

# INSTRUCTION MANUAL



# MIBRASA®

*Feeding the Senses!*

A MAJOR CAUSE OF OVEN-RELATED FIRES IS FAILURE TO MAINTAIN  
REQUIRED CLEARANCES (AIR SPACES) TO COMBUSTIBLE MATERIALS.  
IT IS OF UTMOST IMPORTANCE THAT THIS OVEN BE INSTALLED ONLY IN  
ACCORDANCE WITH THESE INSTRUCTIONS.

Read all instructions before installing and using the appliance.  
Save these instructions.

## Contents

---

1 Introduction	4
2 Mibrasa® oven description	5
3 Models	6-8
4 Installation instructions	9-14
4.1 Requirements for oven surroundings	
4.2 Installation and assemble instructions	
4.3 Smoke extraction	
5 Instructions of use	15-17
5.1 Loading the charcoal	
5.2 Lighting the charcoal	
5.3 Prior to cooking	
5.4 Ready to cook	
5.5 After use	
5.6 Reutilizing charcoal from the previous service	
6 Safety and maintenance standards	18-19
6.1 Daily cleaning	
6.2 Weekly cleaning	
6.3 Special care	
6.4 Safety standards: <b>WARNINGS &amp; DANGERS</b>	
7 General sales conditions	20
7.1 Warranty	
7.2 Returns	
7.3 Property reserve	

# 1 Introduction

---

Mibrasa® charcoal ovens are robust and solid, an essential piece of equipment for any kitchen, which will give a unique and delicious flavor to all your ingredients.

Mibrasa® charcoal ovens comply to the strict standards & regulations set by internationally recognised certifications of quality.



## Our ovens

Mibrasa® is a closed grill designed and developed in our workshops. Made from the best quality steel by expert hands, our grills are designed to satisfy even the most demanding chefs.

The technical specifications allow the user to accurately control the airflow through the grill, changing the intensity of the heat of the embers. A highly efficient way of cooking and cutting down the amount of charcoal needed.

Mibrasa® charcoal ovens allow you to cook all types of foods retaining the natural flavors while bringing out a unique taste.

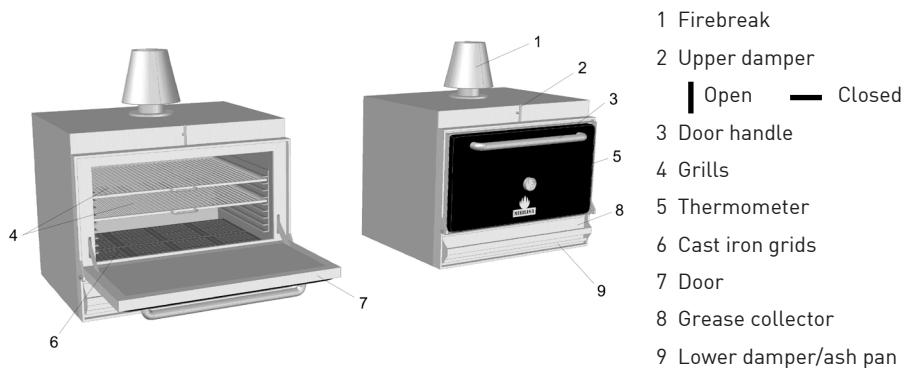
## The versatility of our products

We have a wide range of high quality products and accessories allowing you to completely personalize your Mibrasa® oven, adapting it to your needs.

The advantages of Mibrasa® ovens :

- Imparts an unbeatable flavour and aroma to ingredients.
- Functions as both a grill and oven at the same time.
- Grilling foods is easier and quicker than any traditional or convection oven.
- Energy efficient reducing the amount of charcoal needed compared to an open grill. open oven.
- Designed to cook simultaneously with two grills to maximize cooking surface area.
- A robust product made from only the highest quality materials, and with very low maintenance.

## 2 Mibrasa® oven description

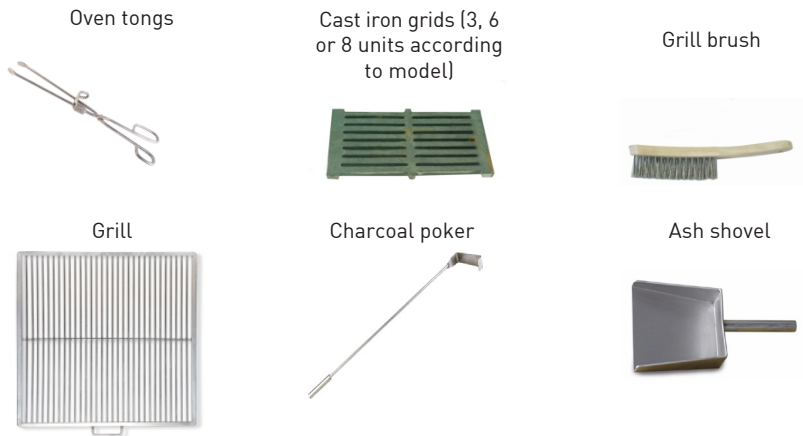


**Note:** Regulating the entry of airflow is controlled through the opening and closing of the lower damper whilst the outflow of air is controlled using the upper damper.

Grill sizes and approximate number of diners:

Models	Grill size (inches)	No. of Diners
HMB MINI	21.65 x 13.58	+/- 35
HMB MINI PLUS	21.65 x 15.55	+/- 45
HMB 75	21.65 x 23.43	+/- 75
HMB 110	30.32 x 23.43	+/- 110
HMB 160	30.32 x 31.5	+/- 160

### Accessories included:

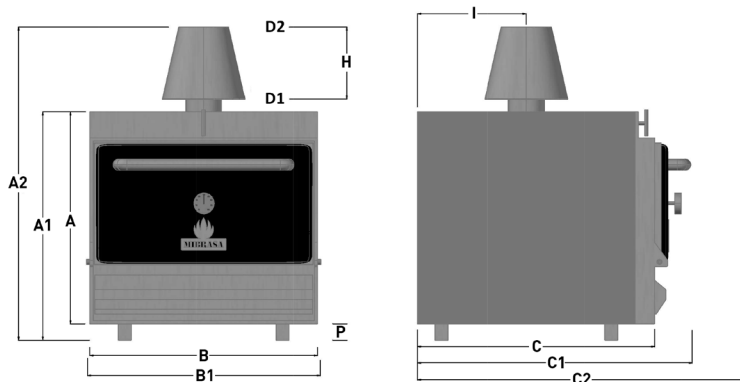


Note: See the full list of accessories available at [www.mibrasa.com](http://www.mibrasa.com)

### 3 Models

Dimensions in inches

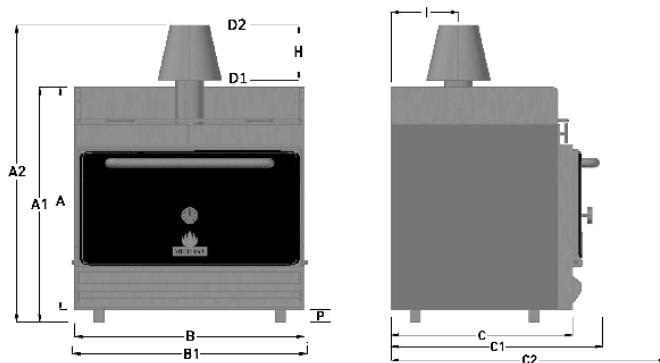
#### HMB Worktop models



Models	A	A1	A2	B	B1	P	C	C1	C2	H	I	D1	D2	E (+/-)
HMB MINI	20.47	24.41	36.22	27.56	28.94	3.94	19.29	24.02	31.50	9.06	7.87	4.50	6.06	31,50
HMB MINI PLUS	25.60	29.53	41.34	27.56	28.94	3.94	20.08	24.80	34.65	9.06	9.25	4.50	6.06	27,56
HMB 75	25.59	29.53	41.34	27.56	28.94	3.94	27.56	32.28	42.52	9.06	11.81	4.50	6.06	27,56
HMB 110	29.13	33.07	44.09	36.22	37.59	3.94	27.56	32.28	46.06	9.06	11.81	4.50	6.06	23,62
HMB 160	29.13	33.07	44.09	36.22	37.59	3.94	35.43	40.16	53.54	9.06	13.78	4.50	6.06	23,62

Column E makes reference to the recommended height of the worktop above floor level that the oven should be set upon.

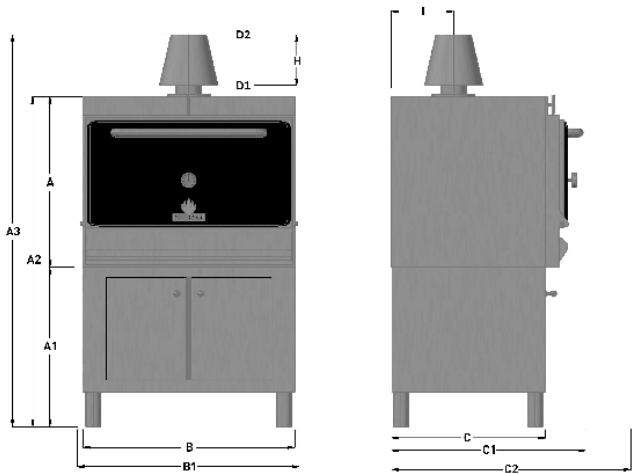
#### HMB SB Worktop model with heating rack



Models	A	A1	A2	B	B1	P	C	C1	C2	H	I	D1	D2	E (+/-)
HMB SB 75	31.50	35.43	45.87	27.56	28.94	3.94	27.56	32.28	42.52	9.06	11.81	4.50	6.06	27,56
HMB SB 110	35.04	38.98	49.41	36.22	37.60	3.94	27.56	32.28	46.06	9.06	11.81	4.50	6.06	23,62
HMB SB 160	35.04	38.98	49.41	36.22	37.60	3.94	35.43	40.16	53.54	9.06	13.78	4.50	6.06	23,62

Column E makes reference to the recommended height of the worktop above floor level that the oven should be set upon.

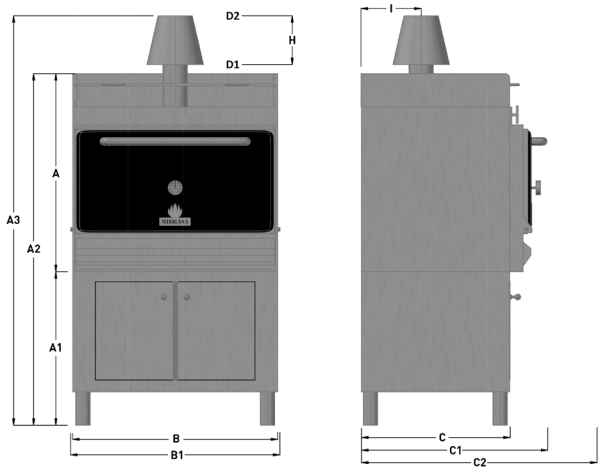
HMB AB with cupboard below



Models	A	A1*	A2*	A3*	B	B1	C	C1	C2	H	I	D1	D2
HMB AB 75	25.59	29.13	54.72	66.14	27.56	28.94	25.20	32.28	42.52	9.06	11.81	4.50	6.06
HMB AB 110	29.13	27.17	56.30	67.72	36.22	37.60	25.20	32.28	46.06	9.06	11.81	4.50	6.06
HMB AB 160	29.13	27.17	56.30	67.72	36.22	37.60	33.07	40.16	53.54	9.06	13.78	4.50	6.06

\*Calculated using leg height at 6.7". Regulable leg height between 5.31" - 7.68".

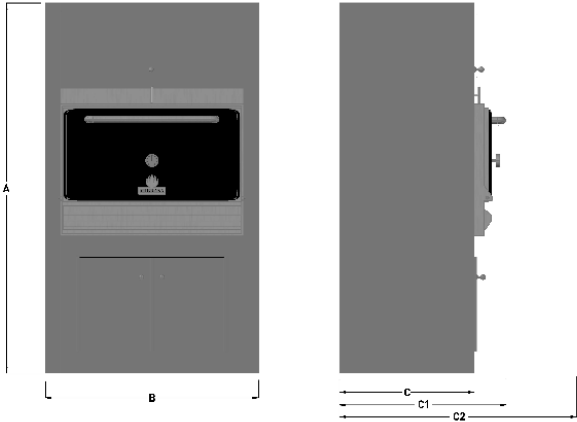
HMB AB SB with cupboard below and heating rack



Models	A	A1*	A2*	A3*	B	B1	C	C1	C2	H	I	D1	D2
HMB AB SB 75	31.50	29.13	60.63	71.26	27.56	28.94	25.20	32.28	42.52	9.06	11.81	4.50	6.06
HMB AB SB 110	35.04	27.17	62.20	72.64	36.22	37.60	25.20	32.28	46.06	9.06	11.81	4.50	6.06
HMB AB SB 160	35.04	27.17	62.20	72.64	36.22	37.60	33.07	40.16	53.54	9.06	13.78	4.50	6.06

\*Calculated using leg height at 6.7". Regulable leg height between 5.31" - 7.68".

HMB AC with complete cupboard



Models	A	B	C	C1	C2
HMB AC 75	74.80	33.46	25.59	32.68	42.91
HMB AC 110	74.80	42.13	25.59	32.68	46.46
HMB AC 160	74.80	42.13	33.46	40.55	53.94

Measurements are subject to technical changes.

## 4 Installation instructions

---

### 4.1 Requirements for oven surroundings

The installer should contact the local building or fire officials concerning any installation restrictions or need for inspection of the oven installation.

The minimum hearth extension areas to be covered with relationship to the door opening of the oven for combustible floors should be the following:

- 1) 30" to each side of the door opening
- 2) 36" in front of the door opening

#### Clearances to construction/other appliances

Unit to backwall = 3"

Unit to sidewalls = 3"

Countertop models should be placed on a fireproof material table or stand, preferably metals: stainless steel, etc. Such support must be strong enough to support the weight of the oven.

### 4.2 Installation and assembly instructions

Due to the heavy weight of the ovens it is recommended to use mechanical means for moving and/or lifting.

**Worktop models: HMB MINI, MINI PLUS, HMB 75, 110, 160; HMB SB 75, 110, 160**

The height of the table or stand for HMB MINI oven should be around 33.5", and the height for Mini Plus/75/110/160 HMB should be around 25.6".

A hand/powerful pallet truck/forklift should be used whenever possible to lift the oven and place on the countertop (Fig.1) To reduce the maximum weight, we recommend removing the grills, cast iron grids, charcoal grid support and the ash pan.

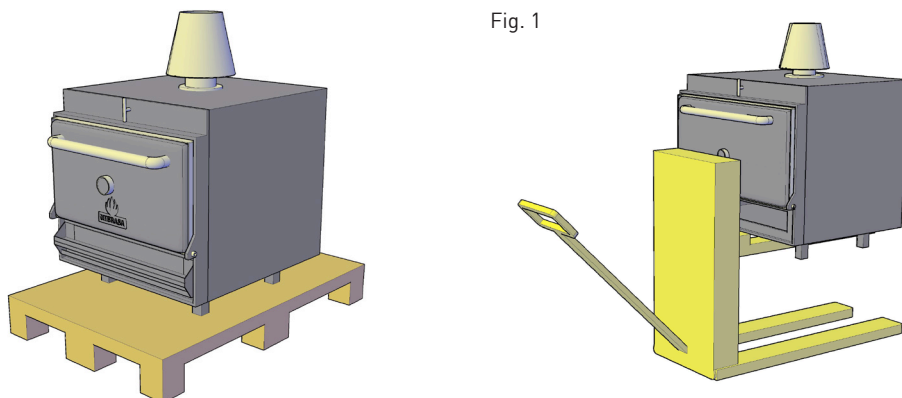
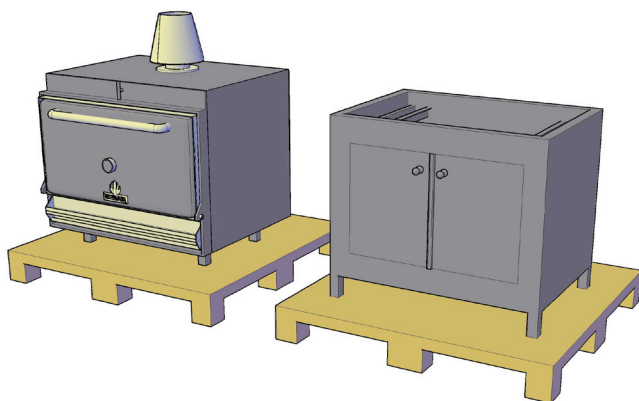


Fig. 1

**Models with cupboard below HMB AB 75, 110, 160; HMB AB SB 75, 110, 160**



In order to attach the oven with the cupboard underneath, remove the grill, the cast iron grids, charcoal support and ashpan. Carefully insert the forks of a suitable lifting device to the end of the space of the ash pan. Proceed to attach (fig 1) once in the correct position and tighten the 4 bolts in the interior of the cupboard (Fig.2).

Fig. 1

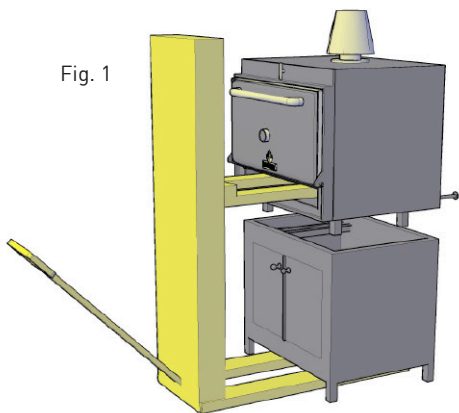
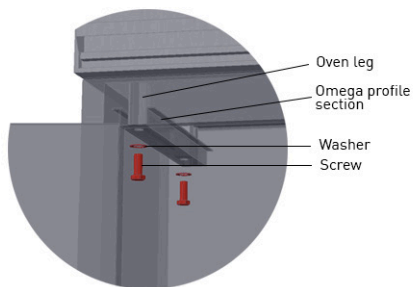
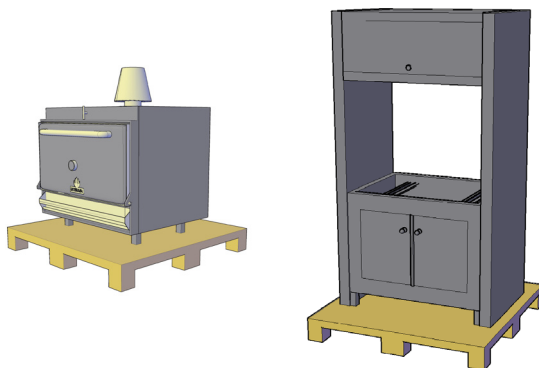


Fig. 2



## Models with full cupboard: HMB AC 75, 110, 160



Remove the cabinet below from the full cupboard. Place the cupboard in the desired position, open the cupboard doors, remove the grill and dismantle the support frame by removing the bolts found on both sides. Attach the oven to the cupboard below following the instructions given for models HMB AB 75, 110, 160 (Fig. 1). With the oven attached to the cabinet below, wheel the oven into the full cupboard and lock in the castor brakes. Place the grill and support frame back in place. (Fig. 2).

Fig. 1

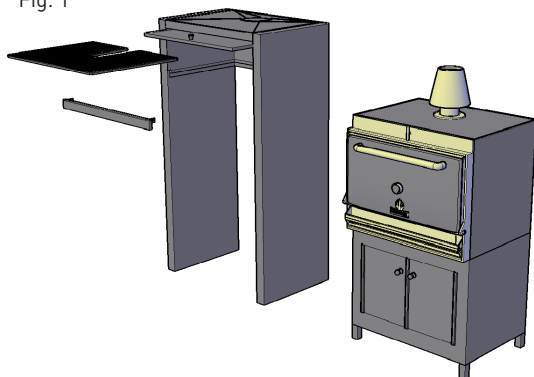


Fig. 2

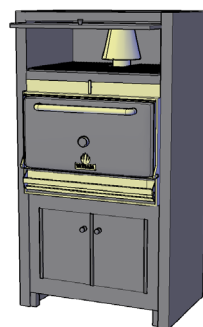
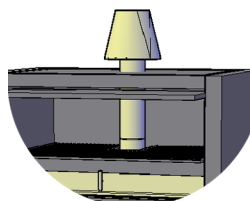


Fig. 3

An alternative option to provide more working space inside the heating cabinet is to install the security accessories outside of the cabinet. In order to do this, connect the extended flue duct to the oven smoke outlet penetrating the cabinet's roof. Assemble the firebreak and dissipating filter over the duct. (Fig. 3).



### 4.3 Smoke extraction

When the oven is installed in the interior of a closed building an extractor hood of sufficient dimensions is required.

The extractor hood must have a suitable depth in order to cover the opening of the oven and stand out laterally by 5.9" on both sides.

The ductwork must be either galvanized steel or stainless steel, uniform and well sealed throughout. It is important to avoid installing horizontal pipes and must provide frequent access points to remove the build up of solid/liquid residues and creosote, see point 6.3 on cleaning and special care.

It is recommended that the ductwork is installed with a vent cap in order to improve the removal of smoke.

Installation of the exhaust hood in accordance with the standard NFPA 96.

#### MIBRASA® Protective components



**Firebreak:** Is installed where the smoke leaves the oven. Its function is to prevent flames or sparks from escaping the oven.



**Dissipating filter:** This is installed over the firebreak. It filters and spreads the flow of air, slowing it down and dropping its temperature.

To guarantee the correct operation of the said components, the recommended charcoal loads mentioned on page 15 should be respected.

## Installation options

### Oven with independent extraction

This type of installation consists of an extractor hood, which is independent of the oven. To make this possible the filtration system must be installed in the front part of the extractor hood. The ductwork must be either galvanized or stainless steel, 11.8" in diameter up to the highest part of the building. Installation of the firebreak and the dissipating filter are required.

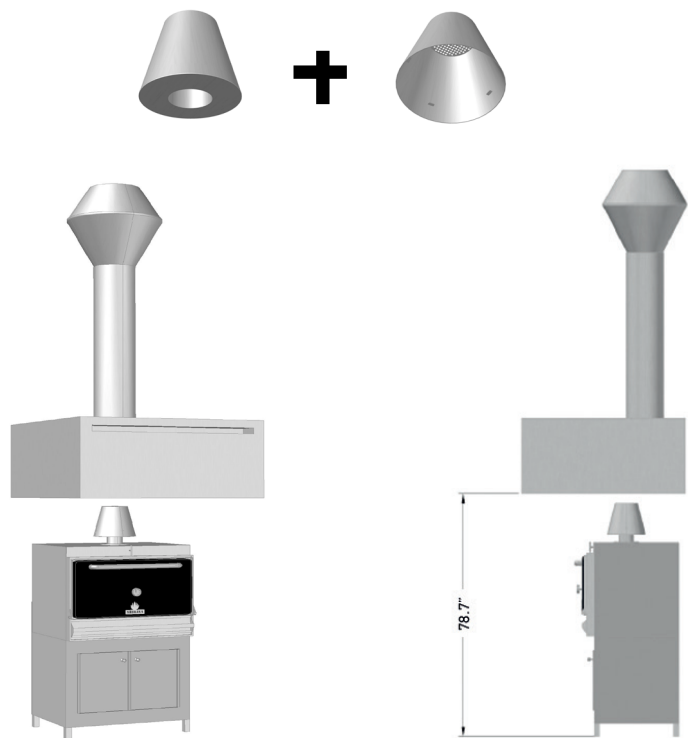
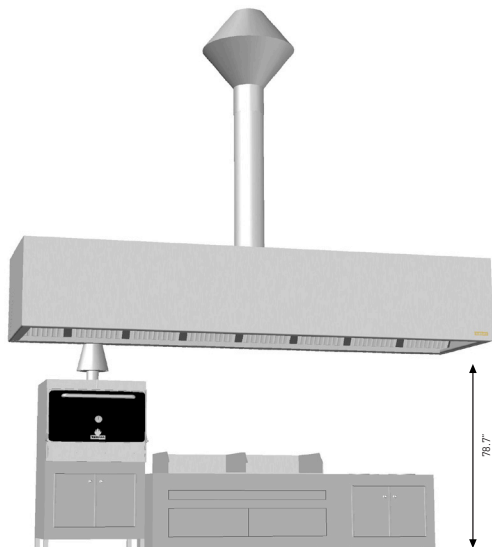


Table showing extractor hood measurements and required flow rates:

Models	Flow rate (gal/s)	Hood dimensions (in.) (width, depth)	Minimum height from the floor (in.)
HMB MINI	183	39.4" x 39.4"	78.7"
HMB MINI PLUS	183	39.4" x 39.4"	78.7"
HMB 75	205	51.2" x 51.2"	78.7"
HMB 110	235	59" x 51.2"	78.7"
HMB 160	257	59" x 59"	78.7"

## Oven installed under extractor hood with other cooking appliances.

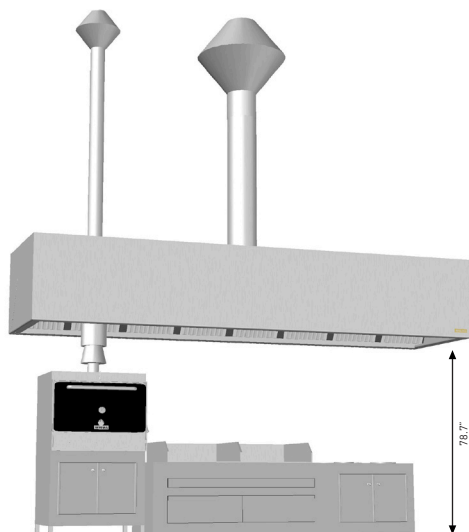
### General ventilation ductwork



It is necessary to install the oven with the firebreak and dissipating filter. This prevents sparks and flames from escaping the oven. The smoke is filtered and the flow of smoke is gently reduced, cooling its temperature prior to contact with the ventilation system.



### Independent ventilation ductwork



In this case the firebreak is installed and connected to an independent chimney to the exterior of the building. The diameter of the tube must be  $\varnothing 5.9''/7.87''$ . The connection between the firebreak and the chimney is created by means of a chute of an adequate size so that the firebreak can be removed for cleaning or maintenance purposes.



Consult local regulations regarding the use of solid fuel ovens.

## 5 Instructions of use

---

### 5.1 Loading the charcoal

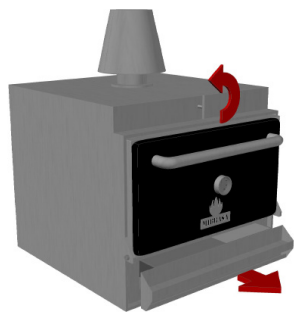
Open the oven door and remove the grills from inside in order to facilitate loading the charcoal. The quantity of charcoal required will depend on the Mibrasa® oven sized model. (See Table 1)

Table 1. Approximate quantity of charcoal according to Mibrasa model.

Model	Amount
HMB Mini	11 lbs
HMB Mini Plus	14 lbs
HMB 75	22 lbs
HMB 110	33 lbs
HMB 160	40 lbs

### 5.2 Lighting the charcoal

Once the charcoal has been placed in the oven, use the poker provided to make a heap of charcoal in the centre of the oven leaving approximately 5.9” of space at the back of the oven. This allows for maximum air to circulate resulting in the most effective light up. **Open the ash pan to 2”**, situated in the lower part of the oven. **Pull open the upper damper**, so that the lever is set to a vertical position.



Set the upper damper to a vertical position.

Open the lower damper/ash pan about 2”.

Position Mibrasa® Ecofirelighters in three places, one in the centre of the oven and one either side of the heap of charcoal. Place a small piece of charcoal on top of the firelighters to facilitate setting it alight, and then close the door.

#### CAUTION

It is compulsory that a member of the kitchen staff is present for the entire lighting up process. During the fire-up, the door must remain closed. This will ensure the most effective light up while minimising any risk of accidents.

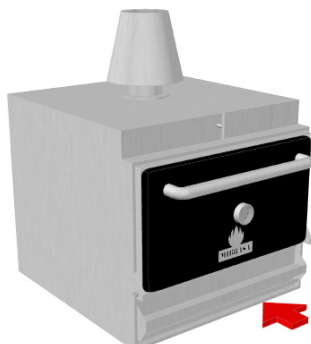
It is very important to respect the maximum charcoal load in every Mibrasa® oven.

### 5.3 Prior to cooking

Once the charcoal has been lit, wait at least 40 minutes until the charcoal has totally turned into embers.

**It is important not to start cooking until the charcoal has turned to embers.**

Once the embers are white in colour and ready, slide the ash pan back in and leave to rest for a few minutes until the flames die down. Use the charcoal poker to spread the embers evenly.



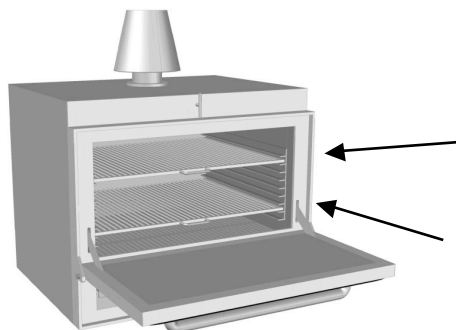
Close the ash pan.

Note: Make sure the ash pan is permanently closed when cook-

### 5.4 Ready to cook

Depending on the quantity or variety of foods you want to cook, insert one or two of the grills provided. The oven has a variety of different height settings to place the grills. The position of the grill will depend on the type of product you are going to cook.

We recommend using the upper grill for pizzas, jacket potatoes, gratin, etc. The lower grill should be used for cooking meat, fish, vegetables, etc.



Upper grill



Lower grill



Turn the upper damper/regulator to a  $45^{\circ}$  –  $60^{\circ}$  angle so that the oven reaches a suitable temperature for cooking. (See Fig. 1). Remember that the ash pan should remain closed when cooking.

Changing the position of the upper damper will regulate the intensity of the embers. If smoke is coming through the door while cooking, open the damper just enough to allow the smoke to leave the chimney. (Fig.2).

The door must remain closed during operation. Open only the door when handling food.

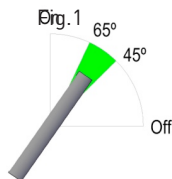


Fig. 1

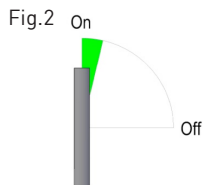


Fig.2

## 5.5 After use

When you have finished using the oven, close the damper (Fig. 3) and check that the ash pan is closed (Fig. 4). This way, the embers left over will burn slower and can be used again the next time.

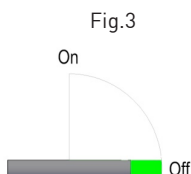
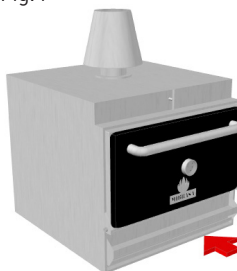


Fig.3

Fig.4



## 5.6 Reutilizing charcoal from the previous service

Open the oven door and remove the grills (Fig. 1). Using the charcoal poker provided, remove the charcoal allowing the ash to fall down into the ash pan below.

Once the grids are free from ash, load the oven with charcoal again for its next use. Close the oven door and follow the previous steps from 5.2 – 5.4.

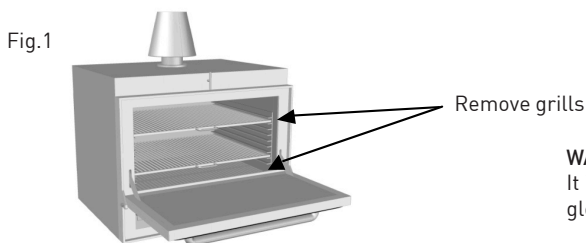


Fig.1

### WARNING:

It is necessary to use heatproof gloves when removing the grills.

## 6 Safety and maintenance

---

### 6.1 Daily cleaning

**It is not necessary to clean the inside of the oven using chemical products or water.**

**Grills:** Clean using the grill brush provided after each use.

**Ash pan:** Open the ash pan, use a metal ash shovel provided by Mibrasa® to remove the ash and transfer to a metal container with a tight-fitted lid. If you think it is necessary, you can remove the pan from the oven completely to facilitate cleaning. Once the ashes have completely cooled down they can be disposed of with other organic material or used as fertilizer.

**WARNING** Do not dispose the ashes in a flammable-container or heat-deformable container.

**Space between the door and the frame:** This should always be kept clean so that it can be closed properly.

### 6.2 Weekly cleaning

**Firebreak:** Remove the firebreak from the oven. Shake gently from side to side to allow the ash to fall. Never clean with water as the ash will stick to the base and can be difficult to remove

**Cast Iron Grids:** Remove the grids and use the grill brush provided to clean the slots inside the oven. It is important to keep the slots clean.

**Ash pan:** Remove the ash pan and clean away any ash and cinders remaining. A build-up of ash can make closing the door difficult.

### 6.3 Special care

**Extractor hood and ductwork:** It is very important to keep the extractor hood filters clean as well as the interior and ducts, so as to avoid a build up of soot, fat and creosote<sup>1</sup>, which could result in a possible fire.

Follow the weekly cleaning procedures and annual maintenance of the hood, ventilation box and flue ducts in accordance to the extraction hood manufacturer's requirements. Pulverisation water filtration systems are also accepted to complement the use of this oven. The ductwork should be inspected at least twice a year to determine when creosote build up has occurred. When creosote has accumulated, it should be removed to reduce risk of fire.

**Mibrasa® is not responsible for any damages occurred caused by wrongful use or when the installation instructions have not been followed.**

<sup>1</sup> Creosote – Formation and need for removal. When wood is burned slowly, it produces tar and other organic vapors that combine with expelled moisture to form creosote. The creosote vapors condense in a relatively cool oven flue and exhaust hood of a slow burning fire. As a result, creosote residue accumulates on the flue lining and exhaust hood. When ignited, this creosote makes an extremely hot fire. The oven flue should be inspected at least twice a year to determine when creosote buildup has occurred. When creosote has accumulated, it should be removed to reduce risk of fire.

Please read this entire manual before you install the oven.

Failure to follow instructions may result in property damage, bodily injury, or even death.

## 6.4 Safety standards

### WARNINGS

- Do not pack required air spaces with insulation or other materials.
- Only use charcoal in the Mibrasa® oven.
- The first time the oven is used do not cook food for at least one hour after lighting.
- Proceed with reasonable care when operating a Mibrasa® oven. Never leave the oven unattended when lit.
- Wear heatproof gloves while using the oven.
- The door must remain closed during operation. Open only the door when handling food.
- **CAUTION** Do not overfire - when flames spill out of the oven, you are over-firing.
- Disposal of ashes – Ashes should be placed in a metal container with a tight-fitting lid. The closed container of ashes should be placed on a non-combustible floor or on the ground, well away from all combustible materials, pending final disposal. When the ashes are disposed by burial in soil or otherwise locally dispersed, they should be retained in the closed container until all cinders have thoroughly cooled. The closed container of cinders should be placed on a non-combustible floor or on the ground well away from all combustible materials.
- Do not attempt to pour water over the the hot coals, only close the upper and lower dampers.
- Do not clean the oven when it is in operation or hot.
- Do not use chemical products to clean the exterior of the oven when in use or hot.  
(The interior of the oven is self-cleaning)
- Do not use products not specified for use with this oven.

### DANGERS

- When this oven is not properly installed, a fire may result. To reduce the risk of fire, follow the installation instructions.
- Keep children and pets away from the oven and flammable products. Accessible parts of the oven may be very hot.
- Do not fry food in the oven using oil. The temperature is very high and could cause serious harm or damage.
- Do not place combustible materials within a distance of 28" from the front, top, bottom, rear or side of the Mibrasa® oven.
- Do not use alcohol, oil or other liquids similar to ignite or rekindle hot coals. Use only Mibrasa® firelighters.
- In the case of installing the oven in an outdoor setting, do not cover the Mibrasa® oven with any type of protective cover or inflammable material when it is in operation or hot.

## 7 General conditions

---

### 7.1 Warranty

- All Mibrasa® ovens have a 2-year warranty against any manufacturing defect.
- The warranty is void for damage caused by misuse or poor product installation.
- The customer will be responsible for the installation, fine-tuning and maintenance of the goods.
- Warranty does not include: (I) repairs or replacements that may arise as a result of current use, (II) parts of limited use, i.e. items such as lamps and fuses, (III) where the buyer or third party has started repairs, modifications or adjustments without the prior consent of Mibrasa®, (IV) those defects not immediately notified within the warranty period stated above (V) those defects or damage due to negligence not attributable to Mibrasa®, or an accident, misuse, improper installation, mishandling or abnormal conditions of temperature, humidity, dirt, corrosion or (VI) that have become damaged through no fault of Mibrasa®.

### 7.2 Returns

- All goods must be returned in the original condition.
- All returns must be notified in writing, and must be confirmed by our sales department.
- All returns must reach Mibrasa® prepaid. Returned material must enclose the invoice and delivery note number.

### 7.3 Property Reserve

- Mibrasa® retains title to the goods to the total amount of the price integrity.
- Mibrasa® reserves the right to change their products and prices without notice.



# MANUEL D'INSTRUCTIONS



# MIBRASA®

*Feeding the Senses!*

UNE DES PRINCIPALES CAUSES D'INCENDIE PROVOQUÉ PAR LE FOUR  
SE DOIT AU NON-RESPECT DE LA MAINTENANCE DES ESPACES D'AIR  
REQUIS POUR TOUT MATÉRIAU COMBUSTIBLE.  
IL EST DE LA PLUS HAUTE IMPORTANCE QUE LE FOUR SOIT INSTALLÉ  
CONFORMÉMENT AUX INSTRUCTIONS DE CE GUIDE.

[www.mibrasa.com](http://www.mibrasa.com)

Lire attentivement les instructions avant d'installer et utiliser  
l'appareil. Conserver ces instructions.

## INDEX

---

1 Introduction	25
2 Description du four Mibrasa®	26
3 Modèles	27-29
4 Instructions pour le transport et l'installation	30-35
4.1 Exigences pour l'environnement du four	
4.2 Transport et installation	
4.3 Extraction de fumée	
5 Instructions d'usage	36-38
5.1 Charge du charbon	
5.2 Allumage du charbon	
5.3 Avant la cuisson	
5.4 Prêt à cuire	
5.5 Entretien après cuisson	
5.6 Réutilisation des braises	
6 Normes de sécurité et de maintenance	39-40
6.1 Nettoyage quotidien	
6.2 Nettoyage hebdomadaire	
6.3 Soin particulier	
6.4 Normes de sécurité: <b>AVERTISSEMENTS et DANGERS</b>	
7 Conditions générales	41
7.1 Garantie	
7.2 Retour	
7.3 Réserve de propriété	

## 1 Introduction

---

Notre four Mibrasa® est un four à grillade robuste et solide, un outil indispensable dans votre cuisine afin de donner une saveur unique à tous vos plats.

Les fours MIBRASA® répondent aux directives et aux certifications de qualité internationales



### Nos fours à braise

Mibrasa® est une grille fermée, fabriquée par des mains expertes dans nos ateliers à partir des meilleurs aciers et conçue pour satisfaire les restaurateurs les plus exigeants.

Ses caractéristiques techniques de fabrication permettent, grâce au contrôle du flux d'air, d'aviver ou de réduire l'intensité des braises ; ce qui lui confère une grande efficacité et permet une importante économie de charbon.

Le four Mibrasa® permettent de cuisiner n'importe quel aliment en toute facilité, tout en préservant et renforçant ses saveurs naturelles.

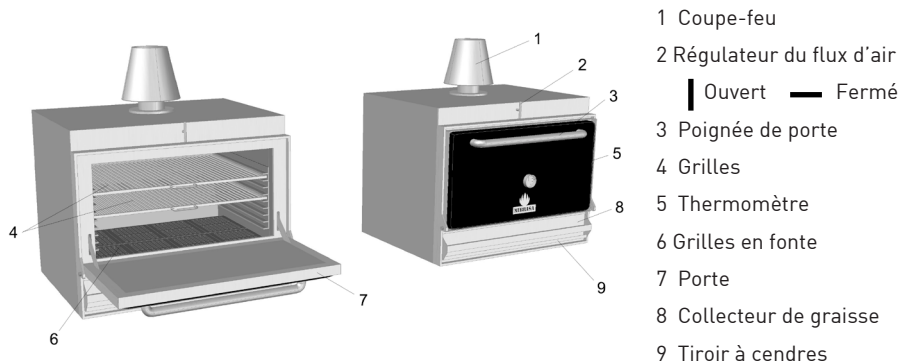
### La versatilité de nos modèles

Nous disposons d'une large gamme de modèles et de compléments de grande qualité pour personnaliser votre four Mibrasa® en l'adaptant à vos besoins.

### Les avantages du four Mibrasa®

- La saveur et l'arôme des aliments cuits dans nos fours sont uniques.
- Double fonction: Four et Grill.
- La cuisson dans un four à braise Mibrasa® est plus agile et plus rapide que les grillades traditionnelles.
- Il a une haute efficacité énergétique; vous économiserez une grande quantité de charbon par rapport à une grille ouverte.
- Vous pouvez cuire simultanément sur deux étages dans n'importe quel de nos modèles.
- C'est un produit solide, fabriqué avec des matériaux de haute qualité et qui nécessite peu de maintenance.

## 2 Description du four Mibrasa®



**Note:** Le contrôle d'admission de l'air est commandé par l'ouverture ou la fermeture du tiroir à cendres et la sortie au moyen du levier frontal (ou régulateur du flux d'air).

Mesures des grilles et nombre de couverts:

Modèle	Mesures des grilles	No. de couverts
HMB MINI	550 x 345 mm	+/- 35
HMB MINI PLUS	550 x 395 mm	+/- 45
HMB 75	550 x 595 mm	+/- 75
HMB 110	770 x 595 mm	+/- 110
HMB 160	770 x 800 mm	+/- 160

Accessoires inclus:

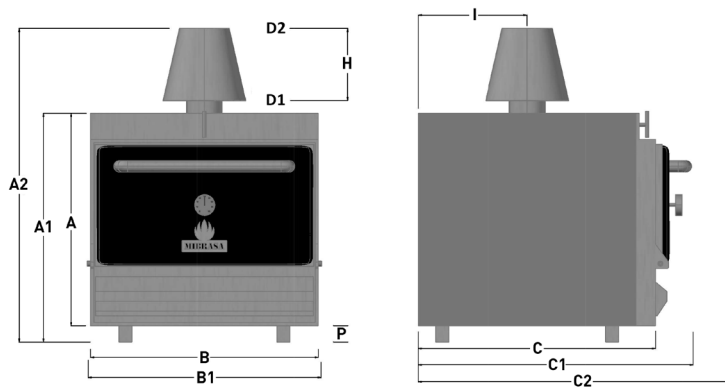


Note: Consultez tous les accessoires complémentaires sur notre site [www.mibrasa.com](http://www.mibrasa.com)

### 3 Modèles

Dimensions en mm

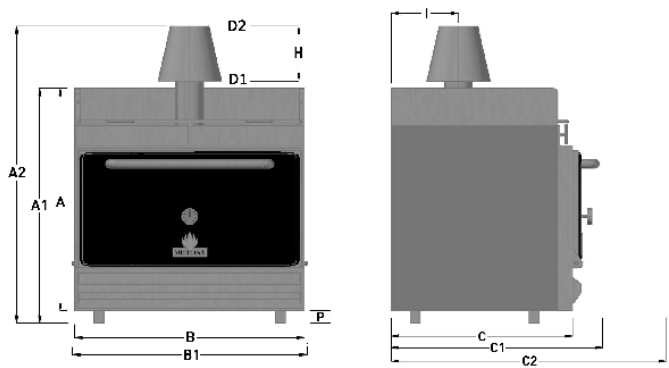
#### HMB Four à poser



Modèle	A	A1	A2	B	B1	P	C	C1	C2	H	I	D1	D2	E (+/-)
HMB MINI	520	620	920	700	735	100	490	610	800	230	200	114	154	800
HMB MINI PLUS	650	750	1050	700	735	100	510	630	880	230	235	114	154	700
HMB 75	650	750	1050	700	735	100	700	820	1080	230	300	114	154	700
HMB 110	740	840	1120	920	955	100	700	820	1170	230	300	114	154	600
HMB 160	740	840	1120	920	955	100	900	1020	1360	230	350	114	154	600

La colonne **E** fait référence à la hauteur recommandée du plan de travail au-dessus du niveau du sol sur lequel le four doit être placé.

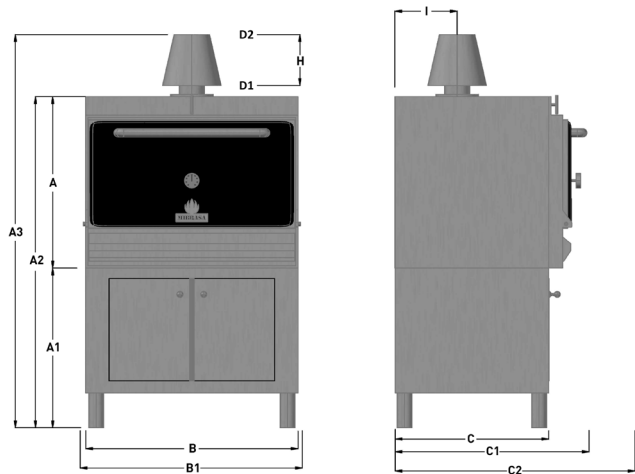
#### HMB SB four à poser avec support plateaux



Modèle	A	A1	A2	B	B1	P	C	C1	C2	H	I	D1	D2	E (+/-)
HMB SB 75	800	900	1165	700	735	100	700	820	1080	230	300	114	154	700
HMB SB 110	890	990	1255	920	955	100	700	820	1170	230	300	114	154	600
HMB SB 160	890	990	1255	920	955	100	900	1020	1360	230	350	114	154	600

La colonne **E** fait référence à la hauteur recommandée du plan de travail au-dessus du niveau du sol sur lequel le four doit être placé.

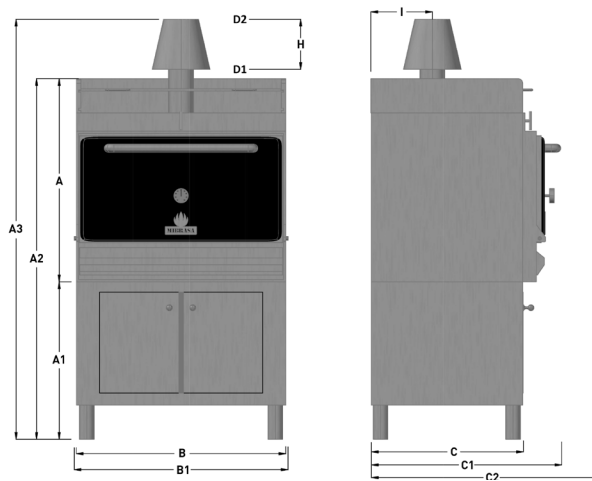
HMB AB avec armoire basse



Modèle	A	A1*	A2*	A3*	B	B1	C	C1	C2	H	I	D1	D2
HMB AB 75	650	740	1390	1680	700	735	640	820	1080	230	300	114	154
HMB AB 110	740	690	1430	1720	920	955	640	820	1170	230	300	114	154
HMB AB 160	740	690	1430	1720	920	955	840	1020	1360	230	350	114	154

\*Calculé utilisant une hauteur de pied 170mm. Hauteur de pied réglable entre 135mm - 195mm.

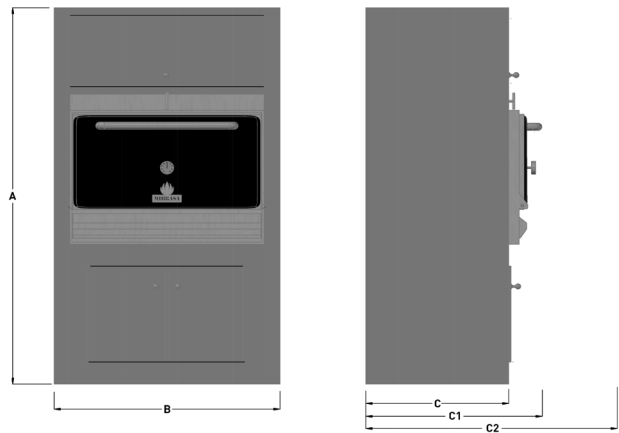
HMB AB SB avec armoire basse et support plateaux



Modèle	A	A1*	A2*	A3*	B	B1	C	C1	C2	H	I	D1	D2
HMB AB SB 75	800	740	1540	1810	700	735	640	820	1080	230	300	114	154
HMB AB SB 110	890	690	1580	1845	920	955	640	820	1170	230	300	114	154
HMB AB SB 160	890	690	1580	1845	920	955	840	1020	1360	230	350	114	154

\*Calculé utilisant une hauteur de pied 170mm. Hauteur de pied réglable entre 135mm - 195mm.

HMB AC avec armoire complète



Modèle	A	B	C	C1	C2
HMB AC 75	1900	850	650	830	1090
HMB AC 110	1900	1070	650	830	1180
HMB AC 160	1900	1070	850	1030	1370

Mesures susceptibles de modifications techniques.

## 4 Instructions pour le transport et l'installation

---

### 4.1 Exigences pour l'environnement du four

L'installateur se doit de contacter les agents locaux du bâtiment et de la sécurité d'incendie pour toute restriction en matière d'installation ou nécessité d'un contrôle de l'installation du four.

Les surfaces minimales à couvrir du prolongement de l'âtre par rapport à l'ouverture de la porte du four pour les planchers en matériaux combustibles doivent être les suivantes:

- 1) 762 mm de chaque côté de l'ouverture des portes
- 2) 914 mm devant l'ouverture des portes

**Espaces libres jusqu'à la construction ou autres appareils**

De l'unité au mur du fond = 76 mm

De l'unité aux parois latérales = 76 mm

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

### 4.2 Transport et installation du four

En raison du poids élevé des fours, il est recommandé d'utiliser des moyens mécaniques pour leur déplacement et/ou élévation.

**Modèles de four à poser: HMB MINI, MINI PLUS, HMB 75, 110, 160; HMB SB 75, 110, 160**

La hauteur de la table ou du support pour le four HMB MINI doit être d'environ 85 cm et pour le four HMB 75/110/160, la hauteur sera d'environ 65 cm.

Le placement du four sur la table doit être effectué au moyen d'un système de levage mécanique dans la mesure du possible (Fig. 1). Pour éliminer le poids maximal, il faut retirer les grilles, le tiroir à cendres, les grilles en fonte et leur support.

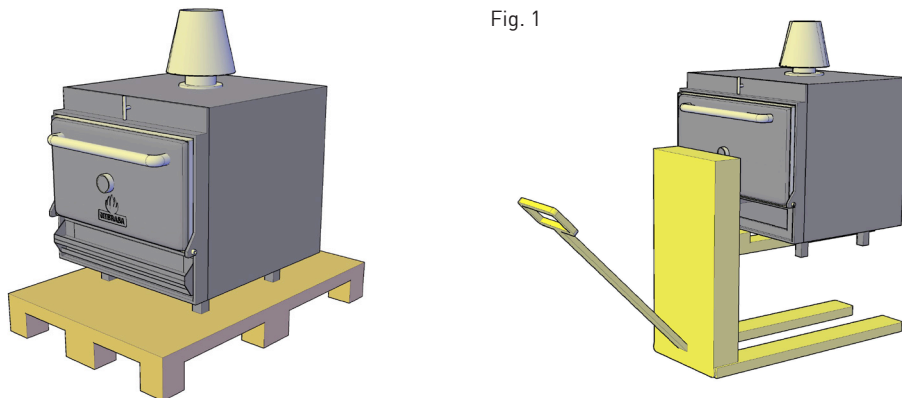
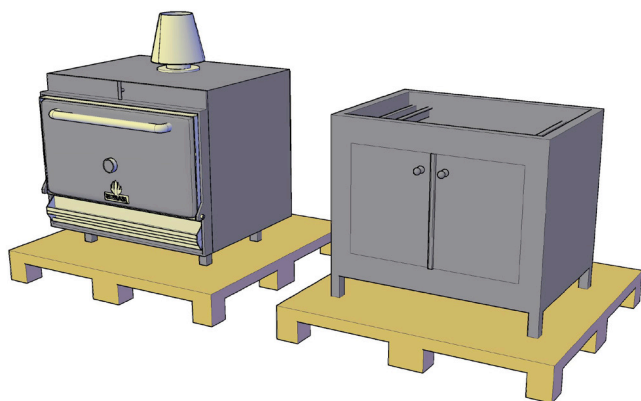


Fig. 1



Pour unir le four avec l'armoire basse, enlever les grilles, le tiroir à cendres, les grilles en fonte et leur support. Insérer avec précaution les lames du transpalette dans le trou laissé par le tiroir à cendres jusqu'au fond et procéder à l'union (Fig.1). Un fois en position, visser les 4 boulons de l'intérieur de l'armoire (Fig.2).

Fig. 1

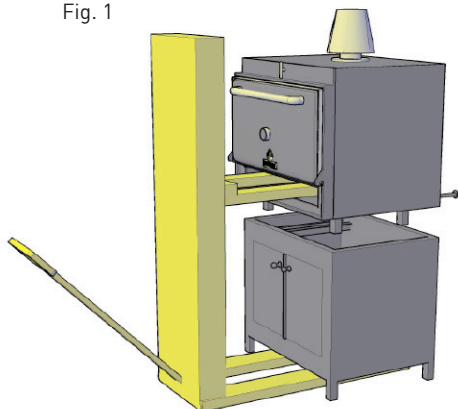
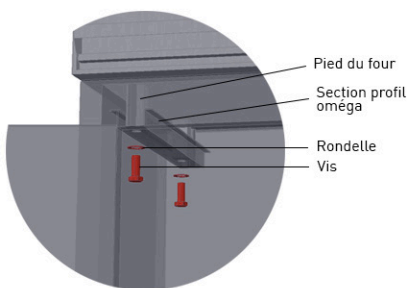
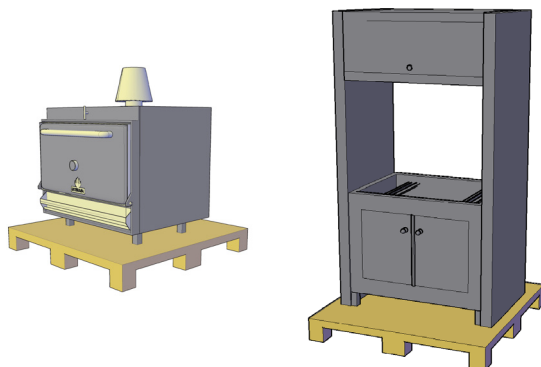


Fig. 2



## Modèles avec armoire complète: HMB AC 75, 110, 160



Retirer le meuble bas de l'armoire. Positionner l'armoire à l'emplacement voulu, ouvrir les portes du placard supérieur, retirer la grille et démonter le profil frontal à l'aide des boulons situés sur les deux côtés. (Fig.2). Unir le four avec l'armoire basse tout en suivant les indications du paragraphe antérieur (Modèles HMB AB 75, 110, 160) (Fig.1). Positionner l'ensemble du four et du meuble bas dans l'armoire haute, installer la grille et monter le profil frontal (Fig.2).

Fig. 1

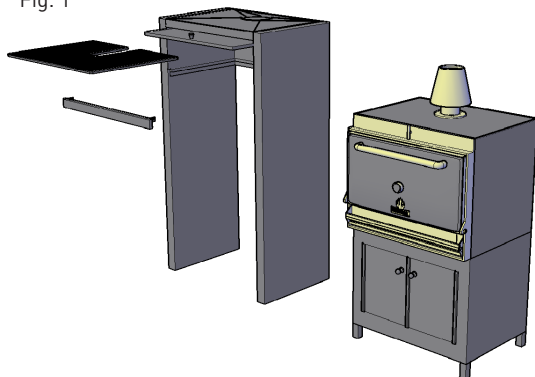


Fig. 2

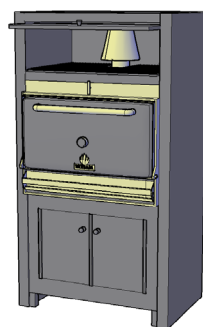
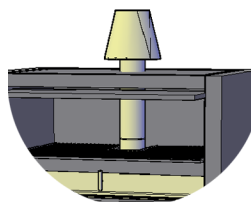


Fig. 3

Une option alternative pour apporter plus d'espace de travail à l'intérieur de l'armoire chauffante est d'installer des accessoires de sécurité à l'extérieur de l'armoire. Pour cela, connecter la rallonge de conduit à la sortie de fumée du four et la passer par le toit de l'armoire. Assembler le coupe-feu et le filtre dissipateur sur le conduit (fig.3).



### 4.3 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 et de la créosote, voir point 6.3 « soin particulier ».

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

**Installation de la hotte de ventilation conformément à la norme NFPA 96.**

#### Eléments de protection Mibrasa®



**Coupe-feu:** Se pose sur la sortie de la cheminée du four et évite la sortie des flammes ou des étincelles.



**Filtre disperseur:** Se pose sur le coupe-feu. Filtre et disperse doucement le flux de l'air tout en ralentissant sa vitesse et refroidissant sa température.

Pour garantir le correct fonctionnement de ces éléments, les charges de charbon recommandées dans la page 15 doivent être respectées.

## Options d'installation

### Four avec hotte d'extraction indépendante

Ce type d'installation se compose d'une hotte d'extraction indépendante pour le four. 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 mm de diamètre et doivent être installés jusqu'à la partie haute du local. L'usage du coupe-feu et du filtre disperser est hautement recommandé.

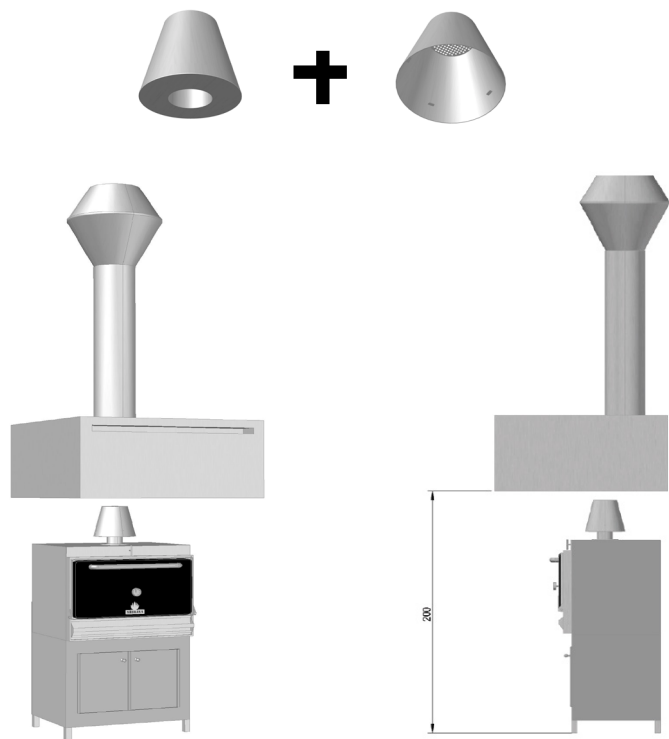
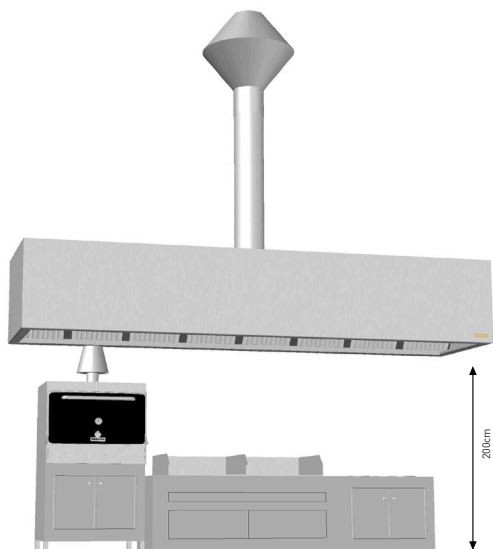


Table de mesures des hottes et débits nécessaires:

Modèle	Débit (m3/h)	Dimensions des hottes (cm) (largeur, profondeur)	Hauteur minimum à partir du sol (cm)
HMB MINI	2500	100 x 100	200
HMB MINI PLUS	2500	100 x 100	200
HMB 75	2800	130 x 130	200
HMB 110	3200	150 x 130	200
HMB 160	3500	150 x 150	200

## Four sous hotte d'extraction avec autres éléments de cuisson

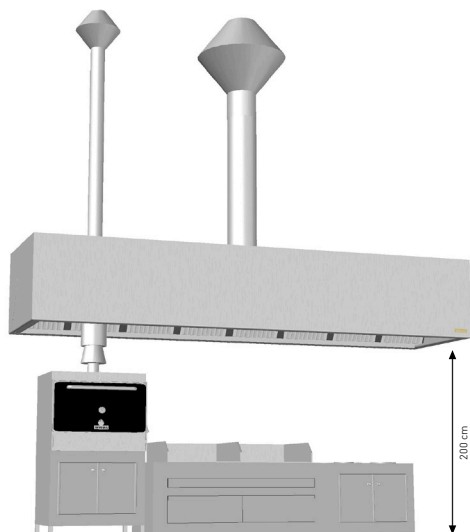
### Canalisation générale



L'installation du coupe-feu et du filtre disperseur est indispensable afin d'éviter la possible sortie des flammes ou des étincelles. Il filtre et disperse doucement le flux de l'air tout en ralentissant sa vitesse et refroidissant sa température avant de rentrer au contact avec le système de ventilation.



### Canalisation Indépendante



Dans ce cas, il faut installer le coupe-feu et une canalisation indépendante jusqu'à l'extérieur. Le diamètre des tuyaux sera de 150/200 mm de diamètre. La connexion entre le coupe-feu et le tube indépendant se fera au moyen d'une trémie à une distance adéquate pour pouvoir enlever le coupe-feu pour son nettoyage.



Consulter toute mesure complémentaire sur les normes en vigueur pour les fours de combustion solide.

## 5 Instructions of use

### 5.1 La charge du charbon

Ouvrir la porte du four et retirer les grilles de l'intérieur pour faciliter l'introduction du charbon. La quantité de charbon dépend du modèle de four Mibrasa® que vous disposez. (Voir table 1)

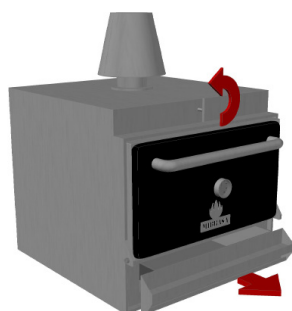
Table 1. Avec quantités maximales de charbon recommandées selon le modèle du four afin d'obtenir une consommation optimale .

Modèle	Quantité
HMB Mini	5 kg
HMB Mini Plus	7 kg
HMB 75	10 kg
HMB 110	15 kg
HMB 160	18 kg

### 5.2 L'allumage du charbon

Une fois le charbon chargé, à l'aide du tisonnier, le rassembler dans la zone centrale du four afin d'en faciliter l'allumage.

Ouvrir le tiroir à cendres situé sur la partie inférieure environ 5 cm et au moyen du régulateur, ouvrir la sortie supérieure, plaçant la poignée dans la position verticale.



Régulateur placé à la verticale.

Ouvrir le tiroir à cendres environ 5 cm.

Avec les pastilles allume-feu Mibrasa® faire trois foyers d'allumage, un au milieu et un de chaque côté de la pile. Placer quelques morceaux de charbon au-dessus des foyers sans noyer pour faciliter l'allumage. Fermer la porte du four.

#### **AVERTISSEMENT à respecter rigoureusement:**

Durant le processus d'allumage du charbon, la présence et la supervision d'un responsable de cuisine est obligatoire. Lors de la combustion, la porte du four doit demeurer fermée afin de garantir un allumage parfait sans le moindre risque d'accidents.

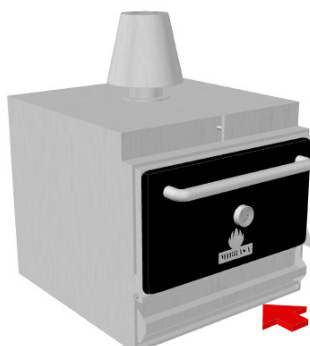
Il est indispensable de respecter la charge de charbon recommandée par Mibrasa® selon le modèle du four.

### 5.3 Avant la cuisson

Lorsque le charbon brûle, attendre environ 40 minutes pour la combustion du charbon dans son intégralité.

Il est important de ne pas commencer la cuisson avant que le point de combustion ne soit atteint.

Une fois les braises allumées, fermer complètement le tiroir inférieur (tiroir à cendres), laisser reposer quelques minutes jusqu'à disparition des flammes. Avec les braises à point, aplatir l'empilement de charbon à l'aide du tisonnier.



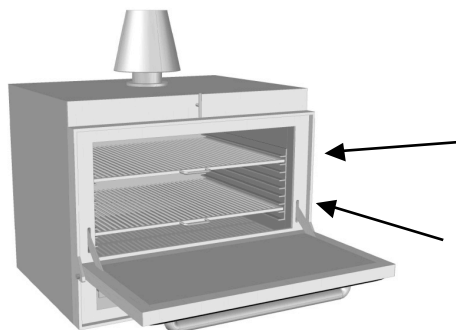
Fermer le tiroir à cendres.

Note: Le tiroir inférieur doit toujours rester fermé pendant la cuisson.

### 5.4 Prêt à cuire

Positionner une ou deux grilles en fonction de la quantité d'aliments à cuire. Le four dispose de différentes hauteurs pour placer les grilles. La position des grilles dépendra du type de produit à cuire.

La grille supérieure est recommandée pour les pizzas, gratins, pommes de terre au four, etc. La grille inférieure pour les viandes, poissons, légumes, etc.



Grille supérieure



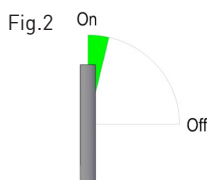
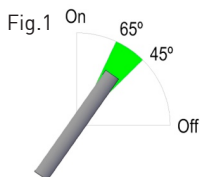
Grille inférieure



Tourner le régulateur et le positionner à un angle d'entre 45 et 65 degrés pour acquérir la bonne température du four (Figure 1). Rappelez-vous que le tiroir inférieur doit rester fermé tout le temps de la cuisson.

Il est possible de faire varier la position du régulateur en fonction des besoins d'attiser ou de réduire les braises. Si vous constatez que la fumée de cuisson passe à travers la porte, ouvrez le régulateur suffisamment afin qu'elle disparaisse. (Figure 2).

La porte doit être maintenue fermée pendant l'utilisation. Ouvrir uniquement pour manipuler les aliments.

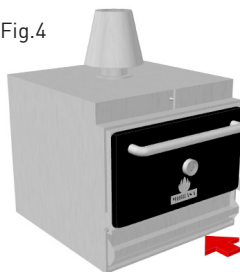


### 5.5 Après le service

Lorsque le service est fini, fermez le régulateur du flux d'air supérieur (Figure 3) et vérifiez que le tiroir à cendres inférieur soit totalement fermé (Figure 4). De cette manière, le charbon restant ne se consumera pas et pourra être réutilisé lors du prochain service.



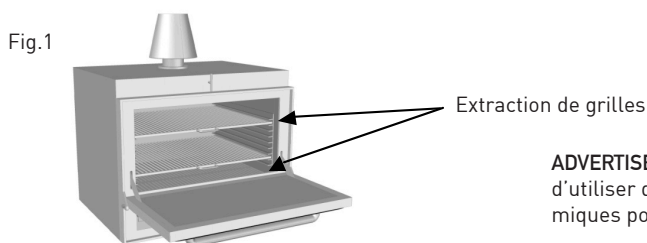
Fig.4



### 5.6 Réutilisation des braises du service antérieur

Ouvrir la porte du four et retirer les grilles (Fig.1). Avec l'aide du tisonnier, remuer les cendres et les faire tomber dans le tiroir inférieur.

Fermer la porte du four et suivre les procès indiqués antérieurement (5.2 al 5.4)



**ADVERTISEMENT:** Il est nécessaire d'utiliser des gants isolants thermiques pour enlever les grilles.

## 6 Les normes de sécurité et de maintenance

---

### 6.1 Nettoyage quotidien

Il n'est pas nécessaire de nettoyer l'intérieur du four, ses parois sont autos nettoyables.

**Grilles:** Nettoyez à l'aide d'une brosse métallique avant chaque service.

**Tiroir à cendres:** Ouvrir le tiroir à cendres. A l'aide d'une pelle métallique fournie par Mibrasa®, retirer les cendres et les placer dans un récipient métallique avec couvercle. Si nécessaire, vous pouvez retirer le tiroir en entier pour faciliter son nettoyage. Une fois refroidies, les cendres peuvent être utilisées comme engrais ou jetées dans les conteneurs avec autre matériel organique.

**AVERTISSEMENT :** Ne pas vider les cendres de charbon dans un récipient non inflammable ou déformable à la chaleur.

**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

**Coupe-feu:** 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 parce que les cendres peuvent se compacter.

**Grilles en fer coulé:** 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 des cendres pourrait entraver et gêner la fermeture complète du tiroir.

### 6.3 Soin particulier

**Hotte d'extraction et conduits :** Il est très important de garder propres les filtres de la hotte d'extraction et de nettoyer l'intérieur du plénum et des conduits pour éviter une accumulation de suie, de graisse et de créosote<sup>1</sup>, ce qui pourrait conduire à la propagation d'un éventuel incendie.

Il est nécessaire de suivre correctement les directives pour le nettoyage hebdomadaire et l'entretien annuel de la hotte, de la caisse de ventilation et des conduits qui doit être réalisé par une entreprise agréée. Les systèmes de filtration par pulvérisation d'eau sont également un complément parfait à l'extraction.

Les conduits doivent être inspectés au moins deux fois par an afin de s'assurer qu'il n'y a pas d'accumulation de créosote. Si cela est le cas, il doit être retirée pour réduire le risque d'incendie.

**Mibrasa® ne sera en aucun cas responsable de possibles dommages causés par une mauvaise utilisation du four et par le non respect des instructions d'installation.**

---

<sup>1</sup> Créosote – Formation et besoin de retrait. Lorsque le bois est brûlé lentement, il produit du goudron et d'autres vapeurs organiques qui, combinés avec de l'humidité, forment le créosote. Les vapeurs de créosote se condensent dans la cheminée et la hotte de ventilation relativement froides d'un feu à combustion lente. En conséquence, les résidus de créosote s'accumulent sur les parois de la cheminée et de la hotte de ventilation. Lorsqu'elle s'enflamme, la créosote produit un feu extrêmement chaud. Les conduits de la cheminée doivent être inspectés au moins deux fois par an pour déterminer si un dépôt de créosote s'est formé. Si de la créosote s'est accumulée, elle doit être enlevée afin de réduire les risques de feu.

**Veillez lire attentivement le manuel avant d'installer le four. Le fait de ne pas respecter les instructions peut occasionner des dommages à la propriété, des lésions corporelles et même la mort.**

## **6.4 Normes de sécurité**

### **AVERTISSEMENTS**

- Ne pas bloquer ou remplir les espaces d'air avec des matériaux isolants ou d'autres matériaux.
- Utiliser uniquement et exclusivement du charbon dans le four Mibrasa®.
- Lors du premier allumage du four, attendre au minimum une heure avant la mise en service.
- Rester très attentif lors du fonctionnement du four Mibrasa®. Ne jamais laissez le four sans surveillance pendant son fonctionnement.
- Pendant l'utilisation du four, porter des gants résistants à la chaleur.
- La porte doit être maintenue fermée pendant l'utilisation. Ouvrir uniquement pour manipuler les aliments.
- **ATTENTION** Ne pas surchauffer-quand les flammes se répandent hors du four, vous êtes en présence d'une surchauffe.
- Dépôt des cendres – Les cendres doivent être placées dans un contenant métallique avec couvercle. Ce contenant fermé devrait être placé sur une surface incombustible ou sur le sol, loin de tous matériaux combustibles, jusqu'à leur élimination. Si les cendres sont enterrées ou disposées localement, elles doivent demeurer dans le contenant métallique jusqu'à ce qu'elles aient complètement refroidi.
- Ne pas essayer d'étouffer les braises avec de l'eau. Fermer simplement le régulateur supérieur et inférieur.
- Ne pas nettoyer le four lorsqu'il est chaud ou en marche.
- Ne pas utiliser de produits chimiques pour le nettoyage extérieur du four lorsqu'il est chaud et en marche (son intérieur est autonettoyant).
- N'utiliser que les produits prescrits pour l'utilisation de ce four.

### **DANGERS**

- Une mauvaise installation du four peut provoquer un incendie. Suivre attentivement les instructions d'installation pour réduire le risque d'incendie.
- Maintenir le four et les produits inflammables hors de portée des enfants et des animaux domestiques. Certains éléments accessibles du four peuvent être très chauds.
- Ne pas utiliser l'huile de friture dans le four. La température est très élevée et pourrait causer de sérieux dommages.
- Eloigner de tous matériaux combustibles à une distance minimum de 70 cm de la partie frontale, supérieure, inférieure, arrière ou latérale du four Mibrasa®.
- Ne pas utiliser d'alcool, d'essence ou tout autre liquide similaire pour allumer et ranimer les braises. Utiliser les pastilles allume-feu Mibrasa® uniquement.
- En cas d'installation extérieure (terrasse, jardin...), ne pas couvrir le four et ne poser aucun produit inflammable dessus le four tant qu'il soit chaud.

## 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/ou par fax 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.

### 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®**

*Feeding the Senses!*

Factory, head office and showroom:

C/ Joan Rovira i Bastons, 26  
17230 Girona, Spain

(408) 348 7607  
[www.mibrasa.com](http://www.mibrasa.com)  
[usa@mibrasa.com](mailto:usa@mibrasa.com)

Version 1.1