

## ENCESA DEL FORN JOSPER I ÚS POSTERIOR

Per a una encesa correcta del forn i una preparació òptima per al seu servei, seguïu els passos que es detallen a continuació, en cadascun dels apartats:

**Càrrega del carbó**  
**Encesa del forn**  
**Servei**  
**Tancament de cuina**

### CÀRREGA DEL CARBÓ

En primer lloc, s'han de retirar les graelles.

Per a un rendiment òptim i aroma, feu servir carbó JOSPER, que prové de fustes dures (quebratxo blanc o colorat) i en trossos grans o, en el seu defecte, un carbó que provingui de fustes similars. Disposar el carbó en forma tronc-piramidal al centre del forn (veure diagrama de la dreta), deixant una franja pel darrere lliure d'uns 15 cms. Fer servir l'atiador per apilar el carbó en aquesta disposició.

Referència de Kg. de carbó per model i servei + mise en place (6 a 7 hores):

MODELS FORNS	Capacitat (Kg)
HJX25	8
HJX45	10
HJX50	14
HJX38	5



### ENCESA DEL FORN

En aquest punt és molt important verificar la posició dels dos tirs (superior i inferior). Per a l'encesa, AMBDÓS TIRS han d'estar OBERTS. Aquest és el primer ajust a realitzar.

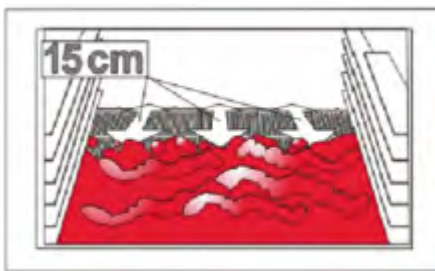
Al diagrama inferior esquerra es pot comprovar la posició en la qual s'han de trobar els tirs i les accions a realitzar amb les palanques o accessoris disposats per a tal fi. Recordi que s'ha de treure les graelles en el moment d'encendre el carbó.



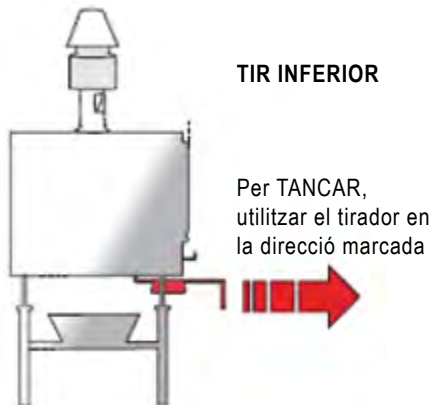
Fer servir tres punts d'encesa del carbó, com mostra el diagrama superior dret: un al centre i un a cada costat de la disposició del carbó. Per als punts d'encesa, utilitzar pastilles LUMIX o, en el seu defecte, alguna altra pastilla d'alcohol sòlid. No fer servir mai líquids inflamables!! Són molt perillosos!!

Tancar la porta i deixar que el carbó es vagi estabilitzant. Al cap de 30-40 minuts, el carbó hauria d'estar ja estabilitzat, incandescent i sense flames. En aquest moment s'ha de:

- **Extendre el carbó a l'ample, utilitzant l'atiador**



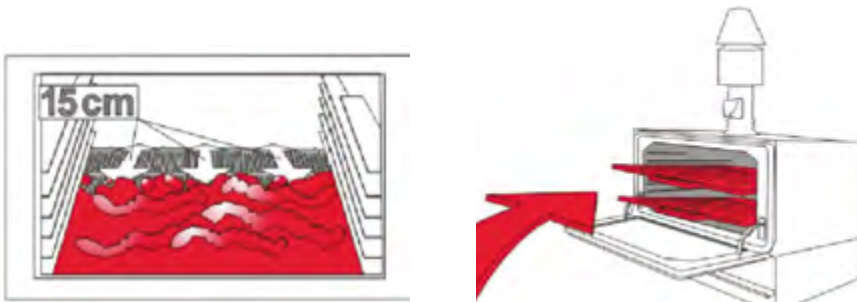
- **TANCAR el TIR INFERIOR (com mostra el diagrama inferior esquerra)**



- **Al cap de 10 minuts, AJUSTAR el TIR SUPERIOR al número 3**, seguint el marcat en el diagrama superior dret; aquests dos últims passos són el segon ajust per deixar el forn llest per cuinar.

## SERVEI

Com s'explica en el punt anterior, en aquest moment el forn està preparat per cuinar. S'ha de tenir en compte que és molt important treballar amb dos graelles. Per un costat, tenim el doble de superfície de cocció i, per altre, tindrem més control sobre la temperatura fent servir dues alçades diferents.



Es pot jugar amb el tir superior, tancant-lo en moments, per evitar sortida de fums i conferir puntualment un sabor fumat a l'aliment que es requereixi. No obstant, l'ajust perfecte per a una feina normal és mantenir el tir superior en el número 3.

## TANCAMENT DE CUINA

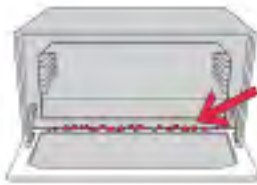
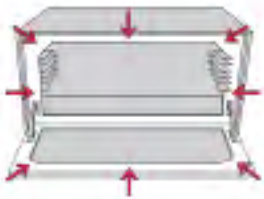
Quan arribem al final del nostre servei de menjars, simplement tancarem completament el tir superior (l'inferior ja estava tancat durant el servei). Ja està tot llest per deixar la cuina. Aquest és el tercer ajust al llarg del dia, quan els dos tirs estan tancats.

En aquest moment, com no hi ha flux d'aire, el carbó queda "dormint" fins que reprenguem el servei de nou, carregant més carbó i obrint els tirs. Si queda carbó "dormint", amb el nou flux d'aire es reactivarà. Si no quedés carbó, s'hauria de començar de nou pel punt 1 d'aquest manual.

Com a resum, aquí es pot veure una taula amb els 3 ajustos que trobarem:

AJUST DURANT	POSICIÓ DEL TIR SUPERIOR	POSICIÓ DEL TIRO INFERIOR	COMENTARIS
Encesa	Obert	Obert	Només els primers 30-40 min.
Cocció	Número 3	Tancat	Durant tot el servei
Tancament cuina	Tancat	Tancat	Quan no es fa servir el forn

## NETEJA DIÀRIA I PERIÒDICA



**Neteja:** Pel matí sempre, quan el forn no està calent! Molt important mantenir net el marc de la porta, el plafó intern de la porta i el marc del forn. L'objectiu és poder tancar la porta de forma correcta cada dia.

**Les graelles** han de ser raspallades de tant en tant mentre es cuina.

**Cendres:** Netejar i recollir les cendres al calaix cada 3 o 4 dies. Extreure les graelles i les reixes del carbó i fer que les cendres caiguin a través del tir inferior.

Finalment, netejar **la safata recull-greixos i el barret inox** en el rentaplats.

**IMPORTANT:** Si us plau, llegir cuidadosament el nostre manual d'instruccions.

L'usuari final serà sempre responsable de l'adequat manteniment de tot el relacionat amb el sistema de ventilació i de netejar adequadament i regular la campana, filtre i altres mecanismes on es pogués dipositar greix.

**No fer servir mai aigua per netejar el Tallafocs**  
Només extreure'l del forn i espolsar-lo perquè caigui el sutge i la pols del seu interior.

