



MIBRASA® GRILL OUVERT

Manuel d'instructions

LINCOLN
ELECTRIC

The Craftsmen of Fire!

Nous vous invitons à expérimenter avec nos braises, à créer et cuire 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
M363714



CLASSIFIED
UL
EPH



FCSI
FOODSERVICE CONSULTANTS SOCIETY INTERNATIONAL



MAFSI
Manufacturer's Agents for the Food Service Industry

INDEX

	Pg.
1. Introduction et caractéristiques du Grill Ouvert Mibrasa®	1
2. Modèles Grill Ouvert Mibrasa® et dimensions	
2.1 SLIM	3
2.2 CLASSIC Single	3
2.3 CLASSIC Double	4
2.4 CLASSIC Triple	4
2.5 FIRE	5
3. Parties du Grill Ouvert Mibrasa®	
3.1 Parties du Grill Ouvert Mibrasa®	7
3.2 Accessoires inclus	8
3.3 Accessoires optionnels	8
4. Instructions d'installation	
4.1 Indication de montage et normes de sécurité	10
4.2 Recommandations de ventilation	10
4.3 Instructions d'installation	11
5. Fonctionnement	
5.1 Mise en route	13
5.2 Pendant le service	13
6. Maintenance et normes de sécurité	15
6.1. Nettoyage quotidien	15
6.2. Maintenance	15
6.3. Soins particuliers	16
6.4. Normes de sécurité	16
6.5 DANGERS	16
7. Conditions générales	18
7.1. Garantie	18
7.2. Retour	18
7.3. Réserve de propriété	18

1

INTRODUCTION ET CARACTÉRISTIQUES DU GRILL OUVERT

GRILL OUVERT

Une ingénierie de pointe respectant les techniques culinaires traditionnelles, pures et simples.

La qualité des matériaux, l'ergonomie et le design apportent au chef une durabilité, une commodité et de parfaites cuissons.



CUISINEZ AVEC UN MAXIMUM DE POLYVALENCE ET DE FONCTIONNALITÉ

CONTRÔLE ABSOLU POUR UNE CUISSON OPTIMALE Le système d'élévation permet au chef de placer les aliments à une distance exacte au-dessus de la braise.

GRANDE SURFACE DE CUISSON Cuisinez plusieurs produits à la fois avec jusqu'à 3 grilles dans un seul équipement et deux types de surface de cuisson (ronde ou en V).

SYSTÈME D'ÉLÉVATION AVEC DOUBLE CHÂÎNE EN ACIER ET SANS ENTRETIEN Le système à double chaîne ainsi que le volant et le réducteur permettent d'élever la grille en douceur et avec précision.

SURFACES DE CUISSON MULTIPLES

TEMPÈRE ET GARDE AU CHAUD LES ALIMENTS avec les supports plateaux, grâce à la chaleur résiduelle de la braise.

CUISSONS VERTICALES UNIQUES Adaptez à souhait la position du support de cuisson vertical sur la braise. Suspendez des ingrédients à l'aide de crochets rotatifs et réalisez des cuissons uniques, des fumages et séchages avec la touche unique qu'apporte la braise.

CUISSONS SUSPENDUES avec le module de cuisson supplémentaire à un niveau moyen, pour cuisiner, laisser reposer et terminer le produit avec un grillware ou un ustensile Mibrasa.

SYSTÈME DE REFROIDISSEMENT DU CORPS

SÉCURITÉ MAXIMALE POUR LE CHEF Le système de circulation de l'air permet de réduire les températures élevées que peut atteindre la base du grill ouvert.

ISOLATION DE LA ZONE DE LA BRAISE Grâce à la conception et à la qualité de la construction qui empêche la chaleur de se disperser par les côtés ou par la base elle-même. Permet l'installation sur un meuble réfrigérateur ou sur tout autre type de table.

BASE REFRACTAIRE combiner le charbon de bois et le bois.

PROFITEZ AU MAXIMUM DE TOUTE L'ÉNERGIE THERMIQUE La base réfractaire assure une efficacité énergétique totale.

2

MODÈLES & DIMENSIONS

2. Modèles et dimensions

2.1.1 SLIM Single



2.1.2 SLIM Double



Taille	Référence	Dimensions	Dimensions grille	No. grilles	Charge charbon (kg)
75	GMB 75	750 x 700 x 1043	500 x 460	1	8
100	GMB 100-2GR	1127 x 700 x 1043	435 x 460	2	10

2.2 CLASSIC Single



Taille	Référence	Dimensions	Dimensions grille	No. grilles	Charge charbon (kg)
100	GMB 100	1127 x 863 x 1143	890 x 630	1	10

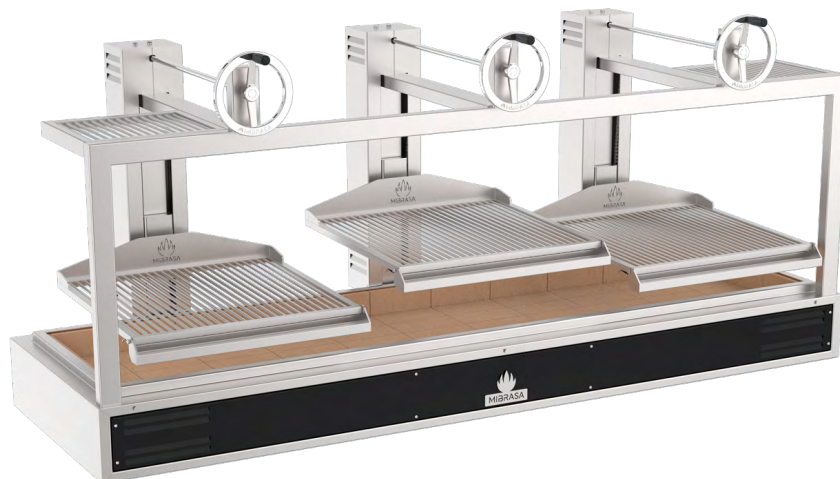
(Longueur x Largeur x Hauteur) (mm)

2.3 CLASSIC Double



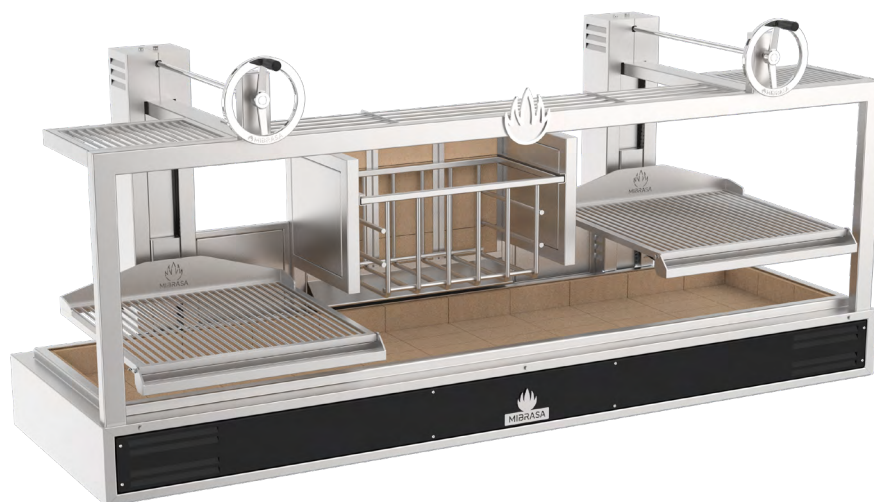
Taille	Référence	Dimensions	Dimensions grille	No. grilles	Charge charbon (kg)
130	GMB 130	1265 x 863 x 1143	500 x 630	2	12
160	GMB 160	1637 x 863 x 1143	685 x 630	2	15
200	GMB 200	2077 x 863 x 1143	890 x 630	2	20

2.4 CLASSIC Triple



Taille	Référence	Dimensions	Dimensions grille	No. grilles	Charge charbon (kg)
200	GMB 200-3GR	2077 x 863 x 1143	500 x 630 685 x 630	2 1	20
252	GMB 252-3GR	2520 x 863 x 1143	685 x 630	3	25

2.5 FIRE

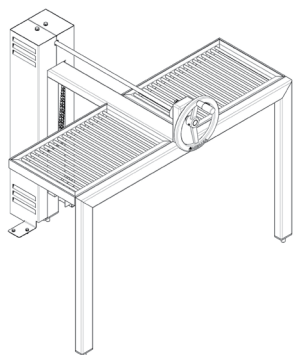


Taille	Référence	Dimensions	Dimensions grille	No. grilles	Charge charbon (kg)
160	GMB 160-FIRE	1637 x 863 x 1143	500 x 630	2	12
200	GMB 200-FIRE	2077 x 863 x 1143	685 x 630	2	15
252	GMB 252-FIRE	2520 x 863 x 1143	685 x 630	2	15

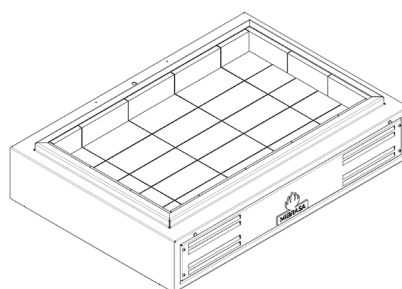
3

PARTIES DU GRILL OUVERT

3.1 Parties du Grill Ouvert



Structure (Modèles CLASSIC et FIRE)



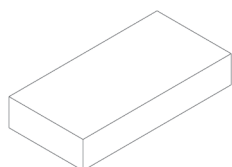
Foyer principal



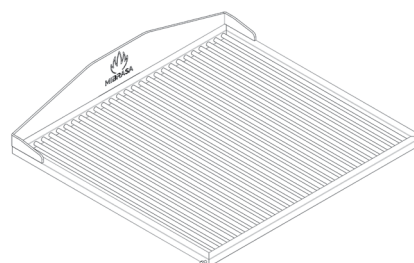
Volant d'élévation



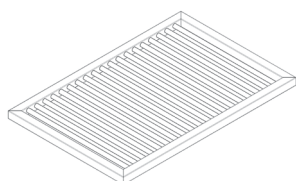
Collecteur de graisse



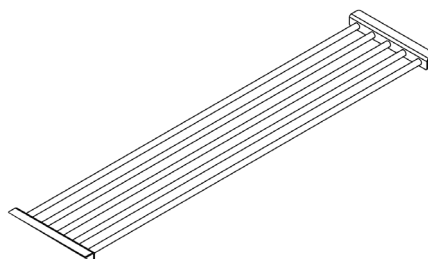
Briques refractaires



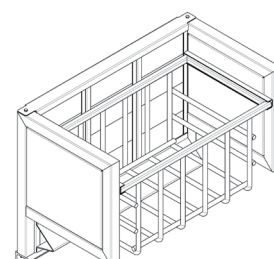
Grille ronde



Grilles de support de plateaux



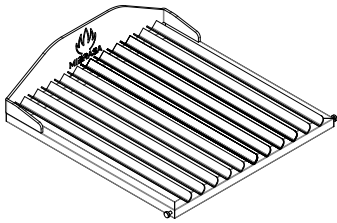
Support de cuisson vertical
(Modèles FIRE)



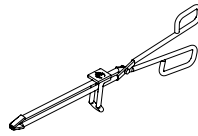
Brûleur
(Modèles FIRE)

3.2 Accessoires inclus

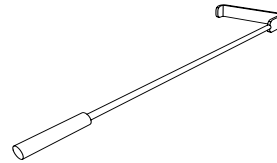
Modèle	Accessoires inclus
SLIM	Grille/s de cuisson, pinze Mibrasa, tisonnier, brosse métallique et pelle à cendre.
CLASSIC	
FIRE	Grilles de cuisson, support de cuisson vertical, 2 crochets rotatifs, pinces Mibrasa, un tisonnier, un brosse métallique et une pelle à cendre.



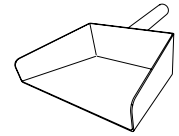
Grille/s de cuisson



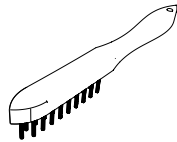
Pinces Mibrasa



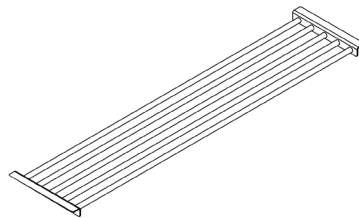
Tisonnier



Pelle à cendre



Brosse métallique



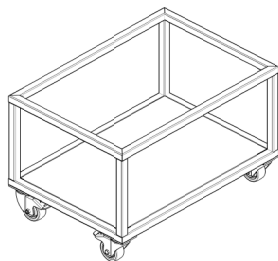
Support de cuisson vertical
(Modèle FIRE)



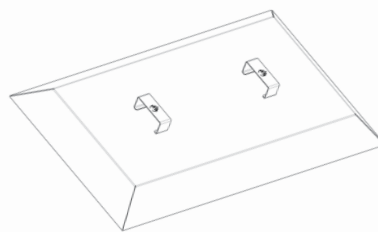
Crochets rotatifs
(Modèle FIRE)

3.3 Accessoires optionnels

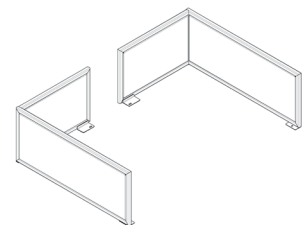
Modèle	Accessoires optionnels
SLIM	Meuble, structura protectice, couvercle inox, support cuisson vertical et crochets rotatifs
CLASSIC	
FIRE	Meuble, structura protectice, couvercle inox,



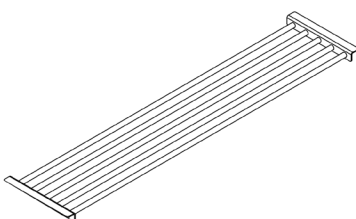
Meuble complet/meuble



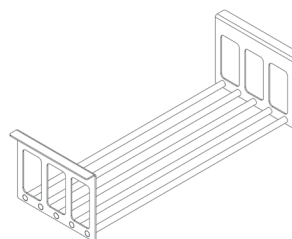
Couvercle inox



Structura protectice



Support cuisson vertical



Module de cuisson extra



Crochets rotatifs

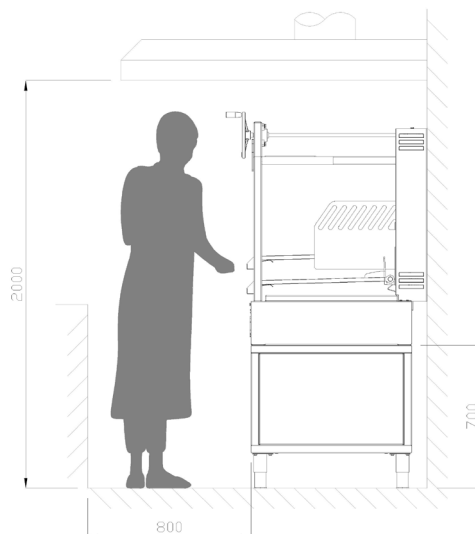
4

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 Ouvert.
- Espace libre requis aux éléments construits/appareils électrodomestiques: a 100 mm des murs latéraux et murs arrières.



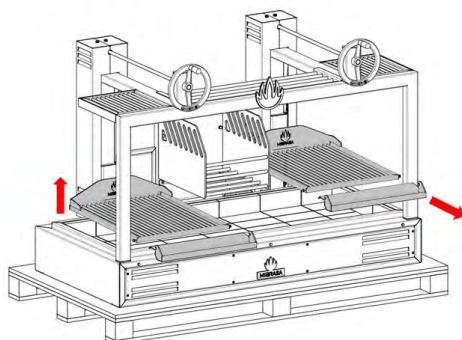
- Espace du travail du chef et hauteur d'installation recommandée:

4.2 Recommandations de ventilation:

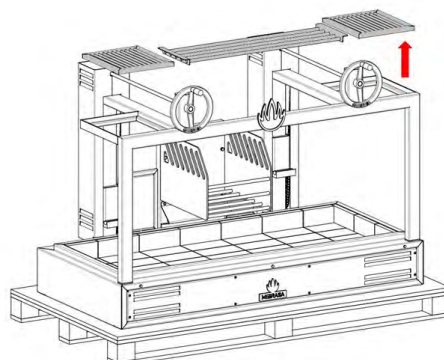
Référence	Débit (m ³ /h)	Mesures hotte centrale (largeur x profondeur en mm)	Hauteur min. entre sol et hotte (mm)
GMB 75	3500	1300 x 1300	2000
GMB100-2GR GMB 100	4100	1500 x 1300	
GMB 130	4300	1800 x 1300	
GMB 160 GMB 160-FIRE	4600	2000 x 1300	
GMB 200 GMB 200-3GR GMB 200-FIRE	5100	2500 x 1300	
GMB 252-3GR GMB 252-FIRE	5600	3000 x 1300	

4.3 Instrucciones de instalación y montaje

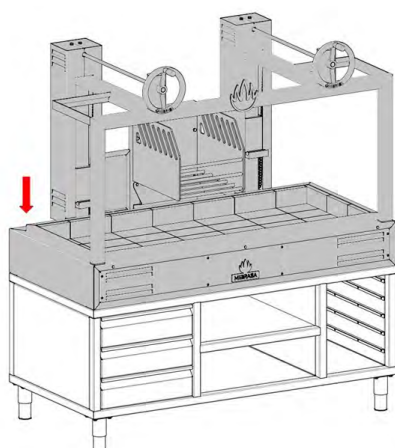
1 Enlever les grilles et les collecteurs de graisse



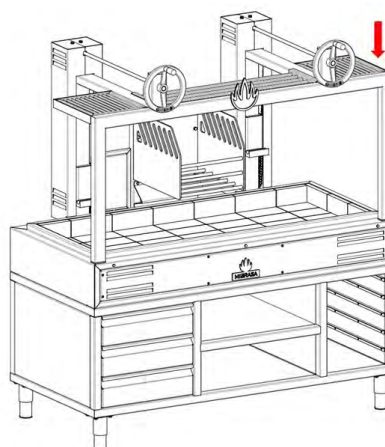
2 Enleve les grilles de support de plateaux et le support de cuisson (modèles Fire)



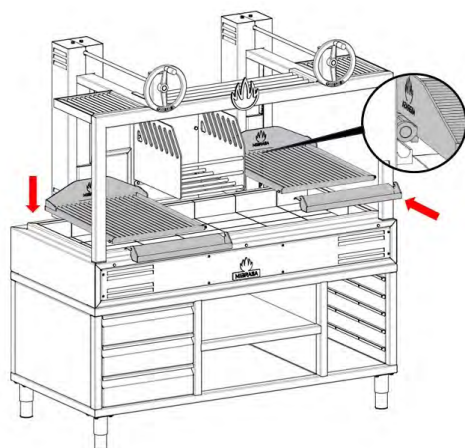
3 Placez le corps principal sur le meuble



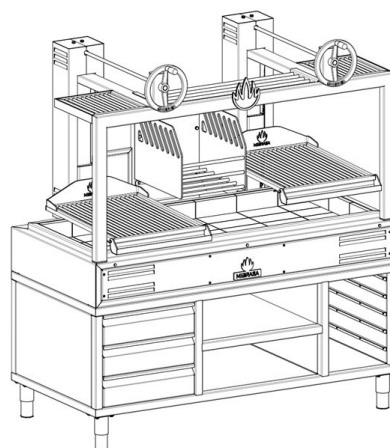
4 Repositionner les grilles de support de plateaux et le support de cuisson (modèles Fire)



5 Repositionner les grilles et les collecteurs de graisse



6 Prêt à être utilisé



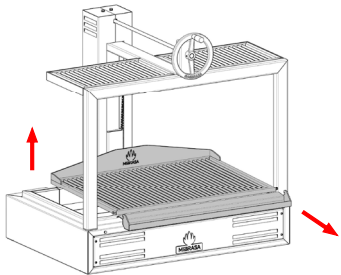
5

FONCTIONNEMENT

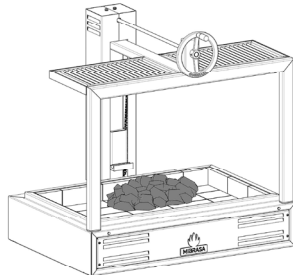
5. Fonctionnement

5.1 Mise en route

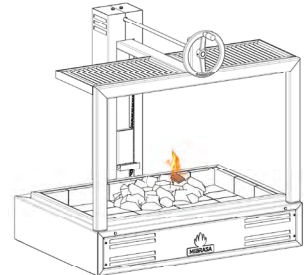
1 Enlever le collecteur de graisse et la grille




2 Charger le charbon

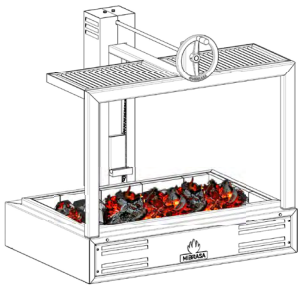


3 Placer et allumer les tablettes allume-feu

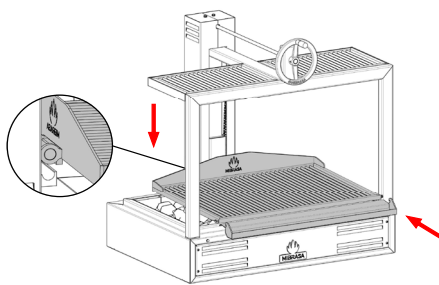


 Accendere sempre il carbone all'interno della base refrattaria

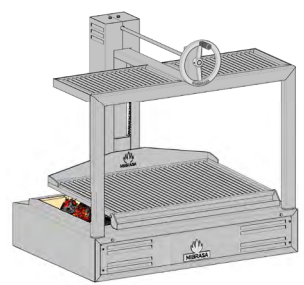
4 Étaler les braises



5 Remettre en place la grille et le collecteur de graisse



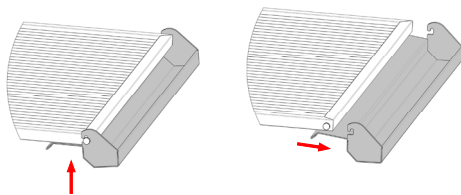
6 Prêt pour la cuisson



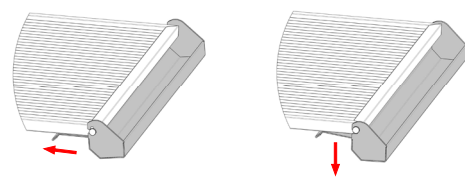
5.2 Fonctionnement pendant le service

Collecteur de graisse:

Retirer

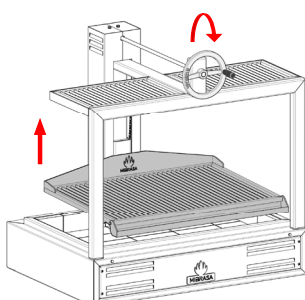


Remettre en position

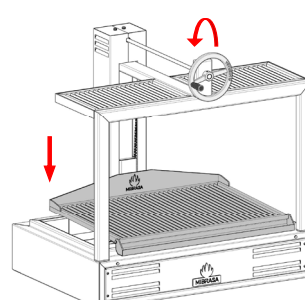


Régler la hauteur de la grille:

Pour monter



Pour baisser



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 Ouvert Mibrasa®.

Système d'élévation: une fois refroidie, laver toute la surface de la colonne guide et de l'axe de transmission avec un dégraissant.

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 Maintenance

Une fois par an, retirer la protection du système d'élévation et y appliquer du lubrifiant avec du lubrifiant haute température (température minimum d'utilisation 300°C).

6.3 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 Ouvert et des installations qui ne correspondraient pas aux recommandations données.

A lire attentivement avant d'utiliser le Grill Ouvert 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 Ouvert Mibrasa®.
- Lors du premier allumage du Grill Ouvert Mibrasa®, attendre au minimum une heure avant la mise en service.
- Utiliser le Grill Ouvert Mibrasa® avec vigilance. Il ne doit jamais être laissé sans surveillance ou déplacé pendant son fonctionnement.
- **PRECAUTION** Ne pas surcharger le Grill Ouvert. 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 Ouvert lorsqu'il est chaud ou en marche.
- Lorsque le Grill Ouvert est chaud ou en marche, ne pas utiliser des produits chimiques pour nettoyer l'extérieur.

6.5 DANGERS

- Une mauvaise installation du Grill Ouvert Mibrasa® peut provoquer un incendie. Suivre les instructions d'installation recommandées.
- Éloigner les enfants et les animaux domestiques du Grill Ouvert 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

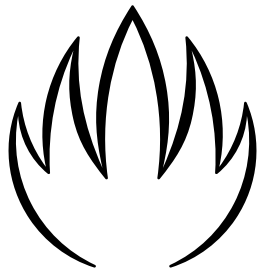
- Tous les Grills Ouvert Mibrasa® sont garantis 2 ans contre tout défaut de fabrication.
- Le client est responsable de l'installation, la mise en service et la maintenance du produit.
- La garantie est annulée en cas de:
 - (I) dommages causés par un mauvais usage ou mauvaise installation du produit,
 - (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 four soit dans son emballage d'origine, non utilisé et à l'état neuf. Si le four 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 5.26