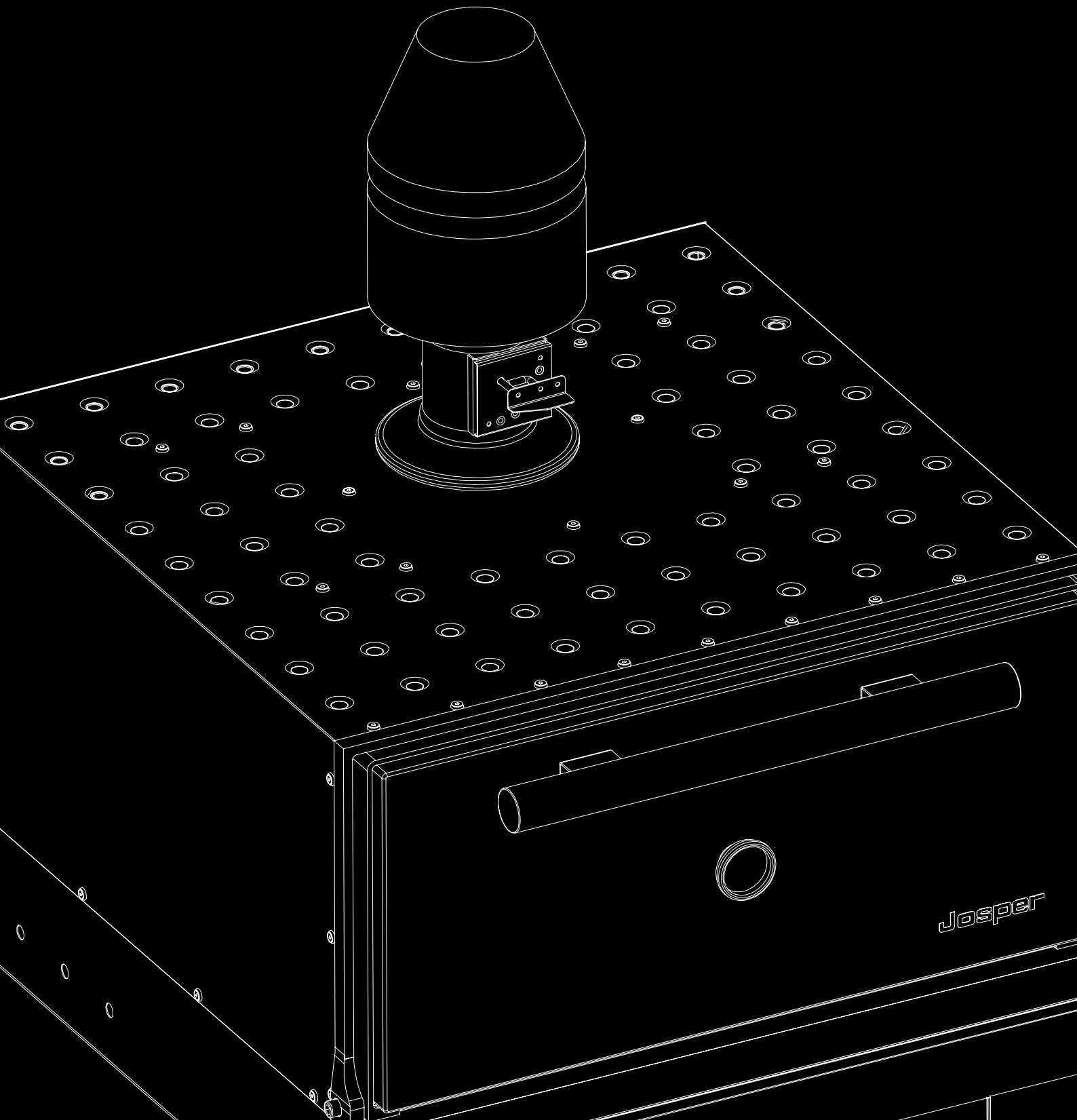


Josper®

HANDBUCH GRILLÖFEN HJX
MANUEL D'UTILISATION FOURS À CHARBON DE BOIS HJX



EINER DER HAUPTGRÜNDE FÜR BRÄNDE AN ÖFEN IST DIE NICHTEINHALTUNG 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 FOIRS EST LE NON-RESPECT DES DISTANCES DE SÉCURITÉ VIS-À-VIS DES MATÉRIAUX COMBUSTIBLES. CE FOUR DOIT IMPÉRATIVEMENT ÊTRE INSTALLÉ CONFORMÉMENT AUX PRÉSENTES INSTRUCTIONS.

WICHTIG IMPORTANT

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 Eigentums- 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.

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



Gutenberg 11 • 08397 Pineda de Mar
Barcelona - SPAIN

Erstellt durch: Publié par :
JOSPER S.A.U JOSPER S.A.U
Version 04 Version 04
15.11.2019 15.11.2019



Sistema de
Gestión
ISO 9001:2008
www.tuv.com
ID 9108638554



CE
EN 12815:2002



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 vermarkten 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 JOSPER n'a pas d'égal, braiser les aliments au charbon végétal est une expérience unique et le lien unissant les cuisiniers aux produits de la marque JOSPER est affectif.

Dans un monde de relations virtuelles et de produits technologiques, 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 avec des recettes 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 RDI avec de nouvelles et stimulantes collaborations avec des centres de recherche pour aller au-delà des normes établies et 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 surpassement 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. Quant à vous, 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	1. VOR DER BENUTZUNG DES OFENS	page 3	1. AVANT D'UTILISER LE FOUR
Seite 7	2. TECHNOLOGIE JOSPER	page 7	2. TECHNOLOGIE JOSPER
Seite 11	3. OFENSORTIMENT VON JOSPER	page 11	3. GAMME DE FOURS JOSPER
Seite 12	3.1 Ofensortiment	page 12	3.1 Gamme de fours
Seite 14	3.2 HJX-20	page 14	3.2 HJX-20
Seite 16	3.3 HJX-25-M	page 16	3.3 HJX-25-M
Seite 18	3.4 HJX-25-MBC	page 18	3.4 HJX-25-MBC
Seite 20	3.5 HJX-25-L	page 20	3.5 HJX-25-L
Seite 22	3.6 HJX-25-LBC	page 22	3.6 HJX-25-LBC
Seite 24	3.7 HJX-25-LACXP	page 24	3.7 HJX-25-LACXP
Seite 26	3.8 HJX-45-M	page 26	3.8 HJX-45-M
Seite 28	3.9 HJX-45-MBC	page 28	3.9 HJX-45-MBC
Seite 30	3.10 HJX-45-L	page 30	3.10 HJX-45-L
Seite 32	3.11 HJX-45-LBC	page 32	3.11 HJX-45-LBC
Seite 34	3.12 HJX-45-LACXP	page 34	3.12 HJX-45-LACXP
Seite 36	3.13 HJX-50-M	page 36	3.13 HJX-50-M
Seite 38	3.14 HJX-50-MBC	page 38	3.14 HJX-50-MBC
Seite 40	3.15 HJX-50-L	page 40	3.15 HJX-50-L
Seite 42	3.16 HJX-50-LBC	page 42	3.16 HJX-50-LBC
Seite 44	3.17 HJX-50-LACXP	page 44	3.17 HJX-50-LACXP
Seite 47	4. GERÄT UND EINZELTEILE	page 47	4. APPAREIL ET LISTE DES PIÈCES
Seite 48	4.1 Komponenten	page 48	4.1 Composants
Seite 50	4.2 Externe Komponenten	page 50	4.2 Composants externes
Seite 53	4.3 Interne Komponenten	page 53	4.3 Composants internes
Seite 56	4.4 Farbe der Türen	page 56	4.4 Couleur des portes
Seite 57	5. ANWEISUNGEN FÜR DIE INSTALLATION	page 57	5. INSTRUCTIONS D'INSTALLATION
Seite 58	5.1 Hinweise	page 58	5.1 Avertissements
Seite 59	5.2 Ofenmontage	page 59	5.2 Montage du four
Seite 61	5.3 Installation	page 61	5.3 Installation
Seite 67	6. BEDIENUNGSANLEITUNG	page 67	6. INSTRUCTIONS D'UTILISATION
Seite 68	6.1 Hinweise	page 68	6.1 Avertissements
Seite 69	6.2 Einlegen der Kohle	page 69	6.2 Chargement du charbon
Seite 71	6.3 Einschalten des Ofens	page 71	6.3 Allumage du four
Seite 72	6.4 Bereit zum Grillen	page 72	6.4 Prêt pour la cuisson
Seite 74	6.5 Wiederaufladen des Geräts	page 74	6.5 Recharge de l'appareil
Seite 75	6.6 Nach der Zubereitung	page 75	6.6 Après la cuisson
Seite 77	7. REINIGUNG UND WARTUNG	page 77	7. NETTOYAGE ET ENTRETIEN
Seite 78	7.1 Hinweise	page 78	7.1 Avertissements
Seite 79	7.2 Täglich	page 79	7.2 Nettoyage quotidien
Seite 82	7.3 Wöchentlich	page 82	7.3 Nettoyage hebdomadaire
Seite 85	7.4 Alle zwei Wochen	page 85	7.4 Nettoyage bimensuel
Seite 86	7.5 Vierteljährlich	page 86	7.5 Nettoyage trimestriel
Seite 87	7.6 Jährliche Wartung	page 87	7.6 Entretien annuel
Seite 89	8. WARTUNGSANWEISUNGEN	page 89	8. INSTRUCTIONS D'ENTRETIEN
Seite 90	8.1 Hinweise	page 90	8.1 Avertissements
Seite 91	8.2 Thermometerwechsel	page 91	8.2 Remplacement du thermostat
Seite 92	8.3 Griffwechsel	page 92	8.3 Remplacement de la poignée
Seite 93	8.4 Wechsel Türkette, Spanner und Feder	page 93	8.4 Remplacement de la chaîne de la porte, du tendeur et du ressort
Seite 95	8.5 Wechsel Türklappe des Ofens	page 95	8.5 Remplacement du panneau de la porte du four
Seite 96	8.6 Wechsel verstellbares Aschgitter	page 96	8.6 Remplacement de la trappe des cendres
Seite 97	8.7 Austausch verstellbares Aschgitter	page 97	8.7 Remplacement de la planche de la trappe des cendres
Seite 99	9. KOCHZUBEHÖR JOSPER		
Seite 107	10. HOLZKOHLE JOSPER	page 99	9. USTENSILES DE CUISINE JOSPER
Seite 111	11. GARANTIE	page 107	10. CHARBON JOSPER
Seite 115	12. KONTAKTDATEN	page 111	11. GARANTIE
		page 115	12. COORDONNÉES

LESEN SIE DIE ANWEISUNGEN VOR DER
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





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

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



GEFAHR! Die für die Sicherheit erforderlichen Bereiche NICHT mit Isoliermaterial 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 Josper 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 Josper dans ce guide.



Achten Sie besonders auf die Artikelnummern und die Bezeichnungen beim Bestellen von Ersatzteilen, Zubehörteilen oder sonstigen Teilen bei Josper. 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 Josper. Et veillez à donner la référence et le nom corrects.



Nicht zuvor von Josper genehmigte Änderungen am Apparat sind untersagt.

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



Verwenden Sie KEINE Ersatzteile 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.



Der Ofen darf nur bei geschlossener Tür betrieben werden.

Lorsque four fonctionne, sa porte doit toujours être fermée.

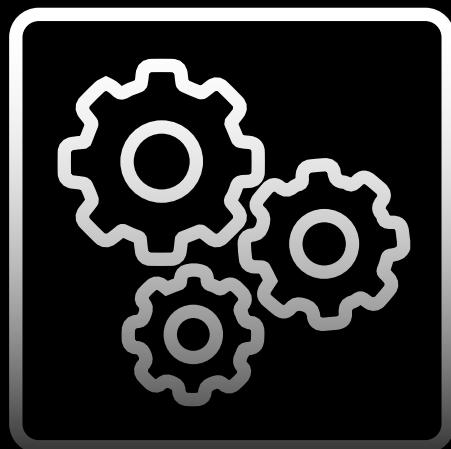


Der Josper-Ofen darf ausschließlich für die Zubereitung von Lebensmitteln eingesetzt werden, jede sonstige davon abweichende Nutzung kann zu einem erhöhten Risiko für den Benutzer führen.

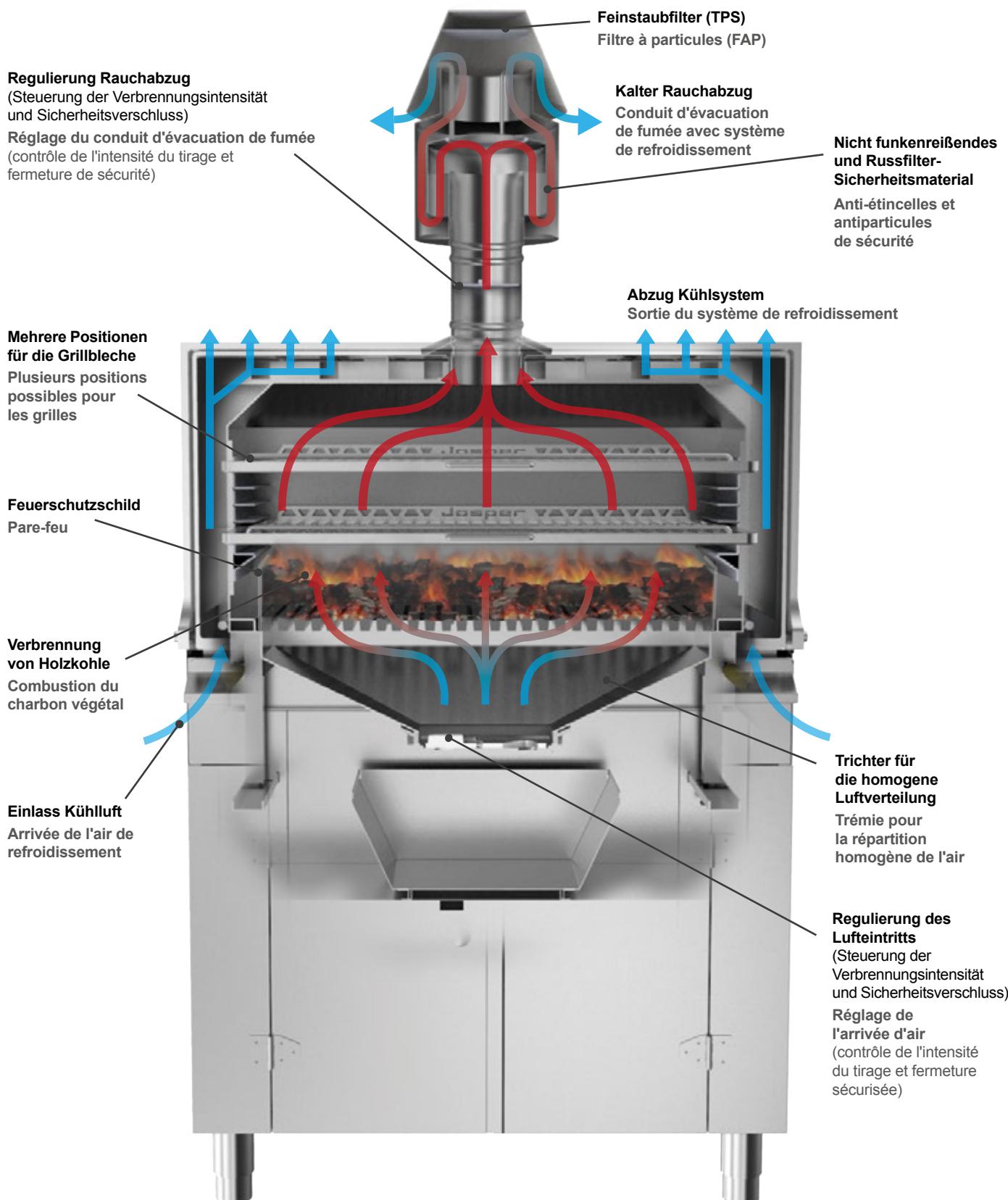
Le four Josper ne doit servir qu'à la cuisson d'aliments, tout autre usage pouvant exposer l'utilisateur à des risques graves.

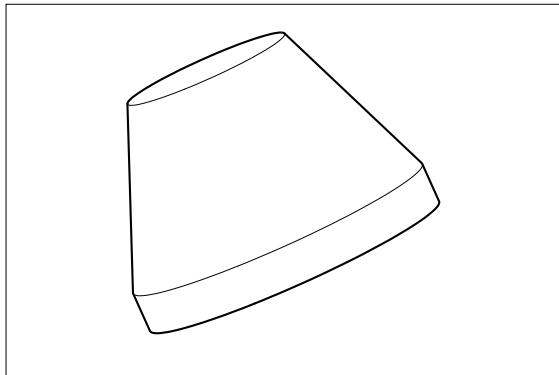
2. TECHNOLOGIE JOSPER

2. TECHNOLOGIE JOSPER



2. TECHNOLOGIE JOSPER TECHNOLOGIE JOSPER



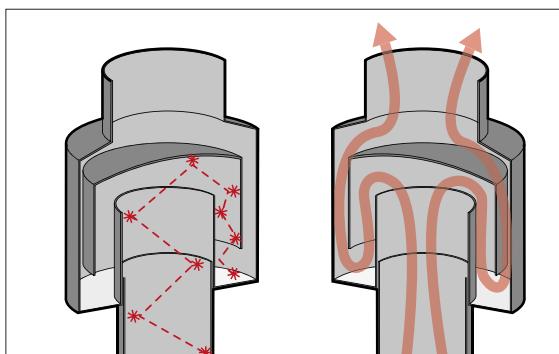


FEUERSCHUTZZYLINDER

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.

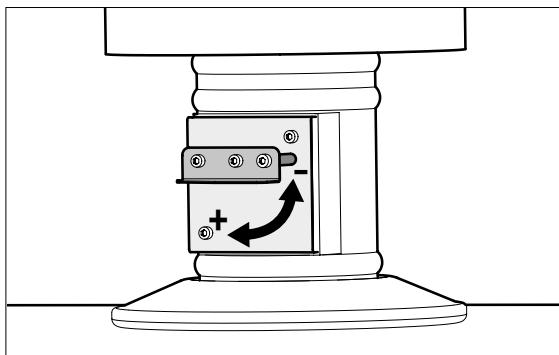


NICHT FUNKENREISSENDES UND RUSSFILTER-DESIGN

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.



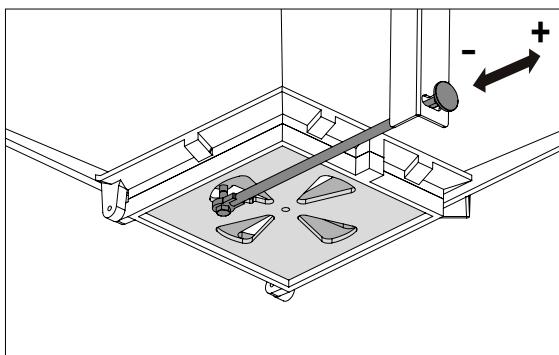
OBERER ABZUGREGLER

Der obere Abzuggregler erlaubt, dank seiner fünf Positionen, zu jeder Zeit eine kontrollierte Temperatur. 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 la température à tout moment.

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



REGULIERUNG DES LUFTEINLASSES

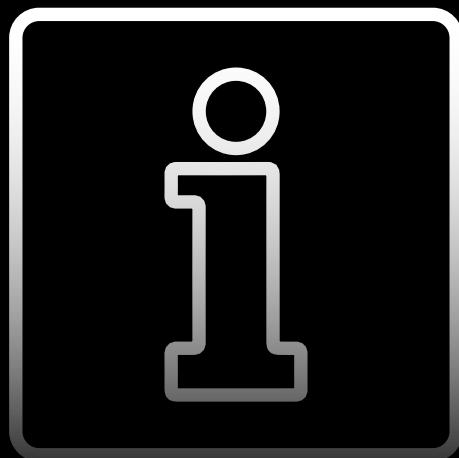
Der untere Abzuggregler erlaubt eine kontrollierte Versorgung der Brennkammer mit Luft. Sein Aufbau erlaubt mit einer einzigen Bewegung die Einstellung der Regleröffnung. Darüber hinaus dient es als Sicherheitsverschluss.

RÉGLAGE DE L'ARRIVÉE D'AIR

Le régulateur de tirage inférieur garantit une alimentation d'air contrôlée dans la chambre de cuisson. Il a été conçu de manière à pouvoir régler son ouverture d'un seul mouvement. Il fait également office de fermeture de sécurité.

3. OFENSORIMENT VON JOSPER

3. GAMME DE FOURS JOSPER



3.1 OFENSORIMENT GAMME DE FOURS

HJX-20

Empfohlen für \pm 40 Tischgäste

recommandé pour \pm 40 couverts



HJX-20

Grillfläche 575 x 335 mm

Chambre de cuisson 575 x 335 mm

HJX-25

Empfohlen für \pm 80 Tischgäste

recommandé pour \pm 80 couverts



HJX-25-M

HJX-25-MBC

HJX-25-L

HJX-25-LBC

HJX-25-LACXP

Grillfläche 500 x 510 mm (x2)

Chambre de cuisson 500 x 510 mm (x2)

3.1 OFENSORIMENT GAMME DE FOURS

HJX-45

Empfohlen für \pm 120 Tischgäste recommandé pour \pm 120 couverts



HJX-45-M

HJX-45-MBC

HJX-45-L

HJX-45-LBC

HJX-45-LACXP

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

HJX-50

Empfohlen für \pm 175 Tischgäste recommandé pour \pm 175 couverts



HJX-50-M

HJX-50-MBC

HJX-50-L

HJX-50-LBC

HJX-50-LACXP

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

TECHNISCHE ANGABEN

Empfohlen für +-	40 Tischgäste
Aufwärmzeit	etwa 25 Min.
Täglicher Kohleverbrauch	6 bis 8 kg
Brenndauer pro Ladung	7 Stunden
Produktionsmenge pro Stunde	etwa 25 kg
Grilltemperatur	250 bis 350 °C
Blechkapazität GN (pro Grillblech)	1xGN1/1
Thermische Nennleistung	7,5 kw
Extraktionskapazität	2500 m³/h
Masseaustrag des Rauches	11,91 g/s
Nettogewicht	119 kg

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 °C 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
Poids net	119 kg

INSTALLATION

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

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

PACKSTÜCKE: ABMESSUNGEN UND GEWICHT

Abmessungen Packstück	1010 x 750 x 640 mm
Bruttogewicht Packstück	137 kg

EMBALLAGE : DIMENSIONS ET POIDS

Dimensions de l'emballage	1010 x 750 x 640 mm
Poids brut de l'emballage	137 kg

MITGELIEFERTES ZUBEHÖR

1 Edelstahl-Grillblech

Grillzange Josper

Schürhaken

Aschekasten

ACCESSOIRES INCLUS

1 grille en inox

Pinces Josper

Tisonnier

Tiroir à cendres

OPTIONALES ZUBEHÖR

Zweites Edelstahl-Grillblech

Feuerschutz

Feuerschutzzylinder

Kochzubehör (Kapitel 9)

ACCESSOIRES EN OPTION

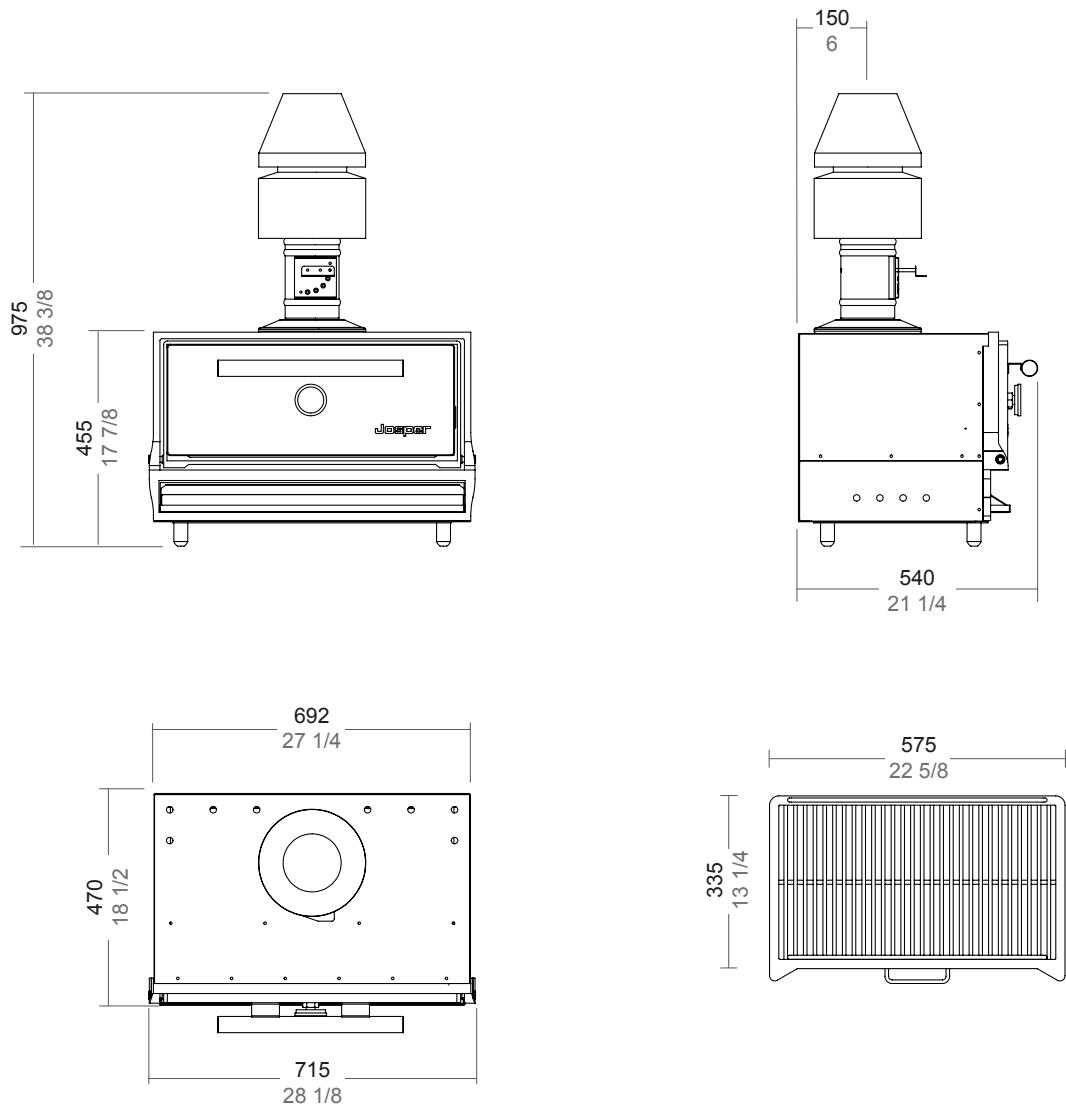
Deuxième grille en inox

Coupe-feu

Chapeau coupe-feu

Ustensiles de cuisine (Chapitre 9)

3.2 HJX-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	etwa 30 Min.
Täglicher Kohleverbrauch	10 bis 12 kg
Brenndauer pro Ladung	9 Stunden
Produktionsmenge pro Stunde	etwa 60 kg
Grilltemperatur	250 bis 350 °C
Blechkapazität GN (pro Grillblech)	1xGN1/1
Thermische Nennleistung	8,8 kW
Extraktionskapazität	2800 m³/h
Masseaustrag des Rauches	19,36 g/s
Nettogewicht	160 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 °C à 350 °C
Capacité des lèchefrites GN (par grille)	1xGN1/1
Puissance thermique nominale	8,8 kW
Capacité d'évacuation	2 800 m³/h
Débit massique des fumées	19,36 g/s
Poids net	160 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	760 x 750 x 865 mm
Bruttogewicht Packstück	171 kg

EMBALLAGE : DIMENSIONS ET POIDS

Dimensions de l'emballage	760 x 750 x 865 mm
Poids brut de l'emballage	171 kg

MITGELIEFERTES ZUBEHÖR

1 Edelstahl-Grillblech
Grillzange Josper
Schürhaken
Aschekasten

ACCESSOIRES INCLUS

1 grille en inox
Pinces Josper
Tisonnier
Tiroir à cendres

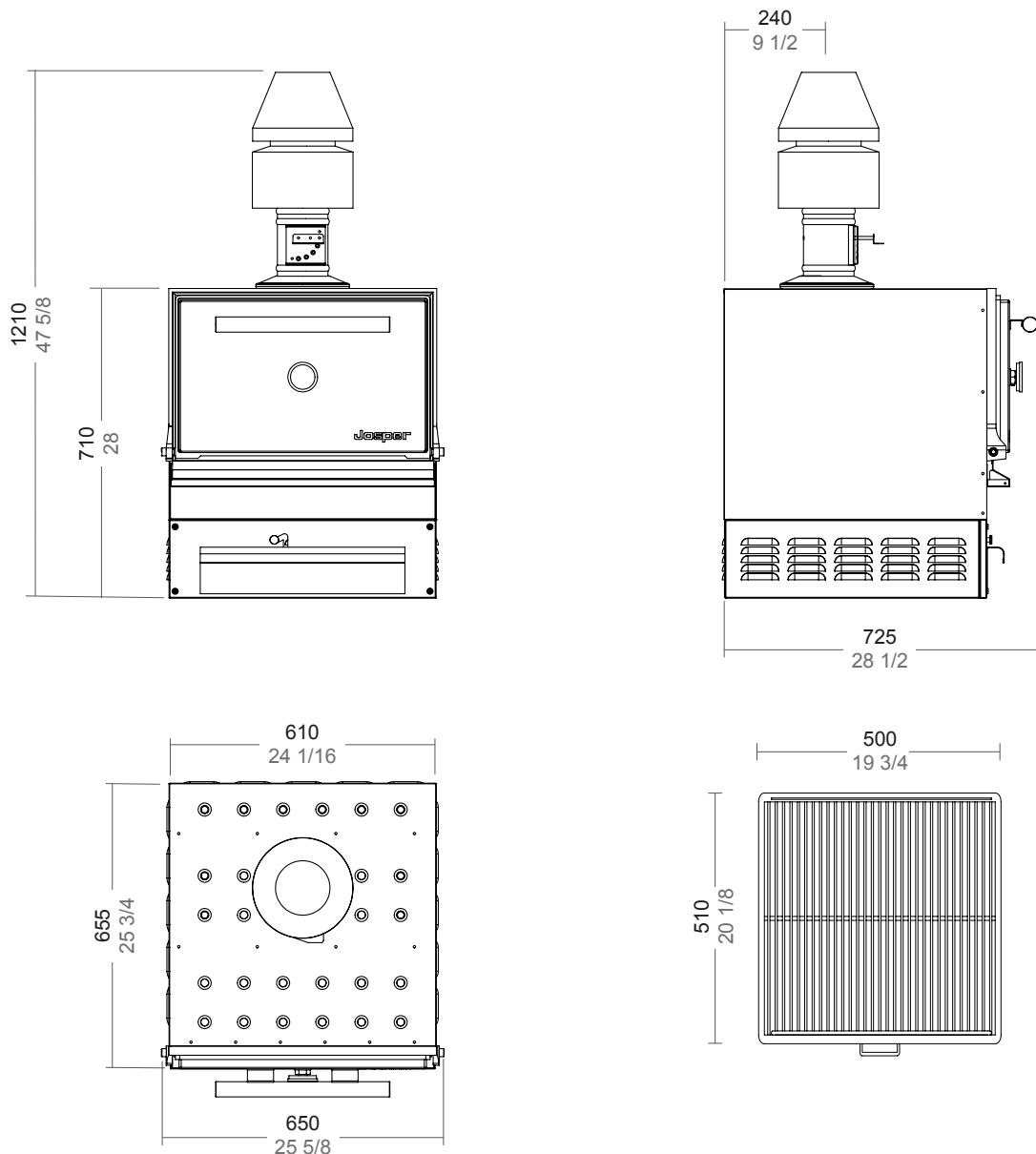
OPTIONALES ZUBEHÖR

Zweites Edelstahl-Grillblech
Feuerschutz
Feuerschutzzylinder
Kochzubehör (Kapitel 9)

ACCESSOIRES EN OPTION

Deuxième grille en inox
Coupe-feu
Chapeau coupe-feu
Ustensiles de cuisine (Chapitre 9)

3.3 HJX-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 +-	80 Tischgäste
Aufwärmzeit	etwa 30 Min.
Täglicher Kohleverbrauch	10 bis 12 kg
Brenndauer pro Ladung	9 Stunden
Produktionsmenge pro Stunde	etwa 60 kg
Grilltemperatur	250 bis 350 °C
Blechkapazität GN (pro Grillblech)	1xGN1/1
Thermische Nennleistung	8,8 kW
Extraktionskapazität	2800 m³/h
Masseaustrag des Rauches	19,36 g/s
Nettogewicht	174 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 °C à 350 °C
Capacité des lèchefrites GN (par grille)	1xGN1/1
Puissance thermique nominale	8,8 kW
Capacité d'évacuation	2 800 m³/h
Débit massique des fumées	19,36 g/s
Poids net	174 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	185 kg

EMBALLAGE : DIMENSIONS ET POIDS

Dimensions de l'emballage	-
Poids brut de l'emballage	185 kg

MITGELIEFERTES ZUBEHÖR

1 Edelstahl-Grillblech
Grillzange Josper
Schürhaken
Aschekasten

ACCESSOIRES INCLUS

1 grille en inox
Pinces Josper
Tisonnier
Tiroir à cendres

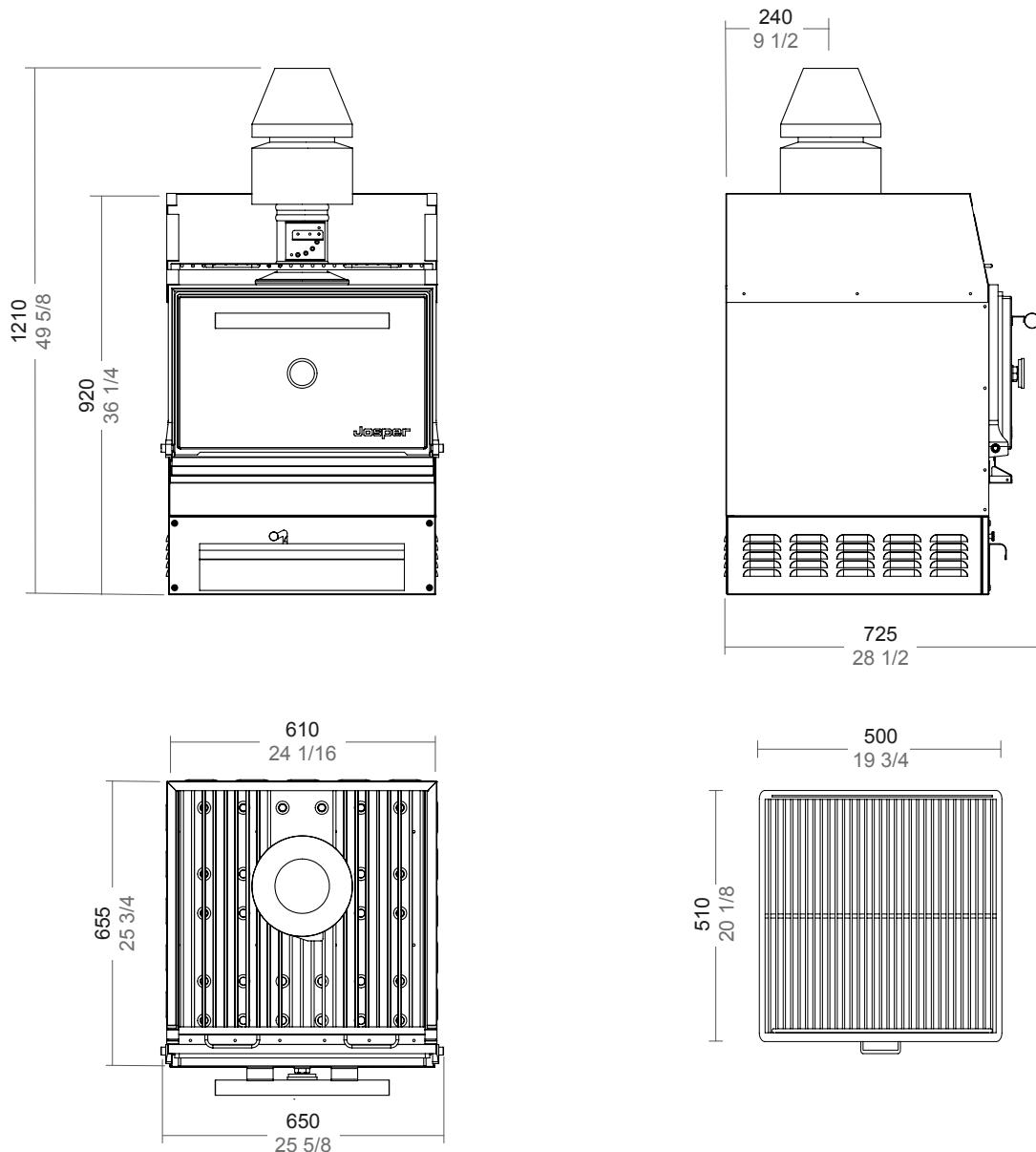
OPTIONALES ZUBEHÖR

Zweites Edelstahl-Grillblech
Feuerschutz
Feuerschutzzylinder
Kochzubehör (Kapitel 9)

ACCESSOIRES EN OPTION

Deuxième grille en inox
Coupe-feu
Chapeau coupe-feu
Ustensiles de cuisine (Chapitre 9)

3.4 HJX-25-MBC



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	etwa 30 Min.
Täglicher Kohleverbrauch	10 bis 12 kg
Brenndauer pro Ladung	9 Stunden
Produktionsmenge pro Stunde	etwa 60 kg
Grilltemperatur	250 bis 350 °C
Blechkapazität GN (pro Grillblech)	1xGN1/1
Thermische Nennleistung	8,8 kW
Extraktionskapazität	2800 m³/h
Masseaustrag des Rauches	19,36 g/s
Nettogewicht	189 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 °C à 350 °C
Capacité des lèchefrites GN (par grille)	1xGN1/1
Puissance thermique nominale	8,8 kW
Capacité d'évacuation	2 800 m³/h
Débit massique des fumées	19,36 g/s
Poids net	189 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

PACKSTÜCK: ABMESSUNGEN UND GEWICHT

Abmessungen Packstück 1	760 x 750 x 850 mm
Bruttogewicht Packstück 1	162 kg
Abmessungen Packstück 2	760 x 750 x 890 mm
Bruttogewicht Packstück 2	49 kg

EMBALLAGE : DIMENSIONS ET POIDS

Dimensions de l'emballage 1	760 x 750 x 850 mm
Poids brut de l'emballage 1	162 kg
Dimensions de l'emballage 2	760 x 750 x 890 mm
Poids brut de l'emballage 2	49 kg

MITGELIEFERTES ZUBEHÖR

1 Grillgitter
Grillzange Josper
Schürhaken
Aschekasten

ACCESSOIRES INCLUS

1 grille de cuisson
Pinces Josper
Tisonnier
Tiroir à cendres

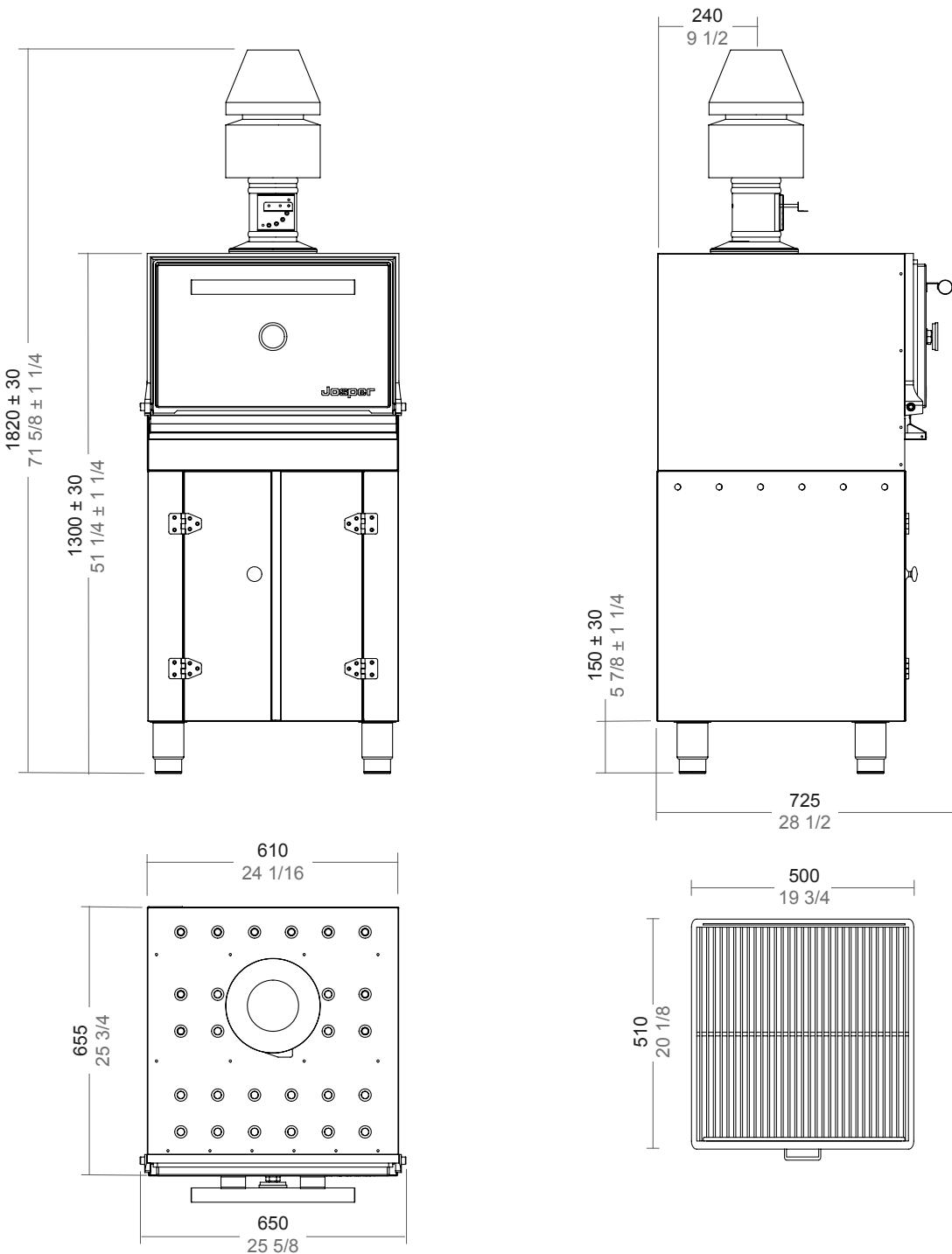
OPTIONALES ZUBEHÖR

Zweites Grillgitter
Feuerschutz
Feuerschutzzylinder
Kochzubehör (Kapitel 9)

ACCESSOIRES EN OPTION

Deuxième grille de cuisson
Coupe-feu
Chapeau coupe-feu
Ustensiles de cuisine (Chapitre 9)

3.5 HJX-25-L



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	etwa 30 Min.
Täglicher Kohleverbrauch	10 bis 12 kg
Brenndauer pro Ladung	9 Stunden
Produktionsmenge pro Stunde	etwa 60 kg
Grilltemperatur	250 bis 350 °C
Blechkapazität GN (pro Grillblech)	1xGN1/1
Thermische Nennleistung	8,8 kW
Extraktionskapazität	2800 m³/h
Masseaustrag des Rauches	19,36 g/s
Nettogewicht	203 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 °C à 350 °C
Capacité des lèchefrites GN (par grille)	1xGN1/1
Puissance thermique nominale	8,8 kW
Capacité d'évacuation	2 800 m³/h
Débit massique des fumées	19,36 g/s
Poids net	203 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

PACKSTÜCK: ABMESSUNGEN UND GEWICHT

Abmessungen Packstück 1	770 x 750 x 1070 mm
Bruttogewicht Packstück 1	176 kg
Abmessungen Packstück 2	770 x 750 x 890 mm
Bruttogewicht Packstück 2	49 kg

EMBALLAGE : DIMENSIONS ET POIDS

Dimensions de l'emballage 1	770 x 750 x 1070 mm
Poids brut de l'emballage 1	176 kg
Dimensions de l'emballage 2	770 x 750 x 890 mm
Poids brut de l'emballage 2	49 kg

MITGELIEFERTES ZUBEHÖR

1 Edelstahl-Grillblech
Grillzange Josper
Schürhaken
Aschekasten

ACCESSOIRES INCLUS

1 grille en inox
Pinces Josper
Tisonnier
Tiroir à cendres

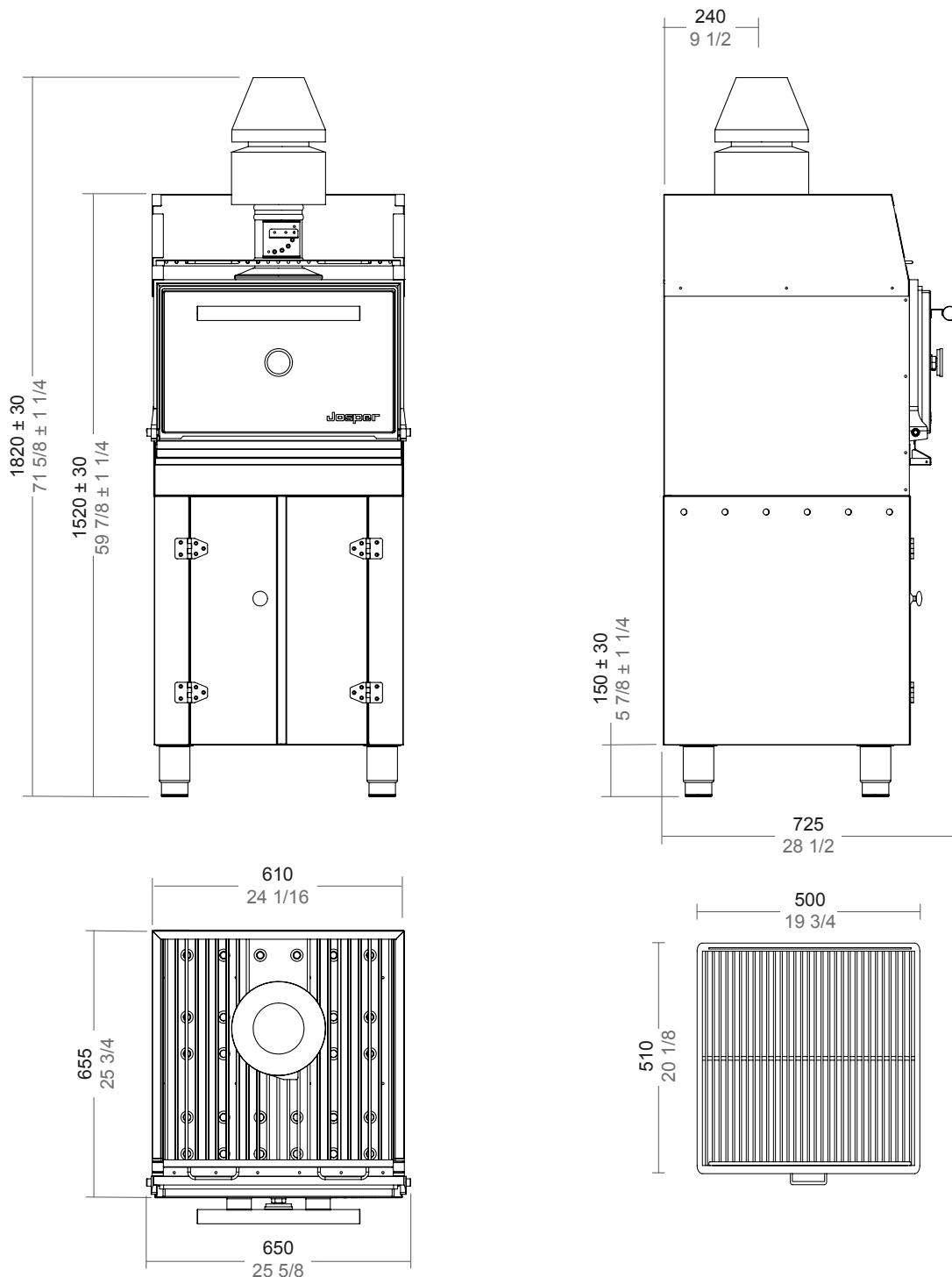
OPTIONALES ZUBEHÖR

Zweites Edelstahl-Grillblech
Feuerschutz
Feuerschutzzylinder
Kochzubehör (Kapitel 9)

ACCESSOIRES EN OPTION

Deuxième grille en inox
Coupe-feu
Chapeau coupe-feu
Ustensiles de cuisine (Chapitre 9)

3.6 HJX-25-LBC



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	etwa 30 Min.
Täglicher Kohleverbrauch	10 bis 12 kg
Brenndauer pro Ladung	9 Stunden
Produktionsmenge pro Stunde	etwa 60 kg
Grilltemperatur	250 bis 350 °C
Blechkapazität GN (pro Grillblech)	1xGN1/1
Thermische Nennleistung	8,8 kW
Extraktionskapazität	2800 m³/h
Masseaustrag des Rauches	19,36 g/s
Nettogewicht	289 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 °C à 350 °C
Capacité des lèchefrites GN (par grille)	1xGN1/1
Puissance thermique nominale	8,8 kW
Capacité d'évacuation	2 800 m³/h
Débit massique des fumées	19,36 g/s
Poids net	289 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

PACKSTÜCK: ABMESSUNGEN UND GEWICHT

Abmessungen Packstück 1	760 x 750 x 850 mm
Bruttogewicht Packstück 1	162 kg
Abmessungen Packstück 2	760 x 750 x 890 mm
Bruttogewicht Packstück 2	49 kg
Abmessungen Packstück 3	1200 x 800 x 2100 mm
Bruttogewicht Packstück 3	147 kg

EMBALLAGE : DIMENSIONS ET POIDS

Dimensions de l'emballage 1	760 x 750 x 850 mm
Poids brut de l'emballage 1	162 kg
Dimensions de l'emballage 2	760 x 750 x 890 mm
Poids brut de l'emballage 2	49 kg
Dimensions de l'emballage 3	1200 x 800 x 2100 mm
Poids brut de l'emballage 3	147 kg

MITGELIEFERTES ZUBEHÖR

1 Edelstahl-Grillblech
Grillzange Josper
Schürhaken
Aschekasten

ACCESSOIRES INCLUS

1 grille en inox
Pinces Josper
Tisonnier
Tiroir à cendres

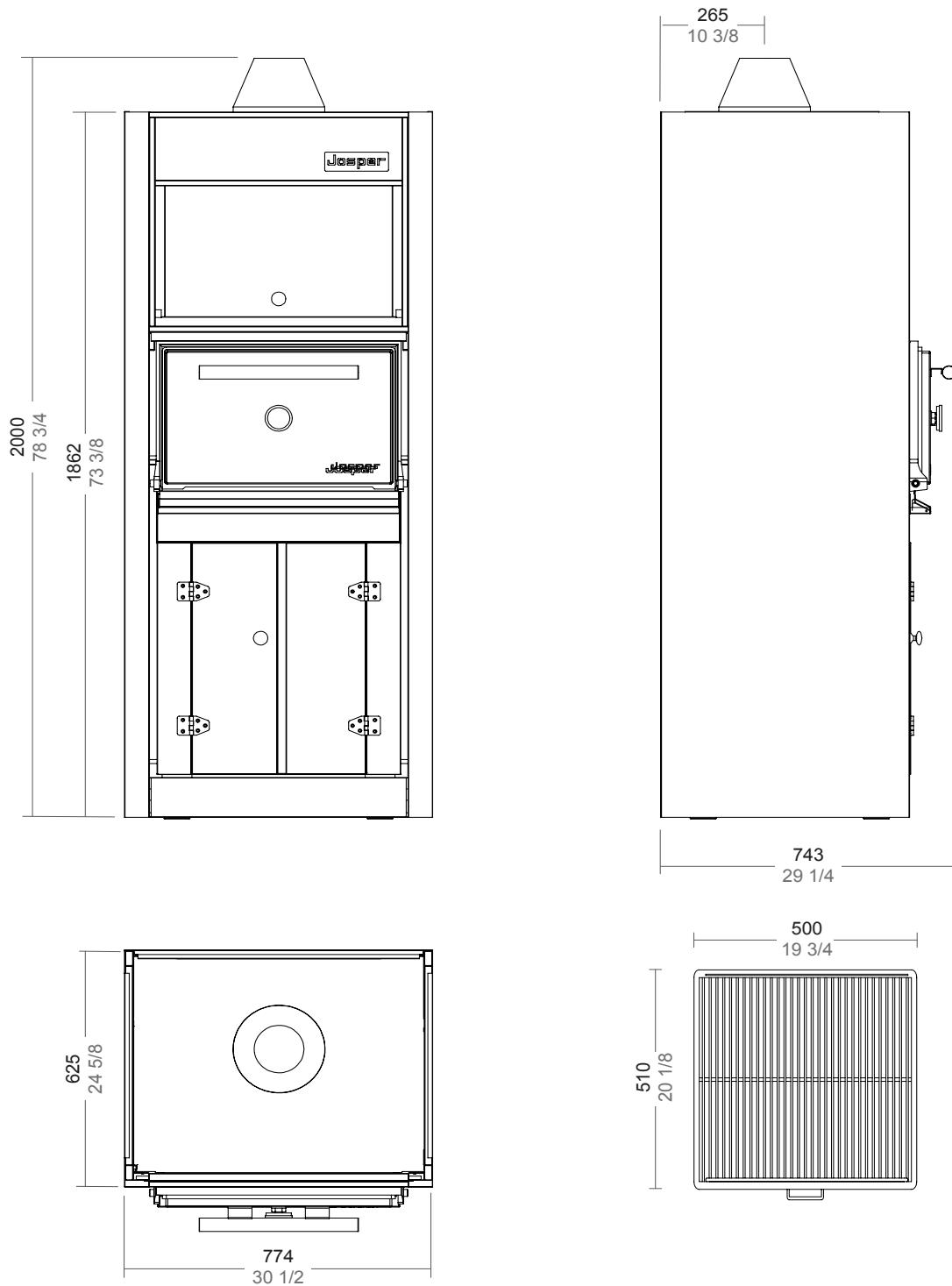
OPTIONALES ZUBEHÖR

Zweites Edelstahl-Grillblech
Feuerschutz
Feuerschutzzylinder
Kochzubehör (Kapitel 9)

ACCESSOIRES EN OPTION

Deuxième grille en inox
Coupe-feu
Chapeau coupe-feu
Ustensiles de cuisine (Chapitre 9)

3.7 HJX-25-LACXP



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	etwa 35 Min.
Täglicher Kohleverbrauch	12 bis 16 kg
Brenndauer pro Ladung	9 Stunden
Produktionsmenge pro Stunde	etwa 90 kg
Grilltemperatur	250 bis 350 °C
Blechkapazität GN (pro Grillblech)	2xGN1/1
Thermische Nennleistung	7,4 kW
Extraktionskapazität	3500 m³/h
Masseaustrag des Rauches	15,39 g/s
Nettogewicht	230 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 °C à 350 °C
Capacité des lèchefrites GN (par grille)	2xGN1/1
Puissance thermique nominale	7,4 kW
Capacité d'évacuation	3 500 m³/h
Débit massique des fumées	15,39 g/s
Poids net	230 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	1010 x 750 x 960 mm
Bruttogewicht Packstück	248 kg

EMBALLAGE : DIMENSIONS ET POIDS

Dimensions de l'emballage	1010 x 750 x 960 mm
Poids brut de l'emballage	248 kg

MITGELIEFERTES ZUBEHÖR

1 Edelstahl-Grillblech
Grillzange Josper
Schürhaken
Aschekasten

ACCESSOIRES INCLUS

1 grille en inox
Pinces Josper
Tisonnier
Tiroir à cendres

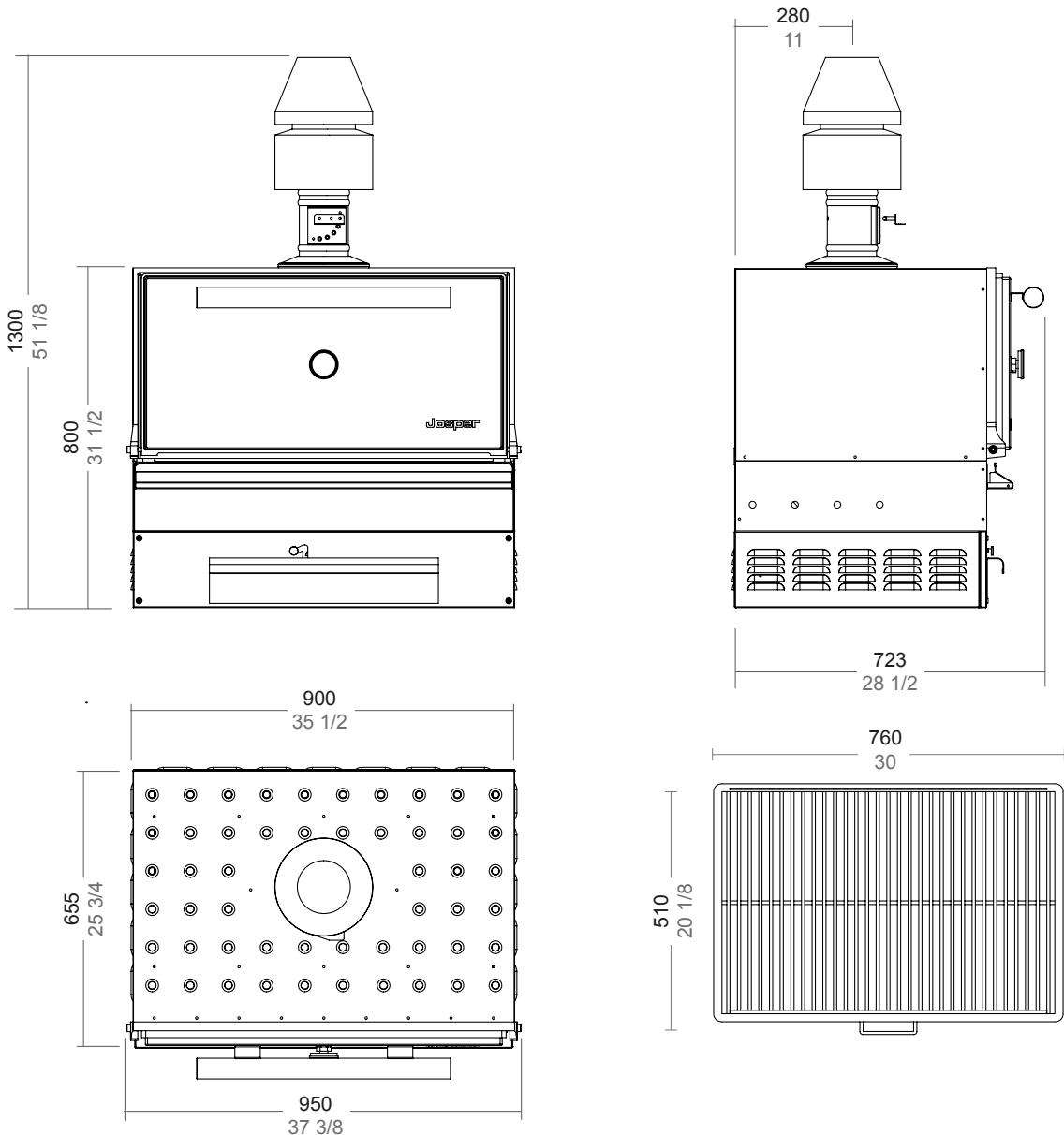
OPTIONALES ZUBEHÖR

Zweites Edelstahl-Grillblech
Feuerschutz
Feuerschutzzylinder
Kochzubehör (Kapitel 9)

ACCESSOIRES EN OPTION

Deuxième grille en inox
Coupe-feu
Chapeau coupe-feu
Ustensiles de cuisine (Chapitre 9)

3.8 HJX-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 +-	120 Tischgäste
Aufwärmzeit	etwa 35 Min.
Täglicher Kohleverbrauch	12 bis 16 kg
Brenndauer pro Ladung	9 Stunden
Produktionsmenge pro Stunde	etwa 90 kg
Grilltemperatur	250 bis 350 °C
Blechkapazität GN (pro Grillblech)	2xGN1/1
Thermische Nennleistung	7,4 kW
Extraktionskapazität	3500 m³/h
Masseaustrag des Rauches	15,39 g/s
Nettogewicht	248 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 °C à 350 °C
Capacité des lèchefrites GN (par grille)	2xGN1/1
Puissance thermique nominale	7,4 kW
Capacité d'évacuation	3 500 m³/h
Débit massique des fumées	15,39 g/s
Poids net	248 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	1010 x 750 x 1150 mm
Bruttogewicht Packstück	266 kg

EMBALLAGE : DIMENSIONS ET POIDS

Dimensions de l'emballage	1010 x 750 x 1150 mm
Poids brut de l'emballage	266 kg

MITGELIEFERTES ZUBEHÖR

1 Edelstahl-Grillblech
Grillzange Josper
Schürhaken
Aschekasten

ACCESSOIRES INCLUS

1 grille en inox
Pinces Josper
Tisonnier
Tiroir à cendres

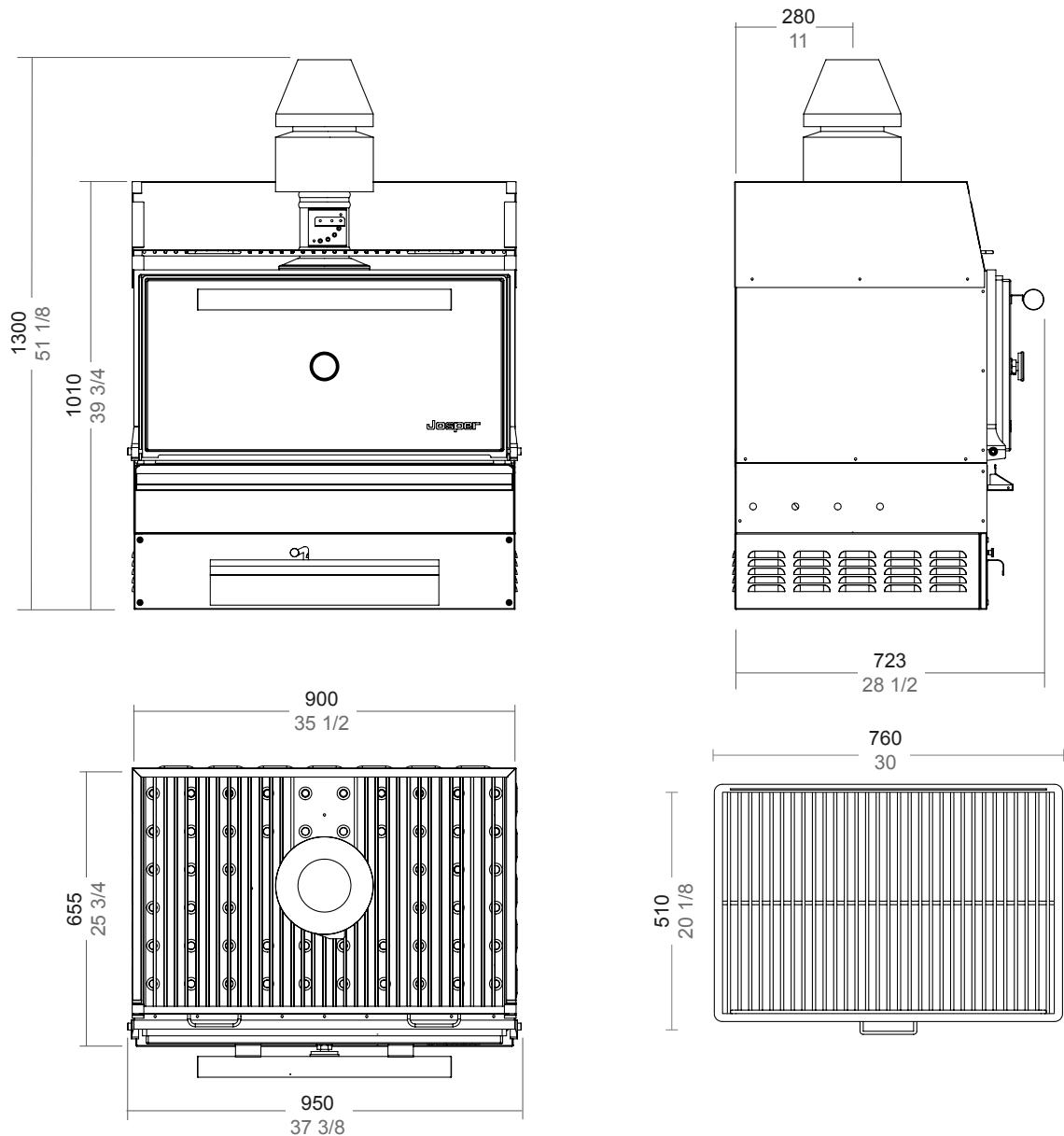
OPTIONALES ZUBEHÖR

Zweites Edelstahl-Grillblech
Feuerschutz
Feuerschutzzylinder
Kochzubehör (Kapitel 9)

ACCESSOIRES EN OPTION

Deuxième grille en inox
Coupe-feu
Chapeau coupe-feu
Ustensiles de cuisine (Chapitre 9)

3.9 HJX-45-MBC



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	etwa 35 Min.
Täglicher Kohleverbrauch	12 bis 16 kg
Brenndauer pro Ladung	9 Stunden
Produktionsmenge pro Stunde	etwa 90 kg
Grilltemperatur	250 bis 350 °C
Blechkapazität GN (pro Grillblech)	2xGN1/1
Thermische Nennleistung	7,4 kW
Extraktionskapazität	3500 m³/h
Masseaustrag des Rauches	15,39 g/s
Nettogewicht	263 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 °C à 350 °C
Capacité des lèchefrites GN (par grille)	2xGN1/1
Puissance thermique nominale	7,4 kW
Capacité d'évacuation	3 500 m³/h
Débit massique des fumées	15,39 g/s
Poids net	263 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 1	1010 x 750 x 890 mm
Bruttogewicht Packstück 1	235 kg
Abmessungen Packstück 2	1010 x 750 x 860 mm
Bruttogewicht Packstück 2	64 kg

EMBALLAGE : DIMENSIONS ET POIDS

Dimensions de l'emballage 1	1010 x 750 x 890 mm
Poids brut de l'emballage 1	235 kg
Dimensions de l'emballage 2	1010 x 750 x 860 mm
Poids brut de l'emballage 2	64 kg

MITGELIEFERTES ZUBEHÖR

1 Edelstahl-Grillblech
Grillzange Josper
Schürhaken
Aschekasten

ACCESOIRES INCLUS

1 grille en inox
Pinces Josper
Tisonnier
Tiroir à cendres

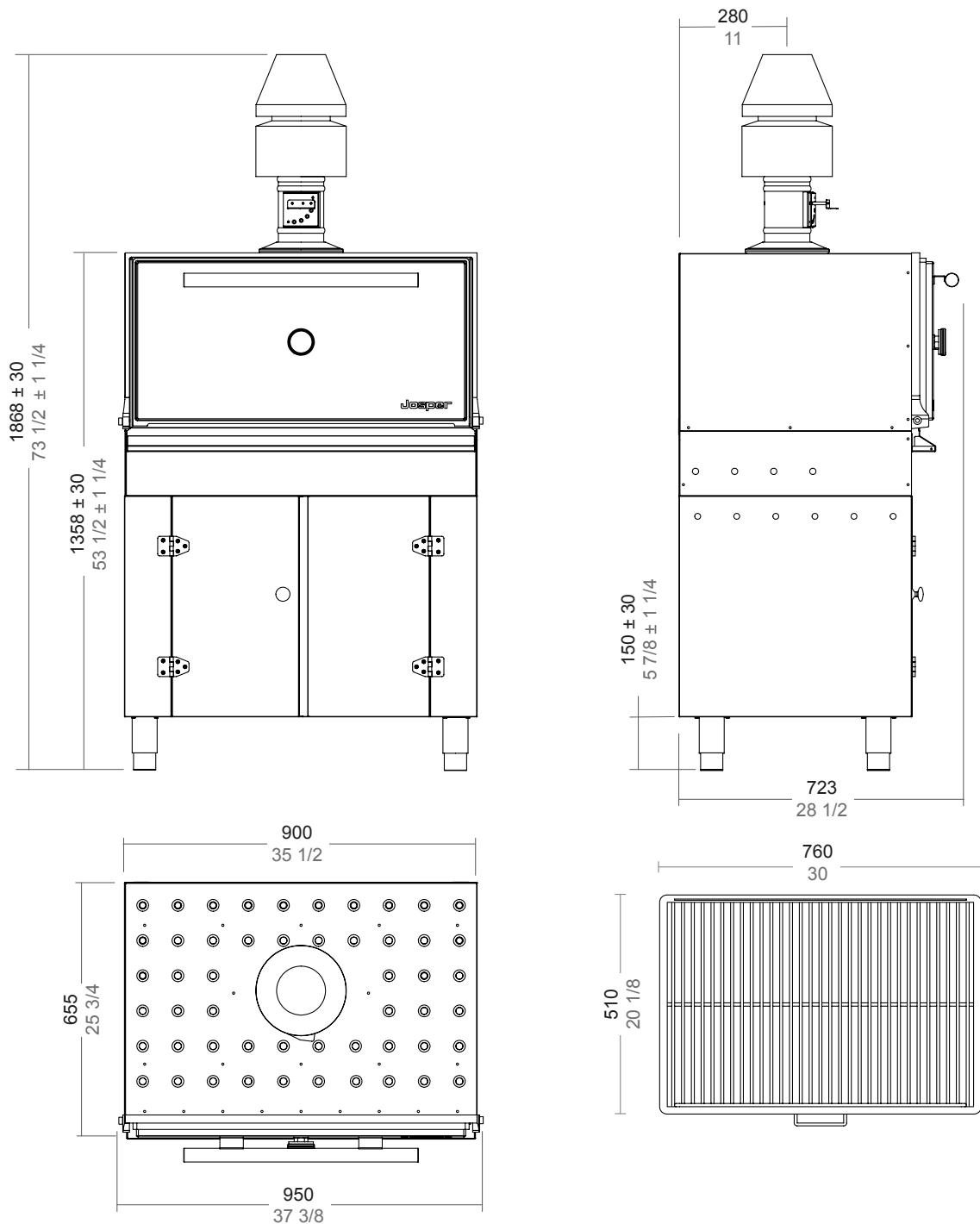
OPTIONALES ZUBEHÖR

Zweites Edelstahl-Grillblech
Feuerschutz
Feuerschutzzylinder
Kochzubehör (Kapitel 9)

ACCESOIRES EN OPTION

Deuxième grille en inox
Coupe-feu
Chapeau coupe-feu
Ustensiles de cuisine (Chapitre 9)

3.10 HJX-45-L



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	etwa 35 Min.
Täglicher Kohleverbrauch	12 bis 16 kg
Brenndauer pro Ladung	9 Stunden
Produktionsmenge pro Stunde	etwa 90 kg
Grilltemperatur	250 bis 350 °C
Blechkapazität GN (pro Grillblech)	2xGN1/1
Thermische Nennleistung	7,4 kW
Extraktionskapazität	3500 m³/h
Masseaustrag des Rauches	15,39 g/s
Nettogewicht	281 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 °C à 350 °C
Capacité des lèchefrites GN (par grille)	2xGN1/1
Puissance thermique nominale	7,4 kW
Capacité d'évacuation	3 500 m³/h
Débit massique des fumées	15,39 g/s
Poids net	281 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 1	1010 x 750 x 1150 mm
Bruttogewicht Packstück 1	253 kg
Abmessungen Packstück 2	1010 x 750 x 860 mm
Bruttogewicht Packstück 2	64 kg

EMBALLAGE : DIMENSIONS ET POIDS

Dimensions de l'emballage 1	1010 x 750 x 1150 mm
Poids brut de l'emballage 1	253 kg
Dimensions de l'emballage 2	1010 x 750 x 860 mm
Poids brut de l'emballage 2	64 kg

MITGELIEFERTES ZUBEHÖR

1 Edelstahl-Grillblech
Grillzange Josper
Schürhaken
Aschekasten

ACCESOIRES INCLUS

1 grille en inox
Pinces Josper
Tisonnier
Tiroir à cendres

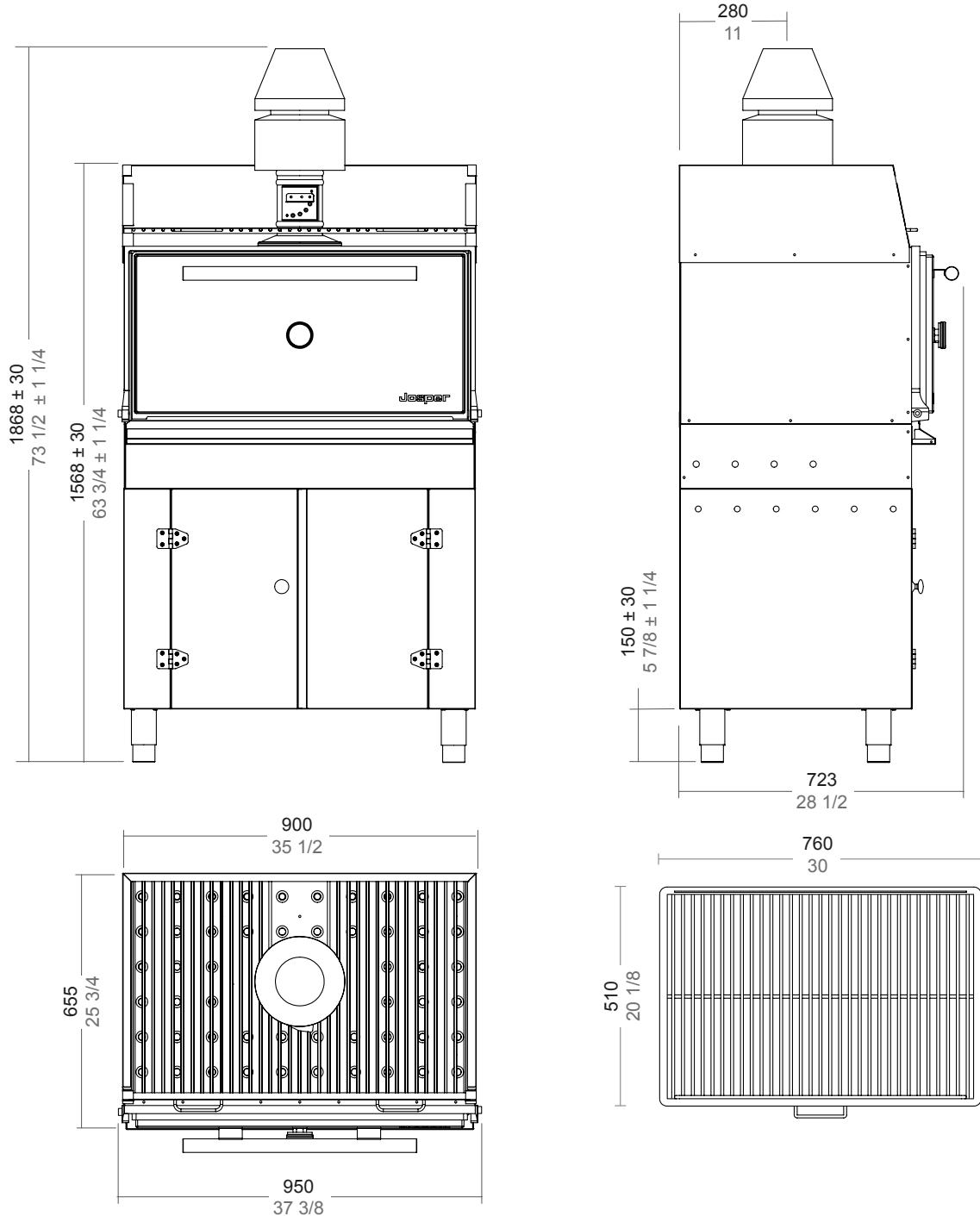
OPTIONALES ZUBEHÖR

Zweites Edelstahl-Grillblech
Feuerschutz
Feuerschutzzylinder
Kochzubehör (Kapitel 9)

ACCESOIRES EN OPTION

Deuxième grille en inox
Coupe-feu
Chapeau coupe-feu
Ustensiles de cuisine (Chapitre 9)

3.11 HJX-45-LBC



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	etwa 35 Min.
Täglicher Kohleverbrauch	12 bis 16 kg
Brenndauer pro Ladung	9 Stunden
Produktionsmenge pro Stunde	etwa 90 kg
Grilltemperatur	250 bis 350 °C
Blechkapazität GN (pro Grillblech)	2xGN1/1
Thermische Nennleistung	7,4 kW
Extraktionskapazität	3500 m³/h
Masseaustrag des Rauches	15,39 g/s
Nettogewicht	381 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 °C à 350 °C
Capacité des lèchefrites GN (par grille)	2xGN1/1
Puissance thermique nominale	7,4 kW
Capacité d'évacuation	3 500 m³/h
Débit massique des fumées	15,39 g/s
Poids net	381 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 1	1010 x 750 x 890 mm
Bruttogewicht Packstück 1	235 kg
Abmessungen Packstück 2	1010 x 750 x 860 mm
Bruttogewicht Packstück 2	64 kg
Abmessungen Packstück 3	1200 x 800 x 2100 mm
Bruttogewicht Packstück 3	165 kg

EMBALLAGE : DIMENSIONS ET POIDS

Dimensions de l'emballage 1	1010 x 750 x 890 mm
Poids brut de l'emballage 1	235 kg
Dimensions de l'emballage 2	1010 x 750 x 860 mm
Poids brut de l'emballage 2	64 kg
Dimensions de l'emballage 3	1200 x 800 x 2100 mm
Poids brut de l'emballage 3	165 kg

MITGELIEFERTES ZUBEHÖR

1 Edelstahl-Grillblech
Grillzange Josper
Schürhaken
Aschekasten

ACCESSOIRES INCLUS

1 grille en inox
Pinces Josper
Tisonnier
Tiroir à cendres

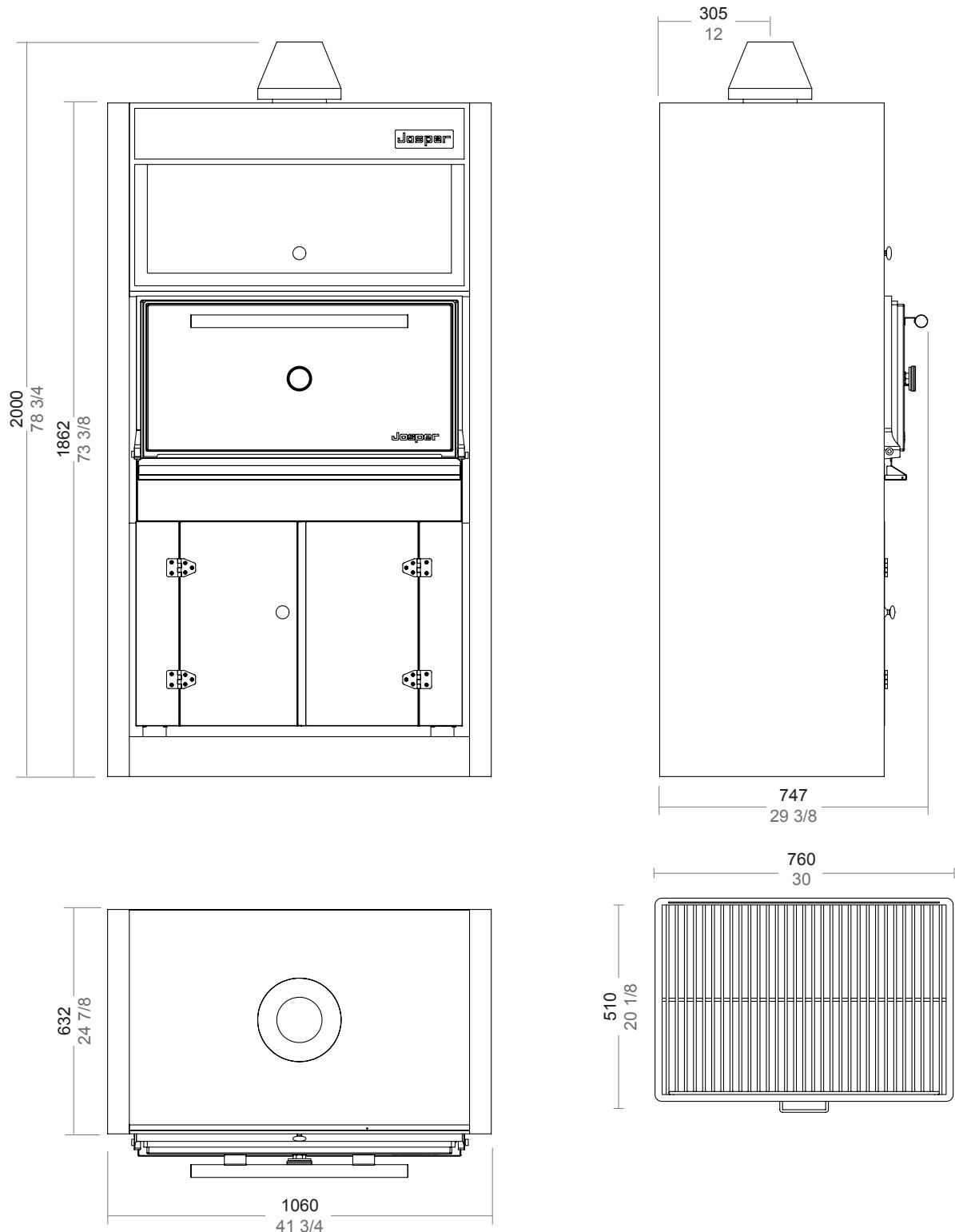
OPTIONALES ZUBEHÖR

Zweites Edelstahl-Grillblech
Feuerschutz
Feuerschutzzylinder
Kochzubehör (Kapitel 9)

ACCESSOIRES EN OPTION

Deuxième grille en inox
Coupe-feu
Chapeau coupe-feu
Ustensiles de cuisine (Chapitre 9)

3.12 HJX-45-LACXP



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	etwa 40 Min.
Täglicher Kohleverbrauch	16 bis 20 kg
Brenndauer pro Ladung	9 Stunden
Produktionsmenge pro Stunde	etwa 110 kg
Grilltemperatur	250 bis 350 °C
Blechkapazität GN (pro Grillblech)	2xGN1/1
Thermische Nennleistung	9,6 kW
Extraktionskapazität	3800 m³/h
Masseaustrag des Rauches	23,57 g/s
Nettogewicht	290 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 °C à 350 °C
Capacité des lèchefrites GN (par grille)	2xGN1/1
Puissance thermique nominale	9,6 kW
Capacité d'évacuation	3 800 m³/h
Débit massique des fumées	23,57 g/s
Poids net	290 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	309 kg

EMBALLAGE : DIMENSIONS ET POIDS

Dimensions de l'emballage	-
Poids brut de l'emballage	309 kg

MITGELIEFERTES ZUBEHÖR

1 Edelstahl-Grillblech
Grillzange Josper
Schürhaken
Aschekasten

ACCESSOIRES INCLUS

1 grille en inox
Pinces Josper
Tisonnier
Tiroir à cendres

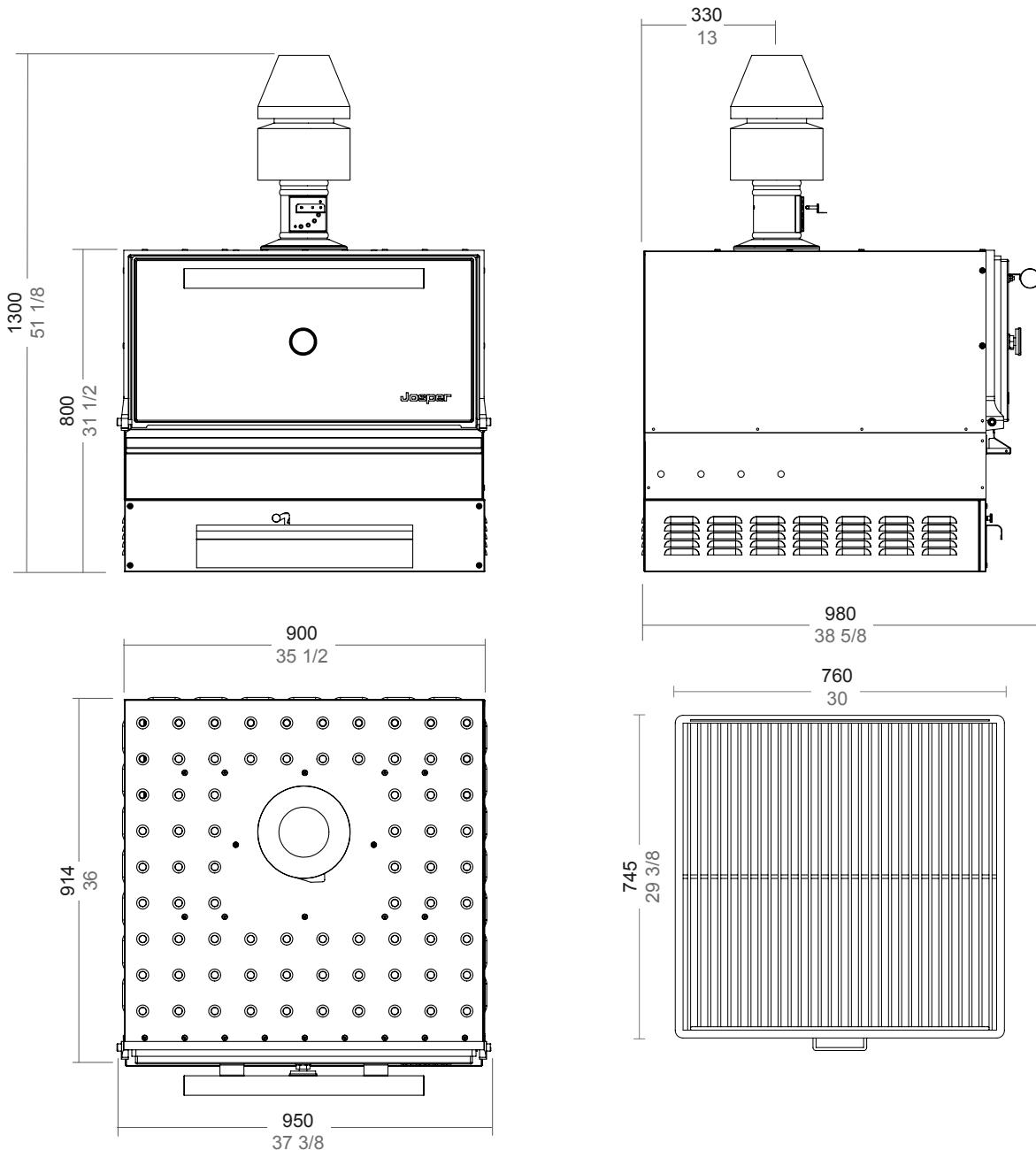
OPTIONALES ZUBEHÖR

Zweites Edelstahl-Grillblech
Feuerschutz
Feuerschutzzylinder
Kochzubehör (Kapitel 9)

ACCESSOIRES EN OPTION

Deuxième grille en inox
Coupe-feu
Chapeau coupe-feu
Ustensiles de cuisine (Chapitre 9)

3.13 HJX-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.

TECHNISCHE ANGABEN

Empfohlen für +-	175 Tischgäste
Aufwärmzeit	etwa 40 Min.
Täglicher Kohleverbrauch	16 bis 20 kg
Brenndauer pro Ladung	9 Stunden
Produktionsmenge pro Stunde	etwa 110 kg
Grilltemperatur	250 bis 350 °C
Blechkapazität GN (pro Grillblech)	2xGN1/1
Thermische Nennleistung	9,6 kW
Extraktionskapazität	3800 m³/h
Masseaustrag des Rauches	23,57 g/s
Nettogewicht	313 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 °C à 350 °C
Capacité des lèchefrites GN (par grille)	2xGN1/1
Puissance thermique nominale	9,6 kW
Capacité d'évacuation	3 800 m³/h
Débit massique des fumées	23,57 g/s
Poids net	313 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	332 kg

EMBALLAGE : DIMENSIONS ET POIDS

Dimensions de l'emballage	-
Poids brut de l'emballage	332 kg

MITGELIEFERTES ZUBEHÖR

1 Edelstahl-Grillblech
Grillzange Josper
Schürhaken
Aschekasten

ACCESSOIRES INCLUS

1 grille en inox
Pinces Josper
Tisonnier
Tiroir à cendres

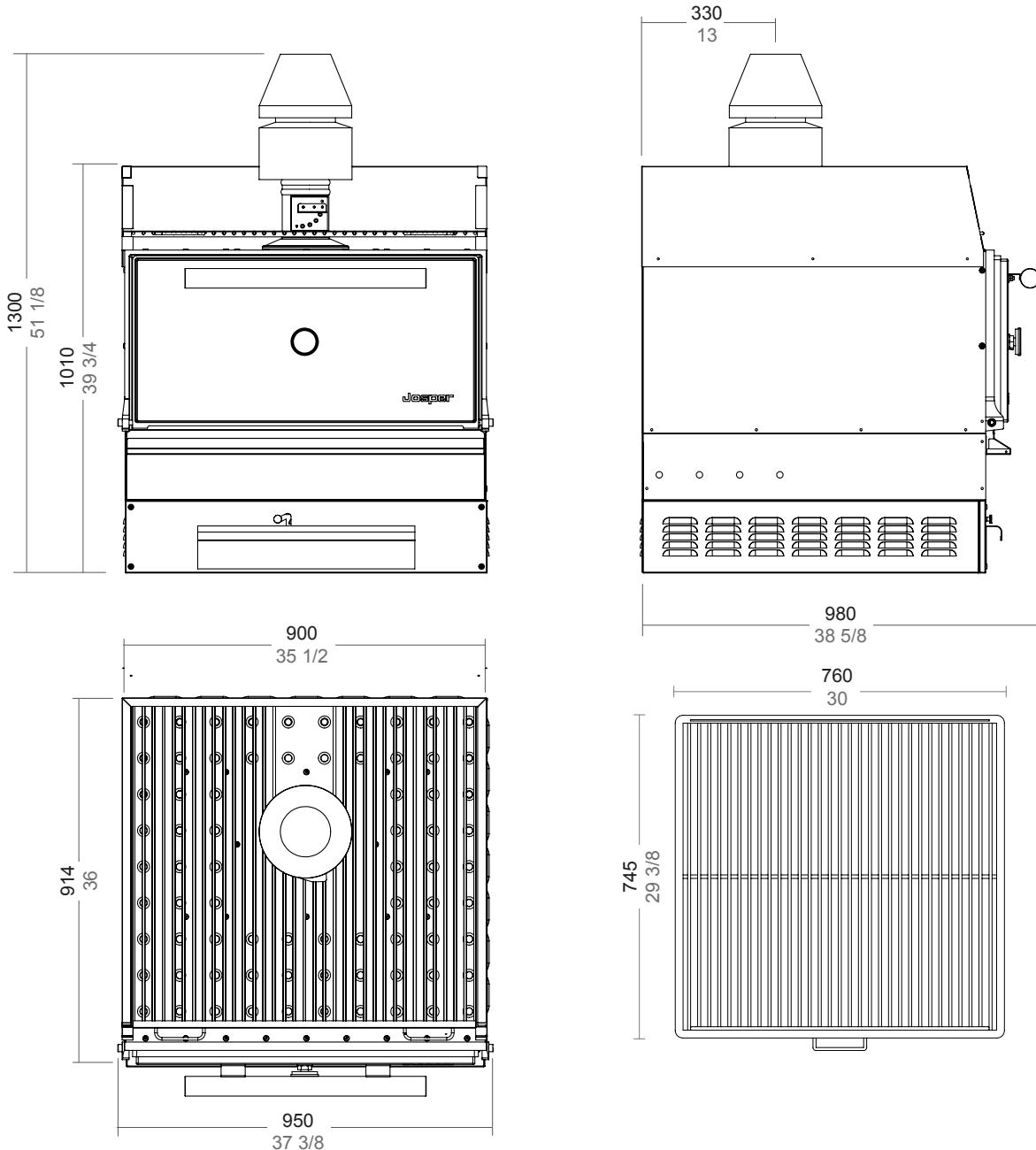
OPTIONALES ZUBEHÖR

Zweites Edelstahl-Grillblech
Feuerschutz
Feuerschutzzylinder
Kochzubehör (Kapitel 9)

ACCESSOIRES EN OPTION

Deuxième grille en inox
Coupe-feu
Chapeau coupe-feu
Ustensiles de cuisine (Chapitre 9)

3.14 HJX-50-MBC



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	etwa 40 Min.
Täglicher Kohleverbrauch	16 bis 20 kg
Brenndauer pro Ladung	9 Stunden
Produktionsmenge pro Stunde	etwa 110 kg
Grilltemperatur	250 bis 350 °C
Blechkapazität GN (pro Grillblech)	2xGN1/1
Thermische Nennleistung	9,6 kW
Extraktionskapazität	3800 m³/h
Masseaustrag des Rauches	23,57 g/s
Nettogewicht	327 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 °C à 350 °C
Capacité des lèchefrites GN (par grille)	2xGN1/1
Puissance thermique nominale	9,6 kW
Capacité d'évacuation	3 800 m³/h
Débit massique des fumées	23,57 g/s
Poids net	327 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 1	1010 x 1010 x 900 mm
Bruttogewicht Packstück 1	291 kg
Abmessungen Packstück 2	1010 x 1010 x 840 mm
Bruttogewicht Packstück 2	74 kg

EMBALLAGE : DIMENSIONS ET POIDS

Dimensions de l'emballage 1	1010 x 1010 x 900 mm
Poids brut de l'emballage 1	291 kg
Dimensions de l'emballage 2	1010 x 1010 x 840 mm
Poids brut de l'emballage 2	74 kg

MITGELIEFERTES ZUBEHÖR

1 Edelstahl-Grillblech
Grillzange Josper
Schürhaken
Aschekasten

ACCESOIRES INCLUS

1 grille en inox
Pinces Josper
Tisonnier
Tiroir à cendres

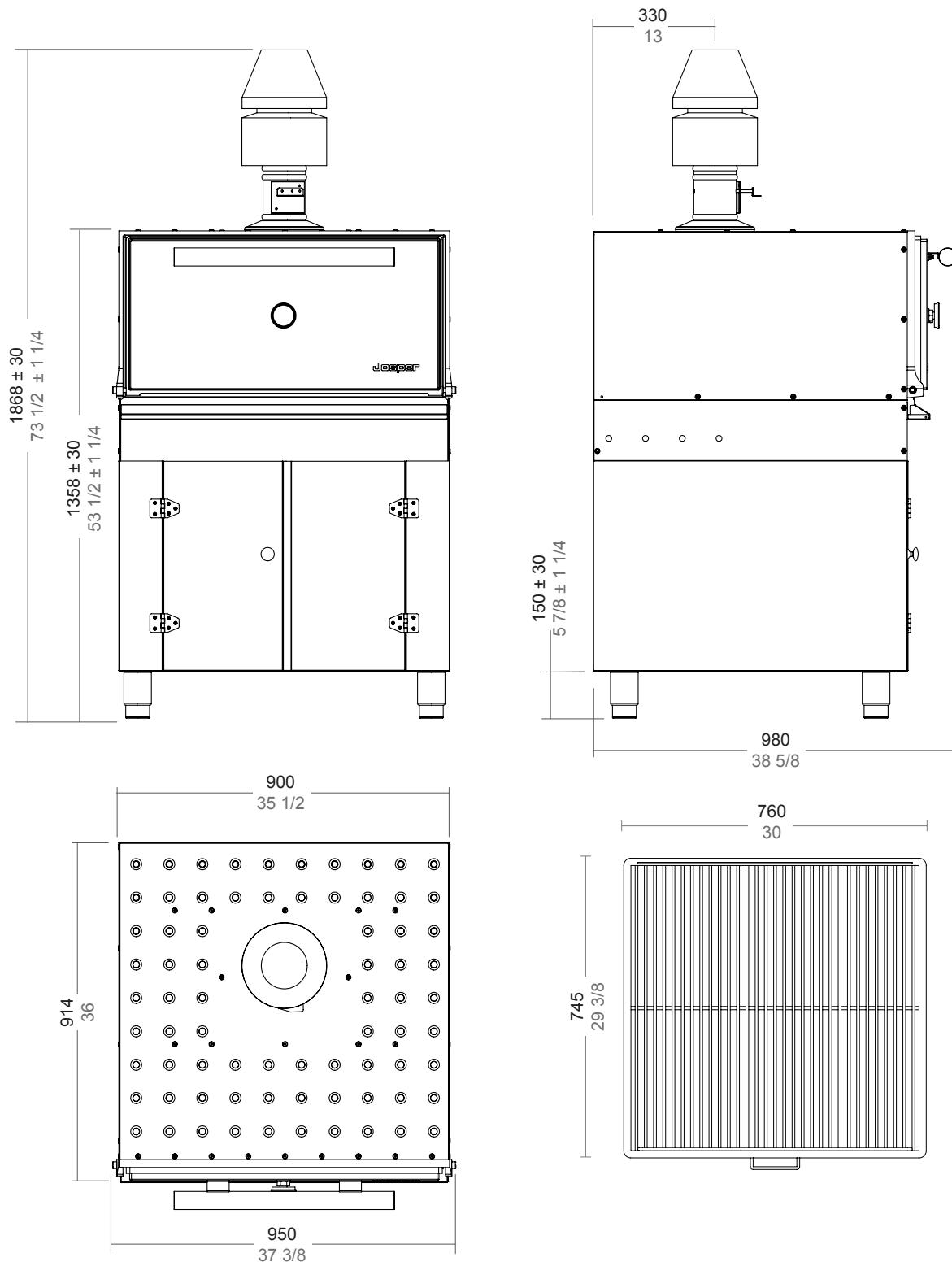
OPTIONALES ZUBEHÖR

Zweites Edelstahl-Grillblech
Feuerschutz
Feuerschutzzylinder
Kochzubehör (Kapitel 9)

ACCESOIRES EN OPTION

Deuxième grille en inox
Coupe-feu
Chapeau coupe-feu
Ustensiles de cuisine (Chapitre 9)

3.15 HJX-50-L



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	etwa 40 Min.
Täglicher Kohleverbrauch	16 bis 20 kg
Brenndauer pro Ladung	9 Stunden
Produktionsmenge pro Stunde	etwa 110 kg
Grilltemperatur	250 bis 350 °C
Blechkapazität GN (pro Grillblech)	2xGN1/1
Thermische Nennleistung	9,6 kW
Extraktionskapazität	3800 m³/h
Masseaustrag des Rauches	23,57 g/s
Nettogewicht	350 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 °C à 350 °C
Capacité des lèchefrites GN (par grille)	2xGN1/1
Puissance thermique nominale	9,6 kW
Capacité d'évacuation	3 800 m³/h
Débit massique des fumées	23,57 g/s
Poids net	350 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 1	1010 x 1010 x 1150 mm
Bruttogewicht Packstück 1	314 kg
Abmessungen Packstück 2	1010 x 1010 x 840 mm
Bruttogewicht Packstück 2	74 kg

EMBALLAGE : DIMENSIONS ET POIDS

Dimensions de l'emballage 1	1010 x 1010 x 1150 mm
Poids brut de l'emballage 1	314 kg
Dimensions de l'emballage 2	1010 x 1010 x 840 mm
Poids brut de l'emballage 2	74 kg

MITGELIEFERTES ZUBEHÖR

1 Edelstahl-Grillblech
Grillzange Josper
Schürhaken
Aschekasten

ACCESOIRES INCLUS

1 grille en inox
Pinces Josper
Tisonnier
Tiroir à cendres

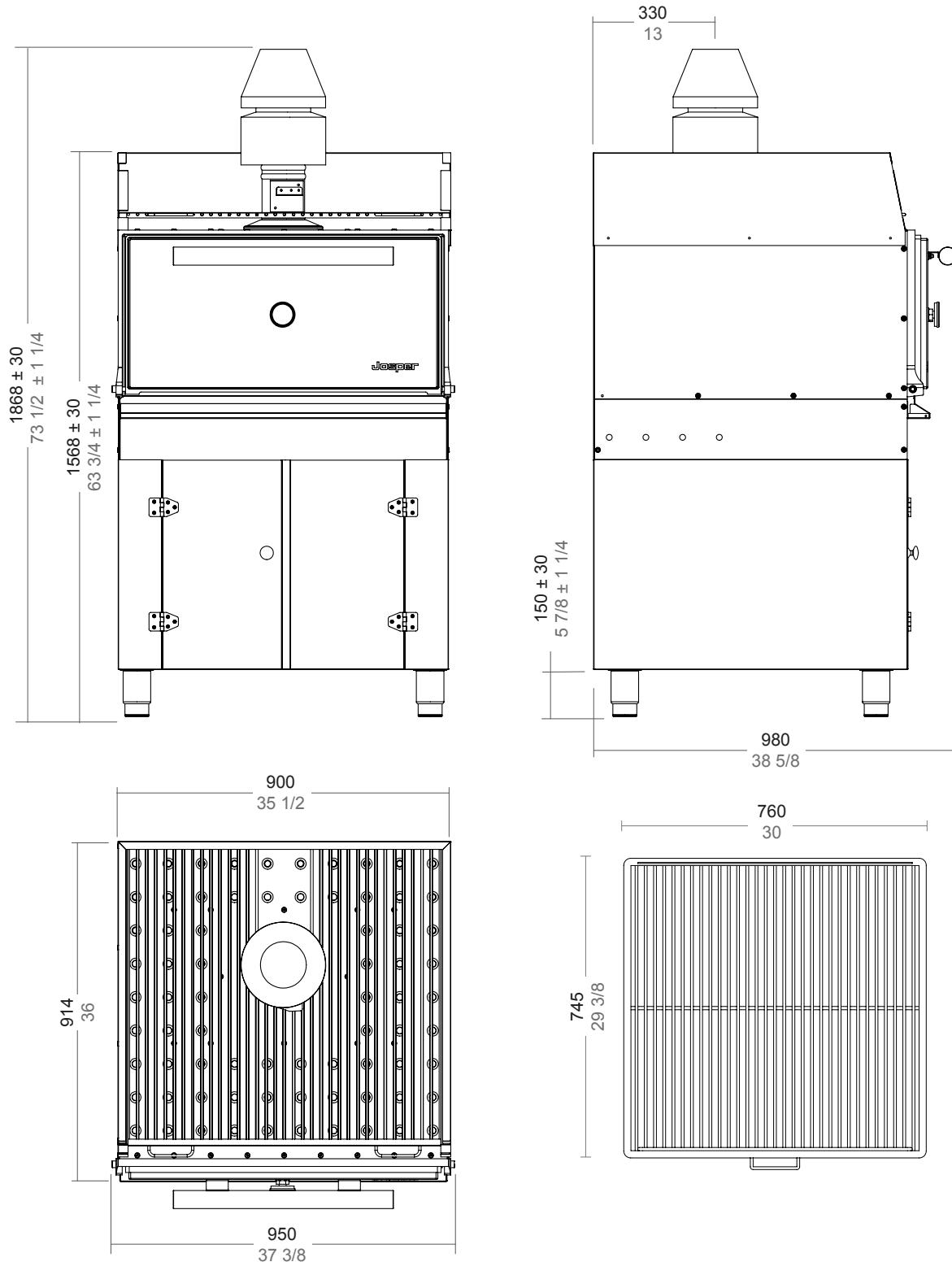
OPTIONALES ZUBEHÖR

Zweites Edelstahl-Grillblech
Feuerschutz
Feuerschutzzylinder
Kochzubehör (Kapitel 9)

ACCESOIRES EN OPTION

Deuxième grille en inox
Coupe-feu
Chapeau coupe-feu
Ustensiles de cuisine (Chapitre 9)

3.16 HJX-50-LBC



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	etwa 40 Min.
Täglicher Kohleverbrauch	16 bis 20 kg
Brenndauer pro Ladung	9 Stunden
Produktionsmenge pro Stunde	etwa 110 kg
Grilltemperatur	250 bis 350 °C
Blechkapazität GN (pro Grillblech)	2xGN1/1
Thermische Nennleistung	9,6 kW
Extraktionskapazität	3800 m³/h
Masseaustrag des Rauches	23,57 g/s
Nettogewicht	458 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 °C à 350 °C
Capacité des lèchefrites GN (par grille)	2xGN1/1
Puissance thermique nominale	9,6 kW
Capacité d'évacuation	3 800 m³/h
Débit massique des fumées	23,57 g/s
Poids net	458 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 1	1010 x 1010 x 900 mm
Bruttogewicht Packstück 1	291 kg
Abmessungen Packstück 2	1010 x 1010 x 840 mm
Bruttogewicht Packstück 2	74 kg
Abmessungen Packstück 3	1200 x 800 x 2100 mm
Bruttogewicht Packstück 3	178 kg

EMBALLAGE : DIMENSIONS ET POIDS

Dimensions de l'emballage 1	1010 x 1010 x 900 mm
Poids brut de l'emballage 1	291 kg
Dimensions de l'emballage 2	1010 x 1010 x 840 mm
Poids brut de l'emballage 2	74 kg
Dimensions de l'emballage 3	1200 x 800 x 2100 mm
Poids brut de l'emballage 3	178 kg

MITGELIEFERTES ZUBEHÖR

1 Edelstahl-Grillblech
Grillzange Josper
Schürhaken
Aschekasten

ACCESOIRES INCLUS

1 grille en inox
Pinces Josper
Tisonnier
Tiroir à cendres

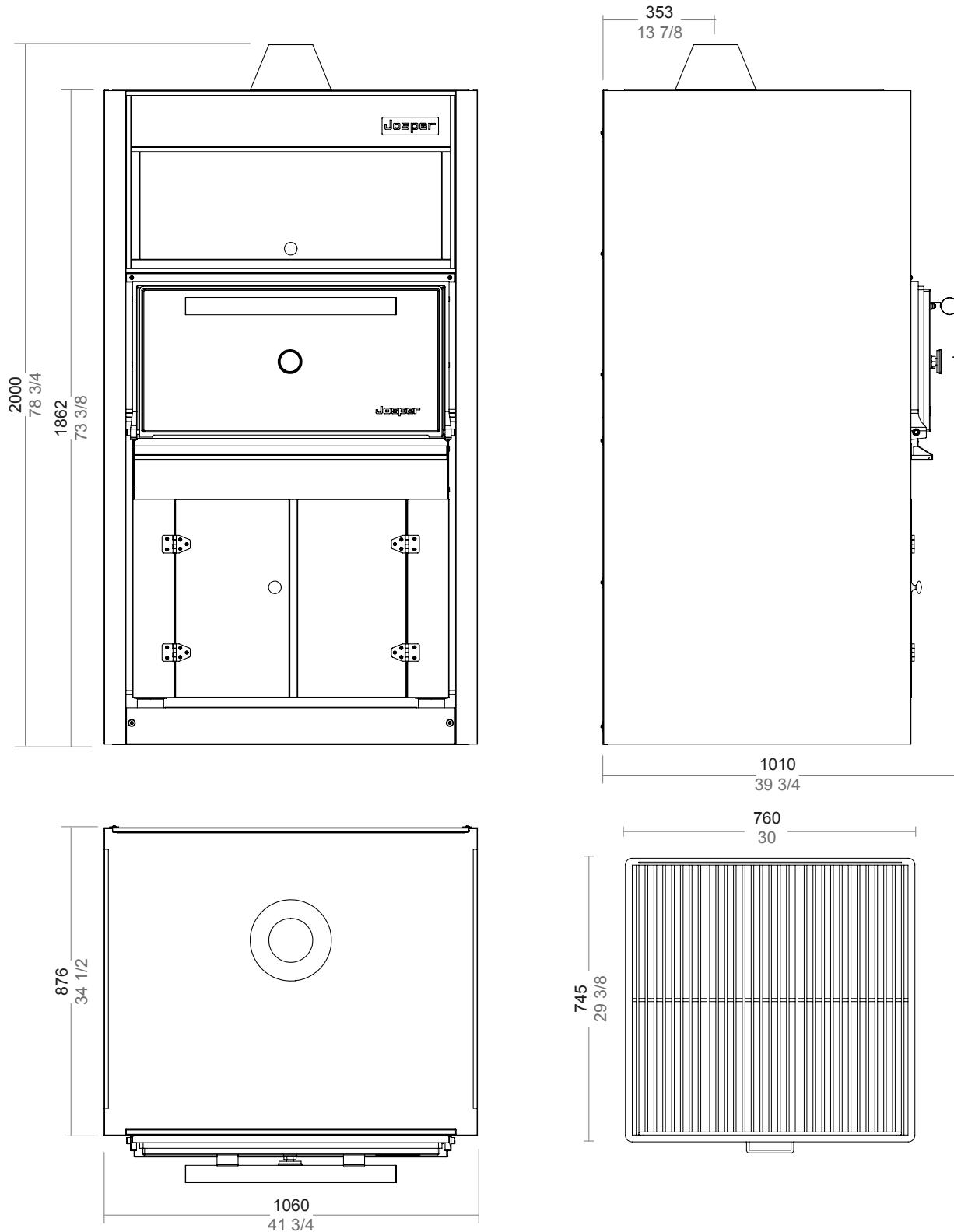
OPTIONALES ZUBEHÖR

Zweites Edelstahl-Grillblech
Feuerschutz
Feuerschutzzylinder
Kochzubehör (Kapitel 9)

ACCESOIRES EN OPTION

Deuxième grille en inox
Coupe-feu
Chapeau coupe-feu
Ustensiles de cuisine (Chapitre 9)

3.17 HJX-50-LACXP



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

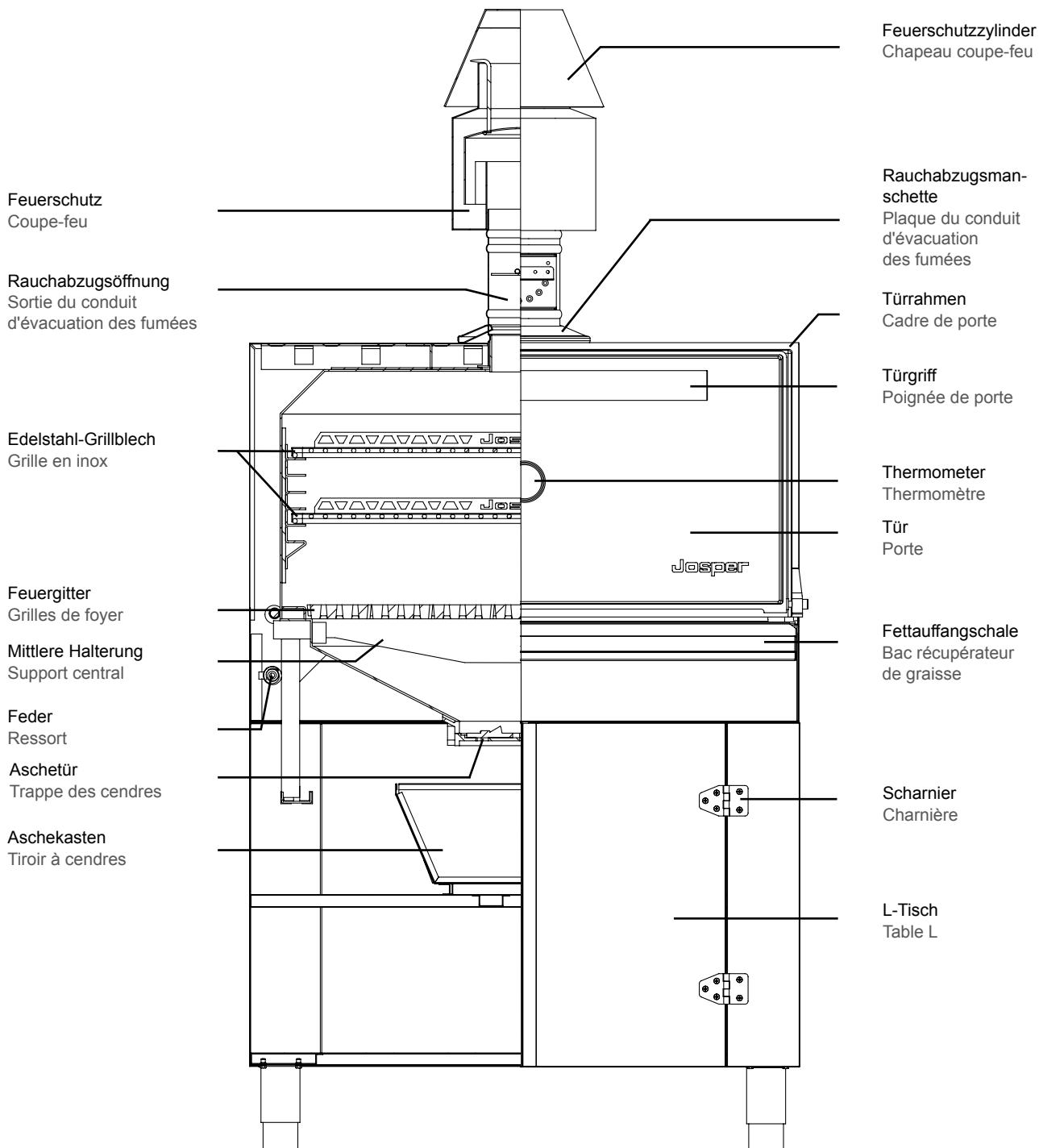
Les dimensions en noir sont exprimées en millimètres (mm)
et celles en gris sont exprimées en pouces.

4. GERÄT UND EINZELTEILE

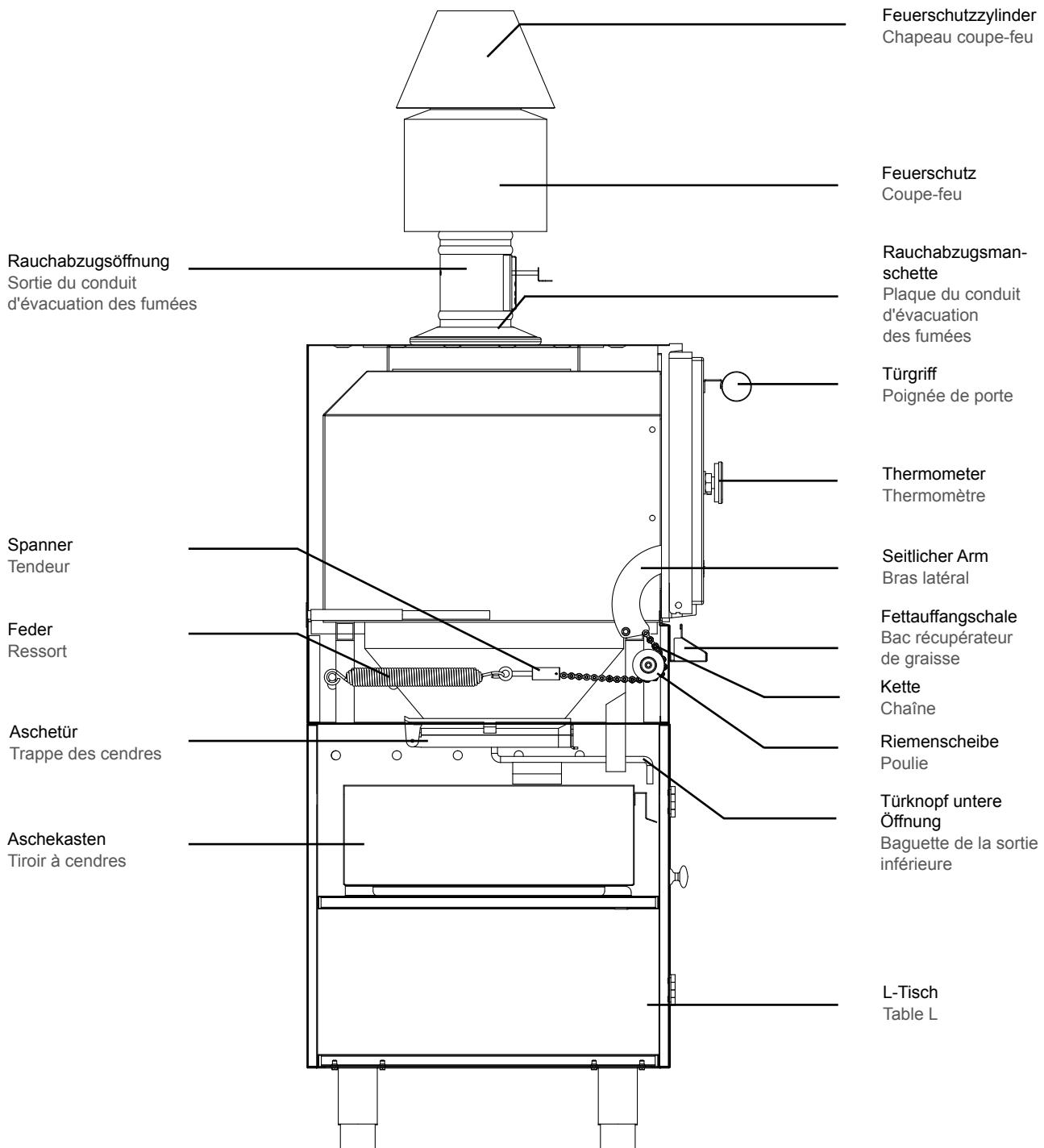
4. APPAREIL ET LISTE DES PIÈCES

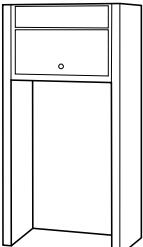
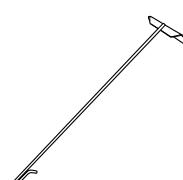
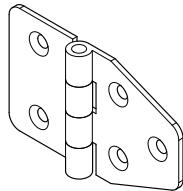
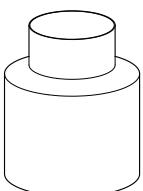
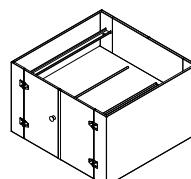
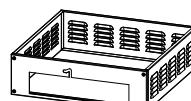
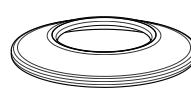
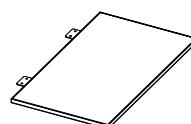


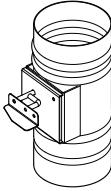
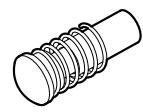
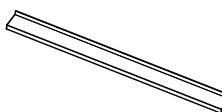
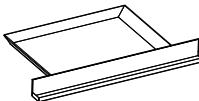
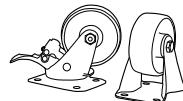
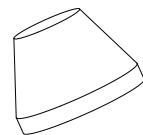
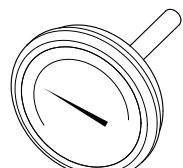
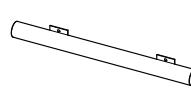
4.1 KOMPONENTEN COMPOSANTS



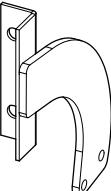
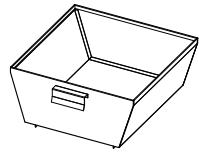
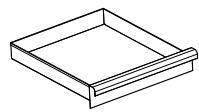
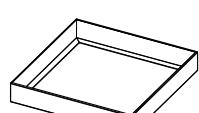
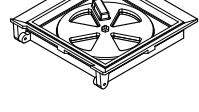
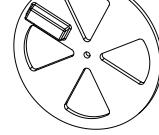
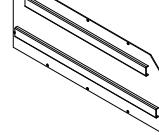
4.1 KOMPONENTEN COMPOSANTS

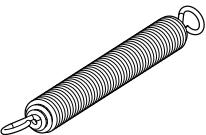
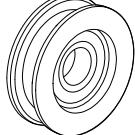
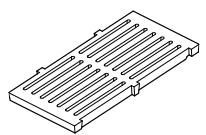
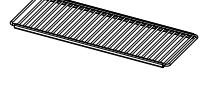


	BEZEICHNUNG NOM	MODELL MODÈLE	ARTIKELNUMMER RÉFÉRENCE
	Wärmeerhaltungsschrank Compartiment garde au chaud	HJX-25 HJX-45 HJX-50	ACX25PG ACX45PG ACX50PG
	Schürhaken 480 mm Tisonnier 480 mm	HJX-20	0494INOX
	Schürhaken 660 mm Tisonnier 660 mm	HJX-25/45	0401INOX
	Schürhaken 900 mm Tisonnier 900 mm	HJX-50	0427INOX
	Scharnier Tür L-Tisch in Edelstahl Charnière de la porte de la table L en acier inoxydable	HJX-25/45/50	4046
	Mittlerer Feuerschutz Edelstahl 220 mm Coupe-feu moyen en inox 220 mm	HJX-20/25/45/50	240005
	L-Tisch Table L	HJX-25 HJX-45 HJX-50	200000 200001 200002
	M-Tisch Table M	HJX-25 HJX-45 HJX-50	200003 200004 200005
	Rauchabzugsmanschette Edelstahl Plaque du conduit d'évacuation des fumées en inox	HJX-20/25/45/50	0424/4
	Türsatz L-Tisch Jeu de portes Table L	HJX-25-L HJX-45/50-L	4320 4245

	BEZEICHNUNG NOM	MODELL MODÈLE	ARTIKELNUMMER RÉFÉRENCE
	Standard-Rauchabzugsöffnung (25,7 cm) Sortie du conduit d'évacuation des fumées standard (25,7 cm)	HJX-20/25/45/50	0594
	Rauchabzugsöffnung Guillotine (11,5 cm) Sortie du conduit d'évacuation des fumées guillotine (11,5 cm)	HJX-20/25/45/50	4056
	Rauchabzugsöffnung kurz (15 cm) Sortie du conduit d'évacuation des fumées courte (15 cm)	HJX-20/25/45/50	4058
	Feder Rauchöffnung mit Rundkopf Ressort pour sortie des fumées avec cheville	HJX-20/25/45/50	0409
	Fettauffangschale Bac récupérateur de graisse	HJX-25	4101
		HJX-45/50	4102
	Aschekasten mit Fettauffangschale Tiroir à cendres avec bac récupérateur de graisse	HJX-20	4152
	Ofen-Rädersatz Jeu de roues de four	HJX-25/45/50-L	0499NV
	Feuerschutzzylinder Chapeau coupe-feu	HJX-20/25/45/50	4033
	Blechuntersetzer Edelstahl Support pour lèchefrites inox	HJX-25	BC-25
		HJX-45	BC-45
		HJX-50	BC-50
	Thermometer mit Halterung Thermomètre avec support	HJX-20/25/45/50	0434
	Türgriff rund Poignée de porte arrondie	HJX-20/25	0516/4
		HJX-45/50	0517/4

	BEZEICHNUNG NOM	MODELL MODÈLE	ARTIKELNUMMER RÉFÉRENCE
	Türblende EDELSTAHL ohne Schrauben Panneau de porte INOX sans vis	HJX-20 HJX-25 HJX-45/50	0515 0500 0501
	Türblende BORDEAUX ohne Schrauben Panneau de porte BORDEAUX sans vis	HJX-20 HJX-25 HJX-45/50	4150/2 4149/2 4151/2
	Türblende SCHWARZ ohne Schrauben Panneau de porte NOIR sans vis	HJX-20 HJX-25 HJX-45/50	4150/3 4149/3 4151/3
	Türblende BRAUN ohne Schrauben Panneau de porte MARRON sans vis	HJX-20 HJX-25 HJX-45/50	4150 4149 4151
	Türblende WEISS ohne Schrauben Panneau de porte BLANC sans vis	HJX-20 HJX-25 HJX-45/50	4150/5 4149/5 4151/5
	Türblende BLAU ohne Schrauben Panneau de porte BLEU sans vis	HJX-20 HJX-25 HJX-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	HJX-20 HJX-25 HJX-45/50	4150/4 4149/8 4151/8
	Türrahmen, komplett Cadre de porte, complet	HJX-20 HJX-25 HJX-45/50	4385 0453 0463
	Edelstahlschraube Türscharnier 12 mm Vis en acier charnière de porte 12 mm	HJX-25/45/50	0446
	Anschlag seitlicher Arm mit Federring DIN 912 M10X10 Butée de bras latéral avec rondelle Grower DIN 912 M10X10	HJX-20/25/45/50	0457

	BEZEICHNUNG NOM	MODELL MODÈLE	ARTIKELNUMMER RÉFÉRENCE
	Seitlicher Arm Ofentür Bras latéral de porte de four	HJX-25	0495/2
	Seitlicher rechter Arm Ofentür Bras latéral droit de porte de four	HJX-20	4234/2
		HJX-45/50	0487/2
	Seitlicher linker Arm Ofentür Bras latéral gauche de porte de four	HJX-20	4235/2
		HJX-45/50	0488/2
	Türkette mit Spanner und Feder Chaîne de porte avec tendeur et ressort	HJX-20	4014
		HJX-25	4103/3
		HJX-45	4104/3
		HJX-50	4105/3
	Aschekasten Tiroir à cendres	HJX-25	0465INOX
		HJX-45/50	0466INOX
	Aschekasten M-Tisch Tiroir à cendres Table M	HJX-25	0468INOX
		HJX-45	0469INOX
		HJX-50	0467INOX
	Feuerschutzschild Pare-feu	HJX-50	0406INOX
	Komplette Aschetür Trappe des cendres complète	HJX-25/45/50	0407
	Verstellbares Aschegitter Planche de la trappe des cendres	HJX-25/45/50	0448
	Tür-Gegenplatte innen aus feuerfestem Stahl Contre-plaque intérieure de porte en acier réfractaire	HJX-20	0455/2
		HJX-25	0450/2
		HJX-45/50	0451/2

	BEZEICHNUNG NOM	MODELL MODÈLE	ARTIKELNUMMER RÉFÉRENCE
	Bikonische Feder (ohne Fett) Ressort biconique (sans graisse)	HJX-20 HJX-25/45/50	4013 250080
	Edelstahl-Grillblech Grille en inox	HJX-20 HJX-25 HJX-45 HJX-50	4069 0415 0419 0422
	Edelstahl-Gitter Blechuntersetzer Grille inox support pour lèchefrites	HJX-25-MBC/LBC HJX-45-MBC/LBC HJX-50-MBC/LBC	4082 4083 4084
	Riemenscheibe für Türkette, 12 mm Durchmesser, mit Lagern Poulie pour chaîne de porte, 12 mm de diamètre, avec roulements	HJX-20/25/45/50	0456/7
	Feuergitter (530 x 100 mm) Grilles de foyer (530 x 100 mm)	HJX-20/25/45	0426AC
	Feuergitter (170 x 350 mm) Grilles de foyer (170 x 350 mm)	HJX-50	0432AC
	Mittleres Gitter Wärmeerhaltungsschrank Grille centrale compartiment garde au chaud	HJX-25-LACXP	4100
	Seitliches Gitter Wärmeerhaltungsschrank Grille latérale compartiment garde au chaud	HJX-45-LACXP HJX-50-LACXP	4077 4078

	BEZEICHNUNG NOM	MODELL MODÈLE	ARTIKELNUMMER RÉFÉRENCE
	Kohletrenner Séparateur de charbon	HJX-50/45	4071
	Mittlere Halterung Gitter Support central pour grilles	HJX-25 HJX-45 HJX-50	4215 4216 4217
	Griff untere Öffnung 267 mm Baguette sortie inférieure 267 mm	HJX-25/45-L	250090
	Griff untere Öffnung 376 mm Baguette sortie inférieure 376 mm	HJX-50/-L HJX- 25/45-M	250091
	Griff untere Öffnung 502 mm Baguette sortie inférieure 502 mm	HJX-50-M	250092
	Türknopf untere Öffnung Bouton de baguette sortie inférieure	HJX-20/25/45/50	250089
	Kurze Schraube Edelstahl-/Stahl-Gegenplatte (DIN 965 M6X20) Vis courte contre-plaque en acier inox/acier (DIN 965 M6X20)	HJX-20/25/45/50	0476
	Lange Schraube Edelstahl-/Stahl-Gegenplatte (DIN 965 M6X40) Vis longue contre-plaque en acier inox/acier (DIN 965 M6X20)	HJX-20/25/45/50	0477

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. ANWEISUNGEN FÜR DIE INSTALLATION

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, Anweisungen für die Installation, 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.

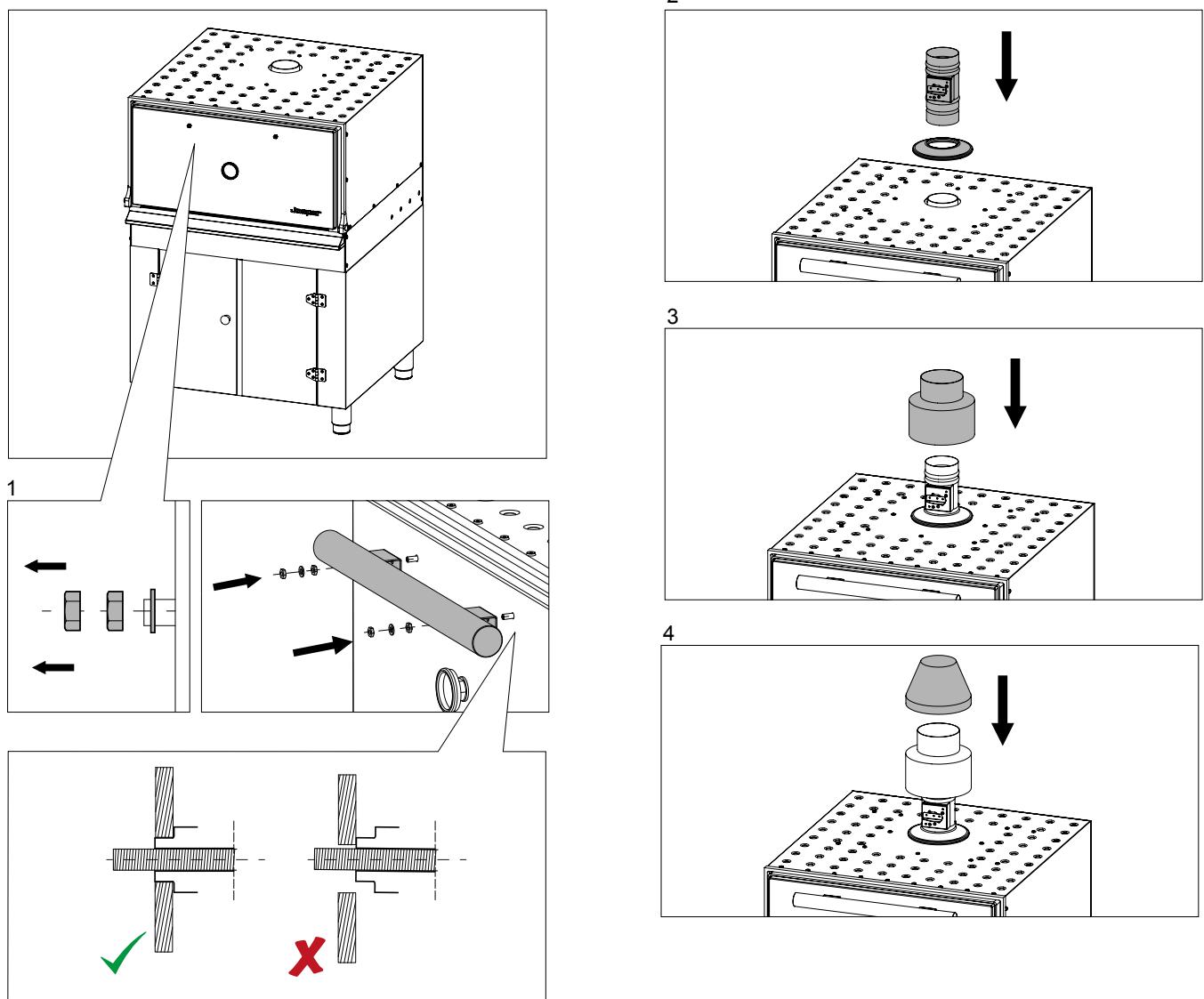
Pensez à ôter tous les films de protection en plastique de la surface du four avant de l'allumer.



GEFAHR! 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.

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.

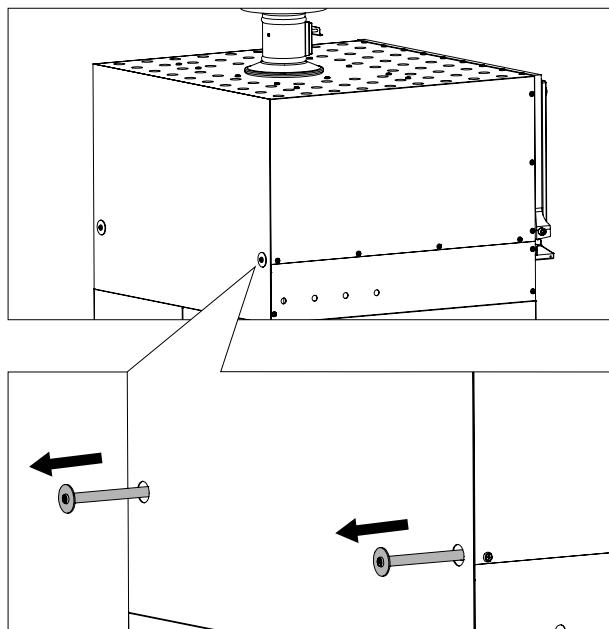


Assurez-vous que la vis est bien centrée dans le trou du panneau.

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

5.2 OFENMONTAGE MONTAGE DU FOUR

5

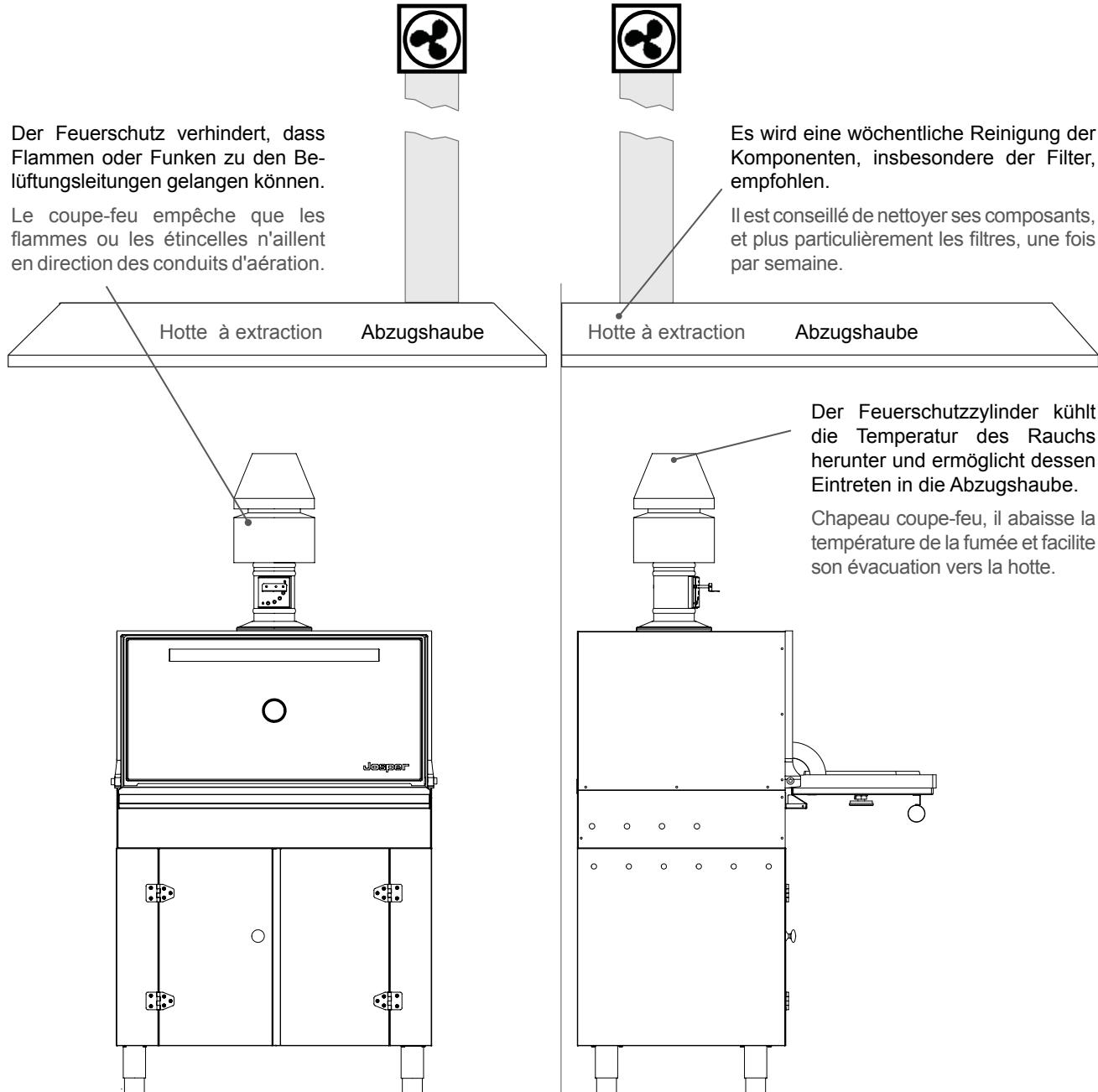


Wenn Sie den Ofen bewegen müssen, können Sie die Lastgriffe an der Rückseite verwenden.

Si vous devez déplacer le four, vous pouvez utiliser les poignées de manutention situées à l'arrière de l'appareil.

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.

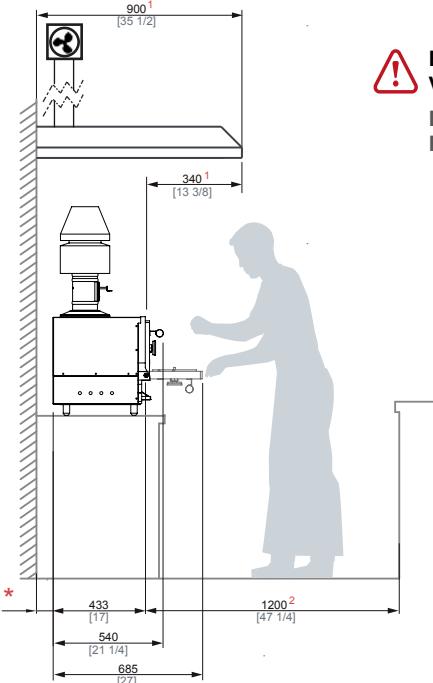
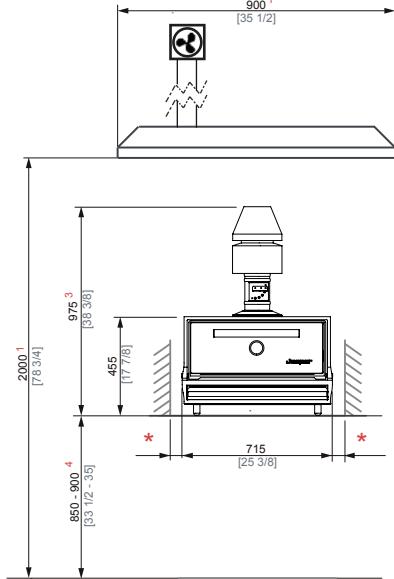
En cas d'incendie dans la cheminée, arrêtez le moteur d'extraction des fumées à l'aide de l'interrupteur et éteignez rapidement le four en veillant à bien fermer les 2 tirages, supérieur et inférieur. Utilisez un extincteur pour éteindre le feu à l'extérieur du four.

Die Wartung, die Reinigung und Inspektion der Abzugshaube muss gemäß den Anweisungen im Handbuch oder des Herstellers vorgenommen werden.

L'entretien, le nettoyage et le contrôle de la hotte à extraction doivent respecter les instructions du guide ou du fabricant.

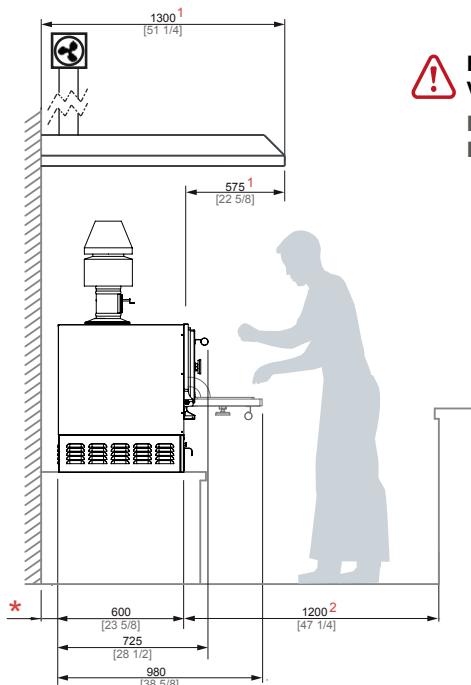
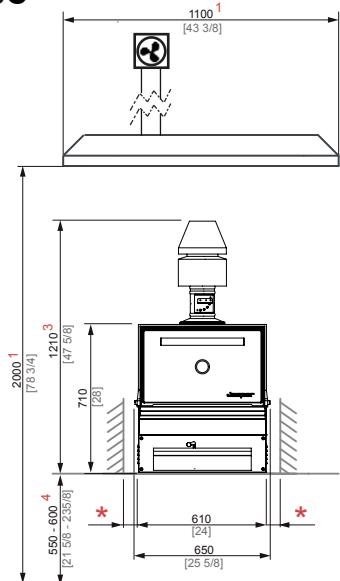
5.3 INSTALLATION INSTALLATION

HJX-20



**EMPFOHLENES ABSAUGVOLUMEN: 2500 M³/H
DÉBIT D'ASPIRATION RECOMMANDÉ : 2 500 M³/H**

HJX-25-M / MBC



**EMPFOHLENES ABSAUGVOLUMEN: 2800 M³/H
DÉBIT D'ASPIRATION RECOMMANDÉ : 2 800 M³/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

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

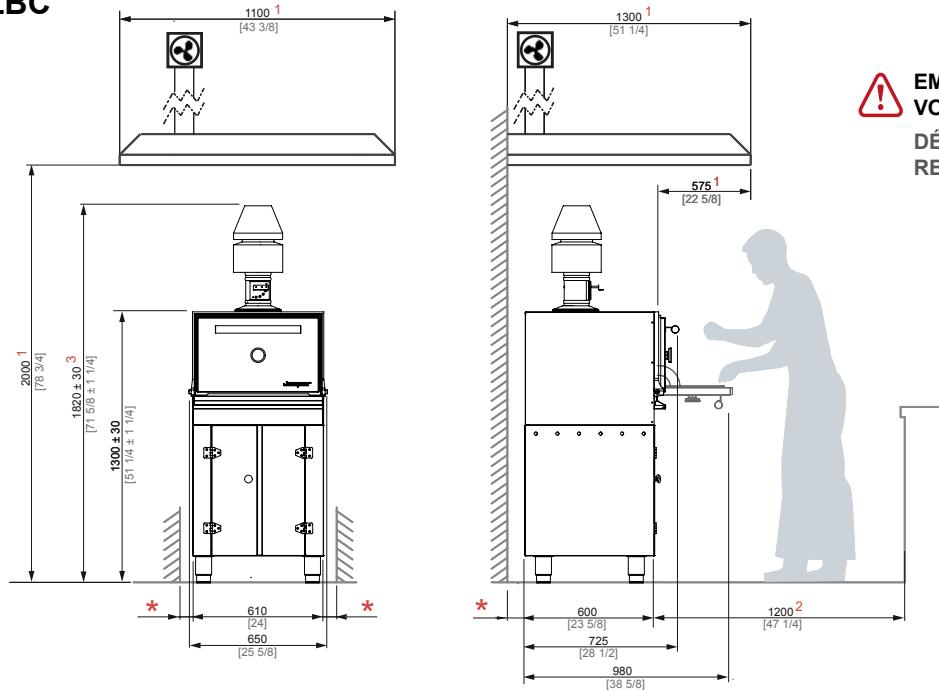
2 ESPACE DE TRAVAIL RECOMMANDÉ POUR LE CHEF

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

4 HAUTEUR D'INSTALLATION RECOMMANDÉE

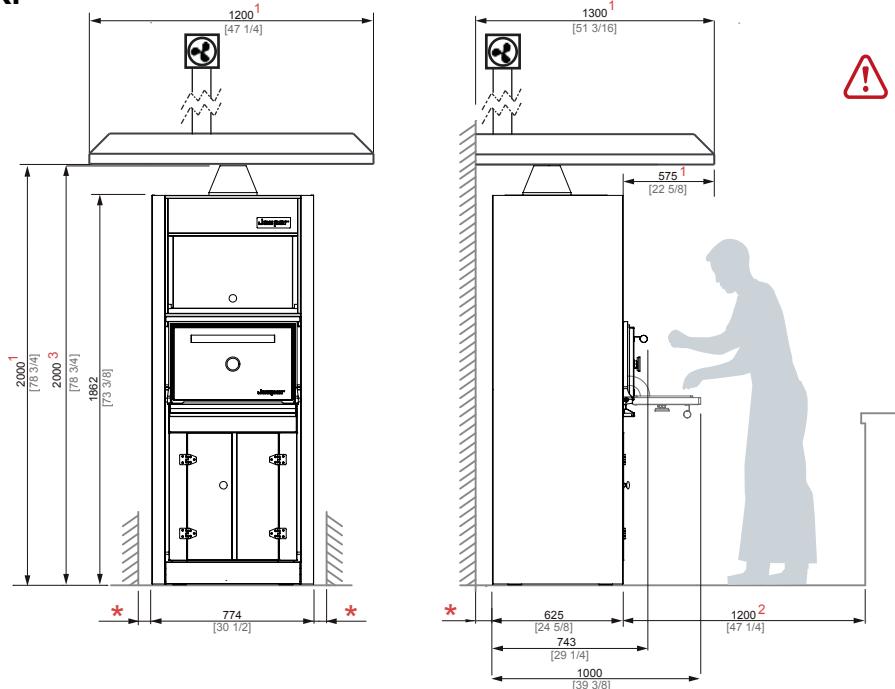
5.3 INSTALLATION INSTALLATION

HJX-25-L / LBC



! **EMPFOHLENES ABSAUGVOLUMEN: 2800 M³/H
DÉBIT D'ASPIRATION RECOMMANDÉ : 2 800 M³/H**

HJX-25-LACXP



! **EMPFOHLENES ABSAUGVOLUMEN: 2800 M³/H
DÉBIT D'ASPIRATION RECOMMANDÉ : 2 800 M³/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

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

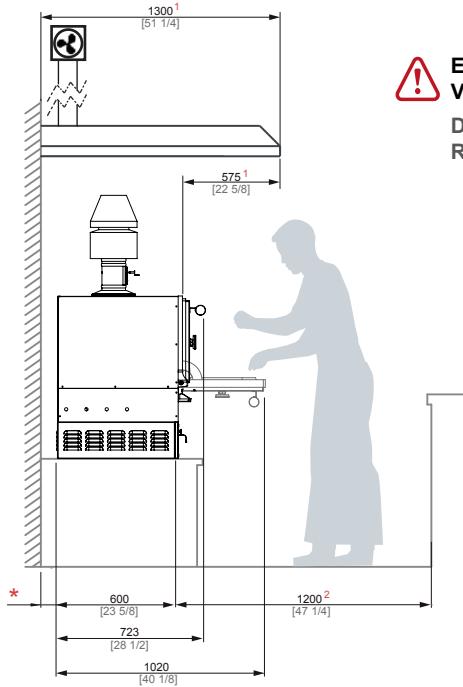
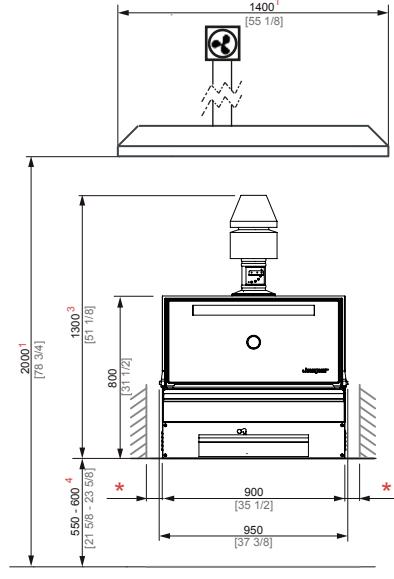
2 ESPACE DE TRAVAIL RECOMMANDÉ POUR LE CHEF

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

4 HAUTEUR D'INSTALLATION RECOMMANDÉE

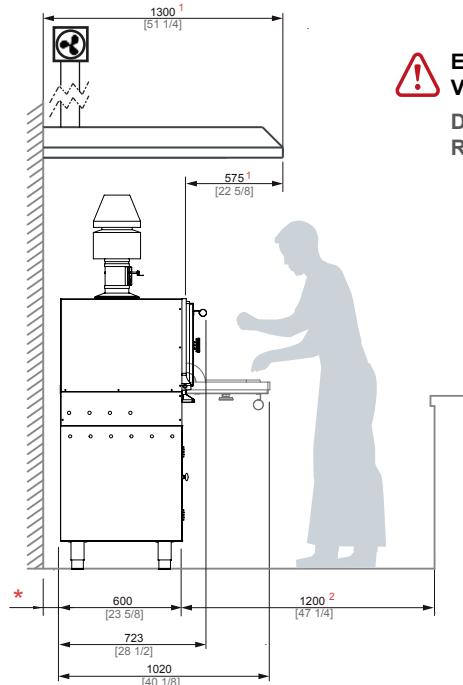
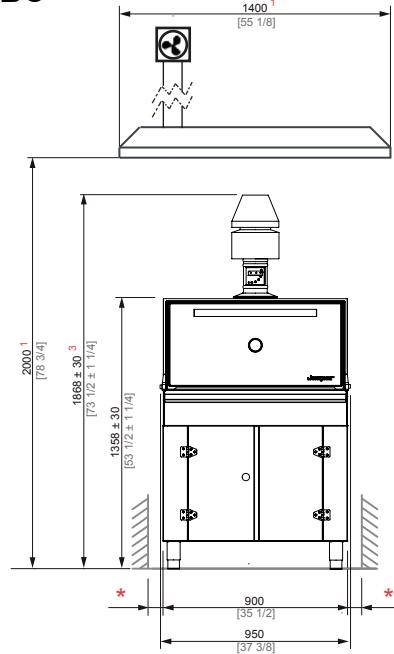
5.3 INSTALLATION INSTALLATION

HJX-45-M / MBC



**EMPFOHLENES ABSAUGVOLUMEN: 3500 M³/H
DÉBIT D'ASPIRATION RECOMMANDÉ : 3 500 M³/H**

HJX-45-L / LBC



**EMPFOHLENES ABSAUGVOLUMEN: 3500 M³/H
DÉBIT D'ASPIRATION RECOMMANDÉ : 3 500 M³/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

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

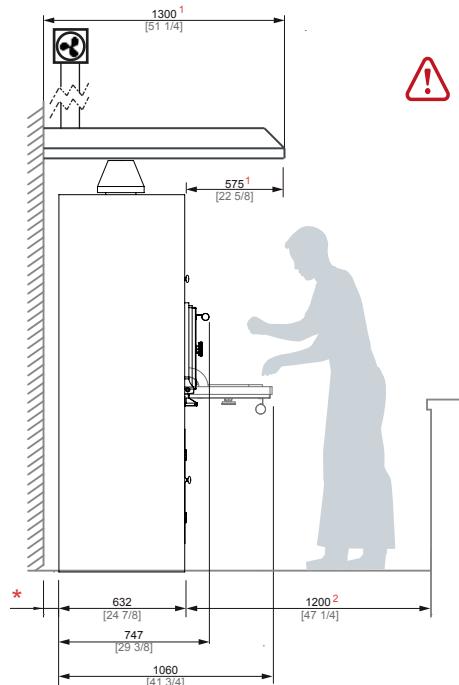
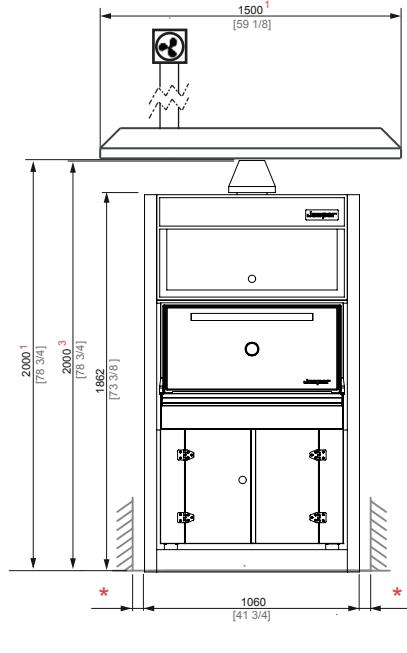
2 ESPACE DE TRAVAIL RECOMMANDÉ POUR LE CHEF

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

4 HAUTEUR D'INSTALLATION RECOMMANDÉE

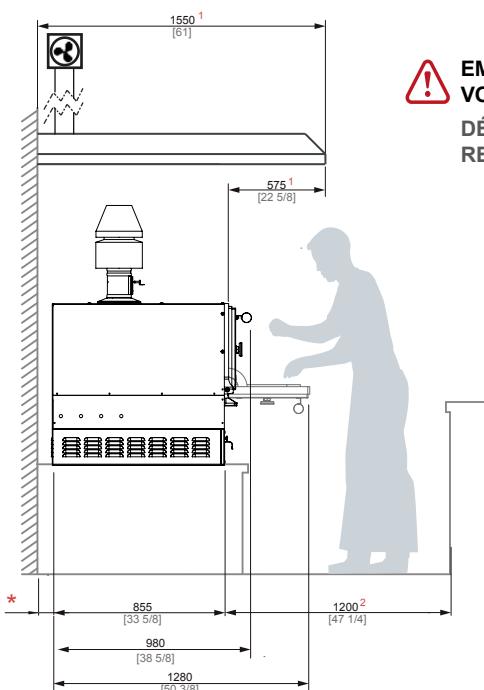
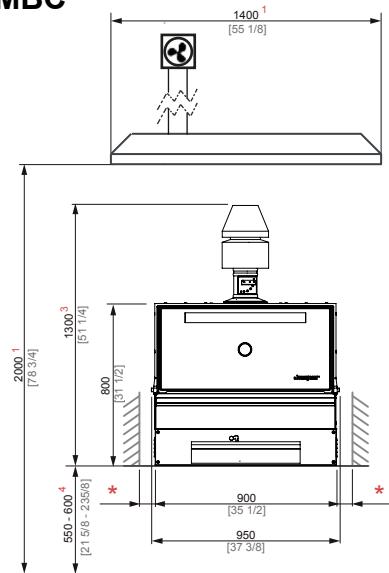
5.3 INSTALLATION INSTALLATION

HJX-45-LACXP



**EMPFOHLENES ABSAUGVOLUMEN: 3500 M³/H
DÉBIT D'ASPIRATION RECOMMANDÉ : 3 500 M³/H**

HJX-50-M / MBC



**EMPFOHLENES ABSAUGVOLUMEN: 3800 M³/H
DÉBIT D'ASPIRATION RECOMMANDÉ : 3 800 M³/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

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

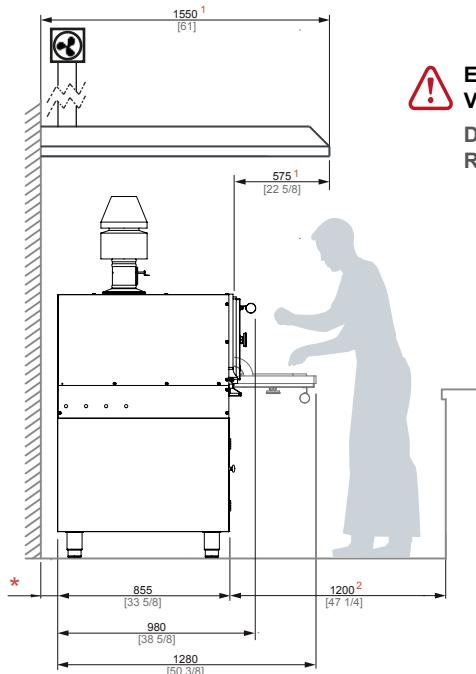
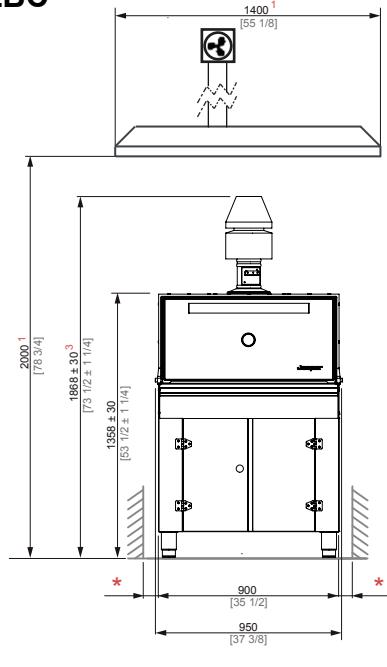
2 ESPACE DE TRAVAIL RECOMMANDÉ POUR LE CHEF

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

4 HAUTEUR D'INSTALLATION RECOMMANDÉE

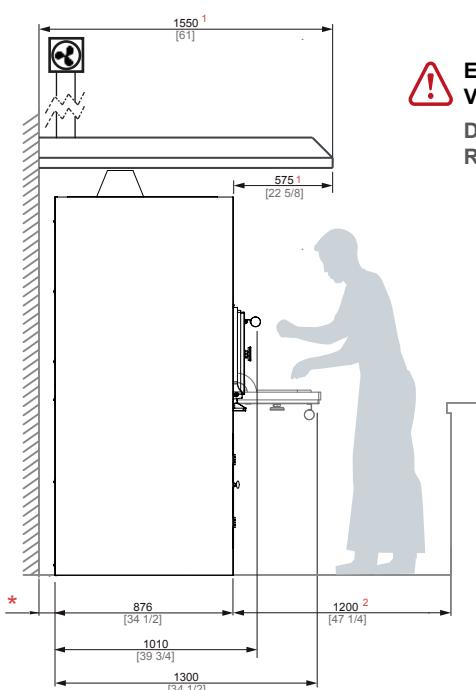
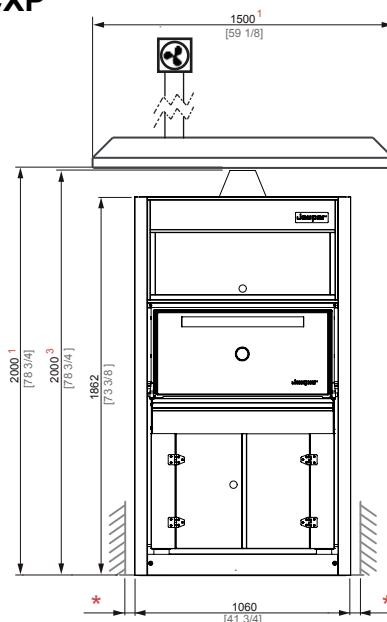
5.3 INSTALLATION INSTALLATION

HJX-50-L / LBC



**EMPFOHLENES ABSAUGVOLUMEN: 3800 M³/H
DÉBIT D'ASPIRATION RECOMMANDÉ : 3 800 M³/H**

HJX-50-LACXP



**EMPFOHLENES ABSAUGVOLUMEN: 3800 M³/H
DÉBIT D'ASPIRATION RECOMMANDÉ : 3 800 M³/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

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

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.



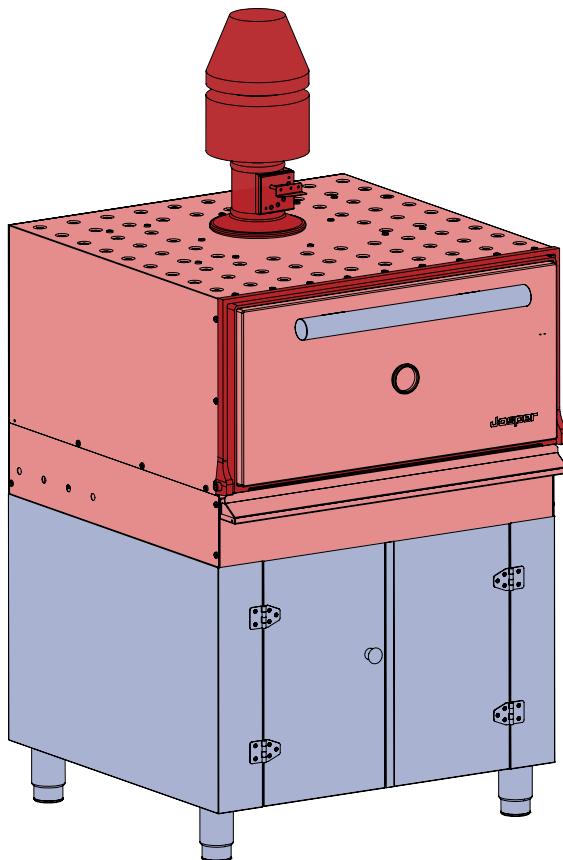
Denken Sie daran, dass alle zugänglichen Oberflächen des Ofens sehr heiß werden. Verwenden Sie Schutzhandschuhe oder eine Zange, wenn Sie mit Grillblechen hantieren, um Verbrennungen zu vermeiden. Den Ofen nicht mit ungeschützten Händen berühren.

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 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.



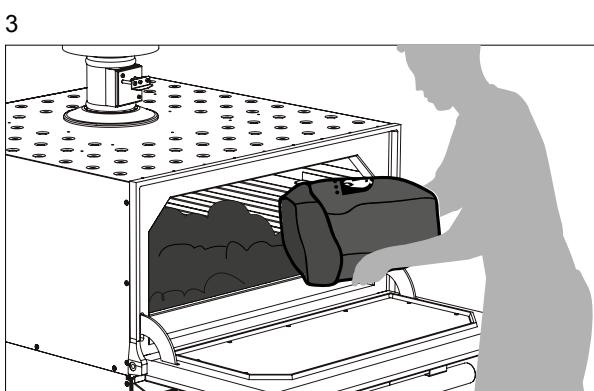
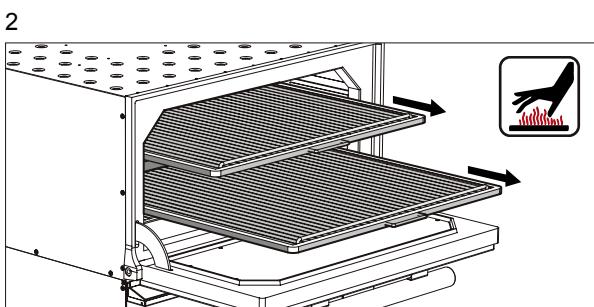
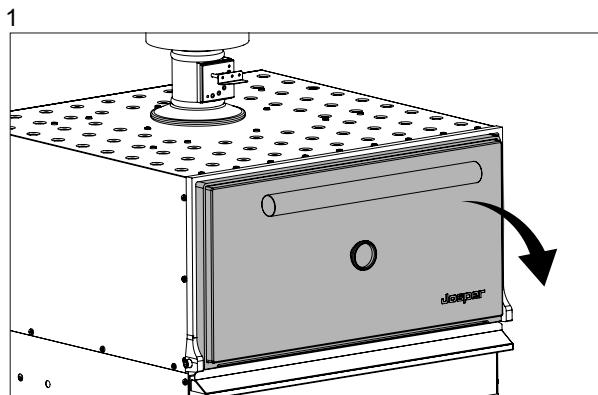
	Sehr heiß	Très chaud
	Heiß	Chaud
	Kalt	Froid

*

- * 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.

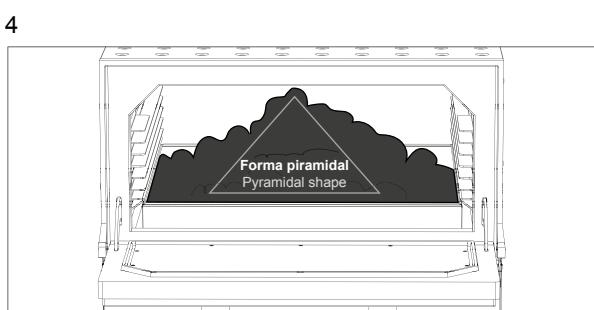
La température atteinte par les différentes parties du four dépendra des conditions ambiantes, du temps depuis lequel le four est en marche ainsi que de la quantité et de la qualité du charbon.

6.2 EINFÜLLEN DER KOHLE CHARGEMENT DU CHARBON



Abzugshaube einschalten bevor Sie die Holzkohle einlegen, um mögliche Holzkohlepartikel, die in der Luft schweben, abzusaugen.

Allumez la hotte avant d'ajouter le charbon de manière à extraire les éventuelles particules de charbon en suspension.

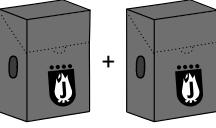
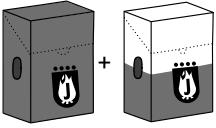
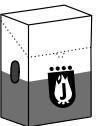


Tür öffnen, Bleche entnehmen und Kohle pyramidenförmig in den Ofen legen.

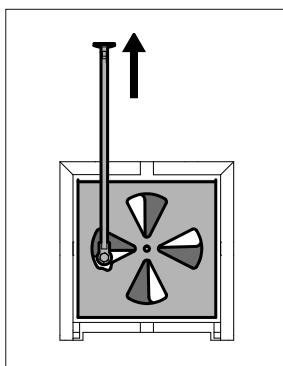
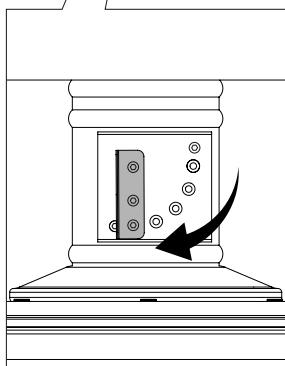
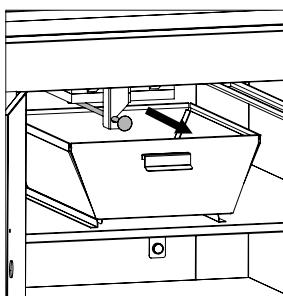
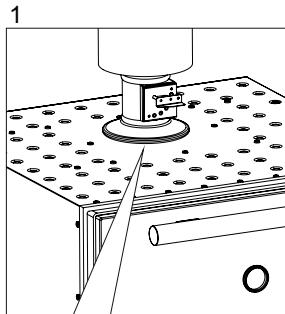
Ouvrez la porte, retirez les grilles et déposez le charbon à l'intérieur du four en formant une pyramide.

6.2 EINFÜLLEN DER KOHLE CHARGEMENT DU CHARBON

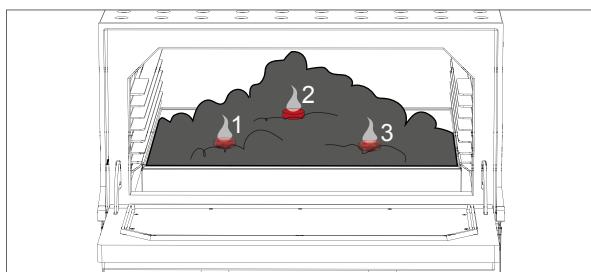
Die Menge der Kohle hängt vom Ofenmodell ab:
La quantité de charbon dépend du modèle de four :

HJX-50	+ - 175 Tischgäste + - 175 couverts	=		etwa 20 kg 20 kg env.
HJX-45	+ - 120 Tischgäste + - 120 couverts	=		etwa 15 kg 15 kg env.
HJX-25	+ - 80 Tischgäste + - 80 couverts	=		etwa 10 kg 10 kg env.
HJX-20	+ - 40 Tischgäste + - 40 couverts	=		etwa 6 kg 6 kg env.

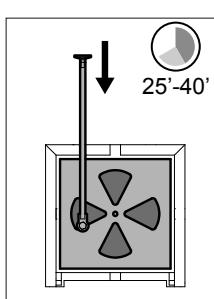
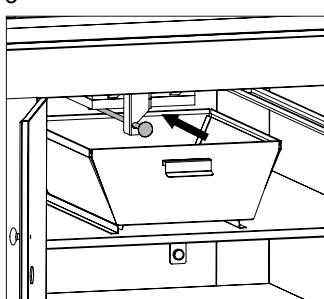
ABMESSUNGEN IN KÄSTEN MIT 10 KG
DIMENSIONS PAR CAISSES DE 10 kg



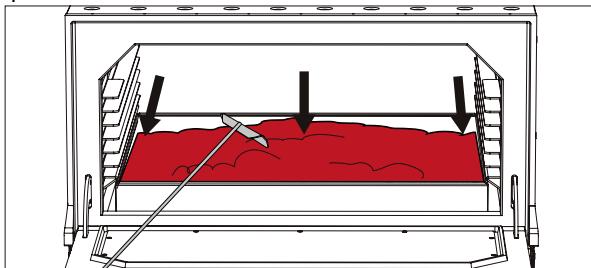
2



3



4



VORSICHT! Alle Einschaltvorgänge am Ofen müssen ohne Grillbleche 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.

In den Modellen HJX-20 wird der untere Lufteinlass durch Öffnen des Aschekastens bedient.

Sur les modèles HJX-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.

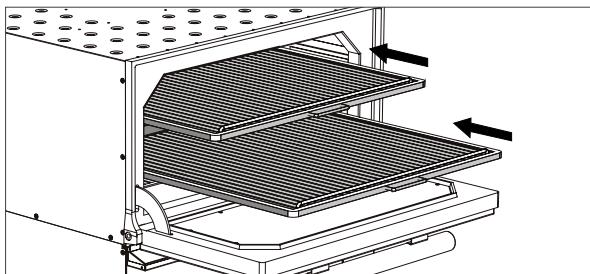
Déposez les cubes allume-feu dans trois endroits différents, puis fermez la porte.

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

Patiencez 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.

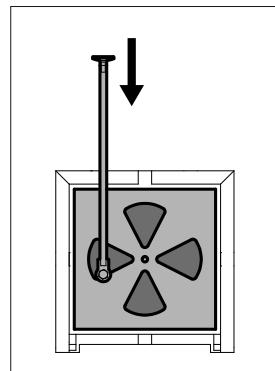
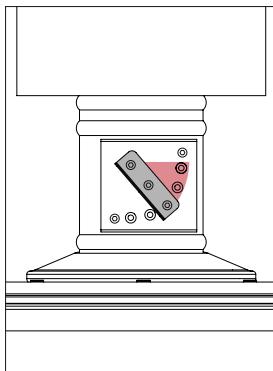
Öffnen Sie die Tür und stellen Sie sicher, dass die Kohle vollständig verbrannt und kein schwarzes Stück mehr vorhanden ist. Ebenen Sie die Kohle mit dem Schürhaken gleichmäßig und verteilen Sie sie, lassen Sie dabei ungefähr 15 cm Abstand zwischen Grillblech und Glut.

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.



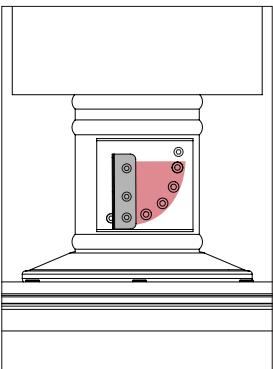
Setzen Sie das Grillblech oder die Grillbleche, da sie zwei Bleche gleichzeitig verwenden können, in den Ofen ein, indem Sie sie an den Führungen hineinschieben.

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.

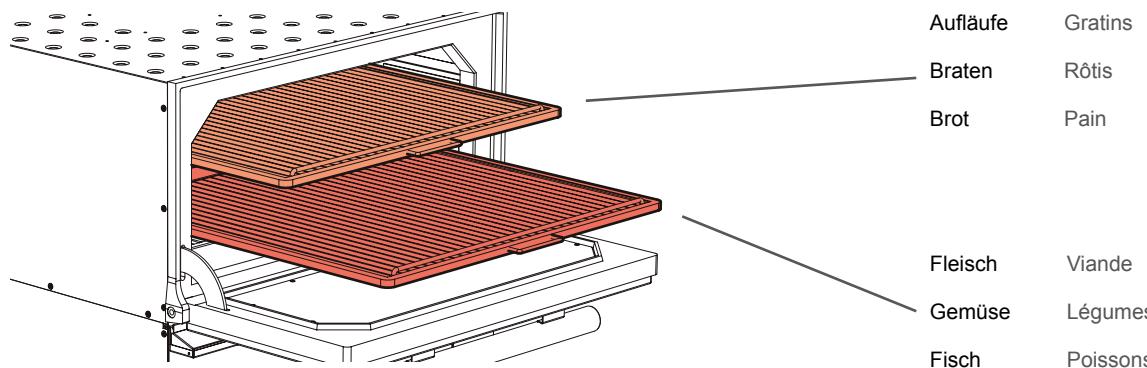


Wenn Rauch aus der Ofentür tritt (beispielsweise wenn viel Essen zubereitet wird) muss die obere Belüftungsöffnung soweit geöffnet werden wie es notwendig ist, um den Rauch zu beseitigen.

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.

Die Höhe des Grillblechs hängt von der Art des Essens ab, das zubereitet werden soll. Die korrekte Position ist:

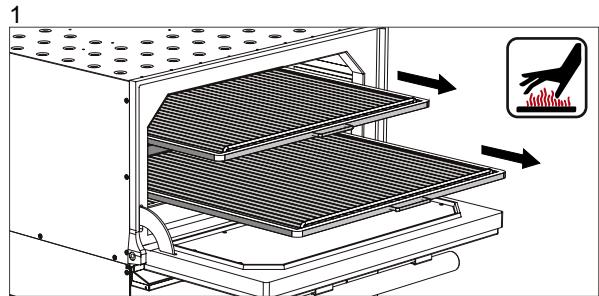
La hauteur de la grille dépendra du type de nourriture que vous cuisinez. Le positionnement correct est :



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 Grillblech 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

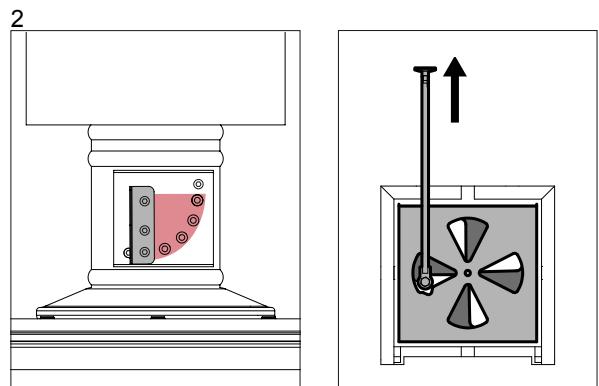
Wenn die obere Belüftungsöffnung vorübergehend geschlossen wird, solange sich der Ofen im Bereich der Betriebstemperatur befindet, entsteht an den Lebensmitteln ein stärker geräuchertes Aroma.

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.



Tür öffnen und Grillbleche entnehmen.

Ouvrez la porte et retirez les grilles.

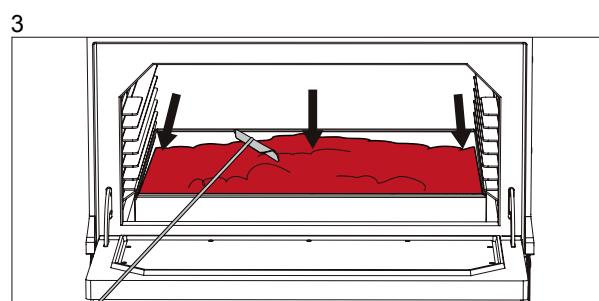


Die obere und untere Belüftung vollständig öffnen.

Ouvrez complètement les tirages supérieur et inférieur.

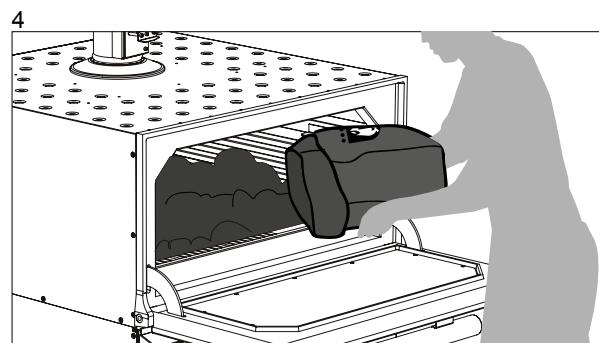
In den Modellen HJX-20 wird der untere Lufteinlass durch Öffnen des Aschekastens bedient.

 Sur les modèles HJX-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.

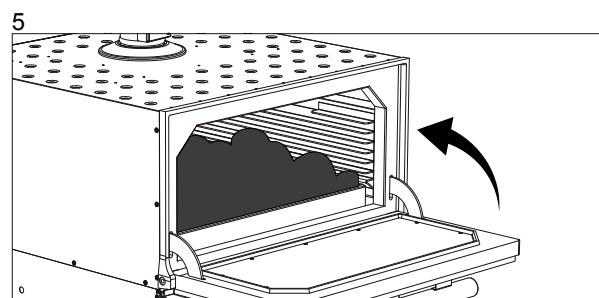


Die Menge Holzkohle hinzufügen, die notwendig ist, um den Kochvorgang auszuführen. Dies hängt von der Kohlemenge ab, die im vorherigen Kochvorgang verbraucht wurde.

Ajoutez la quantité de charbon nécessaire de manière à ce qu'il en reste suffisamment pour cuire. 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.

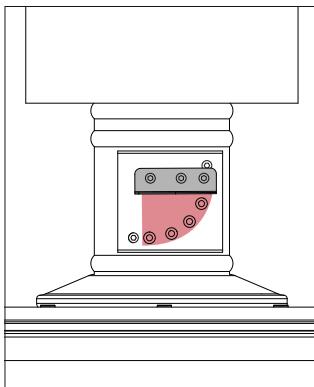
 ATTENTION ! Si l'emballage du charbon est inflammable, faites très attention aux braises vives.



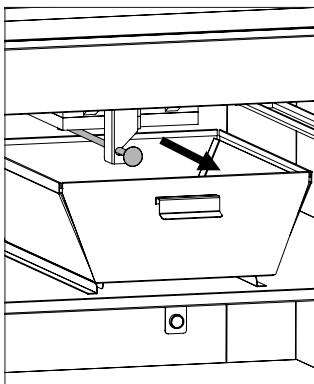
Schließen Sie die Tür und fahren Sie nach den Schritten 6.2 und 6.3 fort, um den Ofen für den Kochvorgang vorzubereiten.

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

1



2



Nach dem Einsatz die obere Belüftungsöffnung des Ofens schließen und sicherstellen, dass die untere Belüftungsöffnung und die Tür geschlossen sind. Die Abzugshaube sollte nach dem Schließen der unteren und oberen Belüftungsöffnung mindestens 15 Minuten eingeschaltet bleiben.

À la fin du service, fermez le tirage supérieur du four et assurez-vous que le tirage inférieur et la porte sont fermés. Il est conseillé de laisser fonctionner la hotte pendant au moins 15 minutes après avoir fermé les tirages inférieur et supérieur.



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.

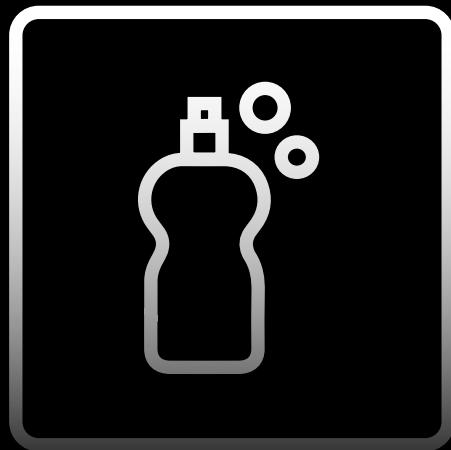


Wenn Kohle im Ofen zurückbleibt, kann sie für den nächsten Einsatz verwendet werden.

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

7. REINIGUNG UND WARTUNG

7. NETTOYAGE ET ENTRETIEN





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.



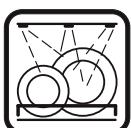
Mit Fettlöser und feuchtem Lappen reinigen.
Nettoyez le four avec un produit dégraissant et un chiffon humide.



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

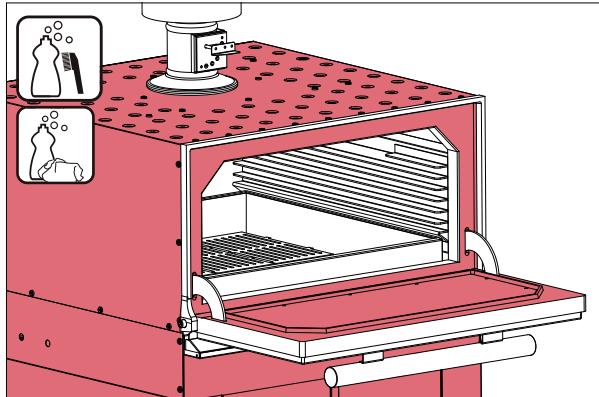


KEIN Wasser verwenden und nicht in die Spülmaschine legen.
N'utilisez PAS d'eau ni ne mettez dans le lave-vaisselle.



Spülmaschine verwenden.
Utilisez le lave-vaisselle.

DOPPELTÜR, RAHMEN UND AUSSENSEITE CONTRE-PORTE, CADRE ET EXTÉRIEUR



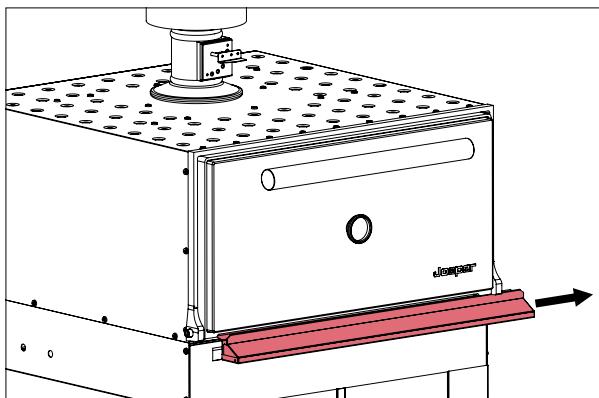
Den Rahmen gründlich mit einer Bürste reinigen, vor allem die Bereiche, in denen sich beim Kochen Fett ansammelt. Und die Außenseite des Ofens mit einem feuchten Lappen.

Diesen Vorgang vor jedem Einschalten ausführen.

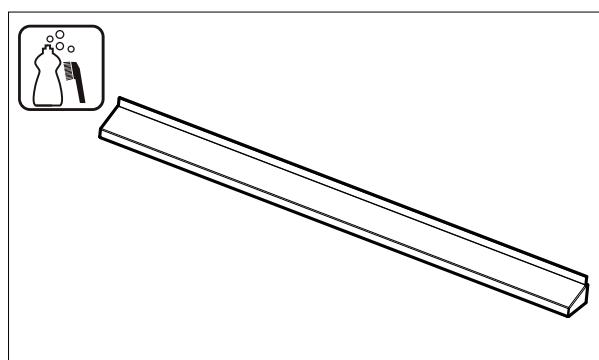
Nettoyez entièrement le cadre à l'aide d'une brosse, surtout là où la graisse s'accumule le plus durant la cuisson. Faites de même avec l'extérieur du four à l'aide d'un chiffon humide.

Effectuez cette tâche au début de chaque service.

FETTAUFFANGSCHALE BAC RÉCUPÉRATEUR DE GRAISSE



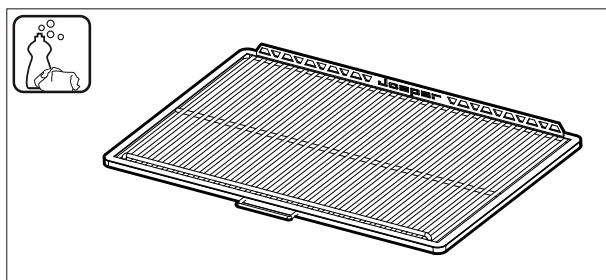
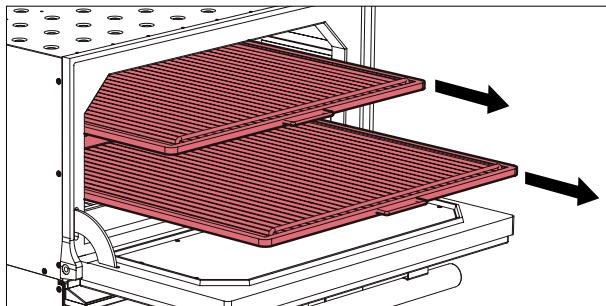
Zum Herausnehmen auf die Seite schieben.
Faites-le glisser latéralement pour le retirer.



Die Abdeckung der Fettauffangschale abnehmen, um sie besser reinigen zu können.

Pour un nettoyage plus facile, démontez le cache du bac récupérateur de graisse.

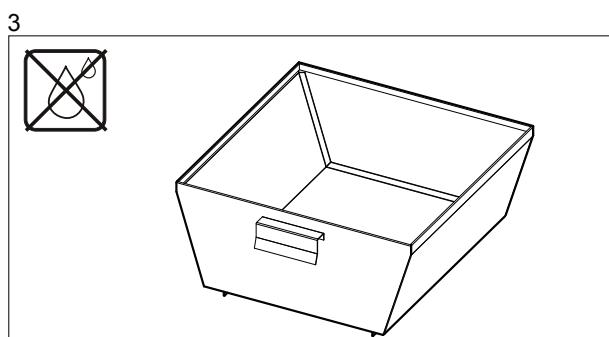
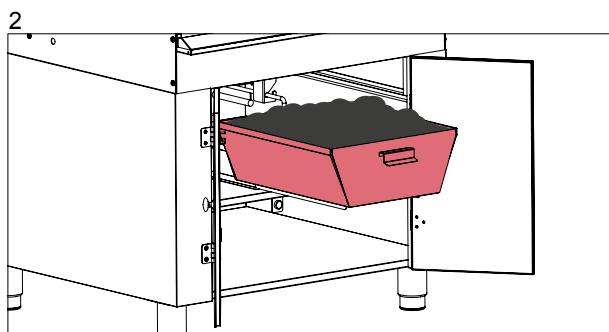
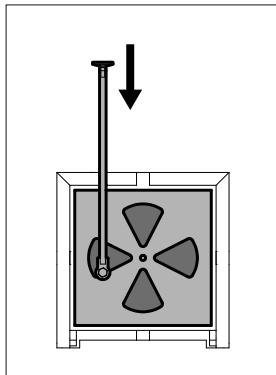
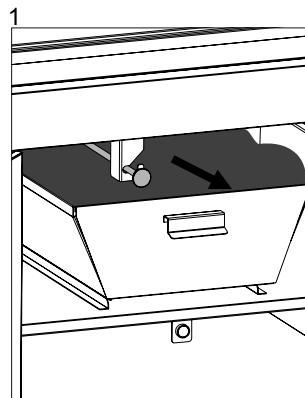
GRILLBLECH GRILLE



Nehmen Sie das Grillblech 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

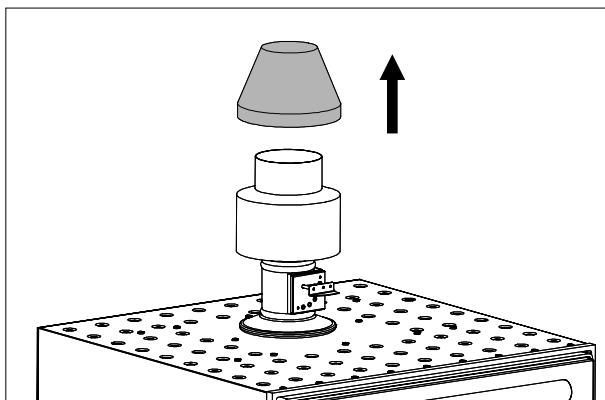


Beseitigung der Asche- Die Asche muss in einen Metallbehälter mit Sicherheitsverschluss gefüllt werden. Der geschlossene Container muss während der Abkühlzeit auf nicht brennbarem Boden stehen, fern von jeglichem Brennmaterial. Bei der Beseitigung der Asche müssen die anwendbaren lokalen Bestimmungen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

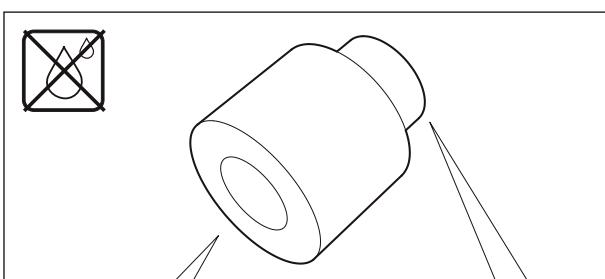
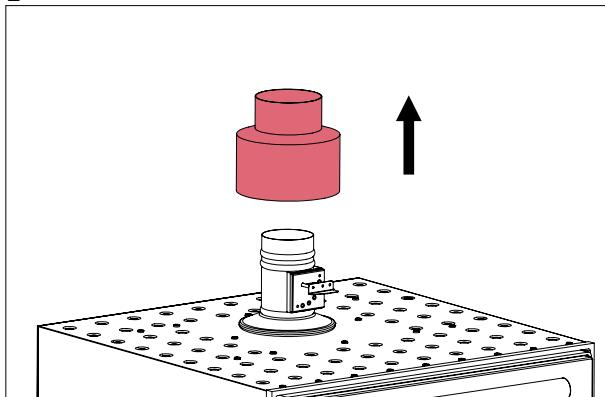
Élimination des cendres- Les cendres doivent être déposées dans un conteneur métallique doté d'une fermeture de sécurité. Le conteneur fermé doit être situé sur un sol non inflammable, éloigné de tout matériau combustible, pendant que les cendres refroidissent. L'élimination des cendres est soumise aux 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**

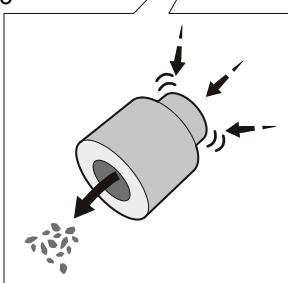
1



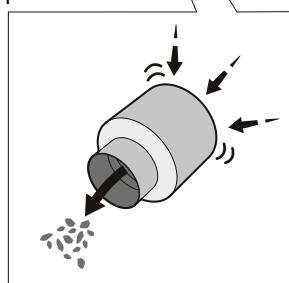
2



3



4



Feuerschutz abschütteln und mit einem Holzspachtel dagegenklopfen. 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.

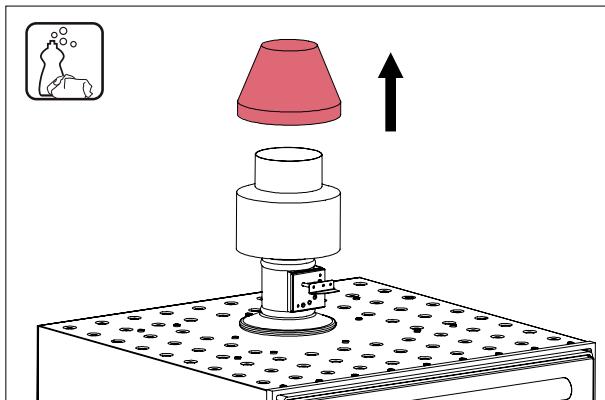


Kein Wasser oder andere Flüssigkeiten verwenden, um den Innenbereich des Brandschutzes zu reinigen.

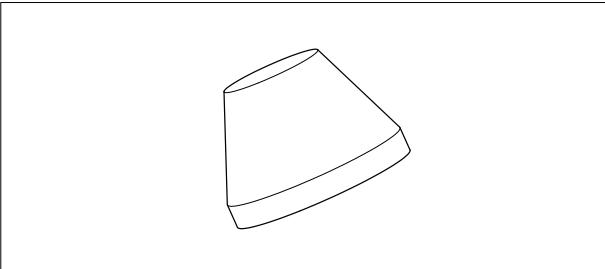
N'utilisez pas d'eau ni autre liquide pour nettoyer l'intérieur du coupe-feu.

FEUERSCHUTZZYLINDER CHAPEAU COUPE-FEU

1



2

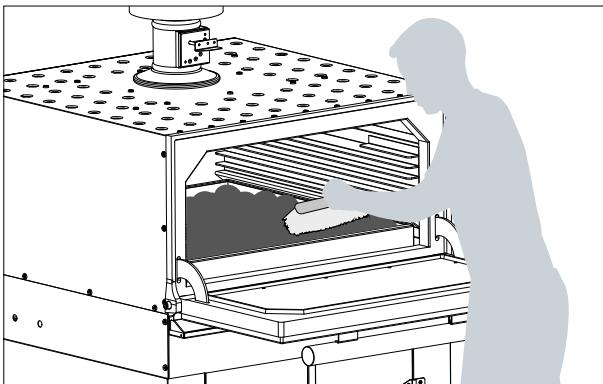


Den Zylinder entnehmen und mit Fettlöser und einem feuchten Lappen reinigen.

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

TRICHTER IM GARRAUM TRÉMIE INTÉRIEURE DU FOUR

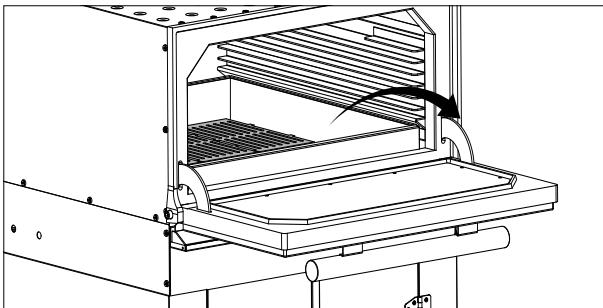
1



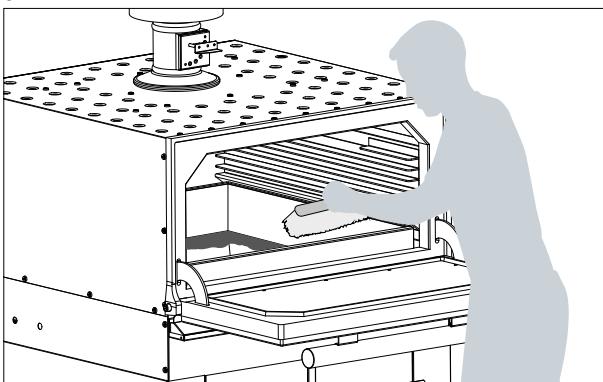
Die kalte Asche mit einer Bürste auskehren, um sie in den Aschekasten zu befördern.

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

2

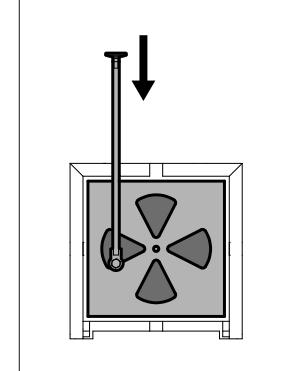
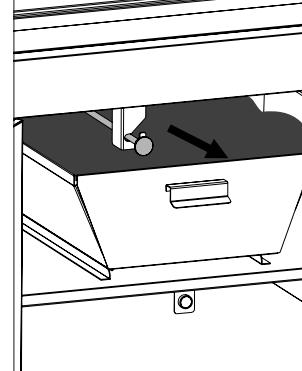


3

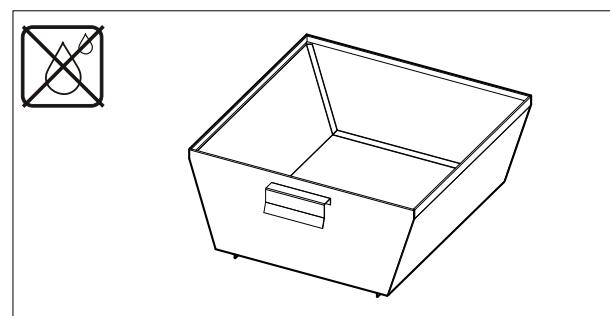
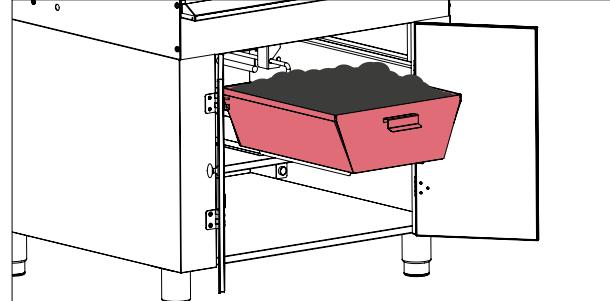


2 - 3 Mal pro Woche
2 - 3 fois par semaine

4



5

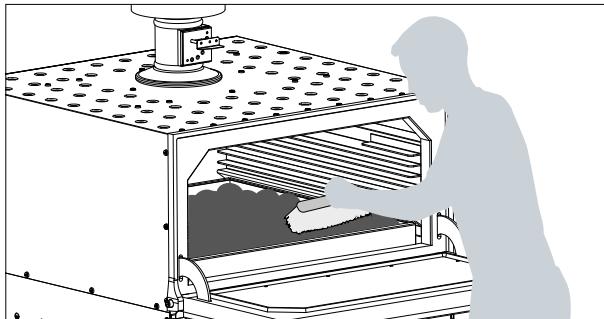


Beseitigung der Asche- Die Asche muss in einen Metallbehälter mit Sicherheitsverschluss gefüllt werden. Der geschlossene Container muss während der Abkühlzeit auf nicht brennbarem Boden stehen, fern von jeglichem Brennmaterial. Bei der Beseitigung der Asche müssen die anwendbaren lokalen Bestimmungen 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.

FEUERGITTER GRILLES DE FOYER

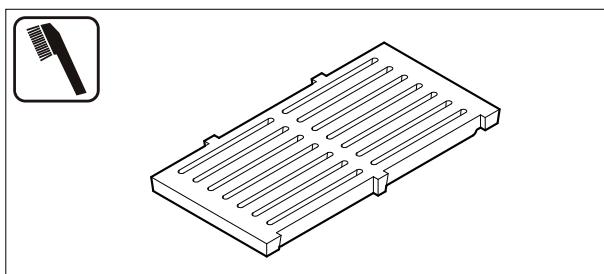
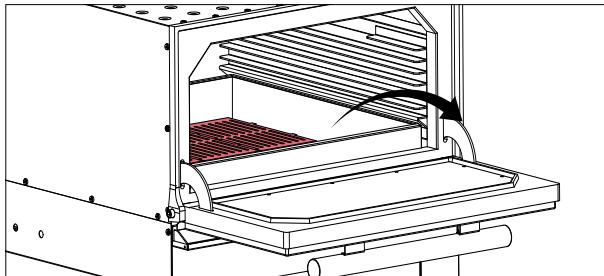
1



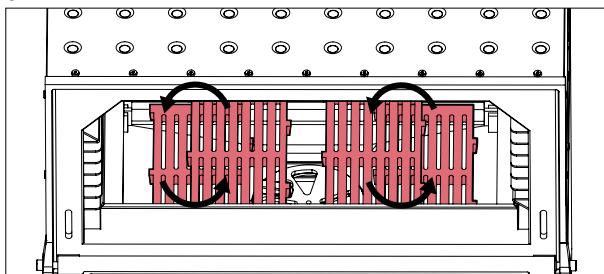
Die kalte Asche mit einer Bürste auskehren, um sie in den Aschekasten zu befördern.

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

2



3

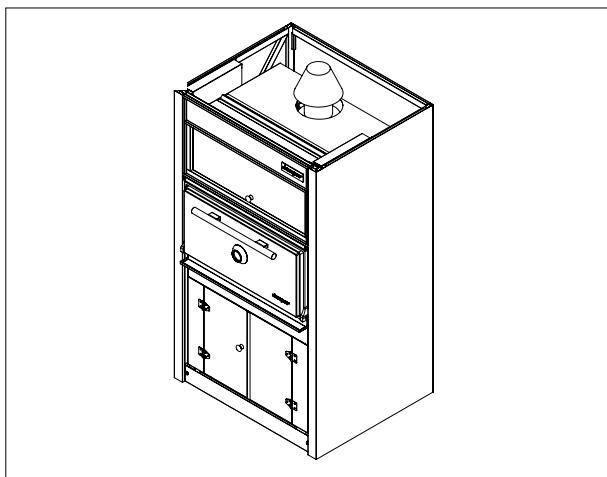


Die Position der Feuergitter bei jeder Reinigung wechseln. Die in der Mitte an die Seiten und die an der Seite in die Mitte setzen, dadurch wird die Lebensdauer der Feuergitter verlängert.

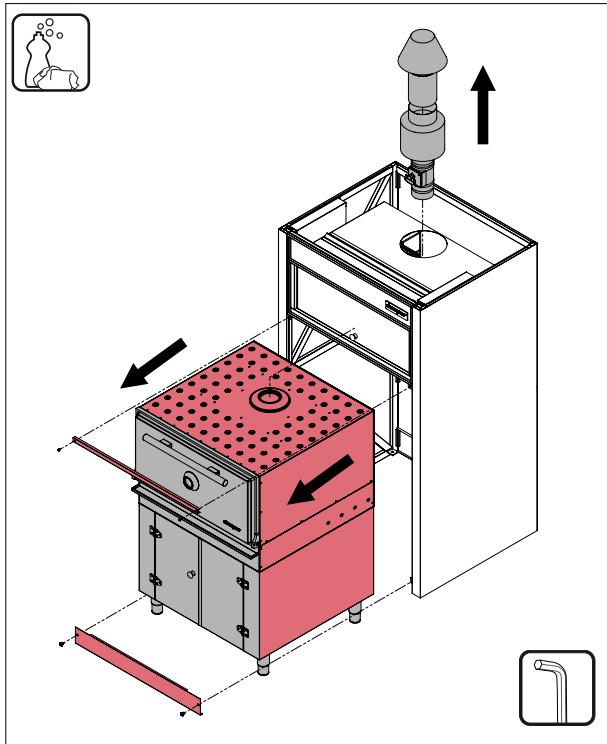
Modifiez la position des grilles de foyer à chaque nettoyage. Mettez celles du milieu sur les côtés et celles du côté au milieu pour prolonger leur durée de vie utile.

WÄRMEERHALTUNGSSCHRANK ACXP
COMPARTIMENT GARDE AU CHAUD ACXP

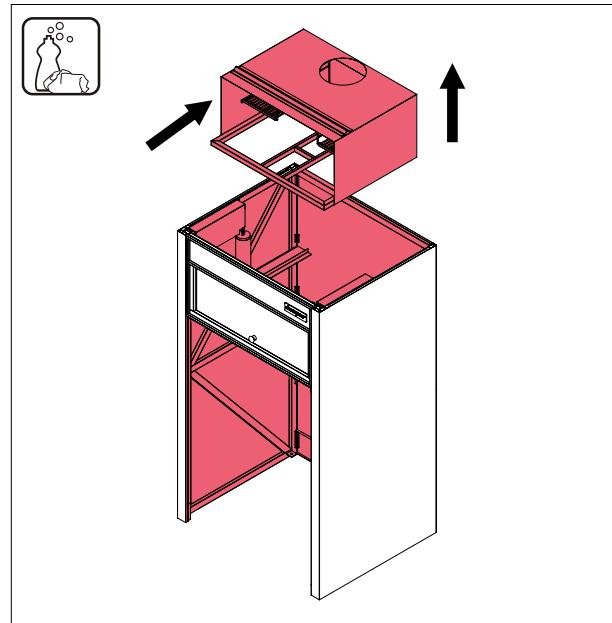
1



2



3



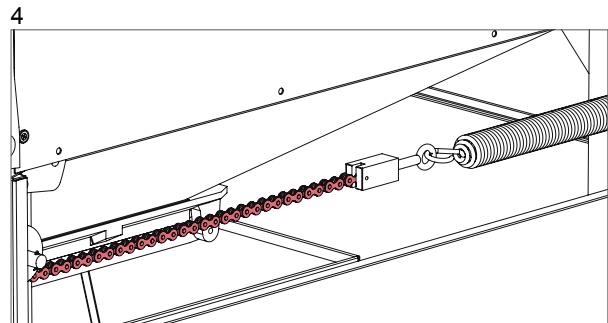
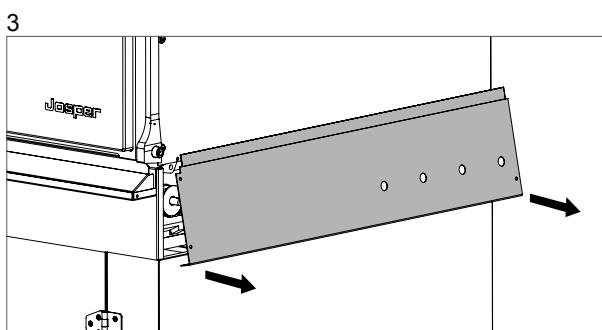
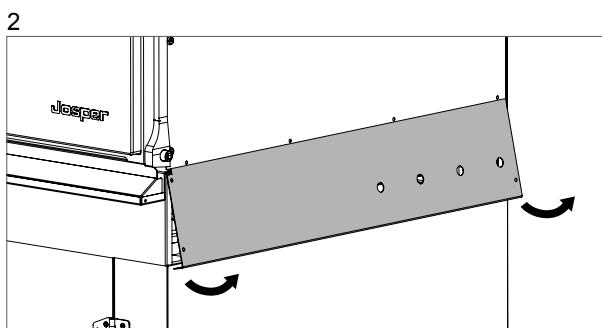
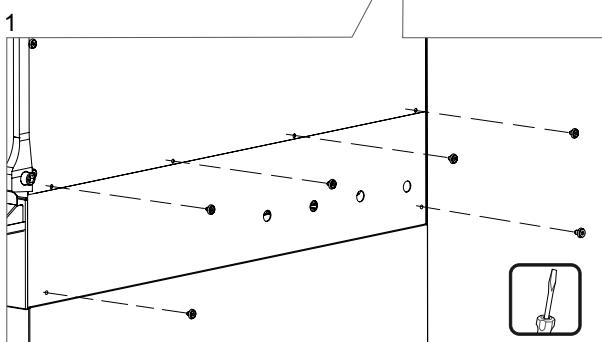
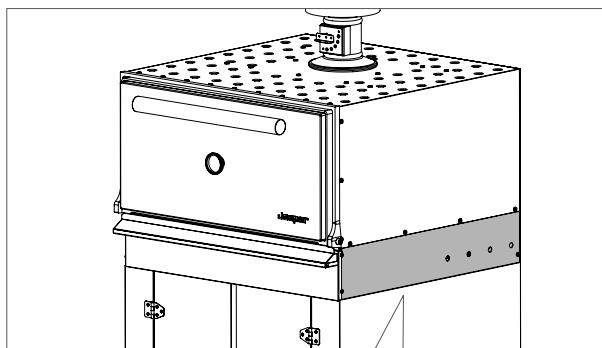
Die Ofenkavität durch leichtes nach hinten Schieben und dann noch oben Bewegen aus dem Schrank entnehmen. Das Innere der Schrankstruktur reinigen, nicht vergessen, auch die Halterungen der Kavität, die Innenseite der Tür und die gesamte entnommene Kavität zu reinigen.

Retirez la cavité du compartiment, tout d'abord en la déplaçant légèrement vers l'arrière, puis vers le haut. Nettoyez l'intérieur du compartiment, sans oublier les supports de la cavité ni l'intérieur de la porte, et nettoyez complètement la cavité qui a été retirée.

Die beiden vorderen Bleche, die verhindern, dass der Ofen herausfällt, mit einem Inbusschlüssel abschrauben. Dann alle Teile entnehmen, die zum Rauchabzug gehören. Den Ofen vom Schrank trennen. Die Seiten und Rückseite des Ofens reinigen.

Dévissez les deux panneaux avant qui empêchent le four de bouger à l'aide d'une clé Allen. Ensuite, retirez toutes les pièces du conduit d'évacuation des fumées. Séparez le four du meuble. Nettoyez les côtés et la partie arrière du four.

EINFETTEN DER KETTE
GRAISSAGE DE LA CHAÎNE



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 Josper in diesem Handbuch empfohlen werden.

Lorsque vous utilisez le four, servez-vous des pièces et suivez les méthodes recommandées par Josper 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 Josper. 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 Josper. Et veillez à donner la référence et le nom corrects.



Nicht zuvor von Josper genehmigte Änderungen am Apparat sind untersagt.

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



Verwenden Sie KEINE Ersatzteile 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.

8.2 WECHSEL DES THERMOMETERS

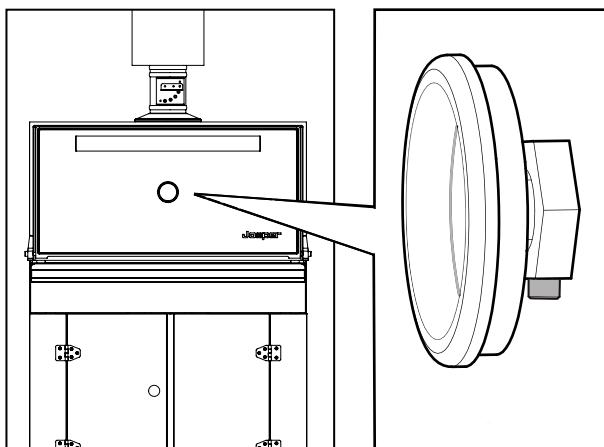
REPLACEMENT DU THERMOMÈTRE



X1
M4-DIN912

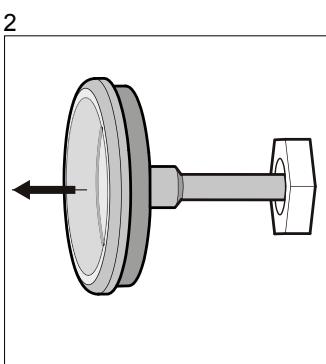
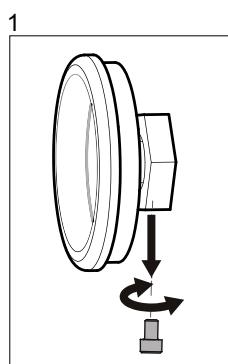


X1
Ref.0434



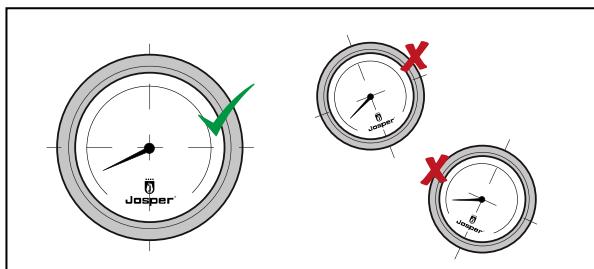
VORSICHT! Stellen Sie sicher, dass der Ofen abgekühlt ist.

ATTENTION ! Assurez-vous que le four est froid.



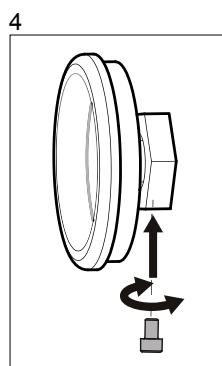
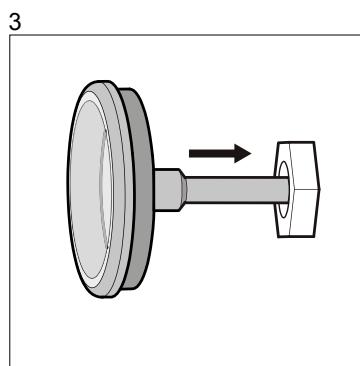
Lösen Sie die Schraube durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn mit einem Inbusschlüssel Nummer 4, und entnehmen Sie das Thermometer.

Desserrez la vis à l'aide d'une clé Allen n° 4, en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, et retirez le thermomètre.



Setzen Sie das neue Thermometer an die Stelle und stellen Sie sicher, dass es gerade ausgerichtet ist.

Remettez le thermomètre en place en veillant à ce qu'il soit bien droit.



Ziehen Sie die Schraube mithilfe des Inbusschlüssels wieder an.

Remettez la vis à sa place et resserrez-la à l'aide d'une clé Allen n° 4, en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.

8.3 AUSTAUSCH DES GRIFFS REMPLACEMENT DE LA POIGNÉE

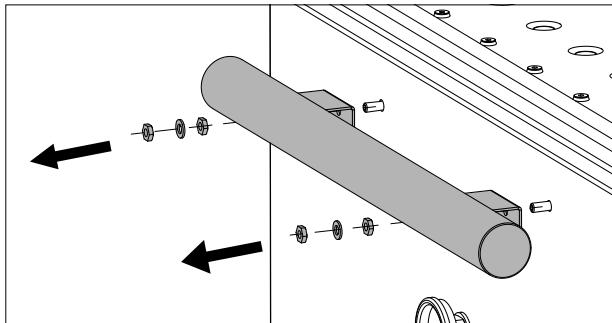


X4
M5 DIN934



X1
Ref.0516/4 - 0517/4

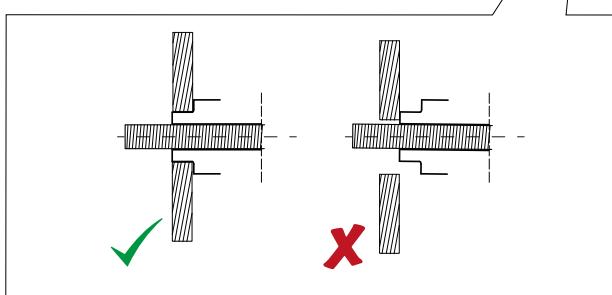
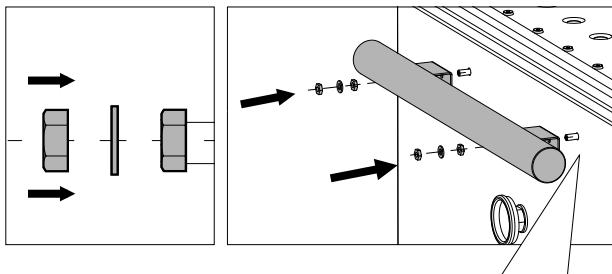
1



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

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

2



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.

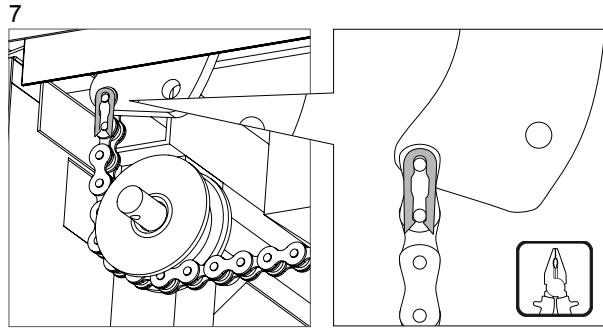
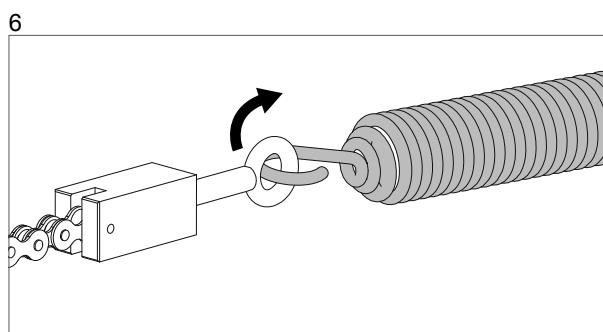
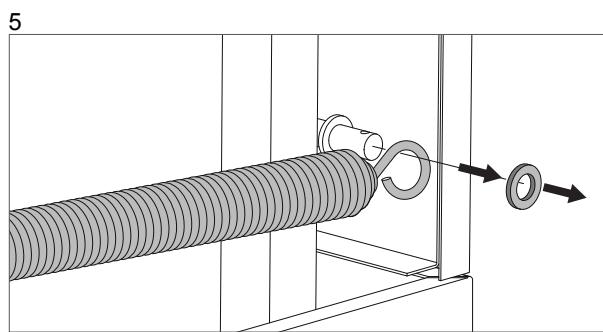
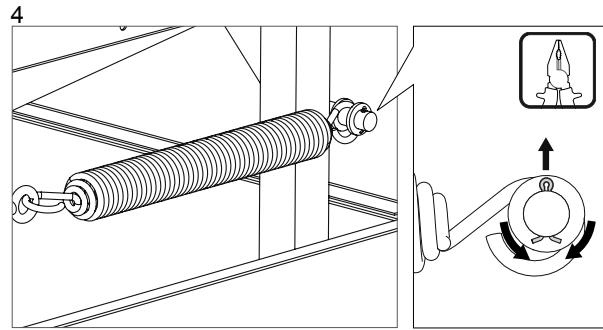
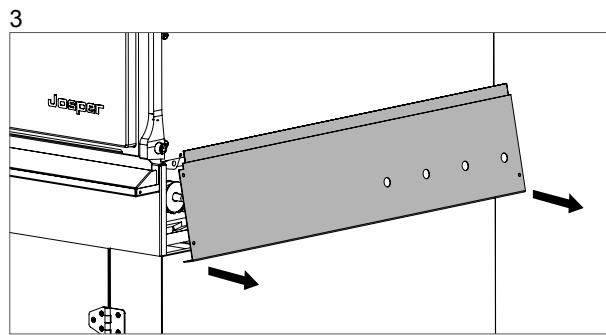
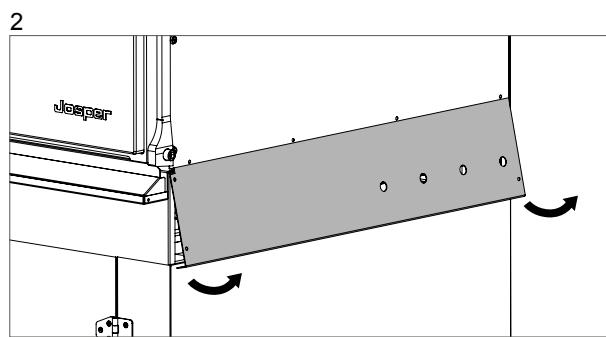
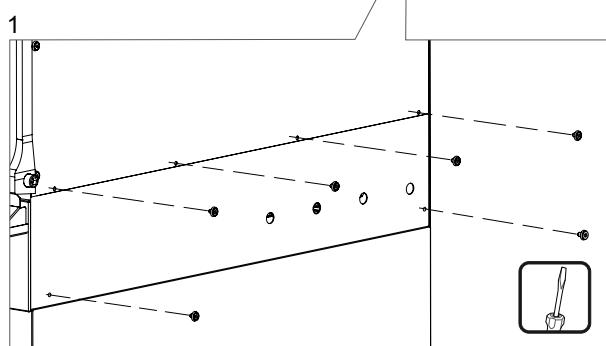
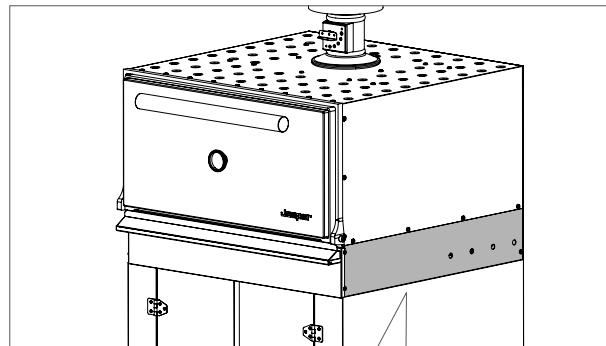
NE serrez PAS les écrous si elle n'est pas bien centrée car cela pourrait abîmer le panneau.

8.4 WECHSEL TÜRKETTE, SPANNER UND FEDER

REPLACEMENT DE LA CHAÎNE DE PORTE, DU TENDEUR ET DU RESSORT



X1 Ref. 4103/3 (HJX-25)
Ref. 4104/3 (HJX-45)
Ref. 4105/3 (HJX-50)



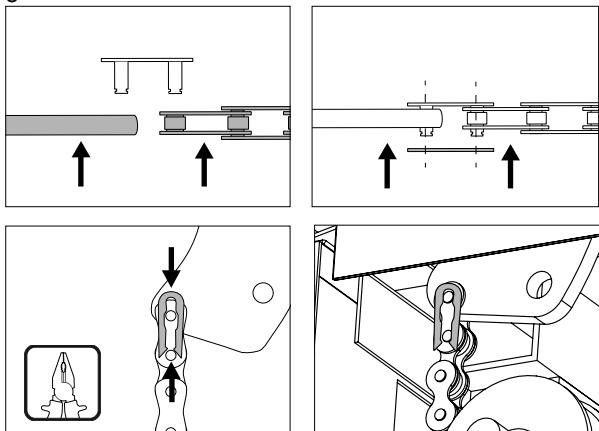
Die Kette ist mittels Bindeglied am Arm der Tür befestigt.
Um die Klammer zu entnehmen, die Spitzen der Zange
an den Stellen ansetzen, die in der Abbildung anhand der
Pfeile angegeben sind.

La chaîne est reliée au bras de la porte par un maillon connecteur.
Pour retirer l'agrafe, placez la pince comme
indiqué par la flèche sur l'image et faites pression.

8.4 WECHSEL TÜRKETTE, SPANNER UND FEDER

REPLACEMENT DE LA CHAÎNE DE PORTE, DU TENDEUR ET DU RESSORT

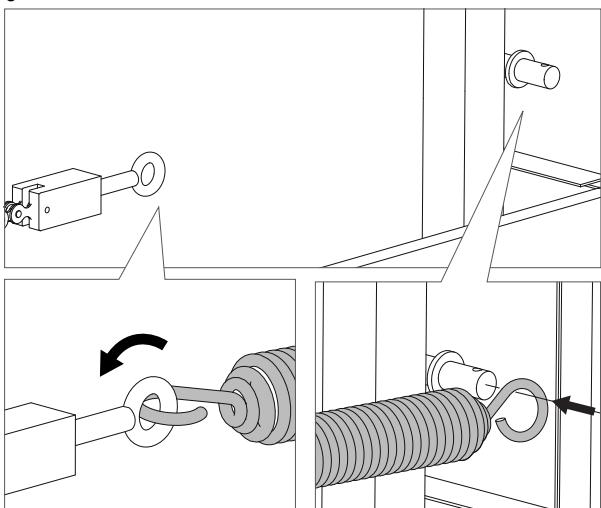
8



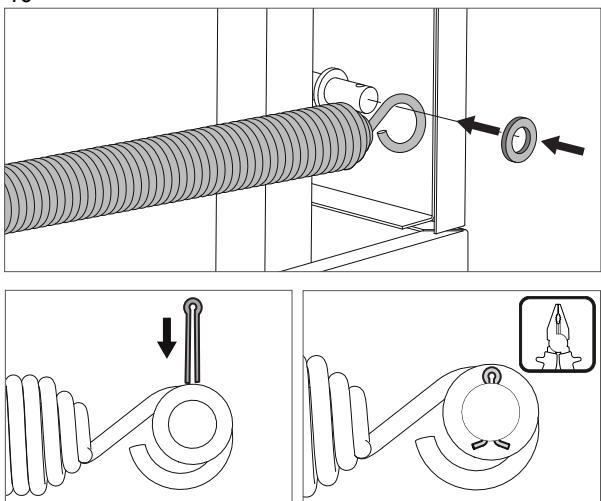
Die neue Kette einsetzen. Zuerst die Kette mit dem Arm der Tür verbinden, dafür ein Bindeglied und eine Befestigungsklammer verwenden.

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.

9



10



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 TÜRBLENDE

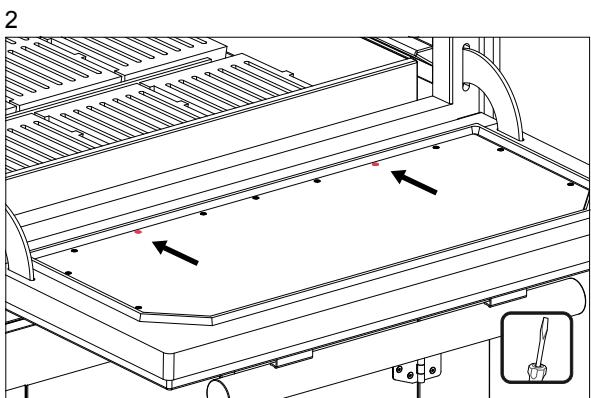
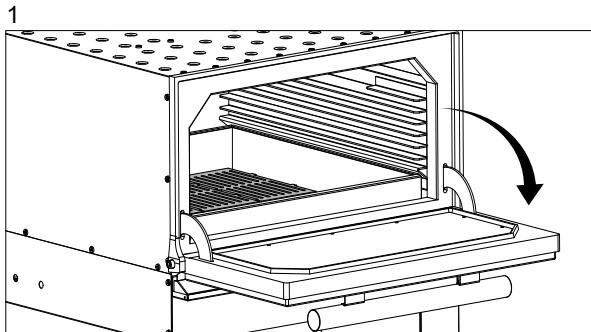
REPLACEMENT DU PANNEAU DE LA PORTE



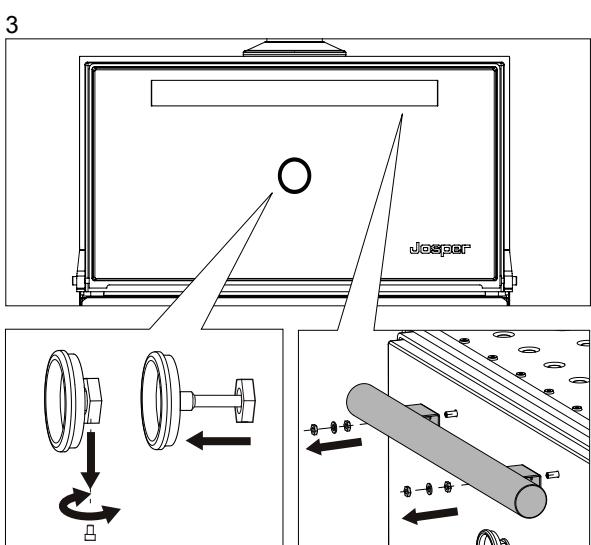
X1
M6XL20 DIN965



X1
Ref. pag. 54

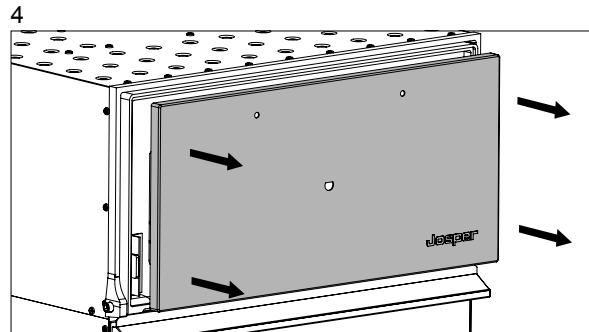


Lösen Sie die beiden gekennzeichneten Schrauben.
Desserrez les deux vis indiquées.

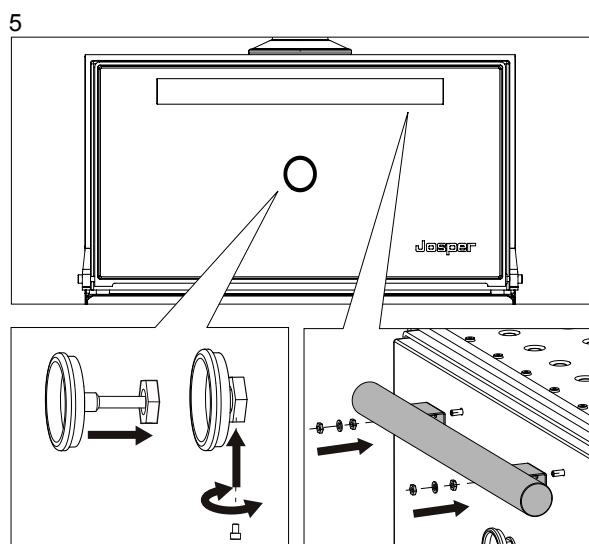


Weitere Informationen zu den Schritten 3 und 5 finden Sie in den Kapiteln 8.1 und 8.2.

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

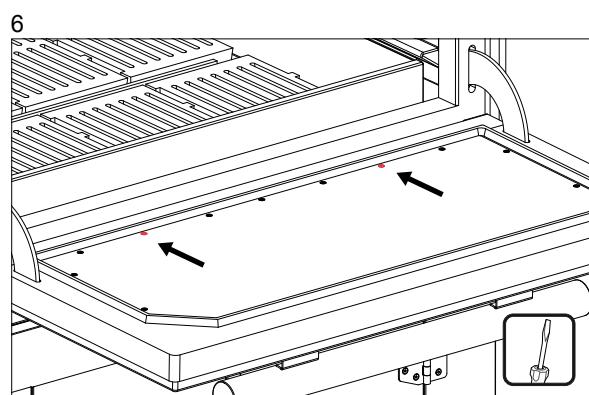


Entnehmen Sie die alte Tür und das Isoliermaterial und setzen Sie die neuen Elemente an ihre Stelle.
Retirez le panneau usagé et le matériau isolant, puis installez les nouveaux.



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.

8.6 WECHSEL ASCHETÜR

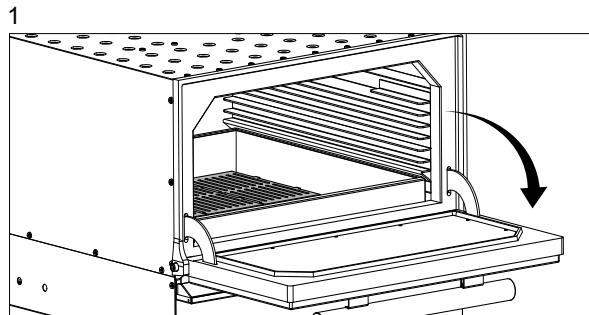
REPLACEMENT DE LA TRAPPE DES CENDRES

 X5
M6XL20 DIN933

 X5
M6 DIN934

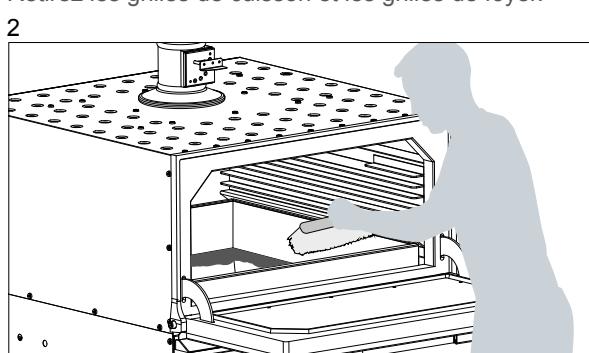


X1
Ref. 0407



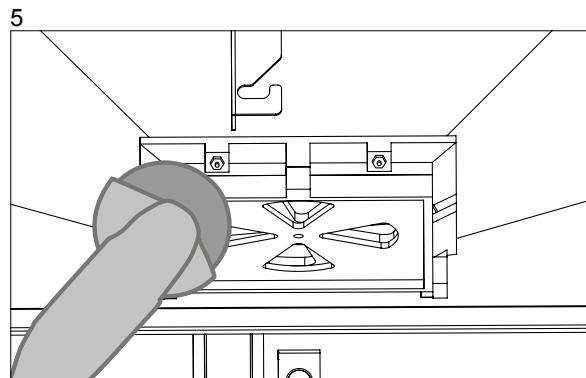
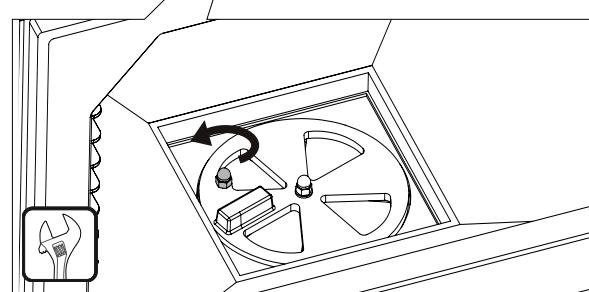
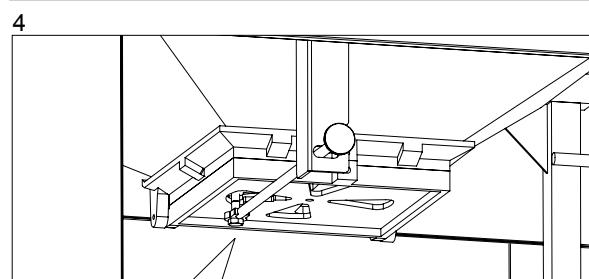
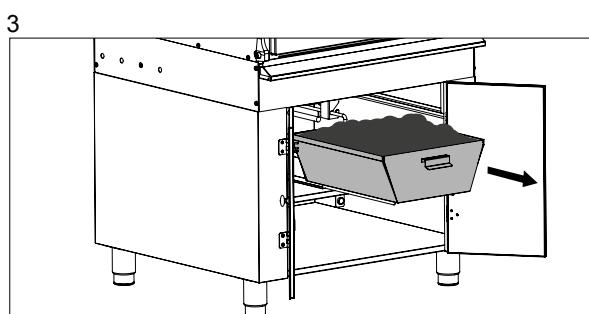
Entnehmen Sie die Grillbleche und die Feuergitter.

Retirez les grilles de cuisson et les grilles de foyer.



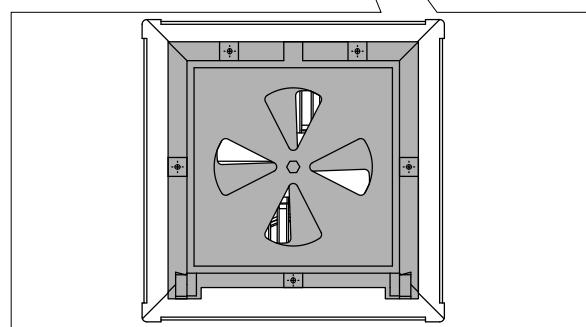
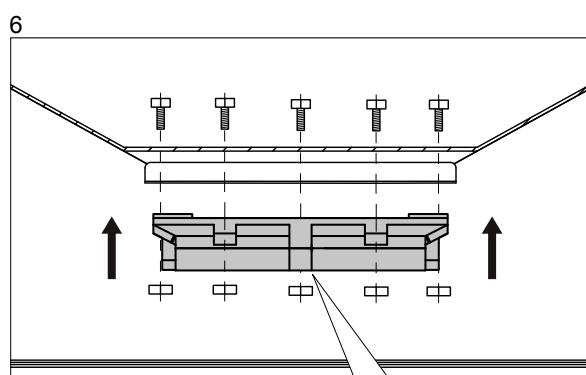
Den Innenbereich des Ofens gründlich von Asche säubern.

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



Alle Verankerungsschrauben der Vortür kürzen.

Coupez toutes les vis de fixation de la trappe.



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 les vis et les écrous.

8.7 VERSTELLBARES ASCHEGITTER AUSTAUSCHEN

REPLACEMENT DE LA PLANCHE DE LA TRAPPE DES CENDRES



X1
M8 DIN125-A



X2
M8 DIN934

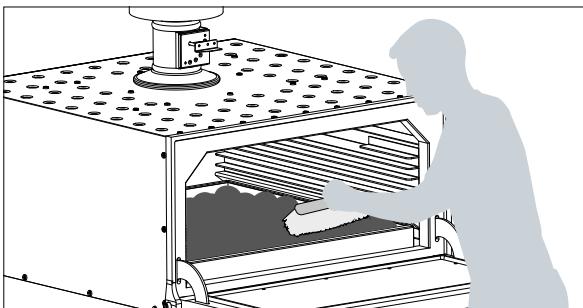


X1
M8XL30 DIN933



X1
Ref. 0448

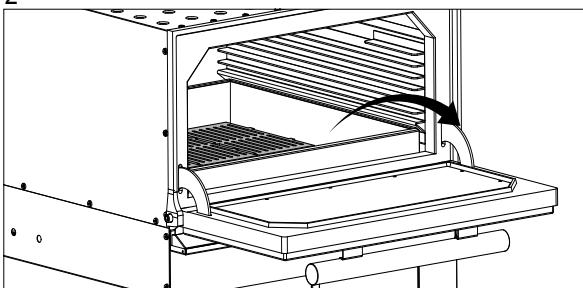
1



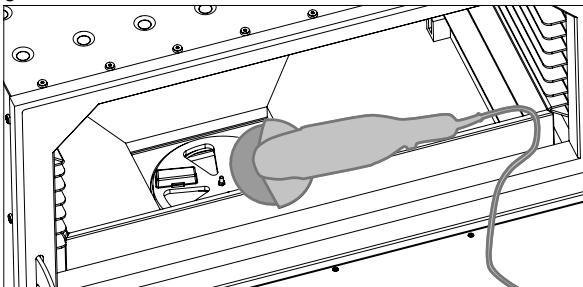
Das Ofeninnere von Asche befreien.

Nettoyez les cendres à l'intérieur du four.

2



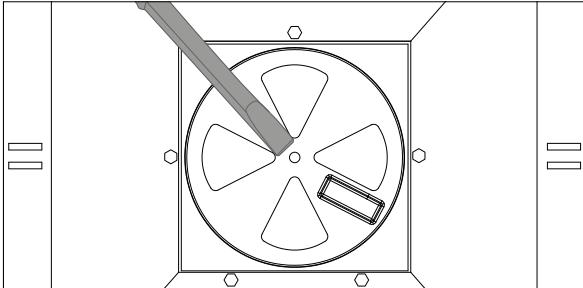
3



Schneiden Sie die Schraube, die die Öffnung mit dem beweglichen Teil verbindet, heraus.

Coupez la vis reliant la sortie à la pièce mobile.

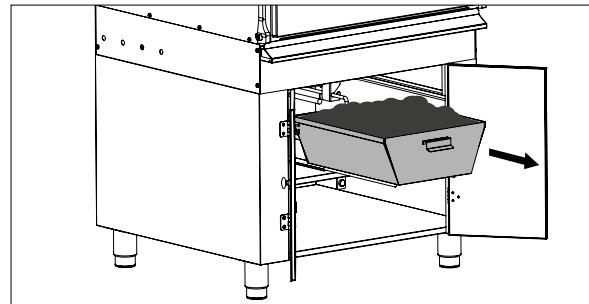
4



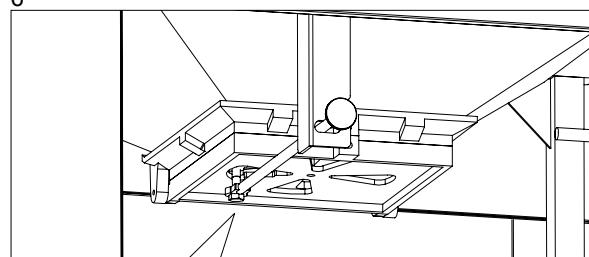
Den Innenbereich der Tür und die mittlere Öffnung reinigen.

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

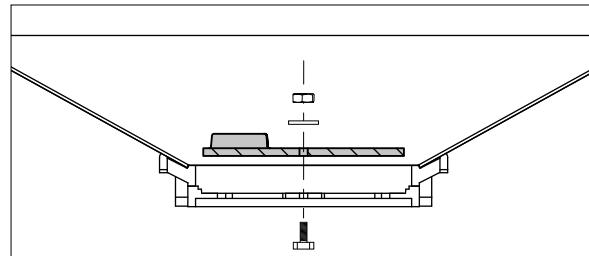
5



6



7



Das neue Teil vorbereiten und festschrauben.

Installez et vissez la nouvelle pièce.

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 restreint 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.



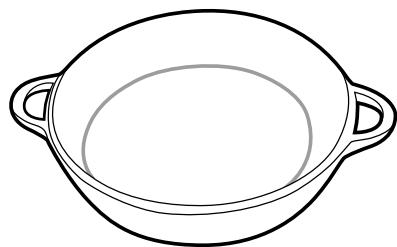
Der Einsatz von Kochzubehör mit Polymeranteil in der Zusammensetzung ist nicht gestattet, das sie vom Hersteller nicht explizit angegeben sind.

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

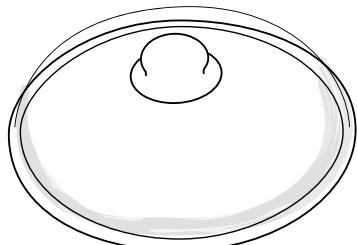


In der Aufheizphase kein Kochzubehör von Josper in den Ofen stellen, erst wenn der Ofen korrekt aufgeheizt ist und sich die Temperatur stabilisiert hat.

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.

KASSEROLLEN Marmites

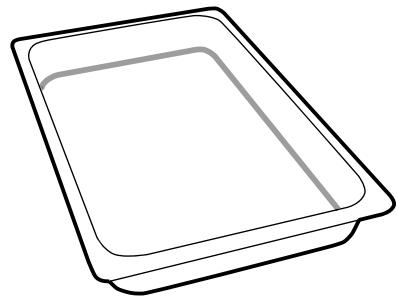
4218	Kasserolle Josper Ø 16 cm (3,5 cm Höhe)	Marmite Josper Ø 16 cm (hauteur 3,5 cm)
4219	Kasserolle Josper Ø 20 cm (4 cm Höhe)	Marmite Josper Ø 20 cm (hauteur 4 cm)
4220	Kasserolle Josper Ø 24 cm (4,5 cm Höhe)	Marmite Josper Ø 24 cm (hauteur 4,5 cm)
4221	Kasserolle Josper Ø 28 cm (7,5 cm Höhe)	Marmite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

KASSEROLLENDECKEL Couvercles de marmites

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

Abmessungen in cm Dimensions en cm

BLECHE Lèchefrites

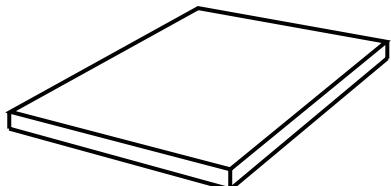


4224	Blech Josper GN 1/2 (6,5 cm Höhe)	Lèchefrite Josper GN 1/2 (hauteur 6,5 cm)
4223	Blech Josper GN 1/1 (6,5 cm Höhe)	Lèchefrite Josper GN 1/1 (hauteur 6,5 cm)
4242	Blech Josper GN 1/6 (2 cm Höhe)	Lèchefrite Josper GN 1/6 (hauteur 2 cm)
4222	Blech Josper GN 1/3 (2 cm Höhe)	Lèchefrite Josper GN 1/3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

Abmessungen in cm Dimensions en cm

SCHIEFERPLATTE BASALT

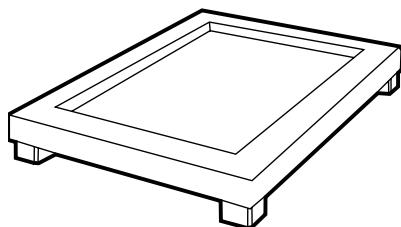
Ardoise planche en basalte



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

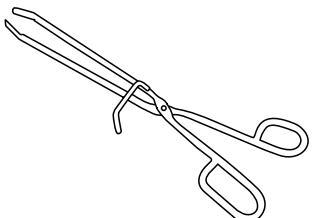
Supports en bois d'Iroko



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

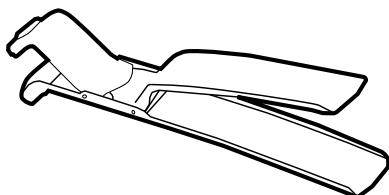
ZANGEN Kasserollen



0423

Edelstahlzangen 35 cm
(für Fleisch und Grillkorb)

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

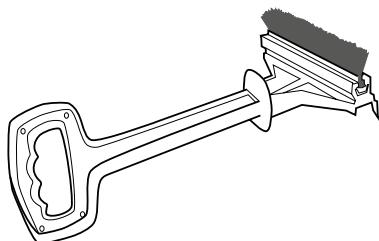


4231

Silikonzangen
(für Bleche Gn und Töpfe)

Pince en silicone
(pour lèchefrites Gn et
marmites)

BÜRSTEN Kasserollen



8224

Kratzbürste
kombiniert 36 cm

Brosse-grattoir
 combinée 36 cm

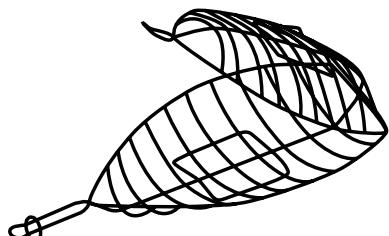
8224R

Ersatzteil Bürstenstreifen
kombinierte Kratzbürste
36 cm

Pièce de rechange tête
brosse-grattoir combinée
36 cm

Abmessungen in cm Dimensions en cm

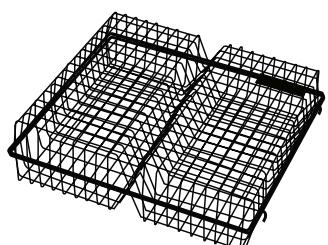
KÖRBE Kasserollen



0402

Fisch-Grillzange
49 x 19 x 10 cm

Poissonnière
49 x 19 x 10 cm



4243

Gemischter Grillkorb (Käfig)
21 x 21 x 6 cm

Panier mixte (Cage)
21 x 21 x 6 cm

SPIESSE Kasserollen



4027/2

Standardhalterung
64,5 cm

Support standard
64,5 cm



4028

Loser Standard-Spieß
55 cm

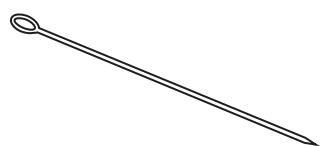
Broche standard
sans support
55 cm



4065/2

Spezialhalterung
58 cm

Support spécial
58 cm



4066

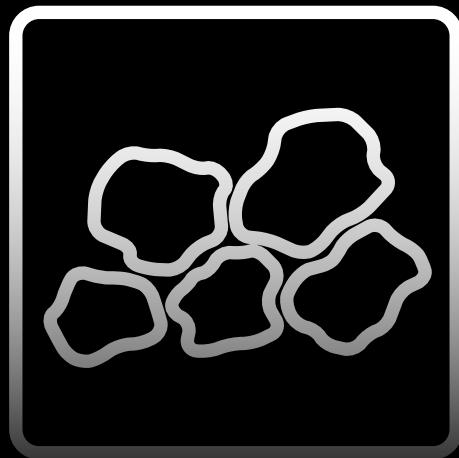
Loser Spezial-Spieß
41 cm

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	BTL
HOLZART TYPE DE BOIS	Weißes Quebracho-Holz Quebracho blanc	Mischung aus harten tropischen Hölzern Mélange de bois dur tropical	Steineiche Chêne vert	Kokosnusschale Coque de noix de coco	Kompaktes weißes Quebracho-Holz Quebracho blanc compact
BRENN-WERT* POUVOIR CALORIFIQUE*	6724-7227 kcal/kg	7000-7450 kcal/kg	6859-7334 kcal/kg	4978-5369 kcal/kg	3276-3631 kcal/kg
AROMA ARÔME	Sehr aromatisch Très aromatique	Sehr aromatisch Très aromatique	Spezialaroma Arôme particulier	Kein Aroma Sans arôme	Aromatisch Aromatique
FUNKEN 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
HERKUNFT ORIGINE	Ökologisch aus kontrolliertem Baumschnitt Écologique, coupe contrôlée				
GRANULOMETRIE GRANULOMÉTRIE	80 - 160 mm	> 50 mm	20 - 100 mm	50 - 60 mm Briketts 50 - 60 mm Briquettes	50 - 60 mm Briketts 50 - 60 mm Briquettes
% KOHLENSTOFF* (FESTER KOHLEN-STOFF) % CARBONE* (CARBONE FIXE)	78,20%	81,20%	81,6%	60%	42,1%
% ASCHE* % CENDRES*	< 3,24%	5,27%	3,87%	26,13%	39,35%
% FEUCHTIGKEIT* % HUMIDITÉ*	4,11%	4,09%	4,18%	4,66%	5,95%
DICHE* DENSITÉ*	280 kg/m ³	298 kg/m ³	310 kg/m ³	554 kg/m ³	597 kg/m ³

*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 Josper.
- 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 Josper stammen oder nicht von Josper 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 Josper.
- 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.

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

12. KONTAKTDATEN

12. COORDONNÉES



Josper®

CHARCOAL EQUIPMENT

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

HERGESTELLT IN SPANIEN
FABRIQUÉ EN ESPAGNE

