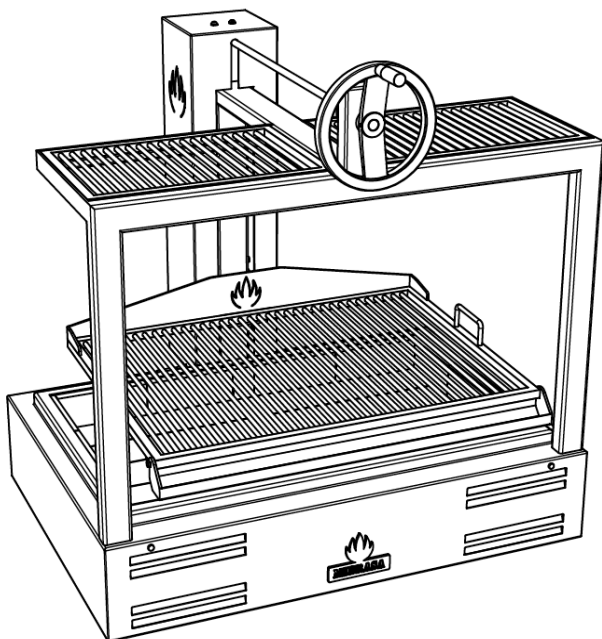




GRILL OUVERT MIBRASA®

MANUEL D'INSTRUCTIONS



Lire les instructions avant l'installation et l'utilisation du Grill Ouvert Mibrasa®.
Conserver ces instructions.

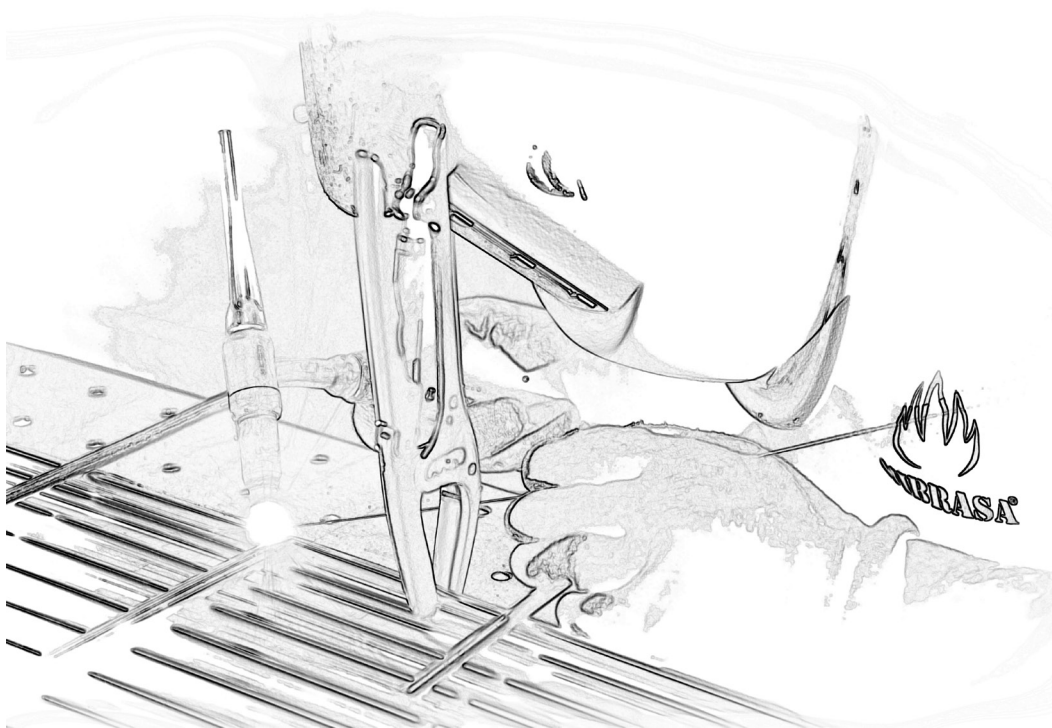
www.mibrasa.com

Eveillant les Sens!

Mibrasa, la maîtrise du feu!



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





Index

1. Introduction	1
2. Dimensions du Grill Ouvert Mibrasa®	2
3. Parties du Grill Ouvert	3
4. Instructions d'installation	5
4.1. Indication de montage et normes de sécurité	
5. Mise en route	6
6. Fonctionnement	6
7. Maintenance et normes de sécurité	7
7.1. Nettoyage quotidien	
7.2. Maintenance	
7.3. Soins particuliers	
7.4. Normes de sécurité	
8. Conditions générales	9
8.1. Garantie	
8.2. Retour	
8.3. Réserve de propriété	

1. Introduction

Précision et solidité définissent le Grill Ouvert Mibrasa®. Son design soigné est muni d'un système d'élévation sans effort avec frein automatique à fin de positionner la grille à sa guise, ce qui permet un réglage optimal vis à vis des braises avec la plus grande sécurité et un minimum d'entretien.

Le Grill Ouvert Mibrasa® permet de marquer, braiser et reposer le produit en obtenant à chaque fois le résultat de cuisson souhaité.

Le Grill Ouvert Mibrasa® est fabriqué avec des aciers de dernière technologie et suivant des contrôles rigoureux de qualité, comme tous les équipements Mibrasa®.



Nos Grills Ouverts

Design ergonomique. Qualité et sécurité maximales.

Le Grill Ouvert Mibrasa® incorpore un système d'élévation dessiné et breveté par Mibrasa® qui permet d'adapter à souhait la distance entre la grille et la braise. Le cuisinier peut ainsi contrôler la cuisson des aliments avec beaucoup plus d'efficacité.

La surface de la grille est légèrement inclinée pour que la graisse s'écoule jusqu'au collecteur amovible pour faciliter le nettoyage.

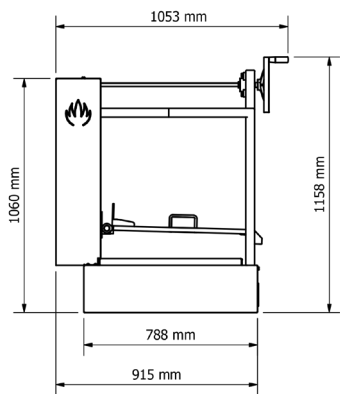
Sa base réfractaire assure une efficacité énergétique totale et le système d'isolation de châssis extérieur garantissant la plus grande sécurité pour le chef.

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

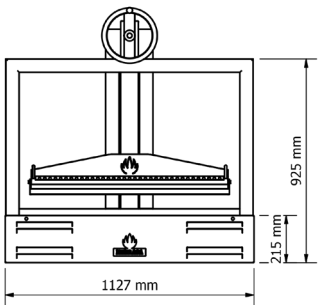
2. Dimensions du Grill Ouvert Mibrasa®

Dimensions en mm

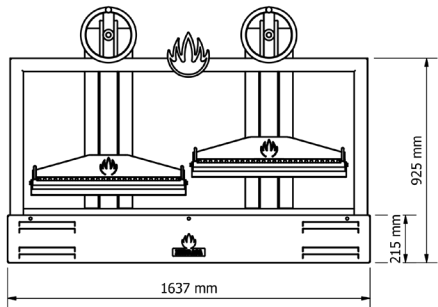
VUE LATÉRALE DE TOUS LES MODÈLES



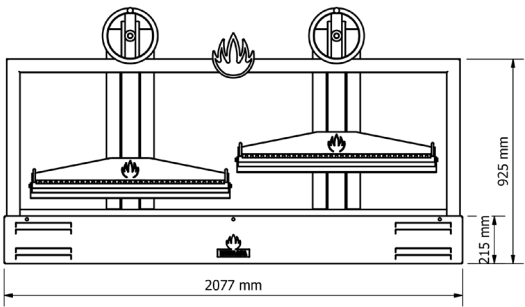
GMB 100 VUE FRONTALE



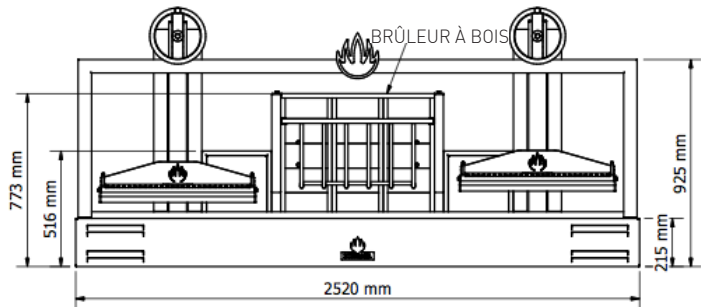
GMB 160 VUE FRONTALE



GMB 200 VUE FRONTALE

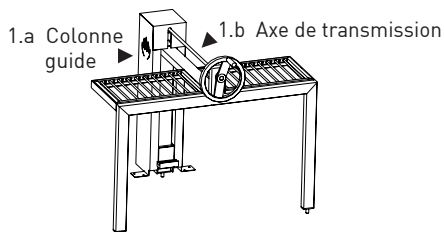


GMB 252 VUE FRONTALE

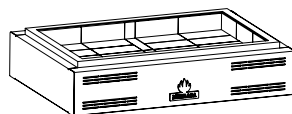


3. Parties du Grill Ouvert Mibrasa®

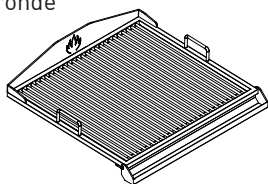
1. Structure



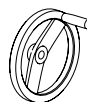
2. Foyer principal



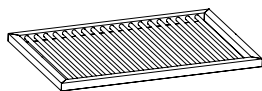
3. Grille ronde



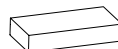
4. Volant d'élévation



5. Grilles de support de plateaux



6. Briques réfractaires

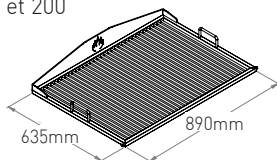


7. Collecteur de graisse

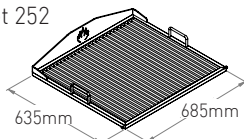


Dimensions des grilles:

GMB 100 et 200

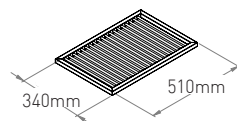


GMB 160 et 252

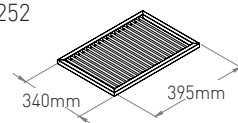


Dimensions des grilles de support de plateaux:

GMB 100 et 200



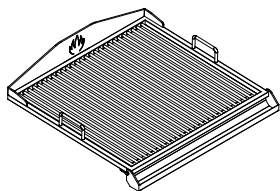
GMB 160 et 252



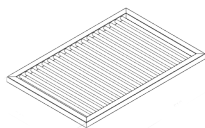
Le Grill Ouvert Mibrasa® est sujet à des modifications techniques et de design.

Accessoires inclus:

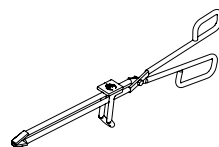
Grille ronde



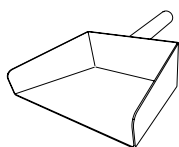
Grilles de support de plateaux (x2)



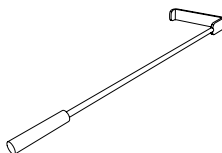
Pinces Mibrasa



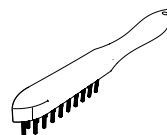
Pelle à cendre



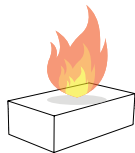
Tisonnier



Brosse métallique



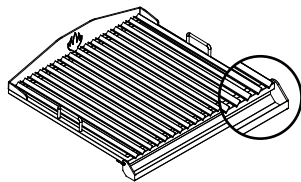
Tablettes allume-feu
Ecofire Mibrasa®



Les GMB 160 et 200 incluent 2 grilles rondes,
2 pinces Mibrasa et 2 brosses métalliques.

Accessoires optionnels:

Grille en V



Deuxième grille ronde

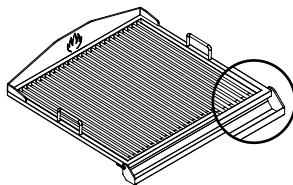
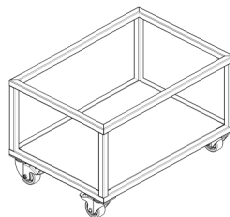


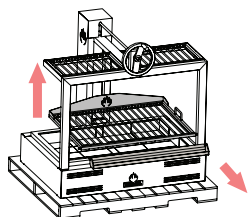
Table pour le Grill Ouvert



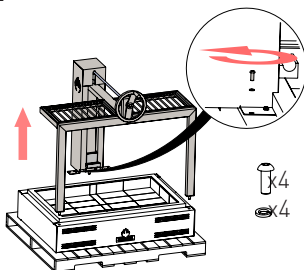
Ustensiles (consulter le catalogue en ligne sur www.mibrasa.com)

4. Instructions d'installation

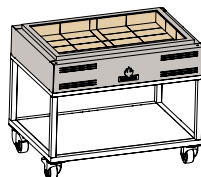
1 Enlever la grille et le collecteur de graisse



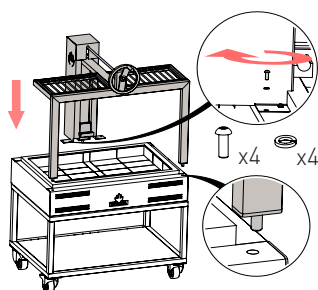
2 Enlever la structure



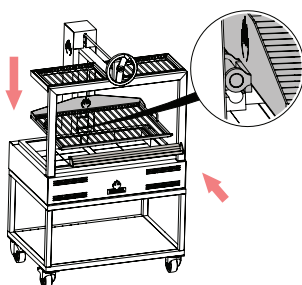
3 Placez le corps principal sur la table



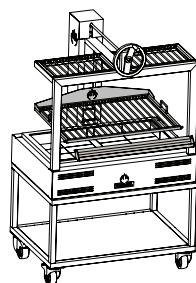
4 Repositionner la structure



5 Repositionner la grille

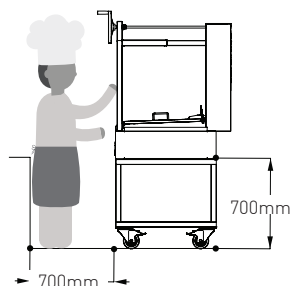


6 Prêt à être utilisé



4.1 Indications de montage et normes de sécurité

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

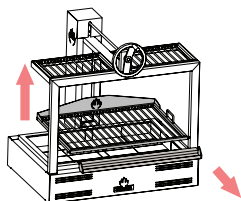


Recommandations de ventilation:

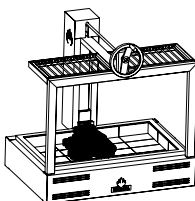
Modèle	Débit (m³/h)	Mesures hotte centrale (Largeur x Profondeur en mm)	Hauteur min. entre sol et hotte (mm)
GMB 100	4100	1500 x 1300	2000
GMB 160	4600	2000 x 1300	2000
GMB 200	5100	2500 x 1300	2000
GMB 252	5600	3000 x 1300	2000

5. Mise en route

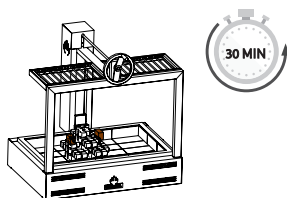
1 Enlever le collecteur de graisse et la grille



2 Charger le charbon

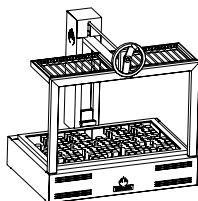


3 Placer et allumer les tablettes allume-feu

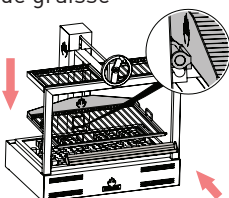


Allumez toujours le charbon à l'intérieur de la base réfractaire.

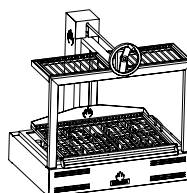
4 Étaler les braises



5 Remettre en place la grille et le collecteur de graisse



6 Prêt pour la cuisson



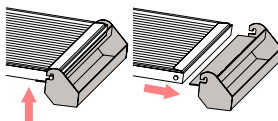
Quantité approximative de charbon selon le modèle:

Modèle	Charge initiale de charbon
GMB 100	15 Kg
GMB 160	23 Kg
GMB 200	30 Kg
GMB 252	kg

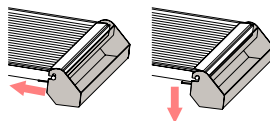
6. Fonctionnement

Collecteur de graisse:

Retirer

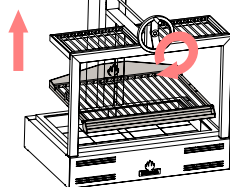


Remettre en position

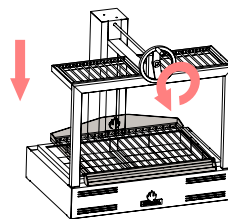


Pour monter

Régler la hauteur de la grille:



Pour baisser



7. Normes de maintenance et de sécurité

7.1. Nettoyage quotidien

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

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.

7.2. Maintenance

Tous les six mois, enlever la carcasse de protection des engrenages et nettoyer les engrenages, les poulies et le chariot élévateur avec un dégraissant. Une fois ce nettoyage effectué, engraisser tout le système avec une graisse spéciale pour haute température (température minimum d'utilisation: 300°).

Il est recommandé de vérifier tous les deux ans l'état du câble en acier du système d'élévation.

7.3. 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.

7.4. 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.

LES DANGERS

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

8. Conditions générales

8.1. 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®.

8.2. 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.

8.3. 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®

Eveillant les Sens!

Usine, bureaux et showroom:

Polígon Pla de Sant Joan
C/ Joan Rovira i Bastons, 26
17230 Palamós (Gerone) Espange

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

v.1.6