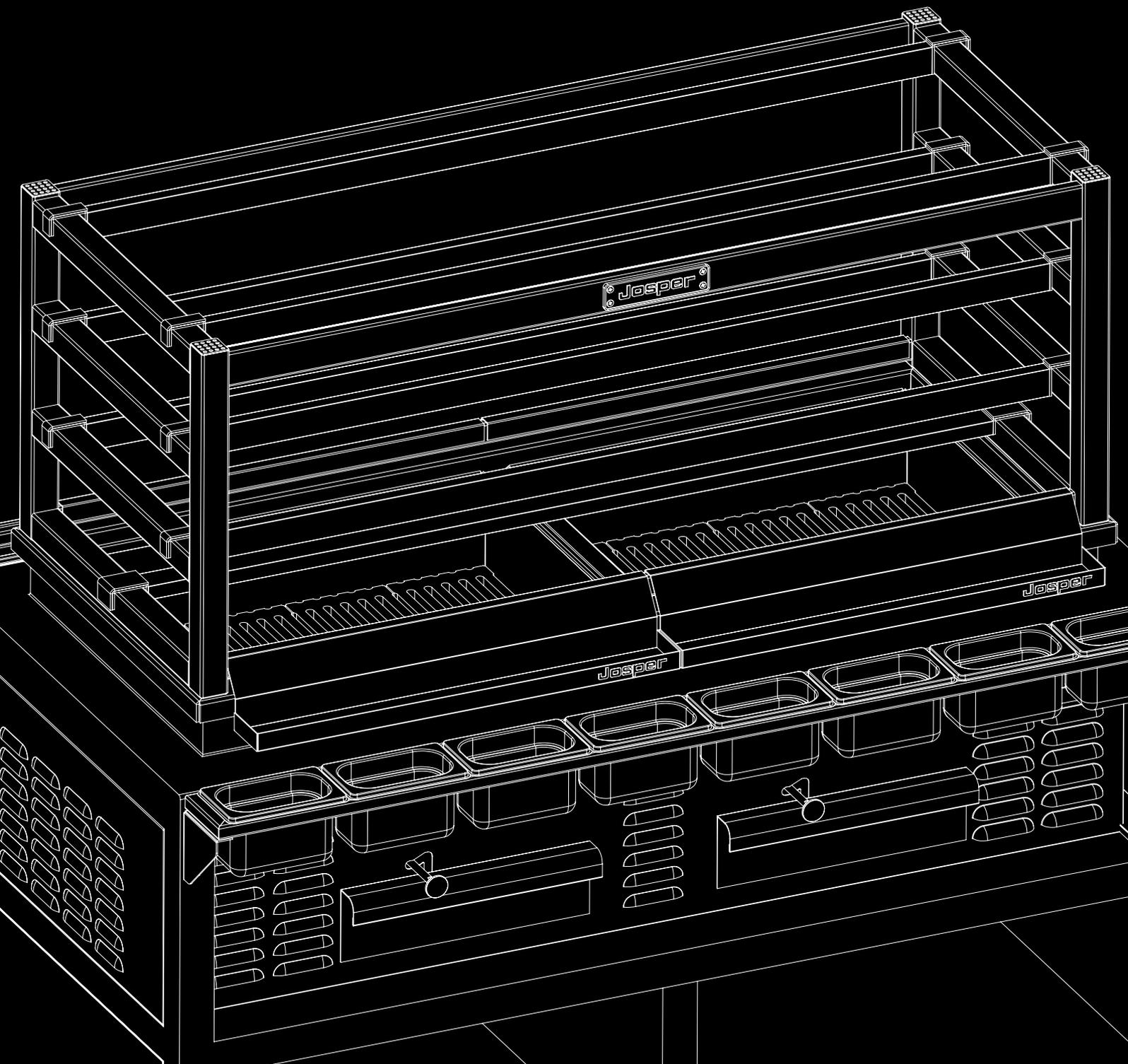


JOSPER®

HANDBUCH MANGAL
GUIDE MANGAL



EINER DER HAUPTGRÜNDE FÜR BRÄNDE AN OFFENEN GRILLS IST DIE NICHT-EINHALTUNG DER ERFORDERLICHEN ABSTÄNDE BEI BRENNBAREN MATERIALIEN. DIESER OFFENE GRILL MUSS UNTER ALLEN UMSTÄNDEN UNTER EINHALTUNG DIESER ANWEISUNGEN INSTALLIERT WERDEN.

L'UNE DES PRINCIPALES CAUSES D'INCENDIES IMPLIQUANT DES GRILS OUVERTS EST LE NON-RESPECT DES DISTANCES DE SÉCURITÉ VIS-À-VIS DES MATÉRIAUX COMBUSTIBLES. IL EST IMPÉRATIF QUE CE GRIL OUVERT SOIT INSTALLÉ CONFORMÉMENT AUX PRÉSENTES INSTRUCTIONS.

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

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

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

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

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

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

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

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



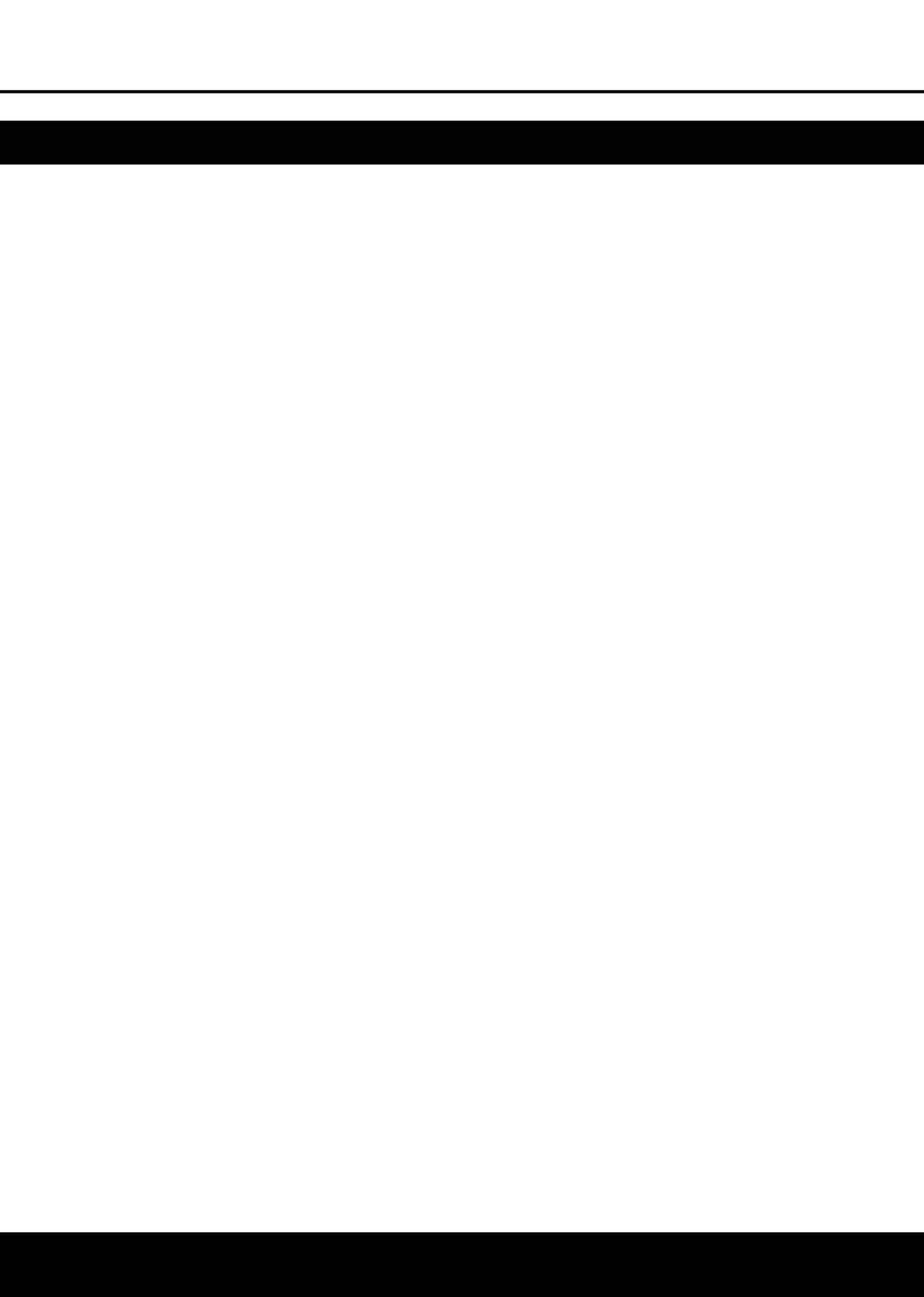
Gutenberg 11 • 08397 Pineda de Mar
Barcelona - SPAIN

Erstellt durch: JOSPER S.A.U
Version 01
09/09/2019

Publié par : JOSPER S.A.U
Version 01
09.09.2019



Certified materials
CE
EN 10204:2004/3.1



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

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

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

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

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

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

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

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

Pere Juli

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

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

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

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

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

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

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

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

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



Seite 3	1. VOR DER BENUTZUNG DES MANGALS	page 3	1. AVANT D'UTILISER LE MANGAL
Seite 7	2. TECHNOLOGIE JOSPER	page 7	2. TECHNOLOGIE JOSPER
Seite 11	3. MANGALSORTIMENT JOSPER	page 11	3. GAMME DE MANGALS JOSPER
Seite 13	3.1 Mangalsortiment	page 13	3.1 Gamme de mangals
Seite 14	3.2 MGJ-132	page 14	3.2 MGJ-132
Seite 17	4. GERÄT UND EINZELTEILE	page 17	4. APPAREIL ET LISTE DES PIÈCES
Seite 18	4.1 Komponenten	page 18	4.1 Composants
Seite 21	4.2 Grillzubehör	page 21	4.2 Accessoires de cuisson
Seite 23	5. INSTALLATION DES GERÄTS	page 23	5. INSTALLATION DE L'APPAREIL
Seite 24	5.1 Hinweise	page 24	5.1 Avertissements
Seite 25	5.2 Montage	page 25	5.2 Montage
Seite 26	5.3 Installation	page 26	5.3 Installation
Seite 29	6. BEDIENUNGSANLEITUNG	page 29	6. INSTRUCTIONS D'UTILISATION
Seite 30	6.1 Hinweise	page 30	6.1 Avertissements
Seite 31	6.2 Einlegen der Kohle	page 31	6.2 Chargement du charbon
Seite 33	6.3 Anzünden des Mangals	page 33	6.3 Allumage du mangal
Seite 35	6.4 Bereit zum Grillen	page 35	6.4 Prêt pour la cuisson
Seite 36	6.5 Wiederbefüllen des Geräts	page 36	6.5 Recharge de l'appareil
Seite 37	7. REINIGUNG UND WARTUNG	page 37	7. NETTOYAGE ET ENTRETIEN
Seite 38	7.1 Hinweise	page 38	7.1 Avertissements
Seite 39	7.2 Täglich	page 39	7.2 Nettoyage quotidien
Seite 42	7.3 Wöchentlich	page 42	7.3 Nettoyage hebdomadaire
Seite 45	8. WARTUNGSANWEISUNGEN	page 45	8. INSTRUCTIONS D'ENTRETIEN
Seite 46	8.1 Hinweise	page 46	8.1 Avertissements
Seite 47	8.2 Austausch unteres Fach	page 47	8.2 Remplacement de la sortie inférieure
Seite 49	8.3 Ersetzen der Platte im unteren Fach	page 49	8.3 Remplacer la plaque de la sortie inférieure
Seite 51	9. KOCHZUBEHÖR JOSPER	page 51	9. USTENSILES DE CUISINE JOSPER
Seite 52	9.1 Hinweise	page 52	9.1 Avertissements
Seite 53	9.2 Töpfe und Deckel	page 53	9.2 Marmites et couvercles
Seite 54	9.3 Bleche	page 54	9.3 Lèchefrites
Seite 55	9.4 Platten und Holzuntersetzer	page 55	9.4 Planches et supports en bois
Seite 56	9.5 Zangen und Bürsten	page 56	9.5 Pincés et brosses
Seite 57	9.6 Körbe und Spieße	page 57	9.6 Paniers et broches
Seite 59	10. KOHLE JOSPER	page 59	10. CHARBON JOSPER
Seite 61	10.1 Kohlearten	page 61	10.1 Types de charbon
Seite 63	11. GARANTIE	page 63	11. GARANTIE
Seite 67	12. KONTAKTDATEN	page 67	12. COORDONNÉES

LESEN SIE DIE ANWEISUNGEN VOR DER
INSTALLATION UND NUTZUNG DES APPARATS

*BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNG AUF.

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

*VEUILLEZ CONSERVER CES INSTRUCTIONS

1. VOR DER BENUTZUNG DES MANGALS

1. AVANT D'UTILISER LE
MANGAL



1. VOR DER BENUTZUNG DES MANGALS AVANT D'UTILISER LE MANGAL



Beim Einsatz dieses Grills die in diesem Handbuch von Jospers empfohlenen und erklärten Teile und Verfahren nutzen.

Utilisez les pièces et les méthodes recommandées et expliquées dans le présent guide par Jospers lorsque vous utilisez ce grill.



GEFAHR! Das Gerät NICHT mit Dämmmaterial oder sonstigen Materialien umgeben. Den Sicherheitsabstand einhalten.

DANGER ! Dégagez les abords de l'appareil de tous matériaux isolants ou autres. Veuillez à respecter les distances de sécurité.



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

ATTENTION ! Une mauvaise installation de l'appareil pourrait provoquer un incendie. Pour réduire le risque d'incendie, veuillez suivre les instructions d'installation.



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

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



Beim Anzünden der Kohle KEINE brennbaren Flüssigkeiten verwenden. Nur Holzkohle als Brennmaterial für das Gerät verwenden.

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



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

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



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

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



Nicht zuvor von Jospers genehmigte Änderungen am Apparat sind untersagt.

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

1. VOR DER BENUTZUNG DES MANGALS AVANT D'UTILISER LE MANGAL



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

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



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

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



Denken Sie daran, dass alle zugänglichen Oberflächen des Mangals sehr heiß werden. Verwenden Sie Schutzhandschuhe, wenn Sie mit dem Kochgeschirr hantieren, um Verbrennungen zu vermeiden. Das Gerät nicht mit ungeschützten Händen berühren.

N'oubliez pas que la température de l'ensemble des surfaces accessibles du mangal est élevée. Afin d'éviter tout risque de brûlure, utilisez des gants isolants lors de la manipulation des ustensiles de cuisine. Ne touchez jamais l'appareil sans avoir protégé vos mains.



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

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



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

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

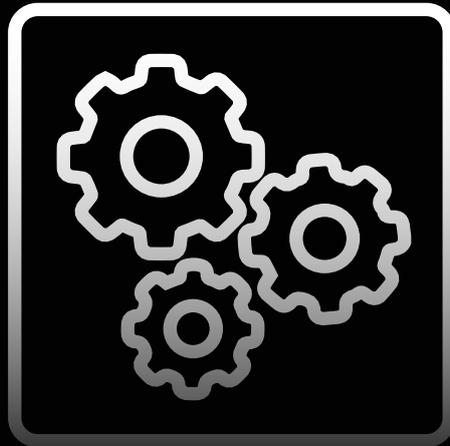


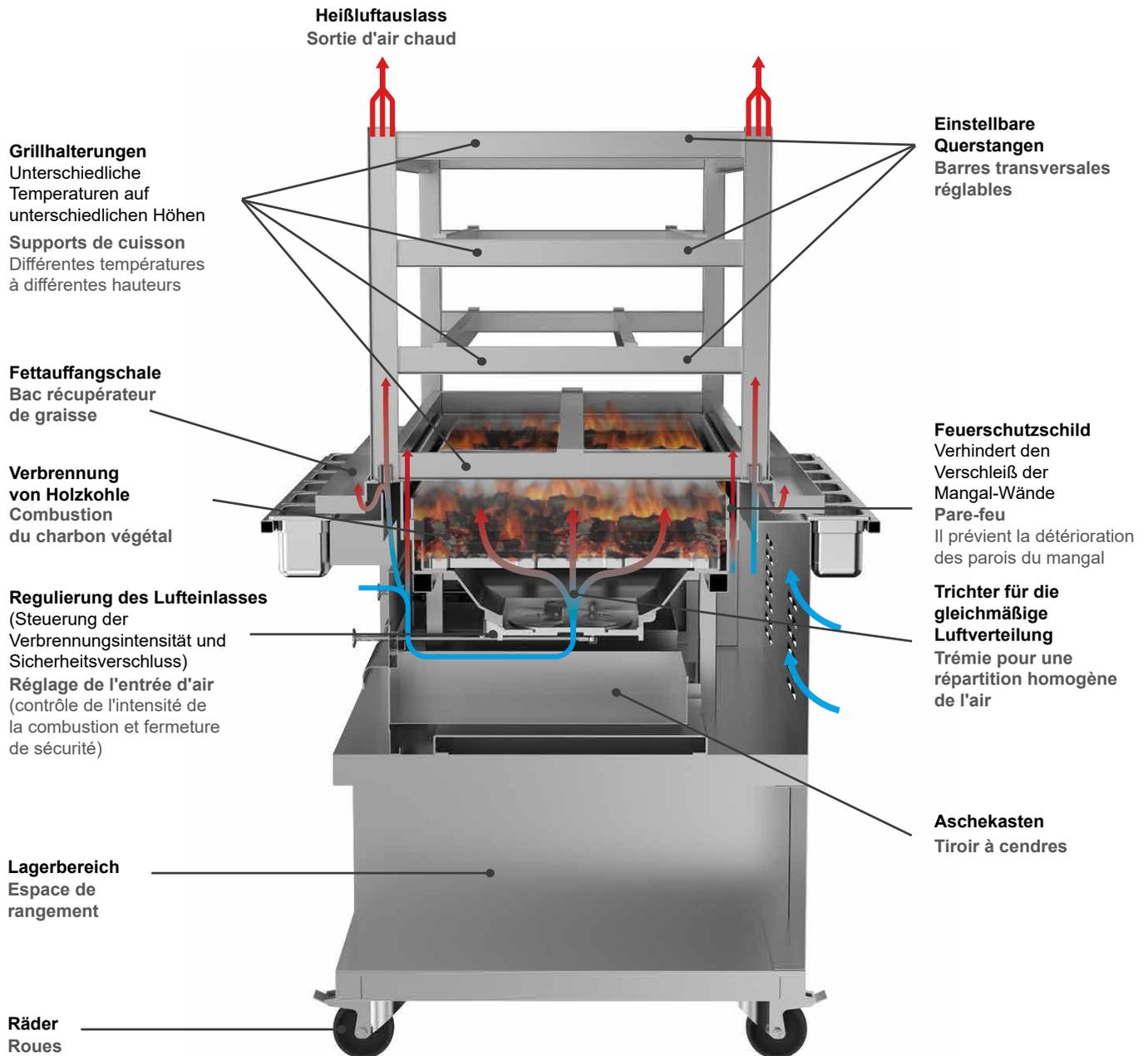
Der Josper-Mangal darf ausschließlich für die Zubereitung von Lebensmitteln eingesetzt werden, jede sonstige davon abweichende Nutzung kann zu einem erhöhten Risiko für den Benutzer führen.

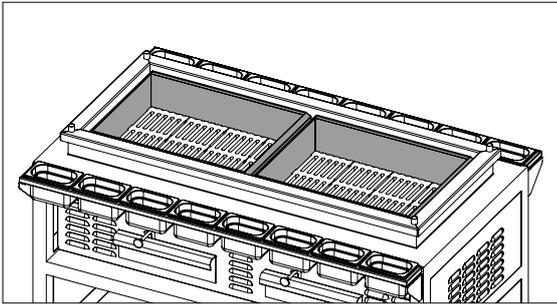
Le mangal Josper ne doit servir qu'à la cuisson d'aliments, tout autre usage pouvant exposer l'utilisateur à des risques graves.

2. TECHNOLOGIE JOSPER

2. TECHNOLOGIE JOSPER





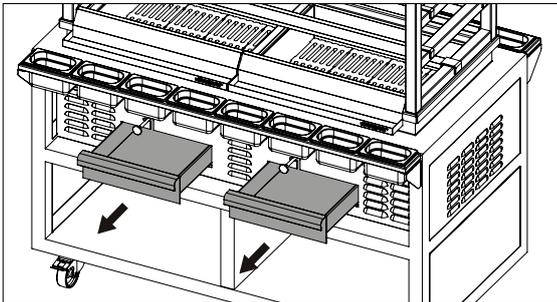


FEUERSCHUTZSCHILD

Im Innenraum läuft die Kohleverbrennung ab. Es schützt das Gehäuse des Mangals vor den hohen Temperaturen.

PARE-FEU

C'est là où la combustion du charbon se produit. Il protège le corps du mangal des températures élevées.

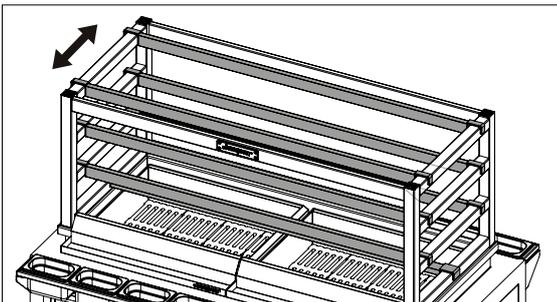


ASCHEKÄSTEN

Die Kästen nehmen die Asche aus der Kohleverbrennung auf. Die Öffnung lässt Luft einströmen und erhöht damit den Sauerstoffgehalt, der die Kohle erreicht.

TIROIRS À CENDRES

Les tiroirs permettent de recueillir les cendres produites par la combustion charbon. L'ouverture de ces derniers permet à l'air de pénétrer, augmentant ainsi la quantité d'oxygène qui atteint le carbone.

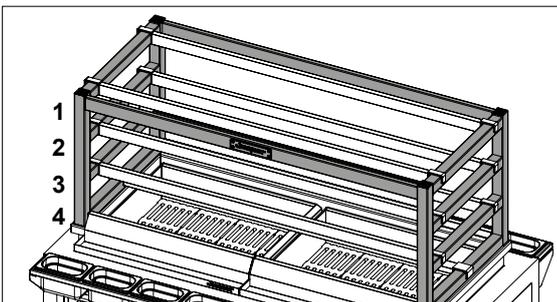


EINSTELLBARE QUERSTANGEN

Die Querstangen sind einstellbar, können an verschiedene Spieße, Bleche und Zubehörteile angepasst werden.

BARRES TRANSVERSALES RÉGLABLES

Les barres transversales sont réglables, elles peuvent s'adapter à différentes tailles de brochettes, lèchefrites et accessoires.

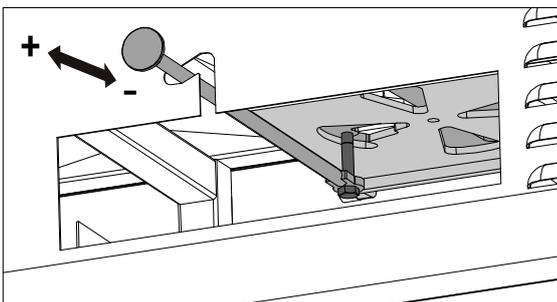


DREI UNTERSCHIEDLICHE HÖHEN

Der Mangel lässt sich auf vier verschiedene Höhen einstellen, auf denen die Stangen eingelegt werden können, die die Zubehörteile für den Grillvorgang halten und jedem Lebensmittel die optimale Temperatur bereitstellen.

TROIS HAUTEURS DIFFÉRENTES

Le mangal présente quatre niveaux de hauteurs différents pour placer les barres qui supportent les accessoires de cuisine, ce qui permet d'obtenir une température de cuisson optimale pour chaque aliment.



REGULIERUNG DES LUFTEINLASSES

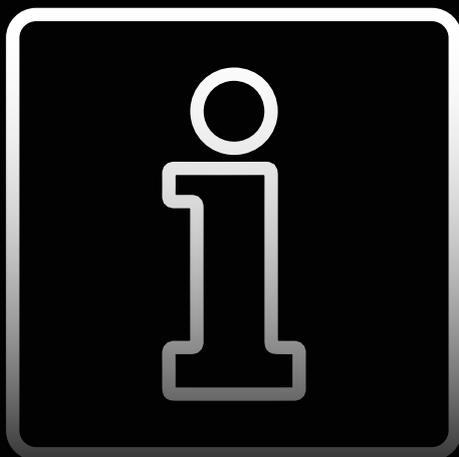
Der Regler der Belüftungsöffnung erlaubt einen kontrollierten Lufteinlass. Sein Design in Trichterform verteilt die Luft gleichmäßig auf der gesamten Grillfläche.

RÉGLAGE DE L'ARRIVÉE D'AIR

Le régulateur de tirage inférieur garantit une arrivée d'air contrôlée. Grâce à sa conception en forme de trémie, l'air est réparti de façon homogène sur toute la surface de cuisson.

3. MANGALSORTIMENT JOSPER

3. GAMME DE MANGALS JOSPER



3.1 MANGALSORTIMENT GAMME DE MANGALS

MGJ-132

Grillfläche 1235 x 490 mm (x4 Höhen)

Surface de cuisson 1 235 x 490 mm (x4 hauteurs)



TECHNISCHE ANGABEN

Grillfläche	1235 x 490 mm (x4)
Aufwärmzeit	ca. 20 Min.
Kohleverbrauch	Ca. 22 bis 24 kg
Grilltemperatur	250 °C
Thermische Nennleistung	4 kW
Extraktionskapazität	4000 m³/h
Nettogewicht	361 kg

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Surface de cuisson	1 235 x 490 mm (x4)
Temps d'allumage	20 min env.
Consommation de charbon	22 à 24 kg env.
Température de cuisson	250 °C
Puissance thermique nominale	4 kW
Capacité d'évacuation	4 000 m³/h
Poids net	361 kg

INSTALLATION

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

INSTALLATION

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

PACKSTÜCKE: ABMESSUNGEN UND GEWICHT

Abmessungen Packstück	1520 x 1070 x 1830 mm
Bruttogewicht Packstück	444 kg

EMBALLAGE : DIMENSIONS ET POIDS

Dimensions de l'emballage	1 520 x 1 070 x 1 830 mm
Poids brut de l'emballage	444 kg

MITGELIEFERTES ZUBEHÖR

Untere Stange
 4 obere Stangen
 Aschekästen
 Feuerschutzschild
 2 Temperierbleche
 Metallblech
 16 GN-Fächer 1/9
 Schürhaken
 Grillzange Jospier

ACCESSOIRES INCLUS

Barre inférieure
 4 barres supérieures
 Tiroirs à cendres
 Pare-feu
 2 grilles de tempérage
 Grille métallique
 16 lèchefrites GN 1/9
 Tisonnier
 Pincés Jospier

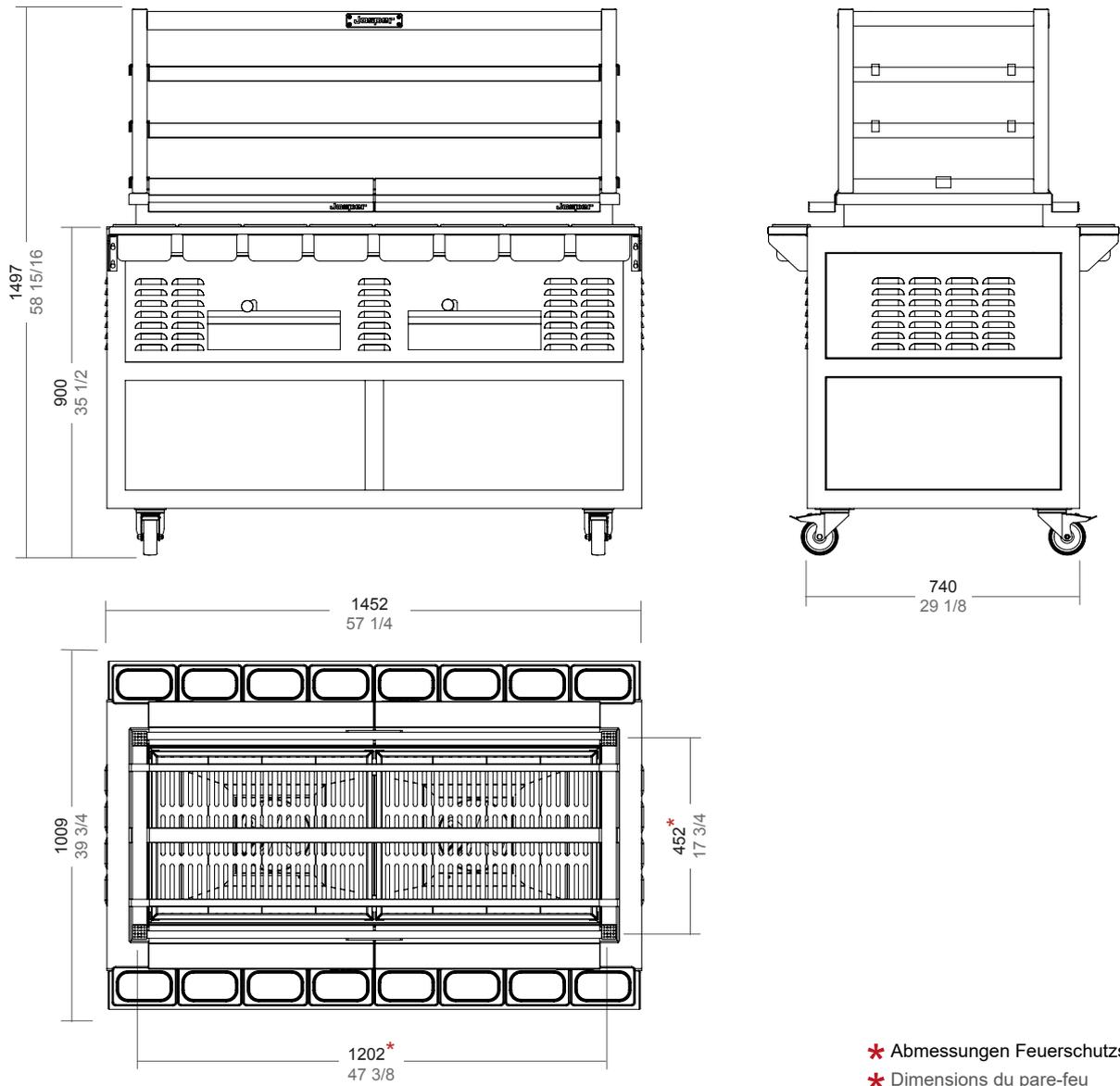
OPTIONALES ZUBEHÖR

Teppanyaki-Platten
 Topsticks
 Kochzubehör (Kapitel 9)

ACCESSOIRES EN OPTION

Plaques teppanyaki
 Barres supérieures
 Ustensiles de cuisine (Chapitre 9)

3.2 MGJ-132

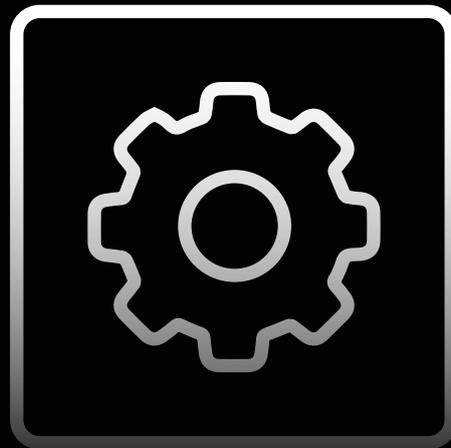


Die Abmessungen in schwarzer Farbe sind in Millimetern (mm), die in grauer Farbe in Zoll angegeben.

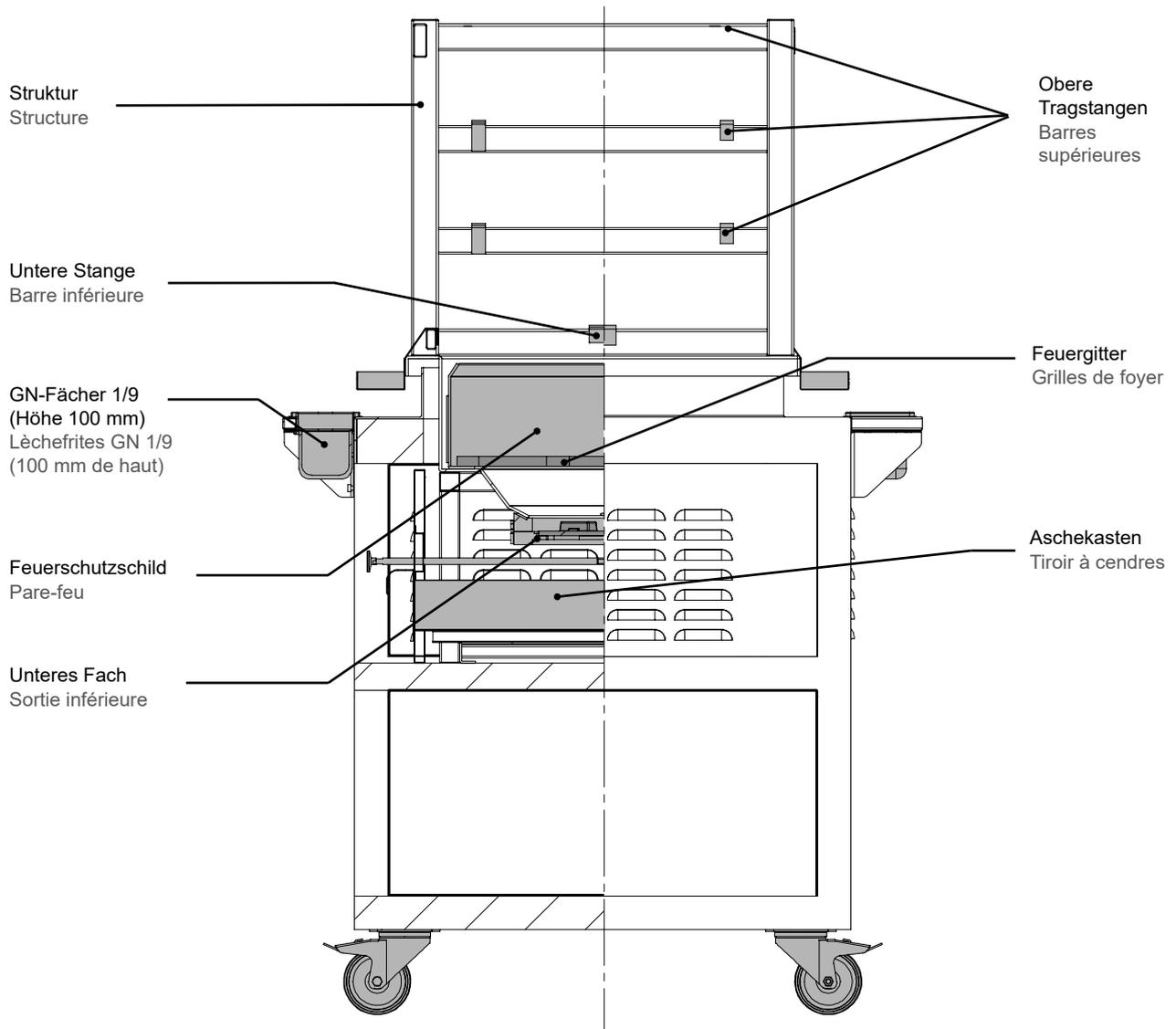
Les dimensions en noir sont exprimées en millimètres (mm) et celles en gris sont exprimées en pouces.

4. GERÄT UND EINZELTEILE

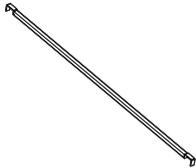
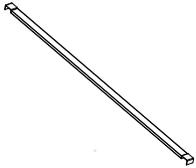
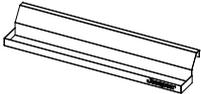
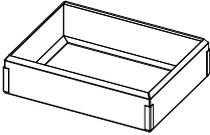
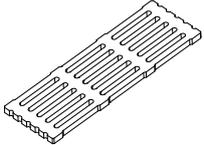
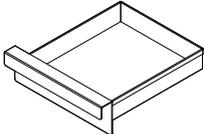
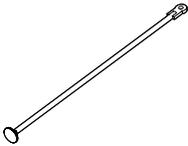
4. APPAREIL ET LISTE DES PIÈCES



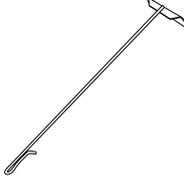
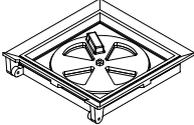
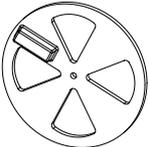
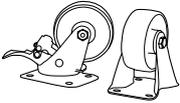
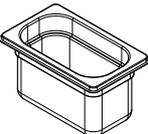
4.1 KOMPONENTEN COMPOSANTS



4.1 KOMPONENTEN COMPOSANTS

	BEZEICHNUNG NOM	MODELL MODÈLE	ARTIKELNUMMER RÉFÉRENCE
	Obere Stange Barre supérieure	MGJ-132	250107
	Untere Stange Barre inférieure	MGJ-132	250108
	Fettauffangschale Bac récupérateur de graisse	MGJ-132	250109
	Feuerschutzschild Pare-feu	MGJ-132	250110
	Feuergitter Grille de foyer	MGJ-132	250111
	Aschekasten Tiroir à cendres	MGJ-132	250112
	Griff unteres Fach 376 mm Baguette sortie inférieure 376 mm	MGJ-132	250091

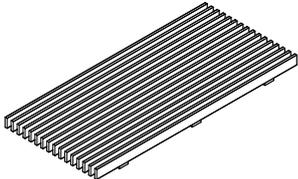
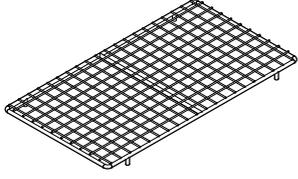
4.1 KOMPONENTEN COMPOSANTS

	BEZEICHNUNG NOM	MODELL MODÈLE	ARTIKELNUMMER RÉFÉRENCE
	Schürhaken 900 mm Tisonnier 900 mm	MGJ-132	0427INOX
	Unteres Fach Sortie inférieure	MGJ-132	0407
	Platte unteres Fach Plaque sortie inférieure	MGJ-132	0448
	Kompletter Satz Räder in schwarz Jeu complet de roues couleur noir	MGJ-132	0499NV
	Fach GN 1/9, Höhe 100 mm Lèchefrites GN 1/9, 100 mm de haut	MGJ-132	66910

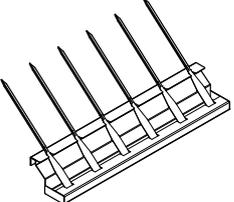
4.2 KOCHZUBEHÖR ACCESSOIRES DE CUISSON

GRILLBLECHE GRILLES

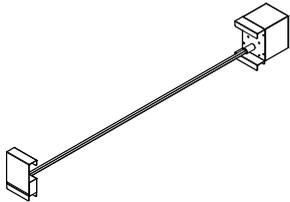
ARTIKELNUMMER RÉFÉRENCE

	Metallblech	Grille métallique	4298
	Temperierblech	Grille de tempérage	4296

SPIESSHALTER SUPPORT À BROCHES

	Zubehör mit 6 Spießen	Accessoire avec 6 broches	240007
	Spieß 200 mm	Broche 200 mm	240019
	Spieß 380 mm	Broche 380 mm	240008

GRILLZUBEHÖR ACCESSOIRE POUR RÔTIR

	Grillzubehör MGJ-132	Accessoire pour rôtir MGJ-132	250021
---	----------------------	----------------------------------	---------------

5. INSTALLATIONSANWEISUNGEN

5. INSTRUCTIONS D'INSTALLATION



5.1 HINWEISE AVERTISSEMENTS



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

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



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

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



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

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



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

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



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

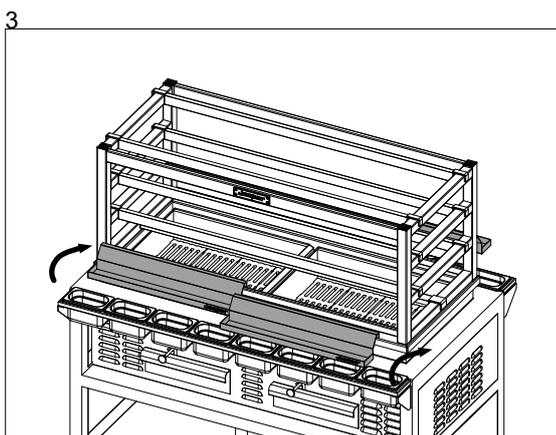
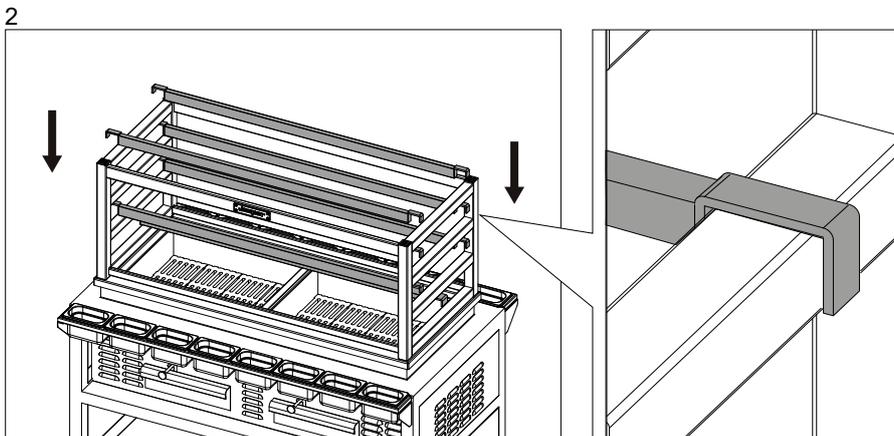
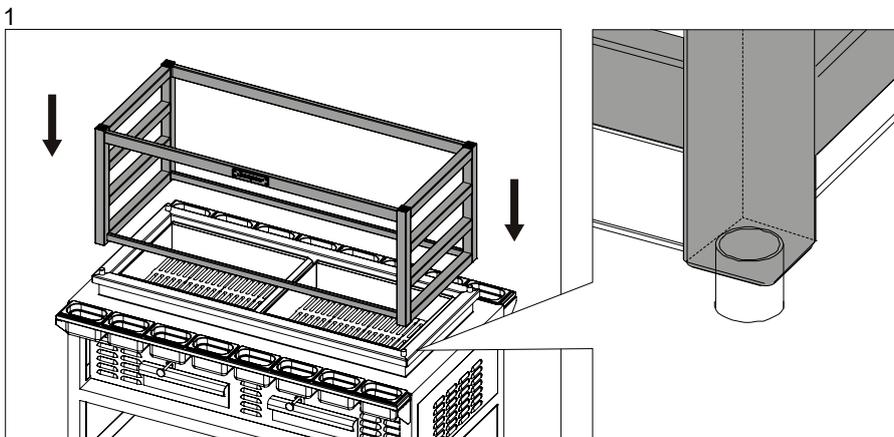
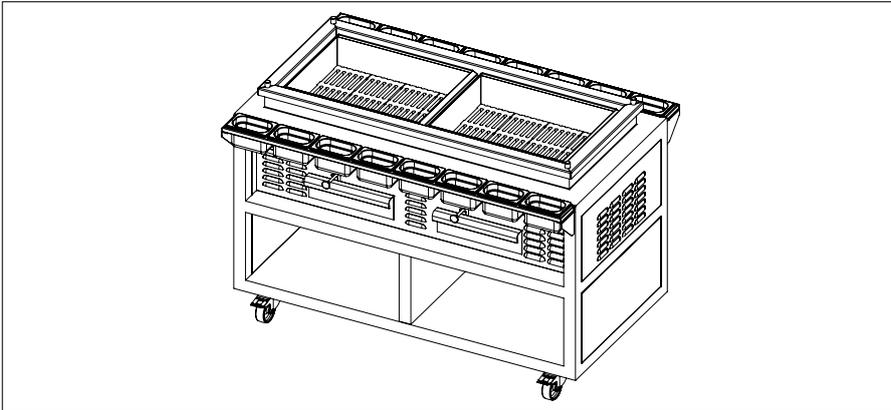
Pensez à ôter tous les films de protection en plastique de la surface du mangal avant de l'allumer.



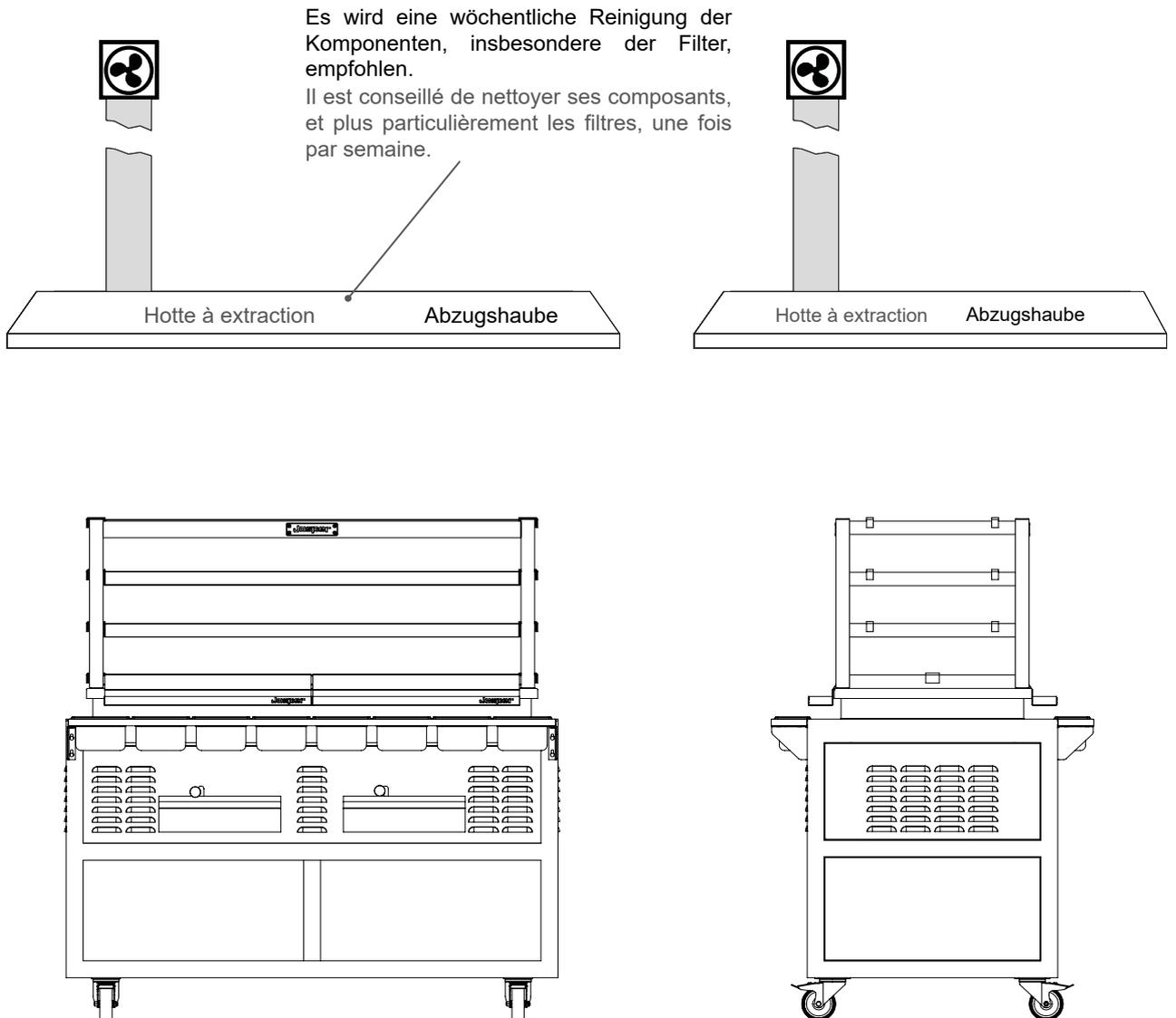
VORSICHT! Vor dem Grillen einen ersten Probelauf ausführen.

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

5.2 MONTAGE MONTAGE



5.3 INSTALLATION INSTALLATION



Sollte sich der Kamin entzünden, schalten Sie den Motor am Rauchabzug ab und schließen die Aschekästen. Setzen Sie einen Feuerlöscher ein, um ein Feuer außerhalb des Grills zu löschen.

En cas d'incendie dans la cheminée, arrêtez le moteur d'extraction des fumées à l'aide de l'interrupteur et fermez les tiroirs à cendres. Utilisez un extincteur pour éteindre le feu à l'extérieur du grill.

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

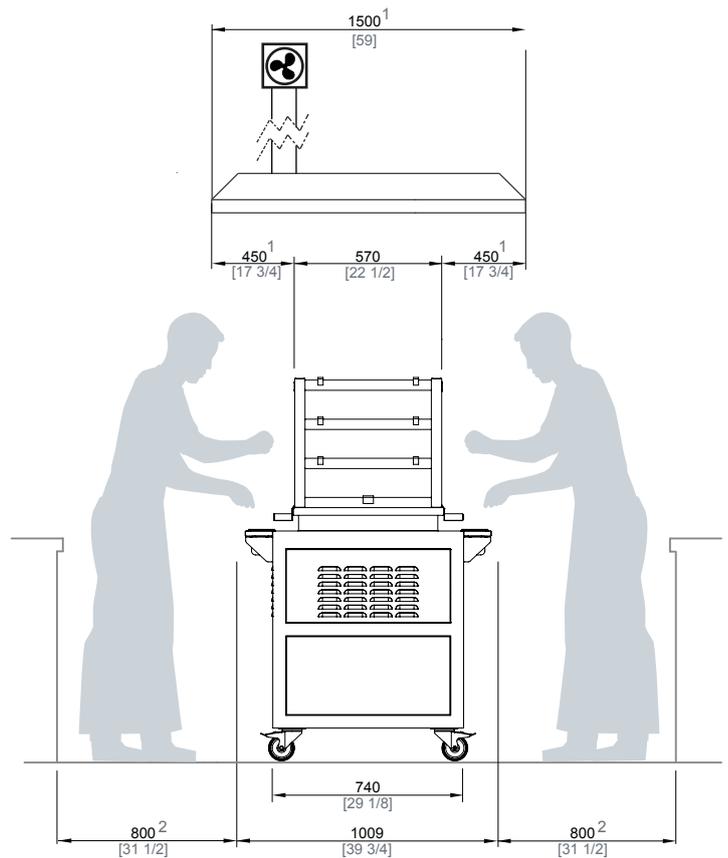
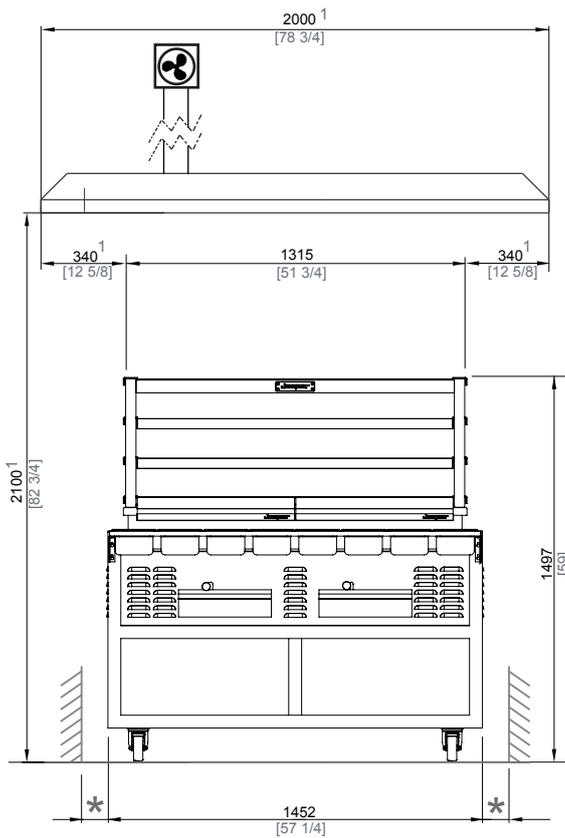
L'installation de la hotte à extraction doit être conforme à la norme NFPA 96 sur le contrôle de la ventilation et de la protection incendie des cuisines commerciales. L'entretien, le nettoyage et le contrôle de la hotte à extraction doivent respecter le guide d'instructions ou les instructions du fabricant.

5.3 INSTALLATION INSTALLATION

MGJ-132



EMPFOHLENES ABSAUGVOLUMEN: 4000 M³/H
DÉBIT D'ASPIRATION RECOMMANDÉ : 4 000 M³/H



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

- 1 EMPFOHLENE MINDESTABMESSUNGEN DER ABZUGSHAUBE
- 2 EMPFOHLENER ARBEITSBEREICH FÜR DEN KÜCHENCHEF

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

- 1 DIMENSIONS MINIMALES RECOMMANDÉES DE LA HOTTE À EXTRACTION
- 2 ESPACE DE TRAVAIL RECOMMANDÉ POUR LE CHEF

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

6. BEDIENUNGSANLEITUNG

6. INSTRUCTIONS D'UTILISATION



6.1 HINWEISE AVERTISSEMENTS



VORSICHT! Nur Holzkohle als Brennmaterial verwenden.
ATTENTION ! Utilisez uniquement du charbon végétal pour faire fonctionner le four.

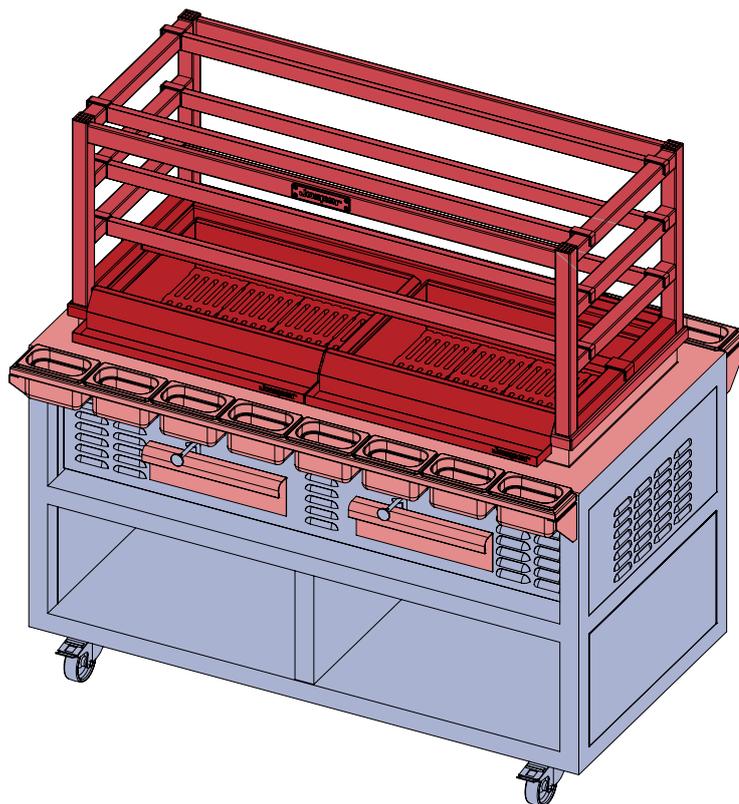


Denken Sie daran, dass alle zugänglichen Oberflächen des Geräts sehr heiß werden. Verwenden Sie Schutzhandschuhe oder eine Zange, wenn Sie am Mangel hantieren, um Verbrennungen zu vermeiden. Den Mangel nicht mit ungeschützten Händen berühren.

N'oubliez pas que la température de l'ensemble des surfaces accessibles de l'appareil est élevée. Afin d'éviter tout risque de brûlure, utilisez des gants isolants ou des pinces lors de la manipulation du mangel. Ne touchez jamais le mangel sans avoir protégé vos mains.



GEFAHR! Den Einlass und Auslass der Kühlluft nicht verdecken.
DANGER ! N'obstruez pas l'arrivée ni la sortie d'air de refroidissement.

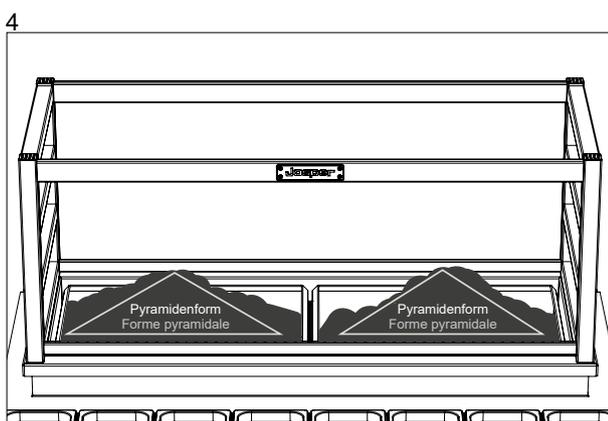
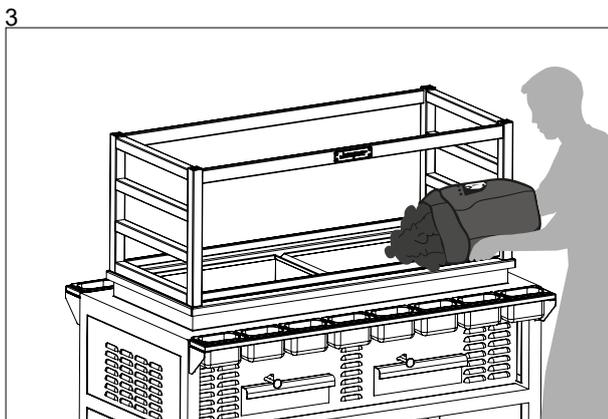
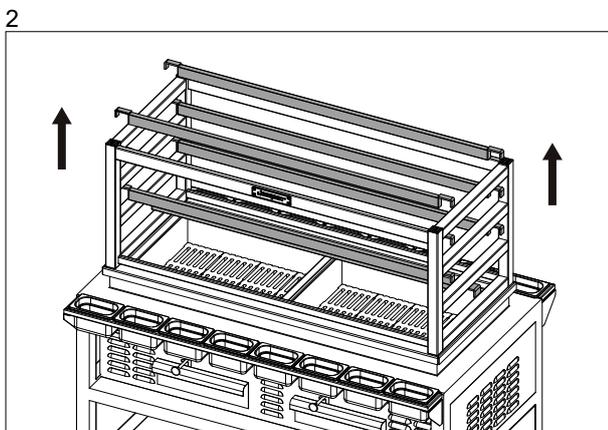
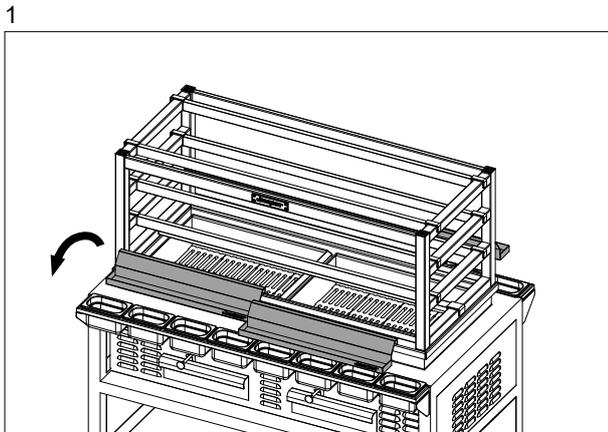


	Sehr heiß	Très chaud
	Heiß	Chaud
	Temperiert	Tiède
	Kalt	Froid

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

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

6.2 EINFÜLLEN DER KOHLE CHARGEMENT DU CHARBON



VORSICHT! Der Aufwärmprozess des Mangals muss ohne Stangen und Fettauffangschale ausgeführt werden.

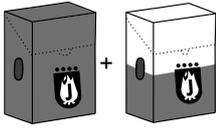
ATTENTION ! Allumez le mangal à vide, sans barres ni bacs récupérateurs de graisse.

Die Kohle in Pyramidenform auf das Gitter innerhalb des Feuerschutzschilds verteilen.

Versez le charbon sur les grilles à l'intérieur du pare-feu de façon à former une pyramide.

6.2 EINFÜLLEN DER KOHLE CHARGEMENT DU CHARBON

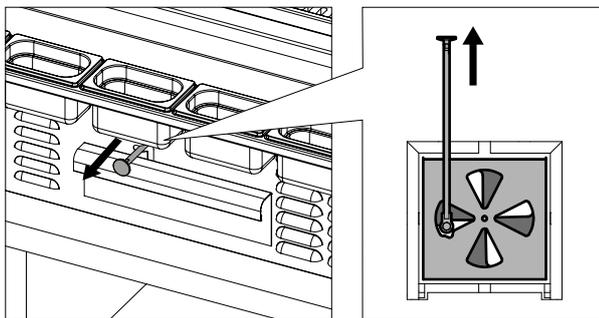
Die Menge der Kohle hängt vom Mangalmodell ab:
La quantité de charbon dépend du modèle de mangal :

MGJ-132	Grillfläche 1235 x 490 mm (x4 Höhen) Surface de cuisson 1 235x490 mm (x4 hauteurs)	=		ca. 15 kg 15 kg env.
----------------	--	---	--	-------------------------

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

6.3 ANZÜNDEN DES MANGALS ALLUMAGE DU MANGAL

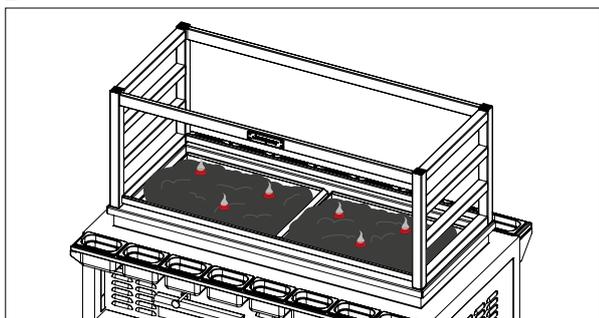
1



Öffnen Sie die untere Belüftungsöffnung vollständig, um die Luftzirkulation zu verstärken.

Ouvrez complètement les tirages inférieurs pour faciliter la circulation de l'air.

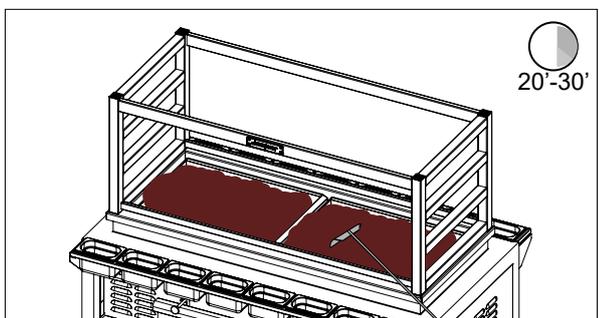
2



Zwei oder drei Anzünder in jedem Verbrennungsbereich platzieren.

Placez deux ou trois cubes dans chaque zone de combustion.

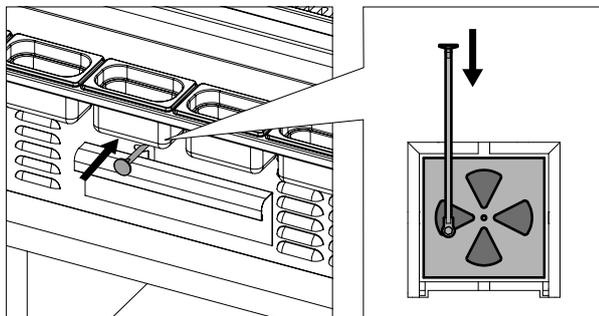
3



Warten Sie 20-30 Minuten, bis die Kohle eine rötliche Färbung annimmt.

Attendez de 20 à 30 minutes, jusqu'à ce que le charbon devienne rouge.

4

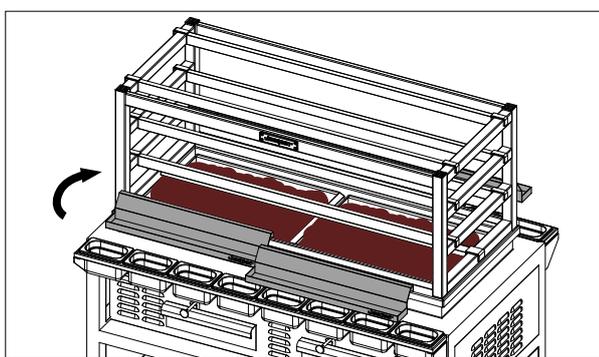
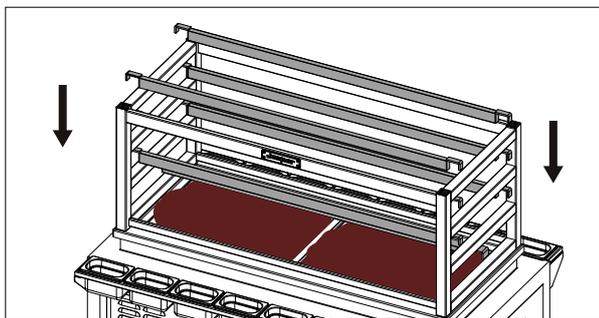


Die untere Belüftungsöffnung schließen, um die Temperatur zu kontrollieren und einen zu hohen Kohleverbrauch zu vermeiden.

Fermez le tirage inférieur pour contrôler la température et éviter de consommer trop de charbon.

6.3 ANZÜNDEN DES MANGALS ALLUMAGE DU MANGAL

5



Die Stangen und Fettauffangschalen wieder einsetzen.
Remettez les barres et les bacs récupérateurs de graisse
en place.

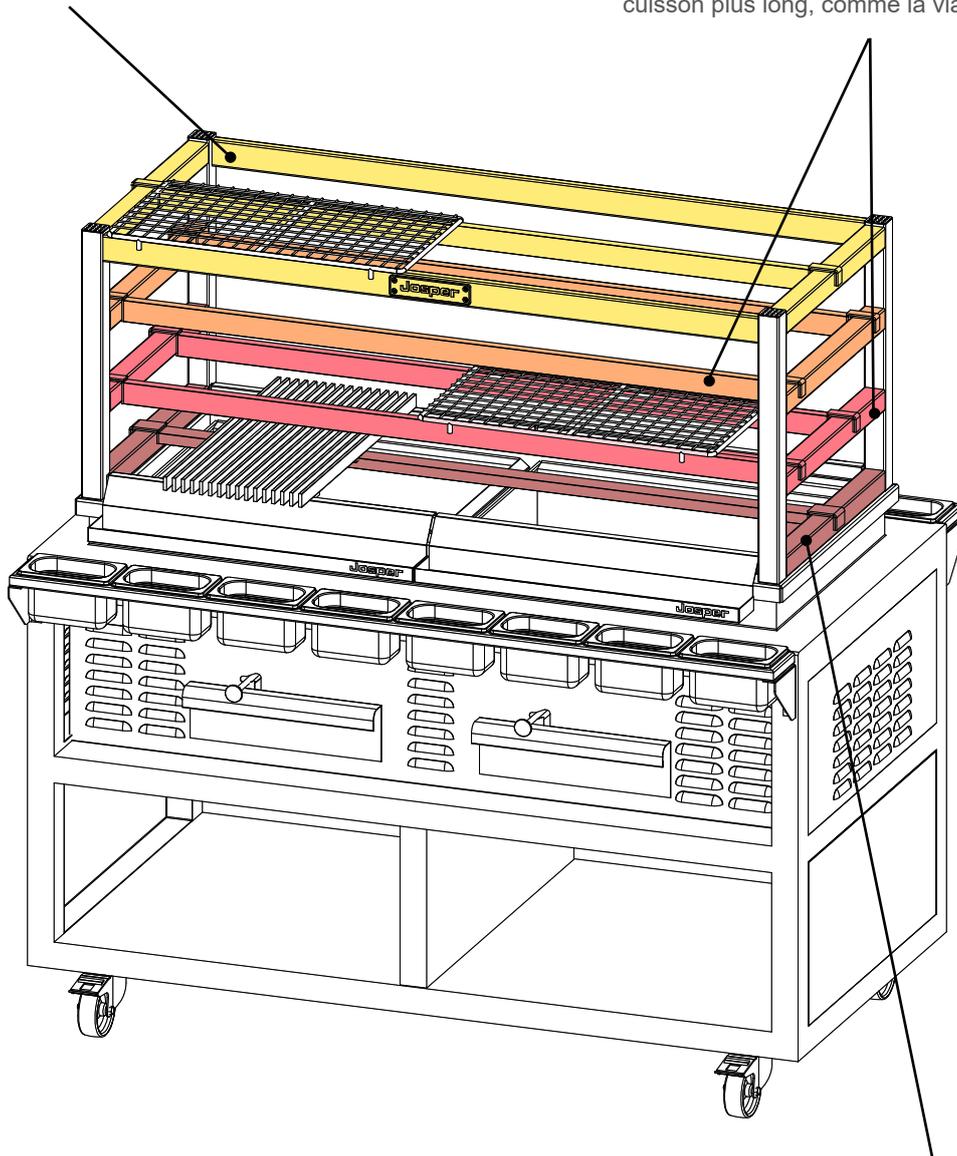
6.4 BEREIT ZUM GRILLEN PRÊT À CUIRE

80 - 60 °C: Platten temperieren, Speisen warmhalten oder Confits empfindlicher Produkte ausführen.

80-60 °C : tempérer des plats, maintenir les aliments au chaud ou confire des produits délicats.

140 - 100 °C: Essen, das für die Zubereitung länger braucht, wie beispielsweise Fleisch.

140-100 °C : aliments qui nécessitent un temps de cuisson plus long, comme la viande.



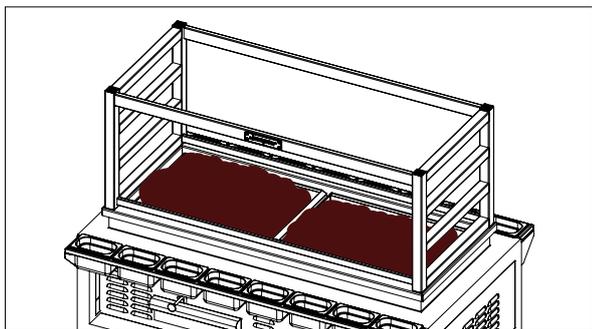
Die in den verschiedenen Höhen des Mangals erreichte Temperatur hängt von den Umgebungsbedingungen, der Einsatzzeit des Mangals und der Menge und Qualität der Kohle ab.

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

320 - 200 °C: Speisen, das eine schnelle Versiegelung oder kurze Garzeiten braucht, wie beispielsweise Fisch oder bissfestes Gemüse.

320-200 °C : aliments que l'on veut faire dorer rapidement ou qui nécessitent des temps de cuisson courts, comme le poisson ou les légumes al dente.

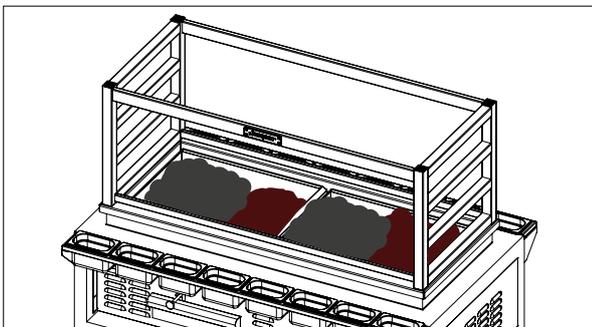
6.5 WIEDERAUFFÜLLEN DES GERÄTS RECHARGE DE L'APPAREIL



Um die Temperatur des Mangals aufrechtzuerhalten, muss im Laufe des Tages Kohle nachgelegt werden.

Pour maintenir la température du mangal, il faut ajouter du charbon de temps en temps.

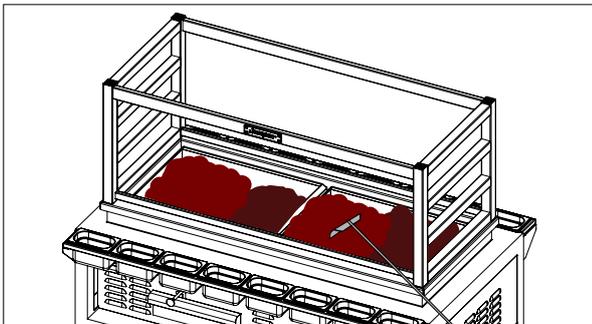
1



Legen Sie die Kohle jeweils auf eine der Seiten der Feuerschutzschilde,

Préparez le charbon sur l'un des côtés de chacun des pare-feu.

2



Die hinzugefügte Kohle entzündet sich mithilfe der bereits vorhandenen Kohle, die untere Belüftungsöffnung muss nicht geöffnet werden. Sobald die Kohle bereit ist, mischen Sie sie und grillen weiter.

Le charbon ajouté prendra feu grâce aux restes de charbon, il n'est pas nécessaire d'ouvrir le tirage inférieur. Lorsque le charbon est prêt, mélangez-le et continuez à cuisiner.

NACH DEM GRILLEN: APRÈS LA CUISSON:



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

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

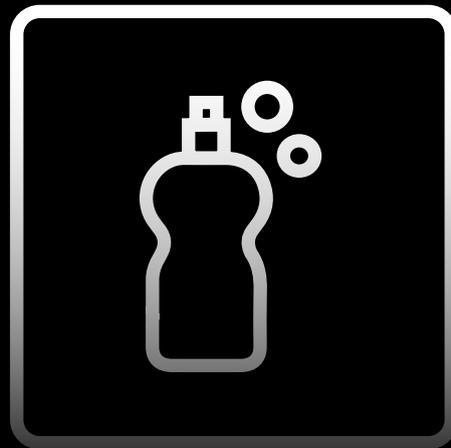


Wenn Kohle im Mangal zurückbleibt, kann sie für den nächsten Einsatz verwendet werden.

S'il reste du charbon à l'intérieur du mangal, vous pourrez l'utiliser lors du prochain service.

7. REINIGUNG UND WARTUNG

7. NETTOYAGE ET ENTRETIEN



7.1 HINWEISE AVERTISSEMENTS



Vorgänge ausführen, während das Gerät kalt ist, um Verbrennungen zu vermeiden.
Réalisez les tâches une fois que l'appareil est froid afin d'éviter tout risque de brûlure.



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



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

Reinigungssymbole:

Symboles de nettoyage :



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



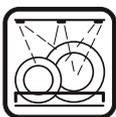
Mit Fettlöser und feuchtem Lappen reinigen.
Nettoyez le four avec un produit dégraissant et un chiffon humide.



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



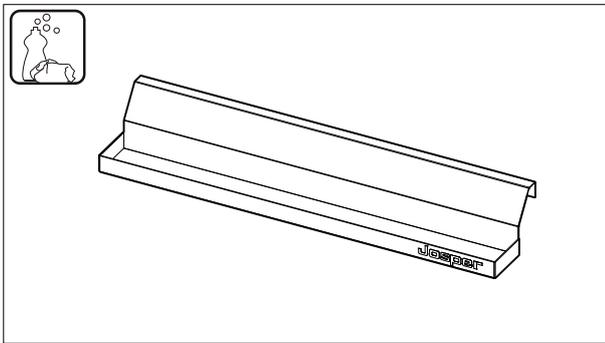
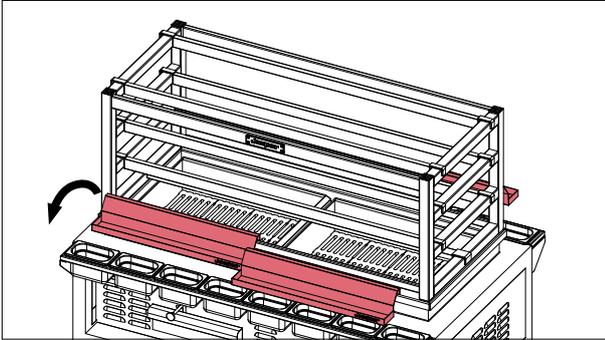
KEIN Wasser verwenden und nicht in die Spülmaschine legen.
N'utilisez PAS d'eau ni ne mettez dans le lave-vaisselle.



Spülmaschine verwenden.
Utilisez le lave-vaisselle.

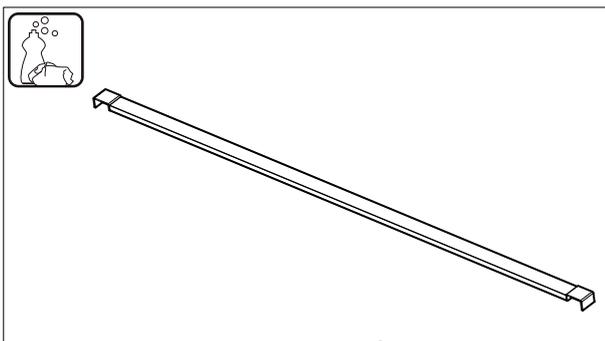
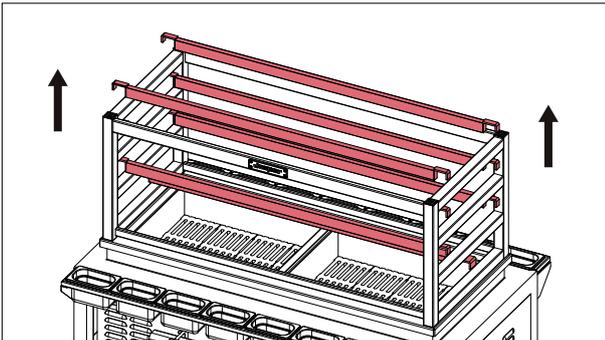
FETTAUFFANGSCHALE BAC RÉCUPÉRATEUR DE GRAISSE

1



OBERE UND UNTERE STANGEN BARRES SUPÉRIEURES ET INFÉRIEURE

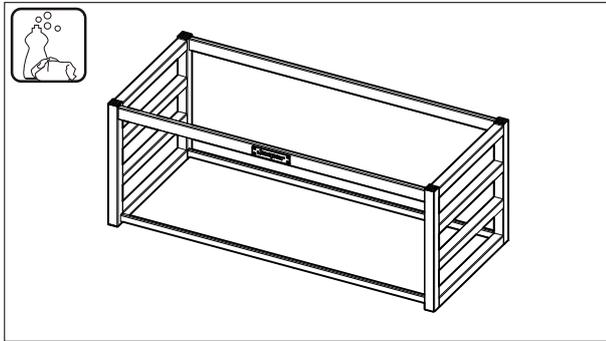
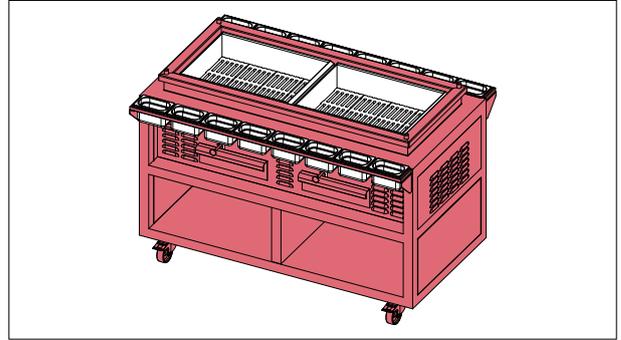
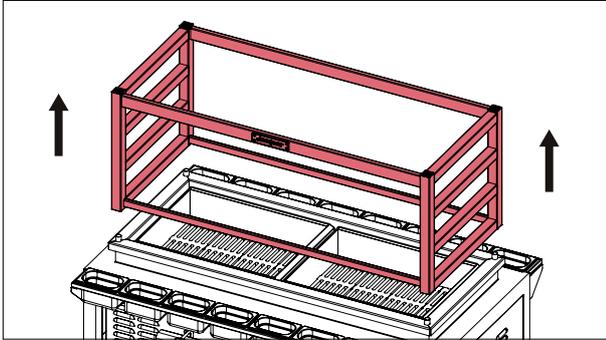
1



7.2 TÄGLICHE REINIGUNG NETTOYAGE QUOTIDIEN

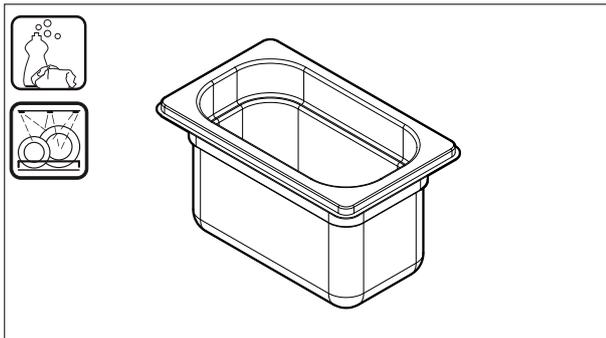
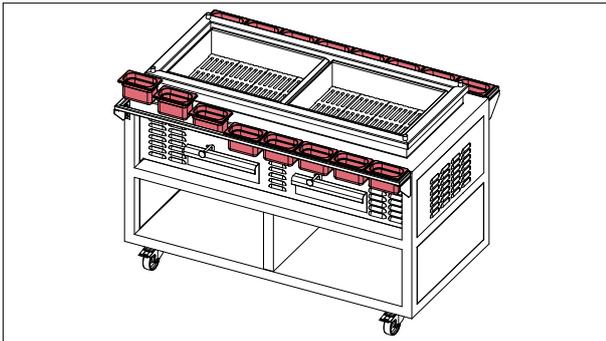
STRUKTUR UND AUSSENSEITE STRUCTURE ET EXTÉRIEUR

1



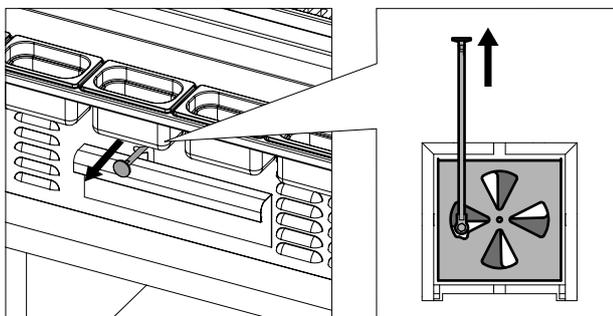
Es DARF KEIN Wasser in den Verbrennungsbereich gelangen.
N'introduisez JAMAIS d'eau dans la zone de combustion.

BLECHE GN LÈCHEFRITES GN

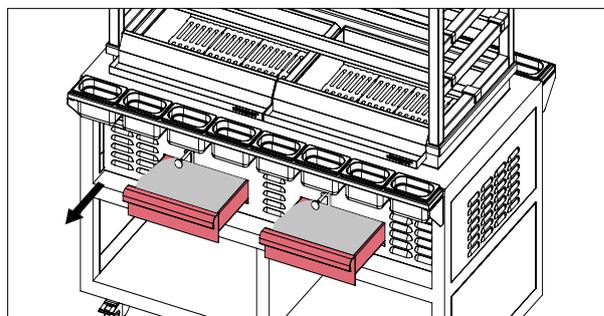


ASCHEKASTEN TIROIR À CENDRES

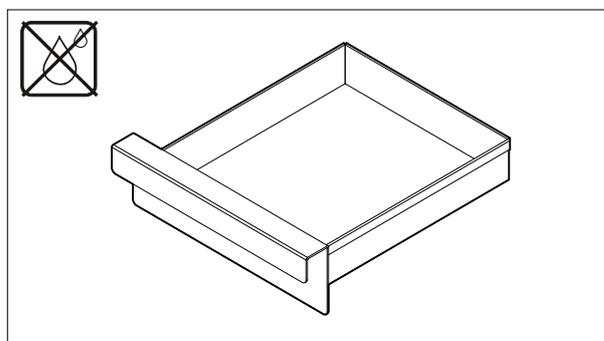
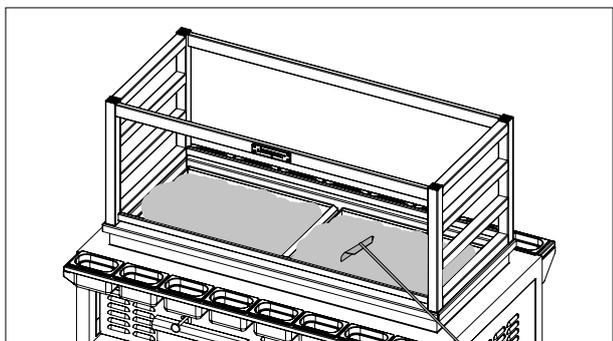
1



4



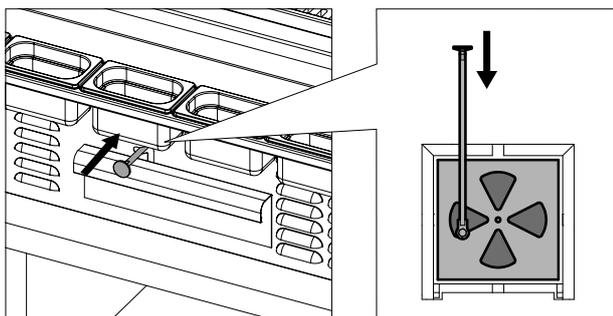
2



Ziehen Sie die Asche mit dem Schürhaken in die Aschekästen. Öffnen und schließen Sie die Belüftungsöffnung mehrmals, um die Beseitigung der Asche zu unterstützen.

Faites tomber les cendres dans les tiroirs à cendres à l'aide du tisonnier. Ouvrez et fermez le tirage plusieurs fois de suite pour évacuer les cendres plus facilement.

3

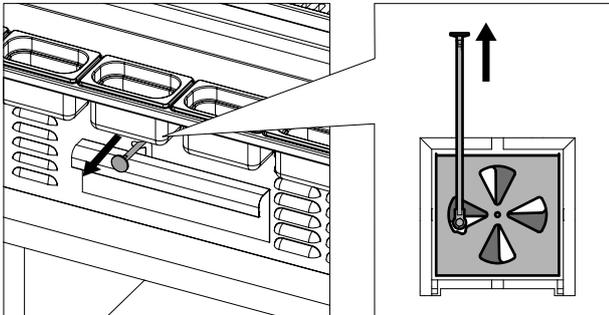


Beseitigung der Asche - Die Asche muss in einen Metallbehälter mit Sicherheitsverschluss gefüllt werden. Der geschlossene Behälter muss während der Abkühlzeit auf nicht brennbarem Boden stehen, fern von jeglichem Brennmaterial. Bei der Beseitigung der Asche müssen die anwendbaren lokalen Bestimmungen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

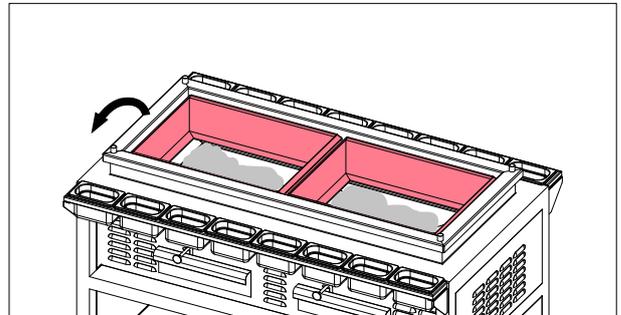
Élimination des cendres - Les cendres doivent être déposées dans un conteneur métallique doté d'une fermeture de sécurité. Le conteneur fermé doit être situé sur un sol non inflammable, éloigné de tout matériau combustible, pendant que les cendres refroidissent. L'élimination des cendres est soumise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

FEUERGITTER, FEUERSCHUTZSCHILD UND INNENKONUS GILLES DE FOYER, PARE-FEU ET CÔNE INTÉRIEUR

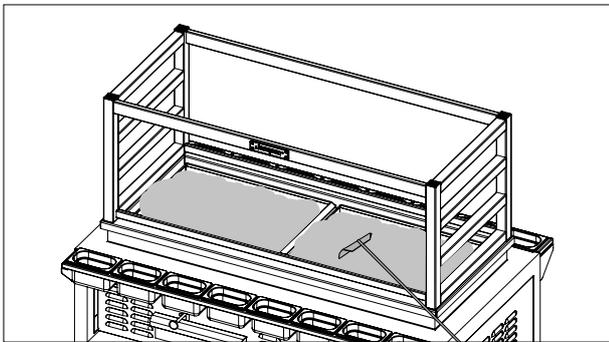
1



4

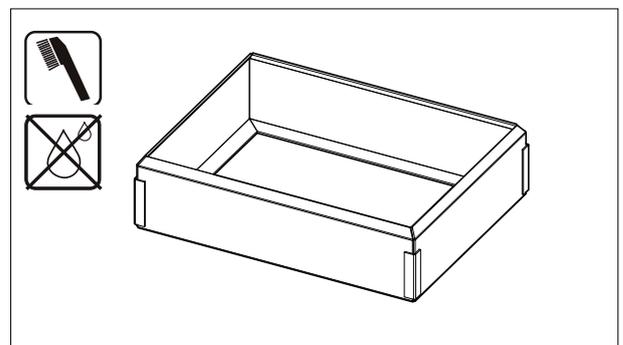


2

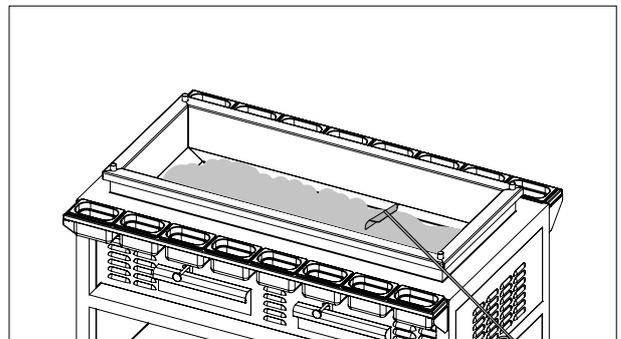


Ziehen Sie die Asche mit dem Schürhaken in die Aschekästen.

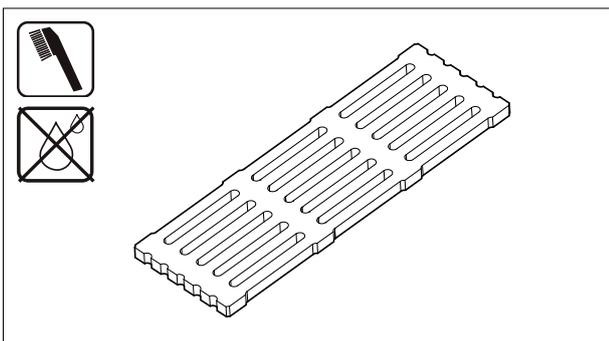
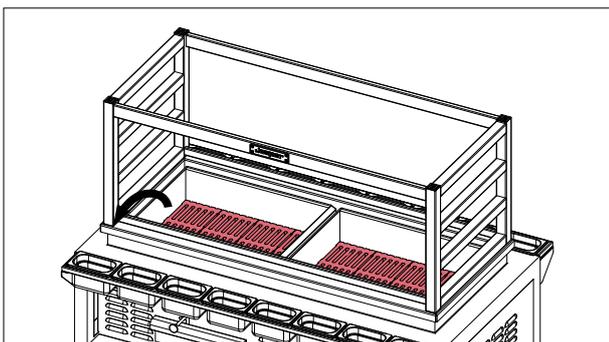
Faites tomber les cendres dans les tiroirs à cendres à l'aide du tisonnier.



5

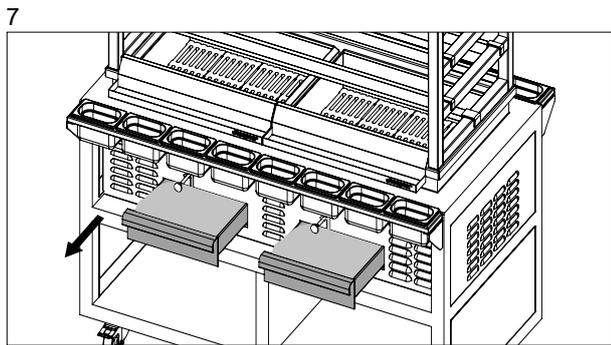
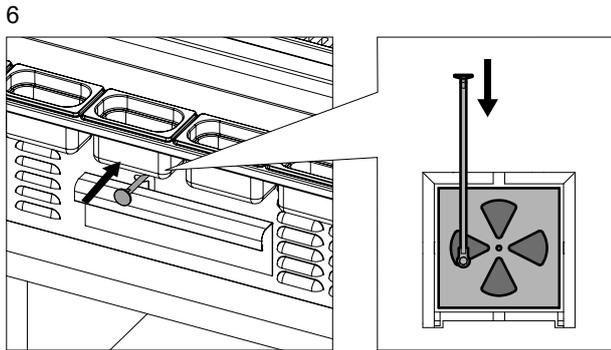


3



Es DARF KEIN Wasser in den Verbrennungsbereich gelangen.

N'introduisez JAMAIS d'eau dans la zone de combustion.



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

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

8. WARTUNGSANWEISUNGEN

8. INSTRUCTIONS D'ENTRETIEN



8.1 HINWEISE AVERTISSEMENTS



VORSICHT! Stellen Sie sicher, dass der Mangal abgekühlt ist.
ATTENTION ! Assurez-vous que le mangal est froid.



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

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



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

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



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

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



Nicht zuvor von Josper genehmigte Änderungen am Apparat sind untersagt.

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



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

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



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

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

8.2 AUSTAUSCH UNTERES FACH REMPLACEMENT SORTIE INFÉRIEURE



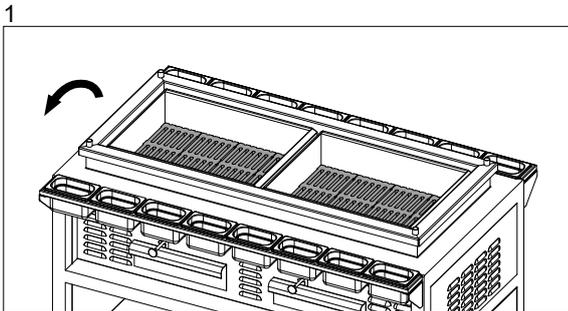
X5
M6XL20 DIN933



X5
M6 DIN934

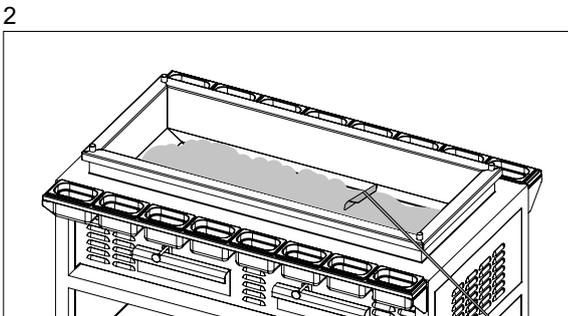


X1
Ref. 0407



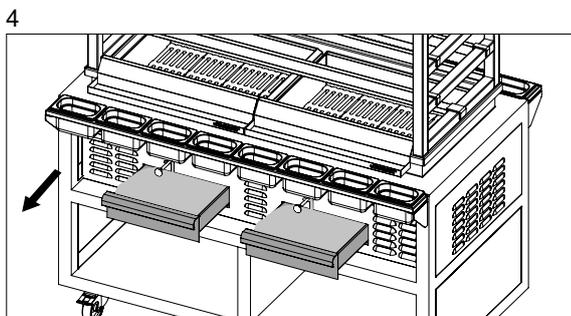
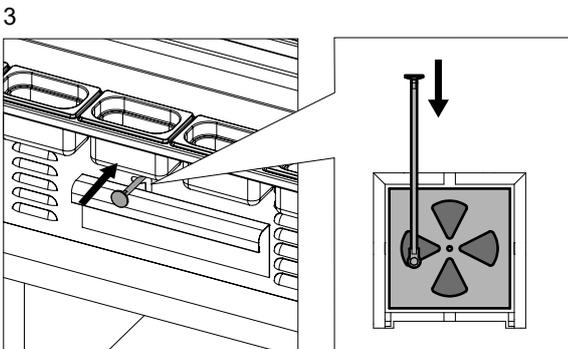
Entnehmen Sie die Stangen, die Struktur und die Feuergitter.

Retirez les barres, la structure et les grilles de foyer.



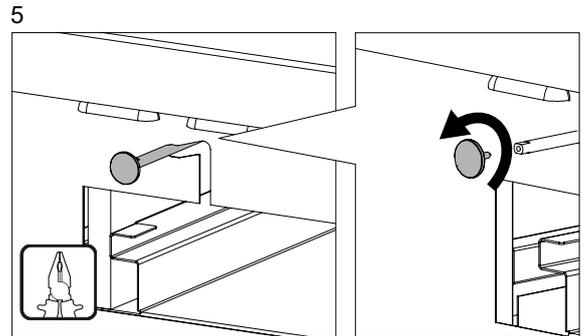
Den Innenbereich des Mangals gründlich von Asche säubern.

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



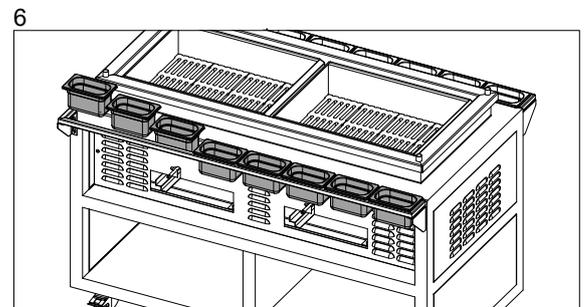
Die Kästen mit der Asche herausziehen.

Retirez les tiroirs avec les cendres.



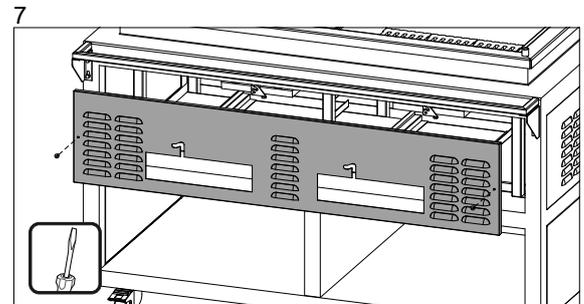
Ziehen Sie den Griff aus der unteren Öffnung mit einer Zange heraus.

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



Alle vorderen GN-Fächer herausnehmen.

Retirez toutes les lèche-frites GN frontales.

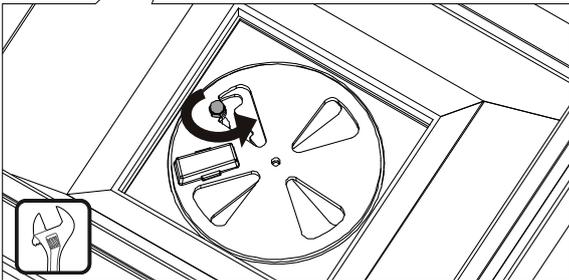
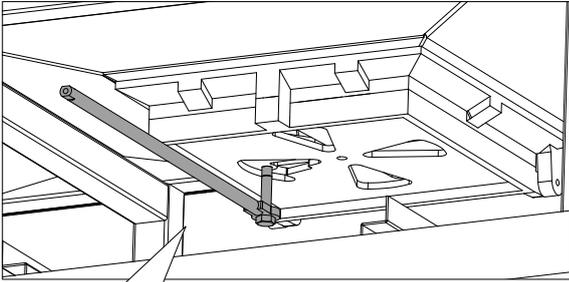


Die Schrauben lösen und die Vorderwand abnehmen.

Ôtez les vis et retirez le panneau frontal.

8.2 AUSTAUSCH UNTERES FACH REMPLACEMENT SORTIE INFÉRIEURE

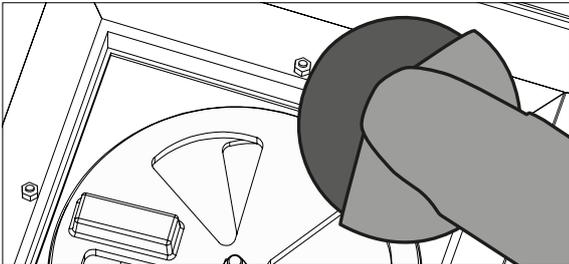
8



Die Mutter, die den Griff mit der Platte des Fachs verbindet, lösen und herausnehmen.

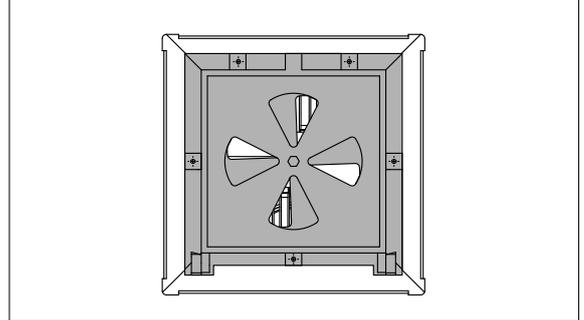
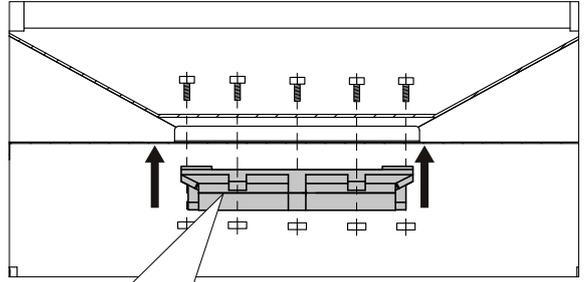
Desserrez l'écrou qui relie la baguette à la plaque de la sortie afin de pouvoir l'enlever.

9



Die Verankerungsschrauben des unteren Fachs kürzen
Couper les vis qui retiennent la sortie inférieure

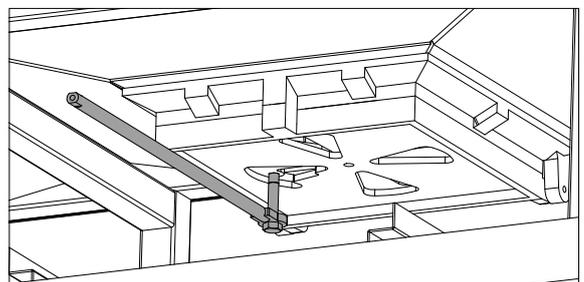
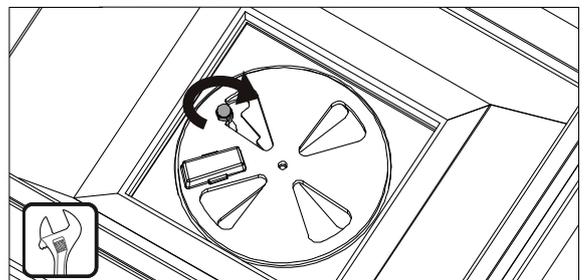
10



Bereiten Sie das neue Fach vor und setzen Sie es ein, dann die Schrauben und Muttern anziehen.

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

11



Den Griff wieder einsetzen.

Remettez la baguette en place.

8.3 PLATTE UNTERES FACH AUSTAUSCHEN REEMPLACER PLAQUE SORTIE INFÉRIURE



X1
M8 DIN125-A



X2
M8 DIN934

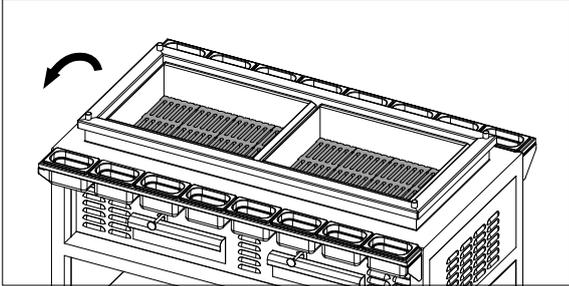


X1
M8XL30 DIN933



X1
Ref. 0448

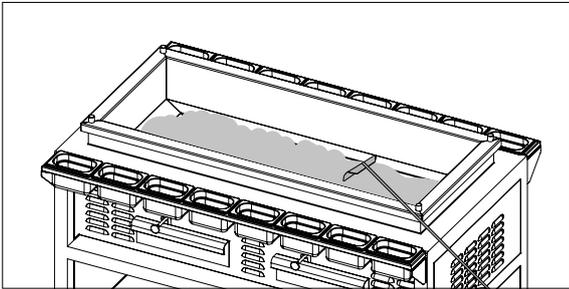
1



Entnehmen Sie die Stangen, die Struktur und die Feuergitter.

Retirez les barres, la structure et les grilles de foyer.

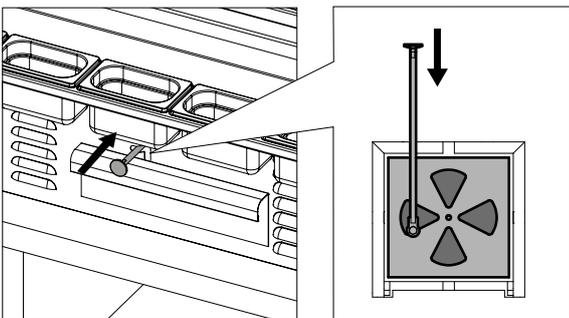
2



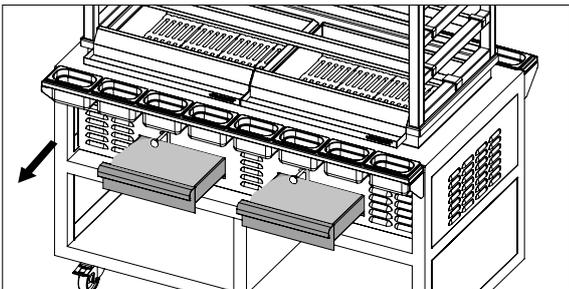
Den Innenbereich des Mangals gründlich von Asche säubern.

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

3



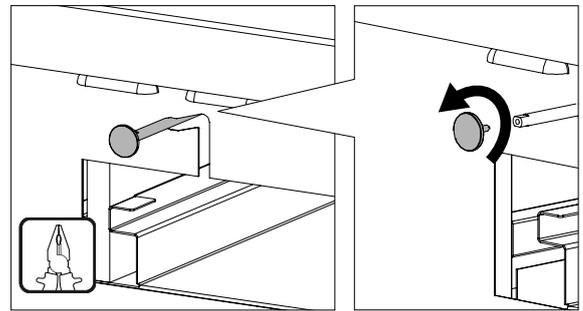
4



Die Kästen mit der Asche herausziehen.

Retirez les tiroirs avec les cendres.

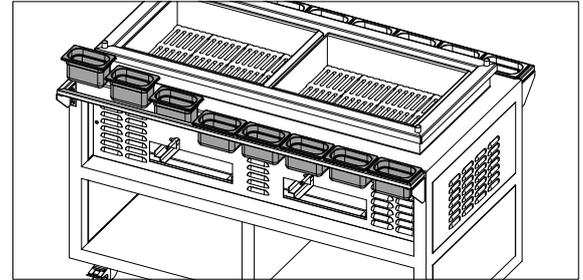
5



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

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

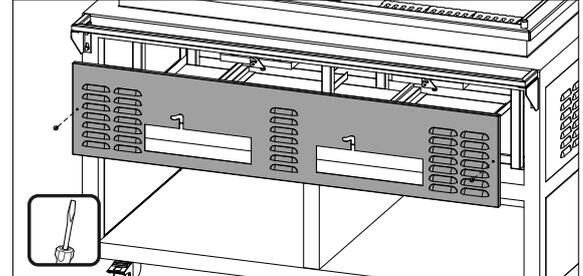
6



Alle vorderen GN-Fächer herausnehmen.

Retirez toutes les lèche-frites GN frontales.

7



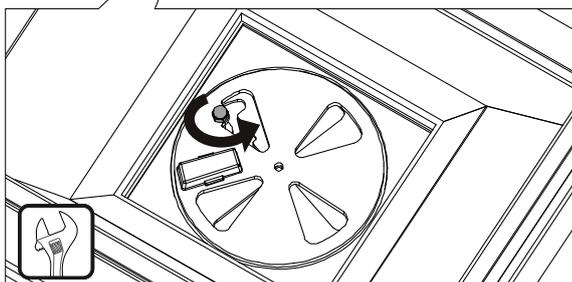
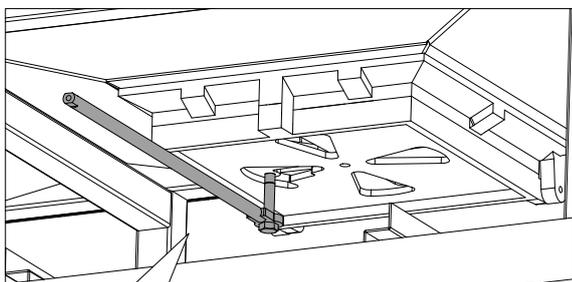
Die Schrauben lösen und die Vorderwand abnehmen.

Ôtez les vis et retirez le panneau frontal.

8.3 PLATTE UNTERES FACH AUSTAUSCHEN

REPLACER PLAQUE SORTIE INFÉRIEURE

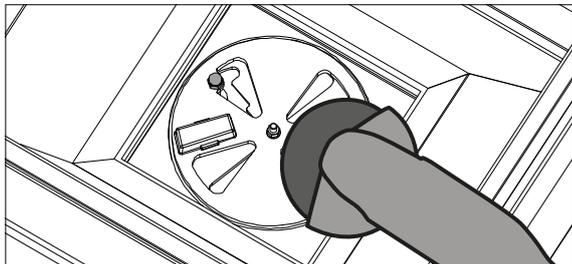
8



Die Mutter, die den Griff mit dem Fach verbindet, lösen und herausnehmen.

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

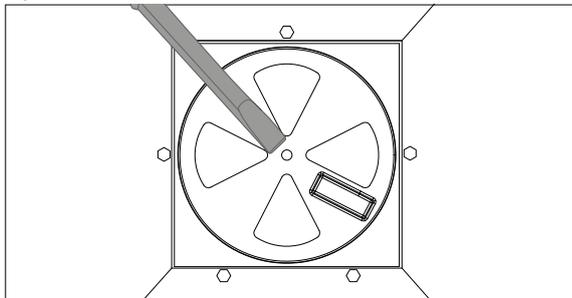
9



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

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

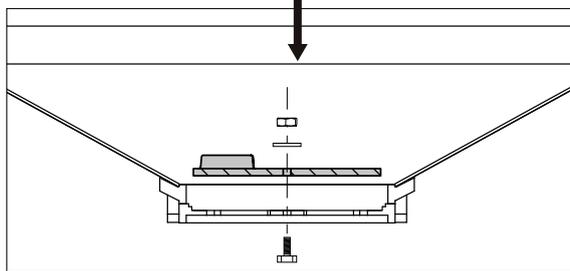
10



Die Innenseite der Platte des Fachs und die mittlere Öffnung reinigen.

Nettoyez l'intérieur de la plaque de la sortie et le trou central.

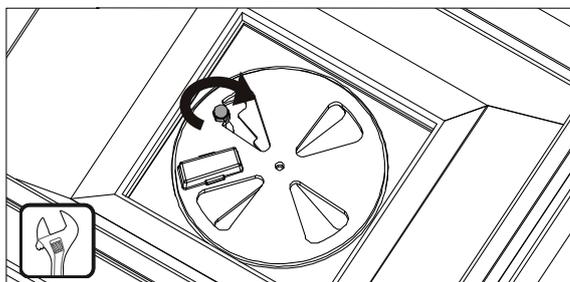
11



Das neue Teil vorbereiten und festschrauben.

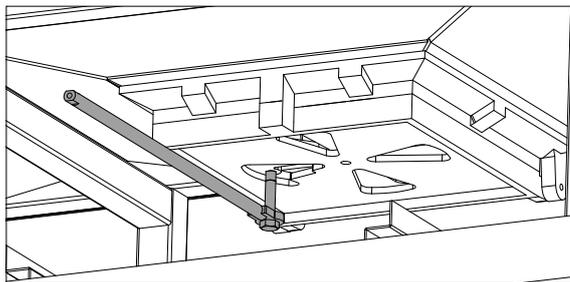
Installez et vissez la nouvelle pièce.

12



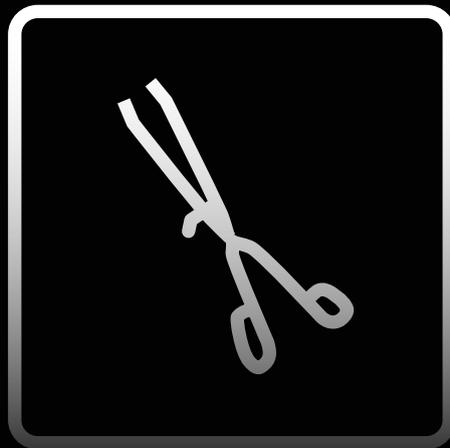
Den Griff wieder einsetzen.

Remettez la baguette en place.



9. KOCHZUBEHÖR JOSPER

9. USTENSILES DE CUISINE JOSPER





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

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



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

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



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

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



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

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

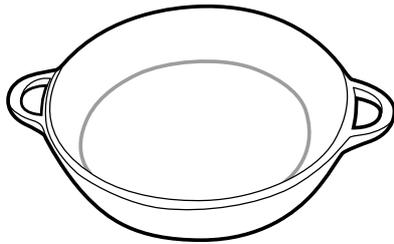


In der Aufheizphase kein Kochzubehör von Josper hineinstellen, erst wenn er korrekt aufgeheizt ist und sich die Temperatur stabilisiert hat.

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

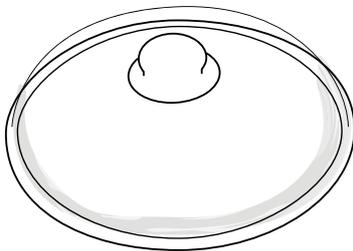
9.2 KASSEROLLEN UND DECKEL MARMITES ET COUVERCLES

KASSEROLLEN Marmites



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

KASSEROLLENDECKEL Couvertles de marmites

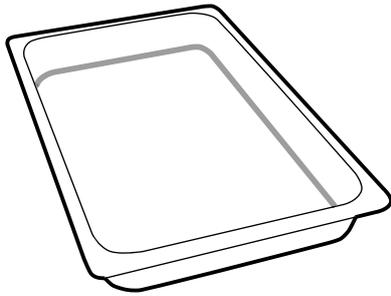


4225	Kasserollendeckel Jospo Ø 16 cm	Couvercle marmite Jospo Ø 16 cm
4226	Kasserollendeckel Jospo Ø 20 cm	Couvercle marmite Jospo Ø 20 cm
4227	Kasserollendeckel Jospo Ø 24 cm	Couvercle marmite Jospo Ø 24 cm
4228	Kasserollendeckel Jospo Ø 28 cm	Couvercle marmite Jospo Ø 28 cm
TAPCAZ10	Mini-Kasserollendeckel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

Abmessungen in cm Dimensions en cm

9.3 BLECHE GN LÈCHEFRITES GN

BLECHE Lèchefrites

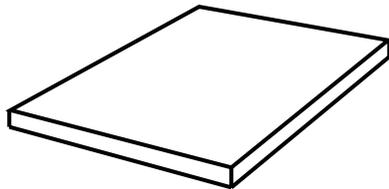


4224	Blech Josper GN 1/2 (6,5 cm Höhe)	Lèchefrite Josper GN 1/2 (hauteur 6,5 cm)
4223	Blech Josper GN 1/1 (6,5 cm Höhe)	Lèchefrite Josper GN 1/1 (hauteur 6,5 cm)
4242	Blech Josper GN 1/6 (2 cm Höhe)	Lèchefrite Josper GN 1/6 (hauteur 2 cm)
4222	Blech Josper GN 1/3 (2 cm Höhe)	Lèchefrite Josper GN 1/3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

Abmessungen in cm Dimensions en cm

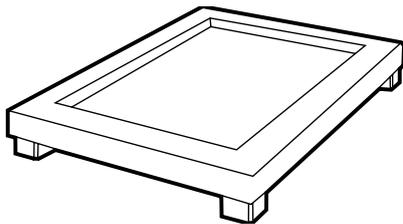
9.4 UNTERSETZER AUS BASALT PLANCHES EN BASALTE

SCHIEFERPLATTE BASALT Planche en basalte



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

UNTERSETZER AUS IROKOHOLZ Supports en bois d'Iroko

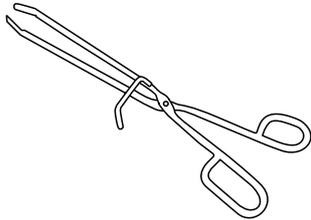


4249	Unter-setzer aus Iroko-holz 37 x 27 cm (Basaltplatte 30 x 20 cm)	Support en bois d'Iroko 37 x 27 cm (planche en basalte 30 x 20 cm)
4263	Unter-setzer aus Iroko-holz 27 x 27 cm (Basaltplatte 20 x 20 cm)	Support en bois d'Iroko 27 x 27 cm (planche en basalte 20 x 20 cm)
4264	Unter-setzer aus Iroko-holz 53 x 37 cm (Basaltplatte 46 x 30 cm)	Support en bois d'Iroko 53 x 37 cm (planche en basalte 46 x 30 cm)
4265	Unter-setzer aus Iroko-holz 53 x 22 cm (Basaltplatte 46 x 15 cm)	Support en bois d'Iroko 53 x 22 cm (planche en basalte 46 x 15 cm)

Abmessungen in cm Dimensions en cm

9.5 ZANGEN UND BÜRSTEN PINCES ET BROSSES

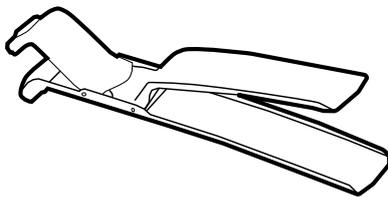
ZANGEN Pincés



0423

Edelstahlzangen 35 cm
(für Fleisch und Grillkorb)

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

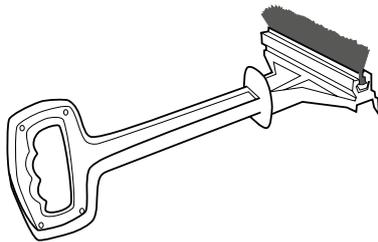


4231

Silikonzangen
(für Bleche Gn und Töpfe)

Pincés en silicone
(pour lèchefrites Gn
et marmites)

BÜRSTEN Brosses



8224

Kratzbürste
kombiniert 36 cm

Brosse-grattoir
combinée 36 cm

8224R

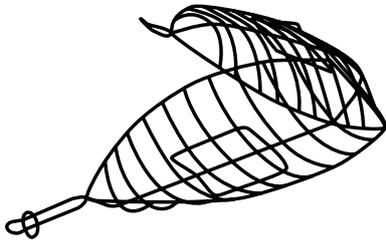
Ersatzteil Bürstenstreifen
kombinierte Kratzbürste
36 cm

Pièce de rechange
tête brosse-grattoir
combinée 36 cm

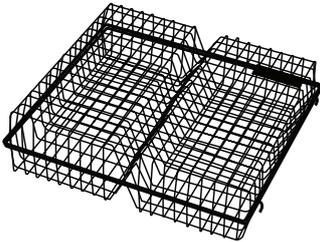
Abmessungen in cm Dimensions en cm

9.6 KÖRBE UND SPIESSE PANIERS ET BROCHES

KÖRBE Paniers



0402	Fisch-Grillzange 49 x 19 x 10 cm	Poissonnière 49 x 19 x 10 cm
-------------	-------------------------------------	---------------------------------



4243	Gemischter Grillkorb (Käfig) 21 x 21 x 6 cm	Panier mixte (Cage) 21 x 21 x 6 cm
-------------	--	---------------------------------------

SPIESSE Broches



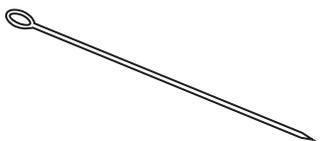
4027/2	Standardhalterung 64,5 cm	Support standard 64,5 cm
---------------	------------------------------	-----------------------------



4028	Loser Standard-Spieß 55 cm	Broche standard sans support 55 cm
-------------	-------------------------------	--



4065/2	Spezialhalterung 58 cm	Support spécial 58 cm
---------------	---------------------------	--------------------------

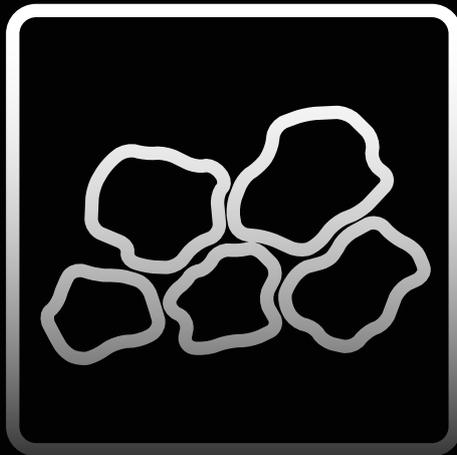


4066	Loser Spezial-Spieß 41 cm	Broche spéciale sans support 41 cm
-------------	------------------------------	--

Abmessungen in cm Dimensions en cm

10. HOLZKOHLE JOSPER

10. CHARBON JOSPER



10. ARTEN VON HOLZKOHLE TYPES DE CHARBON

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

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

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

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

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

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

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

11. GARANTIE

11. GARANTIE



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



DIESE GARANTIE VERLIERT UNTER DEN FOLGENDEN BEDINGUNGEN IHRE GÜLTIGKEIT:

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

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

SOLLTE EIN PROBLEM AUFTRETEN, HALTEN SIE FOLGENDES BEREIT:

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

ANMERKUNG:

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

11. GARANTIE GARANTIE

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



LA PRÉSENTE GARANTIE NE COUVRE AUCUNE DES CONDITIONS SUIVANTES :

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

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

EN CAS DE PROBLÈME, VEUILLEZ VOUS MUNIR DE :

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

REMARQUE :

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

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

12. KONTAKTDATEN

12. COORDONNÉES



Josper®

CHARCOAL EQUIPMENT

www.josper.es



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

IN SPANIEN HERGESTELLT
FABRIQUÉ EN ESPAGNE

