



MIBRASA®

FOUR MIBRASA

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
M163716



CLASSIFIED
UL
EPH



FCSI
FOODSERVICE CONSULTANTS SOCIETY INTERNATIONAL



MAFSI
Manufacturers Agents for the Food Service Industry

Index

	Pg.
1. Introduction et description de four Mibrasa®	1
2. Modèles four	
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 Pièces de four	6
2.7 Capacités gastronorms	6
2.8 Accessoires pour four	7
3. Instructions d'installaton	
3.1 Restrictions relatives au four	9
3.2 Installation et montage	9
a. Four à poser avec support à palettes	
b. Four à poser sur cache de comptoir avec support à palettes	
c. Four à poser manuel (non recommandé)	
d. Support plateaux de four	
e. Four sur meuble	
f. Roues sur meubles	
g. Four avec armoire chauffée complète	
4. Extraction de fumée	
4.1 Système de protection avec coupe-feu et filtre disperseur intégré	11
4.2 Options d'installation	
a. Four avec hotte d'extraction indépendante	12
b. Four sous hotte d'extraction avec autres éléments de cuisson	13
5. Instructions d'usage	
5.1 Charge du charbon	15
5.2 Allumage du charbon	
5.3 Avant la cuisson	
5.4 Prêt pour la cuisson	
6. Normes de maintenance et de sécurité	
6.1 Nettoyage quotidien	16
6.2 Nettoyage hebdomadaire	16
6.3 Soins particuliers	16
6.4 Normes de securité	17
7. Conditions générales	
7.1 Garantie	19
7.2 Retour	19
7.3 Réserve de propriété	19

1

INTRODUCTION ET DESCRIPTION DE FOUR

FOUR MIBRASA

CONSTRUIT COMME UN TANK. CRÉÉ POUR DURER

Les chefs du monde entier choisissent Mibrasa® pour la robustesse, la facilité d'utilisation et l'absence d'entretien. Grâce à sa fonctionnalité, le four Mibrasa® stimule la créativité à chaque service.



SYSTÈME DE SÉCURITÉ AVEC COUPE-FEU ET FILTRE DISPERSEUR INTÉGRÉ

DOUBLE FONCTIONNALITÉ

Il agit comme un coupefeu en recueillant les cendres et les particules solides, et en préservant la sécurité de l'environnement. Il agit également comme un disperseur en réduisant la température de la fumée grâce aux entrées d'air latérales.

ESPACE OPTIMISÉ

Conçu pour être compact, positionné à l'arrière du four pour offrir une grande surface utile au support plateaux.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE FACILES

Avec des composants facilement amovibles qui se nettoient facilement au lave-vaisselle.

PORTE HAUTEMENT RÉSISTANTE AVEC SYSTÈME DE CONTREPOIDS

CONCEPTION ROBUSTE

Crée un environnement de travail sans impact thermique constant pour le chef.

SYSTÈME D'OUVERTURE SANS EFFORT

La conception brevetée de la porte avec contrepoids permet une manipulation simple et agile à chaque service.

ZÉRO ENTRETIEN

Le système de contrepoids ne nécessite ni entretien ni pièces de rechange, ce qui garantit la facilité et la continuité du service.

CONTRÔLE DE FLUX D'AIR SÛR ET PRÉCIS

RÉGULATEUR ERGONOMIQUE

Tirages supérieur et inférieur intégrés dans un cadre en acier large et robuste, conçus de manière totalement ergonomique. Positionnés à l'avant, ils facilitent la manipulation et l'accès sûr pour le chef.

CONTRÔLE INFINI

Flux d'air réglable instantanément avec précision et exactitude.

CONTRÔLE ÉLEVÉ DES FLAMMES ET DE LA TEMPÉRATURE

Grâce au système de tirage, les flammes et la température sont parfaitement contrôlées

TIROIR À CENDRES MULTIFONCTION

POLYVALENT

Il agit comme un tirage inférieur, un collecteur de cendres et un espace pour réaliser des cuissons ancestrales dans la cendre.

ENTRÉE D'AIR RAPIDE

Les cendres tombent directement de la grille au collecteur sans obstructions, sans mécanismes inefficaces. Un apport d'air rapide est assuré chaque fois que le service l'exige.

ESPACE DE TRAVAIL PROPRE

Grâce au tiroir à cendres fermé et au collecteur de graisse amovible intégré à l'avant.

2

MODÈLES

2. Modèles

2.1 COMPACT HMB



SPACE HMB SB



Tailles	Référence COMPACT SPACE	Couverts par service	Dimensions	Mesures des grilles	Quantité de charbon (kg)
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



Tailles	Référence BASE BASE SPACE	Couverts par service	Dimensions	Mesures des grilles	Quantité de charbon (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. Modèles

2.3 VERTICAL HMB AB



VERTICAL SPACE HMB AB SB



Tailles	Référence VERTICAL VERTICAL SPACE	Couverts par service	Dimensions	Mesures des grilles	Quantité de charbon (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



Tailles	Référence HOT HOT SPACE	Couverts par service	Dimensions	Mesures des grilles	Quantité de charbon (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

Longueur x Largeur x Hauteur (mm)

2. Modèles

2.5

VERTICAL MAX

HMB AC



HOT MAX

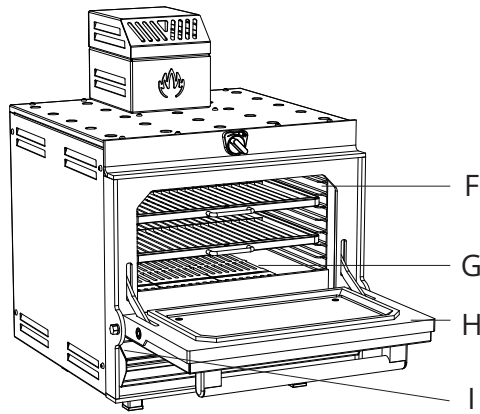
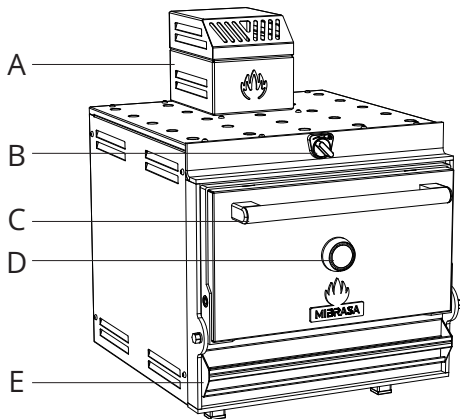
HMB HOT AC



Tailles	Référence VERTICAL MAX VERTICAL HOT	Couverts par service	Dimensions	Mesures des grilles	Quantité de charbon (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

Longueur x Largeur x Hauteur (mm)

2.6 Pièces de four

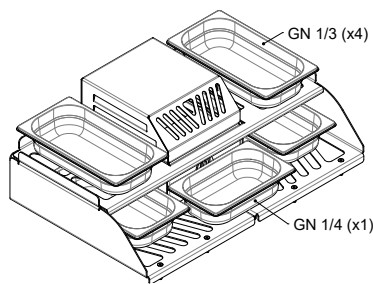


A	Coupe feu-filtre disperseur
B	Régulateur du tirage supérieur
C	Poignée de porte
D	Thermomètre
E	Tirage inférieur / Tiroir à cendres
F	Grilles
G	Grilles en fonte
H	Porte
I	Collecteur de graisse

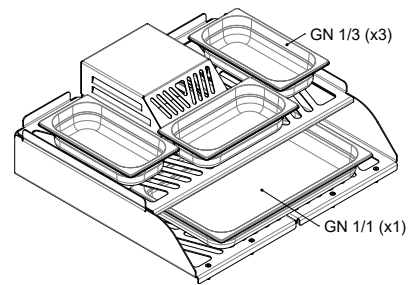
2.7 Capacités gastronorms

Modèles SPACE

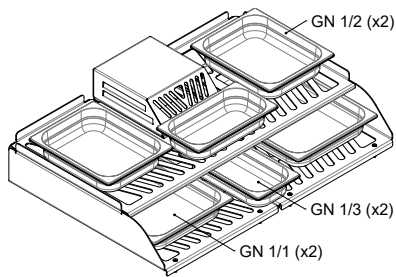
SPACE MINI/MINI PLUS



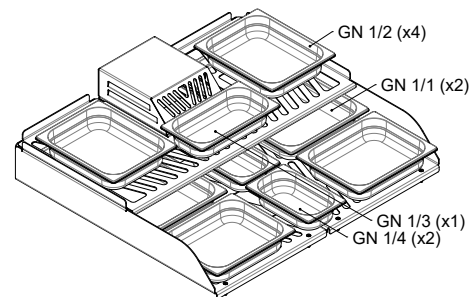
SPACE S



SPACE M

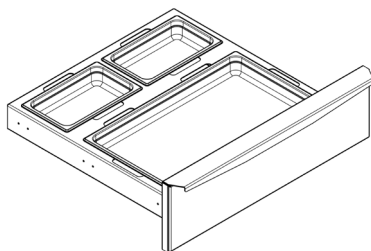


SPACE L



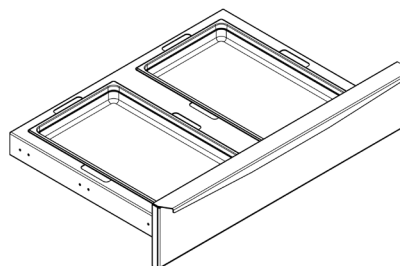
Modèles HOT

HOT S



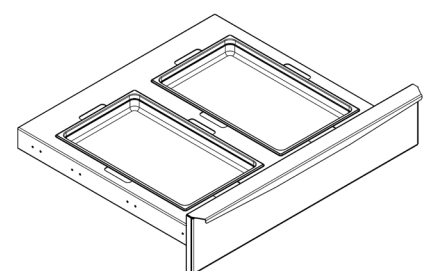
3x (1 GN 1/1 + 2 GN 1/4)

HOT M



3x (2 GN 1/1)

HOT L

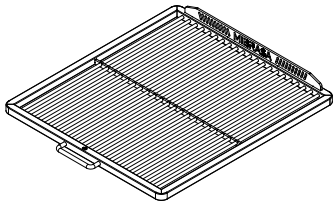


3x (2 GN 1/1)

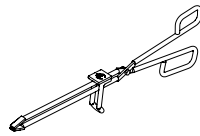
2.8 Accessoires pour four

Modèle	Accessoires inclus	Accessoires recommandés
COMPACT SPACE	Grille de cuisson, une pince Mibrasa®, un tisonnier, une brosse métallique et une pelle à cendre.	Système de sécurité avec coupe-feu-disperseur, cache pour four à poser, collecteur de graisse amovible.
BASE BASE SPACE VERTICAL VERTICAL SPACE VERTICAL MAX		Système de sécurité avec coupe-feu-disperseur, collecteur de graisse amovible, support gastronorm et roues.
HOT HOT SPACE HOT MAX	Grille de cuisson, une pince Mibrasa®, un tisonnier, une brosse métallique et une pelle à cendre, gastronorms 1x GN 1/1, 1x GN 1/2.	Système de sécurité avec coupe-feu-disperseur, collecteur de graisse amovible et roues.

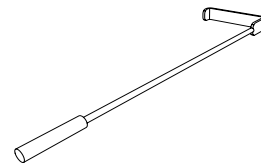
Accessoires inclus dans tous les modèles :



Grille de cuisson

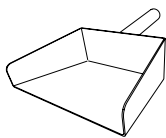


Pince Mibrasa

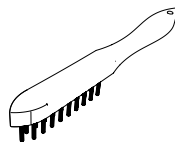


Tisonnier

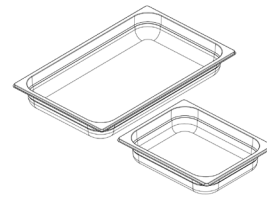
Les modèles HMB HOT sont aussi équipés de:



Pelle à cendre

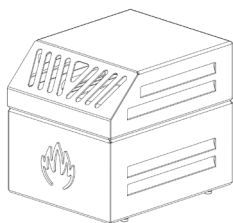


Brosse métallique

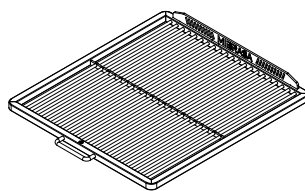


Gastronorms
1x GN 1/1 y 1x GN1/2

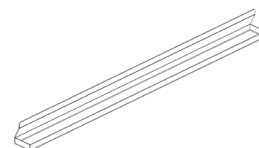
Accessoires recommandés dans tous les modèles :



Système de sécurité
avec coupe-feu-
disperseur



Deuxième grille
cuisson



Collecteur de
graisse amovible

3

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

3 Instructions d'installation

3.1 Restrictions relatives au four

L'installateur doit contacter le responsable de la commission de sécurité incendie de l'établissement pour déterminer s'il existe des restrictions ou besoin d'inspection avant l'installation du four.

La distance minimum de protection ignifuge face au four doit être de:

- a. 762 mm de chaque côté de l'ouverture de la porte
- b. 914 mm devant l'ouverture de la porte

Espace libre pour ce qui concerne les éléments existants/électroménagers:

- a. 76 mm du mur arrière
- b. 76 mm des murs latéraux

Les fours à poser doivent être placés sur une table ou un support ignifugé, de préférence métallique: acier inoxydable, etc. Ce support doit être suffisamment solide pour supporter le poids du four.

3.2 Installation et montage



- a. Four à poser avec support à palettes
Modèles: Compact | Space



- b. Four à poser sur cache de comptoir avec support à palettes
Modèles: Compact | Space



- c. Four à poser manuel (non recommandé)
Modèles: Compact | Space



- d. Support plateaux de four
Modèles: Space | Base Space | Vertical Space | Hot Space



- e. Four sur meuble
Modèles: Base | Base Space Vertical | Vertical Space | Hot Hot Space | Vertical Max Hot Max



- f. Roues sur meubles
Modèles: Base | Base Space | Vertical | Vertical Space | Hot Hot Space | Vertical Max | Hot Max



- g. Four avec armoire chauffée complète
Modèles: Vertical Max | Hot Max

4

EXTRACTION DE FUMÉE

4. Extraction de fumée

Lorsque le four est installé dans un local fermé, il est nécessaire que la hotte d'extraction soit de bonnes dimensions.

La hotte d'extraction doit avoir une profondeur adéquate pour couvrir l'ouverture de la porte du four et survoler latéralement quelques 150 mm de chaque côté.

Il est nécessaire que la canalisation soit en acier galvanisé ou inoxydable, uniforme et hermétiquement scellée sur toute sa longueur. Eviter les sections de tuyau horizontal et fournir des couvertures pour l'élimination des déchets solides et liquides.

Il est conseillé de terminer le tuyau avec un jet de décharge verticale pour améliorer l'évacuation des fumées.

4.1 Système de SÉCURITÉ avec coupe-feu et filtre disperseur intégré

DOUBLE FONCTIONNALITÉ

Il agit comme un coupefeu en recueillant les cendres et les particules solides, et en préservant la sécurité de l'environnement. Il agit également comme un disperseur en réduisant la température de la fumée grâce aux entrées d'air latérales.

ESPACE OPTIMISÉ

Conçu pour être compact, positionné à l'arrière du four pour offrir une grande surface utile au support plateaux.



Pour garantir le bon fonctionnement de ces éléments, voir les charges de charbon conseillées au point 2.

4.2 Options d'installation

Ce type d'installation se compose d'une hotte d'extraction indépendante pour le four ou avec autres éléments de cuisson. Dans la mesure du possible, le système de filtration doit être placé sur la partie frontale de la hotte. Les tubes doivent être en acier galvanisé ou inoxydable de 300/350 mm de diamètre et doivent être installés jusqu'à la partie haute du local. L'usage du coupe-feu et du filtre disperseur est hautement recommandé.

a. Four avec hotte d'extraction indépendante

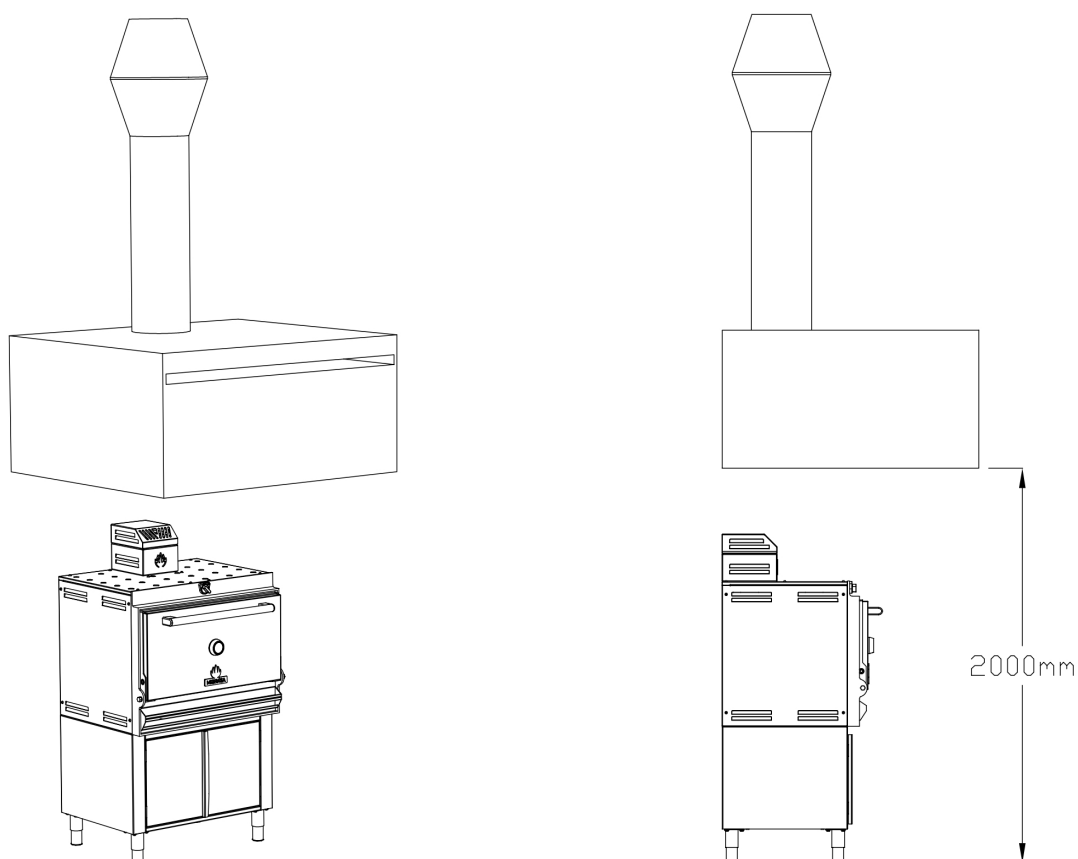
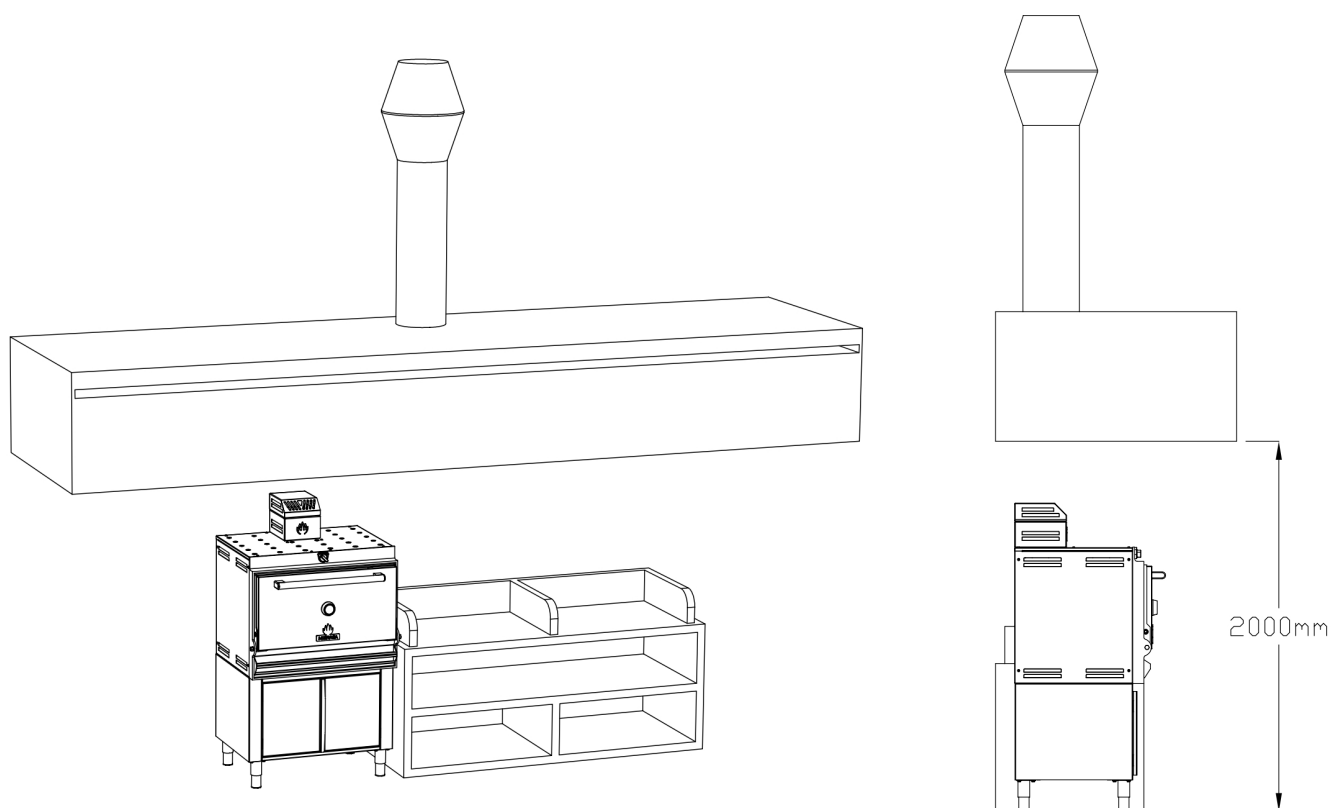


Table de mesures des hottes et débits nécessaires:

Taille de four	Débit (m ³ /h)	Mesures minimales des hottes	Hauteur minimum à partir du sol
MINI	2500	1000 x 1000	2000
MINI PLUS	2500	1000 x 1000	
S	2800	1300 x 1300	
M	3200	1500 x 1300	
L	3500	1500 x 1500	

(largeur, profondeur en mm)

b. Four sous hotte d'extraction avec autres éléments de cuisson



Ne jamais connecter la sortie du four directement avec la hotte.

5

INSTRUCTIONS D'USAGE



- 5.1 Charge du charbon
- 5.2 Allumage du charbon
- 5.3 Avant la cuisson
- 5.4 Prêt pour la cuisson

6

NORMES DE MAINTENANCE ET DE SÉCURITÉ



6.1 Nettoyage quotidien

Ne pas utiliser de produits chimiques ou de l'eau pour nettoyer l'intérieur du four. N'utilisez pas de dissolvants ou de produits abrasifs sur les éléments de l'édition.

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

Tiroir à cendres: ouvrir le tiroir à cendres et à l'aide d'une pelle métallique, retirer les cendres. Si nécessaire, vous pouvez retirer le tiroir en entier pour faciliter son nettoyage. Une fois refroidies, les cendres 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.

Zone de contact entre le cadre et la porte: La surface de contact entre la porte et le cadre du four doit être toujours propre afin que la porte puisse fermer parfaitement.

6.2 Nettoyage hebdomadaire

Système de sécurité (coupe-feu et filtre disperseur): Enlever le filtre disperseur du four. Nettoyer la partie intérieure. Enlever le coupe-feu du four. Secouer et appuyer sur les deux extrémités pour faciliter la chute des cendres. Ne jamais nettoyer avec de l'eau car les cendres peuvent se solidifier.

Grilles en fonte: enlever les grilles et en utilisant une brosse métallique, nettoyer les fentes intérieures. Il est important de garder les rainures propres pour le bon fonctionnement du four.

Tiroir à cendres: retirer le tiroir et nettoyer les cendres et la suie qui se trouvent au fond du four. Une accumulation de cendres pourrait entraver et gêner la fermeture complète du tiroir.

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 four et des installations qui ne correspondraient pas aux recommandations données.

6.4 Normes de sécurité

- Utiliser uniquement du charbon végétal dans le four Mibrasa®.
- Lors du premier allumage du four, attendre au minimum une heure avant la mise en service.
- Utilisez le four Mibrasa® avec vigilance. Il ne doit jamais être laissé sans surveillance ou déplacé pendant son fonctionnement.
- Lorsque vous utilisez le four, portez des gants résistants à la chaleur.
- En fonctionnement, la porte doit rester fermée. Ouvrez-la uniquement pour la manipulation des aliments.

PRECAUTION

Ne pas surcharger le four. Une charge trop lourde peut provoquer des flammes hors du four.

Consulter la table de charge du point 2.

- 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, fermer uniquement les tirages inférieur et supérieur.
- Ne pas nettoyer le four lorsqu'il est chaud ou en marche.
- Lorsque le four est chaud ou en marche, ne pas utiliser des produits chimiques pour nettoyer l'extérieur du four (l'intérieur du four est auto-nettoyant).
- Ne pas utiliser de produits non recommandés pour ce four.

LES DANGERS

- Une mauvaise installation du four peut provoquer un incendie. Suivre les instructions d'installation recommandées.
- Éloigner les enfants et les animaux domestiques du four. Certaines parties accessibles du four peuvent être très chaudes.
- Ne pas utiliser d'huile de friture dans le four. La température est très élevée et pourrait causer de sérieux dommages.
- Ne pas utiliser d'alcool, d'essence ou autres liquides similaires pour allumer ou raviver les braises. Utiliser seulement les tablettes allume-feux Ecofire Mibrasa®.
- Si le four 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 3.1 concernant les distances minimales des matériaux combustibles.

7

CONDITIONS GÉNÉRALES

7. Conditions générales

7.1 Garantie

Tous les fours Mibrasa® sont garantis 2 ans contre tout défaut de fabrication.

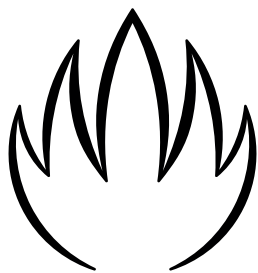
- Le client est responsable de l'installation, la mise en service et la maintenance du produit.
- La garantie est annulée en cas de:
 - (I) dommages causés par un mauvais usage ou mauvaise installation du produit,
 - (II) réparations, modifications ou réglages effectués par l'acheteur ou tierce sans 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 (Girona) Espagne

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