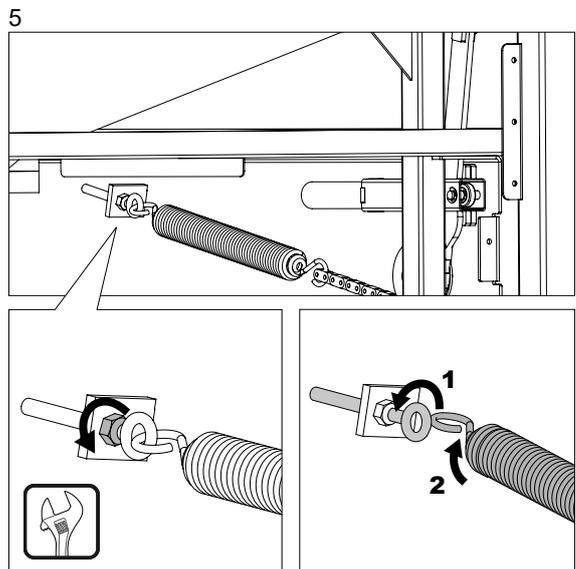


Die Schrauben mit einem Inbusschlüssel lösen und die vordere Platte entfernen.

Enlevez les vis à l'aide d'une clé Allen et retirez le panneau avant.



Lösen Sie die Schraube und entnehmen Sie die Platte.  
Desserrez la vis et retirez le panneau.



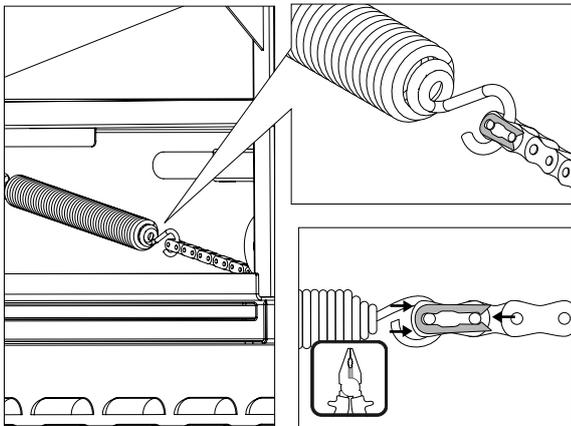
Lösen Sie die Mutter der Öse. Im Weiteren die Öse mit der Hand drehen bis die Feder entnommen werden kann.

Desserrez l'écrou de la cheville à œillet. Ensuite, faites tourner la cheville à œillet manuellement jusqu'à pouvoir libérer le ressort.

## 8.4 WECHSEL KETTE 275 MM, FEDER UND NOCKEN

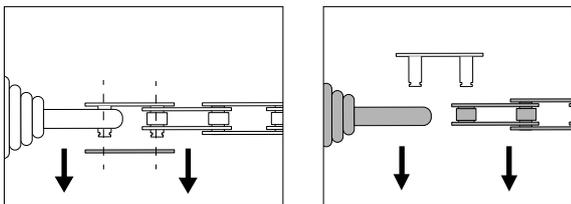
### REPLACEMENT DE LA CHAÎNE 275 MM, DU RESSORT ET DE LA CAME

6



Die Feder von der Kette trennen. Zuerst die Befestigungsklammer herauspringen lassen, dazu an den Enden eine Zange ansetzen, wie es anhand der Pfeile auf der Abbildung angezeigt wird.

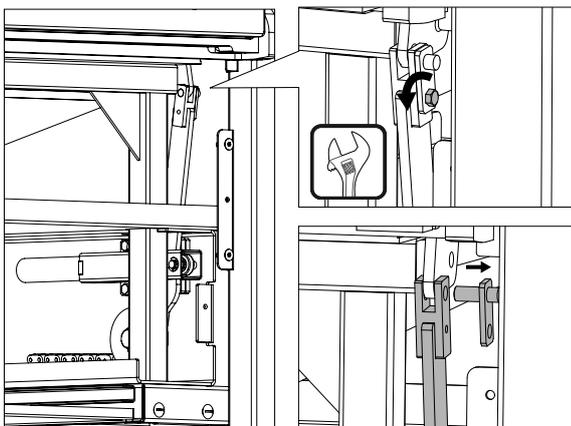
Détachez le ressort de la chaîne. Commencez par ôter l'agrafe de fixation de la chaîne. Pour ce faire, placez la pince comme indiqué par la flèche sur l'image.



Das Bindeglied lösen und die Feder und die Kette herausnehmen.

Retirez le maillon connecteur puis retirez le ressort et la chaîne.

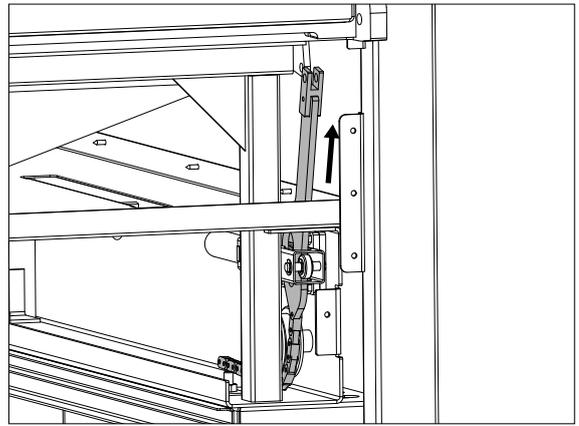
7



Um den Nocken zu lösen, muss zunächst die Befestigungsschraube des Riegels abgeschraubt werden, danach den Riegel entnehmen.

Pour libérer la came, commencez par desserrer la vis de la patte de fixation, puis retirez la patte de fixation.

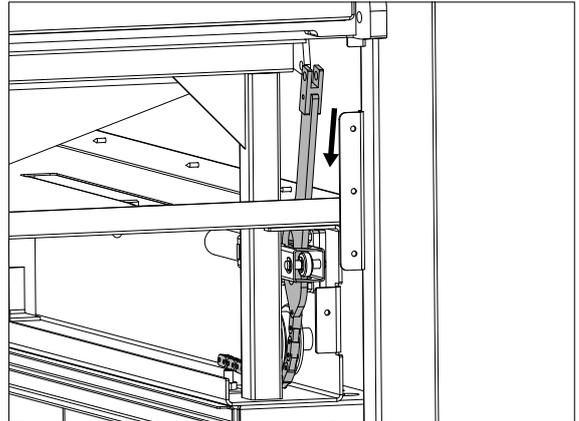
8



Den Nocken und die an der Oberseite des Dämpfungssystems angebrachte Kette herausnehmen.

Retirez la came et la chaîne qui est toujours fixée à celle-ci au niveau de la partie supérieure du système d'amortissement.

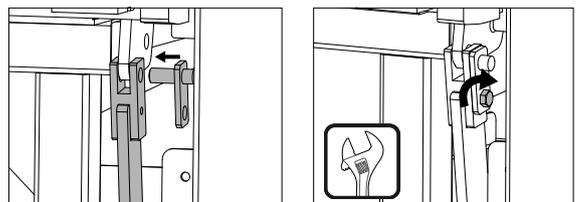
9



Die neue Einheit einsetzen. Die Kette und den Nocken über das Dämpfungssystem führen.

Remettez l'ensemble en place. Faites passer la chaîne et la came à travers le système d'amortissement.

10



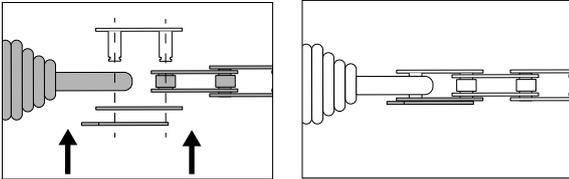
Den Nocken mit dem Türarm verbinden.

Assemblez la came et le bras de la porte.

## 8.4 WECHSEL KETTE 275 MM, FEDER UND NOCKEN

### REPLACEMENT DE LA CHAÎNE 275 MM, DU RESSORT ET DE LA CAME

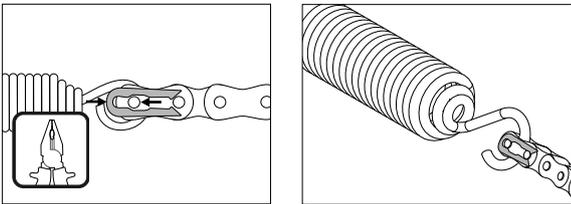
11



Kette und Feder durch die Achsen des Bindeglieds einsetzen, danach die Platte des Bindeglieds und die Befestigungsklammer anbringen.

Insérez la chaîne et le ressort dans les trous du maillon connecteur et remettez la plaque et l'agrafe de fixation à leur place.

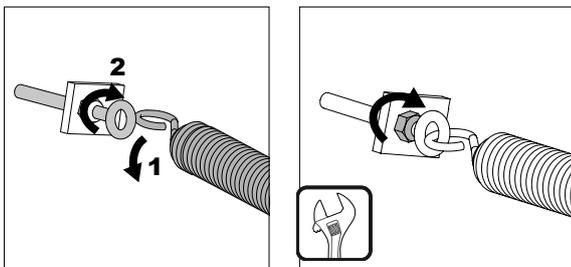
12



Um die Klammer zu befestigen, die Spitzen der Zange an den Stellen ansetzen, die in der Abbildung anhand der Pfeile angegeben sind, und festdrücken.

Pour bien fixer l'agrafe, placez la pince comme indiqué par la flèche sur l'image et faites pression.

13



Das andere Ende der Feder in die Öse einsetzen und diese von Hand anziehen bis die Tür die notwendige Dämpfung hat. Danach die Mutter der Öse anziehen.

Insérez l'autre extrémité du ressort dans la cheville à œillet et serrez cette dernière manuellement jusqu'à ce que l'amortissement de la porte soit suffisant. Ensuite, serrez l'écrou de la cheville à œillet.

Abschließend sicherstellen, dass das System korrekt funktioniert und die Komponenten des Ofens, die herausgenommen werden mussten, um an das Dämpfungssystem zu gelangen, wieder an ihrer Position anbringen.

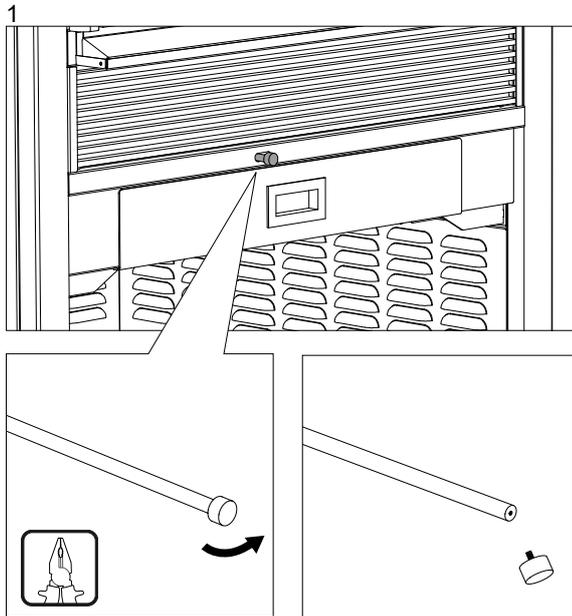
Enfin, assurez-vous que le système fonctionne correctement et remettez en place les composants du four que vous avez dû retirer pour atteindre le système d'amortissement.

## 8.5 WECHSEL KETTE 500 MM UND FEDER

### REPLACEMENT DE LA CHAÎNE 500 MM ET DU RESSORT

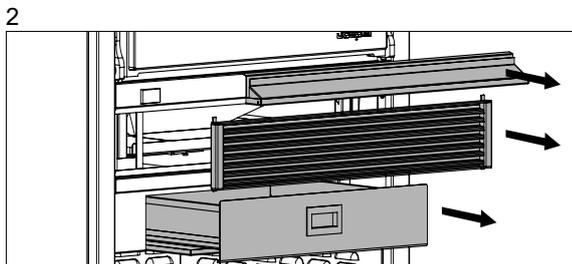


HJA-20 Ref. 250037  
HJA-45/50 Ref. 250038



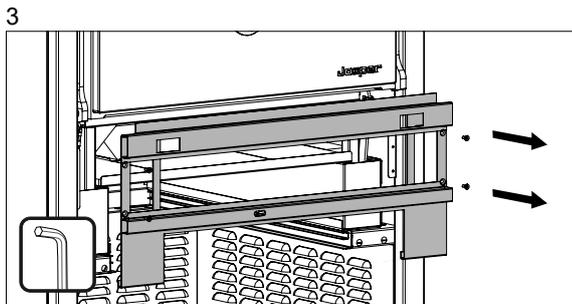
Ziehen Sie den Griff aus der unteren Öffnung mit einer Zange heraus.

Démontez la baguette de la sortie inférieure à l'aide d'une pince.



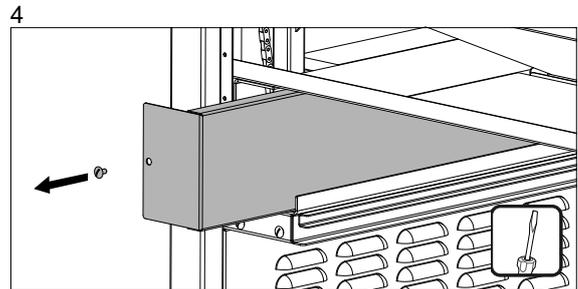
Die Fettauffangschale durch Ziehen nach rechts und Herausschieben ausbauen und den Aschekasten, das Tablett und das Belüftungsgitter herausnehmen.

Démontez le bac récupérateur de graisse en le faisant glisser vers la droite, puis retirez le tiroir à cendres, le bac ainsi que la grille d'aération.



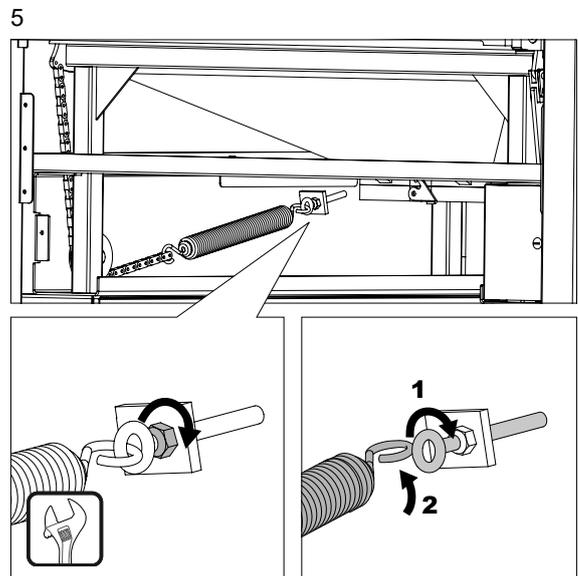
Die Schrauben mit einem Inbusschlüssel lösen und die vordere Platte entfernen.

Enlevez les vis à l'aide d'une clé Allen et retirez le panneau avant.



Platte zusammen mit dem Vermiculit abschrauben und herausnehmen.

Dévissez et retirez le panneau en même temps que la plaque de vermiculite.

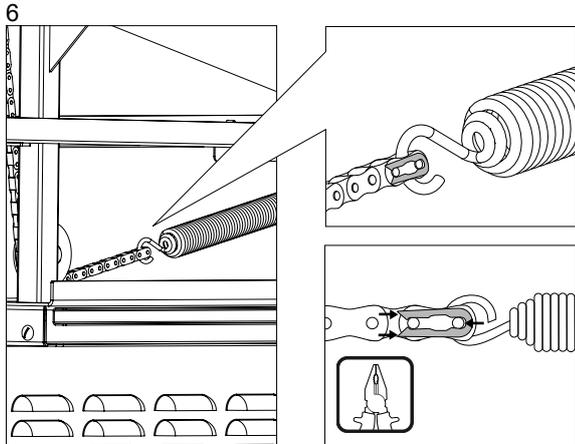


Lösen Sie die Mutter der Öse. Im Weiteren die Öse mit der Hand drehen bis die Feder entnommen werden kann.

Desserrez l'écrou de la cheville à œillet. Ensuite, faites tourner la cheville à œillet manuellement jusqu'à pouvoir libérer le ressort.

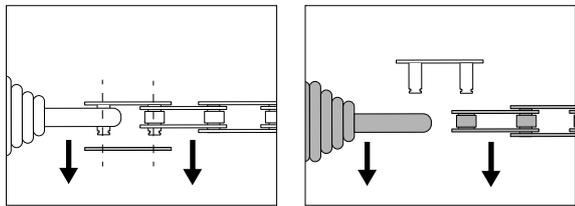
## 8.5 WECHSEL KETTE 500 MM UND FEDER

### REPLACEMENT DE LA CHAÎNE 500 MM ET DU RESSORT



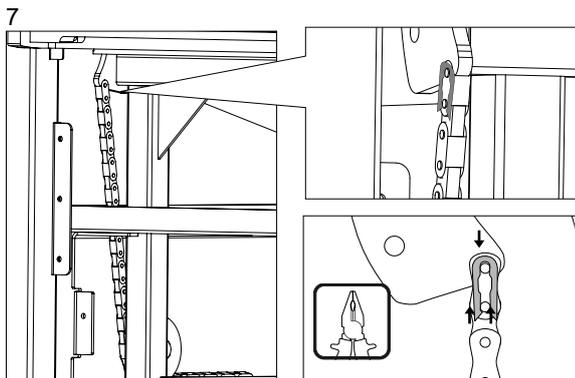
Die Feder von der Kette trennen. Zuerst die Befestigungsklammer herauspringen lassen, dazu die Spitzen einer Zange ansetzen, wie es anhand der Pfeile auf der Abbildung angezeigt wird.

Détachez le ressort de la chaîne. Commencez par ôter l'agrafe de fixation de la chaîne. Pour ce faire, placez la pince comme indiqué par la flèche sur l'image.



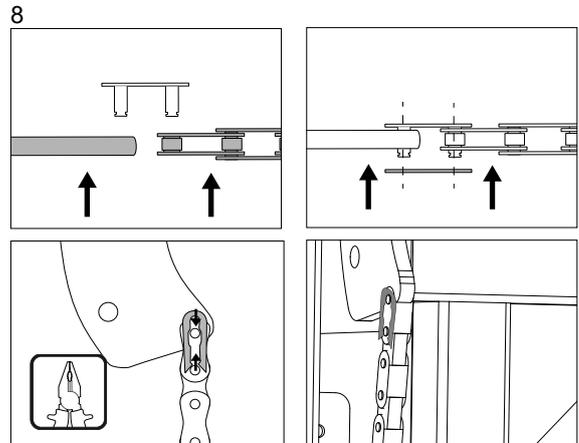
Das Bindeglied lösen und die Feder und die Kette herausnehmen.

Retirez le maillon connecteur puis retirez le ressort et la chaîne.



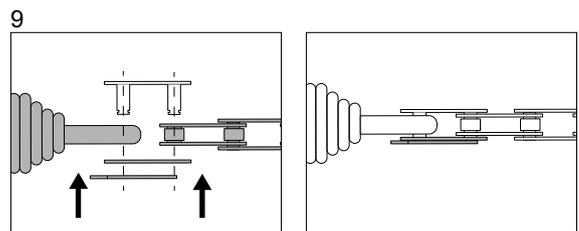
Das andere Ende der Kette ist ebenfalls über ein Bindeglied am Arm der Tür befestigt. Um die Klammer zu entnehmen, die Spitzen der Zange an den Stellen ansetzen, die in der Abbildung anhand der Pfeile angegeben sind.

L'autre extrémité de la chaîne est également reliée au bras de la porte par un maillon connecteur. Pour bien fixer l'agrafe, placez la pince comme indiqué par la flèche sur l'image et faites pression.



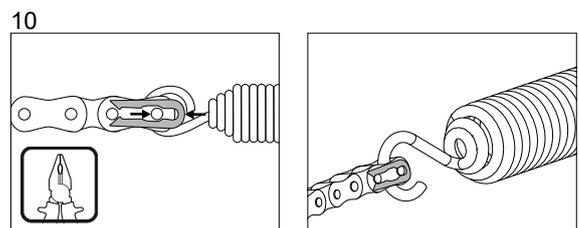
Die neue Kette einsetzen. Zuerst die Kette mit dem Arm der Tür verbinden, dafür ein Bindeglied und eine Befestigungsklammer verwenden.

Remettez la chaîne en place. Commencez par assembler la chaîne et le bras de la porte à l'aide d'un maillon connecteur et d'une agrafe de fixation.



Kette und Feder durch die Achsen des Bindeglieds einsetzen, danach die Platte des Bindeglieds und die Befestigungsklammer anbringen.

Insérez la chaîne et le ressort dans les trous du maillon connecteur et remettez la plaque et l'agrafe de fixation à leur place.



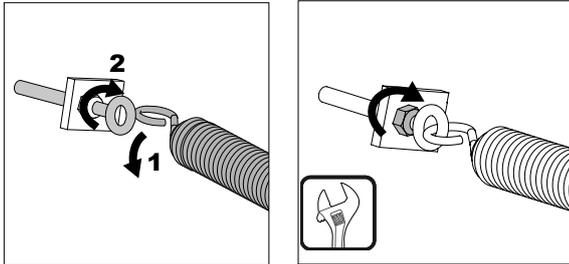
Um die Klammer zu befestigen, die Spitzen der Zange an den Stellen ansetzen, die in der Abbildung anhand der Pfeile angegeben sind, und festdrücken.

Pour bien fixer l'agrafe, placez la pince comme indiqué par la flèche sur l'image et faites pression.

## 8.5 WECHSEL KETTE 500 MM UND FEDER

### REPLACEMENT DE LA CHAÎNE 500 MM ET DU RESSORT

11



Das andere Ende der Feder in die Öse einsetzen und diese von Hand anziehen bis die Tür die notwendige Dämpfung hat. Danach die Mutter der Öse anziehen.

Insérez l'autre extrémité du ressort dans la cheville à œillet et serrez cette dernière manuellement jusqu'à ce que l'amortissement de la porte soit suffisant. Ensuite, serrez l'écrou de la cheville à œillet.

Abschließend sicherstellen, dass das System korrekt funktioniert und die Komponenten des Ofens, die herausgenommen werden mussten, um an das Dämpfungssystem zu gelangen, wieder an ihrer Position anbringen.

Enfin, assurez-vous que le système fonctionne correctement et remettez en place les composants du four que vous avez dû retirer pour atteindre le système d'amortissement.

## 8.6 WECHSEL DÄMPFUNGSSYSTEM

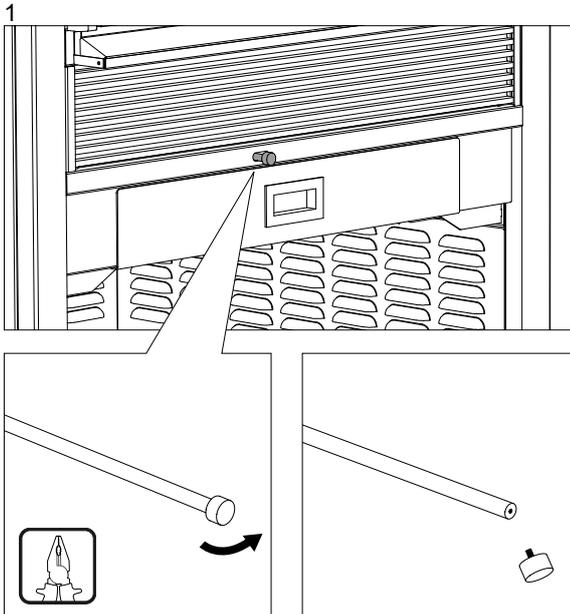
### REPLACEMENT DU SYSTÈME D'ARMORTISSEMENT



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

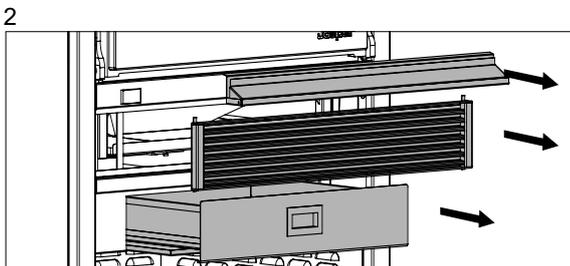


Ref. 250039



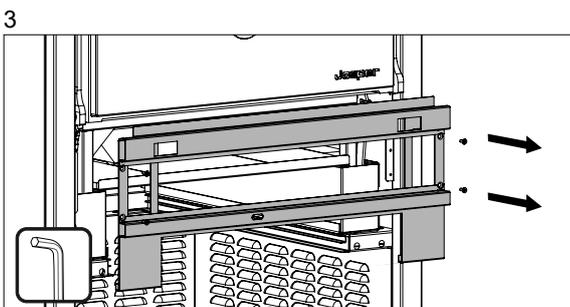
Ziehen Sie den Griff aus der unteren Öffnung mit einer Zange heraus.

Démontez la baguette de la sortie inférieure à l'aide d'une pince.



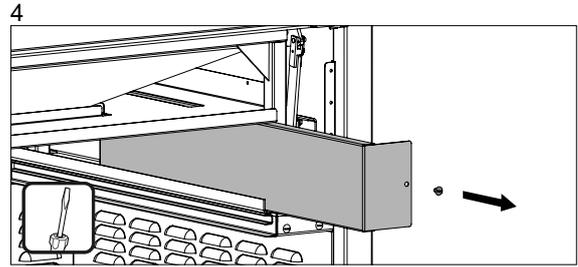
Die Fettauffangschale durch Ziehen nach rechts und Herausschieben ausbauen und den Aschekasten, das Tablett und das Belüftungsgitter herausnehmen.

Démontez le bac récupérateur de graisse en le faisant glisser vers la droite, puis retirez le tiroir à cendres, le bac ainsi que la grille d'aération.



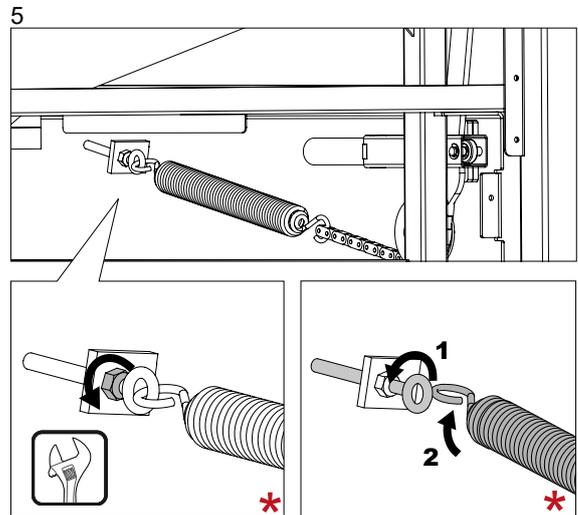
Die Schrauben mit einem Inbusschlüssel lösen und die vordere Platte entfernen.

Enlevez les vis à l'aide d'une clé Allen et retirez le panneau avant.



Schraube lösen und die Platte mit dem Vermiculit herausnehmen.

Dévissez et retirez le panneau en même temps que la plaque de vermiculite.



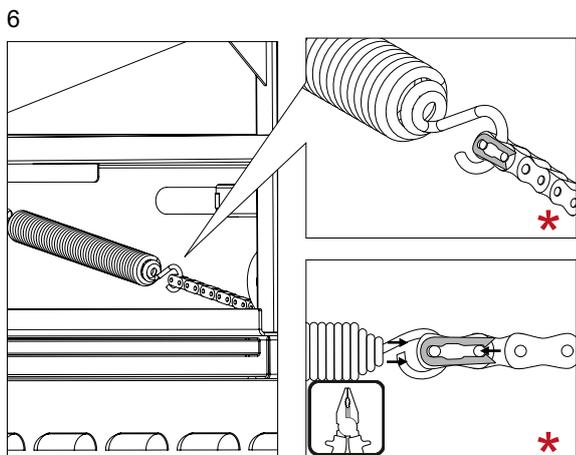
Lösen Sie die Mutter der Öse. Im Weiteren die Öse mit der Hand drehen bis die Feder entnommen werden kann.

Desserrez l'écrou de la cheville à œillet. Ensuite, faites tourner la cheville à œillet manuellement jusqu'à pouvoir libérer le ressort.

- \* Diese Schritte sind nicht notwendig, wenn nur die Dämpfung gewechselt werden soll.
- \* Ces étapes ne sont pas nécessaires si vous souhaitez remplacer l'amortisseur uniquement.

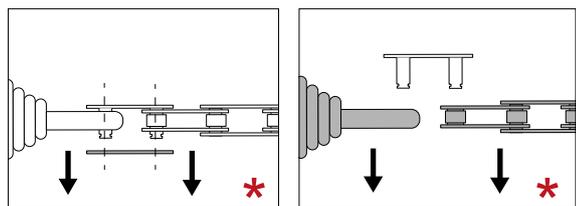
## 8.6 WECHSEL DÄMPFUNGSSYSTEM

### REPLACEMENT DU SYSTÈME D'ARMORTISSEMENT



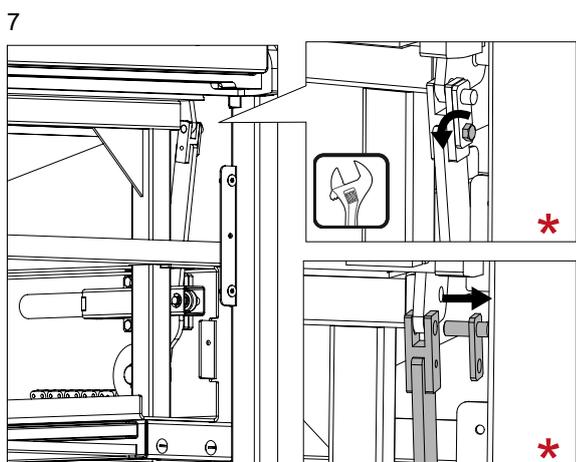
Die Feder von der Kette trennen. Zuerst die Befestigungsklammer herauspringen lassen, dazu die Spitzen einer Zange ansetzen, wie es anhand der Pfeile auf der Abbildung angezeigt wird.

Détachez le ressort de la chaîne. Commencez par ôter l'agrafe de fixation de la chaîne. Pour ce faire, placez la pince comme indiqué par la flèche sur l'image.



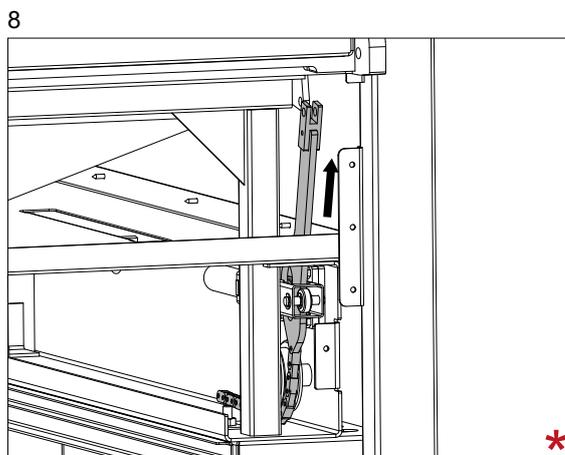
Das Bindeglied lösen und die Feder und die Kette herausnehmen.

Retirez le maillon connecteur puis retirez le ressort et la chaîne.



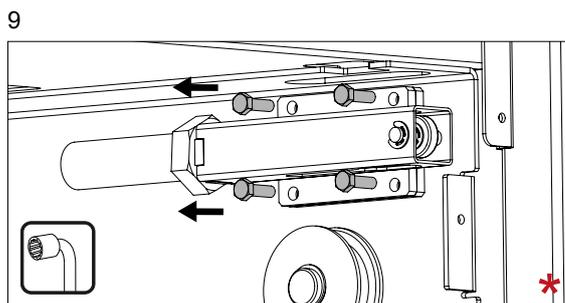
Um den Nocken zu lösen, muss zunächst die Befestigungsschraube des Riegels abgeschraubt werden, danach den Riegel entnehmen.

Pour libérer la came, commencez par desserrer la vis de la patte de fixation, puis retirez la patte de fixation.



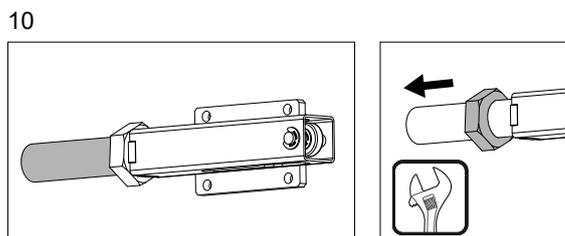
Den Nocken und die an der Oberseite des Dämpfungssystems angebrachte Kette herausnehmen.

Retirez la came et la chaîne qui est toujours fixée à celle-ci au niveau de la partie supérieure du système d'amortissement.



Die Platte, die die Führung des Dämpfungssystems an der Ofenstruktur hält, mit einem Rohrschlüssel abschrauben.

Dévissez la plaque qui maintient le système d'amortissement contre la structure du four à l'aide d'une clé à pipe.



Um den Dämpfer zu entnehmen, zuerst die Mutter lösen und abnehmen.

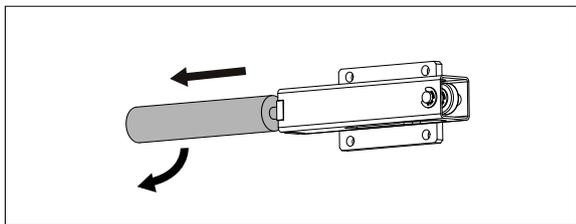
Pour retirer l'amortisseur, commencez par desserrer l'écrou puis enlevez-le.

- \* Diese Schritte sind nicht notwendig, wenn nur die Dämpfung gewechselt werden soll.
- \* Ces étapes ne sont pas nécessaires si vous souhaitez remplacer l'amortisseur uniquement.

## 8.6 WECHSEL DÄMPFUNGSSYSTEM

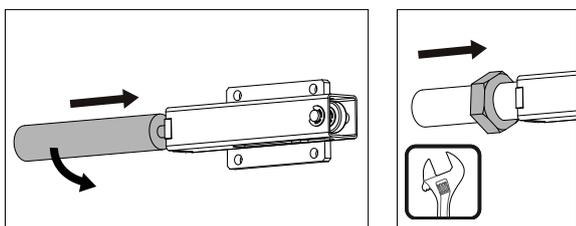
### REPLACEMENT DU SYSTÈME D'ARMORTISSEMENT

11



Entnehmen Sie vorsichtig den alten Dämpfer.  
Retirez l'amortisseur usagé avec précaution.

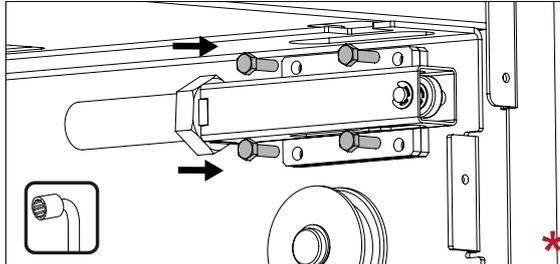
12



Den neuen Dämpfer einsetzen. Den Dämpfer nach Bedarf anziehen oder lockern. Die Mutter einsetzen, nicht anziehen, um den Kolbendruck nach Einbau der Einheit einstellen zu können. Wenn die Halterung mit Führung des Dämpfungssystems ebenfalls gewechselt werden muss, tun Sie dies in diesem Schritt.

Placez le nouvel amortisseur. Serrez ou desserrez l'amortisseur en fonction de vos besoins. Placez l'écrou sans le serrer afin de pouvoir régler la force du piston après avoir monté l'ensemble. Si vous devez également remplacer le support avec rail du système d'amortissement, faites-le au cours de cette étape.

13



Setzen Sie das neue Dämpfungssystem an dieser Stelle ein.

Mettez le nouveau système d'amortissement en place.

Abschließend sicherstellen, dass das System korrekt funktioniert, die Befestigungsmutter des Kolbens anziehen und die Komponenten des Ofens, die herausgenommen werden mussten, um an das Dämpfungssystem zu gelangen, wieder an ihrer Position anbringen.

Enfin, assurez-vous que le système fonctionne correctement, serrez l'écrou de fixation du piston et remettez en place les composants du four que vous avez dû retirer pour atteindre le système d'amortissement.

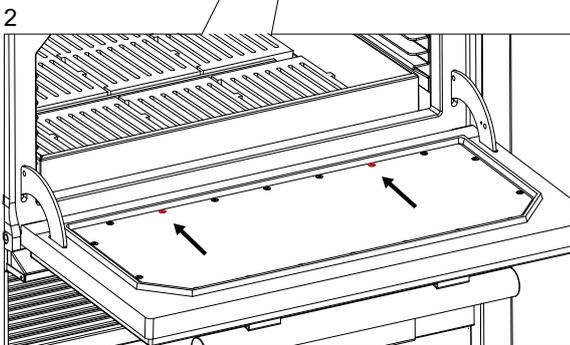
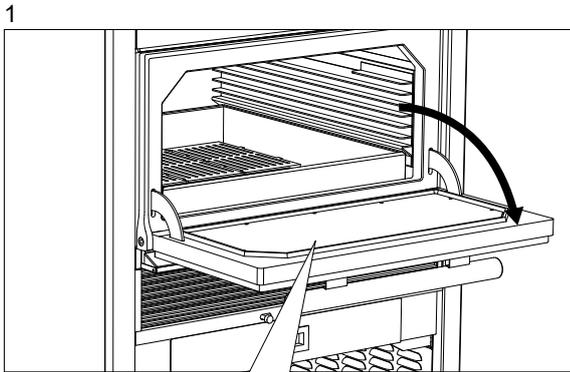
## 8.7 WECHSEL TÜRBLENDE REMPLACEMENT DU PANNEAU DE LA PORTE



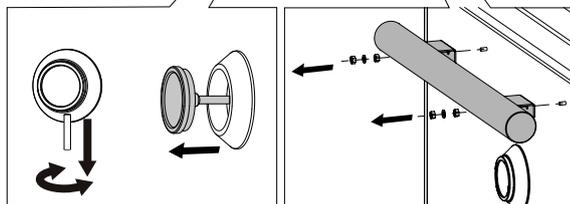
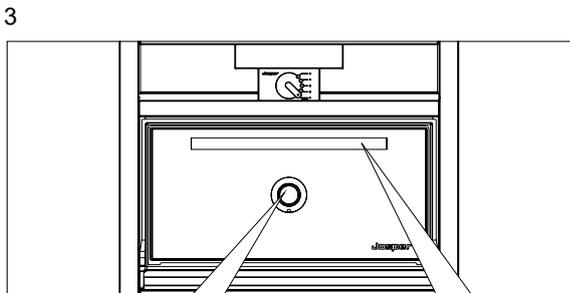
X1  
M6XL20 DIN965



X1  
Ref. pag. 54

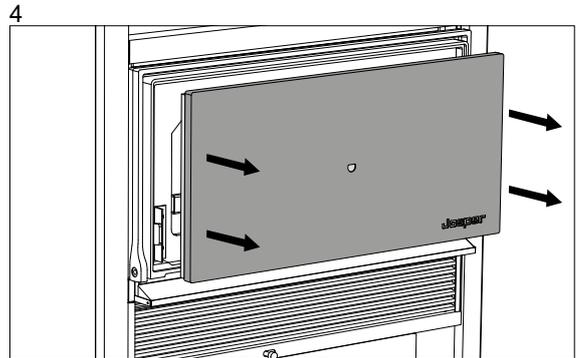


Lösen Sie die beiden gekennzeichneten Schrauben.  
Desserrez les deux vis indiquées.



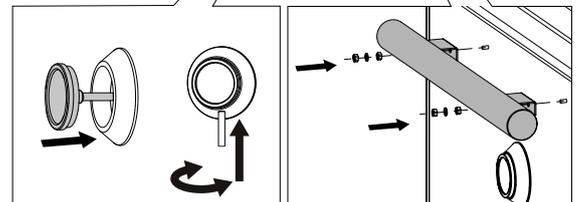
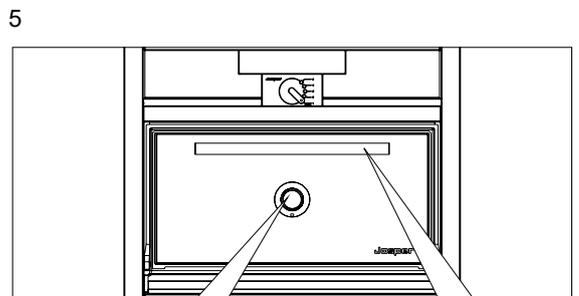
Weitere Informationen zu den Schritten 3 und 5 finden Sie in den Kapiteln 8.1 und 8.2.

Pour plus d'informations concernant les étapes 3 et 5, reportez-vous aux chapitres 8.1 et 8.2.



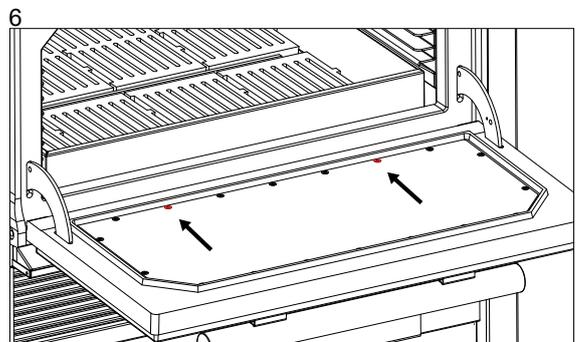
Entnehmen Sie die alte Tür und das Dämmmaterial und setzen Sie die neuen Elemente an ihre Stelle.

Retirez la porte usagée et le matériau isolant, puis installez les nouveaux.



Setzen Sie die neue Blende ein und danach den Griff und das Thermometer.

Installez le nouveau panneau, puis la poignée et le thermomètre.



Ziehen Sie die beiden gekennzeichneten Schrauben wieder an, die zuvor entnommen worden waren.

Serrez les deux vis indiquées que vous aviez retirées précédemment.

## 8.8 AUSTAUSCH ASCHETÜR REMPLACEMENT DE LA TRAPPE DES CENDRES



X5  
M6XL20 DIN933

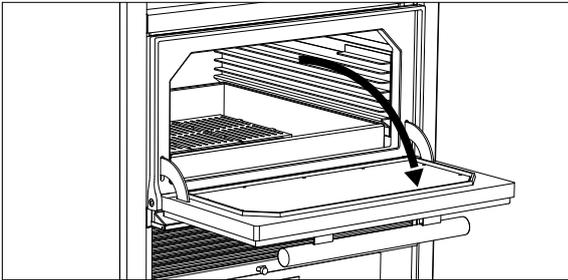


X5  
M6 DIN934



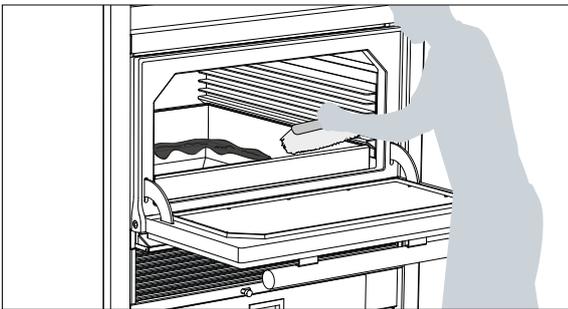
X1  
Ref. 0407

1



Entnehmen Sie die Grillroste und die Feuergitter.  
Retirez les grilles de cuisson et les grilles de foyer.

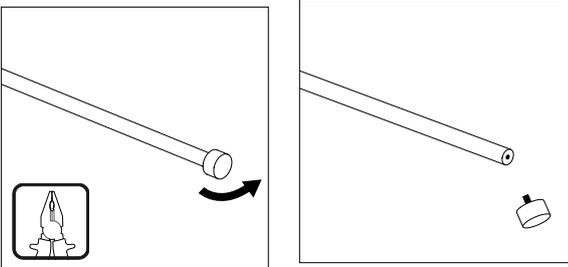
2



Den Innenbereich des Ofens gründlich von Asche säubern.

Nettoyez bien à l'intérieur du four en veillant à ne pas laisser de cendre.

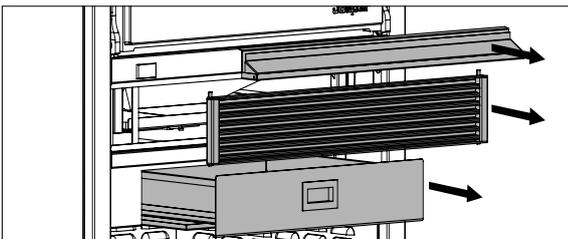
3



Ziehen Sie den Griff aus der unteren Öffnung mit einer Zange heraus.

Démontez la baguette de la sortie inférieure à l'aide d'une pince.

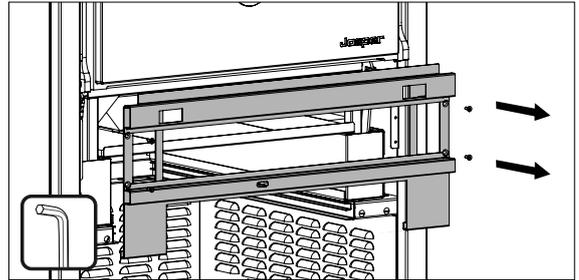
4



Die Fettauffangschale durch Ziehen nach rechts und Herausschieben ausbauen und den Aschekasten, das Tablett und das Belüftungsgitter herausnehmen.

Démontez le bac récupérateur de graisse en le faisant glisser vers la droite, puis retirez le tiroir à cendres, le bac ainsi que la grille d'aération.

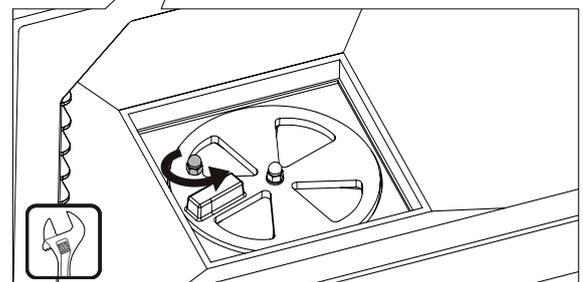
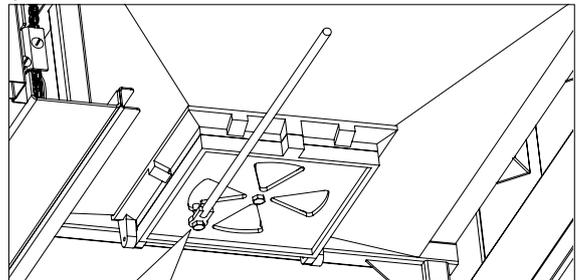
5



Die Schrauben mit einem Inbusschlüssel lösen und die vordere Platte entfernen.

Enlevez les vis à l'aide d'une clé Allen et retirez le panneau avant.

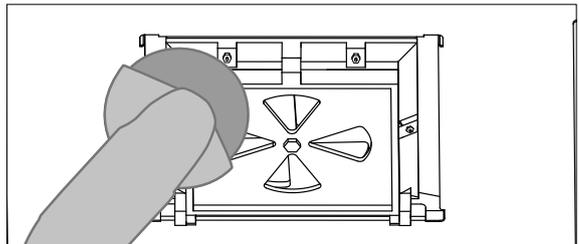
6



Die Mutter, die den Griff mit der Tür verbindet, lösen und herausnehmen.

Desserrez l'écrou qui relie la baguette à la trappe afin de pouvoir enlever la première.

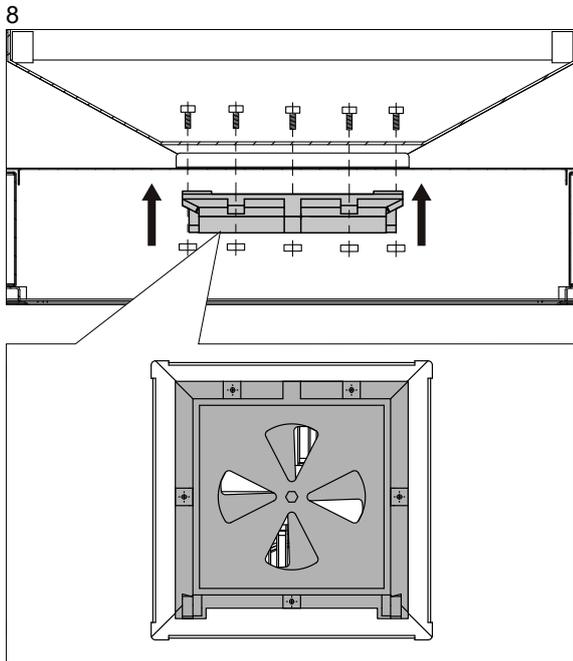
7



Die Verankerungsschrauben der Tür kürzen.

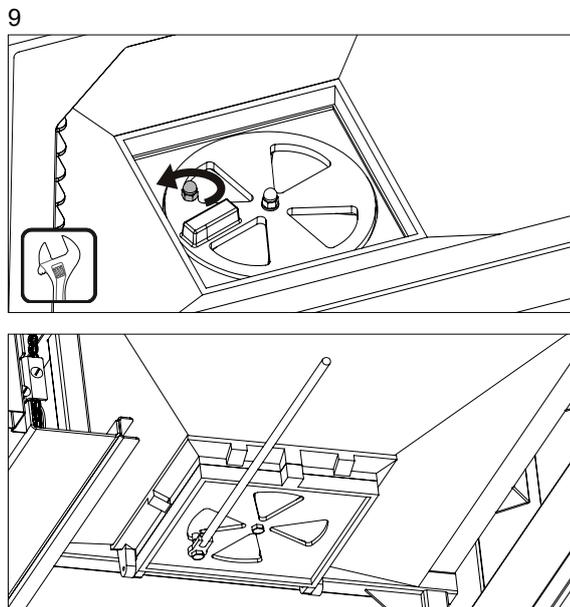
Coupez les vis de fixation de la trappe.

## 8.8 AUSTAUSCH ASCHETÜR REMPLACEMENT DE LA TRAPPE DES CENDRES



Bereiten Sie die neue Tür vor und setzen Sie sie ein, dann die Schrauben und Muttern anziehen.

Préparez et installez la nouvelle trappe, puis serrez la vis et les écrous.



Den Griff wieder einsetzen.

Remettez la baguette en place.

## 8.9 VERSTELLBARES ASCHEGITTER AUSTAUSCHEN

### REPLACEMENT DE LA PLANCHE DE LA TRAPPE DES CENDRES



X1  
M8 DIN125-A



X2  
M8 DIN934

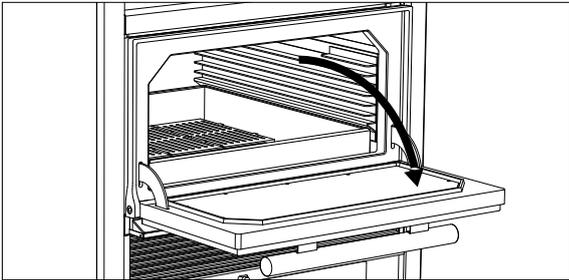


X1  
M8XL30 DIN933



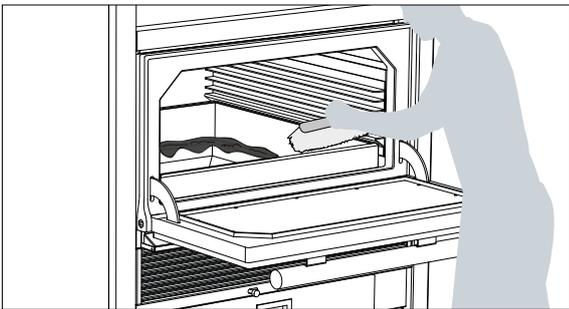
X1  
Ref. 0448

1



Entnehmen Sie die Grillroste und die Feuergitter.  
Retirez les grilles de cuisson et les grilles de foyer.

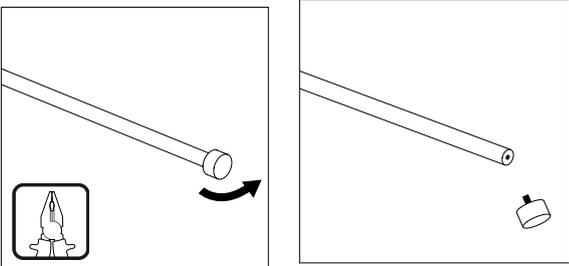
2



Den Innenbereich des Ofens gründlich von Asche säubern.

Nettoyez bien à l'intérieur du four en veillant à ne pas laisser de cendre.

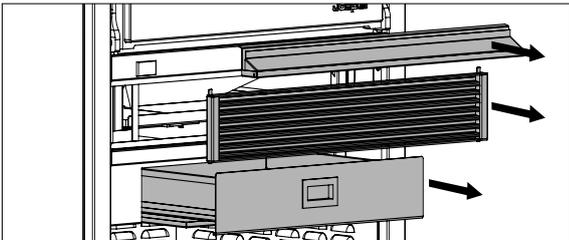
3



Ziehen Sie den Griff aus der unteren Öffnung mit einer Zange heraus.

Démontez la baguette de la sortie inférieure à l'aide d'une pince.

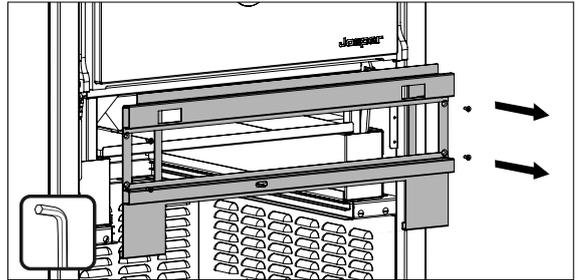
4



Die Fettauffangschale durch Ziehen nach rechts und Herausschieben ausbauen und den Aschekasten, das Tablett und das Belüftungsgitter herausnehmen.

Démontez le bac récupérateur de graisse en le faisant glisser vers la droite, puis retirez le tiroir à cendres, le bac ainsi que la grille d'aération.

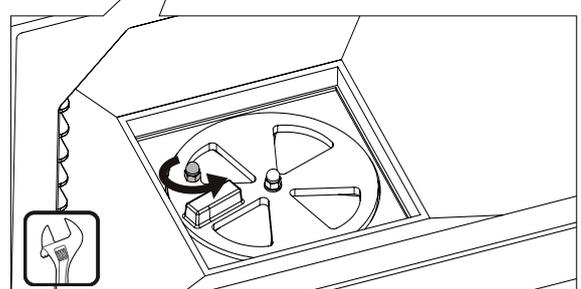
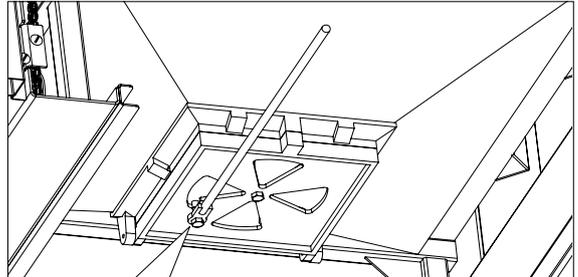
5



Die Schrauben mit einem Inbusschlüssel lösen und die vordere Platte entfernen.

Enlevez les vis à l'aide d'une clé Allen et retirez le panneau avant.

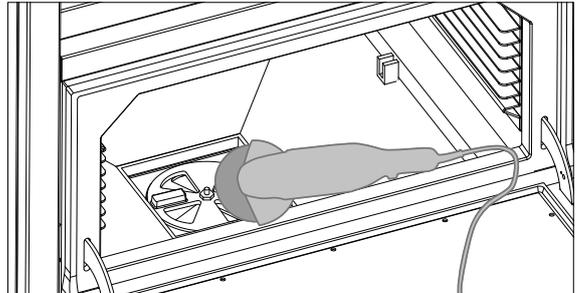
6



Die Mutter, die den Griff mit der Tür verbindet, lösen und herausnehmen.

Desserrez l'écrou qui relie la baguette à la trappe afin de pouvoir enlever la première.

7

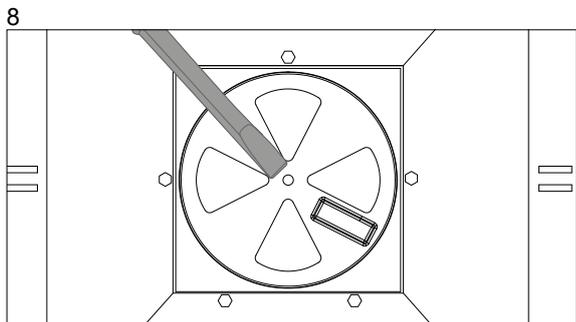


Schneiden Sie die Schraube, die die Öffnung mit dem beweglichen Teil verbindet, heraus oder brechen Sie sie ab.

Coupez ou cassez la vis reliant la sortie à la pièce mobile.

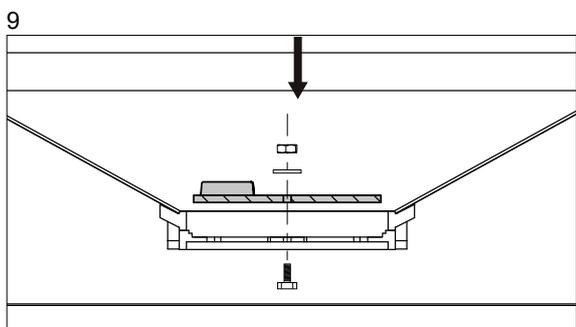
## 8.9 VERSTELLBARES ASCHEGITTER AUSTAUSCHEN

### REPLACEMENT DE LA PLANCHE DE LA TRAPPE DES CENDRES



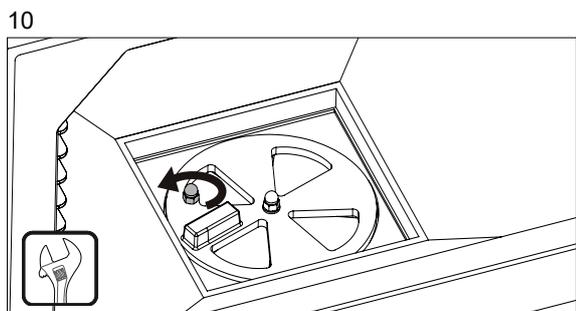
Den Innenbereich der Tür und die mittlere Öffnung reinigen.

Nettoyez l'intérieur de la trappe et le trou central.



Das neue Teil vorbereiten und festschrauben.

Installez et vissez la nouvelle pièce.

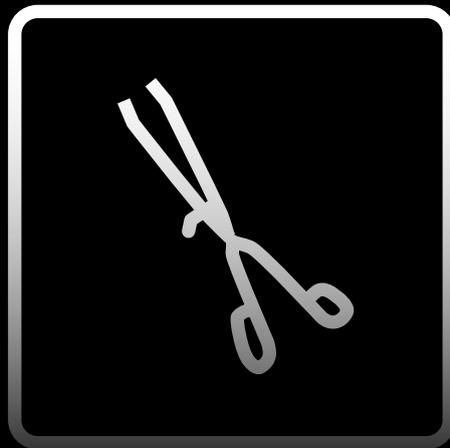


Den Griff wieder einsetzen.

Remettez la baguette en place.

# 9. KOCHZUBEHÖR JOSPER

## 9. USTENSILES DE CUISINE JOSPER





Das Angebot an Kochzubehör von JOSPER kann in einigen Ländern aufgrund spezifischer regionaler Bestimmungen eingeschränkt sein. JOSPER erfüllt die europäischen Bestimmungen für diese Art von Produkten, alle anderen regionalen Bestimmungen müssen vom Kunden berücksichtigt und eingehalten werden.

L'emploi des ustensiles de cuisine de JOSPER peut être retreint dans certains pays selon les réglementations spécifiques locales. JOSPER répond aux exigences de la réglementation européenne pour cette typologie de produits. Toute autre réglementation locale devra être prise en compte et assumée par le client.



Es dürfen nur Küchenartikel und Kochzubehör eingesetzt werden, die spezifisch für diesen Zweck hergestellt wurden, und es muss sichergestellt sein, dass sie aus Materialien gefertigt sind, die eine hohe Temperaturbeständigkeit bieten. Die Verwendung von nicht geeignetem Kochzubehör kann eine Gefahr für Ihre Gesundheit und Sicherheit bedeuten.

N'utilisez que des ustensiles de cuisine fabriqués et destinés expressément à ces usages et assurez-vous qu'ils sont fabriqués à partir de matériaux résistants à haute température. L'utilisation d'ustensiles de cuisine non adaptés peut entraîner des risques sanitaires et de sécurité.



JOSPER empfiehlt aus Effizienz- und Sicherheitsgründen die Verwendung von Kochzubehör der Marke JOSPER.

JOSPER recommande d'utiliser des ustensiles de cuisine de la marque JOSPER car ils garantissent sécurité et efficacité.



Der Einsatz von Kochzubehör mit Polymeranteil in der Zusammensetzung ist nicht gestattet, das sie vom Hersteller nicht explizit angegeben sind.

L'utilisation d'ustensiles de cuisine obtenus à partir de polymères est formellement interdite, sauf si explicitement spécifié par le fabricant.

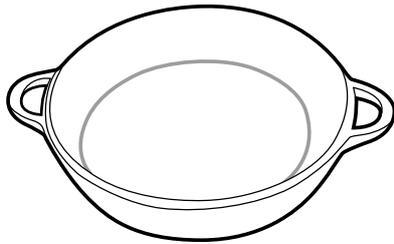


In der Aufheizphase kein Kochzubehör von Josper in den Ofen stellen, erst wenn der Ofen korrekt aufgeheizt ist und sich die Temperatur stabilisiert hat.

N'introduisez pas les ustensiles de cuisine JOSPER dans le four pendant la phase d'allumage. Attendez que le four ait été allumé correctement et que la température soit stable.

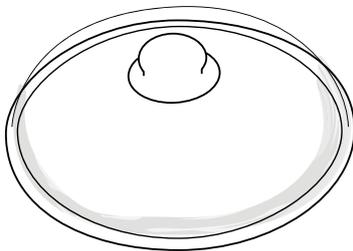
## 9.2 KASSEROLLEN UND DECKEL MARMITES ET COUVERCLES

### KASSEROLLEN Marmites



4218	Kasserolle Jospo Ø 16 cm (3,5 cm Höhe)	Marmite Jospo Ø 16 cm (hauteur 3,5 cm)
4219	Kasserolle Jospo Ø 20 cm (4 cm Höhe)	Marmite Jospo Ø 20 cm (hauteur 4 cm)
4220	Kasserolle Jospo Ø 24 cm (4,5 cm Höhe)	Marmite Jospo Ø 24 cm (hauteur 4,5 cm)
4221	Kasserolle Jospo Ø 28 cm (7,5 cm Höhe)	Marmite Jospo Ø 28 cm (hauteur 7,5 cm)
MINICAZ10	Kasserolle Jospo Ø 10 cm (4,5 cm Höhe ohne Deckel)	Marmite Jospo Ø 10 cm (hauteur 4,5 cm sans couvercle)

### KASSEROLLENDECKEL Couvertles de marmites

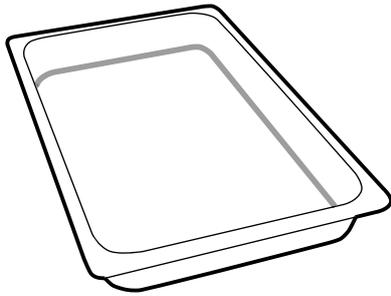


4225	Kasserollendeckel Jospo Ø 16 cm	Couvercle marmite Jospo Ø 16 cm
4226	Kasserollendeckel Jospo Ø 20 cm	Couvercle marmite Jospo Ø 20 cm
4227	Kasserollendeckel Jospo Ø 24 cm	Couvercle marmite Jospo Ø 24 cm
4228	Kasserollendeckel Jospo Ø 28 cm	Couvercle marmite Jospo Ø 28 cm
TAPCAZ10	Mini-Kasserollendeckel Ø 10 cm	Couvercle mini marmite Ø 10 cm

Abmessungen in cm Dimensions en cm

## 9.3 BLECHE GN LÈCHEFRITES GN

### BLECHE Lèchefrites

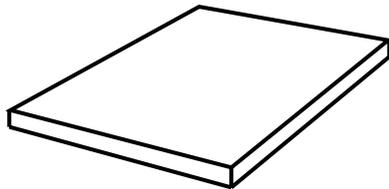


4224	Blech Jospèr GN 1/2 (6,5 cm Høhe)	Lèchefrite Jospèr GN 1/2 (hauteur 6,5 cm)
4223	Blech Jospèr GN 1/1 (6,5 cm Høhe)	Lèchefrite Jospèr GN 1/1 (hauteur 6,5 cm)
4242	Blech Jospèr GN 1/6 (2 cm Høhe)	Lèchefrite Jospèr GN 1/6 (hauteur 2 cm)
4222	Blech Jospèr GN 1/3 (2 cm Høhe)	Lèchefrite Jospèr GN 1/3 (hauteur 2 cm)
4238	Blech Jospèr GN 1/1 (2 cm Høhe)	Lèchefrite Jospèr GN 1/1 (hauteur 2 cm)

Abmessungen in cm    Dimensions en cm

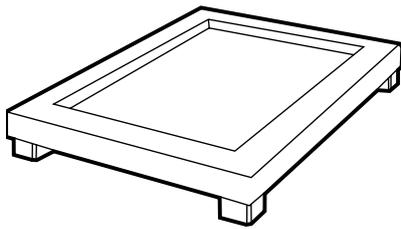
## 9.4 UNTERSETZER AUS BASALT PLANCHES EN BASALTE

### SCHIEFERPLATTE BASALT Planche en basalte



4248	Platte aus geschnittenem Basalt (Schiefer) 30 x 20 x 1 cm	Planche en basalte (Ardoise) 30 x 20 x 1 cm
4251	Platte aus geschnittenem Basalt (Schiefer) 20 x 20 x 1 cm	Planche en basalte (Ardoise) 20 x 20 x 1 cm
4260	Platte aus geschnittenem Basalt (Schiefer) 46 x 30 x 1 cm	Planche en basalte (Ardoise) 46 x 30 x 1 cm
4259	Platte aus geschnittenem Basalt (Schiefer) 46 x 15 x 1 cm	Planche en basalte (Ardoise) 46 x 15 x 1 cm

### UNTERSETZER AUS IROKOHOLZ Supports en bois d'Iroko

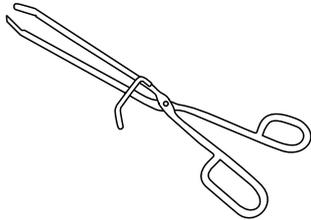


4249	Untersetzer aus Irokoholz 53 x 37 cm (Basaltplatte 30 x 20 cm)	Support en bois d'Iroko 53 x 37 cm (planche en basalte 30 x 20 cm)
4263	Untersetzer aus Irokoholz 53 x 37 cm (Basaltplatte 20 x 20 cm)	Support en bois d'Iroko 53 x 37 cm (planche en basalte 20 x 20 cm)
4264	Untersetzer aus Irokoholz 53 x 37 cm (Basaltplatte 46 x 30 cm)	Support en bois d'Iroko 53 x 37 cm (planche en basalte 46 x 30 cm)
4265	Untersetzer aus Irokoholz 53 x 37 cm (Basaltplatte 46 x 15 cm)	Support en bois d'Iroko 53 x 37 cm (planche en basalte 46 x 15 cm)

Abmessungen in cm Dimensions en cm

## 9.5 UNTERSETZER AUS BASALT PINCES ET BROSSES

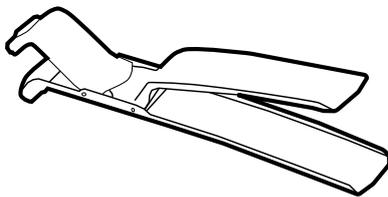
### ZANGEN Pincés



0423

Edelstahlzangen 35 cm  
(für Fleisch und Grillkorb)

Pincés en inox 35 cm  
(pour manipuler la viande  
et retourner le panier)

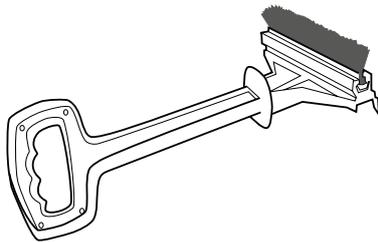


4231

Silikonzangen  
(für Bleche Gn und Töpfe)

Pincés en silicone  
(pour lèchefrites Gn et  
marmites)

### BÜRSTEN Brosses



8224

Kratzbürste  
kombiniert 36 cm

Brosse-grattoir  
combinée 36 cm

8224R

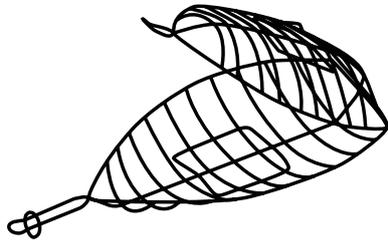
Ersatzteil Bürstenstreifen  
kombinierte Kratzbürste  
36 cm

Pièce de rechange tête  
brosse-grattoir combinée  
36 cm

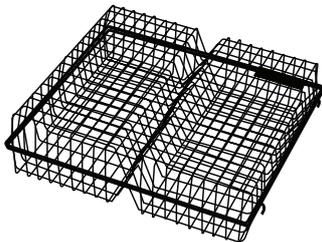
Abmessungen in cm Dimensions en cm

## 9.6 KÖRBE UND SPIESSE PANIERS ET BROCHES

### KÖRBE Paniere

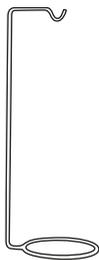


<b>0402</b>	Fisch-Grillzange 49 x 19 x 10 cm	Poissonnière 49 x 19 x 10 cm
-------------	-------------------------------------	---------------------------------



<b>4243</b>	Gemischter Grillkorb (Käfig) 21 x 21 x 6 cm	Panier mixte (Cage) 21 x 21 x 6 cm
-------------	--	---------------------------------------

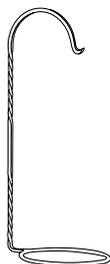
### SPIESSE Broches



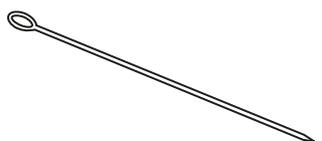
<b>4027/2</b>	Standardhalterung 64,5 cm	Support standard 64,5 cm
---------------	------------------------------	-----------------------------



<b>4028</b>	Loser Standard-Spieß 55 cm	Broche standard sans support 55 cm
-------------	-------------------------------	--



<b>4065/2</b>	Spezialhalterung 58 cm	Support spécial 58 cm
---------------	---------------------------	--------------------------



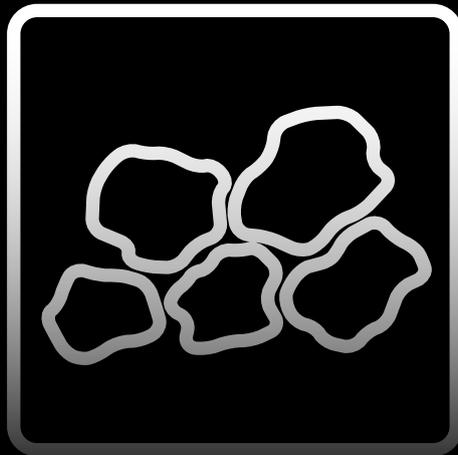
<b>4066</b>	Loser Spezial-Spieß 41 cm	Broche spéciale sans support 41 cm
-------------	------------------------------	--

Abmessungen in cm    Dimensions en cm



# 10. HOLZKOHLE JOSPER

10. CHARBON JOSPER





## 10. ARTEN VON HOLZKOHLE TYPES DE CHARBON

Die JOSPER Holzkohle bietet einen hohen Brennwert und eine lange Brenndauer. Ihre hohe Leistung verkürzt die Grillzeiten und den Gesamtverbrauch an Holzkohle.

Das Design der Verpackung erlaubt eine bequemere und sauberere Handhabung als andere Formate. Die Verpackungen verfügen über eine Aufreißöffnung für einfaches Öffnen und Griffe an den Seiten, um das Ausschütten der Holzkohle zu vereinfachen.

Le charbon végétal JOSPER a un haut pouvoir calorifique et est de longue durée. Son rendement élevé réduit les temps de cuisson et la consommation totale de charbon.

La conception de l'emballage permet une manipulation facile et plus propre que d'autres formats. Les caisses sont dotées d'une languette d'arrachage pour une ouverture facile et d'anses sur les côtés pour une meilleure pose du charbon

	QBE	CE	CAE	COCO	CEs
<b>HOLZART</b> TYPE DE BOIS	Weißes Quebracho-Holz Quebracho blanc	Marabú	Steineiche Chêne vert	Kokosnussschale Coque de noix de coco	Marabú
<b>BRENN- WERT*</b> POUVOIR CALORIFIQUE*	≈ 8000 kcal/kg ≈ 8 000 kcal/kg	≈ 8000 kcal/kg ≈ 8 000 kcal/kg	7000 - 7500 kcal/kg 7 000-7 500 kcal/kg	≈ 8000 kcal/kg ≈ 8 000 kcal/kg	≈ 8000 kcal/kg ≈ 8 000 kcal/kg
<b>AROMA</b> ARÔME	Sehr aromatisch Très aromatique	Sehr aromatisch Très aromatique	Spezialaroma Arôme particulier	Kein Aroma Sans arôme	Aromatisch Aromatique
<b>FUNKEN</b> ÉTINCELLES	Sehr wenige Funken Très peu d'étincelles	Keine Funken Sans étincelles	Sehr wenige Funken Très peu d'étincelles	Keine Funken Sans étincelles	Keine Funken Sans étincelles
<b>HERKUNFT</b> ORIGINE	Ökologisch aus kontrolliertem Baumschnitt Écologique, coupe contrôlée	Ökologisch aus kontrolliertem Baumschnitt Écologique, coupe contrôlée	Ökologisch aus kontrolliertem Baumschnitt Écologique, coupe contrôlée	Ökologisch aus kontrolliertem Baumschnitt Écologique, coupe contrôlée	Ökologisch aus kontrolliertem Baumschnitt Écologique, coupe contrôlée
<b>GRANULOMETRIE</b> GRANULOMÉTRIE	≤ 80 - 160 mm	150 mm	20 - 100 mm	≤ 30 mm Briketts ≤ 30 mm Briquettes	≤ 50 mm
<b>%KOHLENSTOFF*</b> (FESTER KOHLENSTOFF) % CARBONE* (CARBONE FIXE)	> 80%	< 75%	≤ 75%	> 83%	> 75%
<b>% ASCHE*</b> %CENDRES*	< 2,8%	< 5%	≤ 6%	< 1,5%	< 5%
<b>% FEUCHTIGKEIT*</b> %HUMIDITÉ*	4%	< 6%	≤ 10%	< 4%	< 6%
<b>DICHTE*</b> DENSITÉ*	280 kg/m <sup>3</sup>	298 kg/m <sup>3</sup>	310 kg/m <sup>3</sup>	554 kg/m <sup>3</sup>	298 kg/m <sup>3</sup>

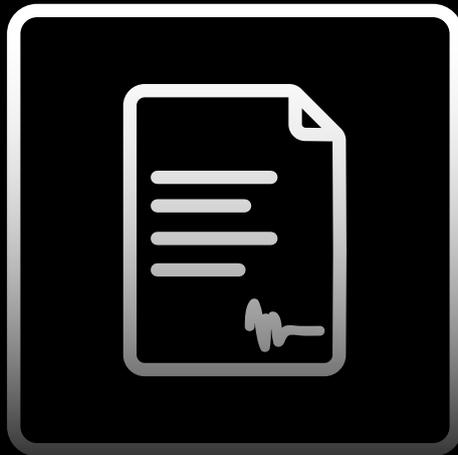
\*Resultate der von Applus Norcontrol S.L.U. durchgeführten Proben

\*Données selon les tests réalisés par Applus Norcontrol S.L.U.



# 11. GARANTIE

## 11. GARANTIE



**JOSPER gewährt eine Garantie von 1 Jahr ab dem Kaufdatum des Produkts für jegliche Fehler an bei der Herstellung verwendeten Materialien und Komponenten. Unsere Garantie umfasst die Reparatur, die Wiederherstellung, den Austausch des Produkts und/oder von Komponenten ohne Kosten für den Kunden, einschließlich Arbeitskosten und Transportkosten, die sich aus diesem Zertifikat ergeben.**



**DIESE GARANTIE VERLIERT UNTER DEN FOLGENDEN BEDINGUNGEN IHRE GÜLTIGKEIT:**

1. Wenn die von der Garantie ursprünglich abgedeckten Elemente eindeutig verändert wurden.
2. Wenn die Nutzung und Pflege des Produkts nicht gemäß der in der Betriebsanleitung enthaltenen Anweisungen erfolgt ist.
3. Wenn das Produkt außerhalb seines Einsatzbereichs verwendet, unsachgemäß behandelt, gegen andere Objekte gestoßen, korrosiven Flüssigkeiten oder Substanzen ausgesetzt wurde, oder einen anderen Defekt aufweist, der dem Kunden zuschreibbar ist.
4. Wenn das Produkt durch nicht von JOSPER autorisierte Personen zerlegt, verändert oder repariert wurde.
5. Wenn die Störung aufgrund des normalen Verschleißes der Teile im Betrieb entstanden ist.
6. Wenn der Schaden aufgrund des Einsatzes von Flüssigkeiten, Chemikalien oder Produkten, die im Ofen nicht verschüttet werden dürfen, aufgetreten ist.

Es wird von JOSPER keine andere verbale oder schriftliche Garantie als die hier ausdrücklich angegebene gewährt.

**SOLLTE EIN PROBLEM AUFTRETEN, HALTEN SIE FOLGENDES BEREIT:**

- Die Seriennummer und das Modell des Produkts.
- Kaufbeleg von Jospers.
- Konkrete und klare Angaben zum Problem.

**ANMERKUNG:**

Wenn der zu reparierende Schaden durch eine unsachgemäße Verwendung oder Installation aufgetreten sein sollte, entstehen dem Kunden Kosten, auch wenn sich das Produkt in der Garantiezeit befinden sollte. Unter keinen Umständen dürfen Teile verwendet werden, die nicht von Jospers stammen oder nicht von Jospers zugelassen sind.

JOSPER offre un an de garantie sur ce produit à compter de la date d'achat contre tout défaut de matériaux et de composants utilisés pour sa fabrication. Notre garantie comprend la réparation, la pose ou le remplacement du produit et/ou des composants sans frais pour le client, y compris la main-d'œuvre ainsi que les frais de transport dérivant de la couverture de la garantie.



### LA PRÉSENTE GARANTIE NE COUVRE AUCUNE DES CONDITIONS SUIVANTES :

1. Lorsqu'il est évident que les données d'origine figurant dans la garantie ont été modifiées.
2. Lorsque les instructions d'utilisation et d'entretien du produit contenues dans le présent guide n'ont pas été respectées.
3. Lorsque le produit a été utilisé au-delà de sa capacité, négligé, qu'il présente des coups ou a été exposé à des liquides ou des substances corrosives, ou dans le cas de toute autre cause imputable au client.
4. Lorsque le produit a été démonté, modifié ou réparé par des personnes non agréées par JOSPER.
5. Lorsque la panne a été causée par l'usure normale des pièces suite à l'utilisation du four.
6. Lorsque le dommage a été causé par l'utilisation de liquides, substances chimiques ou produits qui ne doivent pas être versés dans le four.

JOSPER ne reconnaîtra aucune garantie, verbale ou écrite, autre que celle mentionnée dans le présent guide.

### EN CAS DE PROBLÈME, VEUILLEZ VOUS MUNIR DE :

- Numéro de série et modèle du produit.
- Justificatif d'achat de Jospier.
- Détails précis et clairs du problème.

### REMARQUE :

Si le problème à réparer est dû à une mauvaise utilisation ou une installation incorrecte, les frais ne seront pas couverts, même pendant la période de garantie.

Veillez à ne jamais utiliser de pièces autres que celles de la marque Jospier ou non autorisées par Jospier.



# 12. KONTAKTDATEN

## 12. COORDONNÉES





# 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)

IN SPANIEN HERGESTELLT  
FABRIQUÉ EN ESPAGNE

