



MIBRASA®

PARRILLA CUSTOM

Manual de instrucciones

LINCOLN
ELECTRIC

The Craftsmen of Fire!

Os invitamos a experimentar con nuestras brasas, a crear y cocinar de una forma que despierta el paladar y llega al alma.

GARANTIA DE CALIDAD



EUROPEAN STANDARD
UNE-EN 12816:2002



GOST-R



UL US
LISTED
MH63714



CLASSIFIED
UL
EPH



FOODSERVICE CONSULTANTS SOCIETY INTERNATIONAL



Manufacturer's Agents for the Food Service Industry

ÍNDICE

	Pg.
1. Introducción y características de la Parrilla Custom Mibrasa®	1
2. Dimensiones Parrilla Custom Mibrasa®	2
3. Partes de la Parrilla Custom Mibrasa®	3
3.1 Partes de la Parrilla Custom Mibrasa®	4
3.2 Accesorios incluidos	4
3.3 Accesorios opcionales	
4. Instrucciones de instalación	7
4.1 Pautas de instalación y normas de seguridad	8
4.2 Recomendaciones respecto al sistema de ventilación	8
4.3 Instrucciones de la instalación y montaje	
5. Funcionamiento	10
5.1 Encendido	10
5.2 Durante el servicio	11
6. Mantenimiento y normas de seguridad	13
6.1. Limpieza diaria	13
6.2. Especial cuidado	14
6.3. Normas de seguridad	14
6.4 PELIGROS	
7. Condiciones generales	
7.1. Garantía	15
7.2. Devoluciones	15
7.3. Reserva de propiedad	16

INTRODUCCIÓN Y CARACTERÍSTICAS DE LA PARRILLA CUSTOM

PARRILLA CUSTOM

La Parrilla Custom Mibrasa® hecha a medida, totalmente personalizable y funcional para una utilización óptima.



MURO REFRACTARIO CON PARRILLAS

Sistema versátil y sin esfuerzo. Cuelga y organiza libremente múltiples parrillas de cocción a lo largo y ancho del muro refractario.

3 TAMAÑOS DE PARRILLA DE COCCIÓN

Varios opciones para ajustar al máximo al producto o herramienta.



2

DIMENSIONES

2. Dimensiones

CUSTOM-S



Referencia	Dimensiones	Dimensiones parrilla			Cargar carbón (kg)
CMB S	1080 x 1000 x 1033	1x (250 x 340)	1x (480 x 340)	1x (700 x 340)	12

CUSTOM-M



Referencia	Dimensiones	Dimensiones parrilla			Cargar carbón (kg)
CMB M	2000 x 1000 x 1033	2x (250 x 340)	2x (480 x 340)	2x (700 x 340)	25

CUSTOM-L

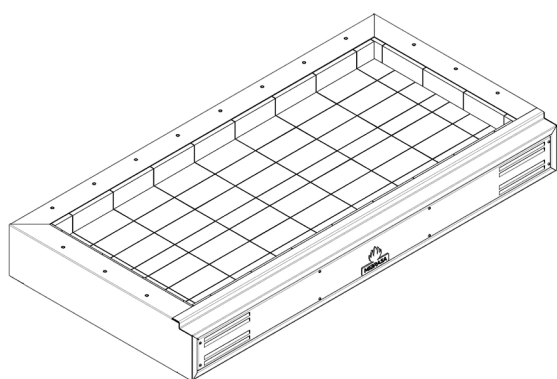


Referencia	Dimensiones	Dimensiones parrilla			Cargar carbón (kg)
CMB L	2920 x 1000 x 1033	3x (250 x 340)	3x (480 x 340)	3x (700 x 340)	40

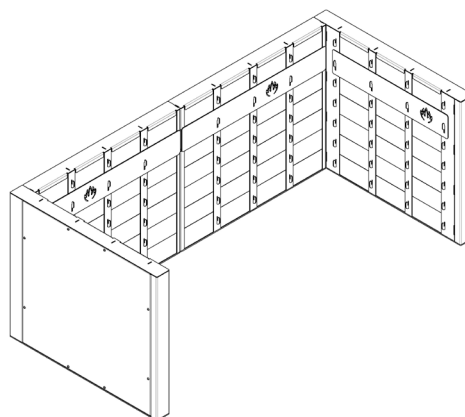
3

PARTES DE LA PARRILLA CUSTOM

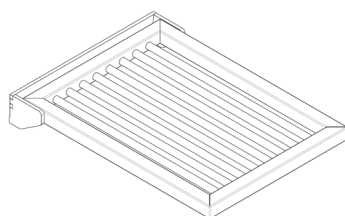
3.1 Partes de la Parrilla Custom



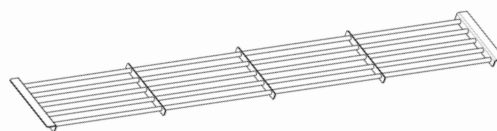
Base



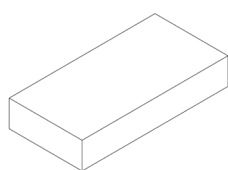
Pared refractaria



Parrilla

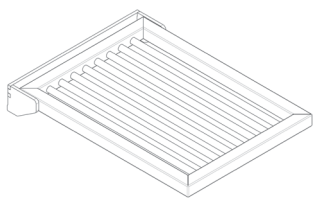


Soporte cocción vertical

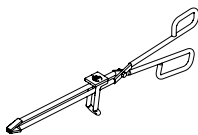


Ladrillo

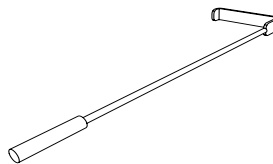
3.2 Accesorios incluidos



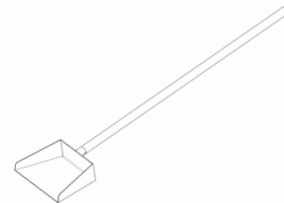
Parrillas de cocción



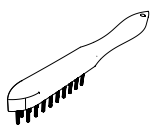
Pinzas Mibrasa



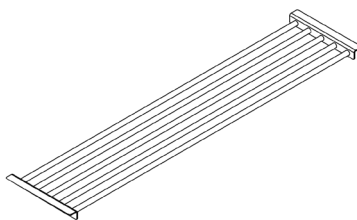
Atizador



Pala para ceniza



Cepillo metálico



Soporte cocción vertical



Ganchos giratorios

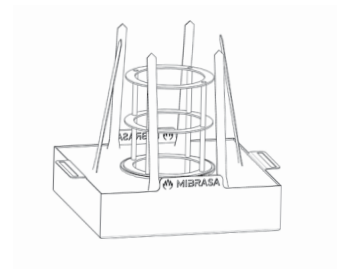
3.3 Accesorios opcionales



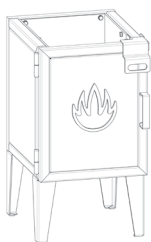
Coup de feu



Paellero



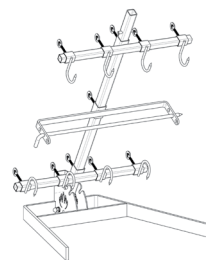
Irori



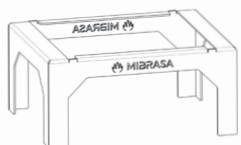
Quemador cerrado



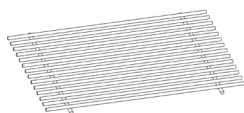
Quemador abierto



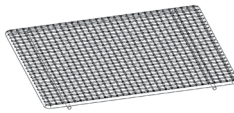
Estaca



Soporte multicocción



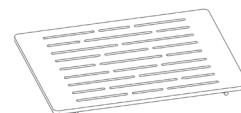
Parrilla



Parrilla malla



Teppanyaki lisa



Teppanyaki perforada

4

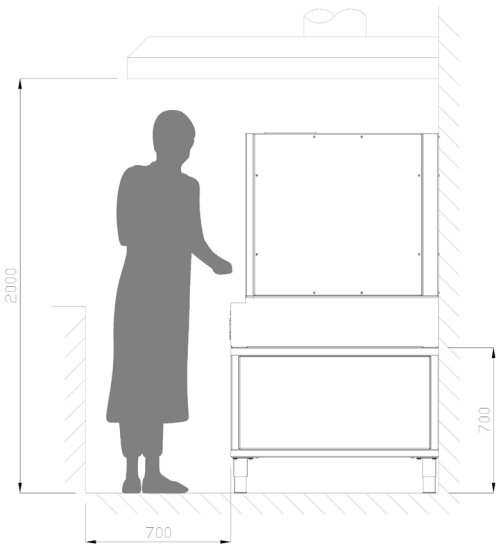
INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN Y MONTAJE

4. Instrucciones de instalación

4.1 Pautas de instalación y normas de seguridad

- No colocar materiales combustibles a una distancia de 300mm de la parte frontal, posterior o lateral de la Parrilla Custom.
- Espacio libre respecto elementos contruidos/electro-domésticos: a 100mm respecto a las paredes laterales y trasera.

- Espacio mínimo de trabajo del chef y altura de instalación recomendada:

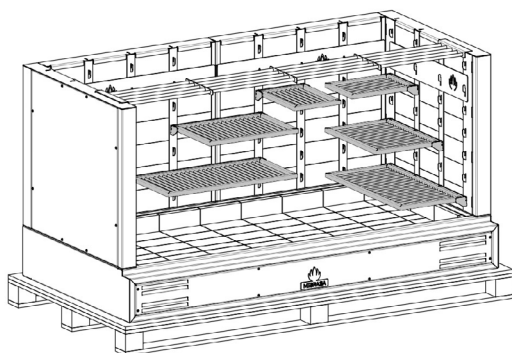


4.2 Recomendaciones respecto al sistema de ventilación

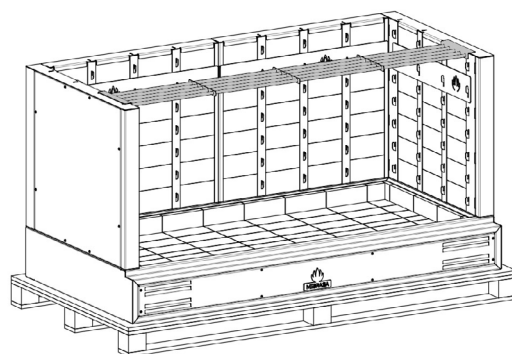
Referencia	Caudal (m³/h)	Dimensiones campana (ancho x fondo en mm)	Altura mínima de suelo a campana (mm)
CMB S	4100	1500 x 1300	2000
CMB M	5100	2500 x 1300	
CMB L	7800	3500 x 1300	

4.3 Instrucciones de instalación y montaje

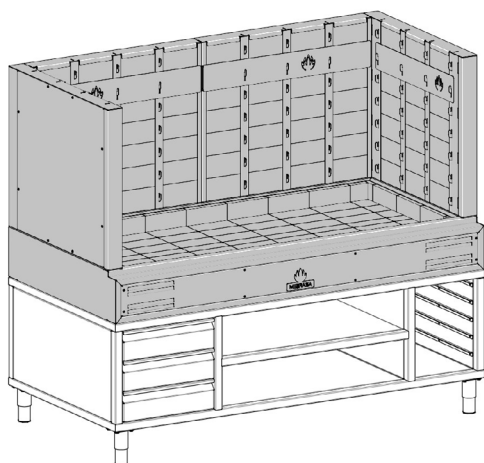
1 Sacar las parrillas.



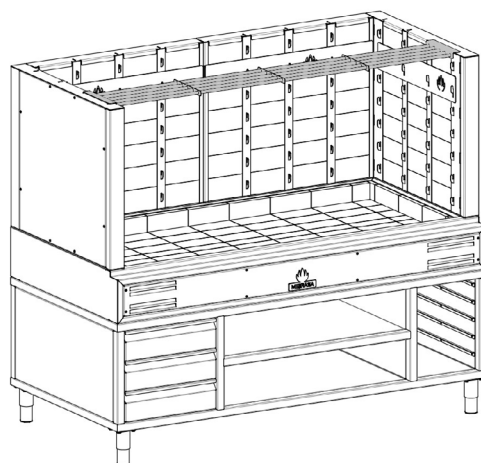
2 Extraer el soporte de cocción vertical.



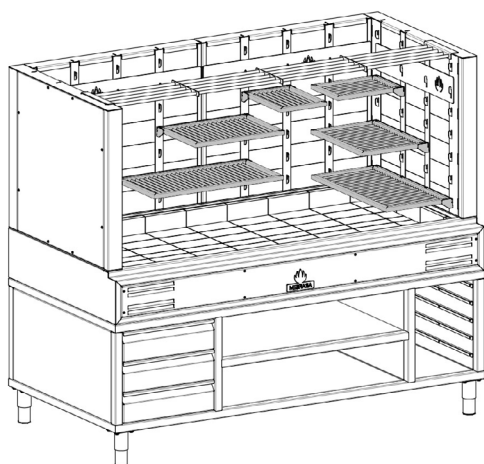
3 Colocar el cuerpo principal encima del mueble o mostrador.



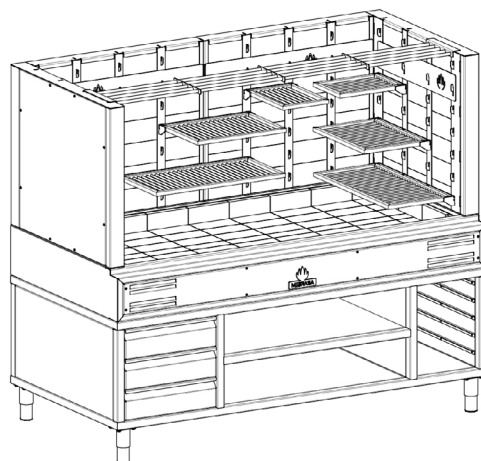
4 Recolocar el soporte de cocción vertical.



4 Recolocar las parrillas.



6 Lista para funcionar.



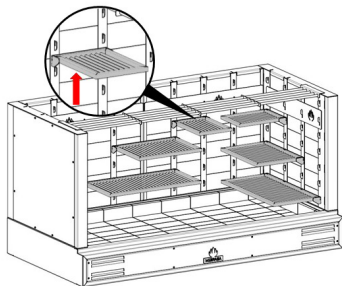
5

FUNCIONAMIENTO

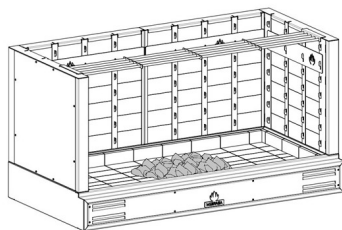
5. Funcionamiento

5.1 Encendido

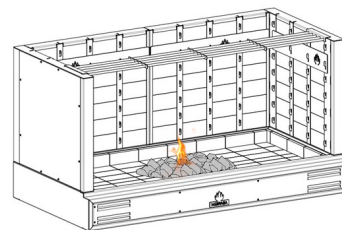
1 Quitar las parrillas de cocción.



2 Cargar el carbón.

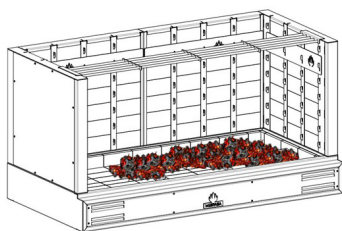


3 Poner y encender las pastillas Ecofire.

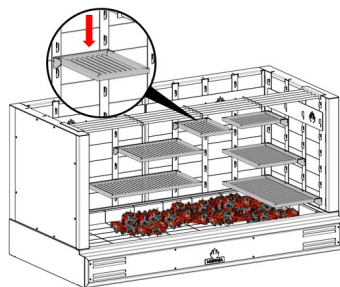


 Encender siempre el carbón dentro de la base refractaria.

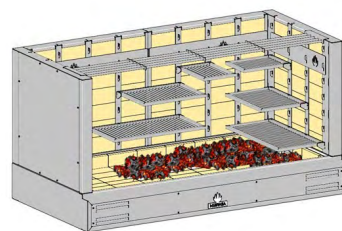
4 Repartir las brasas en la zona a cocinar.



5 Recolocar las parrillas de cocción.



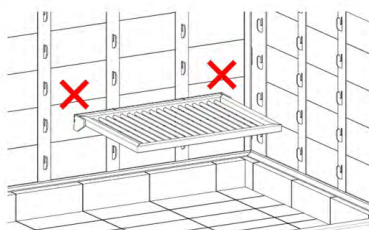
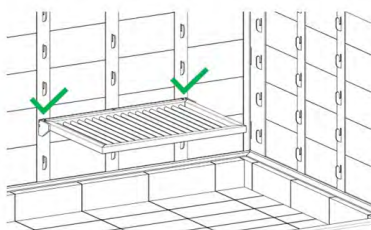
6 Lista para cocinar.



5.2 Funcionamiento durante el servicio

 Colacación de la parrilla sobre el muro

Las cartelas se tienen que apoyar sobre las columnas, no apoyar sobre los ladrillos refractarios.



6

MANTENIMIENTO Y NORMAS DE SEGURIDAD

6. Mantenimiento y normas de seguridad

6.1 Limpieza diaria

No usar productos químicos o agua para limpiar las partes interiores de la Parrilla Custom Mibrasa®.

Parrillas: limpiar antes y después de cada uso con ayuda del cepillo metálico proporcionado.

Extracción de las cenizas: con ayuda de la pala extraer las cenizas. Cuando las cenizas están apagadas se pueden utilizar como abono.

ATENCIÓN Recuerde no verter las cenizas del carbón en un recipiente de material inflamable o termodeformable.

6.2 Especial cuidado

Campana extractora y conductos: es muy importante mantener limpios los filtros de la campana extractora así como el plenum interior y conductos para evitar una acumulación de hollín y grasas que podrían favorecer la propagación de un posible incendio.

Hacer la limpieza semanal y el mantenimiento anual de la campana, la caja de ventilación y los conductos siguiendo los requisitos del fabricante de la campana.

Mibrasa® elude toda responsabilidad y posibles daños que se puedan ocasionar por un mal uso de la Parrilla Custom y por las instalaciones que no se ajusten a lo recomendado.

Lea detenidamente antes de usar la Parrilla Custom Mibrasa®.

El hacer caso omiso de los avisos de peligros, advertencias y precauciones contenidos en este manual podría ocasionar lesiones corporales serias, un fuego o explosión que cause daños a la propiedad.

6.3 Normas de seguridad

- Utilizar únicamente carbón vegetal o leña en la Parrilla Custom Mibrasa®.
- En el primer encendido de la Parrilla Custom Mibrasa® no cocinar alimentos hasta al menos una hora después de su puesta en marcha.
- Proceda con razonable cuidado al usar la Parrilla Custom Mibrasa®. Nunca deberá dejarse desatendida o moverse mientras esté funcionando.
- PRECAUCIÓN No sobrecargar la Parrilla Custom Mibrasa®.
- Las cenizas deben depositarse en un recipiente metálico. El recipiente de las cenizas debe ubicarse en un lugar lejos de cualquier material combustible, pendiente de su eliminación. Antes de desechar las cenizas deben mantenerse en un recipiente hasta que se enfríen completamente.
- No intentar apagar las brasas con agua.
- No limpiar la Parrilla Custom Mibrasa® cuando esté caliente o en funcionamiento.
- No utilizar productos químicos para limpiar el exterior de la Parrilla Custom Mibrasa® cuando esté caliente o en funcionamiento.

6.4 PELIGROS

- Una mala instalación puede provocar un incendio. Siga las instrucciones de instalación recomendadas.
- Mantenga la Parrilla Custom Mibrasa® fuera del alcance de los niños y de los animales domésticos. Algunas partes accesibles pudieran estar muy calientes.
- No use alcohol, petróleo u otros líquidos análogos para encender o reavivar las brasas. Use solo pastillas de encendido Ecofire Mibrasa®.
- Si se instala la Parrilla Custom Mibrasa® en el exterior, no cubrir con ningún tipo de funda ni cualquier otro artículo inflamable cuando esté en funcionamiento o caliente.
- Revisar las restricciones del punto 4.1 sobre las distancias mínimas de los materiales combustibles.

7 CONDICIONES GENERALES

7. Condiciones generales

7.1 Garantía

Cualquier Parrilla Custom Mibrasa® tiene una garantía de 2 años contra todo defecto de fabricación.

- El cliente será el responsable de la instalación, puesta a punto y mantenimiento del producto.

- La garantía quedará anulada por:

- (I) desperfectos ocasionados por el mal uso o la mala instalación del producto,

- (II) cuando el comprador o un tercero hagan reparaciones, modificaciones o ajustes sin el consentimiento previo de Mibrasa®,

- (III) defectos o daños no notificados dentro del periodo de garantía establecido más arriba,

- (IV) aquellos daños debidos a la negligencia no atribuibles a Mibrasa®, accidente, mal uso, instalación inadecuada, mal manejo o condiciones anormales de temperatura, humedad, suciedad o que haya sido dañado por causas ajenas a Mibrasa®.

7.2 Devoluciones

- El material de devolución ha de estar en perfectas condiciones de conservación.

- Todas las devoluciones han de ser notificadas por escrito y han de ser confirmadas por nuestro departamento comercial.

- Todas las devoluciones deberán llegar a Mibrasa® a portes pagados. Las devoluciones de material deberán adjuntar la factura y el número de albarán.

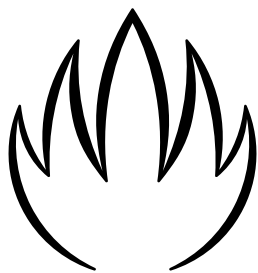
- Únicamente se aceptarán devoluciones de mercancía actual en su embalaje original, sin usar y en estado vendible. La mercancía devuelta que haya sido usada, esté obsoleta o desgastada se eliminará y no se emitirá crédito.

- Para cualquier devolución se cargará un 10% del importe, por demérito y gestión.

7.3 Reserva de propiedad

- Mibrasa® conserva la propiedad de los bienes vendidos hasta el pago efectivo de la totalidad del importe.

- Mibrasa® se reserva el derecho de modificar sin previo aviso sus productos y sus precios.



MIBRASA®

Fábrica, Oficinas Showroom
C/ Joan Rovira i Bastons, 26
17230 Palamós (Girona) España

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

Versión 7.26