



MIBRASA®

GRILL CUSTOM

Manuel d'instructions

LINCOLN
ELECTRIC

The Craftsmen of Fire!

*Nous vous invitons à expérimenter avec nos braises, à créer et cuisiner
de manière à réveiller votre palais et faire parler votre coeur.*

GARANTIE DE QUALITÉ



EUROPEAN STANDARD
UNE-EN 12816:2002



GOST-R



UL US
LISTED
MH63714



CLASSIFIED
UL
EPH



FOODSERVICE CONSULTANTS SOCIETY INTERNATIONAL



Manufacturer's Agents for the Food Service Industry

INDEX

Pg.

1. Introduction et caractéristiques du Grill Custom Mibrasa®	1
2. Dimensions Grill Custom Mibrasa®	2
3. Parties du Grill Custom Mibrasa®	3
3.1 Parties du Grill Custom Mibrasa®	4
3.2 Accessoires inclus	4
3.3 Accessoires optionnels	
4. Instructions d'installation	7
4.1 Indication de montage et normes de sécurité	8
4.2 Recommandations de ventilation	8
4.3 Instructions d'installation	
5. Fonctionnement	10
5.1 Mise en route	10
5.2 Pendant le service	11
6. Maintenance et normes de sécurité	13
6.1. Nettoyage quotidien	13
6.2. Soins particuliers	14
6.3. Normes de sécurité	14
6.4 DANGERS	
7. Conditions générales	
7.1. Garantie	15
7.2. Retour	15
7.3. Réserve de propriété	16

1

INTRODUCTION ET CARACTÉRISTIQUES DU GRILL CUSTOM

GRILL CUSTOM

Le Grill Custom Mibrasa® faite sur mesure, entièrement personnalisable et fonctionnelle pour une utilisation optimale.



SYSTÈME DE GRILLES À CROCHET POLYVALENT ET SANS EFFORT

POSITIONNEMENT LIBRE

Accrochez et organisez librement plusieurs grilles de cuisson sur toute la longueur et la largeur du mur réfractaire.

3 TAILLES DE GRILLE DE CUISSON

Plusieurs options pour s'adapter au mieux au produit ou à l'ustensile utilisé.



2

DIMENSIONS

2. Dimensions

CUSTOM-S



Reférence	Dimensions	Dimensions grille			Charge charbon (kg)
CMB S	1080 x 1000 x 1033	1x (250 x 340)	1x (480 x 340)	1x (700 x 340)	12

CUSTOM-M



Reférence	Dimensions	Dimensions grille			Charge charbon (kg)
CMB M	2000 x 1000 x 1033	2x (250 x 340)	2x (480 x 340)	2x (700 x 340)	25

CUSTOM-L

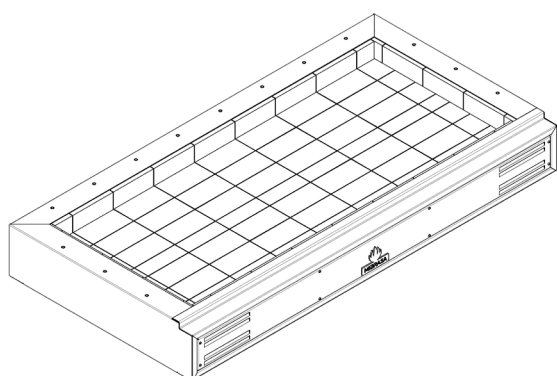


Reférence	Dimensions	Dimensions grille			Charge charbon (kg)
CMB L	2920 x 1000 x 1033	3x (250 x 340)	3x (480 x 340)	3x (700 x 340)	40

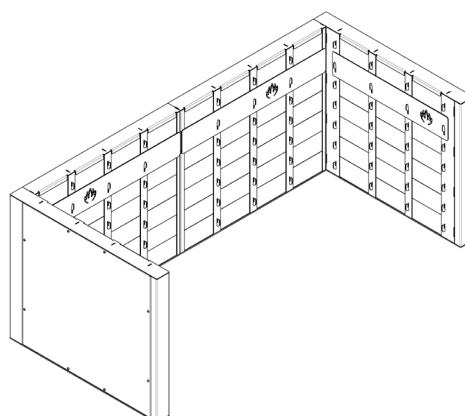
3

PARTIES DU GRILL CUSTOM

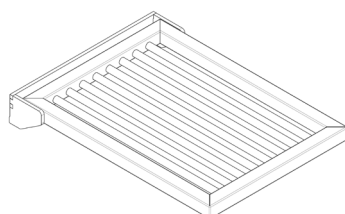
3.1 Parties du Grill Custom



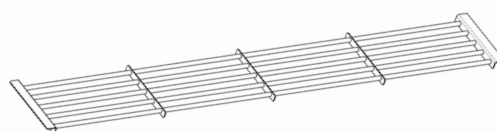
Base Foyer principal



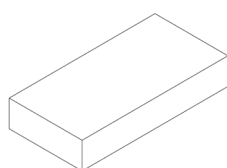
Mur réfractaire



Grille

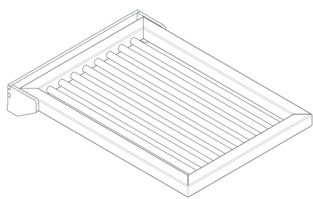


Support de cuisson vertical

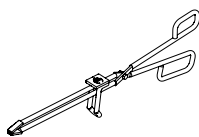


Briques refractaires

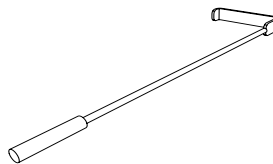
3.2 Accessoires inclus



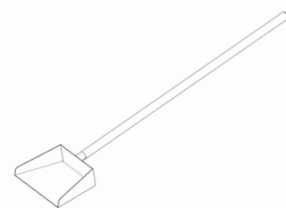
Grilles de cuisson



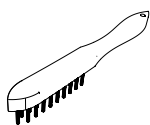
Pinces Mibrasa



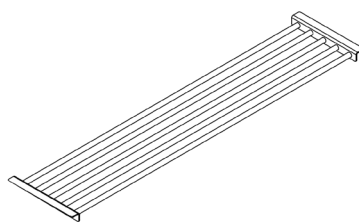
Tisonnier



Pelle à cendre



Brosse métallique

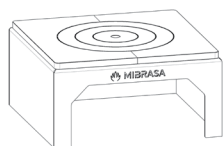


Support de cuisson vertical

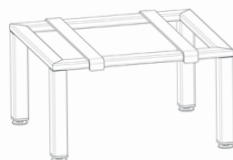


Crochets rotatifs

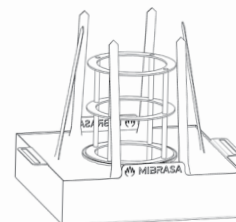
3.3 Accessoires optionnels



Coup de feu



Support à paella



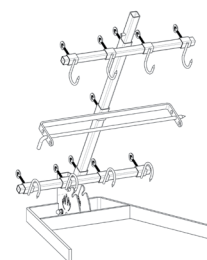
Irori



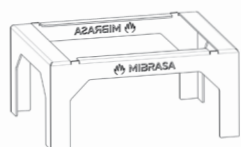
Brûleur à bois fermé



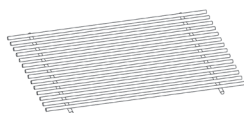
Brûleur à bois ouvert



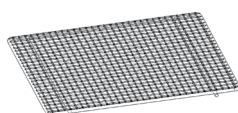
Estaca



Support cuisson multiple



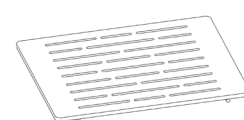
Grille



Grille à mailles



Teppanyaki lisse



Teppanyaki perforée

4

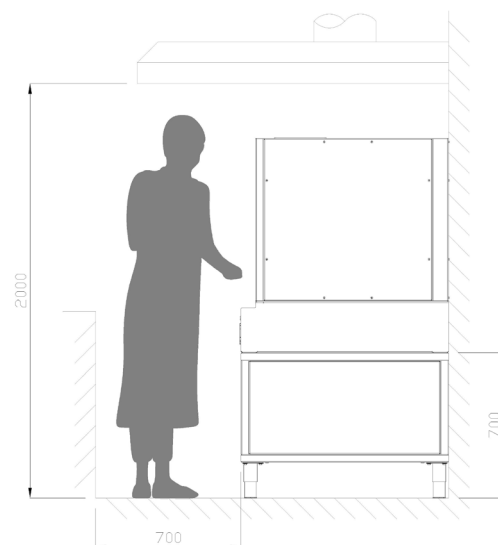
INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

4. Instructions d'installation

4.1 Indications de montage et normes de sécurité

- Maintenir éloignées toutes substances combustibles à une distance de 300 mm de la partie avant, arrière ou latérale du Grill Custom.
- Espace libre requis aux éléments construits/appareils électrodomestiques: a 100 mm des murs latéraux et murs arrières.

- Espace du travail du chef et hauteur d'installation recommandée:

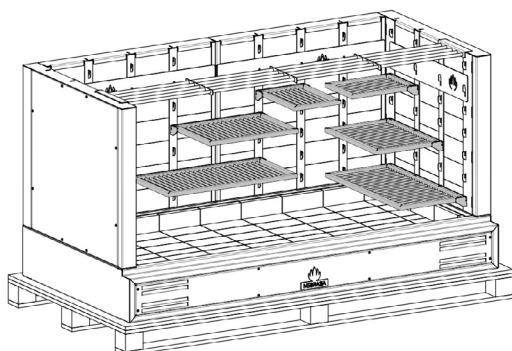


4.2 Recommandations de ventilation:

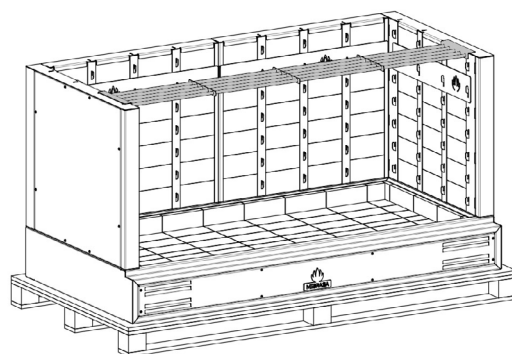
Référence	Débit (m ³ /h)	Mesures hotte centrale (largeur x profondeur en mm)	Hauteur min. entre sol et hotte (mm)
CMB S	4100	1500 x 1300	2000
CMB M	5100	2500 x 1300	
CMB L	7800	3500 x 1300	

4.3 Instructions d'installation

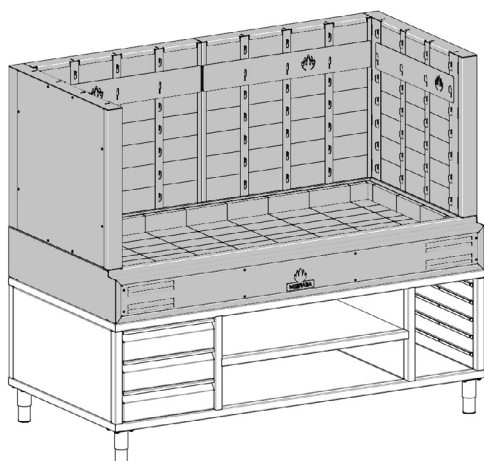
1 Enlever les grilles.



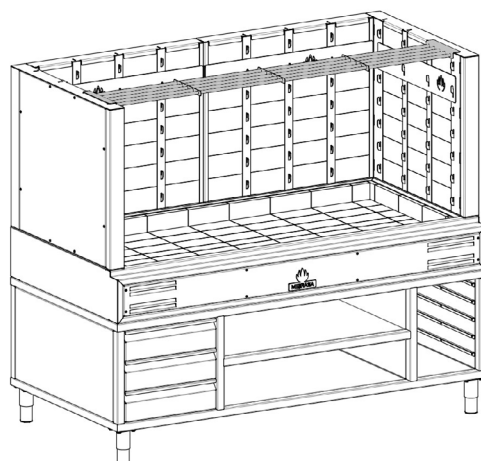
2 Enlever le support de cuisson vertical.



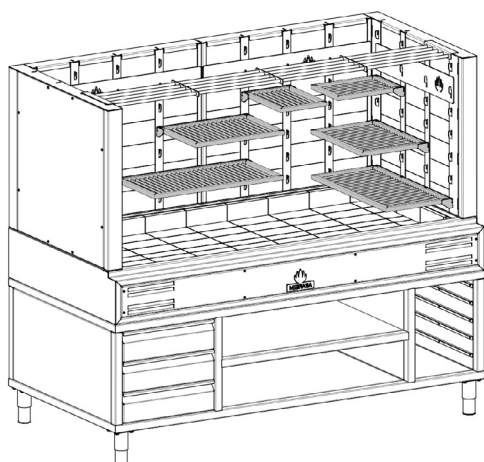
3 Placez le corps principal sur le meuble.



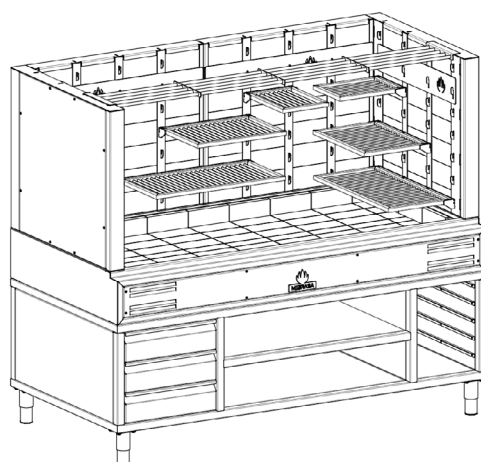
4 Repositionner le support de cuisson.



4 Repositionner les grilles.



6 Prêt à être utilisé.



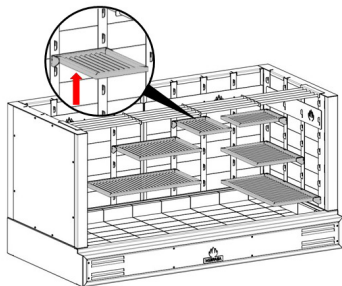
5

FONCTIONNEMENT

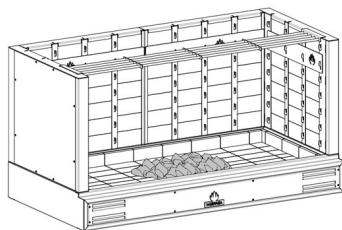
5. Fonctionnement

5.1 Mise en route

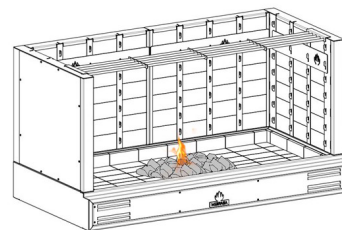
1 Enlever les grilles.



2 Charger le charbon.

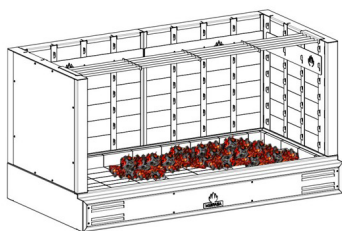


3 Placer et allumer les tablettes allume-feu.

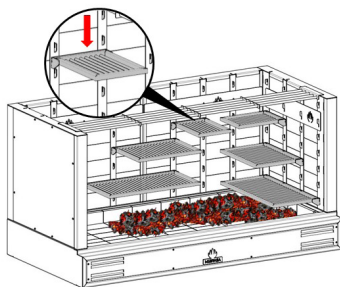


 Toujours allumer le charbon à l'intérieur de la base réfractaire.

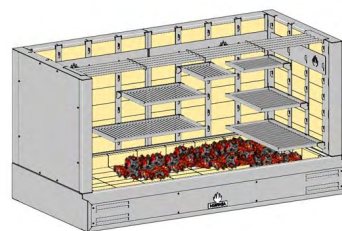
4 Étaler les braises.



5 Remettre en place les grilles.



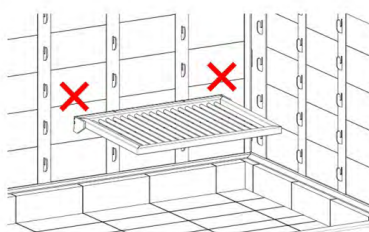
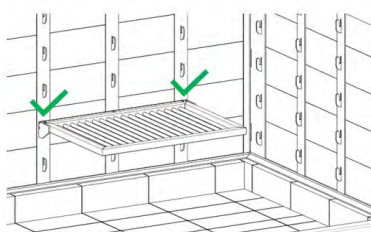
6 Prêt pour la cuisson.



5.2 Fonctionnement pendant le service

 Placement de la grille sur le mur

Les goussets doivent s'appuyer sur les colonnes, et non sur les briques réfractaires.



6

MAINTENANCE ET NORMES DE SÉCURITÉ

6. Maintenance et normes de sécurité

6.1 Nettoyage quotidien

Ne pas utiliser de produits chimiques ou de l'eau pour nettoyer l'intérieur du Grill Custom Mibrasa®.

Grilles: nettoyer à l'aide d'une brosse métallique avant et après chaque service.

Extraction des cendres: retirer les cendres à l'aide d'une pelle métallique. Une fois refroidies, elles peuvent être utilisées comme engrais.

ATTENTION! N'oubliez pas de vider les cendres de charbon dans un récipient non inflammable ou déformable. Placer les dans un récipient métallique.

6.2 Soins particuliers

Hotte d'extraction et conduits: il est très important de conserver les filtres de la hotte d'extraction propres et de nettoyer l'intérieur du plénum et des conduits pour éviter une accumulation de suie et de graisse, ce qui pourrait conduire à la propagation d'un éventuel incendie.

Nettoyage hebdomadaire et entretien annuel de la hotte, du caisson de ventilation et des conduits selon les recommandations du fabricant de la hotte.

Mibrasa® ne sera en aucun cas responsable de possibles dommages qui pourraient être causés par une mauvaise utilisation du Grill Custom et des installations qui ne correspondraient pas aux recommandations données.

A lire attentivement avant d'utiliser le Grill Custom Mibrasa®.

Ne pas tenir compte des préventions de dangers, avertissements et précautions indiqués dans ce manuel, pourra occasionner de sérieuses lésions corporelles, un feu ou une explosion avec dommages matériels.

6.4 Normes de sécurité

- Utiliser uniquement du charbon végétal dans le Grill Custom Mibrasa®.
- Lors du premier allumage du Grill Custom Mibrasa®, attendre au minimum une heure avant la mise en service.
- Utiliser le Grill Custom Mibrasa® avec vigilance. Il ne doit jamais être laissé sans surveillance ou déplacé pendant son fonctionnement.
- **PRECAUTION** Ne pas surcharger le Grill Custom. Consulter la table de charge du point 5.
- Les cendres doivent être déposées dans un récipient métallique. Ce récipient doit être placé dans un lieu loin des matériaux combustibles en attendant d'être vidé. Avant de vider le récipient, les cendres doivent refroidir complètement.
- Ne pas essayer d'éteindre les braises avec de l'eau.
- Ne pas nettoyer le Grill Custom lorsqu'il est chaud ou en marche.
- Lorsque le Grill Custom est chaud ou en marche, ne pas utiliser des produits chimiques pour nettoyer l'extérieur.

6.5 DANGERS

- Une mauvaise installation du Grill Custom Mibrasa® peut provoquer un incendie. Suivre les instructions d'installation recommandées.
- Éloigner les enfants et les animaux domestiques du Grill Custom Mibrasa®. Certaines parties accessibles du Grill Ouvert Mibrasa® peuvent être très chaudes.
- Ne pas utiliser d'alcool, d'essence ou autres liquides similaires pour allumer ou raviver les braises. Utiliser seulement les pastilles allume-feux Ecofire Mibrasa®.
- Si le Grill Ouvert Mibrasa® est installé à l'extérieur, ne pas le couvrir avec une housse ni aucun autre produit inflammable lorsqu'il est en fonctionnement ou chaud.
- Revoir les restrictions du point 4.1 concernant les distances minimales des matériaux combustibles.

7 CONDITIONS GÉNÉRALES

7. Conditions générales

7.1 Garantie

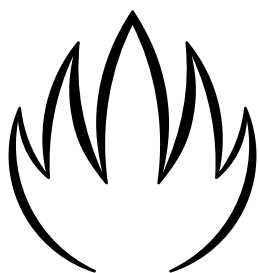
- Tous les Grills Custom Mibrasa® sont garantis 2 ans contre tout défaut de fabrication.
- Le client est responsable de l'installation, la mise en service et la maintenance du produit.
- La garantie est annulée en cas de:
 - (I) dommages causés par un mauvais usage ou mauvaise installation du produit,
 - (II) réparations, modifications ou réglages effectués par l'acheteur ou tierce sans l'autorisation préalable de Mibrasa®,
 - (III) défauts ou dommages non communiqués dans la période de garantie ci dessus indiquée,
 - (IV) dommages dus à une négligence non attribuable à Mibrasa®, accident, mauvaise utilisation, installation inappropriée, mauvaise manipulation ou conditions anormales de température, humidité, salissure, corrosion ou toute autre cause extérieure à Mibrasa®.

7.2 Retours

- Le matériel retourné doit être en parfaite condition de conservation.
- Tous les retours doivent être notifiés par écrit et doivent être confirmés par notre service commercial.
- Tous les retours doivent être renvoyés à Mibrasa® aux frais du client et doivent être accompagnés de la facture et du numéro du bon de livraison.
- Les retours seront acceptés à condition que le grill Custom soit dans son emballage d'origine, non utilisé et à l'état neuf. Si le grill Custom est utilisé, obsolète ou abimé, il sera détruit sans aucun remboursement effectué.
- Pour tout retour, une décote de 10% sera appliquée pour couvrir les frais de gestion.

7.3 Réserve de propriété

- Mibrasa® conserve la propriété des biens vendus jusqu'au paiement effectif de l'intégralité de leur prix.
- Mibrasa® se réserve le droit de modifier sans préavis ses produits et ses prix.



MIBRASA®

Usine, bureaux et Showroom
C/ Joan Rovira i Bastons, 26
17230 Palamós (Gerone) Espagne

+34 972 601 942
mibrasa@mibrasa.com
www.mibrasa.com

Version 7.26