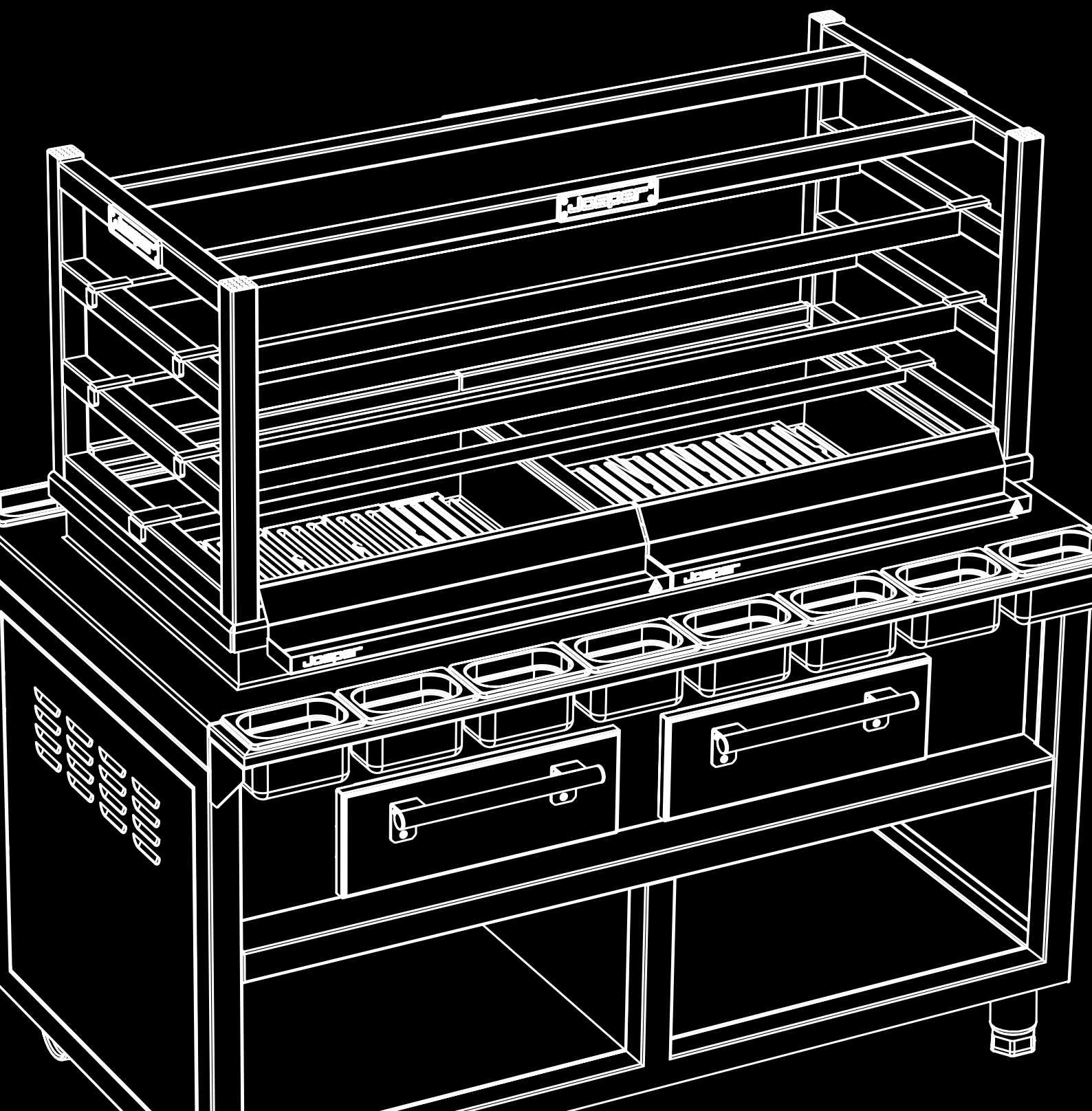


Josper®

CHARCOAL EQUIPMENT

MANGAL HANDBOOK
MANUAL MANGAL



A MAJOR CAUSE OF OPEN GRILL-RELATED FIRES IS FAILURE TO MAINTAIN REQUIRED CLEARANCES (AIR SPACES) 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.

The NSF certification refer exclusively to the equipment and not to the accessories described in this document.

- 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.

La certificación NSF hace referencia exclusivamente a los equipos y no a los accesorios descritos en este documento.

- 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



WELCOME TO JOSPER BIENVENIDO A JOSPER

At JOSPER we are proud to be a world-renowned, family-run business. We celebrate our origins, our history and all the hard work of the people who have built a brand that means more than the products we sell for over 55 years. We welcome you into our family.

Since 2018 we are integrated in the multinational MIDDLEBY to consolidate our international expansion.

You will soon discover that working with a JOSPER is unlike anything else, that charcoal grilling is a unique experience, and that chefs form an emotional bond with JOSPER products and our brand.

In an age of virtual relationships and high-tech products, the culinary world is a return to authenticity. At JOSPER we are experts in charcoal grilling because we believe in cooking with flavour and using authentic processes. This is why we create new tools every day, so that lovers of authentic food can unleash all their creativity by cooking with charcoal.

We blend craftsmanship with technology in our manufacturing processes in order to achieve levels of excellence and quality that ensure the durability of our products and a better user experience.

At JOSPER we have decided to draw on all the experience we have gained to take on new challenges that drive us and propel us into the future. We have strengthened our R&D&I division through new and exciting partnerships with research centers in order to push the boundaries and create new, exciting products.

We are also striving to ensure that our social commitment guides our activities in all areas. We believe that eco-efficiency requires a process of continuous improvement and advancement, driving us to create and produce increasingly responsible products.

We work closely with the best chefs in the world so that we can learn and grow together. We work hand in hand with you to make your experience of working with JOSPER a memorable one.

We are sure you will enjoy using your JOSPER product. Thank you for choosing 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 55 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.

Desde 2018 estamos integrados en la multinacional MIDDLEBY para consolidar nuestra expansión internacional.

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 hacen 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.

page 3	1. BEFORE USING THE MANGAL
page 7	2. JOSPER MANGAL RANGE
page 9	2.1 Mangal Range
page 10	2.2 MGJ-132
page 13	3. JOSPER TECHNOLOGY
page 17	4. EQUIPMENT AND EXPLODED
page 18	4.1 Warnings
page 19	4.2 Components
page 22	4.3 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 32	6.3 Mangal fire-up
page 34	6.4 Ready to cook
page 35	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. CONTACT DETAILS

pág. 3	1. ANTES DE USAR EL MANGAL
pág. 7	2. GAMA DE MANGALES JOSPER
pág. 9	2.1 Gama de Mangales
pág. 10	2.2 MGJ-132
pág. 13	3. TECNOLOGÍA JOSPER
pág. 17	4. EQUIPO Y DESPIECE
pág. 18	4.1 Advertencias
pág. 19	4.2 Componentes
pág. 22	4.3 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. 32	6.3 Encendido del Mangal
pág. 34	6.4 Listo para brasear
pág. 35	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. DATOS DE CONTACTO

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE INSTALLING AND USING THE APPLIANCE

*SAVE THESE INSTRUCTIONS OR GO TO OUR WEB-SITE FOR UPDATED VERSIONS

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE INSTALAR Y USAR EL APARATO

*GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES O ACCEDA A NUESTRA WEB PARA CONSULTAR LAS VERSIONES ACTUALIZADAS

1. BEFORE USING THE MANGAL

**1. ANTES DE USAR EL
MANGAL**



1. BEFORE USING THE MANGAL ANTES DE USAR EL MANGAL



CAUTION! Read all instructions before installing and using this equipment. Save these instructions or consult the most current version on our website.

¡ATENCIÓN! Lea todas las instrucciones antes de instalar y utilizar este equipo. Guarde estas instrucciones o consulte la versión más actualizada en nuestra web.



When using and installing the Mangal, use the parts and follow the methods recommended by Josper in this manual.

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



DANGER! DO NOT fill gaps that are required for safety reasons with insulation or other materials. Keep all clearance spaces free.

¡PELIGRO! NO rellene los espacios requeridos por seguridad con aislantes u otros materiales. Mantenga las distancias de seguridad libres.



CAUTION! If this Mangal is not installed correctly, it may cause a fire. To reduce the risk of fire, follow the installation instructions.

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



DANGER! DO NOT place any combustible materials within 30 cm (11 3/4 in) of the sides of the equipment.

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



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

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



Observe the maintenance and cleaning intervals and guidelines recommended by Josper in this manual.

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



Carefully check the reference numbers and names when ordering spares, accessories or parts from Josper. And make sure that you provide the right name and reference number.

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



It is forbidden to modify the appliance in any way without prior authorisation from Josper.

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.



Be careful when handling food or charcoal because sparks or flames may occur.

Tenga cuidado cuando manipule los alimentos o el carbón porque pueden producirse chispas o llamas.

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



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.



Remember that all touchable surfaces of the Mangal reach high temperatures. Use insulated gloves when handling the elements to avoid burns. Do not touch the bars with your bare hands.

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



CAREFUL! See the specific legislation of the country and town/city where the mangal is being installed, as their regulations may require additional safety measures to those listed here.

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



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

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



JOSPER units must always be installed under a professional fume extraction system. The maintenance and cleaning of the ducts, plenum and all components of the fume extraction system are the responsibility of the customer. The technical characteristics of the extraction system will be prescribed and will be the responsibility of the professional installer assigned by the customer.

Los equipos JOSPER han de instalarse siempre debajo de un sistema de extracción de humos profesional. El mantenimiento y limpieza de los conductos, plenum y todos los componentes del sistema de extracción de humos son responsabilidad del cliente. Las características técnicas que ha de tener el sistema de extracción serán prescritas y serán responsabilidad del instalador profesional asignado por el cliente.



The combustion of charcoal produces carbon monoxide emissions. Ensure proper ventilation of the room and an optimal functioning of the fume extraction system to avoid dangerous accumulations for people and animals.

La combustión del carbón vegetal produce emisiones de monóxido de carbono. Asegure una correcta ventilación del local y un óptimo funcionamiento del sistema de extracción de humos para evitar acumulaciones peligrosas para las personas y animales.



Contact local building or fire officials about restrictions and installation inspections in your area.

Comuníquese con los funcionarios locales de construcción o bomberos sobre las restricciones y las inspecciones de instalación en su área.



Keep flammable products away from the Mangal. Do not store flammable liquids such as gasoline, kerosene or lighter fluid in the vicinity of the equipment.

Mantenga los productos inflamables alejados del Mangal. No almacene líquidos inflamables como gasolina, queroseno o líquidos para encender en las cercanías del equipo.

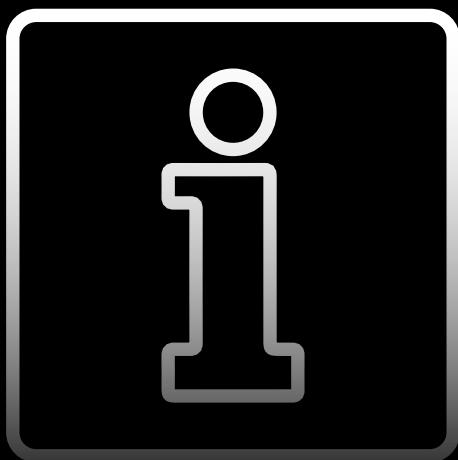


DO NOT pour ashes into containers made of flammable or thermoformable material (plastic, rubber, wood or similar).

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

2. JOSPER MANGAL RANGE

2. GAMA DE MANGALES
JOSPER



2.1 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)



TECHNICAL INFORMATION

Braising area	48 5/8 x 19 1/4 in (x4)
Fire up time	20 min average
Charcoal consumption per service	48.5 to 53 lb average
Broiling temperature	482 °F

INFORMACIÓN TÉCNICA

Superficie de braseado	1235 x 490 mm (x4)
Tiempo de encendido	20 min aprox.
Consumo de carbón por servicio	22 a 24 kg aprox.
Temperatura de braseado	250 °C

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

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

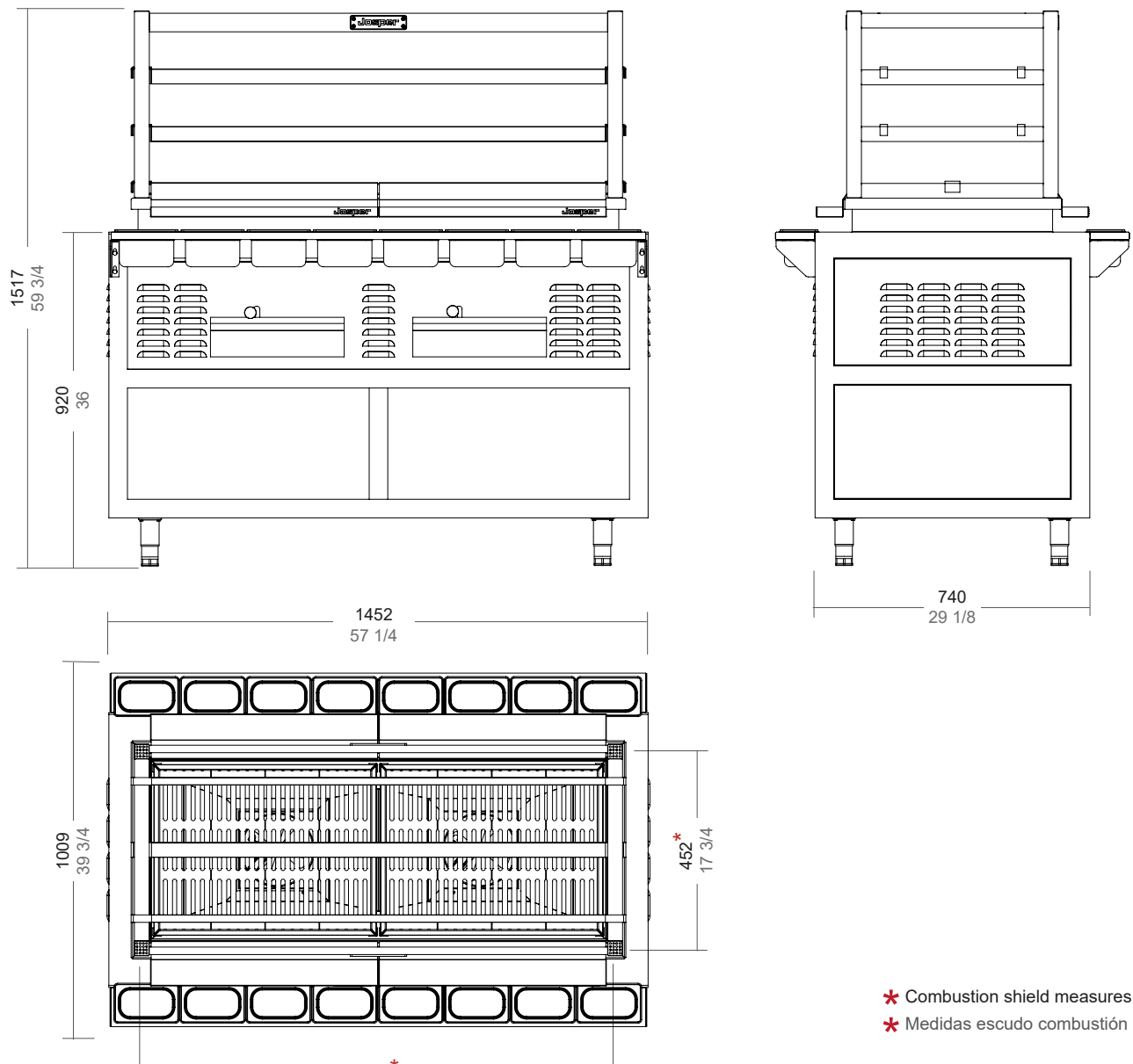
OPTIONAL ACCESORIES

Teppanyaki griddles
Barras superiores
Cookware (Chapter 9)

ACCESORIOS OPCIONALES

Planchas teppanyaki
Top sticks
Menaje (Capítulo 9)

2.2 MGJ-132

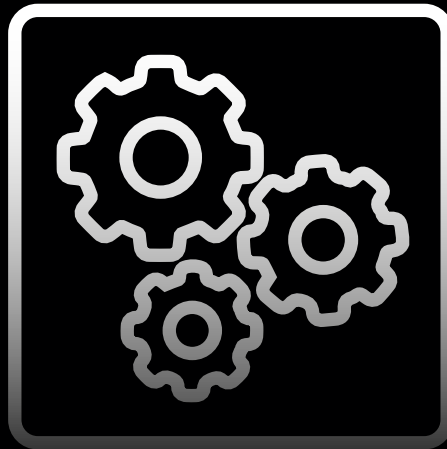


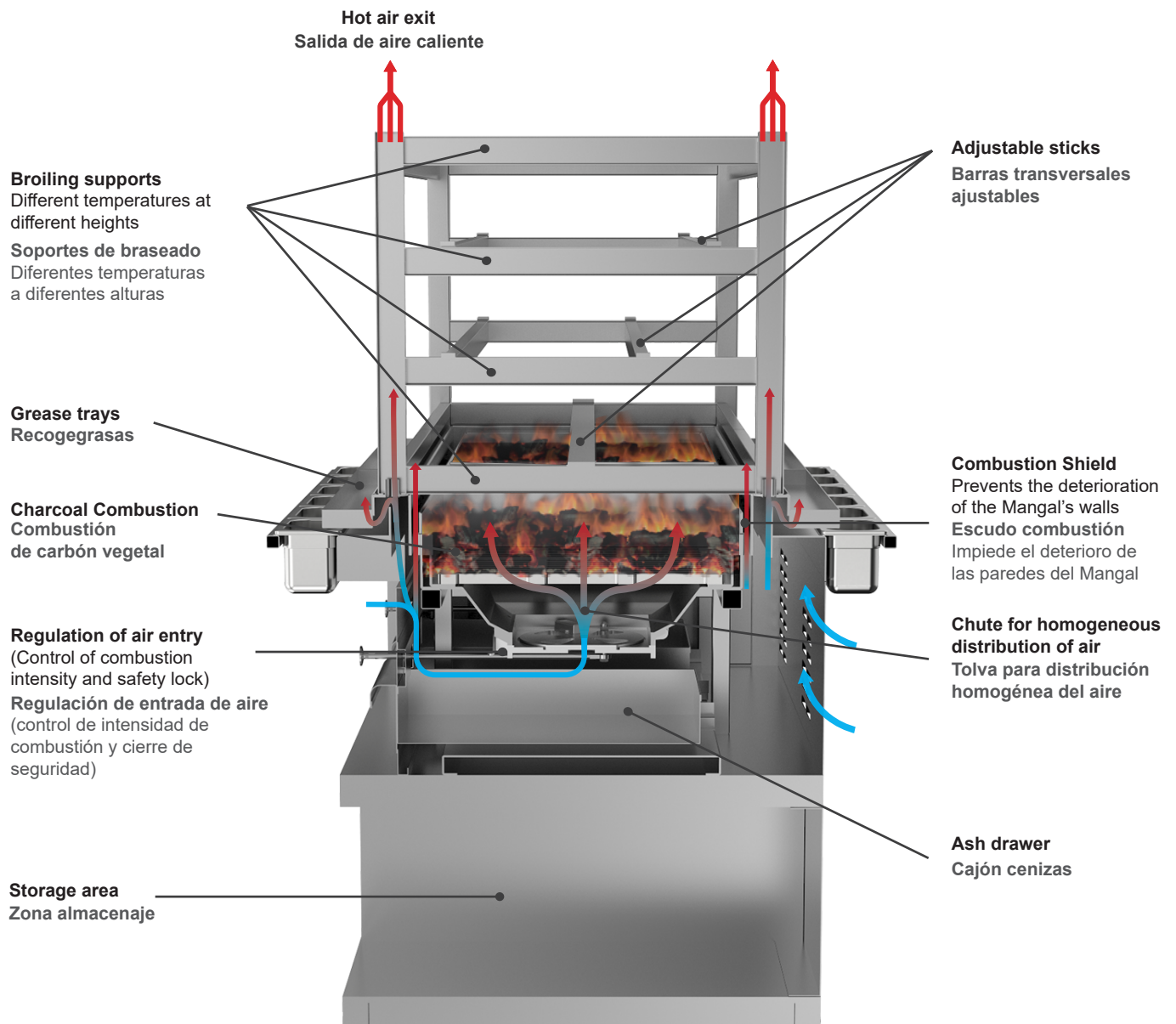
The measures in black are millimeters (mm), in gray inches (in).
Las medidas en color negro son milímetros (mm), en color gris son pulgadas.

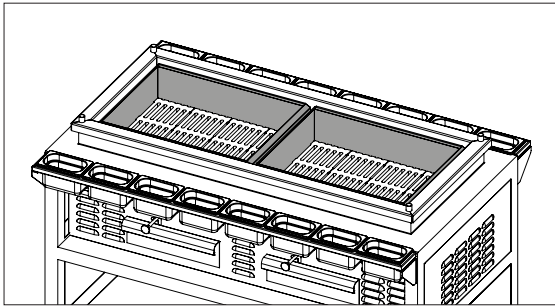


3. JOSPER TECHNOLOGY

3. TECNOLOGÍA JOSPER





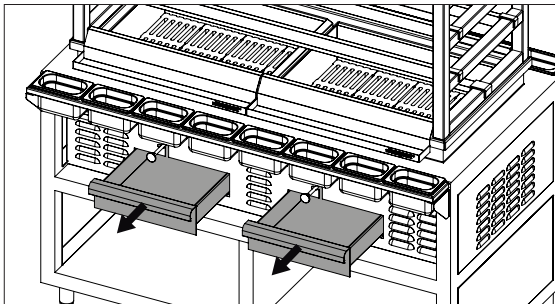


COMBUSTION SHIELD

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.

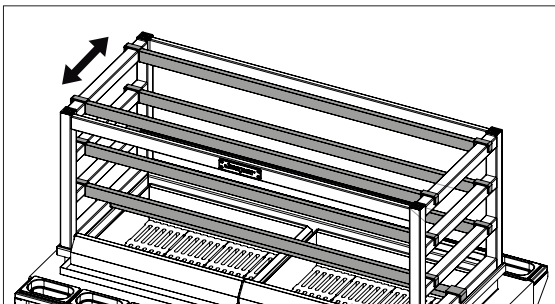


ASH DRAWERS

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.

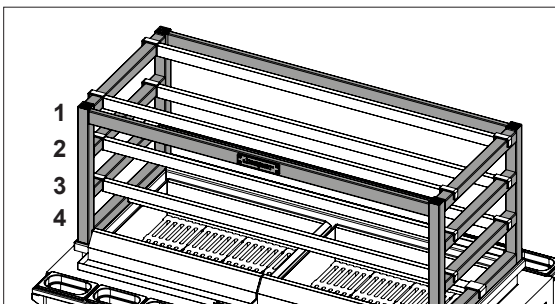


ADJUSTABLE STICKS

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.

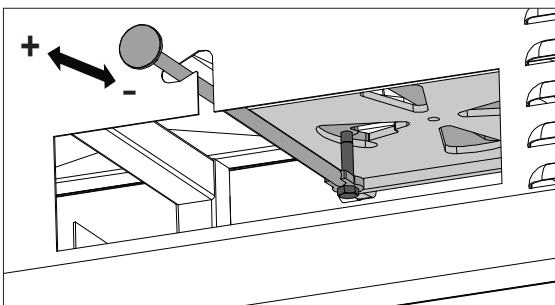


FOUR DIFFERENT HEIGHTS

The Mangal has four supports where put the sticks that hold the broiling accessories 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

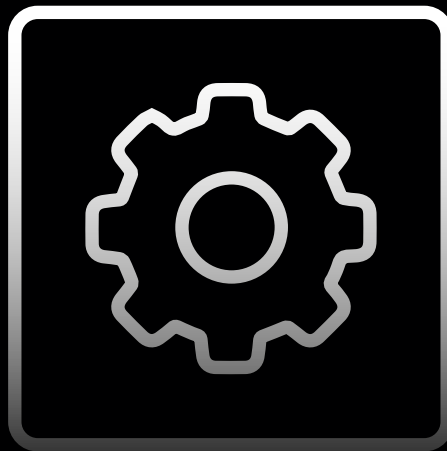
The lower vent allows for a controlled air entrance. Its design in chute shape distributes the air homogeneously across the entire broiling surface.

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.

4. EQUIPMENT AND EXPLODED

4. EQUIPO Y DESPIECE



4.1 WARNINGS ADVERTENCIAS



Equipment made with different varieties of food stainless steel.

Equipo fabricado con diferentes variedades de acero inoxidable alimentario.



None of the components of the equipment contains asbestos.

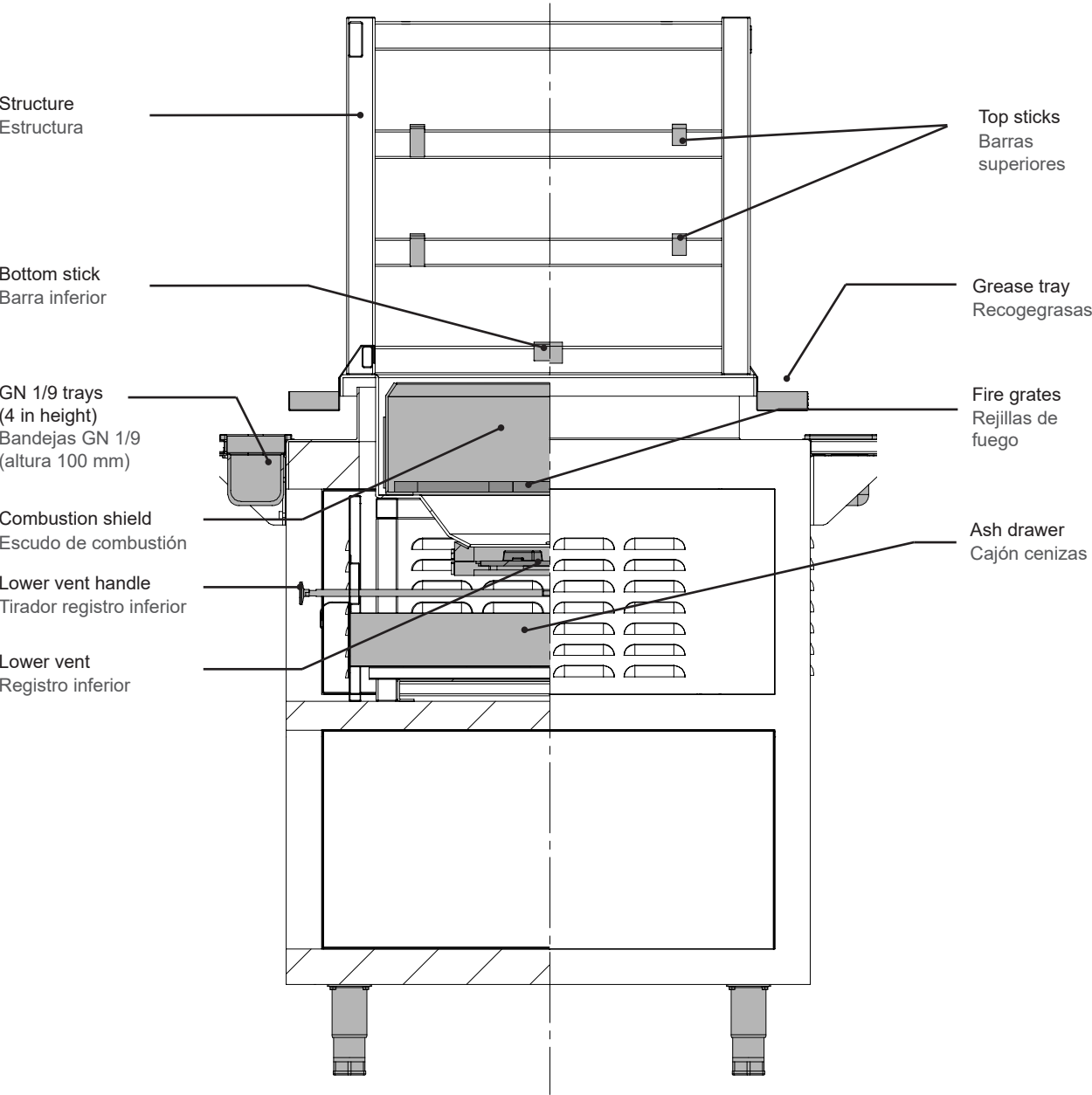
Ninguno de los componentes del equipo contiene amianto.



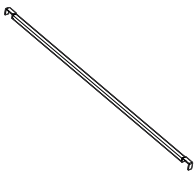
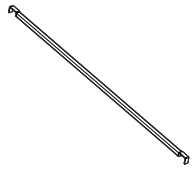
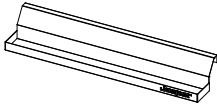
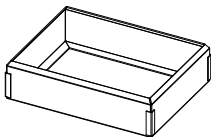
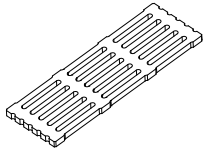
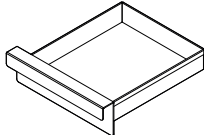
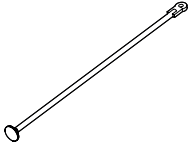
Cadmium solders have not been used in the manufacture of any of the components of the equipment.

No se han usado soldaduras con cadmio en la fabricación de ninguno de los componentes que forman el equipo.

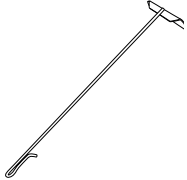
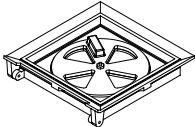
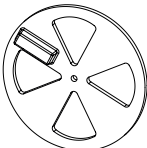
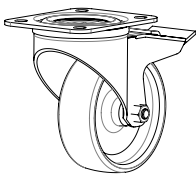
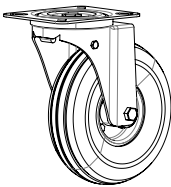
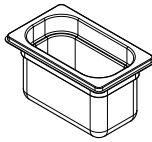
4.2 COMPONENTS COMPONENTES



4.2 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

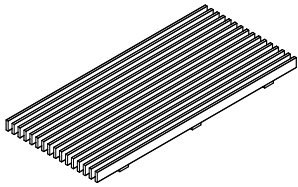
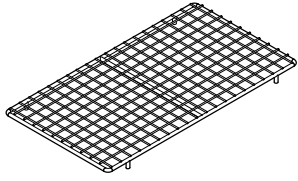
4.2 COMPONENTS COMPONENTES

	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
	Puncture-proof pneumatic swivel castor Rueda neumática anti pinchazos giratoria	MGJ-132	270145
	Puncture-proof pneumatic fixed castor Rueda neumática anti pinchazos fija	MGJ-132	270149
	GN 1/9 Tray, 4 in height Bandeja GN 1/9, altura 100 mm	MGJ-132	66910

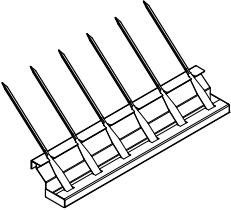
4.3 COOKING ACCESSORIES ACCESORIOS DE COCCIÓN

GRILL RACKS PARRILLAS

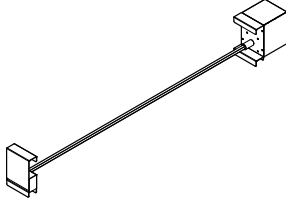
REFERENCE REFERENCIA

	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



Consult with the professional installer the technical characteristics that the whole fume extraction system must have.

Consultar con el instalador profesional las características técnicas que ha de tener todo el sistema de extracción de humos.



For all installation options, it is essential to keep the hood components and ducting clean (see 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.



Remember to remove all plastic covers protecting the outside of the mangal before lighting it.

Recuerde retirar todos los recubrimientos plásticos que protegen el exterior del Mangal antes de encenderlo



CAUTION! Two initial fire-ups must be performed before starting to grill.

¡CUIDADO! Debe realizar dos encendidas iniciales al Mangal antes de empezar a brasear.



JOSPER Mangal must be installed by qualified professionals and only in accordance with the instructions in this manual and local fire prevention regulations.

El Mangal JOSPER ha de ser instalado por profesionales cualificados y solo de acuerdo con las instrucciones de este manual y las normativas anti incendios locales.



JOSPER equipment must always be installed under an approved fume extraction system. The maintenance and cleaning of ducts, plenums and all components of the fume extraction system are the responsibility of the customer. The technical characteristics of the extraction system will be prescribed and will be the responsibility of the professional installer assigned by the customer. **REGULAR CLEANING OF THE DUCTS IS CRITICAL TO PREVENT FIRES.**

Los equipos JOSPER han de instalarse siempre debajo de un sistema de extracción de humos homologada. El mantenimiento y limpieza de los conductos, plenum y todos los componentes del sistema de extracción de humos son responsabilidad del cliente. Las características técnicas que ha de tener el sistema de extracción serán prescritas y serán responsabilidad del instalador profesional asignado por el cliente. **LA LIMPIEZA REGULAR DE LOS CONDUCTOS ES CRITICA PARA PREVENIR INCENDIOS**



The Mangal travels in a large box on a standard pallet. Use a forklift or pallet truck to move it. Please take into account the weight distribution when lifting the equipment.

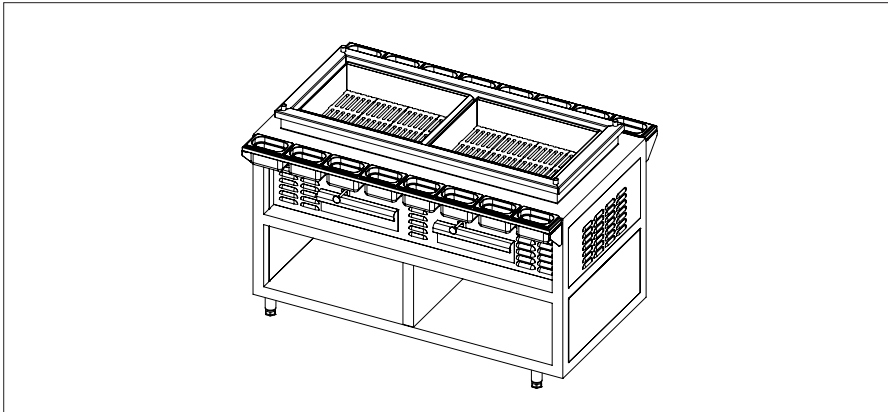
El Mangal viaja en una caja grande encima de un palet normalizado. Para moverlo emplear una carretilla elevadora o un transpalet. Tenga en cuenta la distribución de pesos al levantar el equipo.



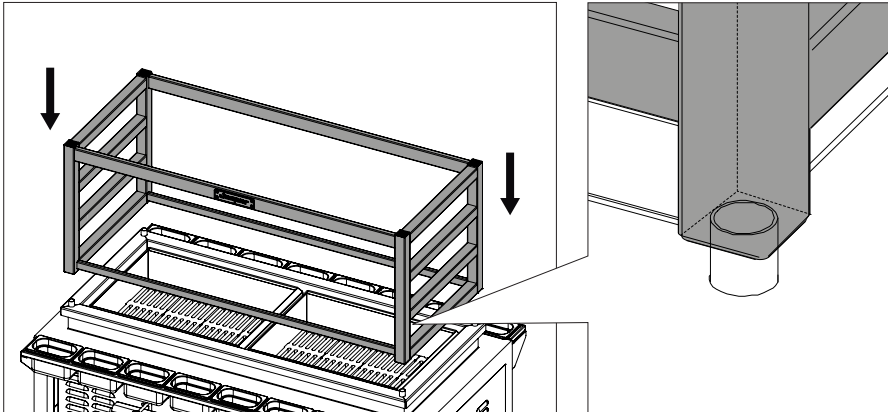
DANGER! DO NOT place any combustible material within 30 cm of the sides of the equipment. Although the equipment is adequately insulated, the best exterior insulation is air space. Only install the Mangal on a non-combustible floor.

¡PELIGRO! NO colocar ningún material combustible a menos de 30 cm de los laterales del equipo. Aunque el equipo está adecuadamente aislado, el mejor aislante exterior es el espacio libre para el aire. Instale el Mangal únicamente sobre un suelo no combustible.

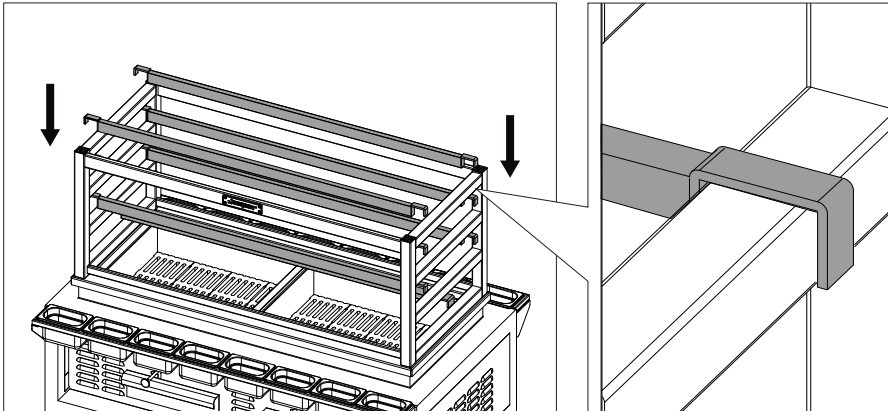
5.2 ASSEMBLY MONTAJE



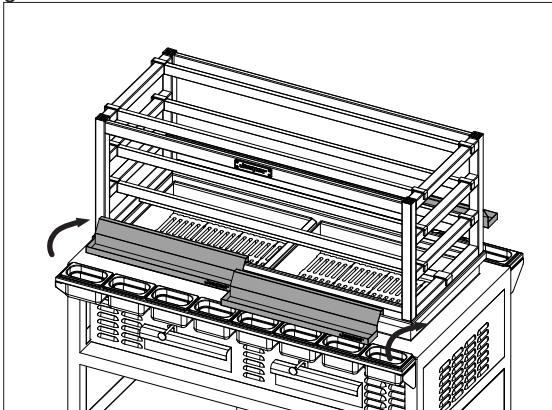
1



2



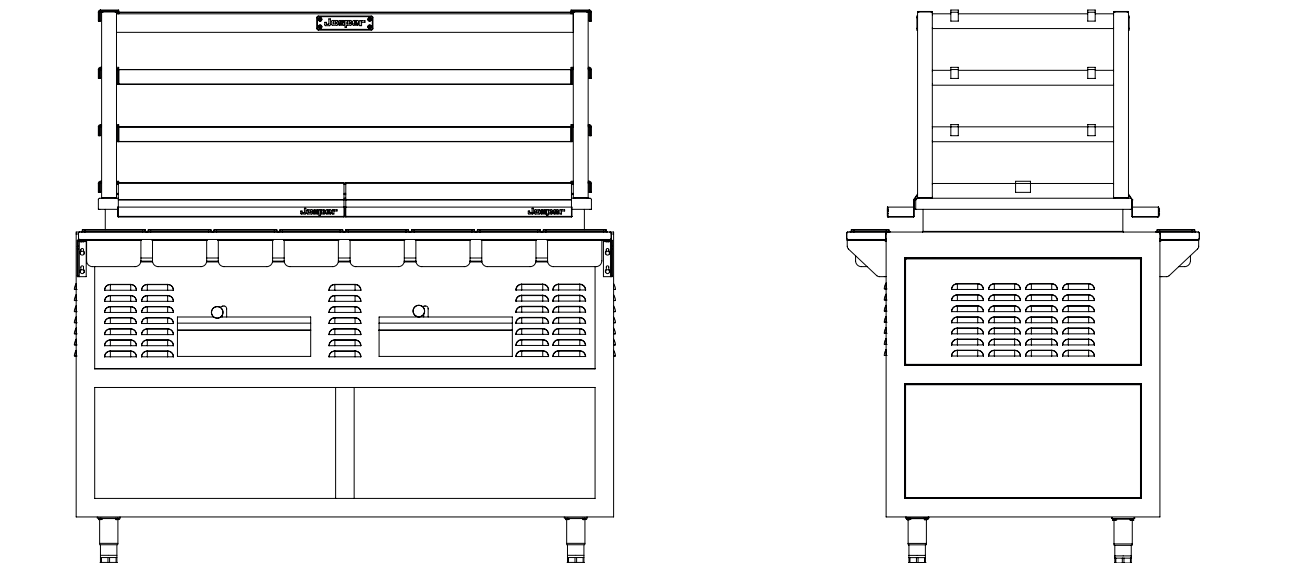
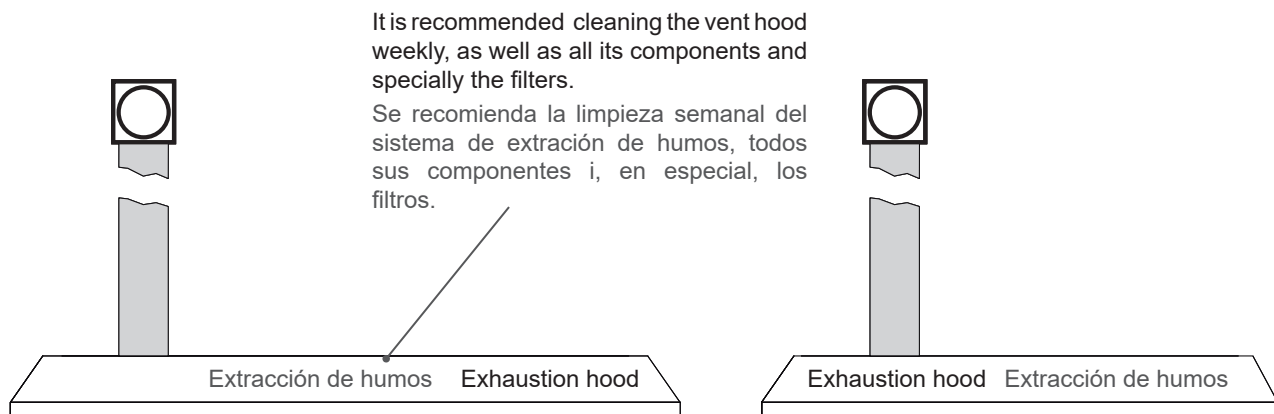
3



5.3 INSTALLATION INSTALACIÓN

MANGAL INSTALLED UNDER EXHAUSTION HOOD

MANGAL INSTALADO BAJO SISTEMA DE EXTRACCIÓN DE HUMOS



Installation of the exhaust hood in accordance with the Standard for Ventilation Control and Fire Protection of Commercial Cooking Operations, NFPA 96. Maintenance, cleaning and inspection of the exhaust hood must be carried out in accordance with local or national regulations.

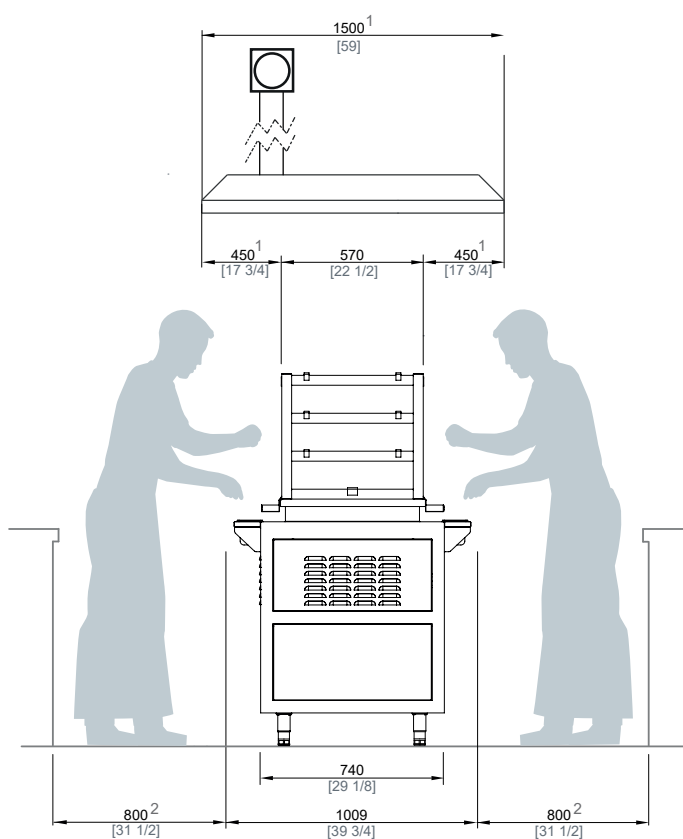
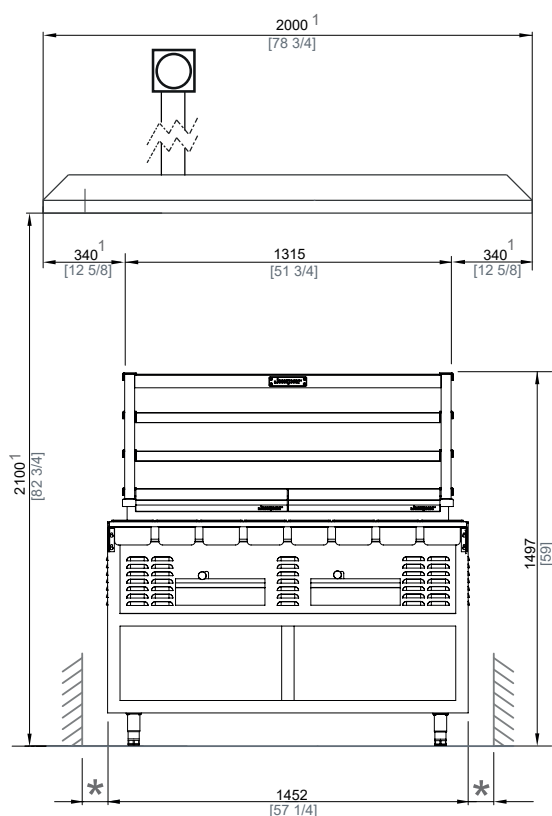
La instalación de la campana extractora debe ir acorde con el Estándar de Control de Ventilación y Protección del fuego de Cocinas Comerciales, NFPA 96. El mantenimiento, la limpieza y la inspección de la campana extractora debe efectuarse siguiendo las normativas locales o nacionales.

5.3 INSTALLATION INSTALACIÓN

MGJ-132

* Consult with the professional installer about the technical characteristics of the whole smoke extraction system.

* Consultar con el instalador profesional las características técnicas que ha de tener todo el sistema de extracción de humos.



- * 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! Only use charcoal as fuel.

¡CUIDADO! Utilice sólo carbón vegetal como combustible.



Remember that all touchable surfaces in the Mangal reach high temperatures. Use insulated gloves or tongs when handling the bars to avoid burns. Do not touch the bars with unprotected hands.

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



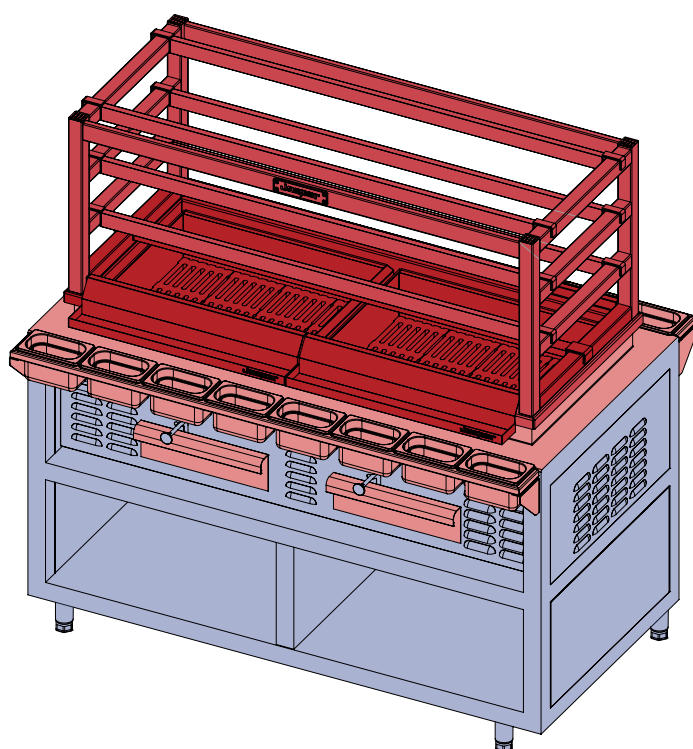
Before proceeding with the first food cooking, light the Mangal two times in order to carbonize any remaining residue of coating or industrial surface protector.

Antes de proceder a la primera cocción de alimentos, encenderla el Mangal dos veces para que se carbonice cualquier residuo de recubrimiento o protector industrial de superficies que pueda quedar.



WARNING! Do NOT cover the air refrigeration entries and exits.

¡PELIGRO! No cubra las entradas y salidas de aire de refrigeración.

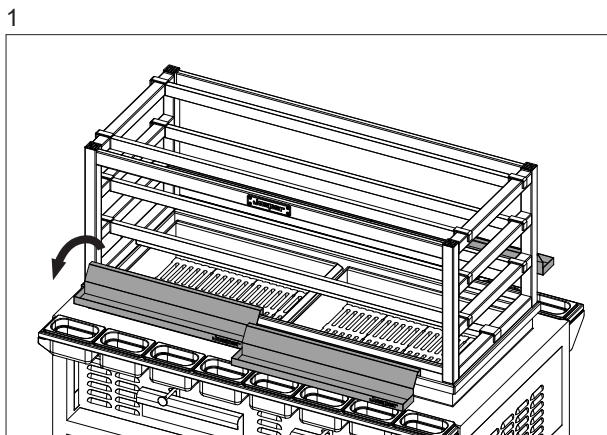


	*	
	Very hot	Muy caliente
	Hot	Caliente
	Warm	Templado
	Cold	Frío

* 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.

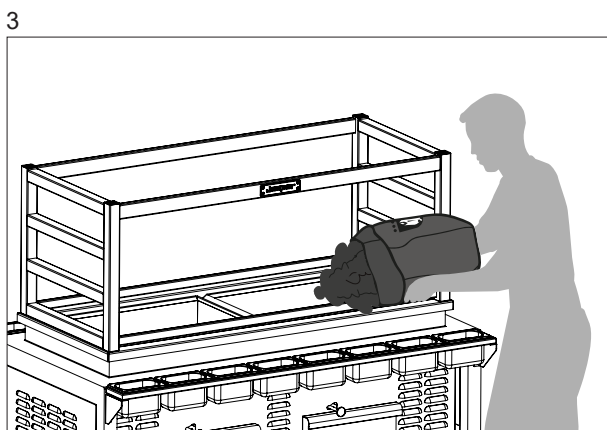
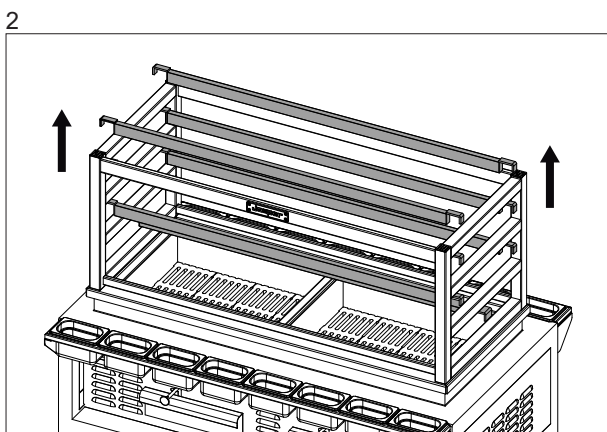
La temperatura alcanzada en las diferentes partes de la parrilla dependerá de las condiciones ambientales, el tiempo que lleve en uso la parrilla y la cantidad y calidad de carbón.

6.2 CHARCOAL LOADING CARGA DEL CARBÓN



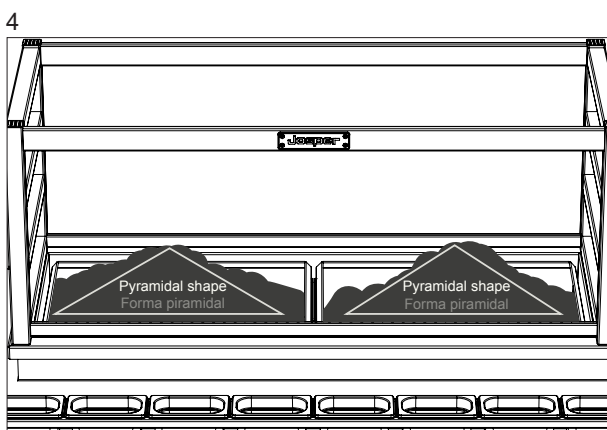
Turn on the upper vent before loading the charcoal in order to remove any suspended charcoal particles.

Encender la campana antes de realizar la carga de carbón, para extraer las posibles partículas de carbón que queden en suspensión.



Remember that charcoal combustion produces carbon monoxide emissions. Ensure proper ventilation of the room and optimal functioning of the fume extraction system to avoid dangerous accumulations for people and animals.

Recuerde que la combustión del carbón vegetal produce emisiones de monóxido de carbono. Asegure una correcta ventilación del local y un óptimo funcionamiento del sistema de extracción de humos para evitar acumulaciones peligrosas para las personas y animales.

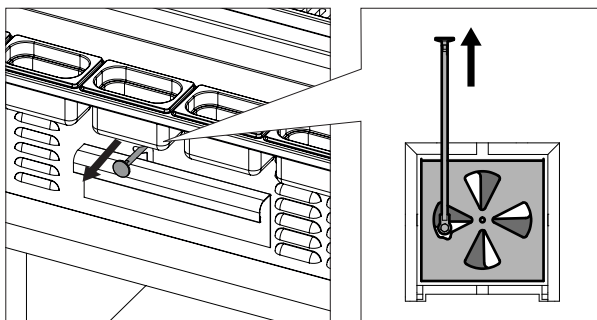


Pour the charcoal over the racks inside the combustion shield forming a pyramidal shape.

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

6.3 MANGAL FIRE-UP ENCENDIDO DEL MANGAL

1



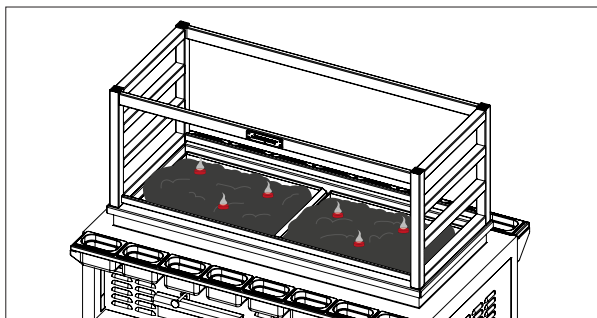
CAREFUL! The whole firing-up process must be carried out without the bars or any utensils or cookware over Mangal.

¡CUIDADO! Todo el proceso de encendido del Mangal ha de realizarse sin las barras o cualquier utensilio o menaje encima.

Fully open the lower vents to facilitate the air circulation

Abrir los tiros inferiores completamente para facilitar la circulación del aire.

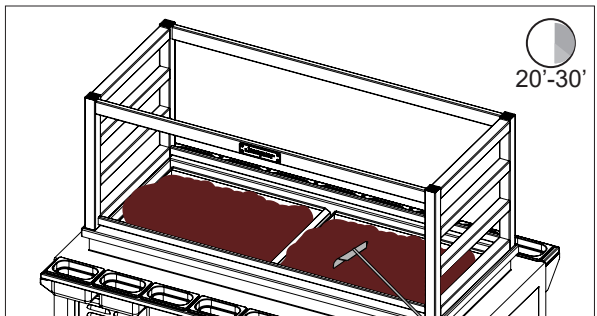
2



Place two or three firelighters on every combustion area.

Colocar dos o tres pastillas para en cada área de combustión.

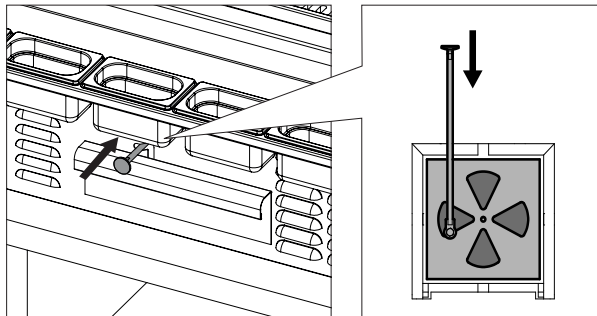
3



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

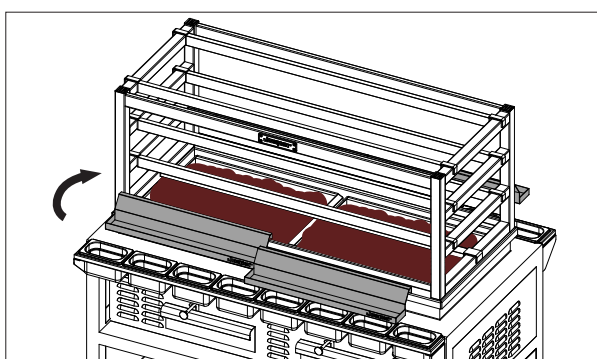
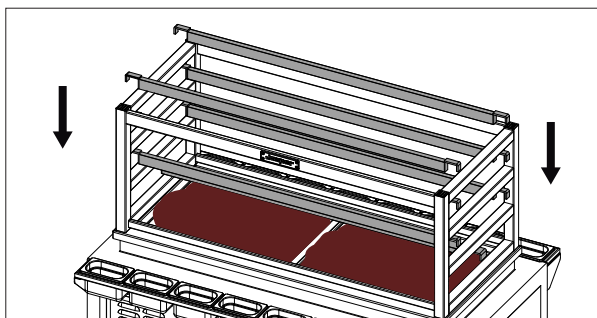


Close the lower vent to control the temperature and to avoid a higher charcoal consumption.

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.



La combustión del carbón vegetal produce emisiones de monóxido de carbono. Asegure una correcta ventilación del local y un óptimo funcionamiento del sistema de extracción de humos para evitar acumulaciones peligrosas para las personas y animales.

La combustión del carbón vegetal produce emisiones de monóxido de carbono. Asegure una correcta ventilación del local y un óptimo funcionamiento del sistema de extracción de humos para evitar acumulaciones peligrosas para las personas y animales.

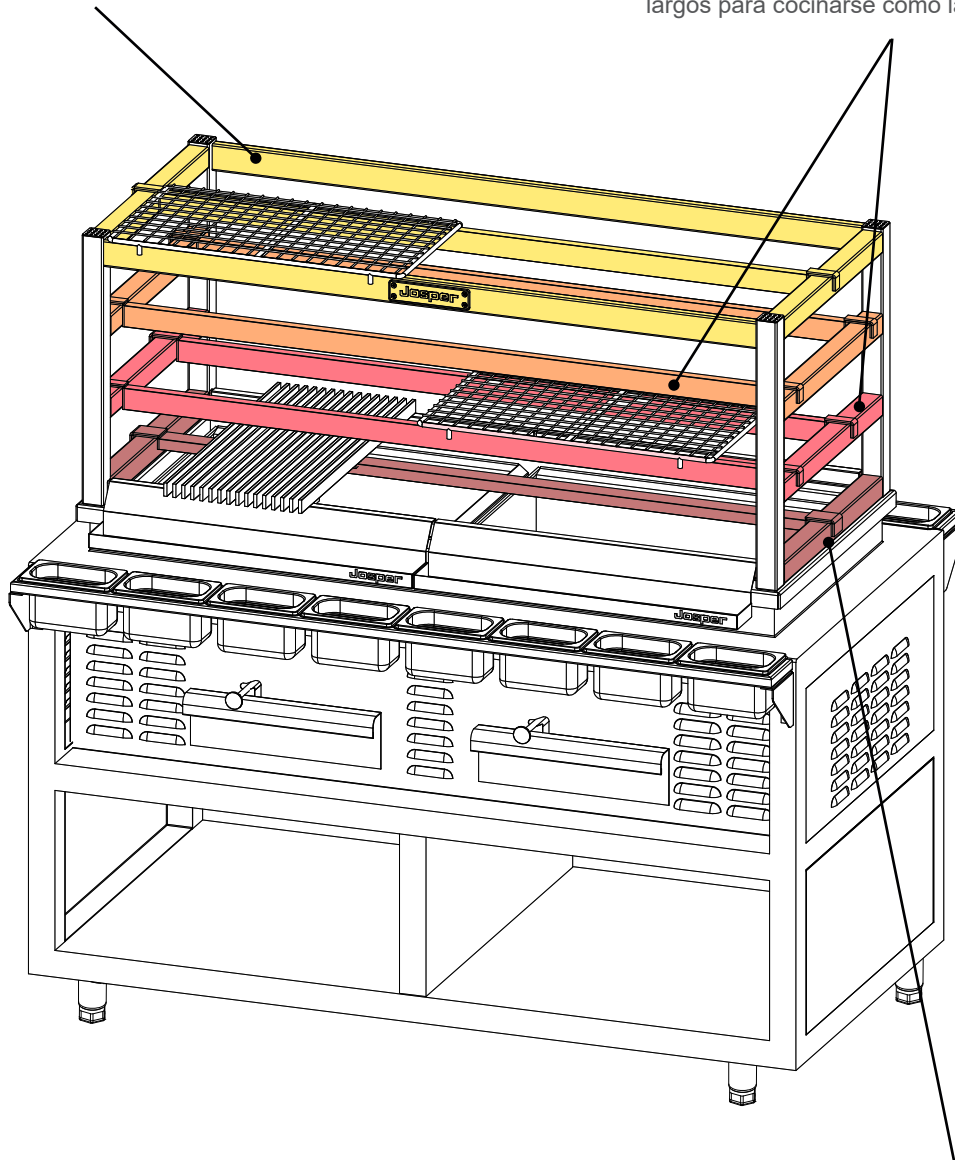
6.4 READY TO COOK LISTO PARA BRASEAR

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.

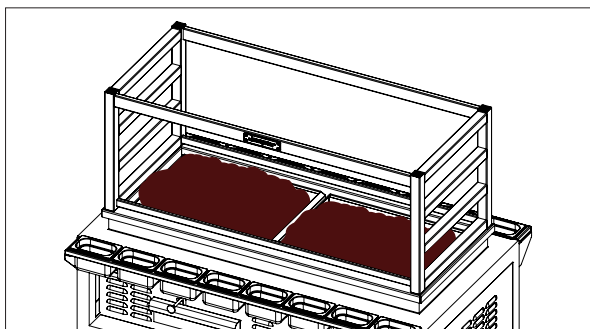
140-100 °C: Comida que necesita tiempos más largos para cocinarse como la carne.



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



Turn on the upper vent before loading the charcoal in order to remove any suspended charcoal particles.

Encender la campana antes de realizar la carga de carbón, para extraer las posibles partículas de carbón que queden en suspensión.

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

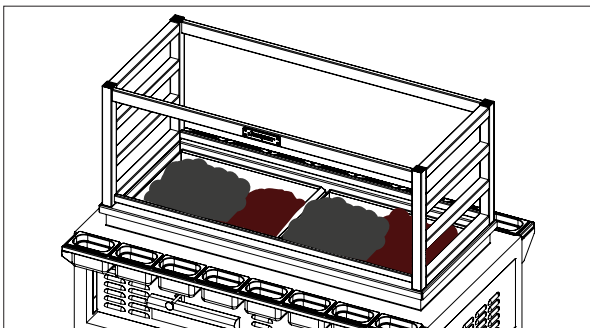
Para mantener la temperatura del Mangal debe añadirse carbón durante el día.



CAUTION! If the charcoal container is flammable, be careful with burning embers.

¡CUIDADO! Si el envase del carbón es inflamable, vigile con las brasa encendidas.

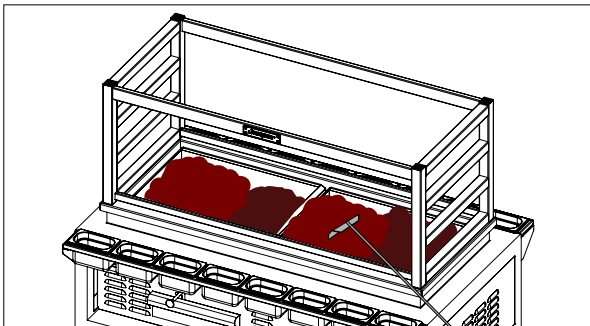
1



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:
DESPUÉS DE COCINAR:



Never extinguish the Mangal with water or liquids. The charcoal burns itself out.

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

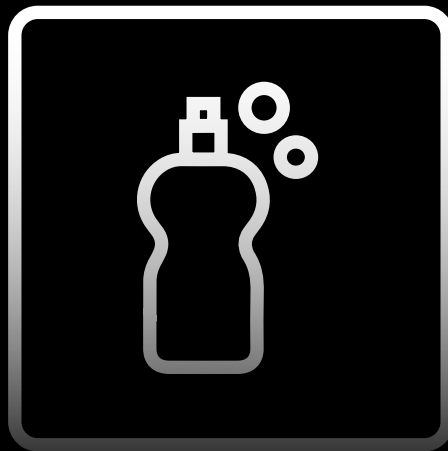


If there is any charcoal left in the Mangal, it can be used in the next service.

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

7. CLEANING AND MAINTENANCE

7. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO



7.1 WARNINGS ADVERTENCIAS



Perform all steps while the Mangal is cold to avoid burns.

Realizar las operaciones cuando el Mangal esté frío para evitar quemaduras.



Do NOT use abrasives or chemical products to clean the Mangal.

NO utilice productos abrasivos o químicos para limpiar el Mangal.



DO NOT pour ashes into containers made of flammable or thermodeformable materials (plastic, rubber, wood or similar).

NO verter las cenizas en recipientes fabricados con material inflamables o termodeformados (plástico, goma, madera o similares).



Do NOT use water or pressure washers to clean the Mangal.

NO utilice agua ni hidrolimpiadoras para limpiar el Mangal.



Dry all parts of the Mangal completely before using it after cleaning.

Secar completamente todas las partes del Mangal antes de usarlo tras el lavado.



Do not subject the grill racks to sudden changes in temperature. To clean them properly, wait until they have cooled down after use.

No exponerlas las rejillas a cambios bruscos de temperatura. Para su correcta limpieza esperar a que se enfríen después de su uso.

Cleaning symbols:

Símbolos de limpieza:



Clean with a grease remover and brush.

Limpiar con quitagrasa y cepillo.



Clean with a grease remover and damp cloth.

Limpiar con quitagrasa y trapo húmedo.



Clean with a wire brush.

Limpiar cepillo metálico.



DO NOT use water or put in a dishwasher.

NO usar agua ni poner en el lavavajillas.

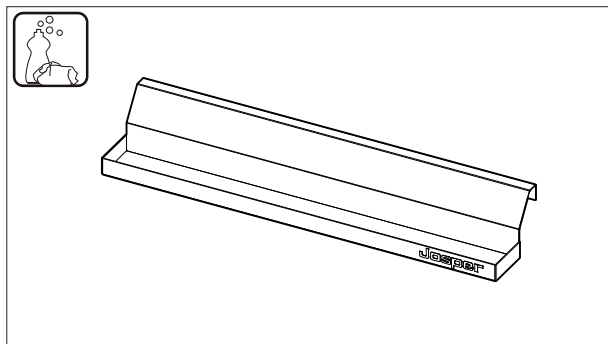
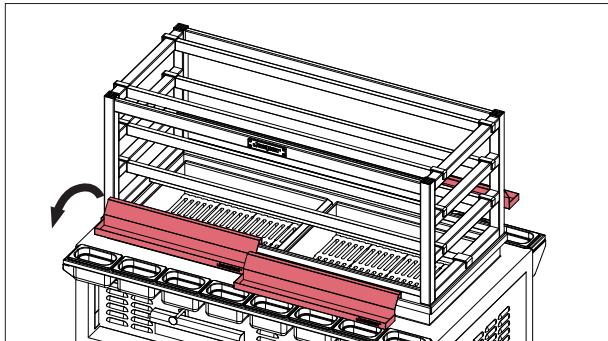


Put in a dishwasher.

Usar lavavajillas.

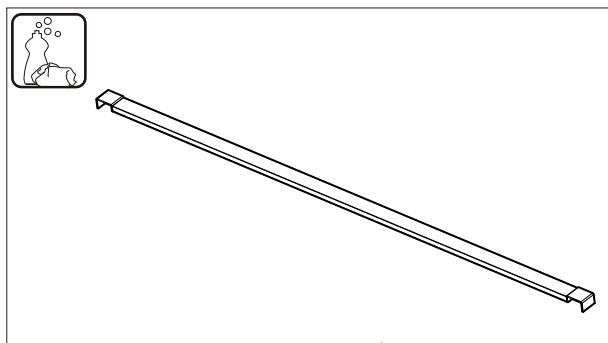
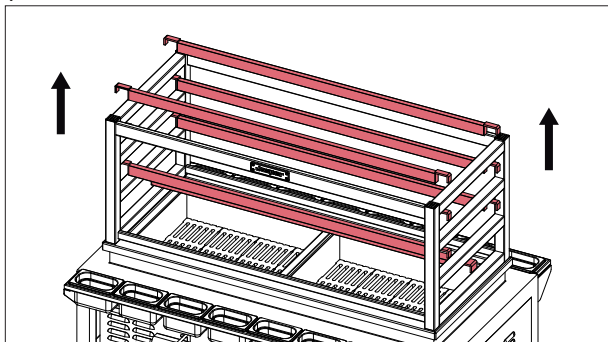
GREASETRAY RECOGEGRASAS

1



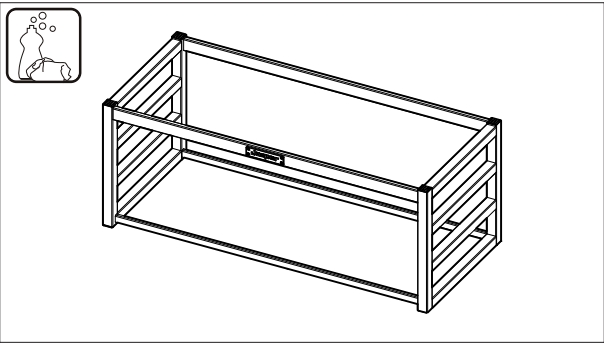
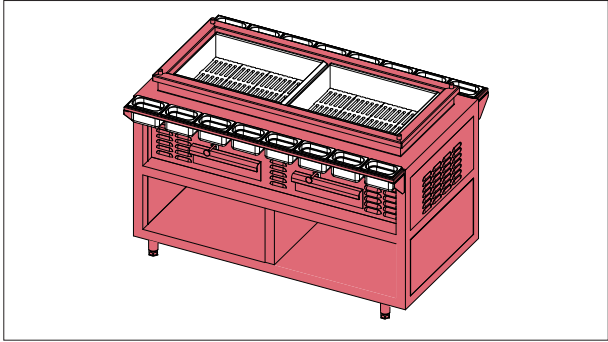
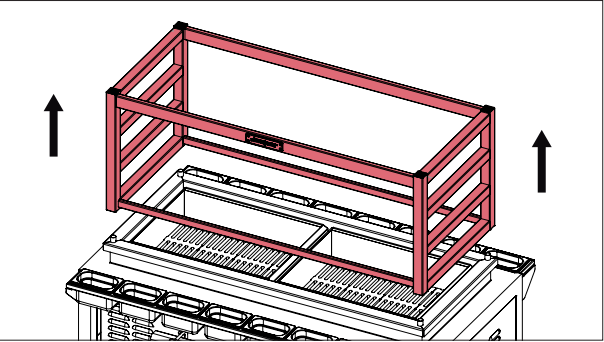
TOPSTICKS AND BOTTOMSTICK BARRAS SUPERIORES E INFERIOR

1

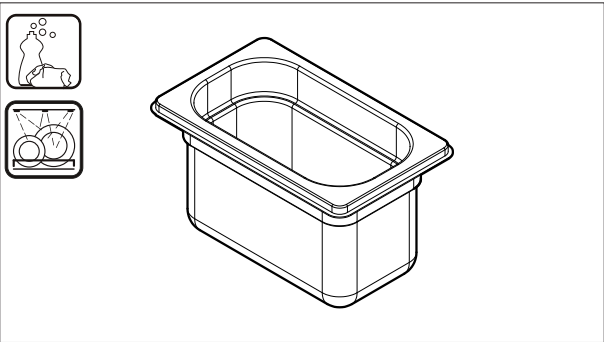
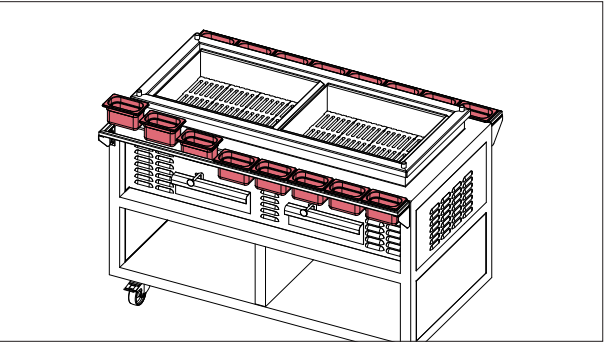


STRUCTURE AND OUTSIDE
ESTRUCTURA Y EXTERIOR

1

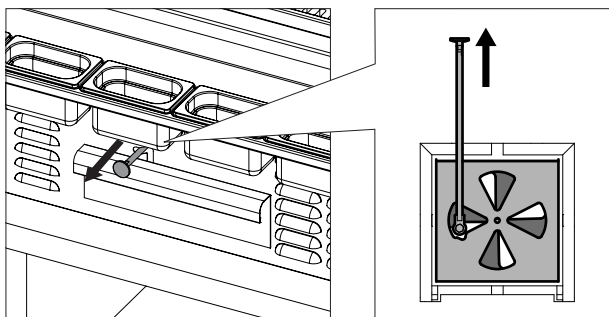


GN TRAYS
BANDEJAS GN

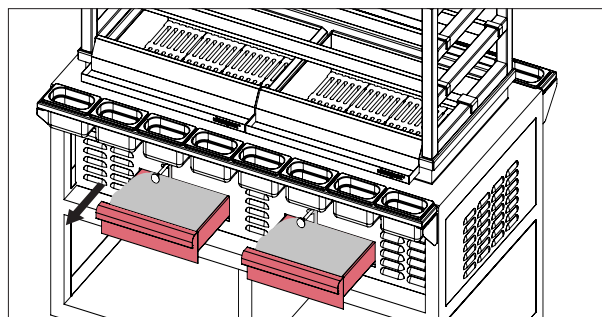


ASHDRAWER CAJÓN CENIZAS

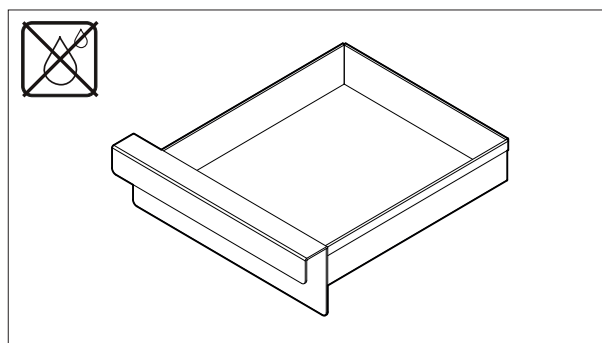
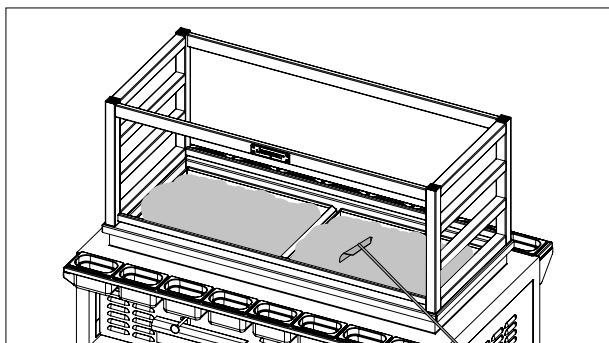
1



4



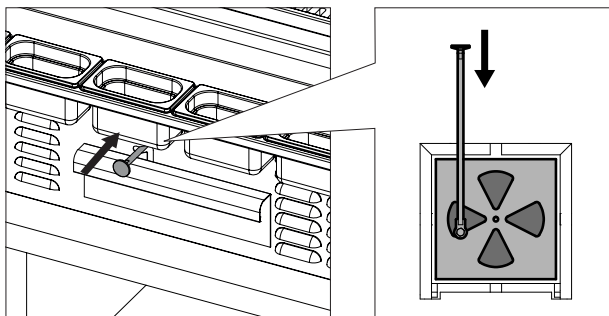
2



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



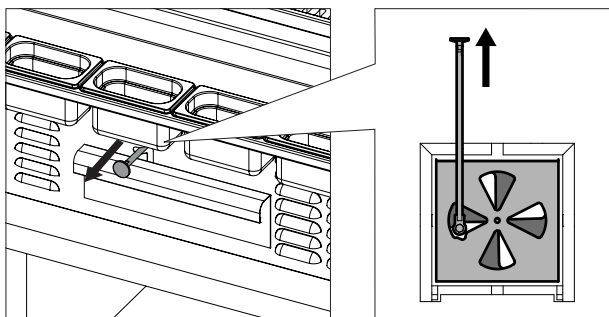
Disposal of ashes- Ashes should be placed in a metal container with a tight-fitting lid. The closed container of ashes should be placed on a non-combustible floor or on the ground, well away from all combustible materials, pending final disposal. When the ashes are disposed by burial in soil or otherwise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

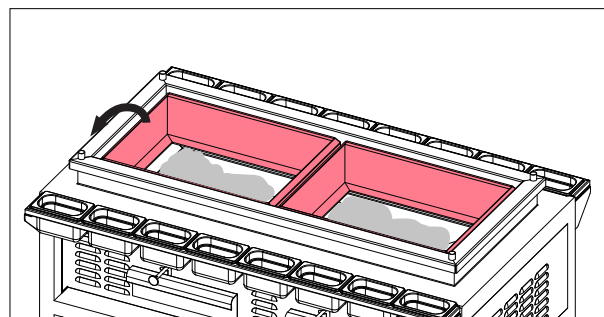
7.3 WEEKLY CLEANING LIMPIEZA SEMANAL

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

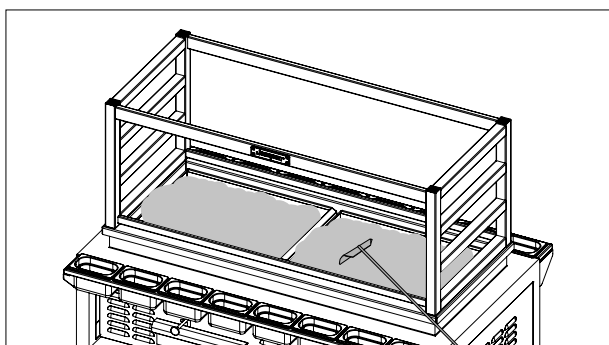
1



4

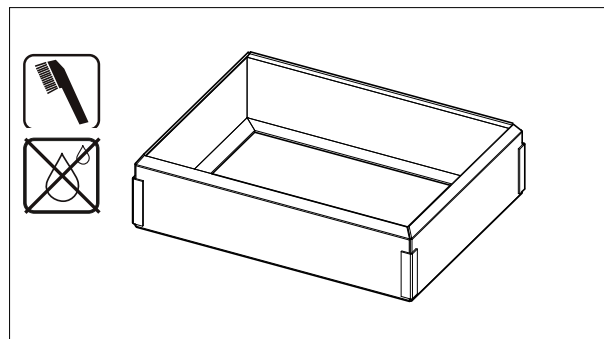


2

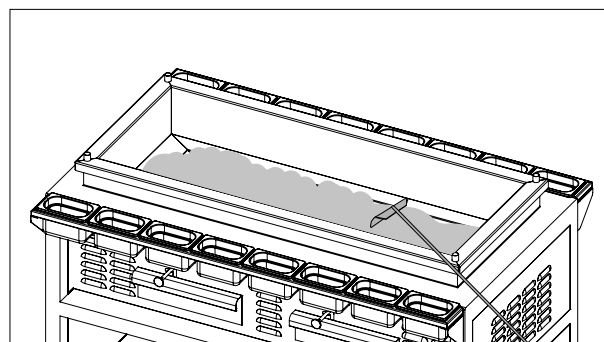


Make the remaining ashes fall into the ash drawers with the help of the poker.

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



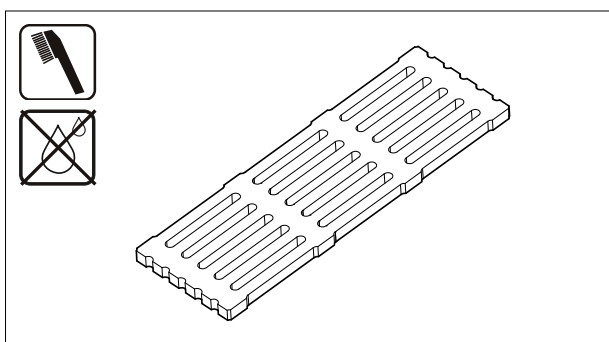
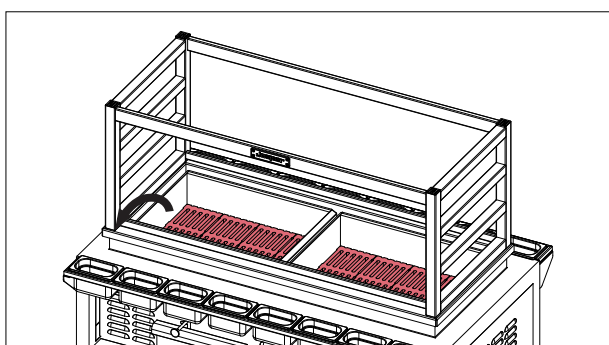
5



Wait for the iron to cool down before cleaning the fire grates with water. In order to remove the dirt from the enamel, they must be heated again

Esperar a que se enfríe el hierro para la limpieza con agua de las rejillas de fuego. Para despegar la suciedad del esmalte se les debe dar calor de nuevo.

3



Dry all parts of the Mangal completely before using it after cleaning.

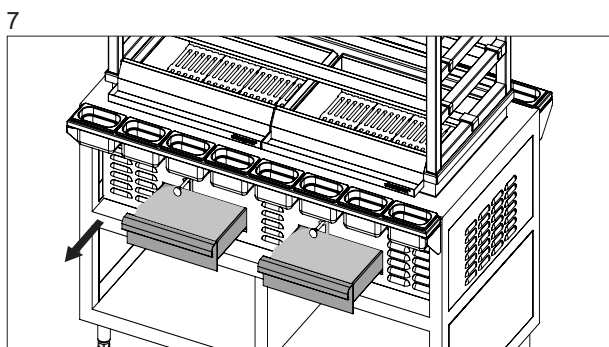
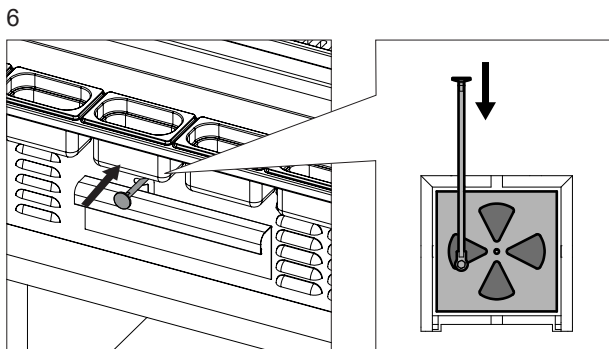
Secar completamente todas las partes del Mangal antes de usarlo tras el lavado.



Do not subject the grill racks to sudden changes in temperature. To clean them properly, wait until they have cooled down after use.

No exponerlas las rejillas a cambios bruscos de temperatura. Para su correcta limpieza esperar a que se enfríen después de su uso.

7.3 WEEKLY CLEANING LIMPIEZA SEMANAL

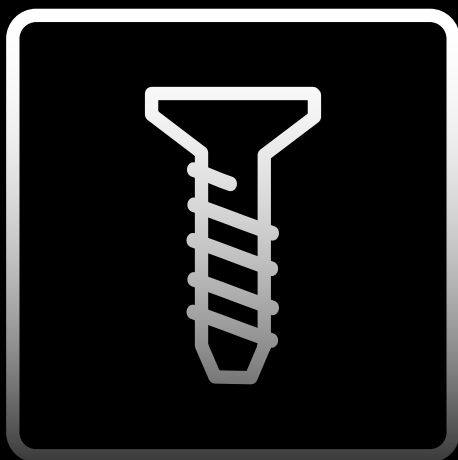


Disposal of ashes- Ashes should be placed in a metal container with a tight-fitting lid. The closed container of ashes should be placed on a non-combustible floor or on the ground, well away from all combustible materials, pending final disposal. When the ashes are disposed by burial in soil or otherwise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



When using this Mangal, use the parts and follow the methods recommended by Josper in this manual.
Al usar el Mangal, emplear las piezas y seguir los métodos recomendados por Josper en este manual.



DANGER! DO NOT place any combustible materials within 30 cm (11 3/4 in) of the sides of the equipment.
¡PELIGRO! NO colocar ningún material combustible a menos de 30 cm de los laterales del equipo.



Carefully check the reference numbers and names when ordering spares, accessories or parts from Josper. And make sure that you provide the right name and reference number.
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 modify the appliance in any way without prior authorisation from Josper.
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



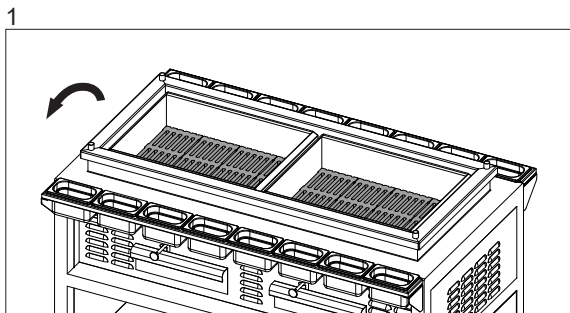
X5
M6XL20 DIN933



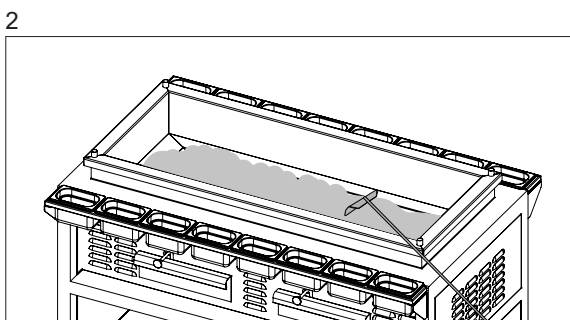
X5
M6 DIN934



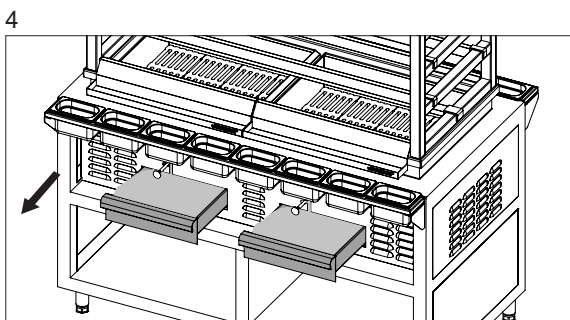
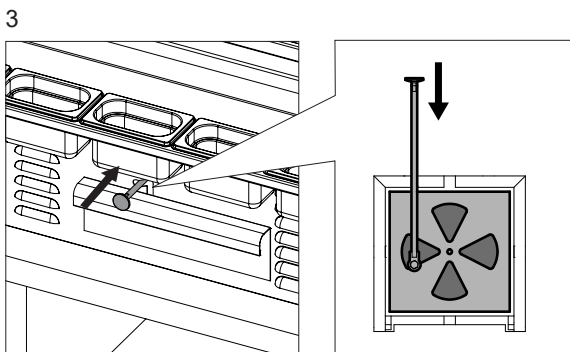
X1
Ref. 0407



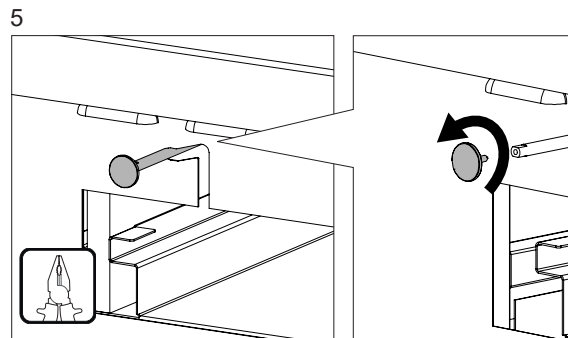
Remove the sticks, the structure and the fire grates.
Extraer las barras, la estructura y las rejillas de fuego.



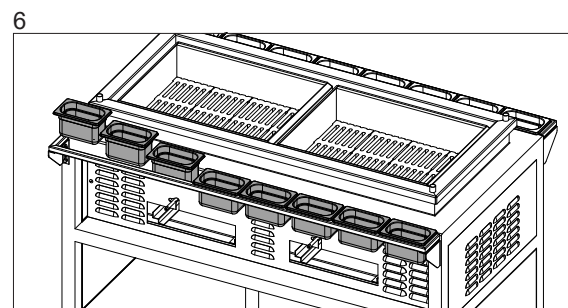
Clean the inside of the Mangal from ashes thoroughly.
Limpiar, a fondo, el interior Mangal del de cenizas.



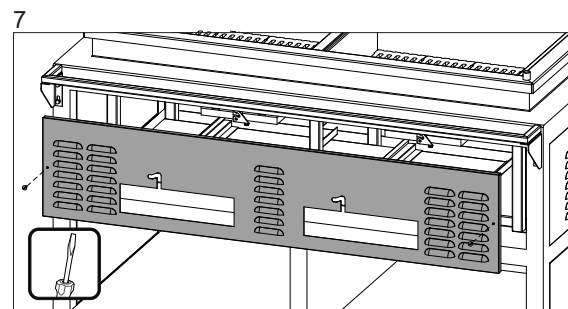
Remove the drawers with the ashes.
Sacar los cajones con las cenizas.



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.



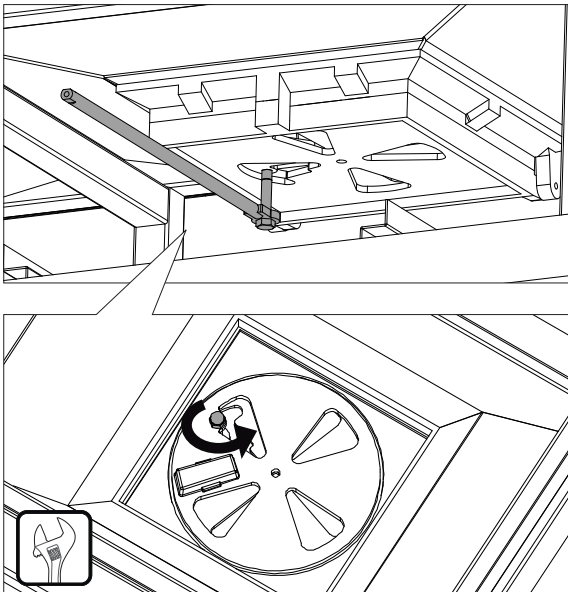
Unscrew the bolts and remove the front panel.
Desmontar los tornillos y sacar el panel frontal.



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

8.2 LOWER VENT REPLACEMENT CAMBIO REGISTRO INFERIOR

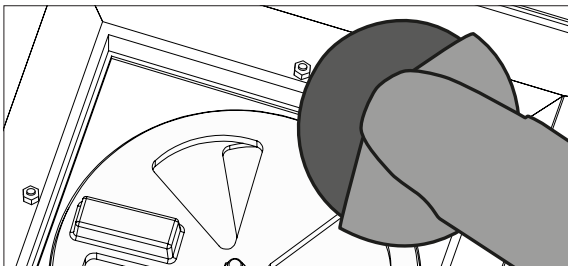
8



Unscrew the bolt to remove the vent handle.

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

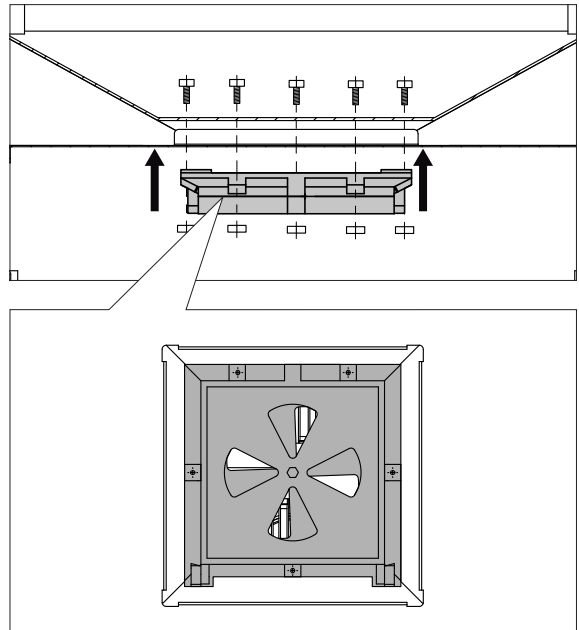
9



Cut the screws that hold the lower vent.

Cortar los tornillos de anclaje del registro inferior.

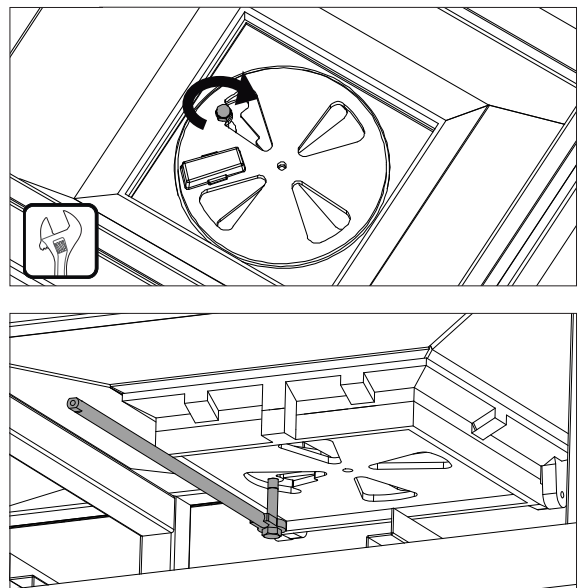
10



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

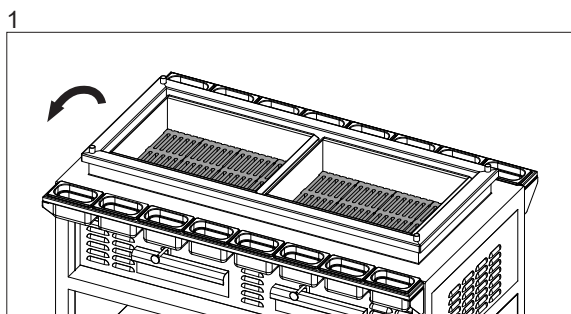


Replace the vent handle.

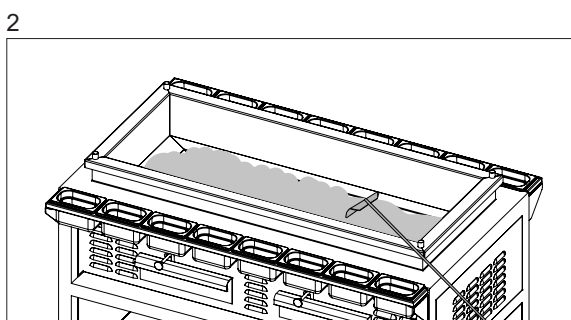
Vuelva a colocar el tirador.

8.3 LOWER VENT PLATE REPLACEMENT

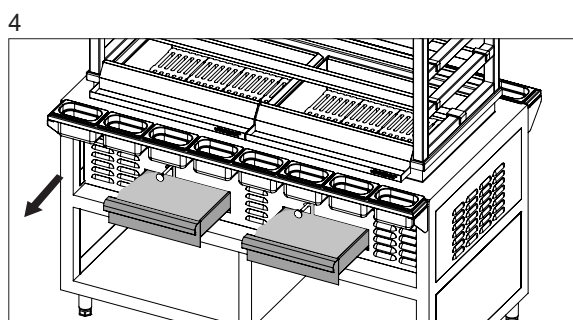
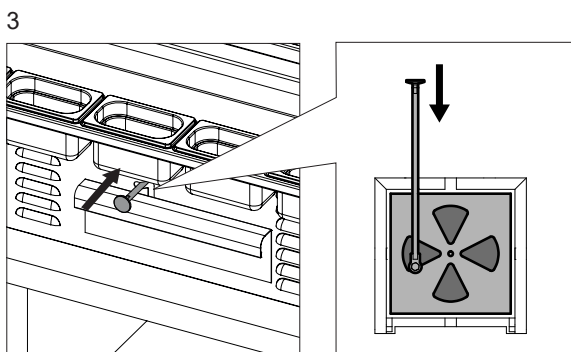
REEMPLAZAR PLATO REGISTRO INFERIOR



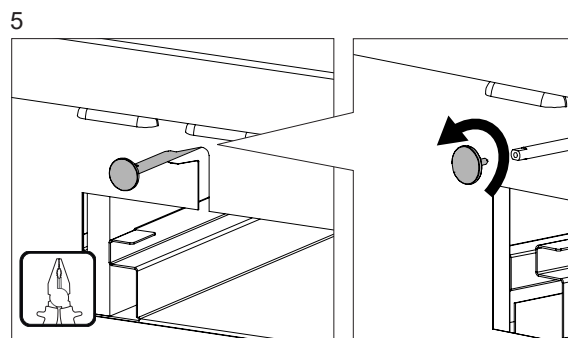
Remove the sticks, the structure and the fire grates.
Extraer las barras, la estructura y las rejillas de fuego.



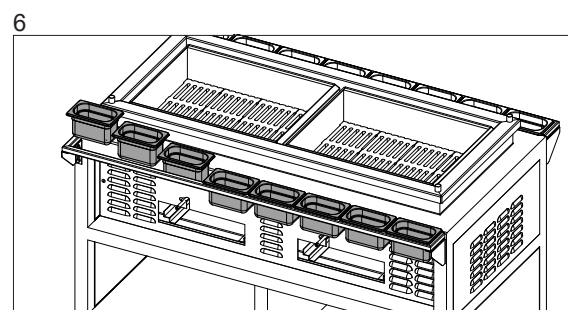
Clean the inside of the Mangal from ashes thoroughly.
Limpiar, a fondo, el interior del Mangal de cenizas.



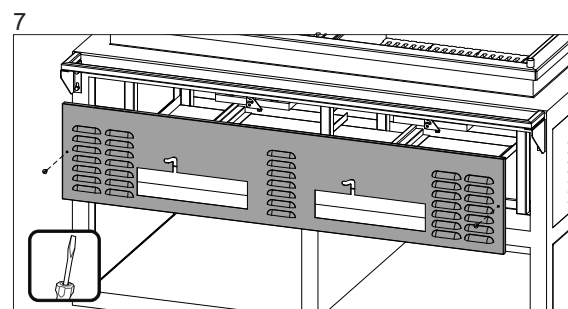
Remove the drawers with the ashes.
Sacar los cajones con las cenizas.



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



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

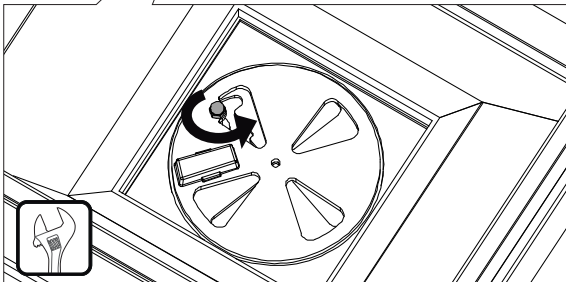
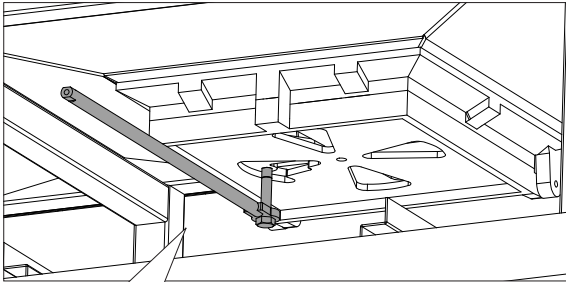


Unscrew the bolts and remove the frontal panel.
Desmontar los tornillos y sacar el panel frontal.

8.3 LOWER VENT PLATE REPLACEMENT

REEMPLAZAR PLATO REGISTRO INFERIOR

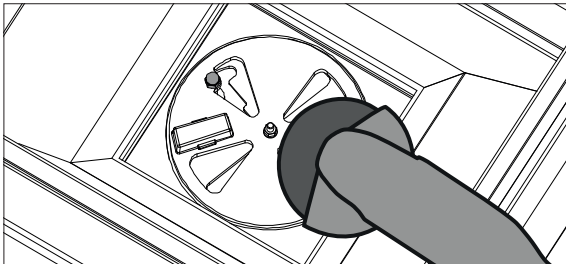
8



Unscrew the bolt to remove the vent handle.

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

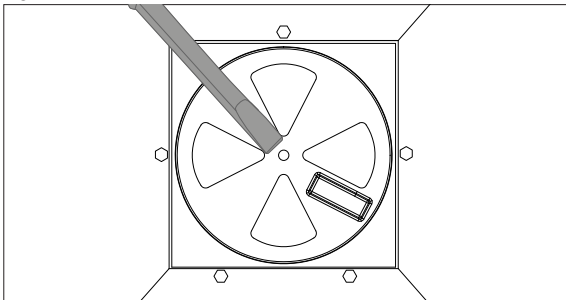
9



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.

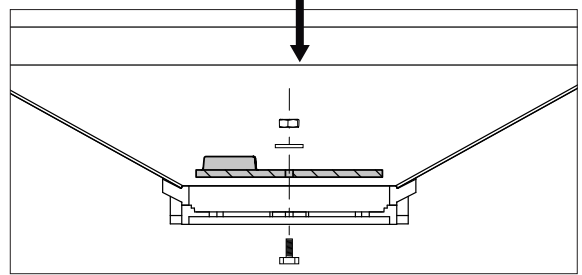
10



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

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

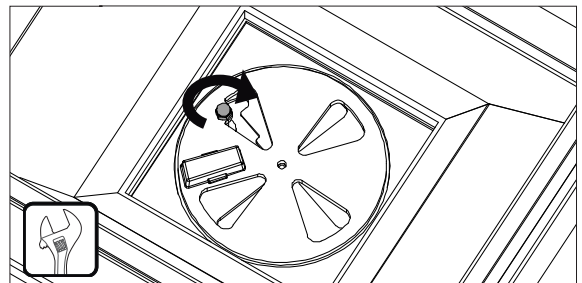
11



Prepare and screw the new parts in.

Prepare y atornille la nueva pieza.

12



Replace the vent handle.

Vuelva a colocar el tirador.

9. CONTACT DETAILS

9. DATOS DE CONTACTO

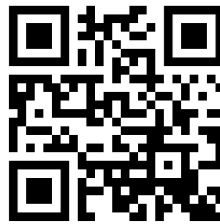






Josper[®]
CHARCOAL EQUIPMENT

www.jospergrill.com



Facebook



Twitter



Instagram



YouTube

Gutenberg 11 • 08397 Pineda de Mar - Barcelona - SPAIN
Tel +34 93 767 15 16
e-mail: josper@jospergrill.com

MADE IN SPAIN

