



**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 13815/2002



GOST-R



UL  
LISTED



UL  
CLASSIFIED  
EPH



FOODSERVICE CONSULTANTS SOCIETY INTERNATIONAL



Manufacturer's 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'installatlon	
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'installatlon	
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 sécurité	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.



## 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)
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



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

Longueur x Largeur x Hauteur (mm)

## 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

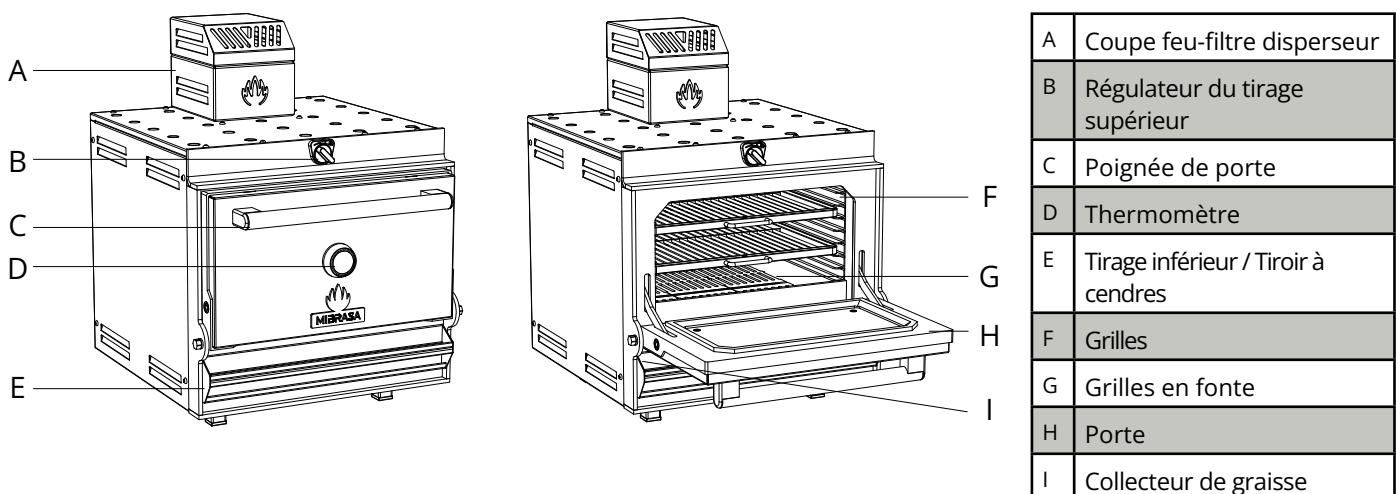
HMB HOT AC



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)

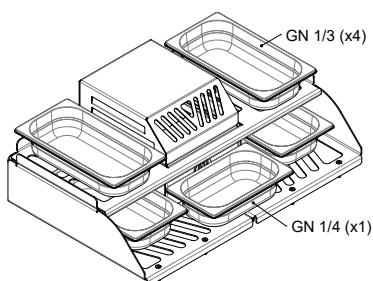
## 2.6 Pièces de four



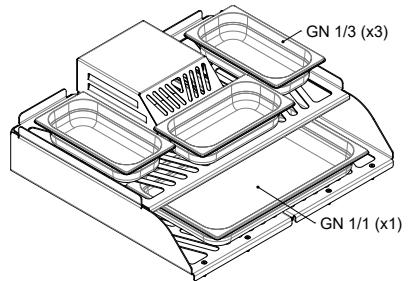
## 2.7 Capacités gastronomes

### Modèles SPACE

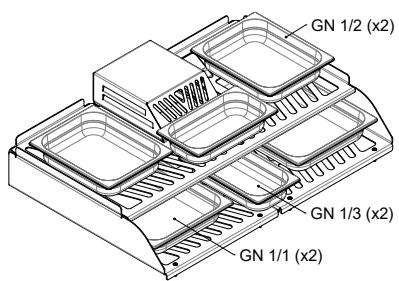
SPACE MINI/MINI PLUS



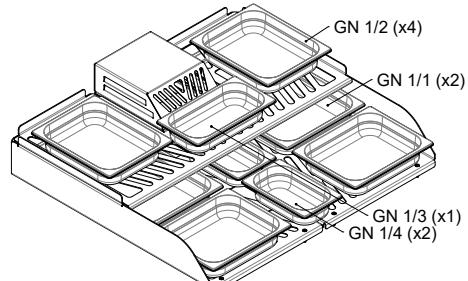
SPACE S



SPACE M

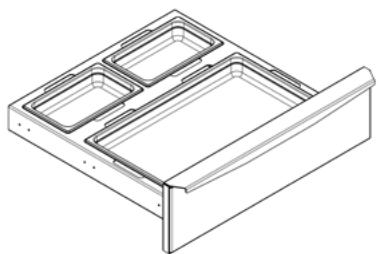


SPACE L



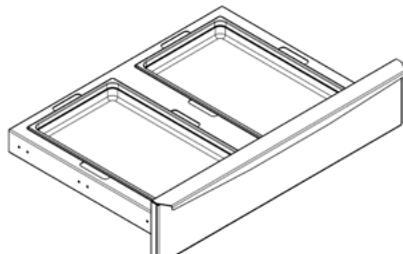
### Modèles HOT

HOT S



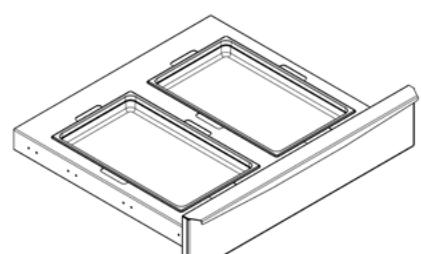
3x (1 GN 1/1 + 2 GN 1/4)

HOT M



3x (2 GN 1/1)

HOT L



3x (2 GN 1/1)

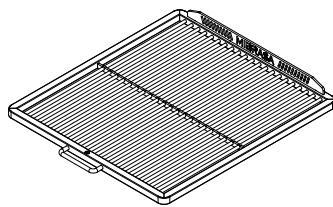
## 2.8 Accessoires pour four

Modèle	Accessoires inclus	Accessoires recommandés
COMPACT   SPACE	Système de sécurité avec coupe-feu-disperseur, grille de cuisson, une pince Mibrasa®, un tisonnier, une brosse métallique et une pelle à cendre.	Deuxième grille de cuisson, cache pour four à poser, collecteur de graisse amovible.
BASE   BASE SPACE   VERTICAL   VERTICAL SPACE   VERTICAL MAX	Nano: collecteur de graisse amovible	Deuxième grille de cuisson, collecteur de graisse amovible, support gastro-norm et roues.
HOT   HOT SPACE   HOT MAX	Système de sécurité avec coupe-feu-disperseur, 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.	Deuxième grille de cuisson, collecteur de graisse amovible et roues.

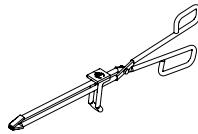
Accessoires inclus dans tous les modèles :



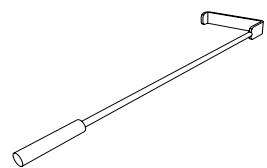
Système de sécurité avec coupe-feu-disperseur



Grille de cuisson

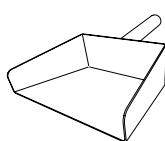


Pince Mibrasa

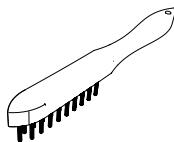


Tisonnier

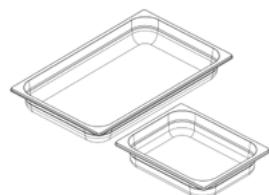
Les modèles HMB HOT sont aussi équipés de:



Pelle à cendre

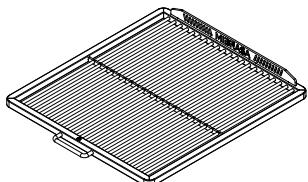


Brosse métallique

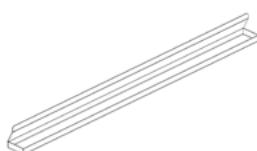


Gastronorms  
1x GN 1/1 y 1x GN1/2

Accessoires recommandés dans tous les modèles :



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  
Modèle: 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

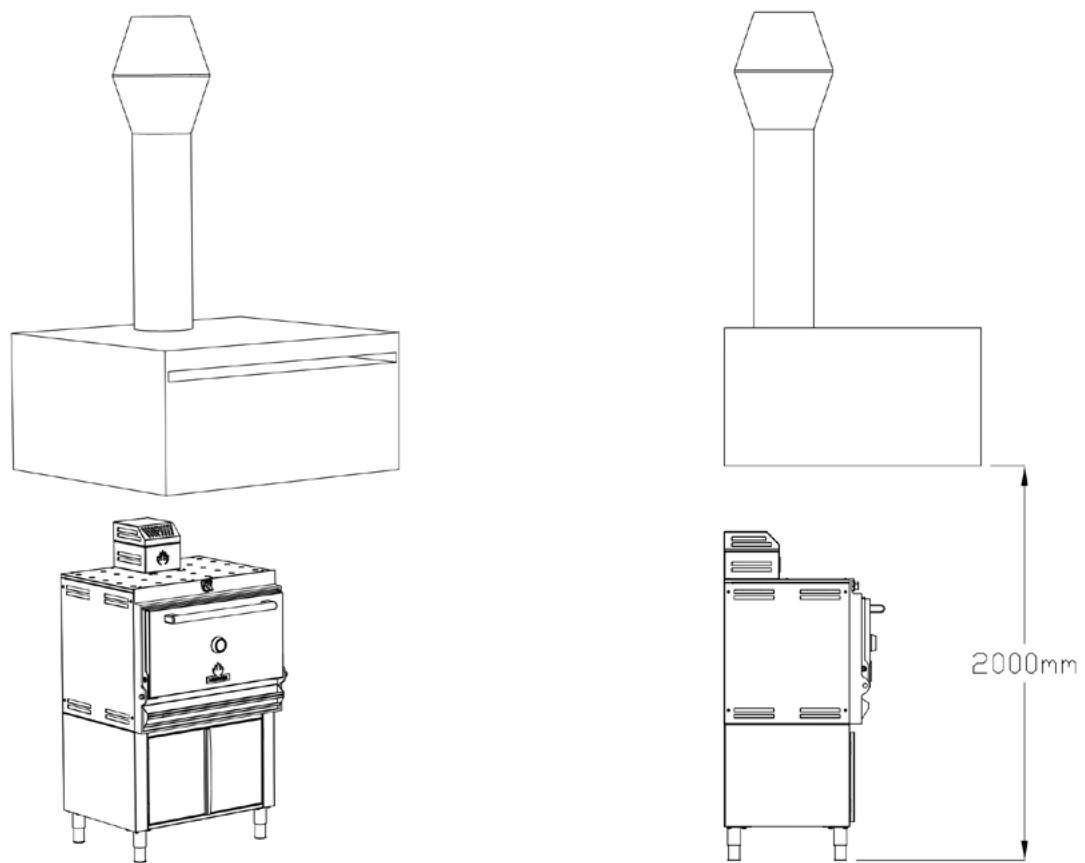
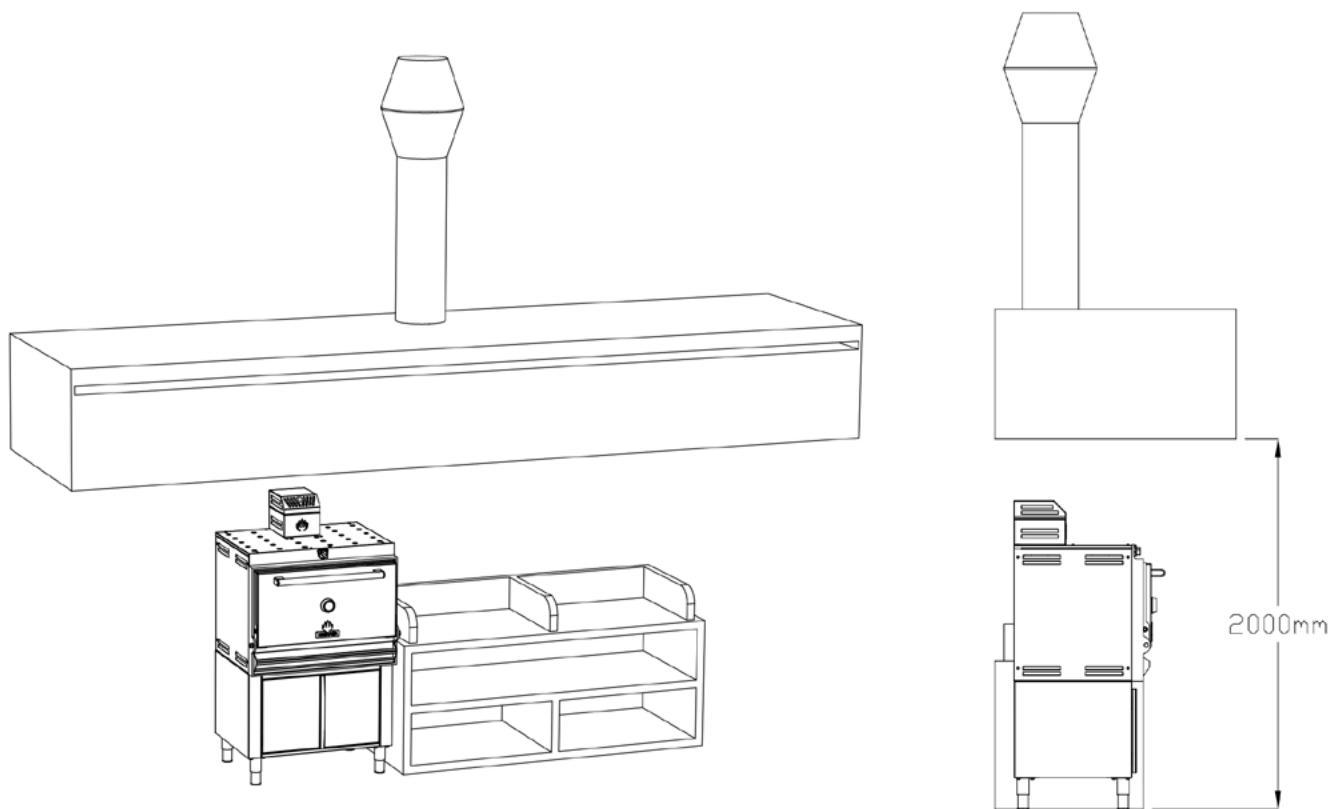


Table de mesures des hottes et débits nécessaires:

Taille de four	Débit (m <sup>3</sup> /h)	Mesures minimales des hottes	Hauteur minimum à partir du sol
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	

(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

Ouvrez la porte, retirez les grilles, ouvrez le tirage supérieur, chargez le charbon Mibrasa® et faites un tas.

Quantité approximative de charbon de bois selon le modèle de four Mibrasa :

Taille four	Quantité
Nano	3 kg
Mini	5 kg
Mini Plus	7 kg
75	10 kg
110	15 kg
160	18 kg

Mibrasa® dispose de différents types de charbon de haute qualité avec une longue durée de combustion pour obtenir les meilleures performances du four.

### 5.2 Allumage du charbon

Ouvrir le tiroir conduit/cendres du bas, placer les pastilles Ecofire Mibrasa® et les allumer, fermer la porte. Lors du processus d'allumage du charbon, la présence et le contrôle d'un chef de cuisine sont requis. Pendant ce temps de combustion, la porte du four doit rester fermée. Nous garantissons ainsi un séchage parfait sans le moindre risque d'accident. Il est très important de respecter la charge maximale en glucides recommandée par Mibrasa® dans chaque four.

### 5.3 Avant la cuisson

Attendez que le charbon se transforme en braise, ouvrez la porte, replacez les grilles, fermez la porte, tournez le régulateur de tirage supérieur sur 45° et fermez le tiroir de tirage/cendres inférieur.

### 5.4 Prêt pour la cuisson

Tournez le régulateur de tirage supérieur à l'angle souhaité. La sortie d'air est contrôlée avec le régulateur de tirage supérieur, 0° étant le minimum et 90° le maximum. Le tiroir inférieur/cendres doit être fermé pendant la cuisson. Si vous avez besoin d'une augmentation rapide de la température du four, ouvrez le tiroir à tirage/cendres inférieur pendant 2 à 3 minutes maximum.

# 6

# NORMES DE MAINTENANCE ET DE SÉCURITÉ

## 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 plenum 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.

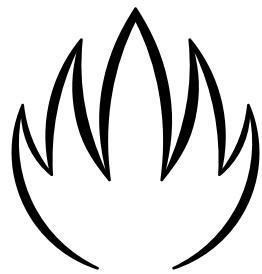
- Le client est responsable de l'installation, la mise en service et la maintenance du produit.
- La garantie est annulée en cas de:
  - (I) dommages causés par un mauvais usage ou mauvaise installation du produit,
  - (II) réparations, modifications ou réglages effectués par l'acheteur ou tierce sans 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 abîmé, il sera détruit sans aucun remboursement effectué.
- Pour tout retour, une décote de 10 % sera appliquée pour couvrir les frais de gestion.

### 7.3 Résérve 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](mailto:mibrasa@mibrasa.com)  
[www.mibrasa.com](http://www.mibrasa.com)

Ver. 1,26