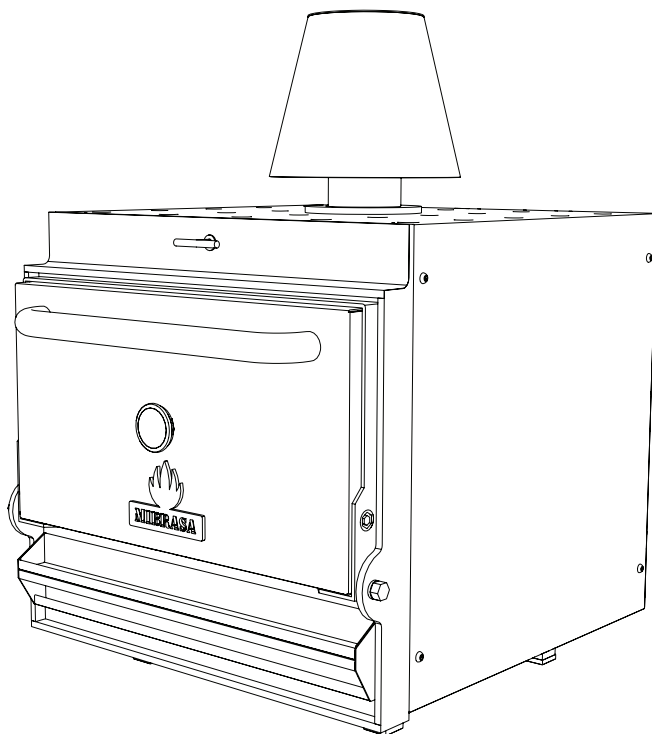




MIBRASA® OVEN

USER MANUAL



READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE INSTALLING AND USING THE APPLIANCE

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.

www.mibrasa.com

Feeding the Senses!

PLEASE READ THIS ENTIRE MANUAL BEFORE YOU INSTALL THE OVEN. FAILURE TO FOLLOW
INSTRUCTIONS MAY RESULT IN PROPERTY DAMAGE, BODILY INJURY, OR EVEN DEATH.
SAVE THESE INSTRUCTIONS



Contents

1. Introduction	1
2. Mibrasa® oven description	3
3. Models	5
4. Installation instructions	8
4.1. Requirements for oven surroundings	
4.2. Installation and assembly instructions	
4.3. Smoke extraction	
5. Instructions of use	16
5.1. Loading the charcoal	
5.2. Lighting the charcoal	
5.3. Prior to cooking	
5.4. Ready to cook	
5.5. After service	
5.6. Reutilizing charcoal from the previous service	
6. Maintenance and safety standards	19
6.1. Daily cleaning	
6.2. Weekly cleaning	
6.3. Special care	
6.4. Safety standards	
7. General conditions	21
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, giving a unique and delicious flavor to all your ingredients.

Mibrasa® charcoal ovens comply to the strict standards & regulations set by internationally recognized 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 oven, regulating the intensity of the heat of the embers to grant a highly efficient way of cooking while significantly reducing the consumption of charcoal.

Mibrasa® charcoal ovens allow you to cook all types of foods retaining the natural flavors while bringing out a unique taste. Any other use instead of cooking food is not allowed.

The versatility of Mibrasa® ovens

We have a wide range of models and accessories allowing you to completely personalize your Mibrasa® oven and adapt it to your needs.

The advantages of Mibrasa® ovens:



2x1 GRILL AND OVEN
in one sole machine

COOK ALL TYPES OF INGREDIENTS
meat, fish, seafood,
vegetables & desserts

FUELED SOLELY BY CHARCOAL
to bring about the
DEEP RICH FLAVORS
distinct to coal-fired cooking

EFFORTLESS DOOR OPENING SYSTEM
with zero maintenance

HEAT-FREE KITCHEN ENVIRONMENT
for the chef

INCREASED FLAME AND TEMPERATURE CONTROL
through effective airflow system

EASY TO MANAGE, SECURE & ERGONOMIC
AIRFLOW SYSTEM FOR THE CHEF

With the capacity to last an entire service between
500°F AND 700°F

FASTER & CLEANER
than an open grill
consuming approx.
40% LESS CHARCOAL

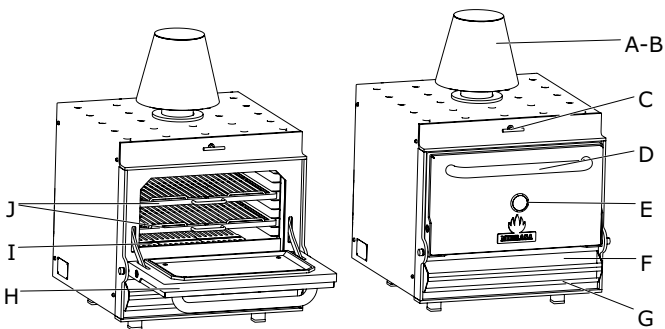
CLEANER WORKSPACE
with enclosed ash drawer
and grease collector

FASTER MAILLARD REACTION
with optimal results
Working at high temperatures
sears and grills the product
**SEALING IN ITS JUICES
& ENHANCING ITS FLAVOR**



The MIBRASA® HMB AB SB has a heating rack with an average temperature of 110°F. It also comes equipped with a natural heating cabinet below with a temperature between 125° and 160°F for keeping food warm, placed in a container provided with cover, for a maximum of 2 hours using Mibrasa kitchenware.

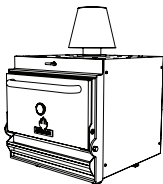
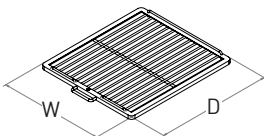
2. Mibrasa® oven description



A	Firebreak
B	Dissipating filter
C	Upper damper
D	Door handle
E	Thermometer
F	Lower damper / Ash collector
G	Grease collector
H	Door
I	Charcoal grids
J	Grills

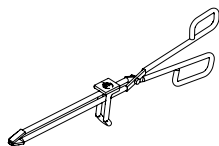
Note: Regulating the entry of airflow is controlled through the opening and closing of the lower damper whilst the air outlet is controlled using the upper damper.

Grill sizes and approximate diners per service:

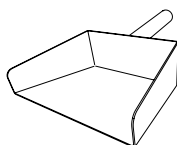
Model	Grill dimensions (inches)	Diners per service
		
HMB MINI	21.26 x 13.58	35-45
HMB MINI PLUS	21.26 x 15.55	45-65
HMB 75	21.26 x 23.43	75-95
HMB 110	29.92 x 23.43	110-130
HMB 160	29.92 x 31.30	160-190

Included accessories:

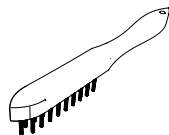
Mibrasa® tongs



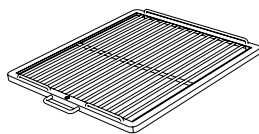
Ash shovel



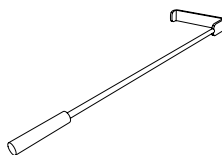
Grill brush



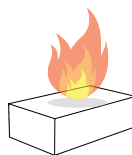
Two grills



Ember poker



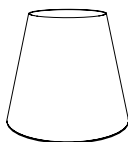
Mibrasa® Ecofire firelighters



Dissipating filter



Firebreak



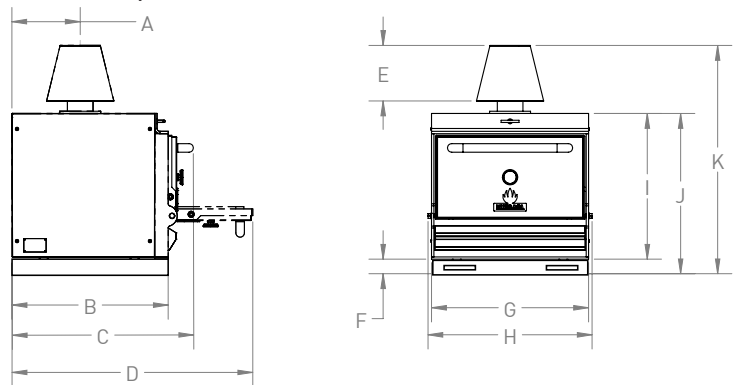
Optional accessories and kitchenware (consult online catalog at www.mibrasa.com)



3. Models

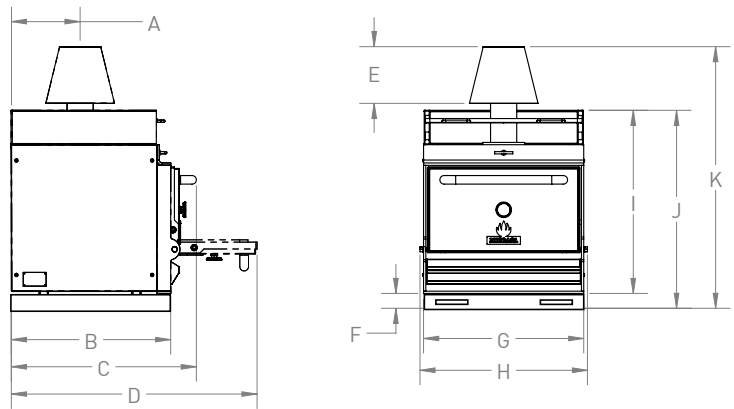
Dimensions in inches

HMB Worktop models



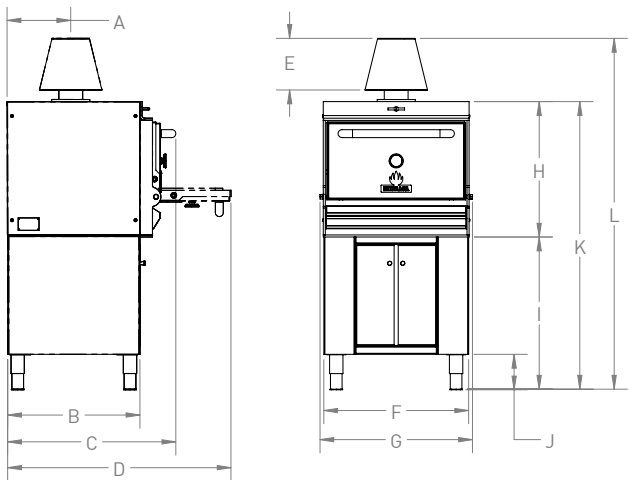
Models	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K
HMB MINI	7.87	19.29	23.62	31.89	9.84	2.55	27.56	28.94	20.47	23.03	35.24
HMB MINI PLUS	9.06	20.08	24.61	35.04	9.84	2.55	27.56	28.94	25.59	28.15	40.35
HMB 75	11.81	27.56	31.89	42.32	9.84	2.55	27.56	28.94	25.59	28.15	40.35
HMB 110	11.81	27.56	31.89	45.68	9.84	2.55	36.22	37.60	29.13	31.69	43.90
HMB 160	13.78	35.43	39.76	53.54	9.84	2.55	36.22	37.60	29.13	31.69	43.90

HMB SB Worktop model with heating rack



Models	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K
HMB SB 75	11.81	27.56	31.89	42.32	9.84	2.55	27.56	28.94	31.51	34.06	45.47
HMB SB 110	11.81	27.56	31.89	45.68	9.84	2.55	36.22	37.60	35.04	37.60	49.02
HMB SB 160	13.78	35.43	39.76	53.54	9.84	2.55	36.22	37.60	35.04	37.60	49.02

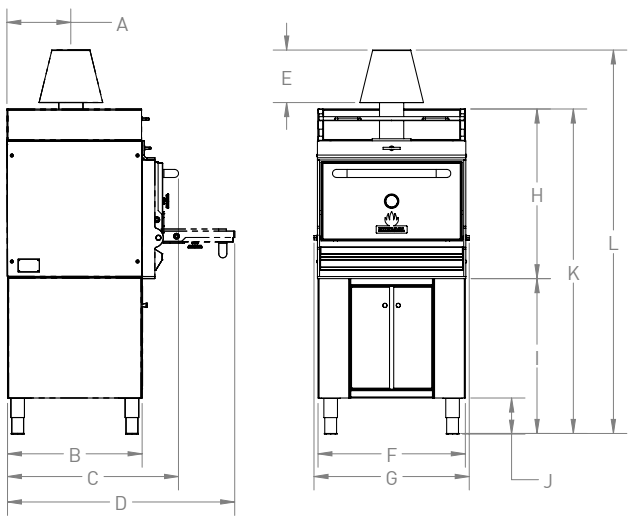
HMB AB with cupboard below



Models	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J*	K	L
HMB AB 75	11.81	25.00	31.89	42.32	9.84	27.36	28.94	25.59	29.13	6.69	54.72	66.93
HMB AB 110	11.81	25.00	31.89	45.68	9.84	36.22	37.60	29.13	27.17	6.69	56.30	68.50
HMB AB 160	13.78	32.87	39.76	53.54	9.84	36.22	37.60	29.13	27.17	6.69	56.30	68.50

* Adjustable leg height: 6.00-7.68 in

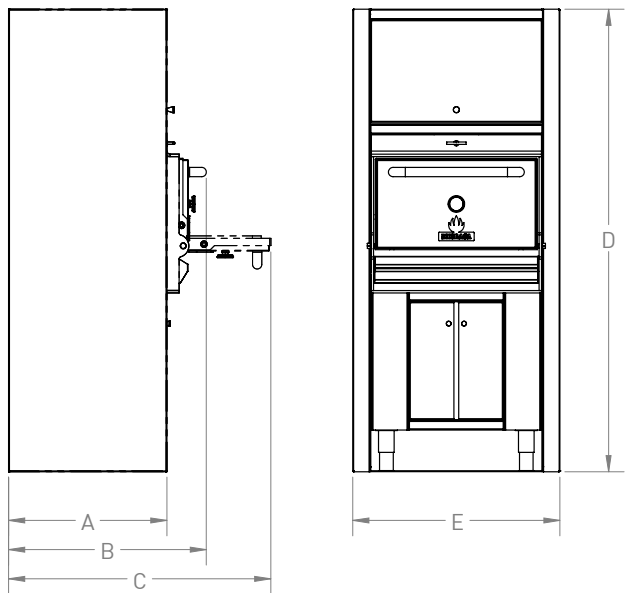
HMB AB SB with cupboard below and heating rack



Models	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J*	K	L
HMB AB SB 75	11.81	25.00	31.89	42.32	9.84	27.36	28.94	31.50	29.13	6.69	60.63	72.05
HMB AB SB 110	11.81	25.00	31.89	45.68	9.84	36.22	37.60	35.04	27.17	6.69	62.20	73.62
HMB AB SB 160	13.78	32.87	39.76	53.54	9.84	36.22	37.60	35.04	27.17	6.69	62.20	73.62

* Adjustable leg height: 6.00-7.68 in

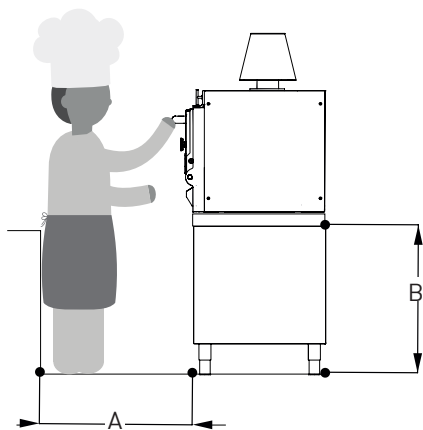
HMB AC with complete cupboard



Models	A	B	C	D	E
HMB AC 75	25.61	32.09	42.52	74.80	33.46
HMB AC 110	25.61	32.09	45.87	74.80	42.13
HMB AC 160	33.46	39.96	53.74	74.80	42.13

Measurements are subject to technical changes.

Workspace for the chef and recommended height of the worktop models



Models	A	B
HMB MINI	43.31	31.50
HMB MINI PLUS	43.31	27.56
HMB 75	43.31	27.56
HMB 110	43.31	23.62
HMB 160	43.31	23.62

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:

- a. 30" to each side of the door opening
- b. 36" in front of the door opening

Clearances to construction/other appliances:

- a. Unit to backwall = 3"
- b. 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

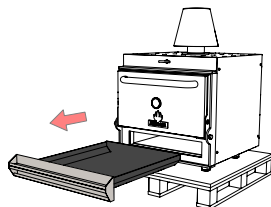


Due to the high weight of the ovens, it is always necessary to use lifting equipment to handle them safely. If no such equipment is available, there must be an adequate number of personnel in compliance with local safety regulations, to assist with the installation.

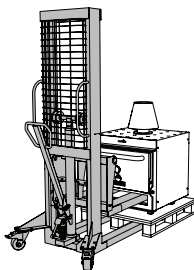
Worktop models: - HMB MINI, MINI PLUS, 75, 110, 160
- HMB SB 75, 110, 160

Lifting using a lifting device (recommended)

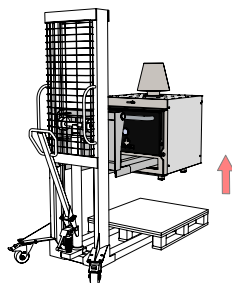
1 Remove the ash collector



2 Insert the forks of a lifting device in the ash collector space



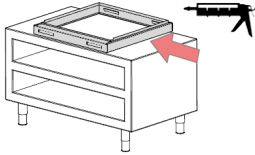
3 Lift the oven



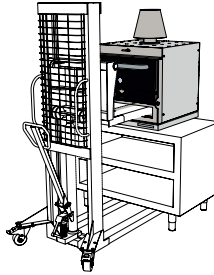
Make sure the forks reach the end of the oven.

- 4 Place the worktop trim on top of the countertop

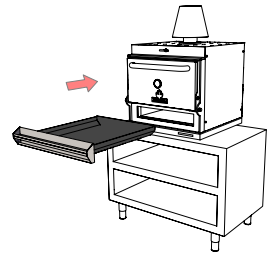
*A certified "NSF" silicone shall be used to seal the trim to the countertop



- 5 Place oven on top of the worktop trim

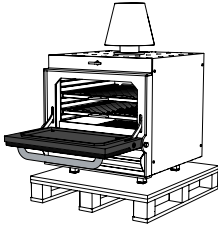


- 6 Place back the ash collector

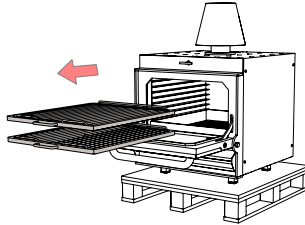


Lifting by hand (not recommended)

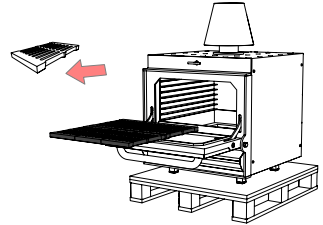
- 1 Open the door



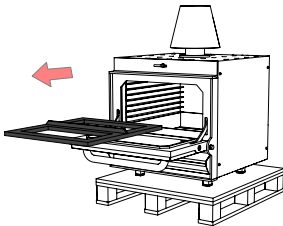
- 2 Remove the grills



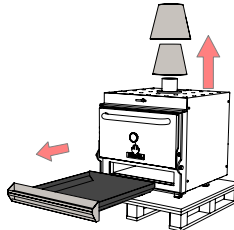
- 3 Remove the charcoal grids



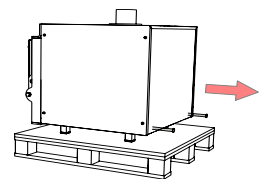
- 4 Remove the charcoal grids support



- 5 Remove the ash collector, dissipating filter and firebreak



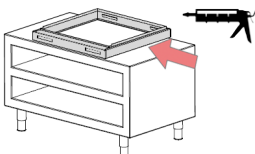
- 6 If lifting by hand use the two pull-out handle bars



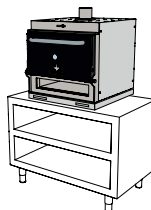
Do not lift the oven from the door handle

- 7 Place the worktop trim on top of the countertop

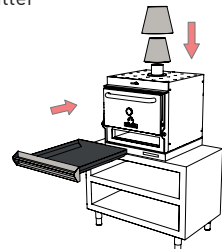
*A certified "NSF" silicone shall be used to seal the trim to the countertop



- 8 Place the oven on top of the worktop trim

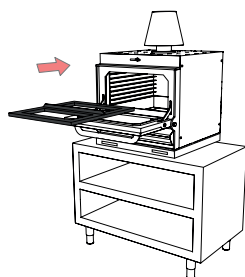


- 9 Place back the ash collector, firebreak and dissipating filter

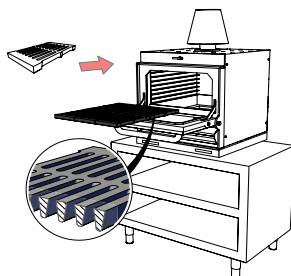


Majority of the weight is at the front of the oven

10 Place back the charcoal grids

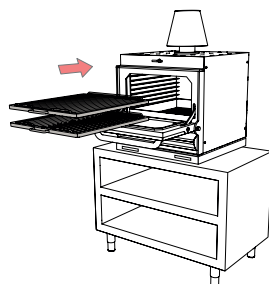


11 Place back the charcoal grids



Side with narrower slits
facing up

12 Place back the grills

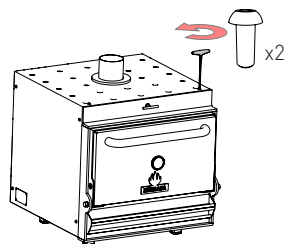


Assembling the heating rack

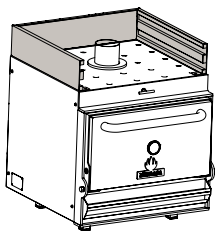
Models with heating rack: - HMB SB 75, 110, 160
- HMB AB SB 75, 110, 160

The SB heating rack benefits from the natural heat transferred from the oven. Ideal for keeping food warm, placed in a container provided with cover, for a maximum of 2 hours using Mibrasa kitchenware.

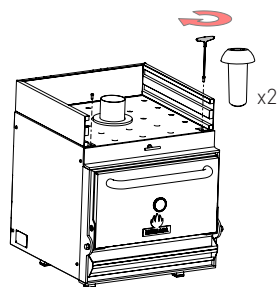
1 Unscrew the two screws on the roof of the oven



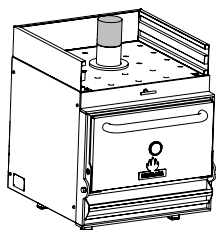
2 Position the heating rack in place



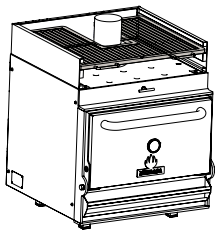
3 Align the screws with their holes and screw in tightly using an allen key 5



4 Connect the extension flue



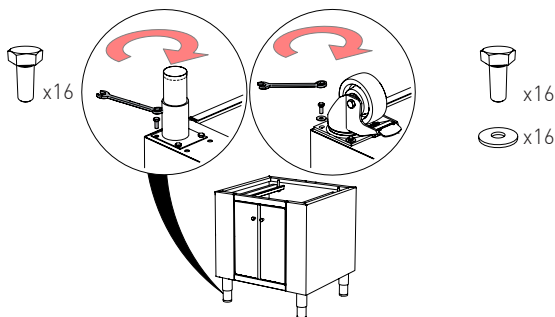
5 Insert the grill



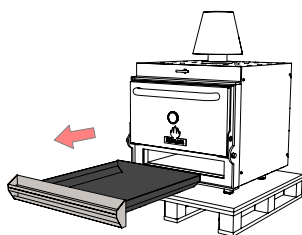
- Models with cupboard below:**
- HMB AB 75, 110, 160
 - HMB AB SB 75, 110, 160
 - HMB AC 75, 110, 160 (Consists of HMB AB + top cupboard)

The AB unit is equipped with a heating cabinet that benefits from the natural heat transferred from the oven. Ideal for keeping food warm, placed in a container provided with cover, for a maximum of 2 hours using Mibrasa kitchenware.

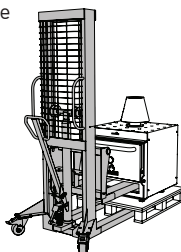
- 1 Install the legs/casters of the cupboard**



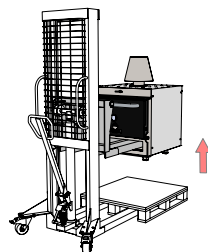
- 2 Remove the ash collector**



- 3 Insert the forks of a lifting device in the ash collector space**



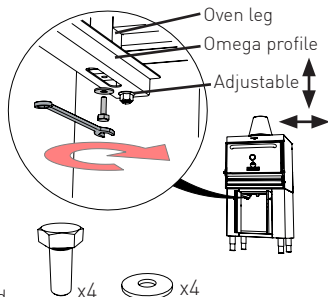
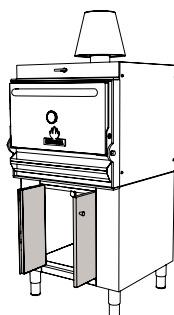
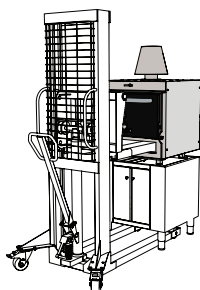
- 4 Lift the oven**



Make sure the forks reach the end of the oven.

- 5 Place the oven on the cupboard** **6 Assemble the oven with the cupboard**

- a) Open the cupboard doors b) Attach the oven to the cupboard

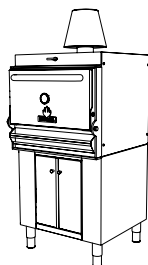


The open stand is equipped with the same fittings

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

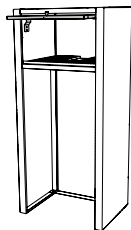
The AC unit is equipped with a top and lower heating cabinet that benefit from the natural heat transferred from the oven. Ideal for keeping food warm, placed in a container provided with cover, for a maximum of 2 hours using Mibrasa kitchenware.

- 1 Assemble the oven with cupboard below

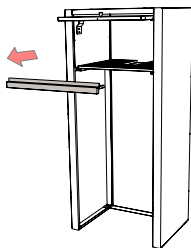


Follow the steps for models with cupboard below

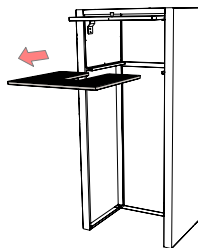
- 2 Open the door



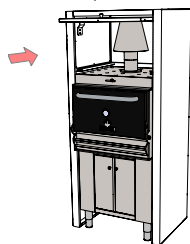
- 3 Remove the frontal panel



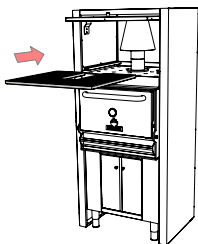
- 4 Remove the grill



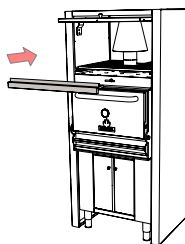
- 5 Place oven with cupboard below in position



- 6 Place back the grill

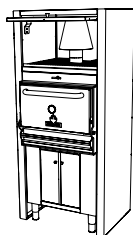


- 7 Place back the frontal panel

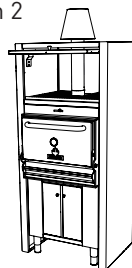


An alternative option to provide more working space inside the heating cabinet is to install the security accessories outside of the cabinet. In order to do this, connect the extended flue duct to the oven smoke outlet penetrating the cabinet's roof. Assemble the firebreak and dissipating filter over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

Option 1



Option 2



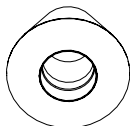
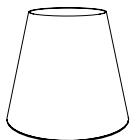
4.3. Smoke extraction

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

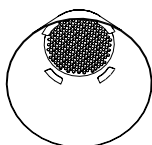
The hood extract must have a suitable depth in order to cover the opening of the oven and stand out laterally by 5.9" on both sides.

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 in point 5.1 should be respected.

Installation options

1) Oven with independent extraction

This type of installation consists of an exhaust hood, which is independent of the oven. Installation of the firebreak and the dissipating filter are needed.

For ductwork and ventilation types see point 4.3.

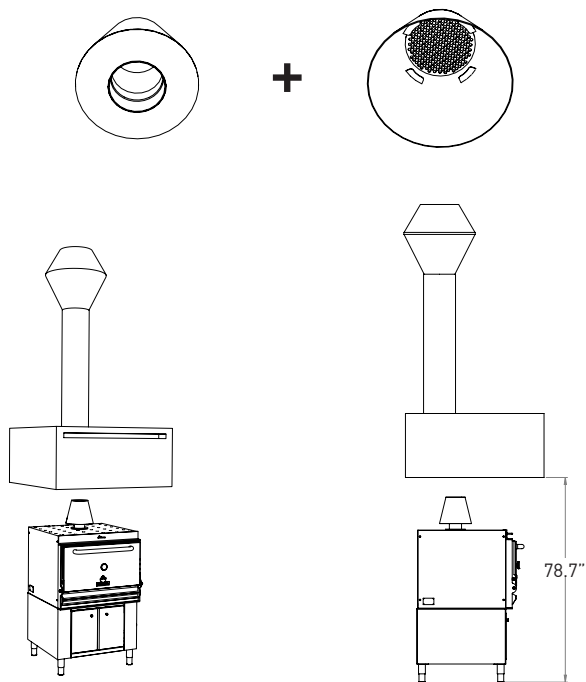


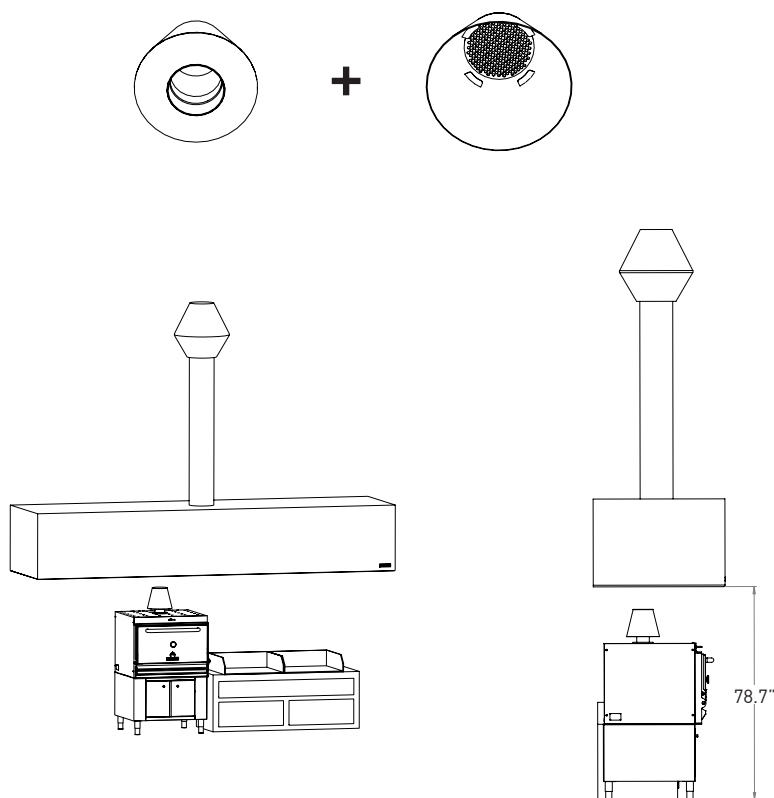
Table showing exhaust hood measurements and required flow rates:

Models	Flow rate (gal/s)	Minimum 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"

2) Oven installed under exhaust hood with other cooking appliances.

General ventilation ductwork

It is necessary to install the oven with the firebreak and dissipating filter. This will prevent sparks and flames from escaping the oven. The smoke will be filtered reducing the flow and cooling its temperature down prior to contact with the ventilation system.

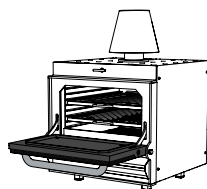


Never connect the oven outlet directly with the exhaust hood

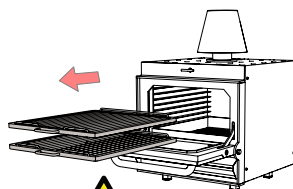
5. Instructions of use

5.1. Loading the charcoal

1 Open the door

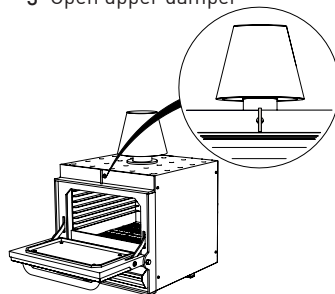


2 Remove the grills

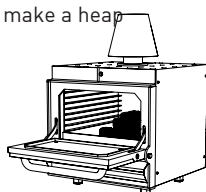


Important!

3 Open upper damper



4 Load the Mibrasa charcoal and make a heap



Leave about 5.9 in of space at the back of the oven for air circulation

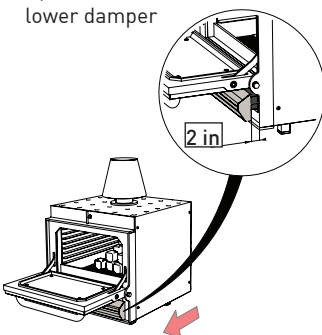
Approximate quantity of charcoal according to Mibrasa® model.

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

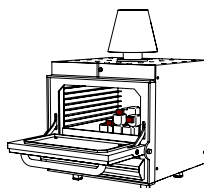
Mibrasa has different types of high quality long burning charcoal to get the best performance from the oven.

5.2. Lighting the charcoal

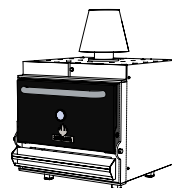
1 Open the ash collector/ lower damper



2 Place and light the Mibrasa® firelighters



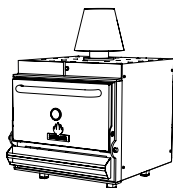
3 Close the door



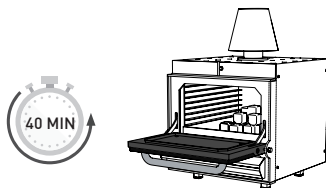
It is compulsory that a member of the kitchen staff is present for the entire lighting up process. During the fire-up, the door must remain closed. This will ensure the most effective light up while minimizing any risk of accidents. It is very important to respect the maximum charcoal load in every Mibrasa® oven.

5.3. Prior to cooking

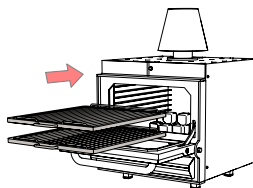
1 Wait until the charcoal has turned into embers



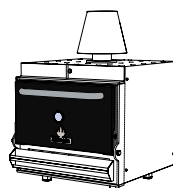
2 Open the door



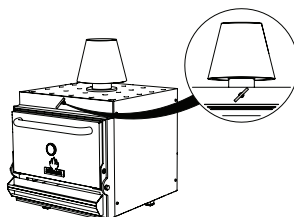
3 Place back the grills



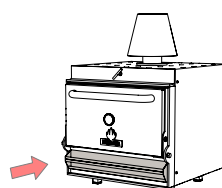
4 Close the door



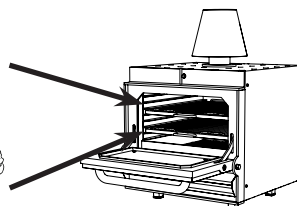
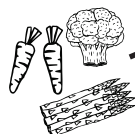
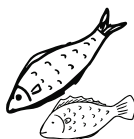
5 Turn the upper damper to 45°



6 Close the ash collector/lower damper

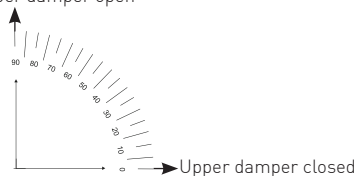


5.4. Ready to cook

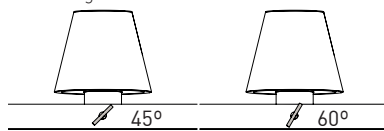


Turn the upper damper to the desired angle. The air outlet is controlled by using the upper damper with the minimum setting at 0° and the maximum at 90°.

Upper damper open



Recommended upper damper position for cooking:



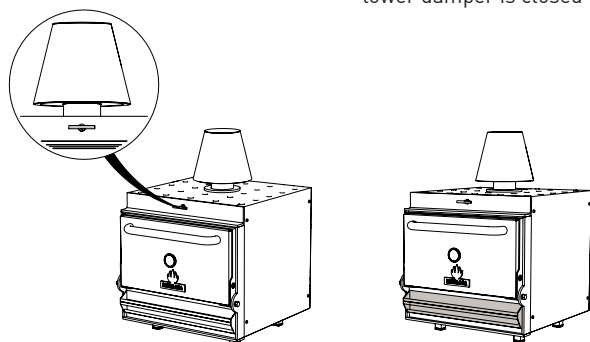
Always use tongs or heat-proof gloves to handle the upper damper.

Remember that the ash collector/lower damper should remain closed when cooking.

If the temperature of the oven needs to be increased quickly, open the ash collector/lower damper 2-3 mins max.

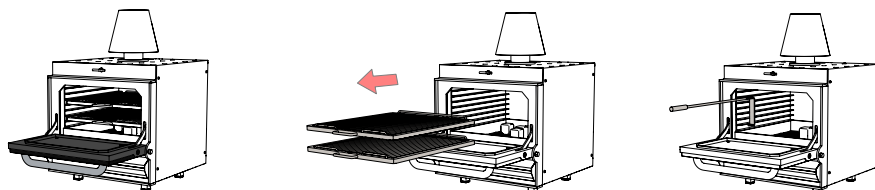
5.5. After service

- 1 Close the upper damper
- 2 Check the ash collector/
lower damper is closed



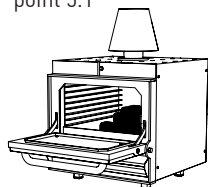
5.6. Reutilizing charcoal from the previous service

- 1 Open the door
- 2 Remove the grills
- 3 Move the charcoal around
so the ash falls into the ash
collector



 It is necessary to use heat-proof gloves when removing the grills.

- 4 Load the charcoal and
follow the steps indicated in
point 5.1



6. Safety and maintenance

6.1. Daily cleaning

Do not use chemical products or water to clean the inside of the oven.

Grills: Clean using the grill brush before and after each use.

Ash collector: Open the ash collector, use the ash shovel 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 ash collector from the oven completely to facilitate cleaning. Once the ashes have completely cooled down they can be disposed of 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

Dissipating filter: Remove the dissipating filter from the oven. Clean the inside part.

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.

Charcoal Grids: Remove the grids and use the grill brush to clean the slits. It is important for the operation of the oven to keep the slits clear of ash and debris.

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

6.3. Special care

Exhaust hood It is very important to keep the exhaust hood filters clean to avoid a build up of soot, fat and creosote¹, which could result in a possible fire.

Mibrasa® is not responsible for any damages occurred caused by wrongful use, when the installation instructions have not been followed or wrongful maintenance of the exhaust hood.

¹ 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

- 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 overload/fire - 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.
- Do not attempt to pour water over 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 use alcohol, oil or other liquids similar to ignite or rekindle hot coals. Use only Mibrasa® ecofire 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.
- Read point 4.1 for restrictions on minimum distances from combustible materials.

7. General conditions

7.1. Warranty

- All Mibrasa® ovens have a 2-year warranty against any manufacturing defect.
- The customer will be responsible for the installation, fine-tuning and maintenance of the goods.
- The warranty is void of:
 - (I) damage caused by misuse or poor product installation,
 - (II) where the buyer or third party has started repairs, modifications or adjustments without the prior consent of Mibrasa®,
 - (III) those defects not immediately notified within the warranty period stated above,
 - (IV) those defects or damage due to negligence not attributable to Mibrasa®, or an accident, misuse, improper installation, mishandling or abnormal conditions of temperature, humidity or dirt,
 - (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.
- Returns of goods will only be accepted in its original packaging, unused and in re-sellable condition. Returned goods that are used, obsolete or worn out will not be considered under warranty and a credit note will not be issued.
- For all returned goods, there will be a 10% fee of the refund amount to cover depreciation, demerit and administrative tasks.

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.

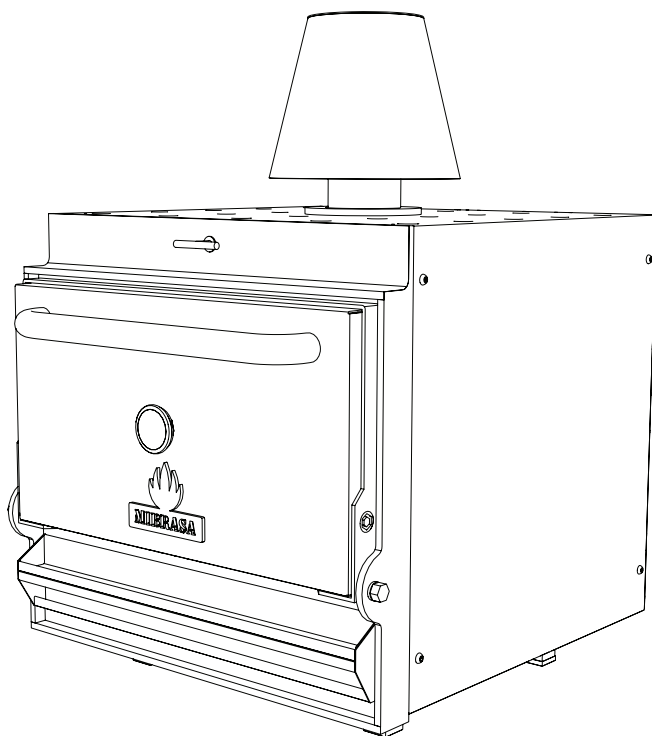




EN / FR

FOUR MIBRASA®

MANUEL D'INSTRUCTIONS



**LISEZ ATTENTIVEMENT TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT L'INSTALLATION
ET L'UTILISATION DU MATÉRIEL.**

**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

Eveillant les Sens!



Index

1. Introduction	1
2. Description du Four Mibrasa®	3
3. Modèles	5
4. Instructions d'installation	8
4.1. Restrictions relatives au four	
4.2. Installation et montage	
4.3. Extraction de fumée	
5. Instructions d'usage	16
5.1. Charge du charbon	
5.2. Allumage du charbon	
5.3. Avant la cuisson	
5.4. Prêt pour la cuisson	
5.5. Après le service	
5.6. Réutilisation de la braise du service précédent	
6. Normes de maintenance et de sécurité	19
6.1. Nettoyage quotidien	
6.2. Nettoyage hebdomadaire	
6.3. Soins particuliers	
6.4. Normes de sécurité	
7. Conditions générales	21
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 à fin de donner une saveur unique à tous vos plats.

Le four Mibrasa® répond aux exigences des normes de sécurité 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.

Les fours Mibrasa® permettent de cuisiner n'importe quel aliment en toute facilité, tout en préservant et renforçant ses saveurs naturelles. Toute autre utilisation au lieu de la cuisson des aliments n'est pas autorisée.

La polyvalence 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®:



2x1 GRILL ET FOUR
en une seule machine

CUISINE TOUT TYPE D'ALIMENTS
viande, poisson, fruits de mer, légumes et desserts

FONCTIONNE AVEC DU CHARBON VÉGÉTAL
apportant une INFINITÉ DE SAVEURS

Possibilité de travailler durant tout le service entre **250°C ET 350°C**

SYSTÈME D'OUVERTURE ET FERMETURE DE PORTE
sans effort et sans entretien

PLUS RAPIDE ET PROPRE
qu'un gril ouvert
utilisant environ **40% DE CHARBON EN MOINS**

ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL SANS IMPACT
thermique constante pour le cuisinier

ESPACE DE TRAVAIL PROPRE
avec un tiroir à cendres fermé et un collecteur de graisse

CONTRÔLE PARFAIT DES FLAMMES ET DE LA TEMPÉRATURE
moyennant le système de régulation du flux d'air

RAPIDE RÉACTION DE MAILLARD
avec des résultats optimaux

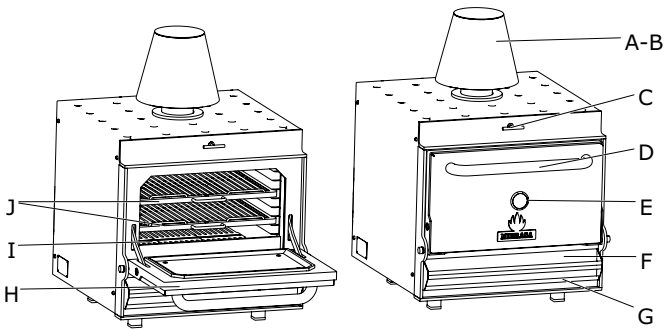
SYSTÈME DE RÉGULATION DU FLUX D'AIR
de facile utilisation, sûre et ergonomique pour le cuisinier

La cuisson à hautes températures permet de sceller et braiser le produit
TOUT EN MAINTENANT SES JUS ET TOUT EN AUGMENTANT SON GOUT



Le four Mibrasa HMB AB SB muni d'un support plateaux dont la température moyenne est de 40°C, dispose également d'une armoire basse oscillant une température entre 50°C et 70°C profitant de la chaleur résiduelle du four. Cela est parfait pour le maintien en température des aliments placé dans un récipient/ustensil Mibrasa muni d'un couvercle pour une durée maximum de 2 heures.

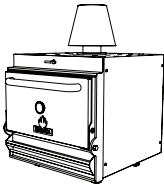
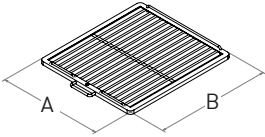
2. Description du four MIBRASA®



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

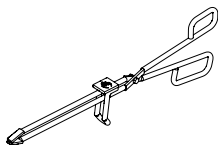
Note: Le contrôle d'admission de l'air est commandé par l'ouverture ou la fermeture du tiroir à cendres et la sortie au moyen du levier frontal (ou régulateur du flux d'air).

Mesures des grilles et nombre de couverts approximatifs par service:

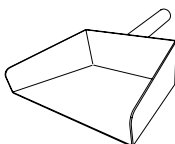
Modèle	Mesures des grilles (mm)	Couverts par service
		
HMB MINI	540 x 345	35-45
HMB MINI PLUS	540 x 395	45-65
HMB 75	540 x 595	75-95
HMB 110	760 x 595	110-130
HMB 160	760 x 795	160-190

Accessoires inclus:

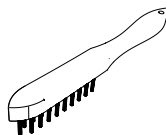
Pinces Mibrasa



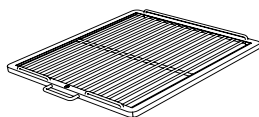
Pelle à cendre



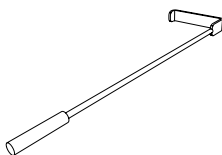
Brosse métallique



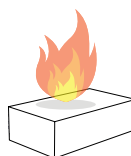
Deux grilles



Tisonnier



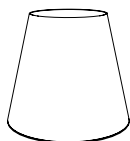
Tablettes allume-feu
Ecofire Mibrasa®



Filtre disperseur



Coupe-feu



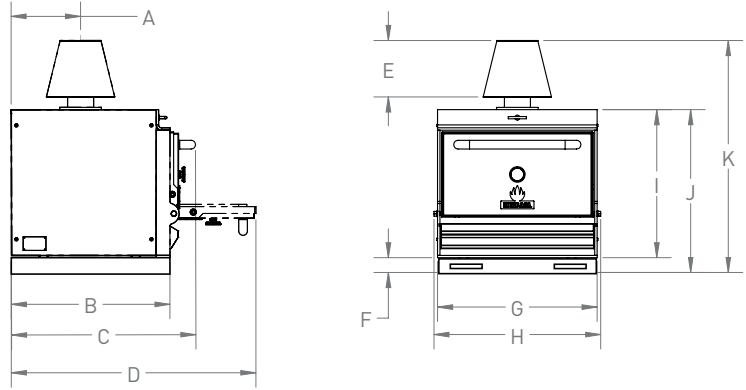
Ustensiles (consulter le catalogue en ligne sur www.mibrasa.com)



3. Modèles

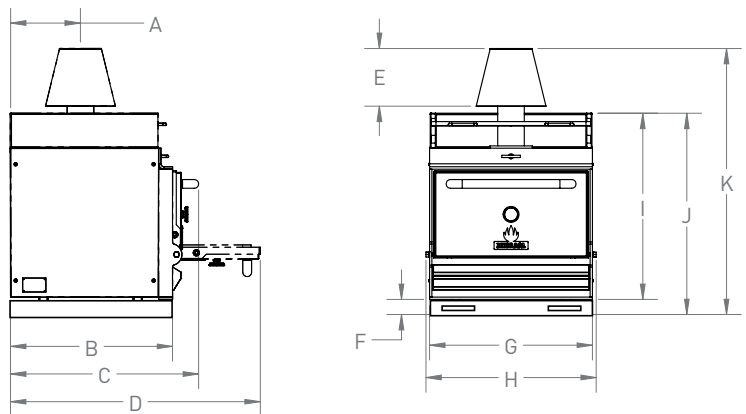
Dimensions en mm

HMB four à poser



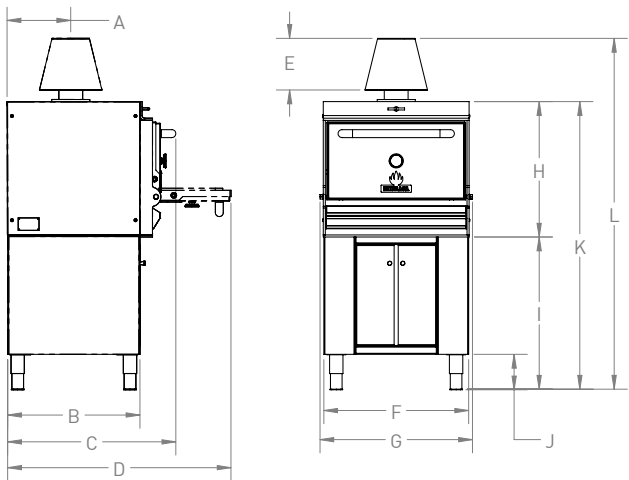
Modèle	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K
HMB MINI	200	490	600	810	250	65	700	735	520	585	895
HMB MINI PLUS	230	510	625	890	250	65	700	735	650	715	1025
HMB 75	300	700	810	1075	250	65	700	735	650	715	1025
HMB 110	300	700	810	1160	250	65	920	955	740	805	1115
HMB 160	350	900	1010	1360	250	65	920	955	740	805	1115

HMB SB four à poser avec support plateaux



Modèle	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K
HMB SB 75	300	700	810	1075	250	65	700	735	800	865	1155
HMB SB 110	300	700	810	1160	250	65	920	955	890	955	1245
HMB SB 160	350	900	1010	1360	250	65	920	955	890	955	1245

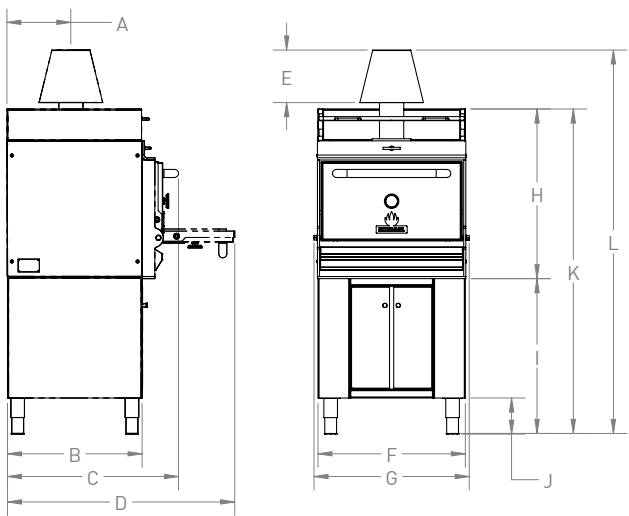
HMB AB avec armoire basse



Modèle	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J*	K	L
HMB AB 75	300	635	810	1075	250	695	735	650	740	170	1390	1700
HMB AB 110	300	635	810	1160	250	920	955	740	690	170	1430	1740
HMB AB 160	350	835	1010	1360	250	920	955	740	690	170	1430	1740

* Hauteur des pieds ajustable: 150-195mm

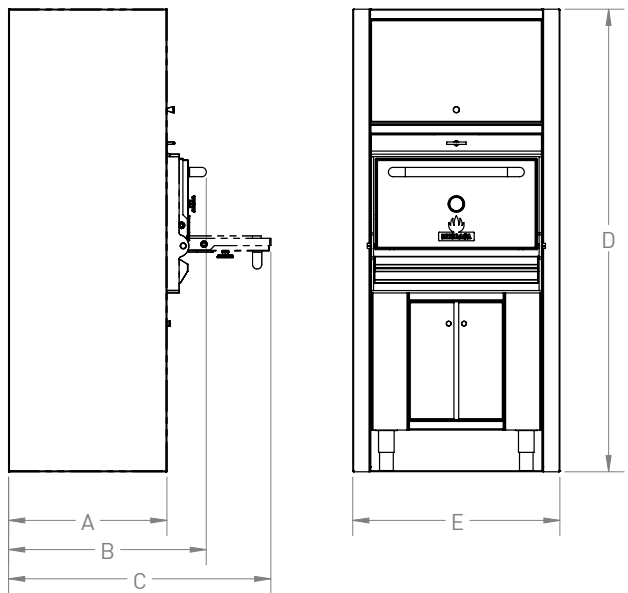
HMB AB SB avec armoire basse et support plateaux



Modèle	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J*	K	L
HMB AB SB 75	300	635	810	1075	250	695	735	800	740	170	1540	1830
HMB AB SB 110	300	635	810	1160	250	920	955	890	690	170	1580	1870
HMB AB SB 160	350	835	1010	1360	250	920	955	890	690	170	1580	1870

* Hauteur des pieds ajustable: 150-195 mm

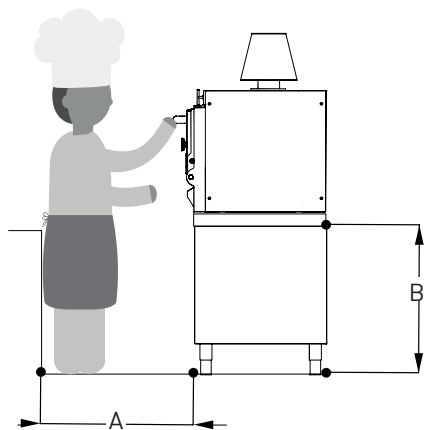
HMB AC avec armoire complète



Modèle	A	B	C	D	E
HMB AC 75	650	815	1080	1900	850
HMB AC 110	650	815	1165	1900	1070
HMB AC 160	850	1015	1365	1900	1070

Dimensions soumises à des changements techniques.

Espace de travail du chef et hauteur d'installation recommandée pour les modèles de plan de travail



Modèle	A	B
HMB MINI	1100	800
HMB MINI PLUS	1100	700
HMB 75	1100	700
HMB 110	1100	600
HMB 160	1100	600

4. Instructions d'installation

4.1. 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.

4.2. Installation et montage

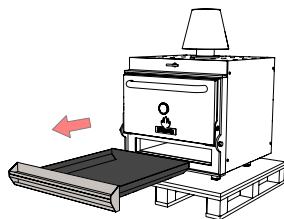


Concernant l'élévation des fours, il est nécessaire de toujours utiliser un élévateur pour les soulever. Si l'utilisation de cet élévateur est impossible, il est conseillé que l'installation se fasse par du personnel suffisant afin de respecter les normes de sécurité.

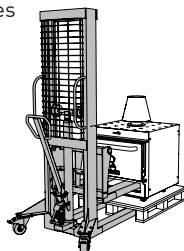
Modèles de four à poser: - HMB MINI, MINI PLUS, 75, 110, 160
- HMB SB 75, 110, 160

Élévation en utilisant un dispositif d'élévation (recommandé)

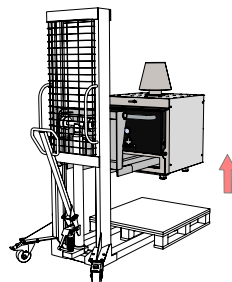
1 Retirer le tiroir à cendres



2 Insérer les fourches de l'élévateur à place du tiroir à cendres



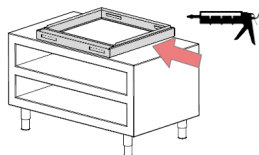
3 Lever le four



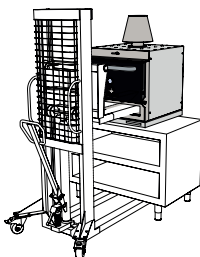
S'assurer que les fourches atteignent le fond du four

4 Placer la garniture sur le comptoir

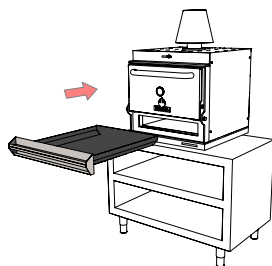
*Un silicone certifié «NSF» doit être utilisé pour sceller la garniture au comptoir



5 Placer le four sur la garniture

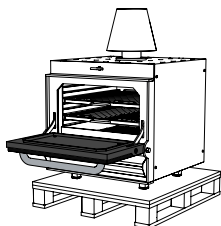


6 Remettre en place le tiroir à cendres

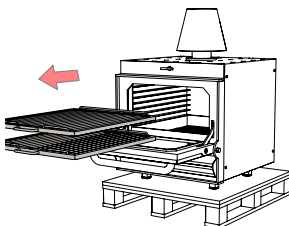


Élévation manuelle (non recommandé)

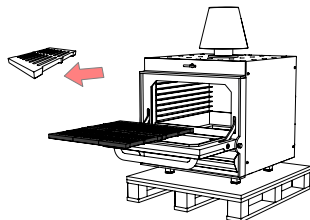
1 Ouvrir la porte



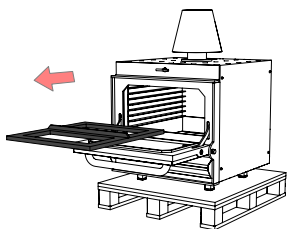
2 Retirer les grilles du four



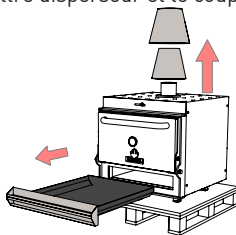
3 Retirer les grilles en fonte



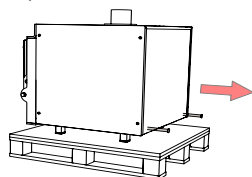
4 Retirer le support des grilles en fonte



5 Retirer le tiroir à cendres, le filtre disperser et le coupe-feu



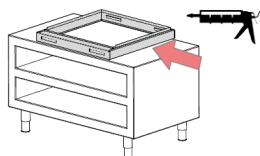
6 Pour lever manuellement le four, utiliser les manettes de la partie postérieure du four



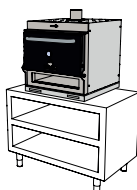
Ne levez pas le four en utilisant la poignée de la porte

7 Placer la garniture sur le comptoir

*Un silicone certifié «NSF» doit être utilisé pour sceller la garniture au comptoir

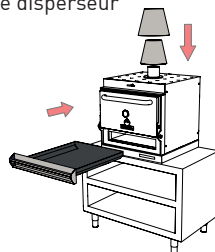


8 Placer le four sur la garniture

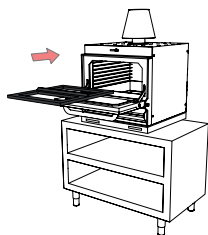


La partie frontale du four est la plus lourde

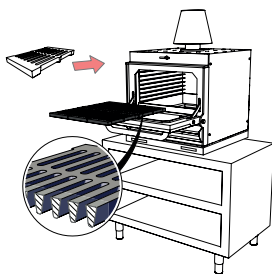
9 Remettre en place le tiroir à cendres, le coupe-feu et le filtre disperser



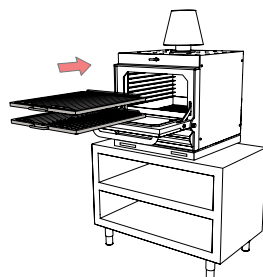
10 Remettre en place le support
des grilles en fonte



11 Remettre en place les grilles
en fonte



12 Remettre les grilles dans le
four



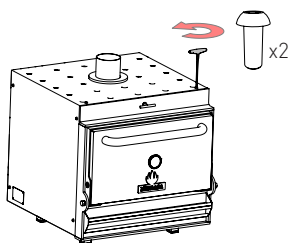
Le trou le plus petit doit se
placer dans la partie supérieure

Modèles avec support plateaux:

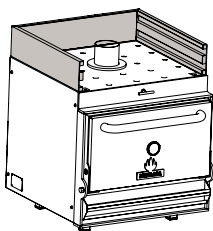
- HMB SB 75, 110, 160
- HMB AB SB 75, 110, 160

Le support plateaux SB profite de la chaleur résiduelle du four permettant ainsi un parfait maintien en température des aliments placé dans un récipient/ustensil Mibrasa muni d'un couvercle pour une durée maximum de 2 heures.

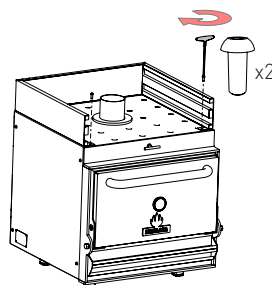
1 Dévisser les deux vis de la
partie supérieure du four



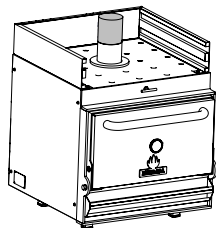
2 Mettre en place le support
plateaux



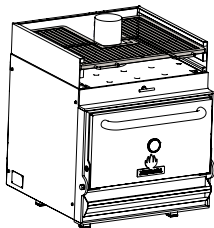
3 Visser fermement les vis en
utilisant une clé allen T num. 5



4 Connecter l'extension
cylindrique



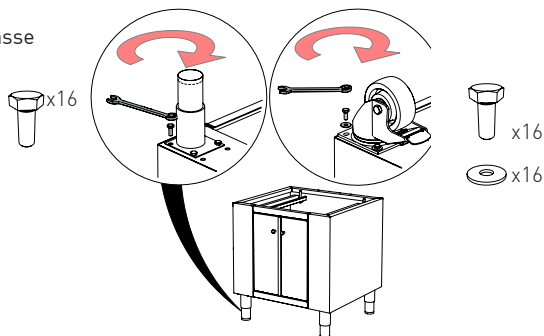
5 Insérer la grille



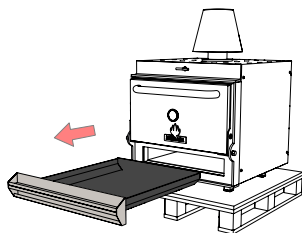
- Modèles avec armoire basse:**
- HMB AB 75, 110, 160
 - HMB AB SB 75, 110, 160
 - HMB AC 75, 110, 160 (se compose de HMB AB + armoire supérieure)

Le four Mibrasa HMB AB muni d'une armoire basse profite de la chaleur résiduelle du four permettant ainsi un parfait maintien en température des aliments placé dans un récipient/ustensil Mibrasa muni d'un couvercle pour une durée maximum de 2 heures.

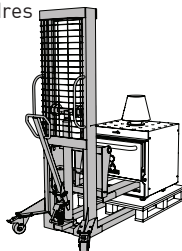
1 Installer les pieds/roues de l'armoire basse



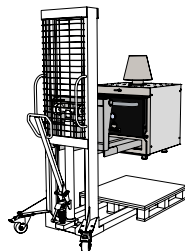
2 Retirer le tiroir à cendres



3 Insérer les fourches de l'élévateur à place du tiroir à cendres

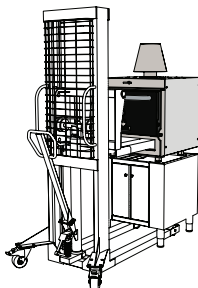


4 Lever le four



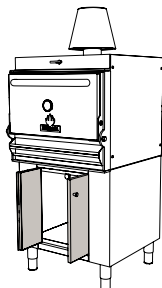
S'assurer que les fourches atteignent le fond du four

5 Placer le four sur l'armoire basse

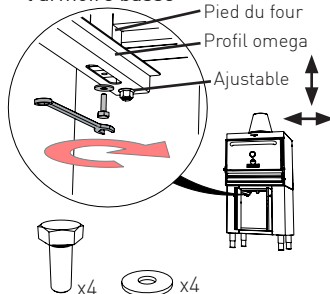


6 Monter le four avec l'armoire basse

a) Ouvrir les portes de l'armoire basse



b) Assembler le four avec l'armoire basse

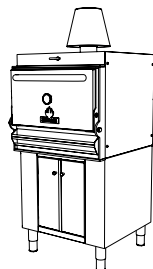


La table du four se monte de la même manière

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

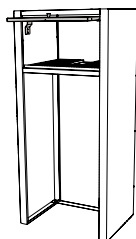
Le four Mibrasa HMB AB muni d'une armoire basse profite de la chaleur résiduelle du four permettant ainsi un parfait maintien en température des aliments placé dans un récipient/ustensil Mibrasa muni d'un couvercle pour une durée maximum de 2 heures.

- 1 Monter le four avec l'armoire basse

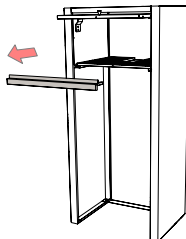


Suivre les instructions pour les modèles avec armoire basse

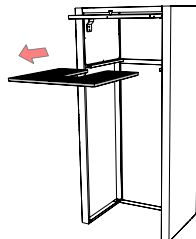
- 2 Ouvrir la porte



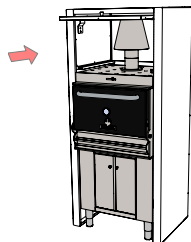
- 3 Enlever le profil frontal



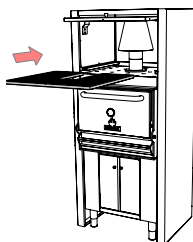
- 4 Enlever la grille



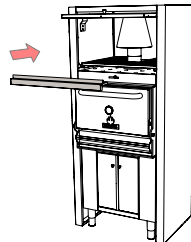
- 5 Placer le four avec l'armoire basse au positionnement désiré



- 6 Remettre en place la grille

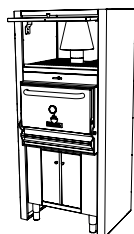


- 7 Remettre le profil frontal

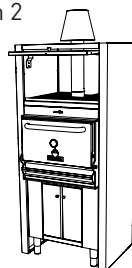


Pour obtenir un plus grand espace de travail à l'intérieur de l'armoire il existe l'option d'installer les accessoires de sécurité en dehors de l'armoire. Pour le faire, il faut connecter l'extension cylindrique à la sortie de fumées grâce à la partie supérieure de l'armoire. Ensuite monter le coupe-feu et le filtre disperseur sur le tube.

Option 1



Option 2



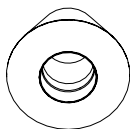
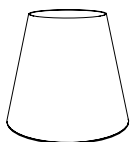
4.3. Extraction de fumée

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

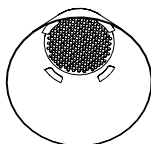
La hotte d'extraction doit avoir une profondeur adéquate pour couvrir l'ouverture de la porte du four et survoler latéralement quelques 150 mm de chaque côté.

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

Eléments de protection MIBRASA®



Coupe-feu: Se pose sur la sortie de la cheminée du four pour éviter 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 bon fonctionnement de ces éléments, voir les charges de charbon conseillées au point 5.1.

Options d'installation

1) 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. L'usage du coupe-feu et du filtre disperseur est hautement recommandé.

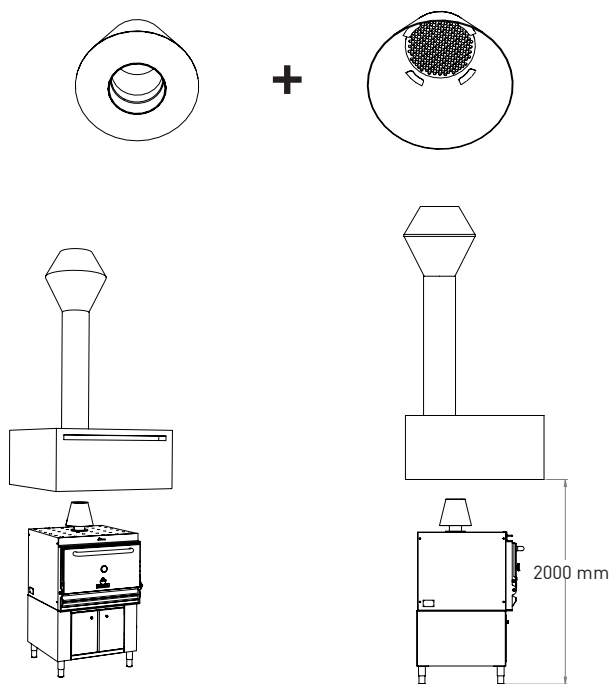


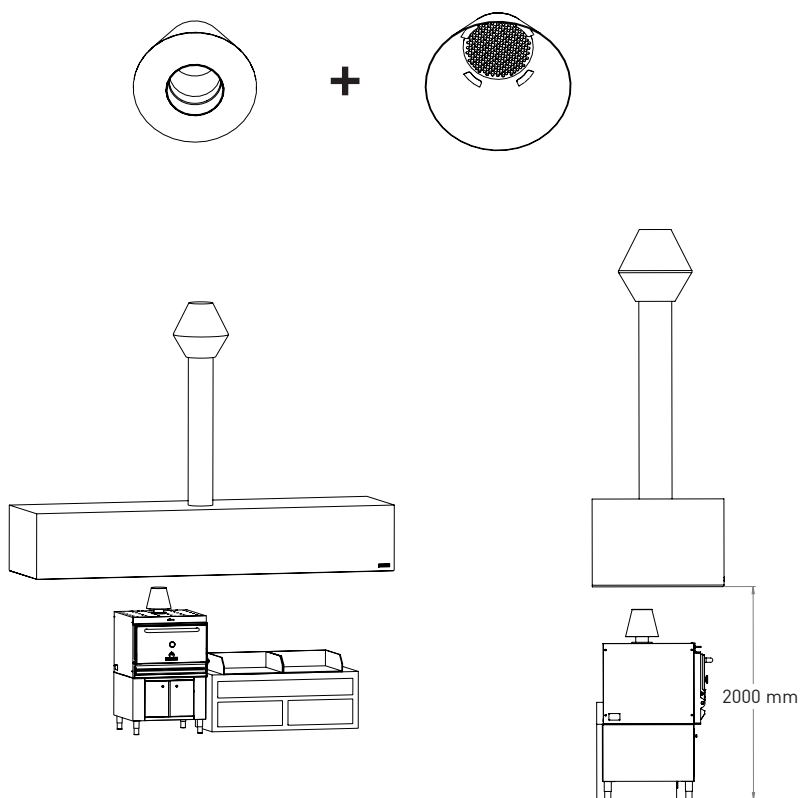
Table de mesures des hottes et débits nécessaires:

Modèle	Débit (m³/h)	Mesures minimales des hottes (mm) - (largeur, profondeur)	Hauteur minimum à partir du sol (mm)
HMB MINI	2500	1000 x 1000	2000
HMB MINI PLUS	2500	1000 x 1000	2000
HMB 75	2800	1300 x 1300	2000
HMB 110	3200	1500 x 1300	2000
HMB 160	3500	1500 x 1500	2000

2) Four sous hotte d'extraction avec autres éléments de cuisson

Canalisation générale:

L'installation du coupe-feu et du filtre disperser 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.

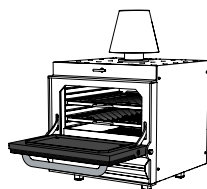


Ne jamais connecter la sortie du four directement avec la hotte

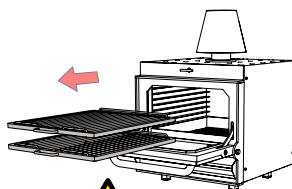
5. Instructions d'usage

5.1. Charge du charbon

1 Ouvrir la porte

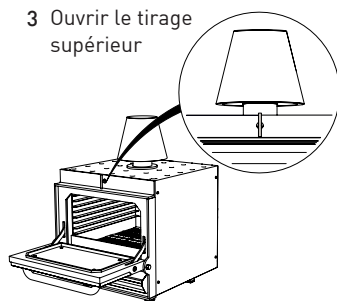


2 Retirer les grilles du four

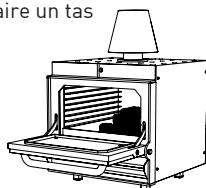


Important

3 Ouvrir le tirage supérieur



4 Charger de charbon Mibrasa® et faire un tas



Laisser environ 150 mm d'espace pour la partie supérieure pour la circulation d'air

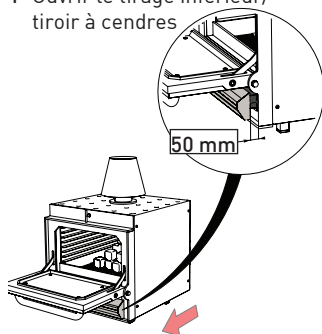
Quantité de charbon selon le modèle de four Mibrasa®

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

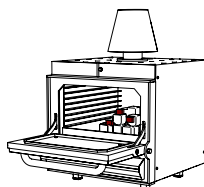
Mibrasa possède différents types de charbon de haute qualité dotés d'une longue combustion pour obtenir un four très performant.

5.2. Allumage du charbon

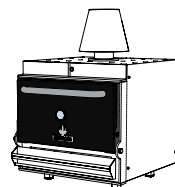
1 Ouvrir le tirage inférieur/ tiroir à cendres



2 Disposer les pastilles Ecofire Mibrasa® et les allumer



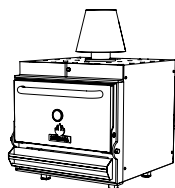
3 Fermer la porte



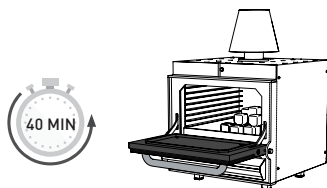
Durant le processus d'allumage du charbon la présence et le contrôle d'un responsable de cuisine est indispensable. La porte du four doit en permanence rester fermée pendant le temps de combustion. De cette façon nous nous assurons d'un allumage parfait sans risque d'accident. Important : Bien respecter la quantité de charbon recommandée par Mibrasa® selon le modèle de four.

5.3. Avant la cuisson

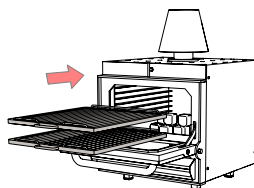
1 Attendre que le charbon devienne braises



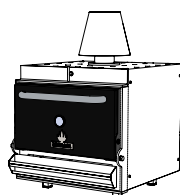
2 Ouvrir la porte



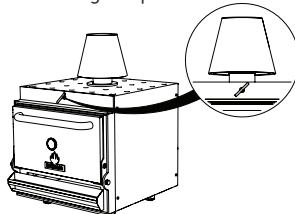
3 Replacer les grilles



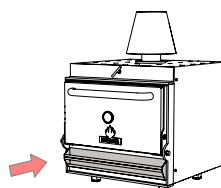
4 Fermer la porte



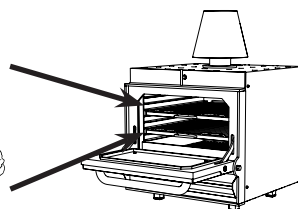
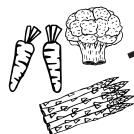
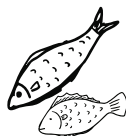
5 Tourner le régulateur du tirage supérieur à 45°



6 Fermer le tirage inférieur/tiroir à cendres



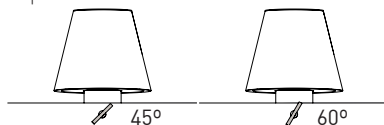
5.4. Prêt pour la cuisson



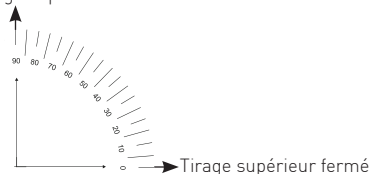
Tourner le régulateur et le positionner à l'angle désiré.

La sortie d'air se contrôle avec le régulateur du tirage supérieur de 0° (le minimum) et 90° (le maximum).

Position recommandée du tirage supérieur pour cuisiner:



Tirage supérieur ouvert



Utilisez les pinces ou des gants de protection thermique pour manipuler le régulateur de tirage supérieur.



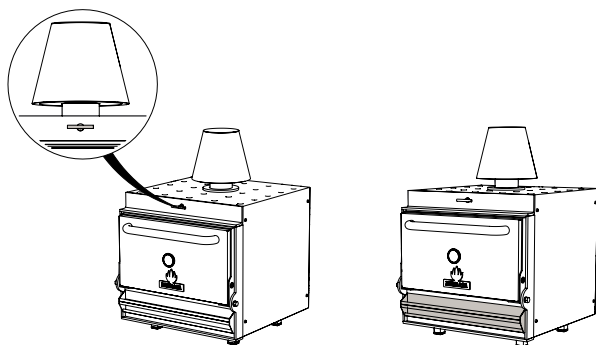
Le tirage inférieur/le tiroir à cendres doit être en permanence fermé pendant le temps de cuisson.



Pour une augmentation rapide de la température du four, ouvrir le tirage inférieur/tiroir à cendres 2-3 minutes maximum.

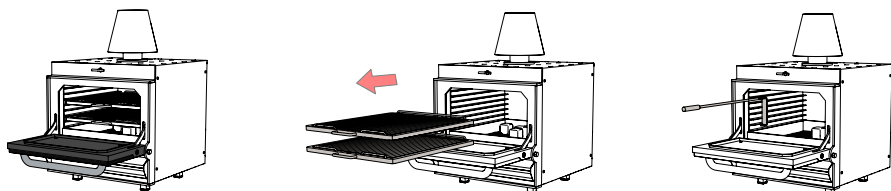
5.5. Après le service

- 1 Fermer le régulateur de tirage supérieur
- 2 Vérifier que le tirage inférieur/tiroir à cendres est bien fermé



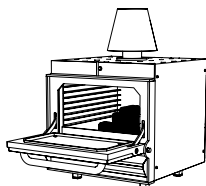
5.6. Réutilisation de la braise du service précédent

- 1 Ouvrir la porte
- 2 Retirer les grilles du four
- 3 Mélanger le charbon afin que les cendres tombent dans le tiroir à cendres



L'utilisation de gants isolants thermiques est indispensable pour enlever les grilles.

- 4 Charger de charbon et suivre les indications du point 5.1



6. Les normes de sécurité et de maintenance

6.1. Nettoyage quotidien

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

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

Filtre disperseur: Enlever le filtre disperseur du four. Nettoyer la partie intérieure.

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 car les cendres peuvent se solidifier.

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

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

6.3. Soins particuliers

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

Nettoyage hebdomadaire et entretien annuel de la hotte, du caisson de ventilation et des conduits selon les recommandations du fabricant de la hotte.

Mibrasa® ne sera en aucun cas responsable de possibles dommages qui pourraient être causés par une mauvaise utilisation du four et des installations qui ne correspondraient pas aux recommandations données.

A lire attentivement avant d'utiliser le four Mibrasa®.

Ne pas tenir compte des préventions de dangers, avertissements et précautions indiqués dans ce manuel, pourra occasionner de sérieuses lésions corporelles ou un feu ou une explosion avec dommages matériels.

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 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, 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 4.1 concernant les distances minimales des matériaux combustibles..

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. 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!

8950 SW 74th Ct., Suite 1406
Miami, Florida 33156

(408) 348-7607
www.mibrasa.com
mibrasa@mibrasa.com

Version 1.6