



MIBRASA[®]

FORN BRASA

Manual d'instruccions

LINCOLN
ELECTRIC

The Craftsmen of Fire!

Us convidem a experimentar amb les nostres brases, a crear i cuinar d'una forma que desperta el paladar i arriba a l'ànima.

GARANTIA DE QUALITAT



Índex

Pg.

1. Introducció i característiques del forn	1
2. Models	
2.1 Compact (HMB) Space (HMB SB)	3
2.2 Base (HMB MA) Base Space (HMB MA SB)	3
2.3 Vertical (HMB AB) Vertical Space (HMB AB SB)	4
2.4 Hot (HMB HOT) Hot Space (HMB HOT SB)	4
2.5 Vertical Max (HMB AC) Hot Max (HMB HOT AC)	5
2.6 Parts del forn	6
2.7 Capacitats gastronorm	6
2.8 Accessoris del forn	7
3. Instruccions d'instal·lació	
3.1 Restriccions al voltant del forn	9
3.2 Instal·lació i muntatge	9
a. Forn sobre mostrador amb traspallet	
b. Forn sobre embellidor mostrador amb traspallet	
c. Horno sobre mostrador manual (no recomanat)	
d. Suport safata sobre forn	
e. Forn sobre moble	
f. Rodes en moble	
g. Forn amb armari complet	
4. Extracció de fums	
4.1 Sistema de seguretat amb tallafocs i filtre dissipador integrat	11
4.2 Opcions d'instal·lació	
a. Forn amb campana extractora independent	12
b. Forn sota campana extractora amb més elements de cocció	13
5. Instruccions d'ús	
5.1 Carregar el carbó	15
5.2 Encendre el carbó	
5.3 Abans de cuinar	
5.4 Llest per cuinar	
6. Manteniment i normes de seguretat	
6.1 Neteja diària	16
6.2 Neteja setmanal	16
6.3 Especial atenció	16
6.4 Normes de seguretat	17
7. Condicions generals	
7.1 Garantia	19
7.2 Devolucions	19
7.3 Reserva de propietat	19

1

INTRODUCCIÓ I CARACTERÍSTIQUES DEL FORN

FORN MIBRASA

CONSTRUÏT COM UN TANC. CREAT PER A PERDURAR.

Xefs de tot el món trien Mibrasa® per la seva robustesa, la seva facilitat d'ús i el seu zero manteniment. Gràcies a la seva funcionalitat, el forn Mibrasa® inspira creativitat en cada servei.



SISTEMA DE SEGURETAT AMB TALLAFOCS I FILTRE DISSIPADOR INTEGRAT

DOBLE FUNCIONALITAT

Actua com a tallafocs recol·lectant les cendres i les partícules sòlides i mantenint l'entorn segur. També actua com a dissipador reduint la temperatura del fum gràcies a les entrades d'aire laterals.

ESPAI OPTIMITZAT

Dissenyat per a ser compacte, posicionat en la part posterior del forn per a oferir una gran superfície útil al suport de safates.

FÀCIL MANTENIMENT I NETEJA

Amb components fàcilment extraïbles que es netegen còmodament en el rentavaixelles.

PORTA D'ALTA RESISTÈNCIA AMB CONTRAPÈS

DISSENY ROBUST

Creant un entorn de treball sense impacte constant de calor per al xef.

SISTEMA D'OBERTURA SENSE ESFORÇ

El disseny patentat de porta amb contrapès proporciona un senzill i àgil maneig en cada servei.

ZERO MANTENIMENT

El sistema de contrapès no requereix de manteniment ni de recanvis, assegurant la facilitat i continuïtat del servei.

CONTROL DE FLUX D'AIRE SEGUR I PRECÍS

REGULADOR ERGONÒMIC

Tir superior i inferior integrats en un ampli i robust marc d'acer, dissenyat de forma totalment ergonòmica. La seva ubicació frontal facilita el maneig i l'abast segur del xef.

CONTROL INFINIT

Flux d'aire regulable instantàniament amb precisió i exactitud.

ELEVAT CONTROL DE LES FLAMES I DE LA TEMPERATURA

Mitjançant el sistema de tirs controlem perfectament les flames i la temperatura.

CALAIX DE CENDRES MULTIFUNCIÓ

POLIVALENT

Actua com a tir inferior, recol·lector de cendres i espai per a fer coccions ancestrals a la cendra.

RÀPIDA ENTRADA D'AIRE

Les cendres cauen directament de la reixeta al recol·lector sense obstruccions, prescindint de mecanismes ineficients. Garantim una ràpida aportació d'aire sempre que el servei el requereixi.

ESPAI DE TREBALL NET

Gràcies al calaix de cendres tancat i al recol·lector extraïble de greix integrat en la part frontal.

2

MODELS

2. Models

2.1 COMPACT HMB



SPACE HMB SB



Mida	Referència COMPACT SPACE	Comensals	Dimensions	Dimensions graella	Càrrega de carbó (kg)
Nano	HMB Nano	25 - 35	532 x 580 x 742	345 x 355	3
Mini	HMB Mini HMB SB Mini	35 - 45	732 x 604 x 843	540 x 345	5
Mini Plus	HMB Mini Plus HMB SB Mini Plus	45 - 60	732 x 628 x 953	540 x 395	5
S	HMB 75 HMB SB 75	75 - 95	732 x 815 x 953	540 x 595	10
M	HMB 110 HMB SB 110	110 - 160	952 x 815 x 1043	755 x 595	15
L	HMB 160 HMB SB 160	160 - 190	952 x 1004 x 1043	755 x 795	18

2.2 BASE HMB MA



BASE SPACE HMB MA SB



Mida	Referència BASE BASE SPACE	Comensals	Dimensions	Dimensions graella	Càrrega de carbó (kg)
S	HMB MA 75 HMB MA SB 75	75 - 95	732 x 815 x 1628	540 x 595	10
M	HMB MA 110 HMB MA SB 110	110 - 160	952 x 815 x 1667	755 x 595	15
L	HMB MA 160 HMB MA SB 160	160 - 190	952 x 1013 x 1667	755 x 795	18

2. Models

2.3 VERTICAL HMB AB



VERTICAL SPACE HMB AB SB



Mida	Referència VERTICAL VERTICAL SPACE	Comensals	Dimensions	Dimensions graella	Càrrega de carbó (kg)
S	HMB AB 75 HMB AB SB 75	75 - 95	732 x 815 x 1628	540 x 595	10
M	HMB AB 110 HMB AB SB 110	110 - 160	952 x 815 x 1667	755 x 595	15
L	HMB AB 160 HMB AB SB 160	160 - 190	952 x 1013 x 1667	755 x 795	18

2.4 HOT HMB HOT



HOT SPACE HMB HOT SB



Mida	Referència HOT HOT SPACE	Comensals	Dimensions	Dimensions graella	Càrrega de carbó (kg)
S	HMB HOT 75 HMB HOT SB 75	75 - 95	732 x 815 x 1628	540 x 595	10
M	HMB HOT 110 HMB HOT SB 110	110 - 160	952 x 815 x 1667	755 x 595	15
L	HMB HOT 160 HMB HOT SB 160	160 - 190	952 x 1013 x 1667	755 x 795	18

2. Models

2.5

VERTICAL MAX
HMB AC



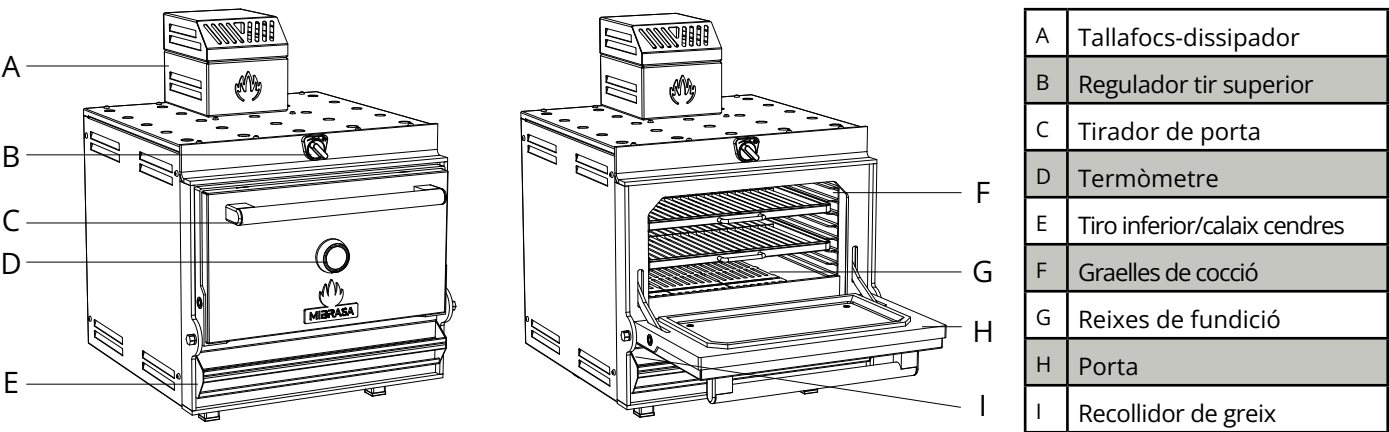
HOT MAX
HMB HOT AC



Mida	Referència VERTICAL MAX HOT MAX	Comensals	Dimensions	Dimensions graella	Càrrega de carbó (kg)
S	HMB AC 75 HMB HOT AC 75	75 - 95	850 x 818 x 1900	540 x 595	10
M	HMB AC 110 HMB HOT AC 110	110 - 160	1070 x 818 x 1900	755 x 595	15
L	HMB AC 160 HMB HOT AC 160	160 - 190	1070 x 1030 x 1900	755 x 795	18

Ample x Fons x Alt (mm)

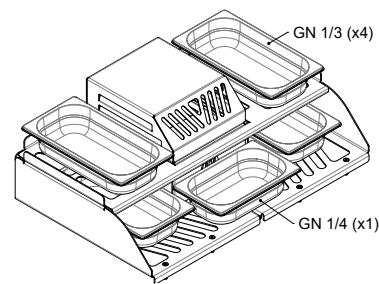
2.6 Parts del forn



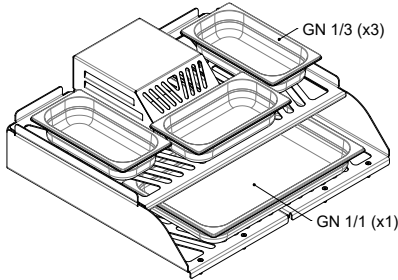
2.7 Capacitats gastronorm

Models SPACE

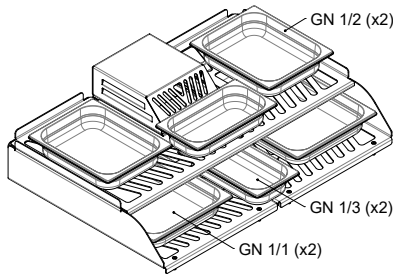
SPACE MINI/MINI PLUS



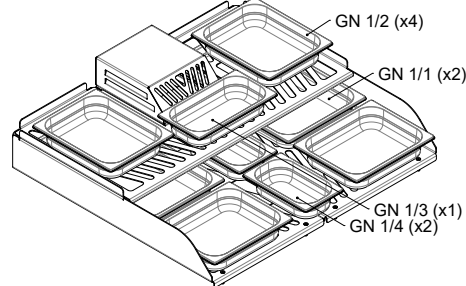
SPACE S



SPACE M

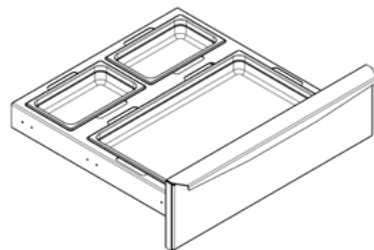


SPACE L

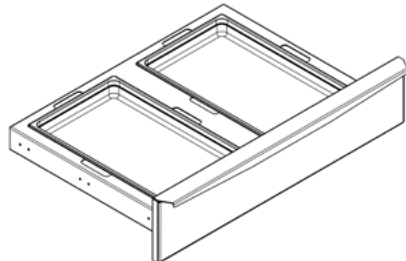


Models HOT

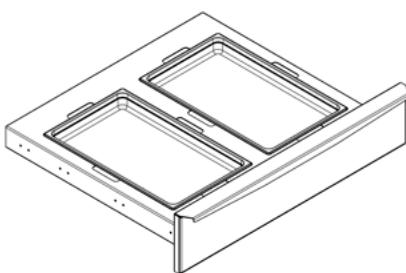
HOT S



HOT M



HOT L



3x (1 GN 1/1 + 2 GN 1/4)

3x (2 GN 1/1)

3x (2 GN 1/1)

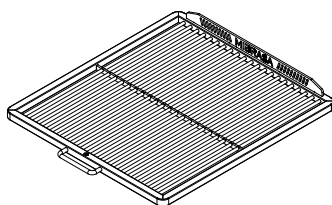
2.8 Accessoris del forn

Model	Accessoris inclosos	Accessoris recomenats
COMPACT SPACE	Sistema de seguretat amb talla-focs-dissipador, graella de cocció, pinces Mibrasa, atiador, pala per a cendres i raspall metàl·lic. Nano: recollidor de greix extraïble. Tot en acer inoxidable.	Segona graella de cocció, embellidor base sobre mostrador i recollidor de greix extraïble.
BASE BASE SPACE VERTICAL VERTICAL SPACE VERTICAL MAX		Segona graella de cocció, recollidor de greix extraïble, suport gastronorm i rodes.
HOT HOT SPACE HOT MAX	Sistema de seguretat amb talla-focs-dissipador, graella de cocció, pinces Mibrasa, atiador, pala per a cendres, raspall metàl·lic i gastronorms GN 1/1, GN 1/2.	Segona graella de cocció, recollidor de greix extraïble i rodes.

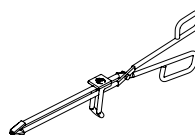
Accessoris inclosos en tots els models:



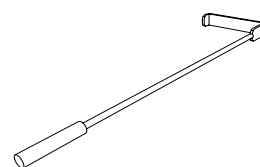
Sistema de seguretat amb tallafocs-dissipador



Graella de cocció

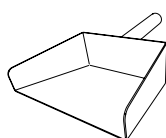


Pincas Mibrasa

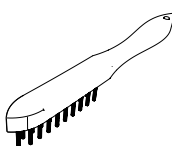


Atiador

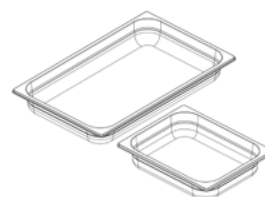
A més, els models HOT inclouen:



Pala per a cendres

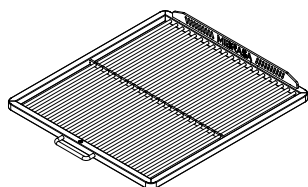


Raspall metàl·lic



Gastronorms
1x GN 1/1 y 1x GN1/2

Accessoris recomenats per a tots els models:



Segona graella de cocció



Recollidor de greix extraïble

3

INSTRUCCIONS D'INSTAL·LACIÓ

3. Instruccions d'instal·lació

3.1 Restriccions al voltant del forn

L'instal·lador ha de contactar amb el responsable d'elements contra incendis de l'edifici per determinar si hi ha alguna restricció o necessitat d'inspecció abans de la instal·lació del forn.

La distància mínima de protecció ignífuga davant del forn ha de ser:

- a. 762 mm a cada costat de l'obertura de la porta
- b. 914 mm davant de l'obertura de la porta

Espai lliure respecte elements construïts/electrodomèstics:

- a. Respecte a la paret posterior = 76 mm
- b. Respecte a les parets laterals = 76 mm

Els models sobre mostrador han de situar-se sobre una taula o suport de material ignífug, preferentment metàl·lic etc. Cal que aquest suport sigui suficientment fort com per aguantar el pes del forn.

3.2 Instal·lació i muntatge



- a. Forn sobre mostrador amb transpalet
Models: Compact | Space



- b. Forn sobre embellidor mostrador amb transpalet
Models: Compact | Space



- c. Forn sobre mostrador manual (no recomanat)
Models: Compact | Space



- d. Suport safata sobre forn
Models: Space | Base Space | Vertical Space | Hot Space



- e. Forn sobre moble
Models: Base | Base Space | Vertical | Vertical Space | Hot | Hot Space | Vertical Max | Hot Max



- f. Rodes en moble
Models: Base | Base Space | Vertical | Vertical Space | Hot | Hot Space | Vertical Max | Hot Max



- g. Forn amb armari complet
Models: Vertical Max | Hot Max

4 EXTRACCIÓ DE FUMS

4. Extracció de fums

Quan el forn s'instal·li a l'interior d'un local tancat serà necessària una campana extractora suficientment dimensionada.

La campana extractora haurà de tenir una profunditat adequada per cobrir l'obertura de la porta del forn i sobresortir lateralment uns 150 mm pels dos costats.

És necessari que la canonada sigui d'acer galvanitzat o inoxidable, uniforme i ben segellada en tot el seu recorregut. Eviteu trams de canonada horitzontal i proveïu-la de registres per poder eliminar residus sòlids i líquids.

És aconsellable finalitzar la canonada amb un barret d'impulsió vertical tipus jet per a millorar l'evacuació del fum.

4.1 Sistema de seguretat amb tallafocs i filtre dissipador integrat

DOBLE FUNCIONALITAT

Actua com a tallafocs recol·lectant les cendres i les partícules sòlides i mantenint l'entorn segur. També actua com a dissipador reduint la temperatura del fum gràcies a les entrades d'aire laterals.

ESPAI OPTIMITZAT

Dissenyat per a ser compacte, posicionat en la part posterior del forn per a oferir una gran superfície útil al suport de safates.

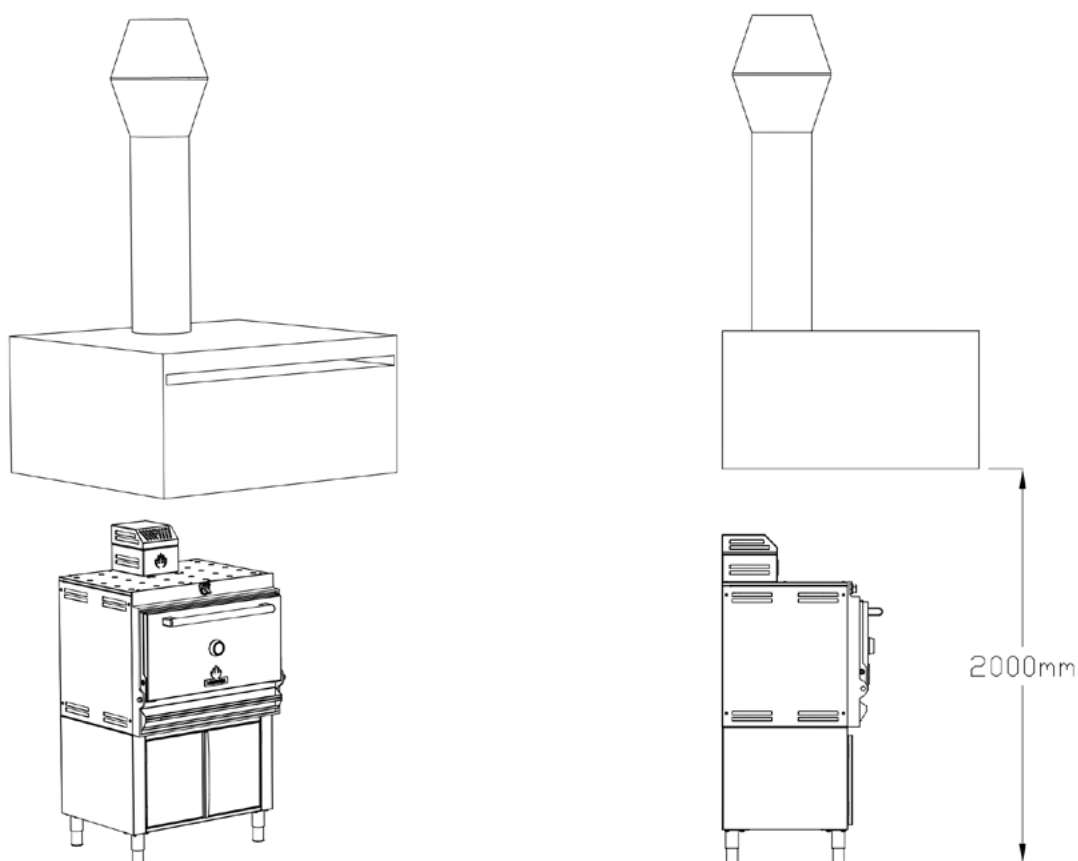


Per garantir el correcte funcionament d'aquests elements cal que respecteu les càrregues de carbó aconsellades en el punt 2.

4.2 Opcions d'instal·lació

Aquest tipus d'instal·lació consta d'una campana extractora per al forn independent o per al forn sota campana extractora amb més elements de cocció. A ser possible, cal que ubiqueu el sistema de filtració a la part frontal de la campana. La canonada ha de ser d'acer galvanitzat o inoxidable d'uns 300/350 mm de diàmetre fins la part alta de l'edifici. És necessari instal·lar el sistema de seguretat amb tallafocs i filtre dissipador.

a. Forn amb campana extractora independent

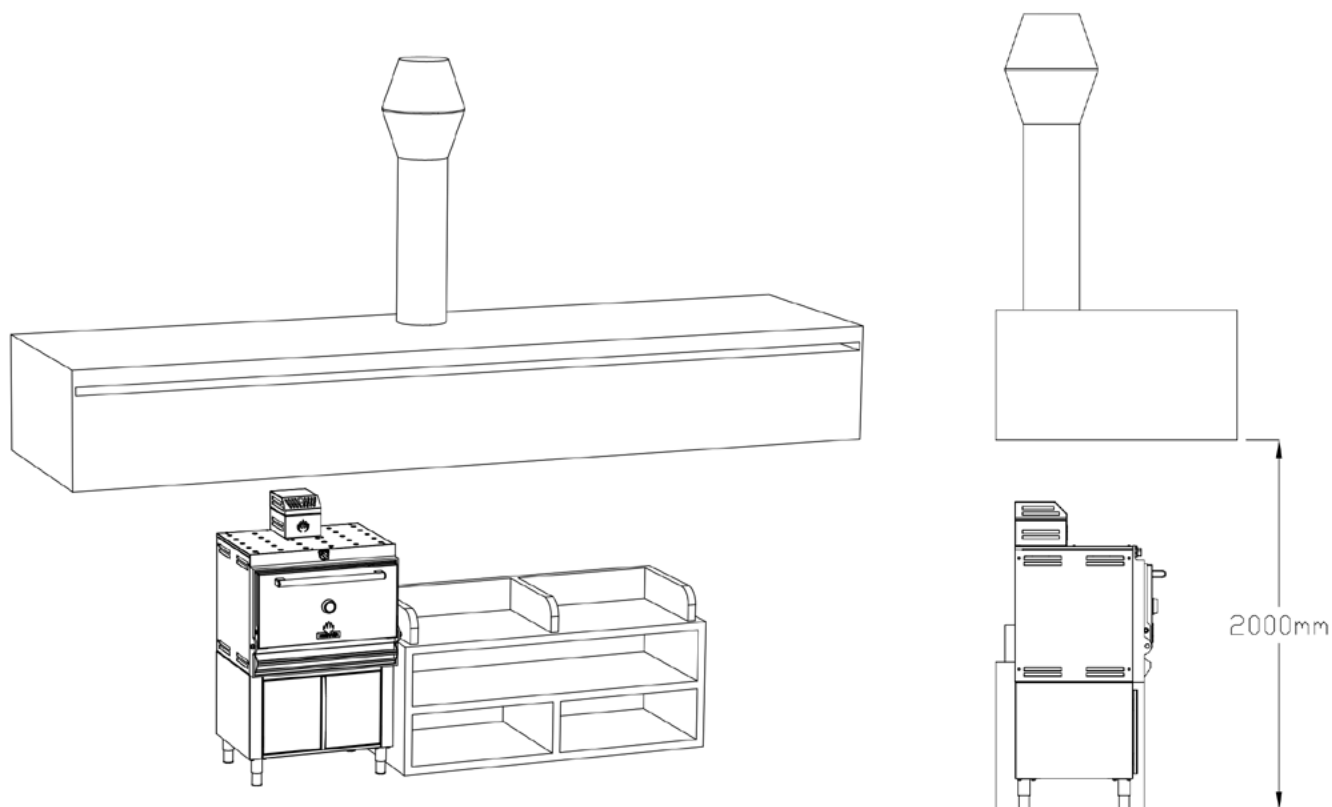


Taula de mides de campana i cabals necessaris:

Mida del forn	Cabal (m ³ /h)	Mides mínimes de campana	Altura mínima de terra a campana
NANO	2000	1000 x 1000	2000
MINI	2500	1000 x 1000	
MINI PLUS	2500	1000 x 1000	
S	2800	1300 x 1300	
M	3200	1500 x 1300	
L	3500	1500 x 1500	

Ample x Fons (mm)

b. Forn sota campana extractora amb més elements de cocció



No connecteu mai la sortida del forn directament amb la campana extractora.

5. INSTRUCCIONS D'US



5.1 Carregar el carbó

Obriu la porta, traieu les graelles, obriu el tir superior, i carregueu el carbó Mibrasa per fer una pila.

Quantitat aproximada de carbó segons model de forn Mibrasa®:

Mida forn	Quantitat
Nano	3 kg
Mini	5 kg
Mini Plus	7 kg
75	10 kg
110	15 kg
160	18 kg

Mibrasa® disposa de diferents tipus de carbons d'alta qualitat amb llarga durada de combustió per obtenir el millor rendiment del forn.

5.2 Encendre el carbó

Obriu el tir inferior/calaix de la cendra, poseu pastilles Ecofire Mibrasa® i enceneu-les, tanqueu la porta. Durant el procés d'encesa del carbó s'obliga la presència i el control d'un responsable de cuina. Durant aquest temps de combustió la porta del forn ha de romandre tancada. D'aquesta manera ens assegurem una encesa perfecta sense el menor risc d'accident. És molt important respectar la càrrega de carbó màxima recomanada per Mibrasa® a cada forn.

5.3 Abans de cuinar

Espereu fins que el carbó es converteix en brases, obriu la porta, recol·loqueu les graelles, i tanqueu la porta. Gireu el regulador del tir superior a 45° i tanqueu el tir inferior/calaix de la cendra.

5.4 Llest per cuinar

Gireu el regulador del tir superior en l'angle desitjat. La sortida de l'aire es controla amb el regulador del tir superior, essent 0° el mínim i 90° el màxim.

El tir inferior/calaix de la cendra ha d'estar tancat mentre cuinem. Si necessiteu un augment ràpid de la temperatura del forn, obriu el tir inferior/calaix de la cendra 2-3 minuts com a màxim.

6

MANTENIMENT I NORMES DE SEGURETAT



6.1 Neteja diària

No utilitzeu productes químics ni aigua per netejar les parts interiors del forn.
No utilitzeu dissolvents ni materials abrasius per netejar els components Edition.

Graelles: netegeu-les amb l'ajuda del raspall metàl·lic abans i després de cada ús.

Calaix de cendres: obriu el calaix, i amb l'ajuda de la pala, traieu la cendra. Si ho considereu necessari, podeu treure totalment el calaix per facilitar-ne la neteja. Quan la cendra està apagada es pot usar com a adob.

ATENCIÓ Recordeu no llençar la cendra del carbó en un recipient de material inflamable o termodeformable.

Espai entre la porta i el marc: cal mantenir sempre neta la zona de contacte entre la porta i el marc del forn per tal que aquesta tanqui perfectament.

6.2 Neteja setmanal

Sistema de seguretat (tallafocs i filtre dissipador): traieu el filtre dissipador del forn. Netegeu-ne la part interior. Espolseu el tallafocs i colpegeu-lo suaument pels dos extrems per facilitar que caigui la cendra. No el netegeu mai amb aigua, ja que la cendra es podria compactar. Es netegen còmodament en el rentavaixelles.

Reixes de fundició: traieu les reixes i mitjançant el raspall metàl·lic, netegeu les ranures interiors. És important mantenir les ranures netes pel bon funcionament del forn.

Calaix de cendres: extraieu el calaix i netegeu-lo de cendra i restes de sutge que hagin quedat en la part inferior del forn. Una acumulació de cendra podria dificultar i obstruir el tancament total del calaix.

6.3 Especial atenció

Campana extractora i conductes: és molt important mantenir els filtres de la campana extractora nets, així com el plenum interior i conductes, per tal d'evitar una acumulació de sutge i greix que podria afavorir la propagació d'un possible incendi.

Cal que feu la neteja setmanal i el manteniment anual de la campana, la caixa de ventilació i els conductes seguint els requisits del fabricant de la campana.

Mibrasa® eludeix tota responsabilitat i possibles danys que puguin ocasionar-se per un mal ús del forn i per les instal·lacions que no s'ajustin a les recomanades.

6.4 Normes de seguretat

- Useu únicament carbó vegetal en el forn Mibrasa®.
- En la primera encesa del forn, no cuineu aliments fins un mínim d'una hora des de la seva posada en marxa.
- Procediu amb raonable compte a l'usar el forn Mibrasa®. Mai moveu o deixeu desatès el forn mentre estigui funcionant.
- Useu guants amb aïllament tèrmic mentre useu el forn.
- Quan el forn estigui en marxa la porta romandà tancada. Obriu la porta només per manipular els aliments.

PRECAUCIÓ

No sobrecarregueu el forn. Una càrrega inadequada podria provocar que les flames surtin del forn. Consulteu la taula de càrrega del punt 2.

- Cal dipositar la cendra en un recipient metàl·lic. Cal ubicar aquest recipient lluny de qualsevol material combustible, pendent de la seva eliminació. Deixeu refredar completament la cendra abans de llençar-la.
- No intenteu apagar les brases amb aigua. Tanqueu únicament els tirs inferior i superior.
- No netegeu el forn quan estigui calent o en funcionament.
- No utilitzeu productes químics per netejar l'exterior del forn quan estigui calent o en funcionament (l'interior del forn s'autoneteja).
- No utilitzeu productes no recomanats per a aquest forn.

PERILLS

- Una mala instal·lació del forn pot provocar un incendi. Seguiu les instruccions d'instal·lació recomanades.
- Mantingueu el forn fora de l'abast dels nens i dels animals domèstics. Algunes parts accessibles del forn poden arribar a altes temperatures.
- No fregiu mai aliments amb oli dins del forn. La temperatura és molt elevada i podria causar danys seriosos.
- No useu alcohol, petroli o altres líquids similars per encendre o avivar les brases. Useu només pastilles per encendre Ecofire Mibrasa®.
- Si instal·leu el forn Mibrasa® a l'exterior, no el cobriu amb cap tipus de funda o article inflamable quan estigui en funcionament o calent.
- Reviseu les restriccions del punt 3.1 sobre les distàncies mínimes dels materials combustibles.

7

CONDICIONS GENERALS

7. Condicions generals

7.1 Garantia

Tots els forns Mibrasa® tenen una garantia de 2 anys contra tot defecte de fabricació.

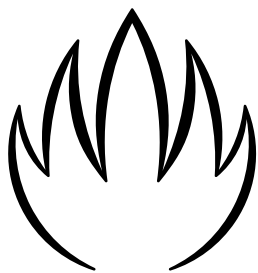
- El client serà el responsable de la instal·lació, posada a punt i manteniment del producte.
- La garantia quedarà anul·lada per:
 - (I) desperfectes ocasionats pel mal ús o la mala instal·lació del producte,
 - (II) quan el comprador o un tercer facin reparacions, modificacions o ajustos sense el previ consentiment de Mibrasa®,
 - (III) aquells defectes o danys no notificats dins del període de garantia establert més amunt,
 - (IV) aquells danys deguts a la negligència no atribuïbles a Mibrasa®, accident, mal ús, instal·lació inadequada, mala manipulació o condicions anormals de temperatura, humitat, brutícia, corrosió o que hagi estat danyat per causes alienes a Mibrasa®.

7.2 Devolucions

- El material de devolució ha d'estar en perfectes condicions de conservació.
- S'han de notificar totes les devolucions per escrit i han de ser confirmades pel nostre departament comercial.
- Totes les devolucions han d'arribar a Mibrasa® a ports pagats. Les devolucions de material han d'adjuntar la factura i el número d'albarà.
- Només s'acceptaran devolucions de mercaderia actual en el seu embalatge original, sense usar i en estat vendible. La mercaderia retornada que hagi estat usada, sigui obsoleta o desgastada s'eliminarà i no se n'emetrà crèdit.
- Per a qualsevol devolució es carregarà un 10% de l'import, per demèrit i gestió.

7.3 Reserva de propietat

- Mibrasa® conserva la propietat dels béns venuts fins al pagament efectiu de la totalitat de l'import.
- Mibrasa® es reserva el dret de modificar sense previ avís els seus productes i preus.



MIBRASA®

Fàbrica, Oficines i Showroom
C/ Joan Rovira i Bastons, 26 17230
Palamós (Girona)

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

Versió 1.26