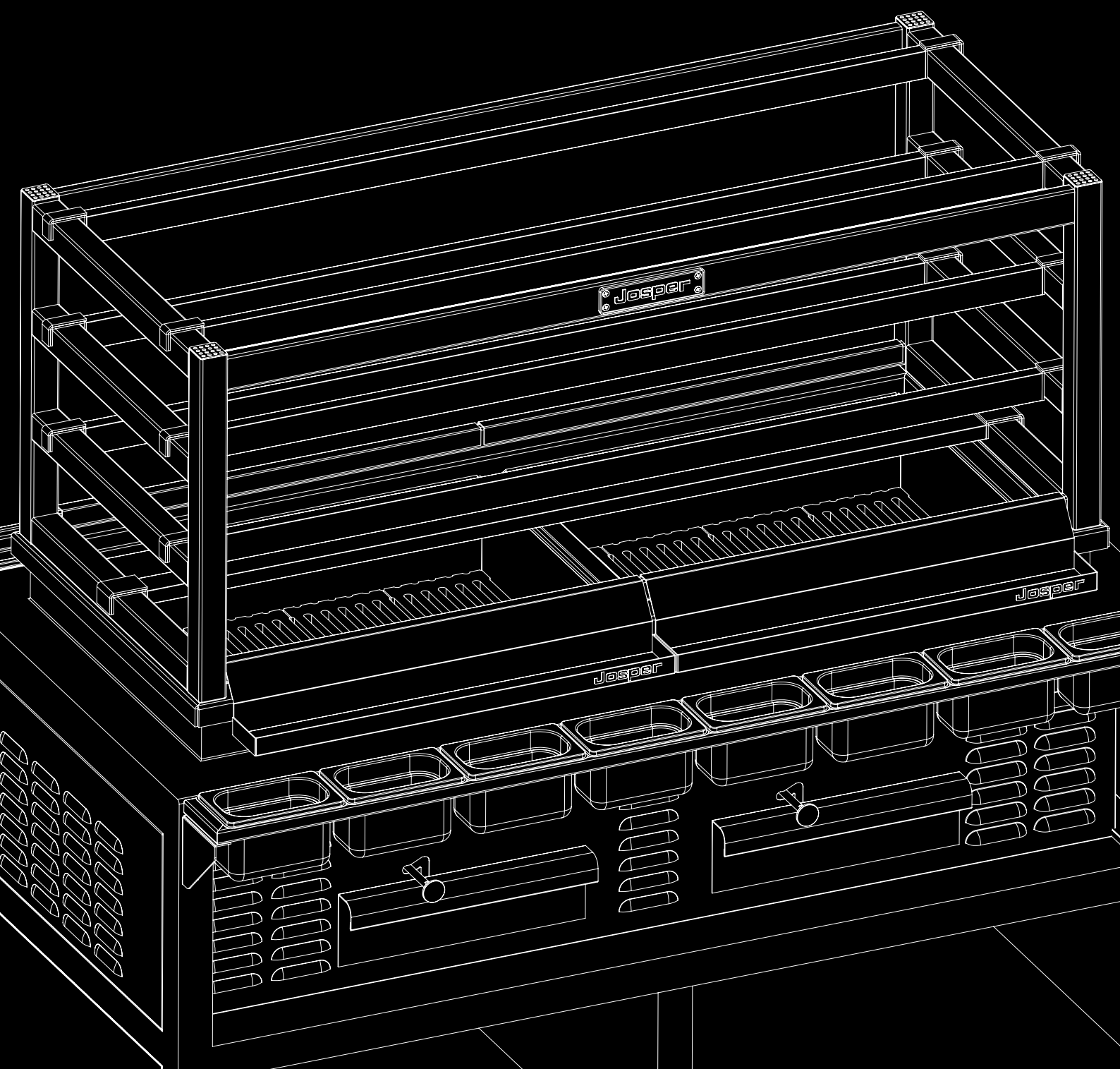


Josper®

MANGAL HANDBOOK
MANUAL MANGAL



A MAJOR CAUSE OF OPEN GRILL-RELATED FIRES IS FAILURE TO MAINTAIN REQUIRED CLEARANCES(AIRSPACES)TO COMBUSTIBLE MATERIALS. IT IS OF UTMOST IMPORTANCE THAT THIS OPEN GRILL BE INSTALLED ONLY IN ACCORDANCE WITH THESE INSTRUCTIONS.

UNA DE LAS CAUSAS PRINCIPALES EN LOS INCENDIOS CON PARRILLAS ABIERTAS ES EL INCUMPLIMIENTO DE LAS DISTANCIAS REQUERIDAS RESPECTO A MATERIALES COMBUSTIBLES. ES IMPRESCINDIBLE QUE ESTA PARRILLA ABIERTA SEA INSTALADA ACORDE A ESTAS INSTRUCCIONES.

The user manual will help you make a better use of the product safely.

- Read all instructions before installing and using the equipment.
- Save these instructions.
- Keep the user manual within reach for future reference.
- The pictures, technical drawings and general information that is in this manual might be have been modified since its edition.

When this Mangal is not properly installed, a fire may result. To reduce risk of fire, follow the installation instructions.

Please read this entire manual before you install the Mangal. Failure to follow instructions may result in property damage, bodily injury or death.

El manual de usuario le ayudará a hacer un mejor uso del producto de manera segura.

- Lea todas las instrucciones antes de instalar y usar el producto.
- Guarde estas instrucciones.
- Mantenga este manual a su alcance para futuras referencias.
- Las imágenes, dibujos técnicos e información general contenido en este manual pueden haber sido modificados por el fabricante desde su edición.

Cuando este Mangal no está instalado correctamente, puede causar un incendio. Para reducir el riesgo de incendio, siga las instrucciones de instalación y uso.

Por favor lea este manual antes de instalar el Mangal. El incumplimiento del seguimiento de las instrucciones puede resultar en daño de la propiedad, daño físico o la muerte.



Gutenberg 11 • 08397 Pineda de Mar
Barcelona - SPAIN

Edited by:
JOSPER S.A.U
Version 01
11.06.2019

Editado por:
JOSPER S.A.U
Versión 01
06.11.2019



Certified materials
CE
EN 10204:2004/3.1

At JOSPER we are proud to be a family company with international projection. We claim our origins, our trajectory and all the people who, for more than 45 years, have work to build a brand that goes further than the products we manufacture. We are a family and we welcome you into it.

Soon you will discover that working with JOSPER is different than everything, that broiling with charcoal is unique and that the connection established between the cooks and the products and the JOSPER brand is emotional.

In a time of virtual relationships and technological products, the culinary is a return to the authentic. In JOSPER we are specialists in charcoal cooking because we believe in cooking with flavors and the authenticity of the processes. For these reasons, we are building new tools every day, so the people who love the authentic cuisine can develop all their creativity based on the charcoal cooking.

We merge the craft with technology in our fabrication process to reach excellency levels and quality that guarantees the durability of our products and the best use experience.

At JOSPER we have decided to use all the experience accumulated to engage in new challenges that motivate us and project our future. We have potentiated our I+D+i area with new and stimulating collaborations with investigation centers to go further in the established and create new products that make us all throb.

We are also working to make our social commitment inspire our activity in all different ambits. We consider that eco-efficiency is process of continuous improvement and overcoming that challenges us to create and produce products more liable each time.

We collaborate with the best cooks in the world to learn and grow together. With you we work together to make the experience of working with JOSPER memorable.

We are sure you will enjoy JOSPER. Thank you for trusting us.

En JOSPER nos enorgullecemos de ser una empresa familiar con proyección internacional. Reivindicamos nuestros orígenes, nuestra trayectoria y todo el trabajo de las personas que durante más de 45 años han construido una marca que va más allá de los productos que comercializamos. Somos una familia y te damos la bienvenida a la misma.

Pronto descubrirá que trabajar con un JOSPER es distinto a todo, que brasear con carbón vegetal es único y que los vínculos que establecen los cocineros con los productos y la marca JOSPER son emocionales.

En una época de relaciones virtuales y productos tecnológicos, lo culinario supone un retorno a lo auténtico. En JOSPER somos especialistas en cocinar con brasa porque creemos en la cocina de los sabores y la autenticidad de los procesos. Por esta razón, creamos cada día nuevas herramientas, para que el enamorado de la cocina auténtica pueda desarrollar toda su creatividad basada en la cocción con brasas.

Fusionamos lo artesano con lo tecnológico en nuestros procesos de fabricación para poder alcanzar niveles de excelencia y calidad que garanticen la durabilidad de nuestros productos y una mejor experiencia de uso.

En JOSPER hemos decidido aprovechar toda la experiencia acumulada para abordar nuevos retos que nos motiven y nos proyecten al futuro. Hemos potenciado nuestra área de I+D+i con nuevas y estimulantes colaboraciones con Centros de Investigación para ir más allá de lo establecido y crear nuevos productos que nos hagan vibrar a todos.

También estamos trabajando para que nuestro compromiso social inspire nuestra actividad en todos los ámbitos. Consideramos que la eco-eficiencia es un proceso de mejora y superación continua que nos obliga a crear y producir productos cada vez más responsables.

Colaboramos con los mejores cocineros del mundo para aprender y crecer juntos. Con vosotros trabajamos conjuntamente para que la experiencia de trabajar con JOSPER sea memorable.

Estamos seguros de que disfrutará con JOSPER. Gracias por confiar en nosotros.

Pere Juli

Cofounder President JOSPER S.A.U.
Presidente cofundador de JOSPER S.A.U.

page 3	1. BEFORE USING THE MANGAL
page 7	2. JOSPER TECHNOLOGY
page 11	3. JOSPER MANGAL RANGE
page 13	3.1 Mangal Range
page 14	3.2 MGJ-132
page 17	4. EQUIPMENT AND EXPLODED
page 18	4.1 Components
page 21	4.2 Cooking accessories
page 23	5. INSTALLATION INSTRUCTIONS
page 24	5.1 Warnings
page 25	5.2 Assembly
page 26	5.3 Installation
page 29	6. USAGE INSTRUCTIONS
page 30	6.1 Warnings
page 31	6.2 Charcoal loading
page 33	6.3 Mangal fire-up
page 35	6.4 Ready to cook
page 36	6.5 Reload the equipment
page 37	7. CLEANING AND MAINTENANCE
page 38	7.1 Warnings
page 39	7.2 Daily
page 42	7.3 Weekly
page 45	8. MAINTENANCE INSTRUCTIONS
page 46	8.1 Warnings
page 47	8.2 Lower vent replacement
page 49	8.3 Lower vent plate replacement
page 51	9. JOSPER'S COOKWARE
page 52	9.1 Warnings
page 53	9.2 Casseroles and lids
page 54	9.3 Trays
page 55	9.4 Plates and wood supports
page 56	9.5 Tongs and brushes
page 57	9.6 Baskets and brochettes
page 59	10. JOSPER CHARCOAL
page 61	10.1 Charcoal types
page 63	11. WARRANTY
page 67	12. CONTACT DETAILS

pág. 3	1. ANTES DE USAR EL MANGAL
pág. 7	2. TECNOLOGÍA JOSPER
pág. 11	3. GAMA DE MANGALES JOSPER
pág. 13	3.1 Gama de Mangales
pág. 14	3.2 MGJ-132
pág. 17	4. EQUIPO Y DESPIECE
pág. 18	4.1 Componentes
pág. 21	4.2 Accesorios de cocción
pág. 23	5. INSTALACIÓN DEL EQUIPO
pág. 24	5.1 Advertencias
pág. 25	5.2 Montaje
pág. 26	5.3 Instalación
pág. 29	6. INSTRUCCIONES DE USO
pág. 30	6.1 Advertencias
pág. 31	6.2 Carga del carbón
pág. 33	6.3 Encendido del Mangal
pág. 35	6.4 Listo para brasear
pág. 36	6.5 Recarga del equipo
pág. 37	7. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO
pág. 38	7.1 Advertencias
pág. 39	7.2 Diario
pág. 42	7.3 Semanal
pág. 45	8. INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO
pág. 46	8.1 Advertencias
pág. 47	8.2 Cambio registro inferior
pág. 49	8.3 Reemplazar plato registro inferior
pág. 51	9. MENAJE JOSPER
pág. 52	9.1 Advertencias
pág. 53	9.2 Cazuelas y tapas
pág. 54	9.3 Bandejas
pág. 55	9.4 Platos y soportes de madera
pág. 56	9.5 Pinzas y cepillos
pág. 57	9.6 Cestas y pinchos
pág. 59	10. CARBÓN JOSPER
pág. 61	10.1 Tipos de carbón
pág. 63	11. GARANTÍA
pág. 67	12. DATOS DE CONTACTO

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE INSTALLING
AND USING THE APPLIANCE

*SAVE THESE INSTRUCTIONS

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE
INSTALAR Y USAR EL APARATO

*GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES



1. BEFORE USING THE MANGAL

**1. ANTES DE USAR EL
MANGAL**



1. BEFORE USING THE MANGAL / ANTES DE USAR EL MANGAL



Use the pieces and methods recommended and explained in this handbook by Josper when using this grill.

Utilizar las piezas y métodos recomendados y explicados en este manual por Josper al utilizar esta parrilla.



WARNING! Do NOT pack required air spaces with insulation or other materials. Leave the clearance spaces free.

¡PELIGRO! NO ocupe el espacio alrededor del equipo con materiales aislantes u otros materiales. Mantenga las distancias de seguridad libres.



CAUTION! When this equipment is not properly installed, a fire may result. To reduce risk of fire, follow the installation instructions.

¡CUIDADO! Si el equipo no está correctamente instalado puede causar un incendio. Para reducir el riesgo de fuego, siga las instrucciones de instalación.



WARNING! Do NOT put any flammable material at less than 30 cm (11,81 in) away from the sides or the top of the grill.

¡PELIGRO! NO colocar ningún material combustible a menos de 30 cm de los laterales ni encima de la parrilla.



Do NOT use flammable liquids to fire-up the charcoal. Use only charcoal as fuel.

NO utilizar líquidos inflamables para encender el carbón. Usar solo carbón vegetal como combustible para el equipo.



Respect the frequency and guidelines of maintenance and cleaning recommended by Josper in this manual.

Respetar las frecuencias y pautas de mantenimiento y limpieza recomendadas por Josper en este manual.



Note well the references and names when asking for back-ups, accesories or parts at Josper. And make sure to say the correct name and reference.

Fíjese bien en las referencias y nombres al pedir recambios, accesorios o piezas a Josper. Y asegúrese de decir el nombre y referencia correctos.



It is forbidden to perform any modification to the device unless it has been approved by Josper before.

Se prohíbe cualquier modificación del aparato no autorizado previamente por Josper.

1. BEFORE USING THE MANGAL / ANTES DE USAR EL MANGAL



Do NOT use pieces or parts of other equipments or companies.
NO utilice piezas o partes de otros equipos o compañías.



Josper will not be held responsible of the damages provoked to the people, parts or installations caused by an improper use or maintenance of the equipment.

Josper no se hace responsable de los daños ocasionados a las personas, piezas o las instalaciones causados por un uso o mantenimiento indebido del equipo.



Remember that all accesible surfaces in the Mangal are at high temperature. Use isolating gloves when handling the Mangal cookware to avoid burns. Do not touch the equipment with unprotected hands.

Recuerde que todas las superficies accesibles de el Mangal están a alta temperatura. Utilizar guantes aislantes para la manipulación del menaje para evitar quemaduras. No tocar el equipo con las manos desprotegidas.



Do NOT pour ashes into flammable or thermo deformable buckets made from materials like plastic, rubber, wood or similar.

NO verter las cenizas en cubos de material inflamable o termoformable (plástico, goma, madera o similares).



CAUTION! The legislation of the country and town, where the equipment is being installed, must be checked since their normatives may ask for other complementary security measures than the ones exposed here.

¡CUIDADO! Debe consultarse la legislación particular del país y municipio donde se instale el equipo ya que sus normativas pueden exigir otras medidas de seguridad complementarias a las aquí expuestas.



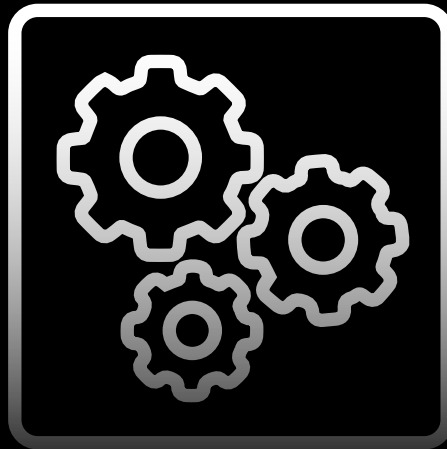
The Josper Mangal is exclusively for cooking food, any other use given to the open grill can be highly risky for the user.

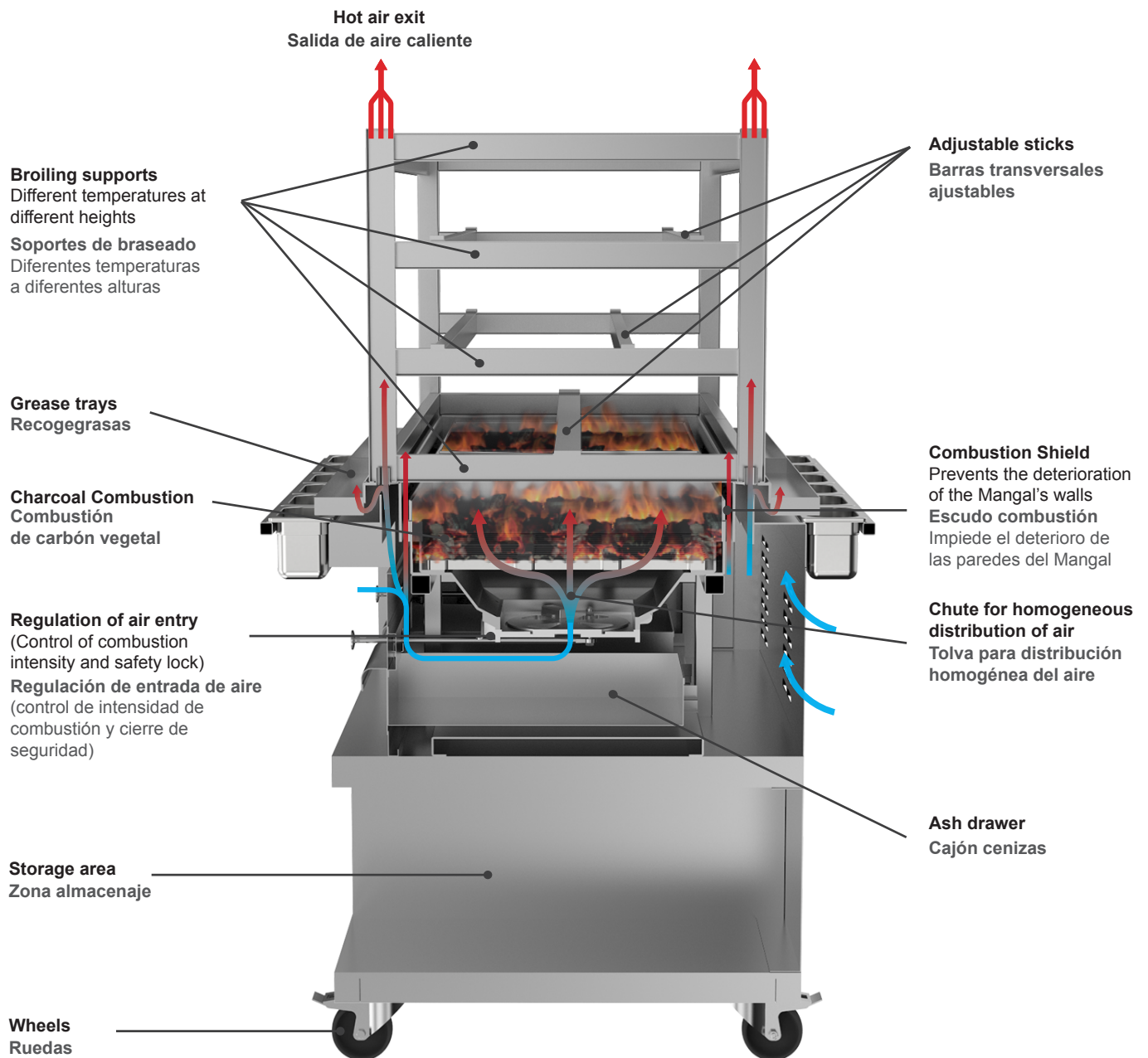
El Mangal Josper sirve exclusivamente para cocinar alimentos, cualquier otro uso que no sea este, puede comportar elevados riesgos para el usuario.

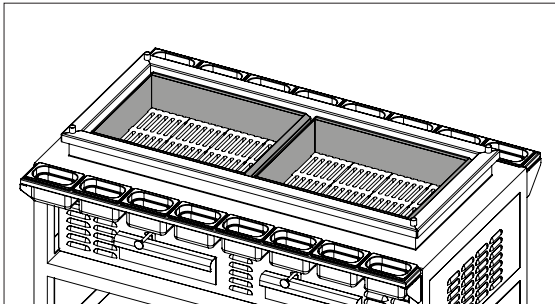


2. JOSPER TECHNOLOGY

2. TECNOLOGÍA JOSPER





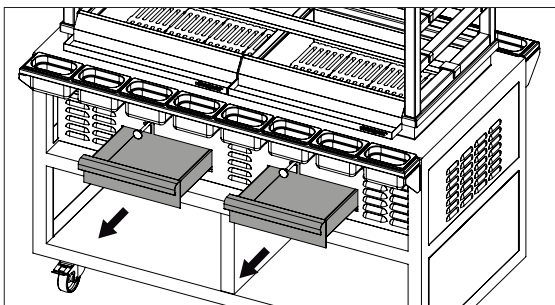


COMBUSTION SHIELD

The shield is where the charcoal combustion is made. That protects the body of the Mangal from the combustion.

ESCUDO COMBUSTIÓN

En su interior se produce la combustión del carbón. Protege el cuerpo de el Mangal de las altas temperaturas.

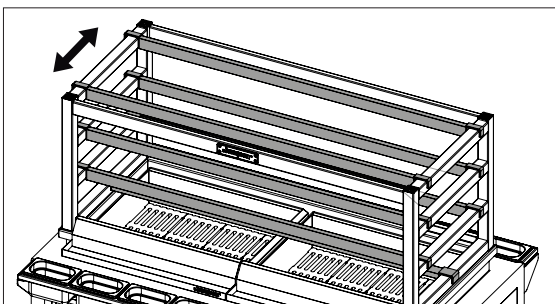


ASH DRAWERS

The drawers store the ash produced in the combustion of the charcoal. Also the opening of the drawers lets air in, increasing the amount of oxygen that gets to the charcoal.

CAJONES CENIZAS

Los cajones almacenan la ceniza producida por la combustión del carbón. La apertura de estos permite la entrada de aire, aumentando la cantidad de oxígeno que llega al carbón.

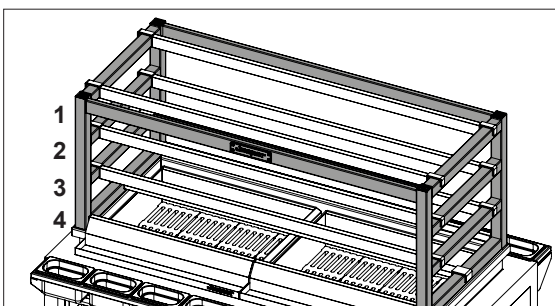


ADJUSTABLE STICKS

The transverse sticks are adjustable, can be adapted to different measures of brochettes, trays and accessories.

BARRAS TRANSVERSALES AJUSTABLES

Las barras transversales son ajustables, pueden adaptarse a diversas medidas de pinchos, bandejas y de accesorios.

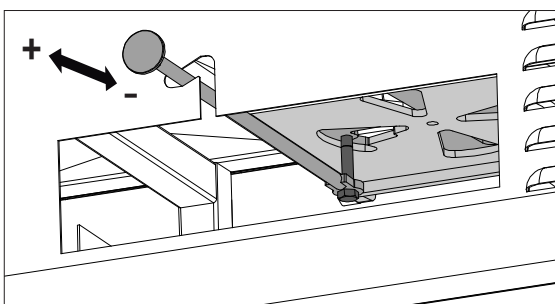


FOUR DIFFERENT HIGHTS

The Mangal has four supports where put the sticks that hold the broiling accessorie providing each food with the optimum cooking temperature.

CUATRO ALTURAS DIFERENTES

El Mangal tiene cuatro niveles de altura diferentes, dónde colocar las barras que sostienen los accesorios de cocina, proporcionando a cada alimento la temperatura de cocción óptima.



AIR ENTRY REGULATION

The lower vent allows for a controlled air entrance. Its design in chute shape distribytes the air homogeneously across the entire braising surface.

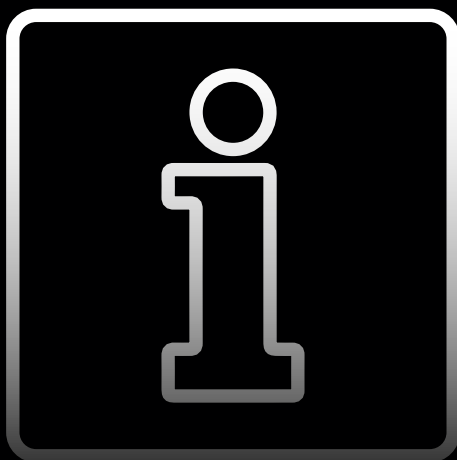
REGULACIÓN DE LA ENTRADA DE AIRE

El regulador de tiro inferior permite una entrada controlada de aire. Su diseño en forma de tolva distribuye el aire de forma homogénea en toda la superficie de braseado.



3. JOSPER MANGAL RANGE

3. GAMA DE MANGALES JOSPER





3.1 MANGAL RANGE GAMA DE MANGALES

MGJ-132 Braising area 48 5/8 x 19 1/4 in (x4 heights) Superficie de braseado 1235 x 490 mm (x4 alturas)



3.2 MGJ-132

TECHNICAL INFORMATION

Braising area	48 5/8 x 19 1/4 in (x4)
Fire up time	20 min average
Charcoal daily consumption	48.5 to 53 lb average
Broiling temperature	482 °F
Nominal heat output	5.4 hp
Exhaust rate	2354 cfm
Net weight	795.9 lb

INFORMACIÓN TÉCNICA

Superficie de braseado	1235 x 490 mm (x4)
Tiempo de encendido	20 min aprox.
Consumo de carbón	22 a 24 kg aprox.
Temperatura de braseado	250 °C
Potencia térmica nominal	4 kW
Capacidad de extracción	4000 m³/h
Peso neto	361 kg

INSTALLATION

Clearance with non-flammable equipment	4 in
Clearance with flammable equipment	12 in

INSTALACIÓN

Distancia con elementos no inflamables	100 mm
Distancia con elementos inflamables	300 mm

BUNDLES: SIZES AND WEIGHTS

Sizes bundle	59 7/8 x 42 1/8 x 72 in
Gross weight bundle	978.9 lb

BULTOS: MEDIDAS Y PESOS

Medidas bulto	1520 x 1070 x 1830 mm
Peso bruto bulto	444 kg

INCLUDED ACCESORIES

Bottom stick
4 top sticks
Ash drawers
Combustion shields
2 Tempering grill racks
Wire grill rack
16 GN trays 1/9
Poker
Josper tongs

ACCESORIOS INCLUIDOS

Barra inferior
4 barras superiores
Cajones de cenizas
Escudos de combustión
2 Parrillas atemperadoras
Parrilla metálica
16 Bandejas GN 1/9
Atizador
Pinzas Josper

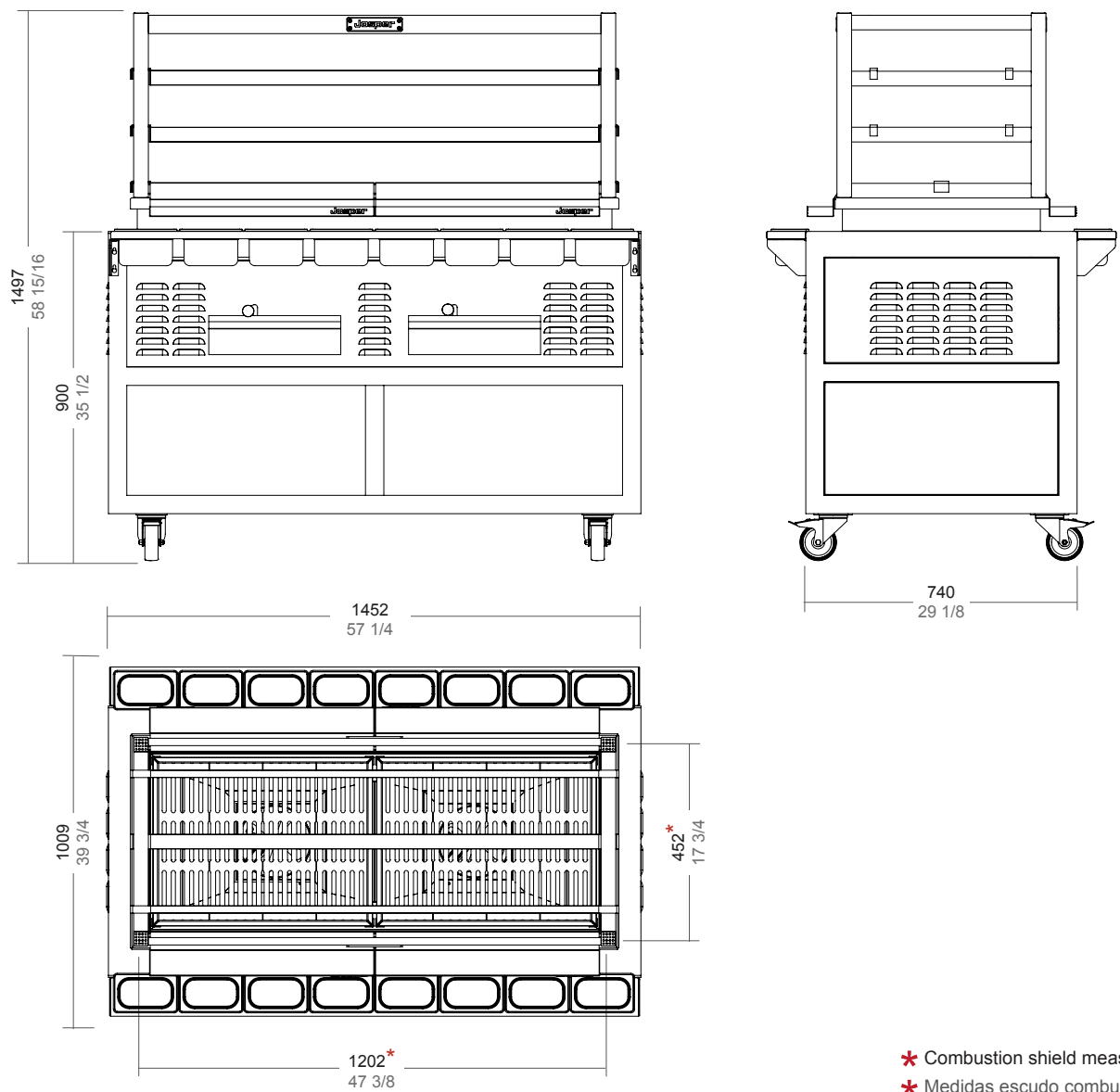
OPTIONAL ACCESORIES

Teppanyaki griddles
Barras superiores
Cookware (Chapter 9)

ACCESORIOS OPCIONALES

Planchas teppanyaki
Top sticks
Menaje (Capítulo 9)

3.2 MGJ-132

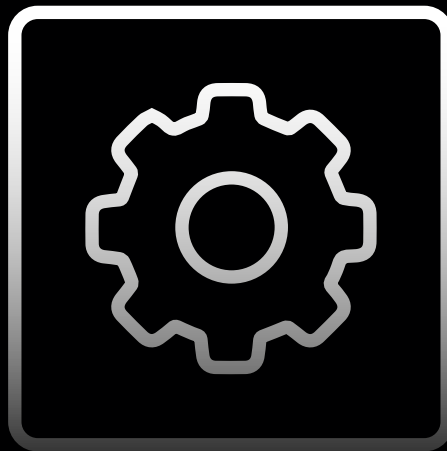


The measures in black are millimeters (mm), in gray inches (in).
Las medidas en color negro son milímetros (mm), en color gris son pulgadas.

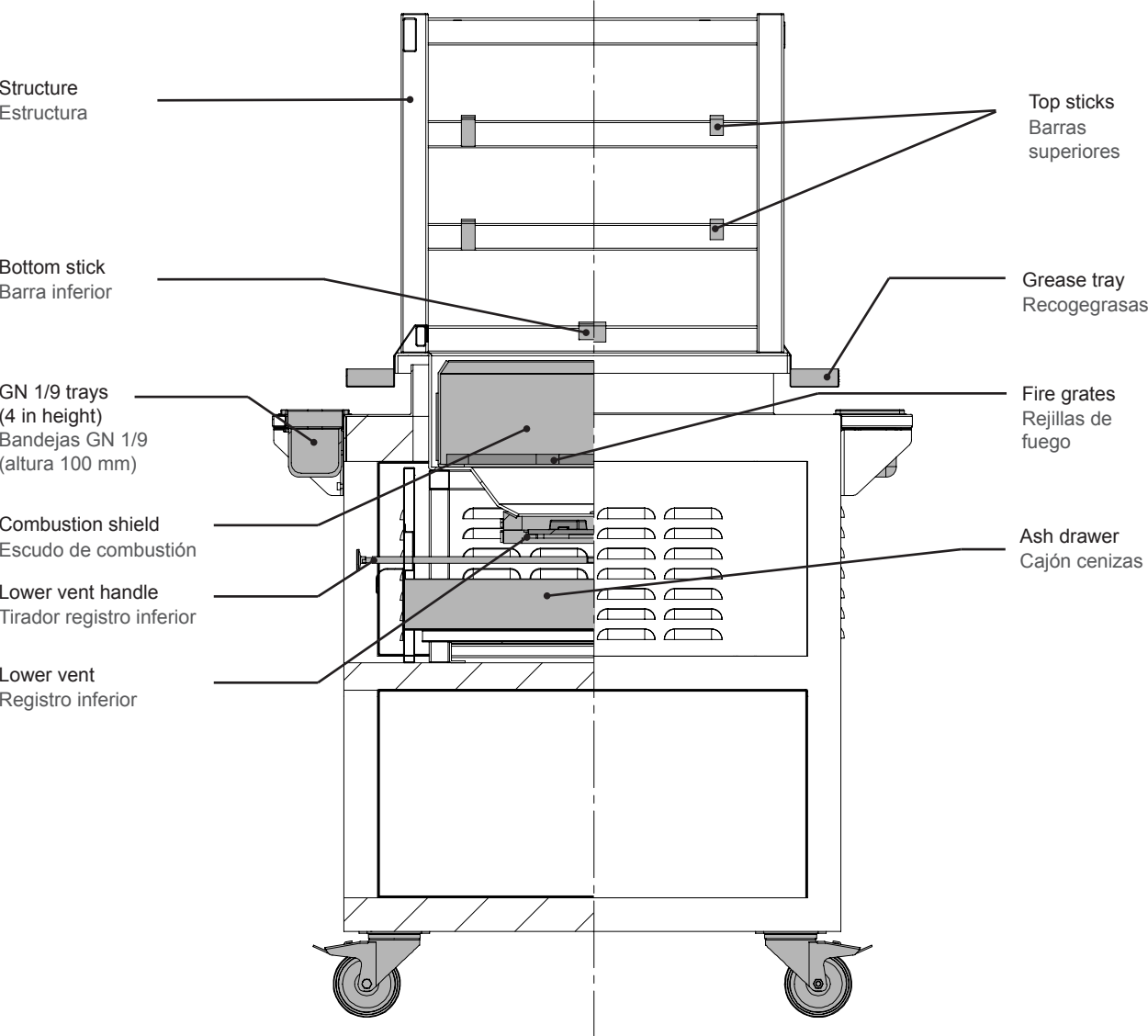


4. EQUIPMENT AND EXPLODED

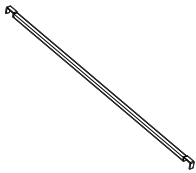
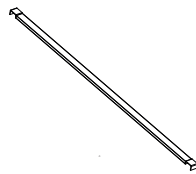
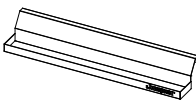
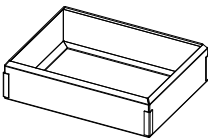
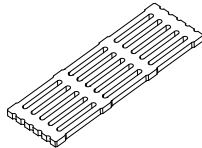
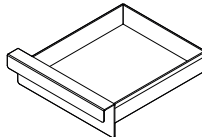
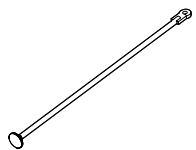
4. EQUIPO Y DESPIECE



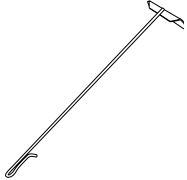
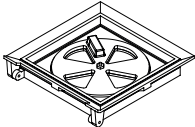
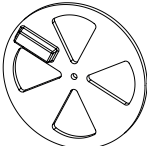
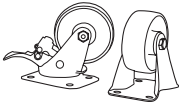
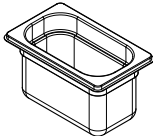
4.1 COMPONENTS COMPONENTES



4.1 COMPONENTS COMPONENTES

	NAME NOMBRE	MODEL MODELO	REFERENCE REFERENCIA
	Top stick Barra superior	MGJ-132	250107
	Bottom stick Barra inferior	MGJ-132	250108
	Grease tray Recogegrasas	MGJ-132	250109
	Combustion shield Escudo de combustión	MGJ-132	250110
	Fire grate Rejilla de fuego	MGJ-132	250111
	Ash drawer Cajón de cenizas	MGJ-132	250112
	Lower vent handle 14 7/8 in Tirador registro inferior 376 mm	MGJ-132	250091

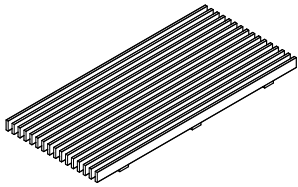
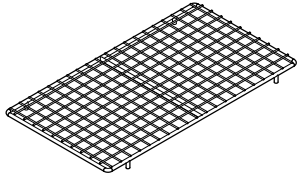
4.1 COMPONENTS COMPONENTES

	NAME NOMBRE	MODEL MODELO	REFERENCE REFERENCIA
	Poker 35 1/2 Atizador 900 mm	MGJ-132	0427INOX
	Lower vent Registro inferior	MGJ-132	0407
	Lower vent plate Plato registro inferior	MGJ-132	0448
	Full set of wheels in black Ruedas juego completo negro	MGJ-132	0499NV
	GN 1/9 Tray, 4 in height Bandeja GN 1/9, altura 100 mm	MGJ-132	66910

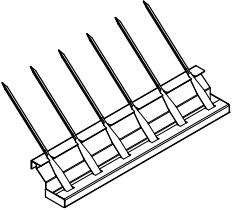
4.2 COOKING ACCESSORIES ACCESORIOS DE COCCIÓN

GRILL RACKS PARRILLAS

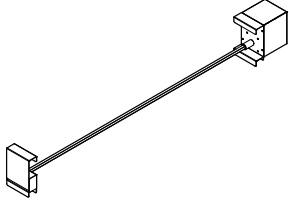
REFERENCE REFERENCIA

	Wire grill rack	Parrilla metálica	260007
	Tempering grill rack	Parrilla atemperadora	260006

SKEWER SUPPORT ESPETERO

	6 skewers accesorie (7 7/8 in espetos)	Accesorio con 6 espetos (espetos de 200 mm)	240007
	7 7/8 in espeto	Espeto 200 mm	240019
	15 in espeto	Espeto 380 mm	240008

ROTISSORIE ACCESORIE ACESSORIO PARA ASAR

	MGJ-132 Rotissorie accesorie	Accesorio para asar MGJ-132	240021
---	------------------------------	-----------------------------	---------------



5. INSTALLATION INSTRUCTIONS

5. INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN



5.1 WARNINGS ADVERTENCIAS



The diameter of the extraction tube must be at least of 300 mm, or 12 in, for all the models.

El diámetro del tubo de extracción debe ser como mínimo de 300 mm, o 12 in, para todos los modelos.



All the extractor hood's measurements in this chapter 5, Installataion instrucctions, are the minimum recommended.

Todas las medidas de campana mostradas en este capítulo 5, Instrucciones de instalación, son las mínimas recomendadas.



In all the installation options, it is important to keep the components of the hood and conducts clean (read chapter 7, Cleaning and maintenance).

En todas las opciones de instalación, es imprescindible mantener limpios los componentes de la campana y los conductos (ver capítulo 7, Limpieza y mantenimiento).



Do NOT use flammable liquids to fire-up the charcoal. Only use charcoal as fuel for the Mangal.

NO utilizar líquidos inflamables para encender el carbón. Usar solo carbón vegetal como combustible para el Mangal.



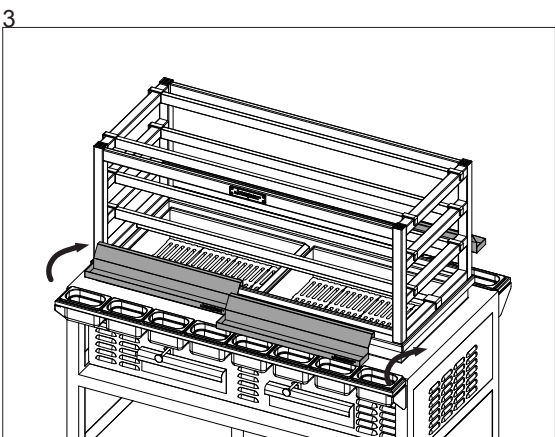
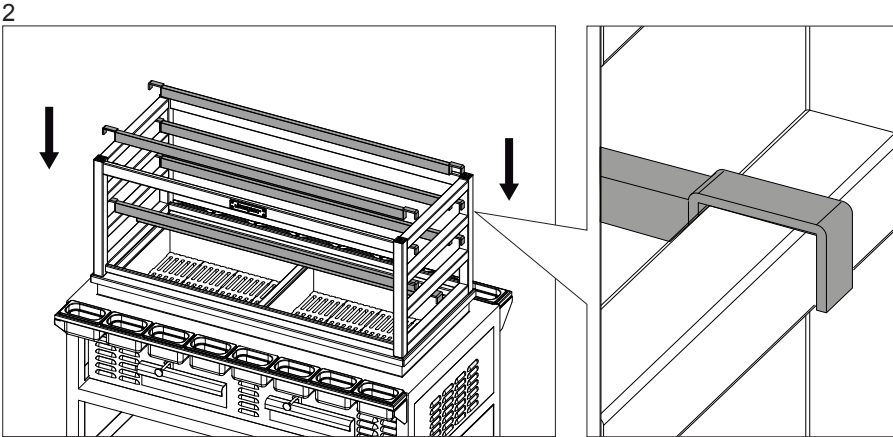
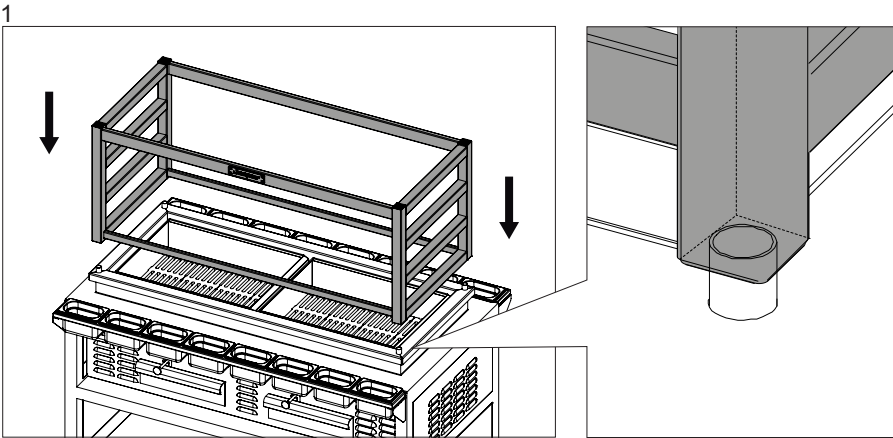
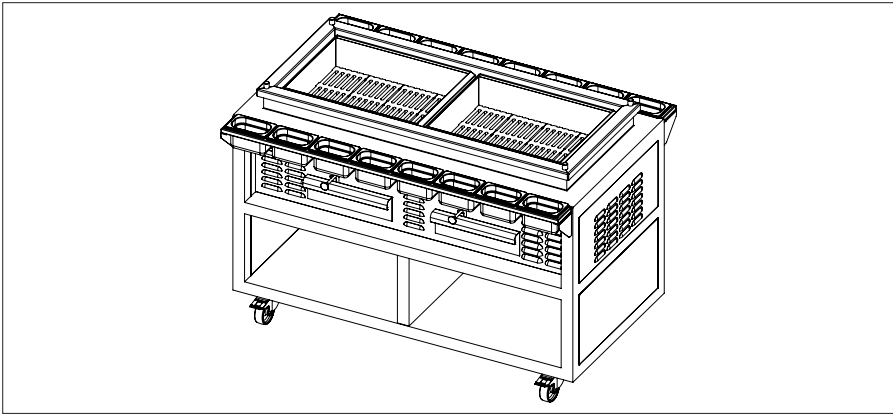
Before fire-up the Mangal for the first time, remember to remove all the plastics that are covering the exterior of the Mangal.

Recuerde retirar todos los recubrimientos plásticos que protegen el exterior de la Mangal antes de encenderla.

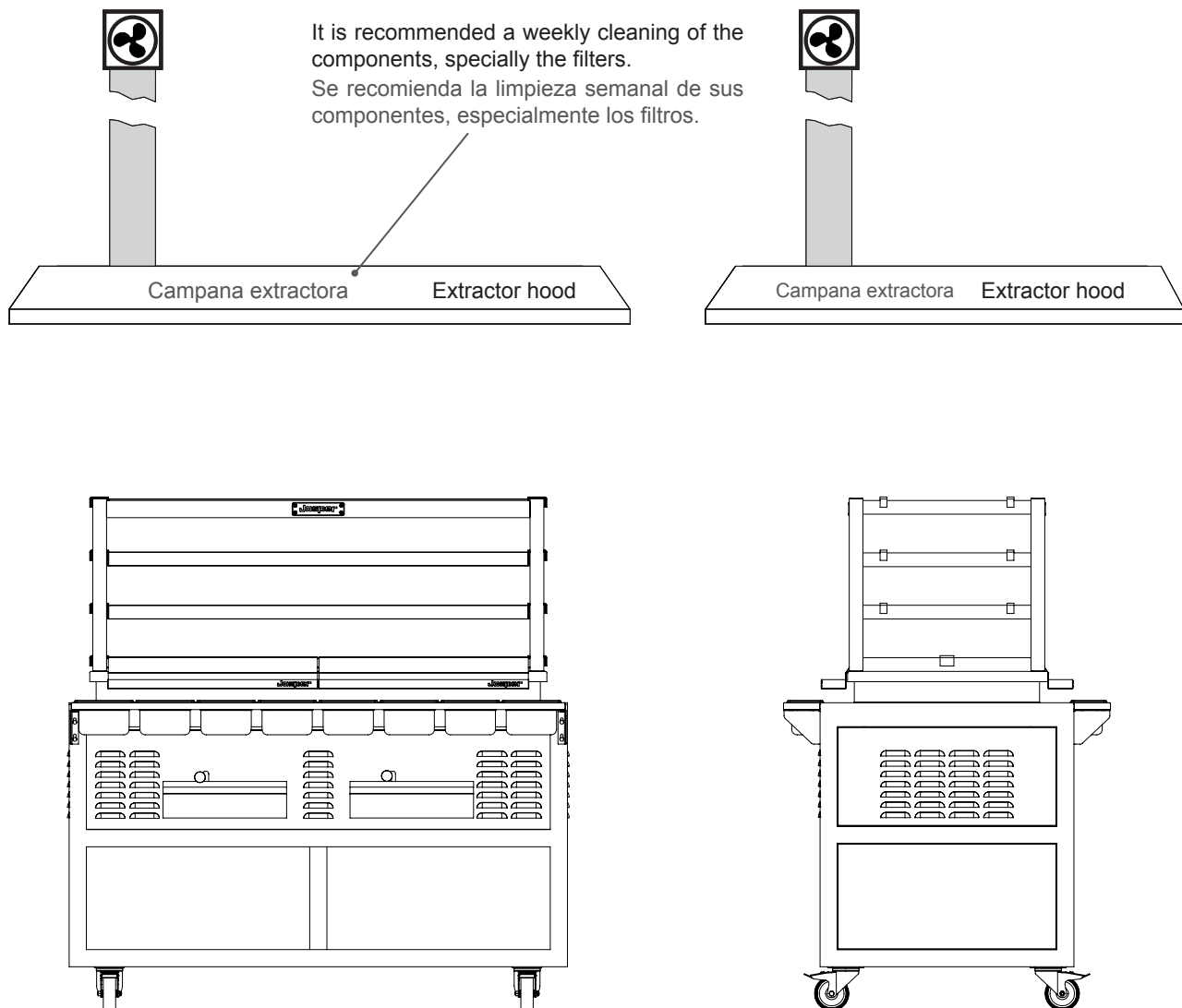


CAUTION! You must to do an initial fire-up before starting the broiling.

¡CUIDADO! Debe realizar una encendida inicial antes de empezar a brasear.



5.3 INSTALLATION INSTALACIÓN



In case that the chimney caught fire, turn off the switch from the smoke extraction motor and close the ash drawer's. Use a fire extinguisher to suffocate the fire outside of the grill.

En el caso de que la chimenea se incendie, cierre el interruptor del motor de extracción de humos y cierre los cajones de ceniza. Utilice un extintor para apagar el fuego externo de la parrilla.

Installation of the exhaust hood in accordance with the Standard for Ventilation Control and Fire Protection of Commercial Cooking Operations, NFPA 96. The maintenance, cleaning and inspection of the extractor hood must be done according to the exhaust hood manufacturer's recommendations or instructions manual.

La instalación de la campana extractora debe ir acorde con el Estándar de Control de Ventilación y Protección del fuego de Cocinas Comerciales, NFPA 96. El mantenimiento, la limpieza y la inspección de la campana extractora debe efectuarse siguiendo el manual de instrucciones o las instrucciones del fabricante.

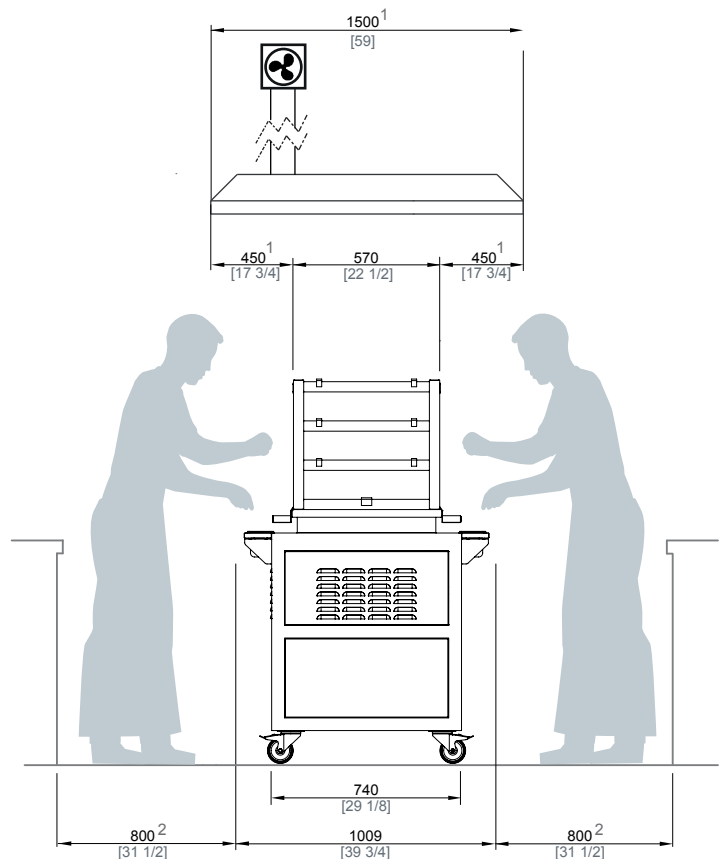
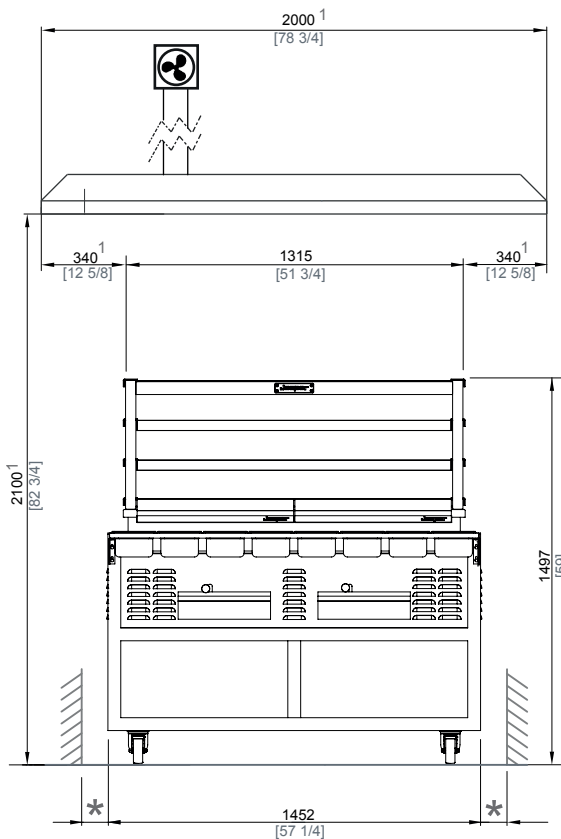
5.3 INSTALLATION INSTALACIÓN

MGJ-132



RECOMMENDED SUCTION RATE: 2354 CFM

CAUDAL DE ASPIRACIÓN RECOMENDADO: 4000 M³/H



- * MINIMUM DISTANCE TO FLAMMABLE ELEMENTS: 300 mm [12 in]
- RECOMMENDED DISTANCE TO ANOTHER ELEMENTS: 100 mm [4 in]

1 RECOMMENDED HOOD'S MINIMUM DIMENSIONS

2 RECOMMENDED CHEF'S WORKING SPACE

- * DISTANCIA MÍNIMA A ELEMENTOS INFLAMABLES: 300 mm [12 in]
- DISTANCIA RECOMENDADA A OTROS ELEMENTOS: 100 mm [4 in]

1 MEDIDAS MÍNIMAS RECOMENDADAS DE LA CAMPANA EXTRACTORA

2 ESPACIO RECOMENDADO DE TRABAJO PARA EL CHEF

The measures in black are millimeters (mm), in gray inches (in).
Las medidas en color negro son milímetros (mm), en color gris son pulgadas.



6. USAGE INSTRUCTIONS

6. INSTRUCCIONES DE USO



6.1 WARNINGS ADVERTENCIAS



CAUTION! Use Charcoal fuel only.
¡CUIDADO! Utilice sólo carbón vegetal como combustible.

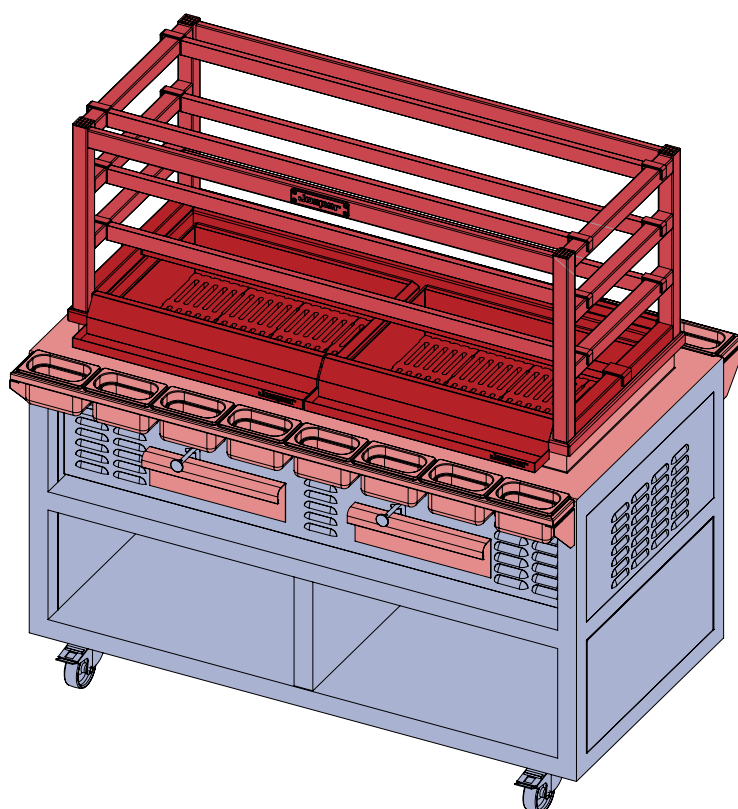


Remember that all accesible surfaces of the equipment are at high temperature. Use isulating gloves or tongs when handling the Mangal racks to avoid burns. Do not touch the Mangal with unprotected hands.

Recuerde que todas las superficies accesibles del equipo están a alta temperatura. Utilizar guantes aislantes o pinzas para la manipulación de las Mangal para evitar quemaduras. No tocar la Mangal con las manos desprotegidas.



WARNING! Do NOT cover the air refrigeration entry and exit.
¡PELIGRO! No cubra la entrada y salida de aire de refrigeración.

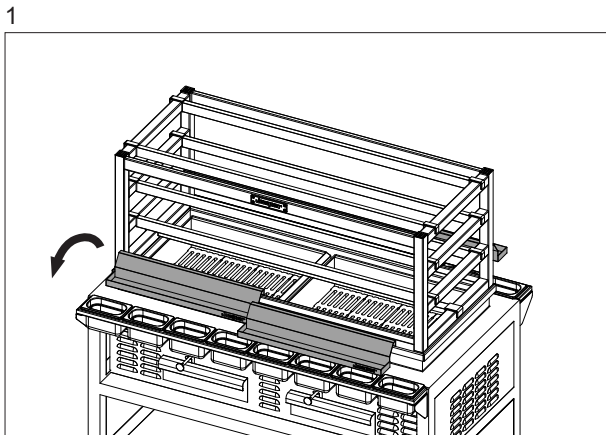


			*
	Very hot	Muy caliente	
	Hot	Caliente	
	Warm	Templado	
	Cold	Frío	

* The temperature reached in the different parts of the grill will depend on the ambient conditions, the time use of the grill and the quantity and quality of the charcoal.

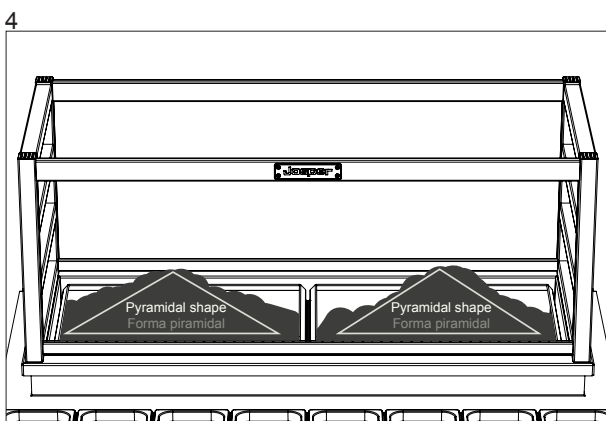
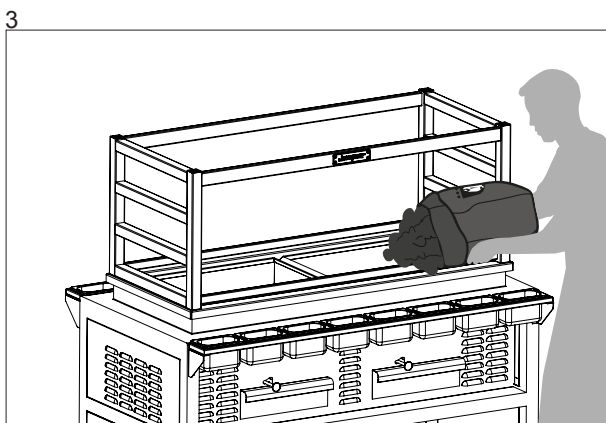
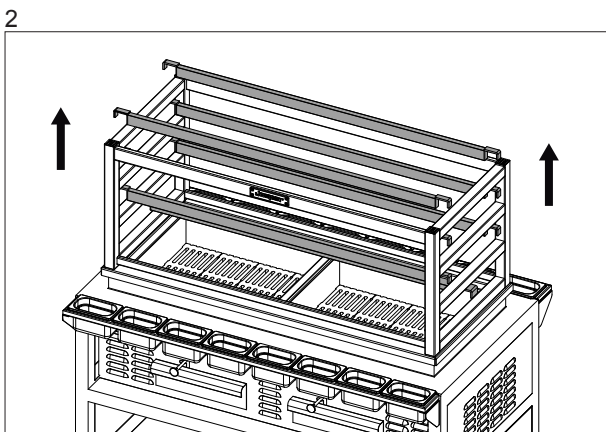
La temperatura alcanzada en las diferentes partes de la parrilla dependerá de las condiciones ambientales, el tiempo que lleve en uso la parrilla y la cantidad y calidad de carbón.

6.2 CHARCOAL LOADING CARGA DEL CARBÓN



CAUTION! All the firing-up process must be done without the bars and the grease trays.

¡CUIDADO! Todo el proceso de encendido del Mangal ha de realizarse sin las barras y los recoge grasas.



Pour the charcoal over the racks inside the combustion shield forming a pyramidal shape.

Verter el carbón sobre las rejillas dentro de el escudo de combustión en forma piramidal.

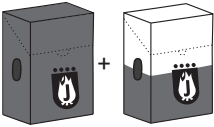
6.2 CHARCOAL LOADING CARGA DEL CARBÓN

The amount of charcoal for load depends on the Mangal model:
La cantidad de carbón por carga depende del modelo de Mangal:

MGJ-132

Braising area 54,3x6,5 in (x3 heights)
Superficie de braseado 1235x490 mm (x4 alturas)

=

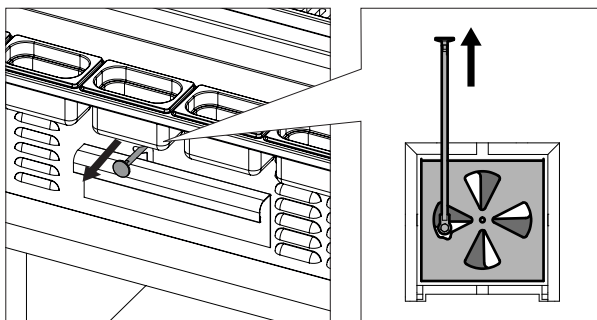


33 lb average
15 kg aprox.

SIZES IN BOXES OF 22 lb
MEDIDAS EN CAJAS DE 10 kg

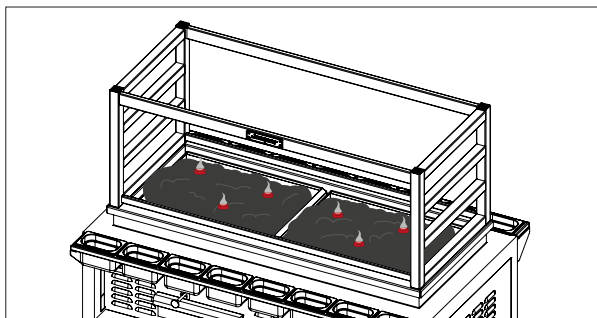
6.3 MANGAL FIRE-UP ENCENDIDO DEL MANGAL

1



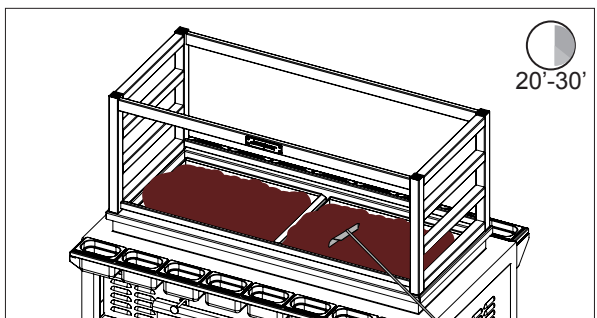
Fully open the lower vents to facilitate the air circulation
Abrir los tiros inferiores completamente para facilitar la circulación del aire.

2



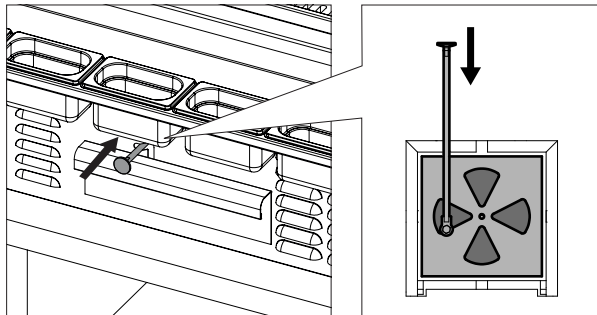
Place two or three firelighters on every combustion area.
Colocar dos o tres pastillas para en cada área de combustión.

3



Wait for 20-30 minutes, until the charcoal has acquired a reddish color.
Esperar 20-30 minutos, hasta que el carbón tenga un color rojizo.

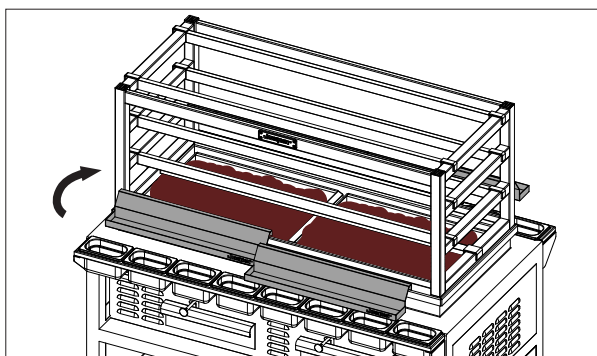
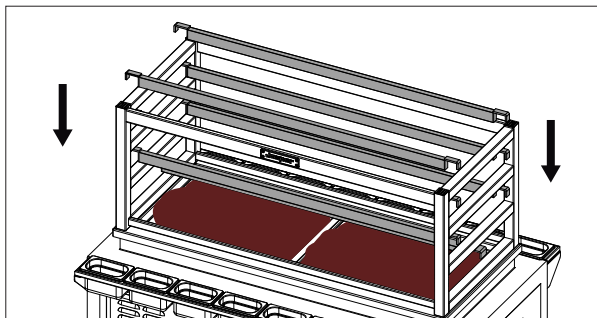
4



Close the lower vent to control the temperature and to avoid a higher charcoal consumption.
Cerrar el tiro inferior para controlar la temperatura y evitar un consumo excesivo de carbón.

6.3 MANGAL FIRE-UP ENCENDIDO DEL MANGAL

5



Put back the sticks and the grease trays.
Volver a colocar las barras y los recoge grasas.

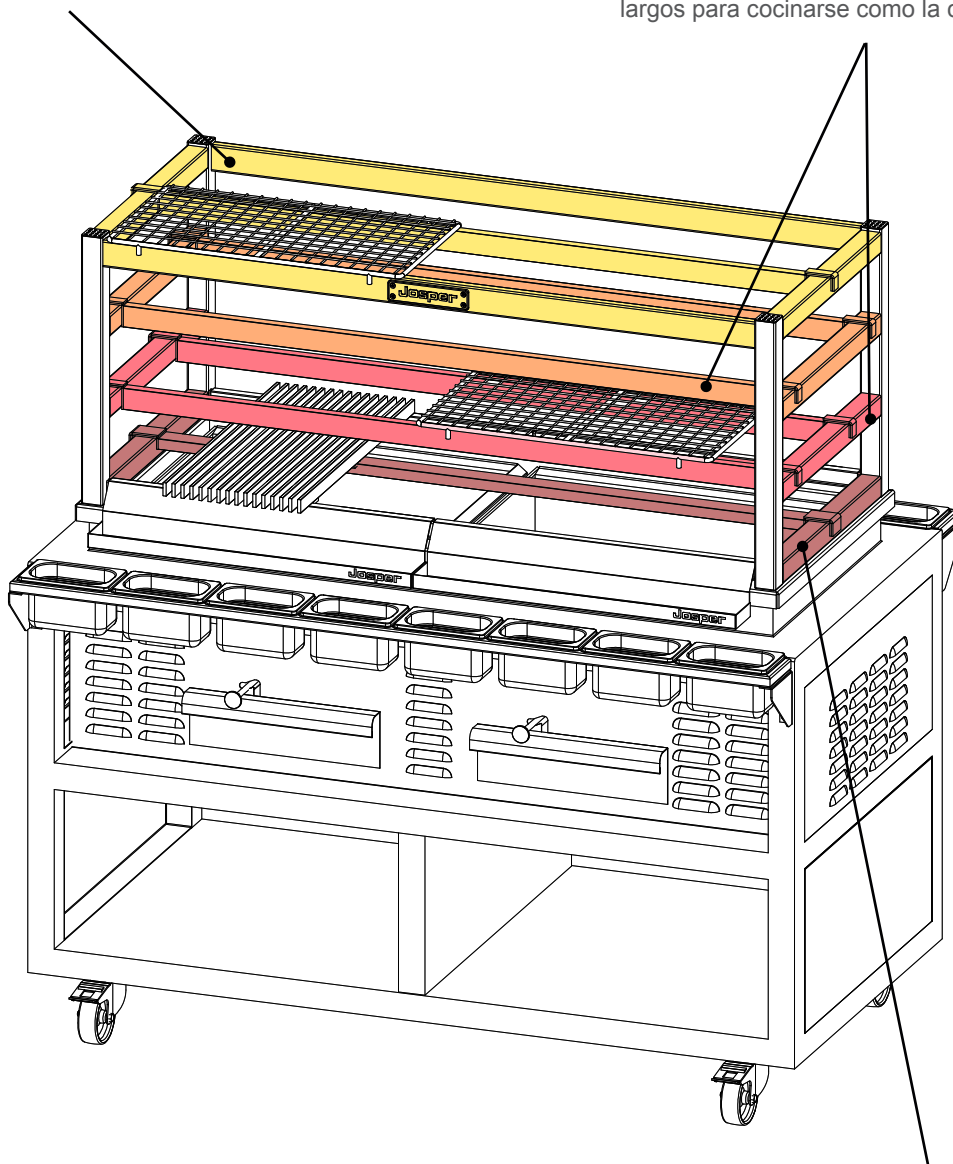
6.4 READY TO COOK LISTO PARA BRASEAR

176-140 °F: Temper meals, keep food warm or confit delicate products.

80-60 °C: Atemperar platos, mantener la comida caliente o hacer confits de productos delicados.

284-212 °F: Food that needs longer times to cook, like meat.

140-100 °C: Comida que necesita tiempos más largos para cocinarse como la carne.



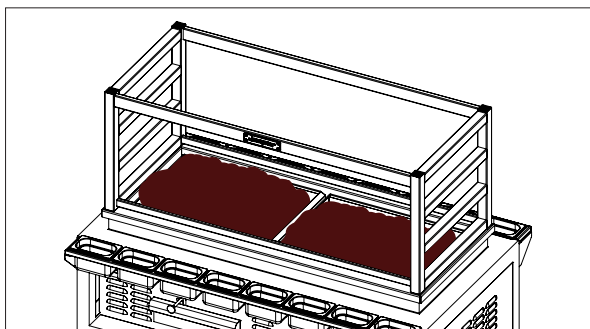
The temperature reached in the different heights of the Mangal will depend on the ambient conditions, the time use of the Mangal and the quantity and quality of the charcoal.

La temperatura alcanzada en las diferentes alturas del Mangal dependerá de las condiciones ambientales, el tiempo que lleve en uso el Mangal y la cantidad y calidad de carbón.

446-392 °F: Food that needs a fast sealing or short cooking times, like fish and half-raw vegetables.

320-200 °C: Comida que necesita un sellado rápido o tiempos de cocción cortos, como pescado o verduras al dente.

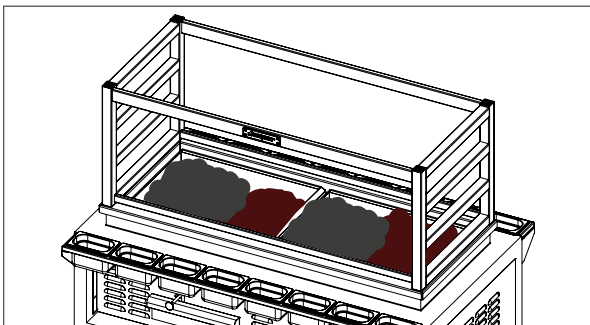
6.5 RELOAD OF THE EQUIPMENT RECARGA DEL EQUIPO



To keep the Mangal's temperature the charcoal has to be added from time to time.

Para mantener la temperatura del Mangal debe añadirse carbón durante el día.

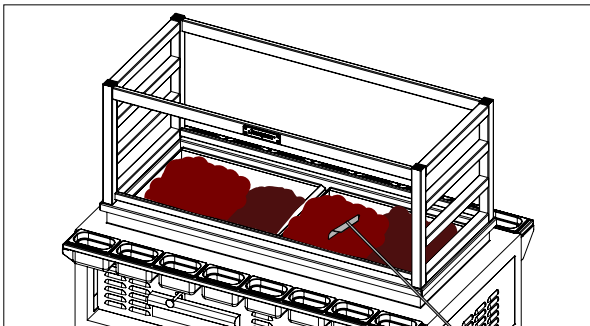
1



Prepare the charcoal on one of the sides of each combustion shield.

Prepara el carbón en uno de los lados de cada uno de los escudos de combustión,

2



The coal added will fire-up with the help of the previous charcoal rest, it is not necessary to open the lower vent. When the charcoal is ready mix it and keep cooking.

El carbón añadido se encenderá con la ayuda del resto del carbón anterior, no es necesario abrir el tiro inferior. Cuando el carbón esté listo mezclarlo y continúa cocinando.

AFTER COOKING:



Do not put out the Mangal with water or liquids. Charcoal will be consumed itself.

Nunca apagar el Mangal con agua ni líquidos. El carbón se consume solo.



If there is charcoal left in the Mangal it can be used in the next service.

Si queda carbón dentro del Mangal se puede usar en el servicio siguiente.

7. CLEANING AND MAINTENANCE

7. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO



7.1 WARNINGS ADVERTENCIAS



Perform the operations when the equipment is cold to avoid burns.
Realizar las operaciones cuando el equipo esté frío para evitar quemaduras.



Do NOT use chemical products to clean the Mangal.
NO utilice productos químicos para limpiar el Mangal.



Do NOT pour ashes into flammable or thermo deformable buckets made from materials like plastic, rubber, wood or similar.
NO verter las cenizas en cubos de material inflamable o termoformable (plástico, goma, madera o similares) .

Cleaning symbols:
Símbolos de limpieza:



Clean with grease remover and a brush.
Limpiar con quitagrasa y cepillo.



Clean with grease remover and wet cloth.
Limpiar con quitagrasa y trapo húmedo.



Clean with wirebrush.
Limpiar cepillo de púas.



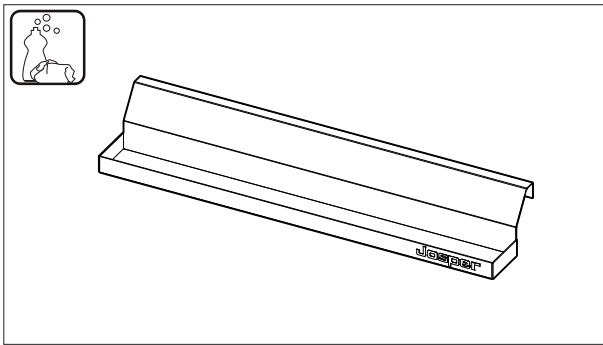
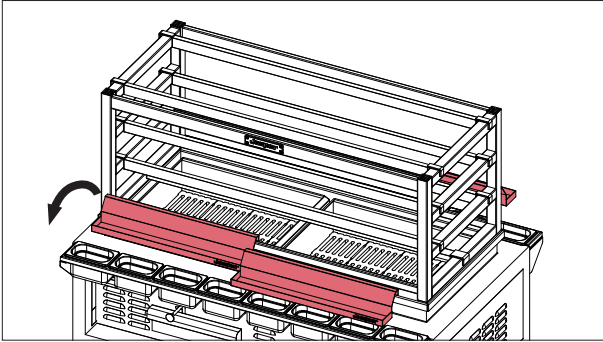
Do NOT use water nor put in dishwasher.
NO usar agua ni poner en el lavavajillas.



Put in dishwasher.
Usar lavavajillas.

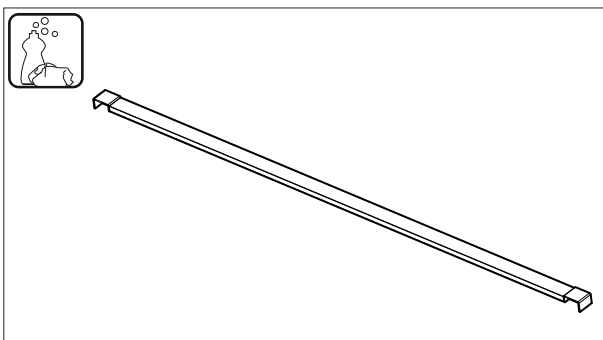
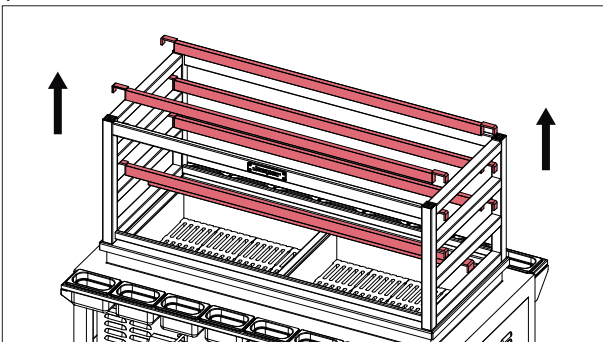
GREASE TRAY RECOGEGRASAS

1



TOP STICKS AND BOTTOM STICK BARRAS SUPERIORES E INFERIOR

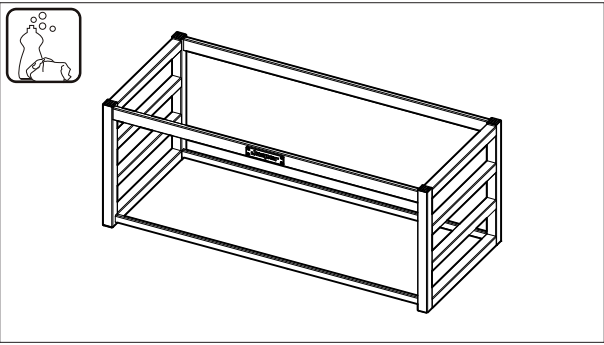
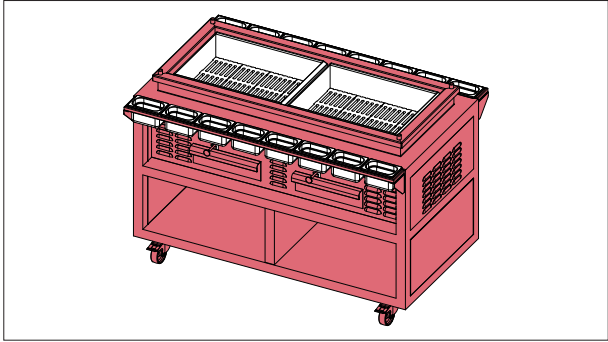
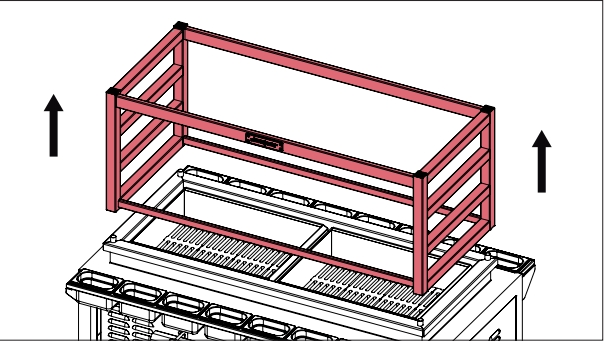
1



7.2 DAILY CLEANING LIMPIEZA DIARIA

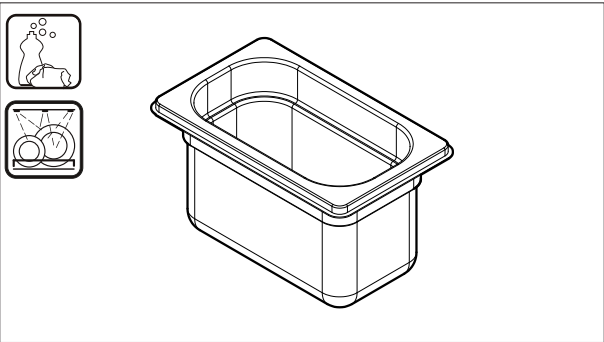
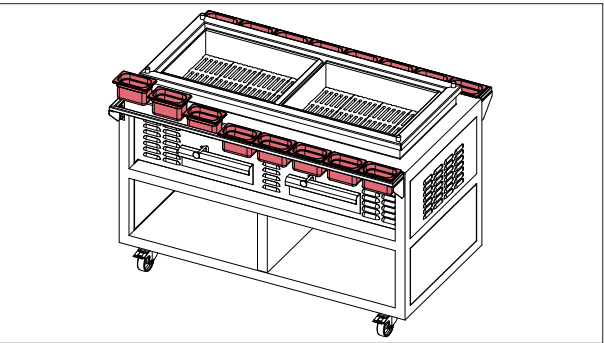
STRUCTURE AND OUTSIDE ESTRUCTURA Y EXTERIOR

1



Water MUST NOT ENTER in the combustion area.
NO DEBE entrar agua en la zona de combustión.

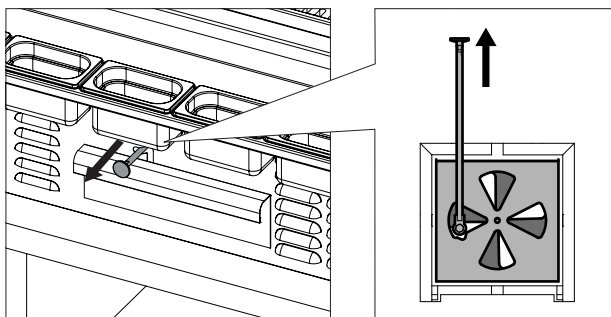
GN TRAYS BANDEJAS GN



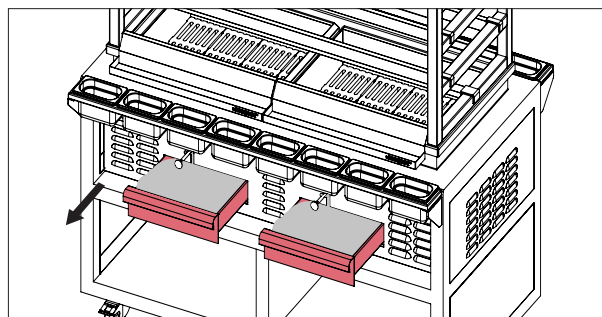
7.2 DAILY CLEANING LIMPIEZA DIARIA

ASH DRAWER CAJÓN CENIZAS

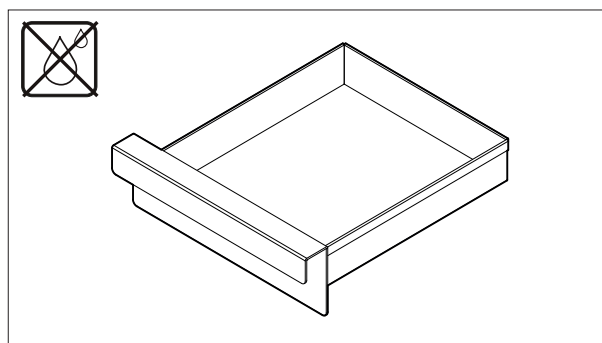
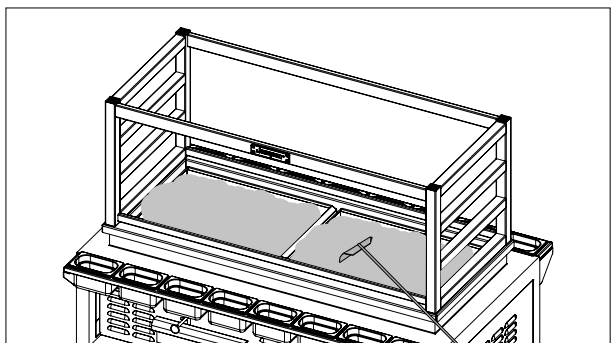
1



4



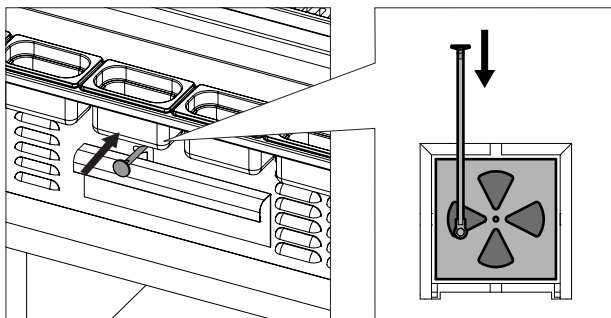
2



Make the remaining ashes fall into the ash drawers with the help of the poker. Open and close the lower vent repeatedly helping the ash evacuation.

Haga que las cenizas caigan en los cajones de ceniza con la ayuda del atizador. Abrir y cerrar el tiro repetidamente para ayudar a la evacuación de la ceniza.

3



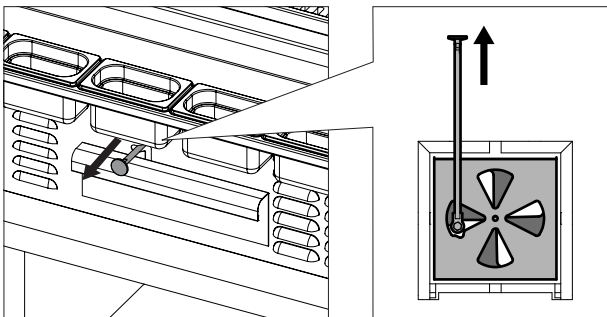
Disposal of ashes- Ashes should be placed in a metal container with a tight-fitting lid. The closed container of ashes should be placed on a non-combustible floor or on the ground, well away from all combustible materials, pending final disposal. When the ashes are disposed by burial in soil or otherwise locally dispersed, they should be retained in the closed container until all cinders have thoroughly cooled.

Eliminación de las cenizas- Las cenizas deberán ser recojidas en un contenedor de metal con un cierre de seguridad. El contenedor cerrado deberá estar situado sobre un suelo no combustible, lejos de cualquier material combustible, mientras se espera su enfriamiento. La eliminación de las cenizas tendrá en cuenta las normativas locales que apliquen a este tipo de residuo y no podrán sacarse del contenedor metálico hasta que estén totalmente frías.

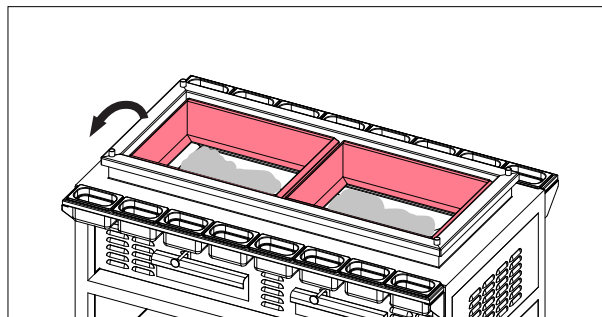
7.3 WEEKLY CLEANING LIMPIEZA SEMANAL

FIRE GRATES, COMBUSTION SHIELD AND INTERIOR CONE REJILLAS DE FUEGO, ESCUDO COMBUSTIÓN Y CONO INTERIOR

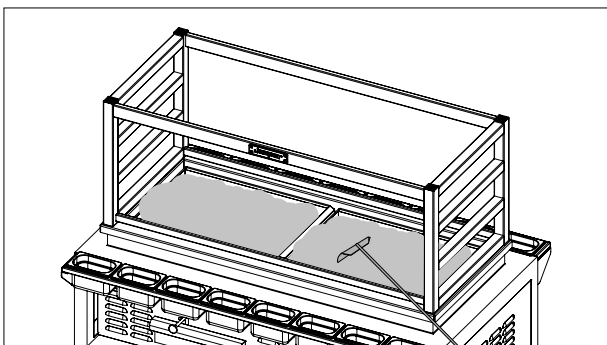
1



4



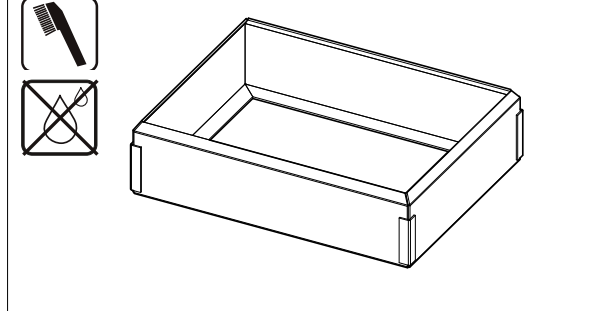
2



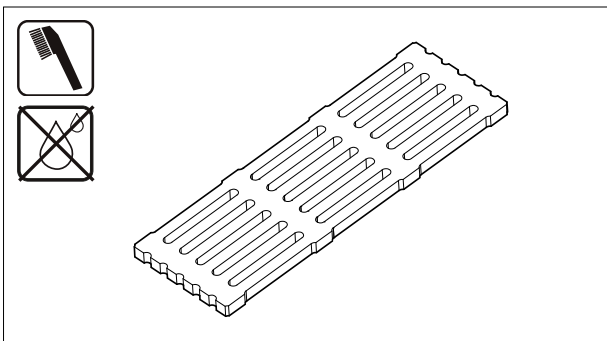
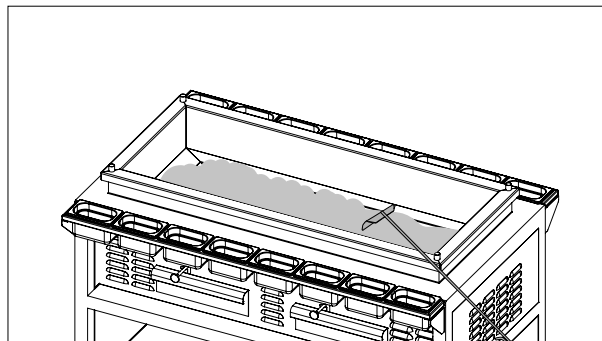
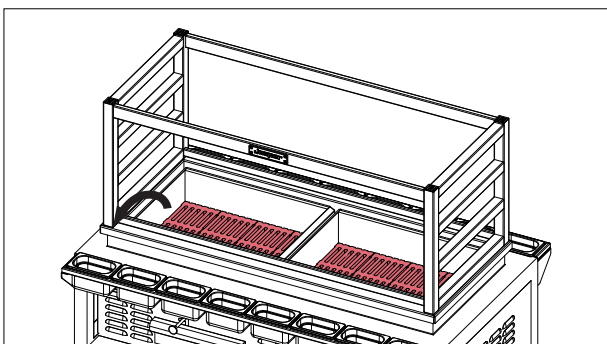
Make the remaining ashes fall into the ash drawers with the help of the poker.

Haga que las cenizas caigan en los cajones de ceniza con la ayuda del atizador.

5



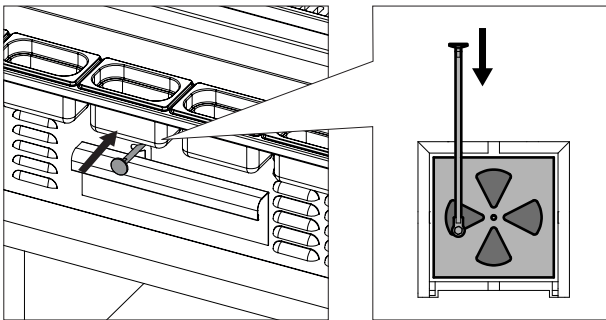
3



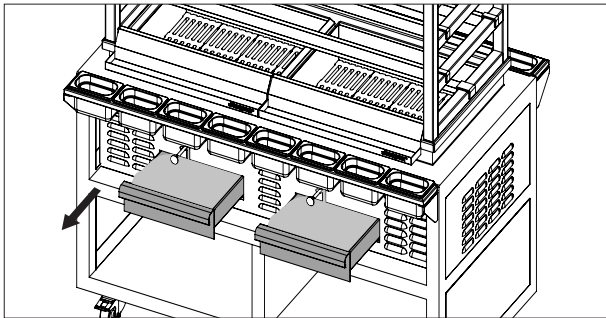
Water **MUST NOT ENTER** in the combustion area.

NO DEBE entrar agua en la zona de combustión.

6



7



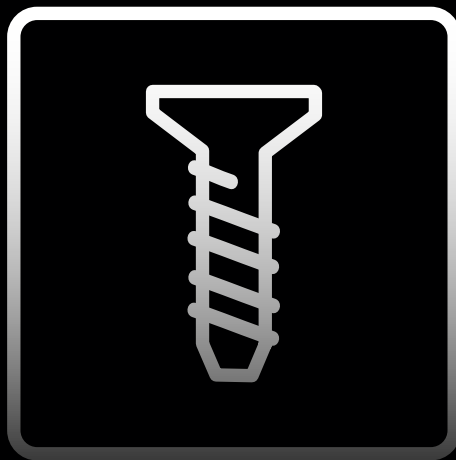
Disposal of ashes- Ashes should be placed in a metal container with a tight-fitting lid. The closed container of ashes should be placed on a non-combustible floor or on the ground, well away from all combustible materials, pending final disposal. When the ashes are disposed by burial in soil or otherwise locally dispersed, they should be retained in the closed container until all cinders have thoroughly cooled.

Eliminación de las cenizas- Las cenizas deberán ser recojidas en un contenedor de metal con un cierre de seguridad. El contenedor cerrado deberá estar situado sobre un suelo no combustible, lejos de cualquier material combustible, mientras se espera su enfriamiento. La eliminación de las cenizas tendrá en cuenta las normativas locales que apliquen a este tipo de residuo y no podrán sacarse del contenedor metálico hasta que estén totalmente frías.



8. MAINTENANCE INSTRUCTIONS

8. INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO



8.1 WARNINGS ADVERTENCIAS



CAUTION! Make sure that the Mangal is cold.
¡CUIDADO! Asegúrese que el Mangal esté frío.



Use the pieces and methods recommended and explained in this handbook by Josper when using this Mangal.

Al usar el Mangal, emplear las piezas y seguir los métodos recomendados por Josper en este manual.



WARNING! Do NOT put any flammable material at less than 30 cm (11,81 in) away from the sides or the top of the Mangal.

¡PELIGRO! NO colocar ningún material combustible a menos de 30 cm de los laterales ni encima del Mangal.



Note well the references and names when asking for back-ups, accessories or parts at Josper. And make sure to say the correct name and reference.

Fíjese bien en las referencias y nombres al pedir recambios, accesorios o piezas a Josper. Y asegúrese de decir el nombre y referencia correctos.



It is forbidden to perform any modification to the device unless it has been approved by Josper before.

Se prohíbe cualquier modificación del aparato no autorizado previamente por Josper.



Do NOT use pieces or parts of other equipments or companies.

NO utilice piezas o partes de otros equipos o compañías.



Josper will not be held responsible of the damages provoked to the people, parts or installations caused by an improper use or maintenance of the Mangal.

Josper no se hace responsable de los daños ocasionados a las personas, piezas o las instalaciones causados por un uso o mantenimiento indebido del Mangal.

8.2 LOWER VENT REPLACEMENT CAMBIO REGISTRO INFERIOR



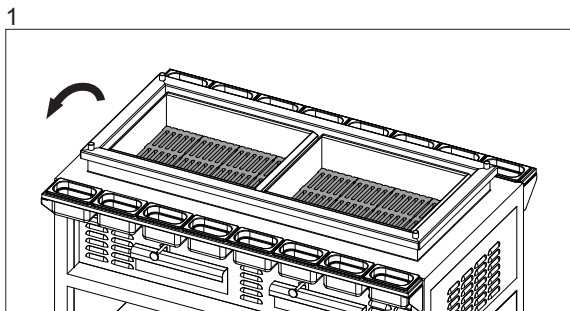
X5
M6XL20 DIN933



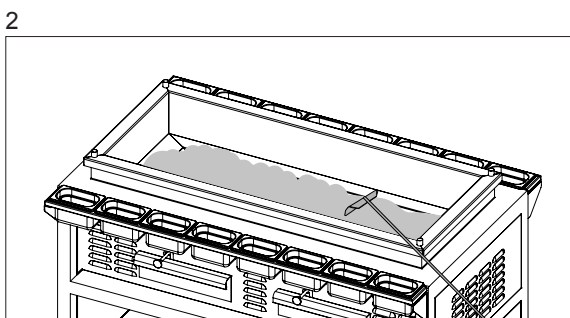
X5
M6 DIN934



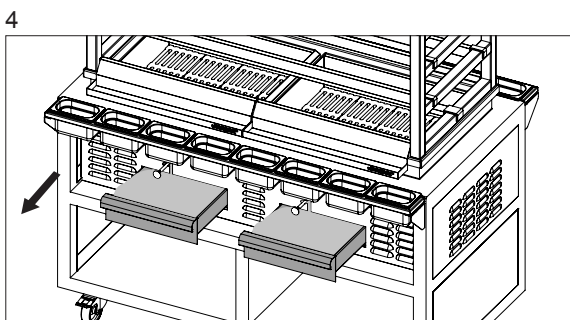
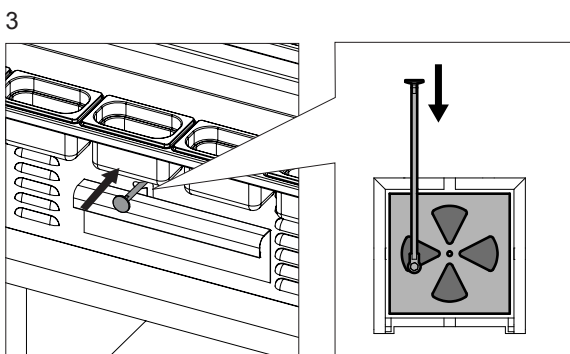
X1
Ref. 0407



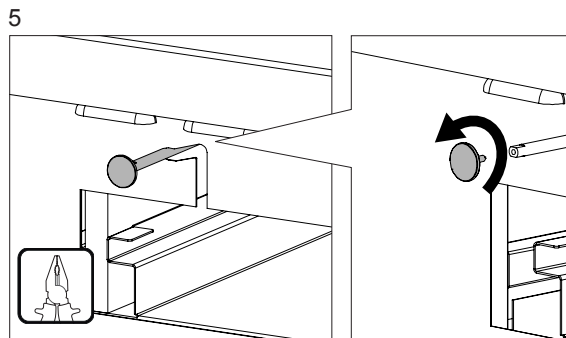
Remove the sticks, the structure and the fire grates.
Extraer las barras, la estructura y las rejillas de fuego.



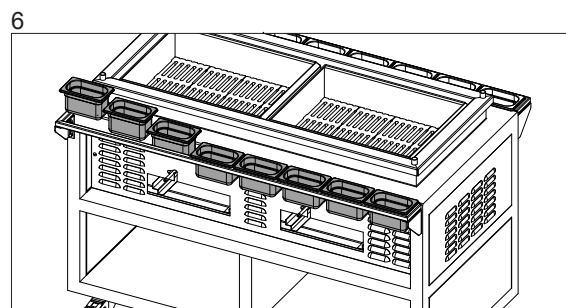
Clean the inside of the Mangal from ashes thoroughly.
Limpiar, a fondo, el interior Mangal del de cenizas.



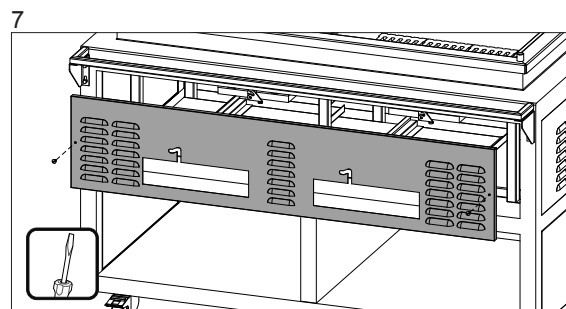
Remove the drawers with the ashes.
Sacar los cajones con las cenizas.



Disassemble the lower register's handle using a pliers.
Desmontar el tirador del registro inferior usando unos alicates.



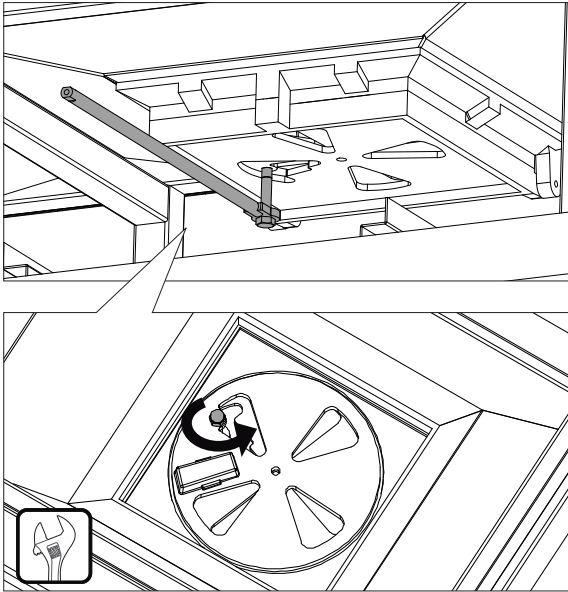
Remove all the front GN trays.
Quitar todas las bandejas GN frontales.



Unscrew the bolts and remove the front panel.
Desmontar los tornillos y sacar el panel frontal.

8.2 LOWER VENT REPLACEMENT CAMBIO REGISTRO INFERIOR

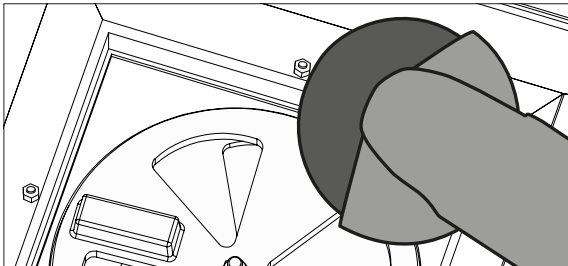
8



Unscrew the bolt to remove the vent handle.

Desatornillar la tuerca que une el tirador con el plato del registro y así poder extraerlo.

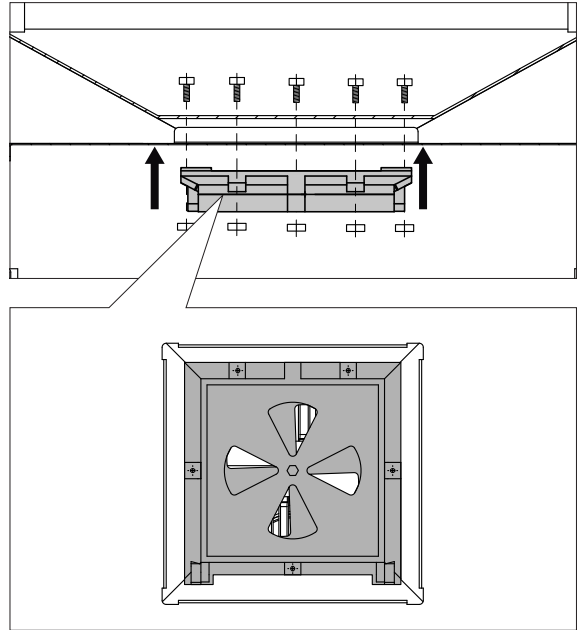
9



Cut the screws that hold the lower vent.

Cortar los tornillos de anclaje del registro inferior.

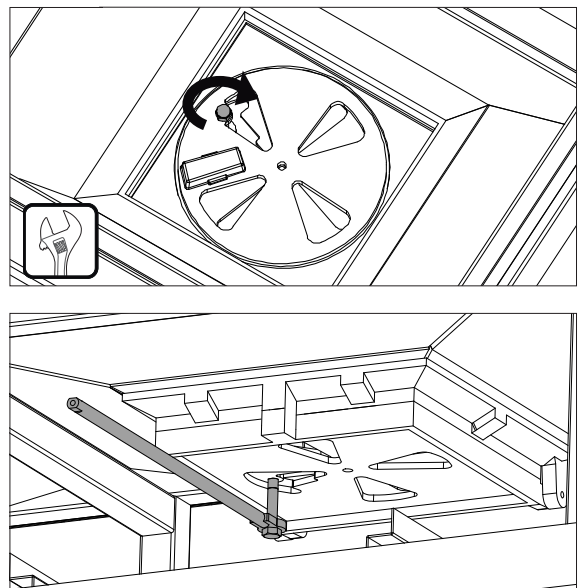
10



Prepare and put the new lower vent, then screw in the nuts and bolts.

Prepare y ponga el nuevo registro, luego atornille los tornillos y las tuercas.

11



Replace the vent handle.

Vuelva a colocar el tirador.

8.3 LOWER VENT PLATE REPLACEMENT

REEMPLAZAR PLATO REGISTRO INFERIOR



X1
M8 DIN125-A



X2
M8 DIN934

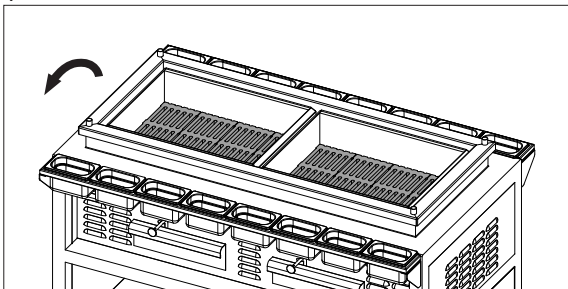


X1
M8XL30 DIN933



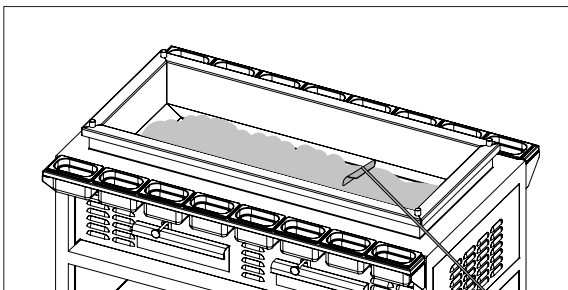
X1
Ref. 0448

1



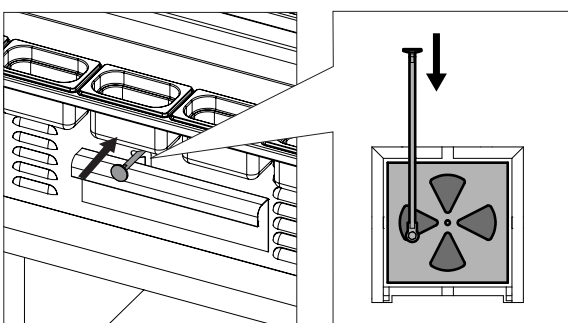
Remove the sticks, the structure and the fire grates.
Extraer las barras, la estructura y las rejillas de fuego.

2

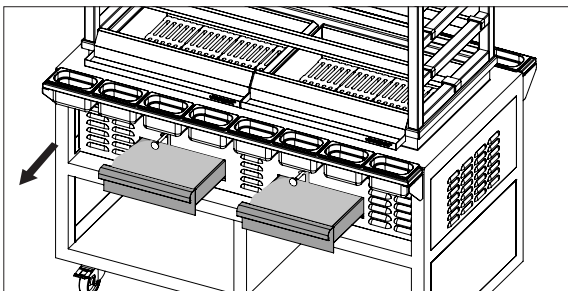


Clean the inside of the Mangal from ashes thoroughly.
Limpiar, a fondo, el interior del Mangal de cenizas.

3

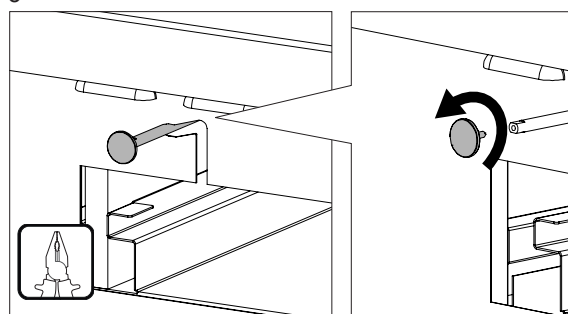


4



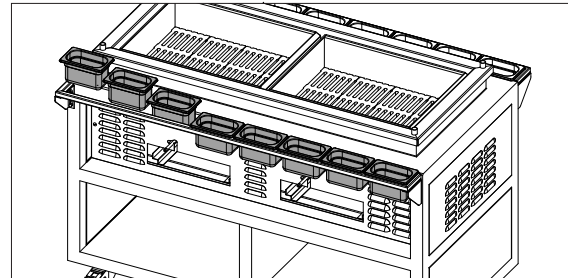
Remove the drawers with the ashes.
Sacar los cajones con las cenizas.

5



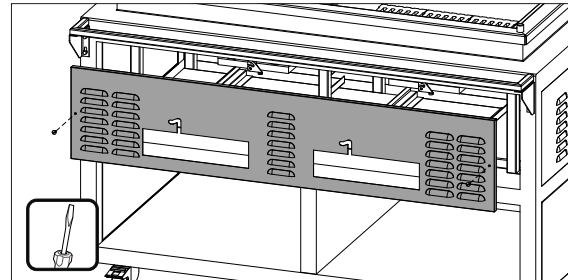
Disassemble the lower register's handle using a pliers.
Desmontar el tirador del registro inferior usando unos alicates.

6



Remove all the frontal GN trays.
Quitar todas las bandejas GN frontales.

7

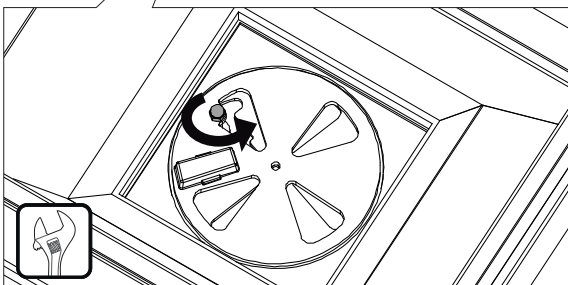
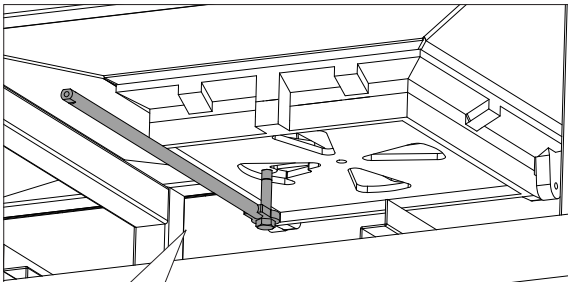


Unscrew the bolts and remove the frontal panel.
Desmontar los tornillos y sacar el panel frontal.

8.3 LOWER VENT PLATE REPLACEMENT

REEMPLAZAR PLATO REGISTRO INFERIOR

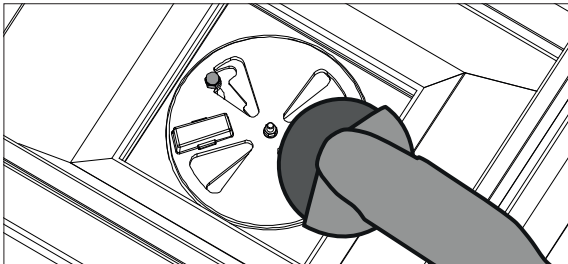
8



Unscrew the bolt to remove the vent handle.

Desatornillar la tuerca que une el tirador con el registro y así poder extraerlo.

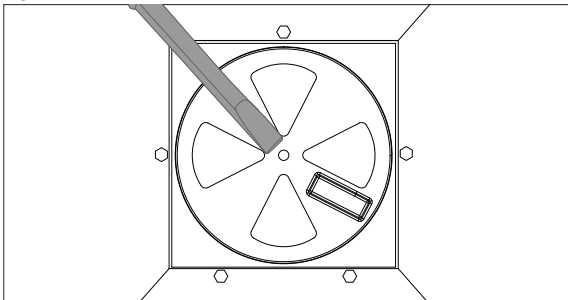
9



Break or cut the screw that joins the vent and the mobile part.

Corte o rompa el tornillo que une el registro con la pieza móvil.

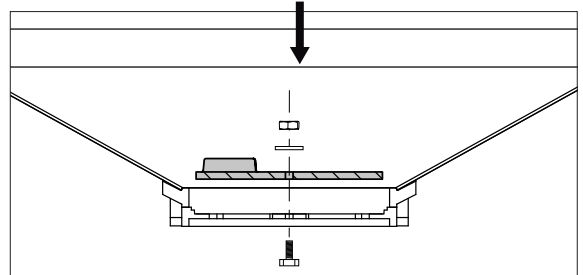
10



Clean the inside of the vent plate and the center hole.

Limpiar el interior del plato del registro y el agujero central.

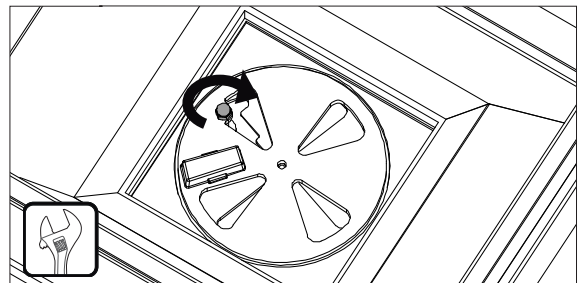
11



Prepare and screw the new parts in.

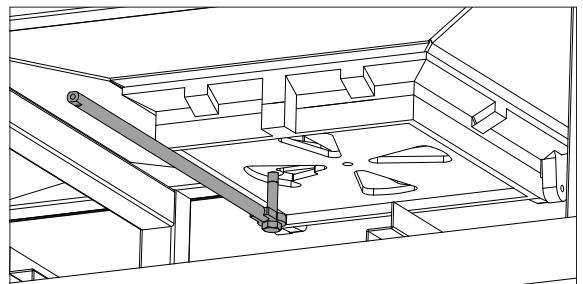
Prepare y atornille la nueva pieza.

12



Replace the vent handle.

Vuelva a colocar el tirador.



9. JOSPER'S COOKWARE

9. MENAJE JOSPER



9.1 WARNINGS ADVERTENCIAS



The JOSPER cookware products can be restricted to some countries by specific local laws. JOSPER complies with the european regulation for this type of products, any other local regulation must be considered and assumed by the client.

Los productos de menaje de JOSPER pueden estar restringidos en algunos países por normativas locales específicas. JOSPER cumple con la reglamentación europea para esta tipología de productos, cualquier otra reglamentación local ha de ser considerada y asumida por el cliente.



Use only cooking tools and cookware made specifically for these uses and make sure that they were made with materials that are suitable to high temperatures. The use of unadequate tools can lead to sanitary and safety risks.

Solo emplear utensilios y menaje de cocina fabricados específicamente para estos usos y asegurar que estén fabricados con materiales aptos para altas temperaturas. El uso de utensilios no adecuados puede comportar riesgos sanitarios y de seguridad.



JOSPER recommends the use of cooking tools by the JOSPER brand because of their efficiency and safety.

JOSPER recomienda el uso de los utensilios de cocina de la marca JOSPER por su eficiencia y seguridad.



It is forbidden to use cooking tools that contain polymers in their composition unless the maker explicitly specifies otherwise.

No esta permitido el uso de utensilios de cocina con contenidos de polímeros en su composición a no ser que estén especificados explícitamente por el fabricante.

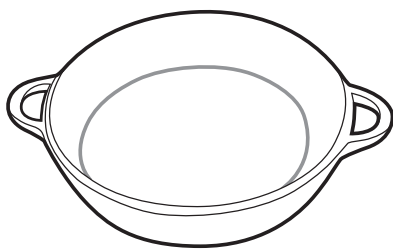


Do not put inside the equipment Josper cookware when it is in the process of fire-up. You can use Josper cookware inside when the temperature has stabilized.

No introducir menaje Josper cuando el equi se esté encendiendo, solo cuando se haya encendido correctamente y la temperatura se haya estabilizado.

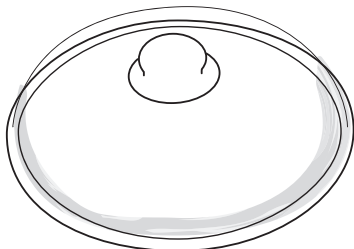
9.2 CASSEROLES AND LIDS CAZUELAS Y TAPAS

CASSEROLES Cazuelas



4218	Josper casserole Ø 6 3/8 in (1 in height)	Cazuela Josper Ø 16 cm (3,5 cm altura)
4219	Josper casserole Ø 7 7/8 in (1 5/8 in height)	Cazuela Josper Ø 20 cm (4 cm altura)
4220	Josper casserole Ø 9 1/2 in (1 3/4 in height)	Cazuela Josper Ø 24 cm (4,5 cm altura)
4221	Josper casserole Ø 11 in (3 in height)	Cazuela Josper Ø 28 cm (7,5 cm altura)
MINICAZ10	Mini casserole Ø 4 in (1 3/4 in height)	Cazuela Josper Ø 10 cm (4,5 cm altura sin tapa)

LID FOR CASSEROLES Tapas cazuelas

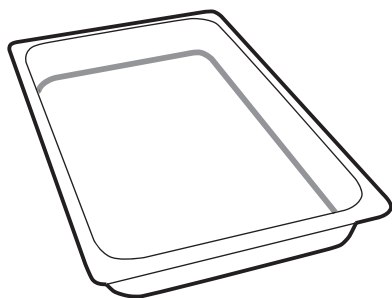


4225	Josper casserole lid Ø 6 3/8 in	Tapa cazuela Josper Ø 16 cm
4226	Josper casserole lid Ø 7 7/8 in	Tapa cazuela Josper Ø 20 cm
4227	Josper casserole lid Ø 9 1/2 in	Tapa cazuela Josper Ø 24 cm
4228	Josper casserole lid Ø 11 in	Tapa cazuela Josper Ø 28 cm
TAPCAZ10	Mini casserole lid Ø 4 in	Tapa mini cazuela Ø 10 cm

Measures in inches Medidas en cm

9.3 GASTRONORM PANS BANDEJAS GN

PANS Bandejas

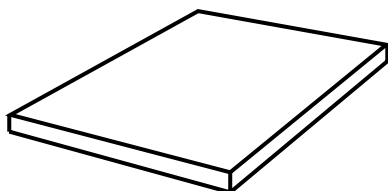


4224	Josper Gastronorm Pan GN 1/2 (2 5/8 in height)	Bandeja Josper GN 1/2 (6,5 cm altura)
4223	Josper Gastronorm Pan GN 1/1 (2 5/8 in height)	Bandeja Josper GN 1/1 (6,5 cm altura)
4242	Josper Gastronorm Pan GN 1/6 (7/8 in height)	Bandeja Josper GN 1/6 (2 cm altura)
4222	Josper Gastronorm Pan GN 1/3 (7/8 in height)	Bandeja Josper GN 1/3 (2 cm altura)
4238	Josper Gastronorm Pan GN 1/1 (7/8 in height)	Bandeja Josper GN 1/1 (2 cm altura)

Measures in inches Medidas en cm

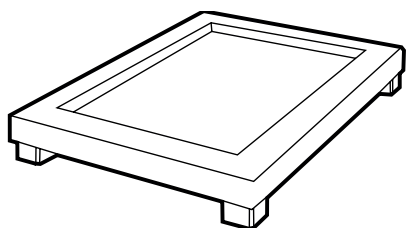
9.4 BASALT DISHES PLATOS DE BASALTO

BASALT DISHES SLATE Pizarra plato basalto



4248	Basalt Dish (Slate) 11 7/8 x 7 7/8 x 1/2 in	Plato Basalto de Sierra (Pizarra) 30 x 20 x 1 cm
4251	Basalt Dish (Slate) 7 7/8 x 7 7/8 x 1/2 in	Plato Basalto de Sierra (Pizarra) 20 x 20 x 1 cm
4260	Basalt Dish (Slate) 18 1/8 x 11 7/8 x 1/2 in	Plato Basalto de Sierra (Pizarra) 46 x 30 x 1 cm
4259	Basalt Dish (Slate) 18 1/8 x 5 7/8 x 1/2 in	Plato Basalto de Sierra (Pizarra) 46 x 15 x 1 cm

IROKO WOOD SUPPORTS Soportes madera de Iroko

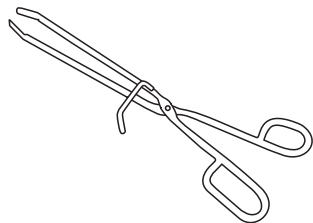


4249	Iroko wood support 14 5/8 x 10 5/8 in (for Basalt dish 11 7/8 x 7 7/8 in)	Soporte madera de Iroko 37 x 27 cm (Plato Basalto 30 x 20 cm)
4263	Iroko wood support 10 5/8 x 10 5/8 in (for Basalt dish 7 7/8 x 7 7/8 in)	Soporte madera de Iroko 27 x 27 cm (Plato Basalto 20 x 20 cm)
4264	Iroko wood support 20 7/8 x 14 5/8 in (for Basalt dish 18 1/8 x 11 7/8 in)	Soporte madera de Iroko 53 x 37 cm (Plato Basalto 46 x 30 cm)
4265	Iroko wood support 20 7/8 x 8 5/8 in (for Basalt dish 18 1/8 x 5 7/8 in)	Soporte madera de Iroko 53 x 22 cm (Plato Basalto 46 x 15 cm)

Measures in inches Medidas en cm

9.5 TONGS AND BRUSHES PINZAS Y CEPILLOS

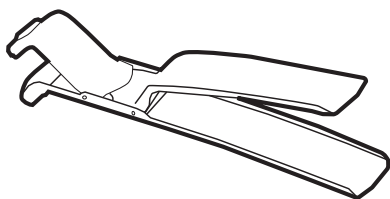
TONGS Pinzas



0423

Stainless steel tongs
13 3/4 in

Pinzas Inox 35 cm
(para carne y voltero de
jaula)

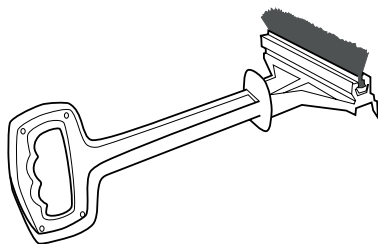


4231

Peg for trays

Pinzas con silicona
(para bandejas Gn y
cazuelas)

BRUSHES Cepillos



8224

Special aluminium wire
brush 14 1/4 in

Cepillo raspador
combinado 36 cm

8224R

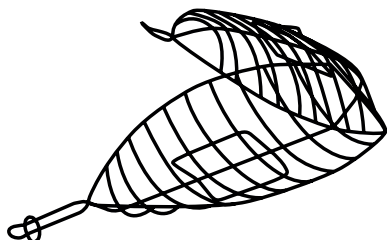
Spare part piece for special
brush 14 1/4 in

Recambio tira cepillo
raspador combinado 36
cm

Measures in inches Medidas en cm

9.6 BASKETS AND SKEWERS CESTAS Y PINCHOS

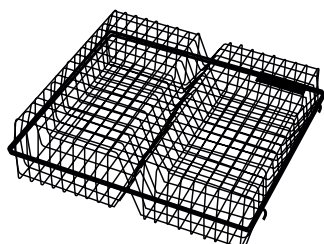
BASKETS Cestas



0402

Stainless steel Holder
19 1/4 x 7 1/2 x 4 in

Besuguera
49 x 19 x 10 cm

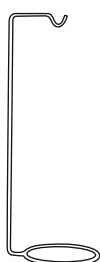


4243

Josper double basket
8 1/4 x 8 1/4 x 2 3/8 in

Cesta mixta (Jaula)
21 x 21 x 6 cm

SKEWERS Pinchos



4027/2

Standard support
25 1/2 in

Soporte estándar
64,5 cm



4028

Separate meat skewer,
standard model
21 5/8 in

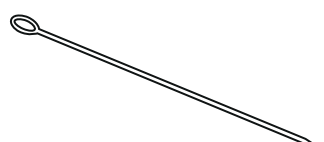
Pincho suelto estándar
55 cm



4065/2

Special support
22 7/8 in

Soporte especial
58 cm



4066

Separate meat skewer,
special model
16 1/8 in

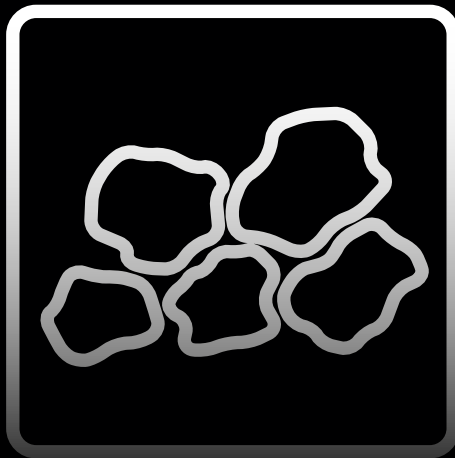
Pincho suelto especial
41 cm

Measures in inches Medidas en cm



10. JOSPER CHARCOAL

10. CARBÓN JOSPER





10. CHARCOAL TYPES TIPOS DE CARBÓN

JOSPER charcoal is long-lasting and provides a high calorific value. Its higher performance not only reduces cooking times and the consumption of charcoal.

The box design is more comfortable and cleaner than other formats. The boxes have a tear line for quick opening and handles on the sides, which help to deposit charcoal.

El carbón vegetal JOSPER proporciona un alto poder calorífico y una larga duración. Su alto rendimiento reduce los tiempos de braseado y el consumo total de carbón.

El diseño del envase proporciona un manejo cómodo y más limpio que otros formatos. Las cajas disponen de una línea de rasgado para una apertura rápida, y asas en los laterales, que ayudan a depositar cómodamente el carbón

	QBE	CE	CAE	COCO	CEs
WOOD TYPE TIPO DE LEÑA	White Quebracho Quebracho blanco	Marabú	Holm oak Encina	Coconut shell Cáscara de coco	Marabú
CALORIFIC VALUE* PODER CALORÍFICO*	≈ 14400 Btu/lb ≈ 8000 kcal/kg	≈ 14400 Btu/lb ≈ 8000 kcal/kg	12600-13500 Btu/lb 7000-7500 kcal/kg	≈ 14400 Btu/lb ≈ 8000 kcal/kg	≈ 14400 Btu/lb ≈ 8000 kcal/kg
AROMATIC AROMA	Very aromatic Muy aromático	Very aromatic Muy aromático	Special aroma Aroma especial	No aroma Sin aroma	Aromatic Aromático
SPARK CHISPA	Very little spark Muy poca chispa	No spark Sin chispa	A bit of spark Muy poca chispa	No spark Sin chispa	No spark Sin chispa
ORIGIN PROCEDENCIA	Ecologically controlled pruning Ecológico de poda controlada	Ecologically controlled pruning Ecológico de poda controlada	Ecologically controlled pruning Ecológico de poda controlada	Ecologically controlled pruning Ecológico de poda controlada	Ecologically controlled pruning Ecológico de poda controlada
GRANULOMETRY GRANULOMETRÍA	≤ 3 1/8 - 6 1/4 in ≤ 80 - 160 mm	5 7/8 in 150 mm	3/4 - 4 in 20 - 100 mm	≤ 1 1/4 in Briquettes ≤ 30 mm Briquetas	≤ 2 in ≤ 50 mm
%CARBON* (FIXED CARBON) %CARBONO* (CARBONO FIJO)	> 80%	< 75%	≤ 75%	> 83%	> 75%
%ASHES* %CENIZAS*	< 2,8%	< 5%	≤ 6%	< 1,5%	< 5%
%HUMIDITY* %HUMEDAD*	4%	< 6%	≤ 10%	< 4%	< 6%
DENSITY* DENSIDAD*	17,5 lb/ft ³ 280 kg/m ³	18,6 lb/ft ³ 298 kg/m ³	19,4 lb/ft ³ 310 kg/m ³	34,6 lb/ft ³ 554 kg/m ³	18,6 lb/ft ³ 298 kg/m ³

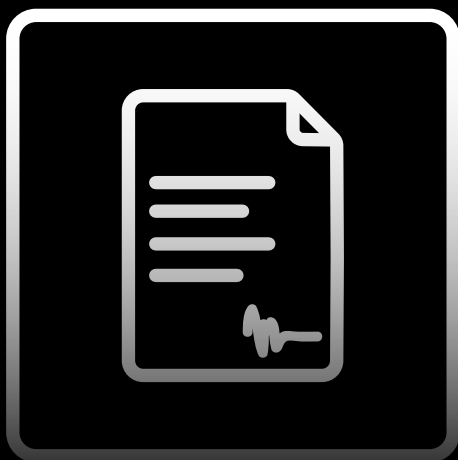
* Data resulting from the tests performed by Applus Norcontrol S.L.U.

*Datos resultantes de los Ensayos realizados por Applus Norcontrol S.L.U.



11. WARRANTY

11. GARANTÍA



11. WARRANTY GARANTÍA

JOSPER guarantees a 1 year warranty from the purchase date of this product, against any defect in the materials and the components used in its fabrication. Our warranty includes repairs, replacement, or change of product and/or parts without any charge for the client, including manpower, as other transport charges from the fulfillment of this certificate.



THIS WARRANTY WILL NOT BE VALID UNDER THE FOLLOWING CIRCUMSTANCES:

1. When this warranty shows clear signs of manipulation of the original data in it.
2. When the use and care of the product has not been the one following the instructions on the user manual.
3. When the product has been used outside of its capacity, mistreated, beaten or exposed to any liquid or corrosive substance, as for any other fault attributable to the client.
4. When the product has been disarmed, modified or repaired by personnel that has not been authorized by Josper.
5. When the fault is originated by the normal weathering of the parts due to its use.
6. When the damage is caused by the use of liquids, chemicals or products that should not be poured inside the equipment.

No other warranty, verbal or written, different that the one expressed here will be recognised by Josper.

IF YOU HAVE ANY PROBLEM MAKE SURE YOU HAVE:

- The model and serial number of the product.
- Proof of purchase.
- Clear and concrete details of the problem.

NOTE:

If the problem to be repaired is caused by an incorrect use or installation a charge will be applied, even if the product is in the warranty period.

Under no circumstance will parts that are not authorized by Josper be used as replacements,

JOSPER garantiza por 1 año a partir de la fecha de compra de este producto, cualquier defecto en los materiales y componentes empleados para su fabricación. Nuestra garantía incluye la reparación, reposición, o cambio del producto y/o componentes sin cargo alguno para el cliente, incluyendo mano de obra, así como los gastos de transporte derivados del cumplimiento de este certificado.



ESTA GARANTÍA NO SERÁ VÁLIDA BAJO LAS SIGUIENTES CONDICIONES:

1. Cuando esta garantía muestre claros signos de haber sido alterada en los datos originales consignados en ella.
2. Cuando el uso y cuidado del producto no haya sido de acuerdo con las instrucciones contenidas en el manual de uso.
3. Cuando el producto haya sido usado fuera de su capacidad, maltratado, golpeado, expuesto a algún líquido o sustancia corrosiva, así como por cualquiera otra falla atribuible al cliente.
4. Cuando el producto haya sido desarmado, modificado o reparado por personas no autorizadas por JOSPER.
5. Cuando el fallo sea originado por el desgaste normal de las piezas debido al uso.
6. Cuando el daño causado sea culpa de haber utilizado líquidos, químicos o productos que no deberían ser vertidos dentro del equipo.

Ninguna otra garantía verbal o escrita diferente a la aquí expresada será reconocida por JOSPER.

SI TIENE UN PROBLEMA ASEGÚRESE DE TENER:

- El número de serie y el modelo del producto.
- Prueba de compra de Josper.
- Detalles concretos y claros del problema.

NOTA:

Si el problema a reparar es causado por un uso o instalación incorrectos se producirá un cargo, aunque el producto esté dentro del periodo de garantía.

Bajo ninguna circunstancia deben usarse piezas que no sean de Josper o autorizadas por Josper.



12. CONTACT DETAILS

12. DATOS DE CONTACTO





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

MADE IN SPAIN

