



MIBRASA®

ROBATAYAKI

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
M863716



CLASSIFIED
UL
EPH



FCSI
FOODSERVICE CONSULTANTS SOCIETY INTERNATIONAL



MAFSI
Manufacturer's Agents for the Food Service Industry

ÍNDICE

	Pg.
1. Introducción y características de la Robatayaki Mibrasa®	1
2. Modelos Robatayaki Mibrasa® y dimensiones	2
2.1 FIX	3
2.2 LIFT	3
3. Partes de la Robatayaki Mibrasa®	4
3.1 Partes de la Robatayaki Mibrasa®	5
3.2 Accesorios incluidos	6
3.3 Accesorios opcionales	6
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	9
5. Funcionamiento	10
5.1 Encendido	11
5.2 Sistema de elevación	11
6. Mantenimiento y normas de seguridad	12
6.1. Limpieza diaria	13
6.2. Especial cuidado	13
6.3. Normas de seguridad	14
6.4. PELIGROS	14
7. Condiciones generales	15
7.1. Garantía	16
7.2. Devoluciones	16
7.3. Reserva de propiedad	16

1

INTRODUCCIÓN Y CARACTERÍSTICAS DE LA ROBOTAYAKI

ROBATAYAKI

Inspirándonos en la antigua técnica de cocina japonesa Robotayaki, hemos creado la Robotayaki Mibrasa®. Una parrilla abierta de carbón con varios niveles de cocción y accesorios para elaborar todo tipo de alimentos, en forma de pinchos directamente sobre la brasa, en la parrilla o en la plancha Teppanyaki.



COCINA BILATERAL

Permite que dos cocineros trabajen en ambos lados de la misma máquina simultáneamente.

TRES NIVELES

Aprovecha para trabajar en el mismo equipo varios procesos de cocción a la vez: Directo, indirecto y mantener caliente alimentos o condimentos.

TAMAÑO REDUCIDO

Ideal para las cocinas con espacio limitado.

PORTÁTIL

Ligera y transportable. Para uso tanto en cocinas profesionales como en el exterior para terrazas y eventos.

MODELO CON VOLANTE

El modelo LIFT Robotayaki RM-SE incorpora un sistema de elevación diseñado y patentado por Mibrasa® que permite graduar a voluntad la distancia de la parrilla respecto a las brasas. De este modo el cocinero dispone de un control de cocción de los alimentos mucho más eficiente.

2

MODELOS Y DIMENSIONES

2. Modelos y dimensiones

2.1. FIX



Tamaño	Referencia	Dimensiones	Dimensiones parrilla inferior	Dimensiones parrilla superior	Nº. parrillas	Carga carbón (kg)
60	RM 60	623 x 445 x 800	380 x 279	310 x 279	3	3
80	RM 80	800 x 445 x 800	380 x 279	310 x 279	6	4
115	RM 115	1146 x 445 x 800	380 x 279	310 x 279	9	7

2.2 LIFT



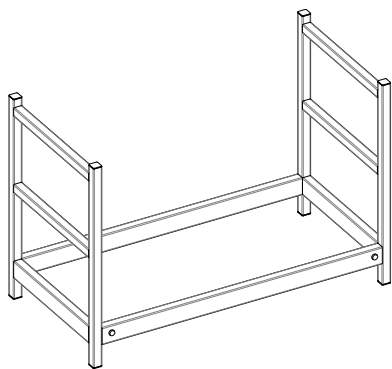
Tamaño	Referencia	Dimensiones	Dimensiones parrilla inferior	Dimensiones parrilla superior	Nº. parrillas	Carga carbón (kg)
60	RM SE 60	808 x 445 x 1043	380 x 279	310 x 279	3	3
80	RM SE 80	986 x 445 x 1043	380 x 279	310 x 279	6	4
115	RM SE 115	1333 x 445 x 1043	380 x 279	310 x 279	9	7

Ancho x Fondo x Alto (mm)

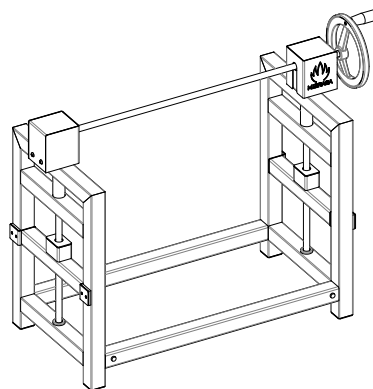
3

PARTES DE LA ROBATAYAKI

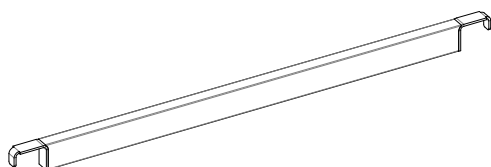
3.1 Partes de la Robotayaki



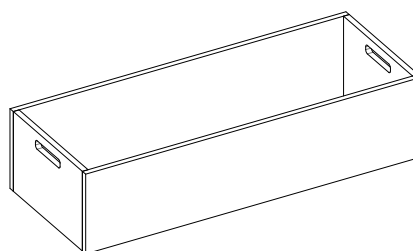
Estructura modelo FIX



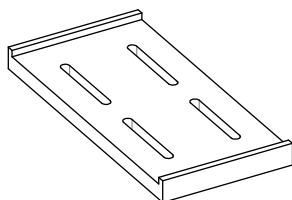
Estructura modelo LIFT



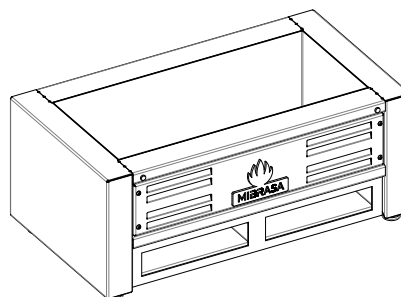
Barras de soporte (x4)



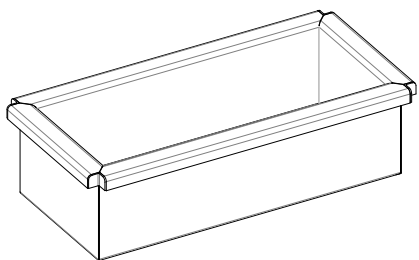
Quemador



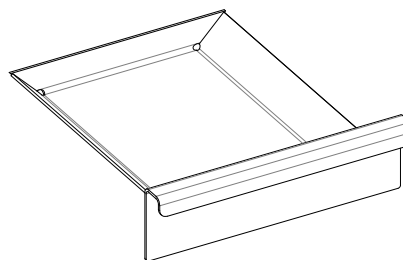
Reja de fundición



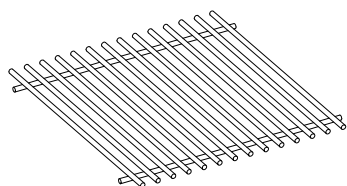
Cuerpo principal



Cuerpo interior

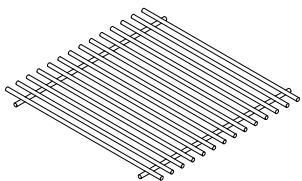


Cajón de cenizas

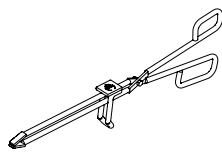


Parrilla

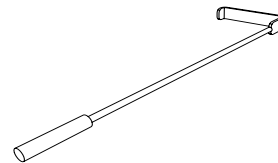
3.2 Accesorios incluidos



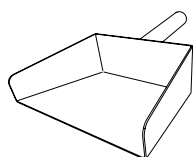
Parrillas de cocción



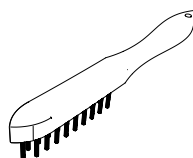
Pinzas Mibrasa



Atizador

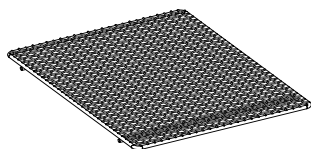


Pala para ceniza

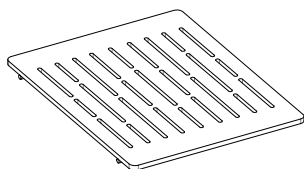


Cepillo metálico

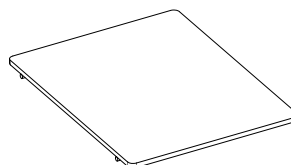
3.3 Accesorios opcionales



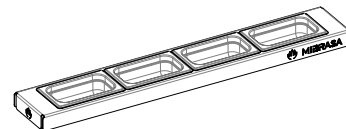
Parrilla malla



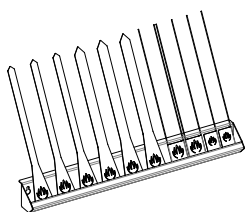
Teppanyaki perforada



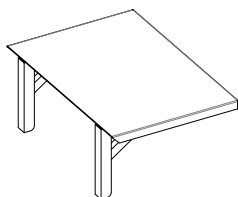
Teppanyaki lisa



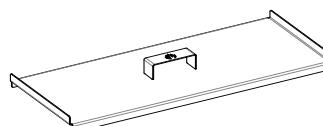
Kit gastronorm



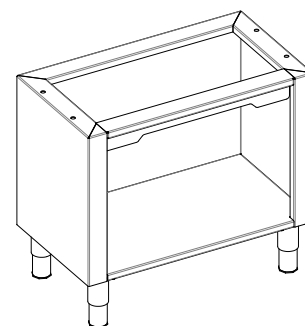
Kit espeto



Mesa abatible



Tapa para final del servicio



Mueble

4

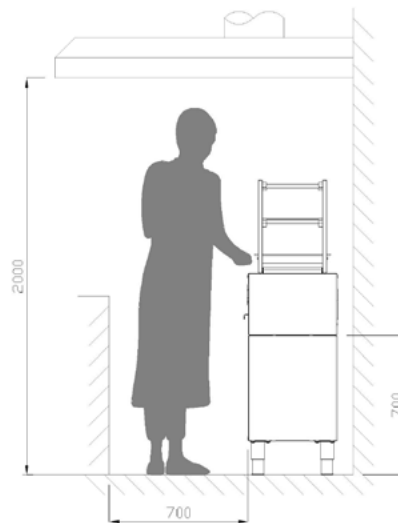
INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN Y MONTAJE

4. Instrucciones de instalación

4.1 Pautas de instalación y normas de seguridad

- No colocar materiales combustibles a una distancia de 300 mm de la parte frontal, posterior o lateral de la Robotayaki
- Espacio libre respecto elementos construidos/electrodomésticos: a 100 mm respecto a las paredes laterales y trasera.

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

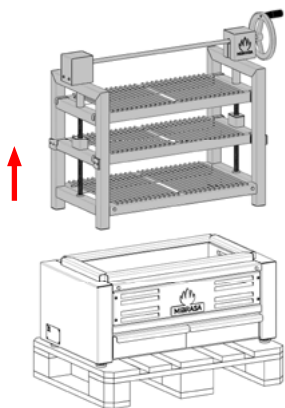


4.2 Recomendaciones respecto al sistema de ventilación

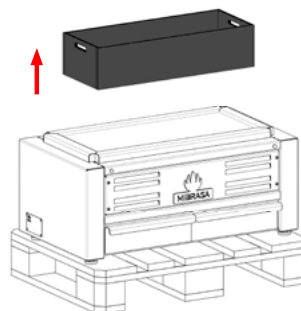
Referencia	Caudal (m ³ /h)	Dimensiones campana (ancho x fondo en mm)	Altura mínima de suelo a campana (mm)
RM 60 / RM SE 60	2200	1000 x 1300	2000
RM 80 / RM SE 80	2500	1200 x 1300	
RM 115 / RM SE 115	3000	1500 x 1300	

4.3 Instrucciones de instalación y montaje

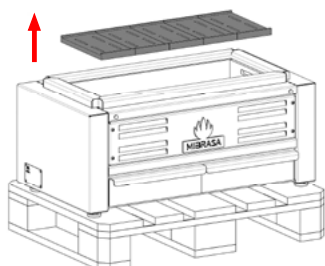
1 Extraer la estructura



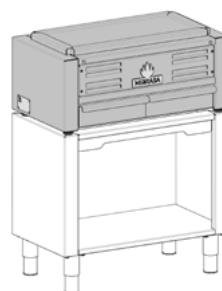
2 Retirar el quemador



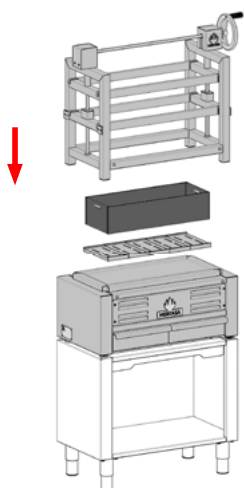
3 Quitar las rejas de fundición



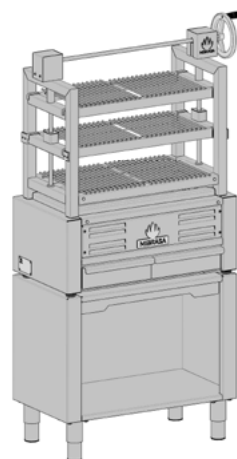
4 Colocar el cuerpo principal encima de la mesa



5 Recolocar todos los elementos



6 Lista para funcionar



5

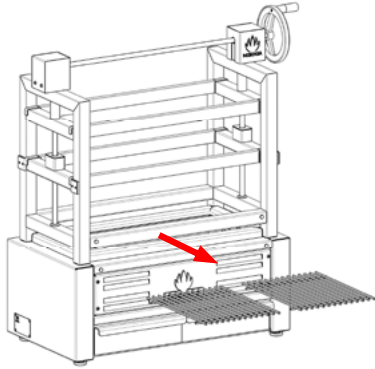
FUNCIONAMIENTO



5. Funcionamiento

5.1 Encendido

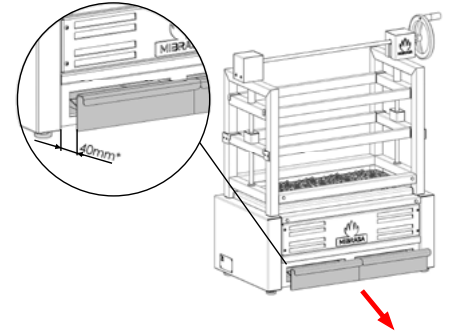
1 Quitar las parrillas



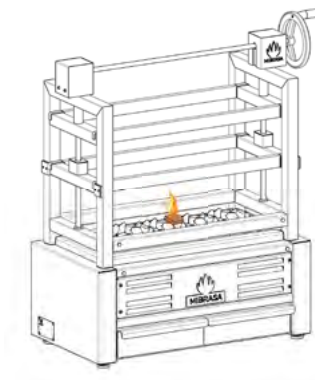
2 Cargar el carbón



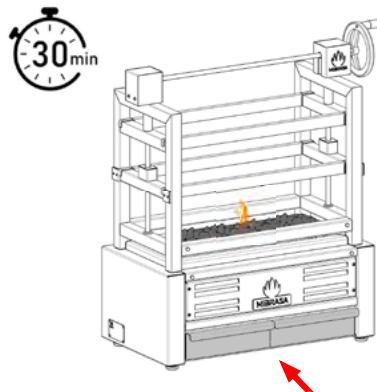
3 Abrir el cajón de cenizas



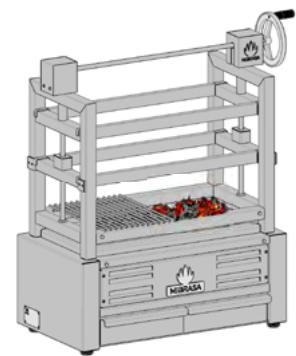
4 Colocar y encender las pastillas Ecofire



5 Cerrar el cajón de cenizas

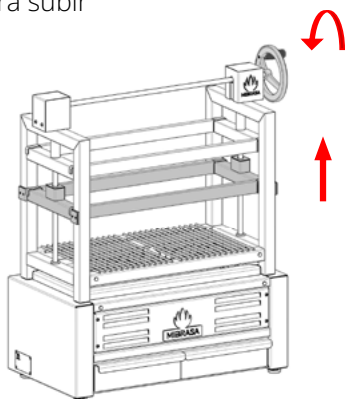


6 Lista para cocinar

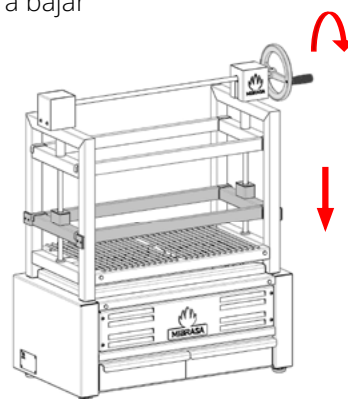


5.2 Funcionamiento del sistema de elevación

Para subir



Para bajar



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 Robotayaki.

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

Cajón de cenizas: abrir el cajón de cenizas y con ayuda de la pala extraer las cenizas. Aconsejamos extraer totalmente el cajón una vez a la semana y limpiar las posibles cenizas y restos de carbonilla que hayan quedado en la parte inferior de la Robotayaki. Una acumulación de cenizas podría dificultar y obstruir el cierre total del cajón. 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 Robotayaki y por las instalaciones que no se ajusten a lo recomendado.

Lea detenidamente antes de usar la Robotayaki Mibrasa®.

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

6.4 Normas de seguridad

- Utilizar únicamente carbón vegetal en la Robotayaki Mibrasa®.
- En el primer encendido de la Robotayaki, no cocinar alimentos hasta al menos una hora después de su puesta en marcha.
- Proceda con razonable cuidado al usar la Robotayaki Mibrasa®. Nunca deberá dejarse desatendido o moverse mientras esté funcionando.
- **PRECAUCIÓN** No sobrecargar la Robotayaki. Consultar la tabla de carga del punto 2. 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 Robotayaki cuando esté caliente o en funcionamiento.
- No utilizar productos químicos para limpiar el exterior de la Robotayaki cuando esté caliente o en funcionamiento.

6.5 PELIGROS

- Una mala instalación puede provocar un incendio. Siga las instrucciones de instalación recomendadas.
- Mantenga la Robotayaki 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 Robotayaki 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 Robotayaki 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.

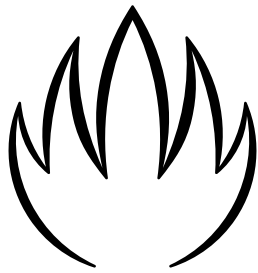
- Únicamente se aceptarán devoluciones de mercancía actual en su embalaje original, sin usar y en estado vendible. La mercancía devuelta que haya sido usada, esté obsoleta o desgastada se eliminará y no se emitirá crédito.

- 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 y Showroom
C/ Joan Rovira i Bastons, 26
17230 Palamós (Girona) España

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

Versión 4.26