



MIBRASA[®]

ROBATAYAKI

MANUEL D'INSTRUCTIONS

LINCOLN
ELECTRIC

The Craftsmen of Fire!

Nous vous invitons à expérimenter avec nos braises, à créer et à cuisiner d'une manière qui éveille le palais et atteint l'âme.

GUARANTIE DE QUALITÉ



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

INDEX

	Pg.
1. Introduction et caractéristiques de la Robotayaki Mibrasa®	1
2. Modèles Robotayaki Mibrasa® et dimensions	2
2.1 FIX	3
2.2 LIFT	3
3. Parties du Robotayaki Mibrasa®	4
3.1 Parties du Robotayaki Mibrasa®	5
3.2 Accessoires inclus	6
3.3 Accessoires recommandés	6
4. Instructions d'installation	7
4.1 Indication de montage et normes de sécurité	8
4.2 Recommandations concernant le système de ventilation	8
4.3 Instructions d'installation et de montage	9
5. Fonctionnement	10
5.1 Allumage	11
5.2 Système d'élévation	11
6. Normes de maintenance et de sécurité	12
6.1. Nettoyage quotidien	13
6.2. Soins particuliers	13
6.3. Normes de sécurité	14
6.4. DANGERS	14
7. Conditions générales	15
7.1. Garantie	16
7.2. Retour	16
7.3. Réserve de propriété	16

1

INTRODUCTION ET CARACTÉRISTIQUES DE LA ROBATAYAKI

ROBATAYAKI

Inspirés par l'ancienne technique de cuisine japonaise Robotayaki, souvent abrégée et connue sous le nom de "Robata", nous avons créé un grill ouvert alimenté au charbon avec différents niveaux de cuisson et divers accessoires pour élaborer tous types d'aliments comme la viande, du poisson ou les légumes, cuisinés sous forme de brochettes directement sur la braise, la grille ou la plaque Teppanyaki.



CUISINE BILATÉRALE

Permet à deux cuisiniers de travailler simultanément des deux côtés de la même machine.

TROIS NIVEAUX

Profitez-en pour réaliser plusieurs types de cuisson en même temps sur le même équipement : direct, indirect et maintien au chaud des aliments ou condiments.

TAILLE RÉDUITE

Idéale pour les cuisines avec un espace limité.

PORTABLE

Légère et transportable. Pour un usage aussi bien dans les cuisines professionnelles qu'à l'extérieur pour les terrasses et événements.

MODÈLE AVEC VOLANT

Le modèle LIFT Robotayaki RM-SE intègre un système d'élévation conçu et breveté par Mibrasa®, permettant de régler à volonté la distance entre la grille et les braises. De cette manière, le cuisinier dispose d'un contrôle de cuisson des aliments bien plus efficace.

2

MODÈLES ET DIMENSIONS

2. Modèles et dimensions

2.1. FIX



Taille	Référence	Dimensions	Dimensions grille inférieure	Dimensions grille supérieure	N°. de grilles	Charge de charbon (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

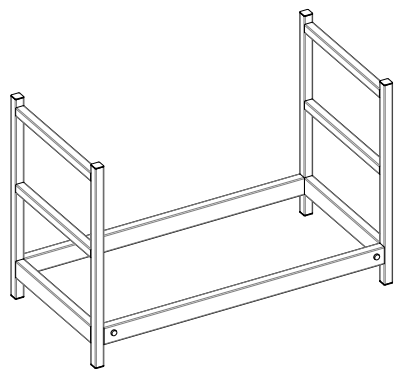


Taille	Référence	Dimensions	Dimensions grille inférieure	Dimensions grille supérieure	N°. de grilles	Charge de charbon(kg)
60	RM SE 60	808 x 445 x 1043	380 x 279	310 x 279	3	3
80	RM SE 80	986 x 445 x 1043	380 x 279	310 x 279	6	4
115	RM SE 115	1333 x 445 x 1043	380 x 279	310 x 279	9	7

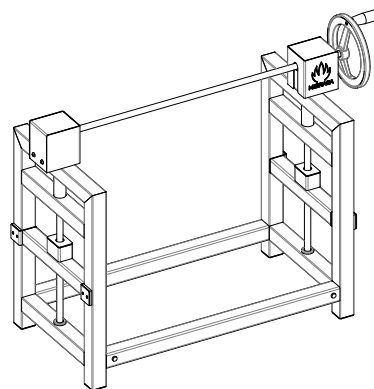
3

PARTIES DU ROBATAYAKI

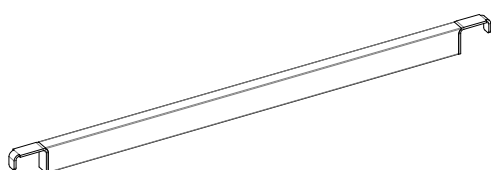
3.1 Parties du Robotayaki



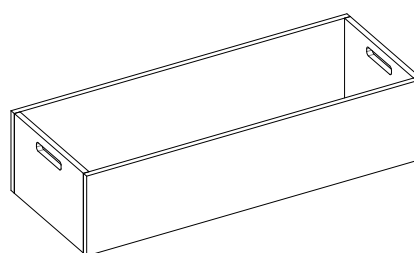
Structure modèle FIX



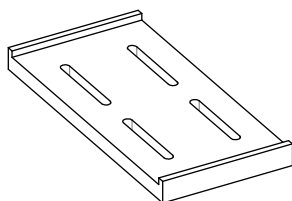
Structure modèle LIFT



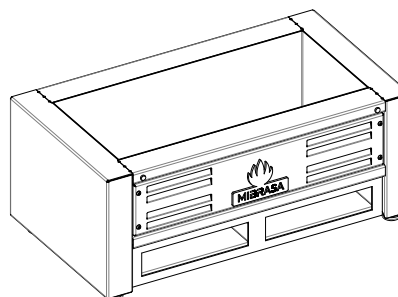
Barres de support (x4)



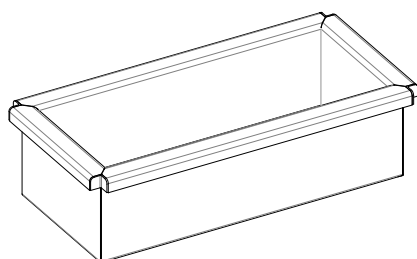
Brûleur



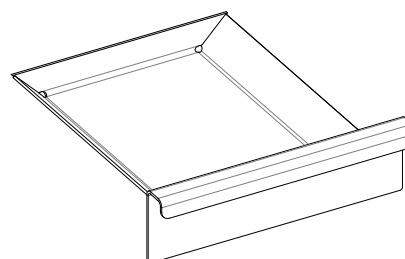
Grille en fonte



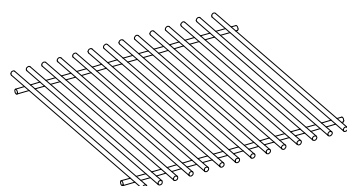
Foyer principal



Foyer intérieur

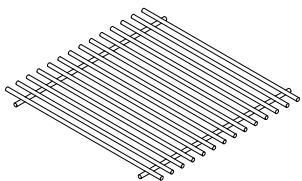


Tiroir à cendres

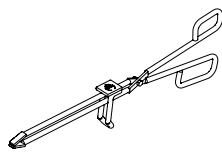


Grille

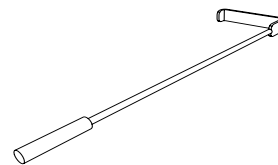
3.2 Accessoires inclus



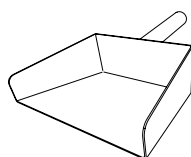
Grilles de cuisson



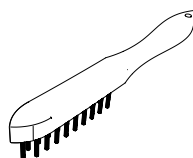
Pincas Mibrasa



Tisonnier

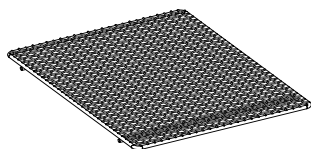


Pelle à cendre

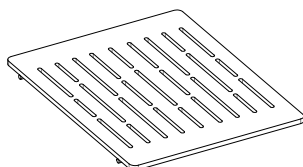


Brosse métallique

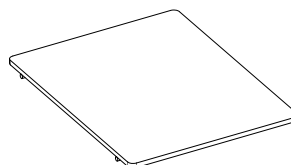
3.3 Accessoires recommandés



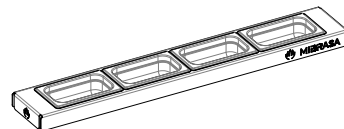
Grille à mailles



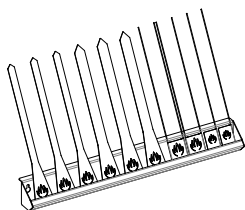
Plancha Teppanyaki perforée



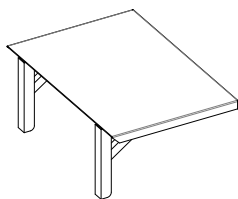
Plancha Teppanyaki lisse



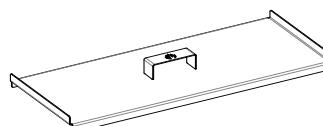
Kit gastronom



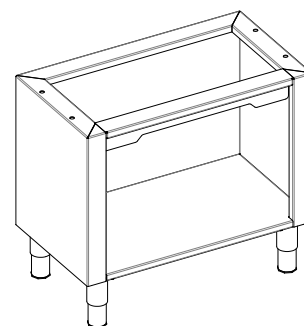
Kit espeto



Étagères latérales rabattables



Couvercle pour le fin de service



Meuble

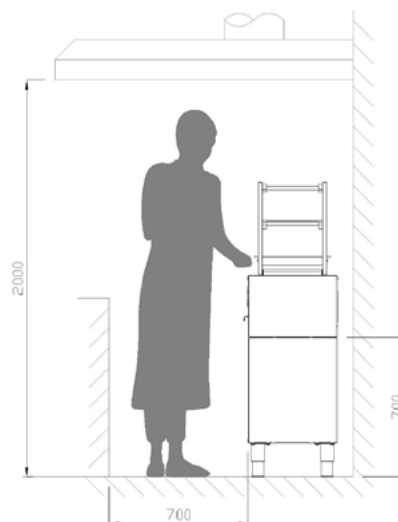
4

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

4. Instructions d'installations

4.1 Indication de montage et normes de sécurité

- Maintenir éloignées toutes substances combustibles à une distance de 300 mm de la partie avant, arrière ou latérale du Robotayaki.
- Espace libre requis aux éléments construits/appareils électrodomestiques: a 100 mm du murs latéraux et mur arrière.



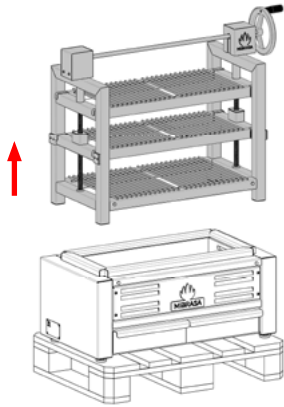
- Espace du travail du chef et hauteur d'installation recommandée:

4.2 Recommandations concernant le système de ventilation

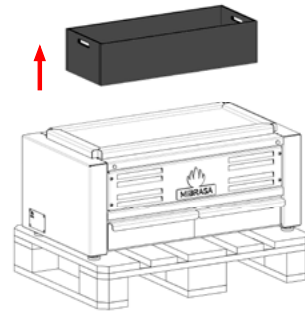
Référence	Débit (m ³ /h)	Dimensions hotte (largeur x profondeur en mm)	Hauteur minimale du sol à la hotte (mm)
RM 60 / RM SE 60	2200	1000 x 1300	2000
RM 80 / RM SE 80	2500	1200 x 1300	
RM 115 / RM SE 115	3000	1500 x 1300	

4.3 Instructions d'installation

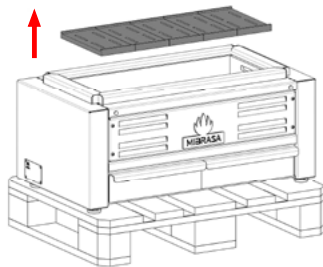
1 Enlever la structure



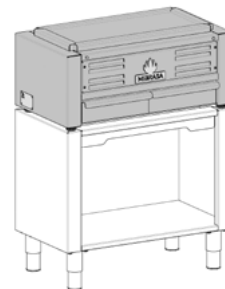
2 Retirer le brûleur



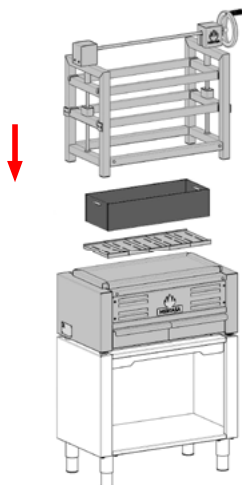
3 Enlevez les grilles en fonte



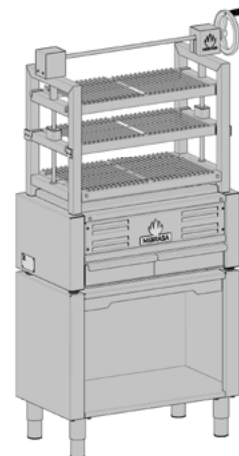
4 Placez le corps principal sur la table



5 Repositionner tous les éléments



6 Prêt à être utilisé



5

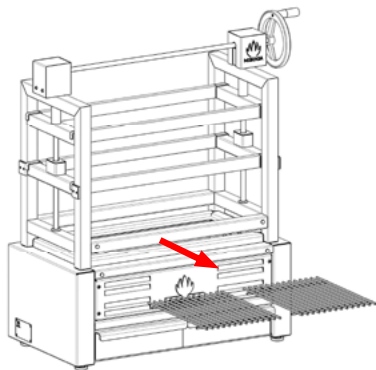
FONCTIONNEMENT



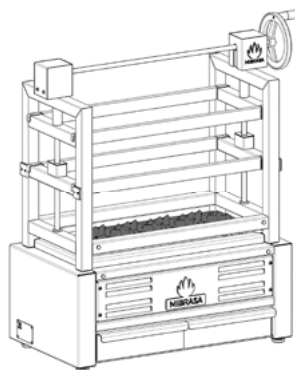
5. Fonctionnement

5.1 Mise en route

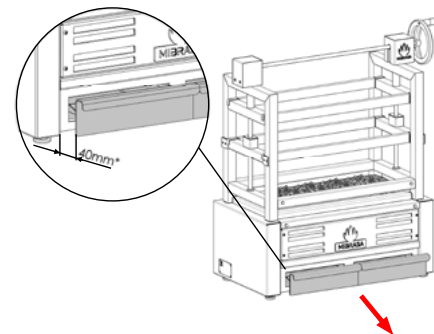
1 Enlever les grilles



2 Charger le charbon



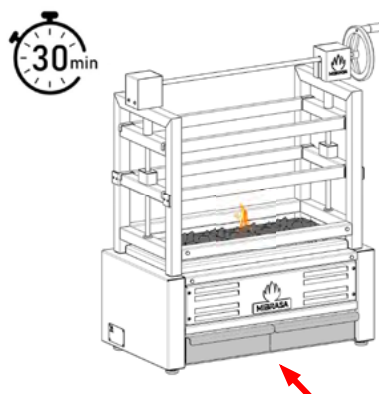
3 Ouvrir le tiroir



4 Placer et allumer les tablettes



5 Fermer le tiroir Ecofire

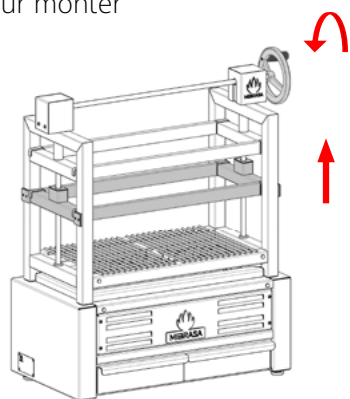


6 Prêt pour la cuisson

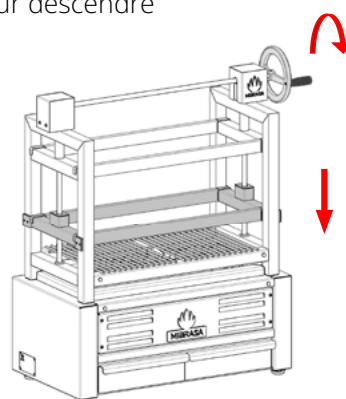


5.2 Fonctionnement du système d'élévation

Pour monter



Pour descendre



6

NORMES DE MAINTENANCE ET DE SÉCURITÉ

6. Normes de maintenance et de sécurité

6.1 Nettoyage quotidien

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

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.

Nous recommandons de retirer le tiroir en entier une fois par semaine et nettoyer les cendres et la suie qui se trouvent au fond du Robotayaki. Une accumulation des cendres pourrait entraver et gêner la fermeture complète du tiroir. 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.

6.2 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 Robotayaki et des installations qui ne correspondraient pas aux recommandations données.

A lire attentivement avant d'utiliser le Robotayaki 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 Robotayaki Mibrasa®.
- Lors du premier allumage du Robotayaki, attendre au minimum une heure avant la mise en service.
- Utiliser le Robotayaki Mibrasa® avec vigilance. Il ne doit jamais être laissé sans surveillance ou déplacé pendant son fonctionnement.
- **PRECAUTION** Ne pas surcharger le Robotayaki. Consulter la table de charge du point 5.
- Les cendres doivent être déposées dans un récipient métallique. Ce récipient doit être placé dans un lieu loin des matériaux combustibles en attendant d'être vidé. Avant de vider le récipient, les cendres doivent refroidir complètement.
- Ne pas essayer d'éteindre les braises avec de l'eau.
- Ne pas nettoyer le Robotayaki lorsqu'il est chaud ou en marche.
- Lorsque le Robotayaki est chaud ou en marche, ne pas utiliser des produits chimiques pour nettoyer l'extérieur.

6.5 DANGERS

- Une mauvaise installation du Robotayaki peut provoquer un incendie. Suivre les instructions d'installation recommandées.
- Éloigner les enfants et les animaux domestiques du Robotayaki. Certaines parties accessibles du Robotayaki peuvent être très chaudes.
- Ne pas utiliser d'alcool, d'essence ou autres liquides similaires pour allumer ou raviver les braises.
- Utiliser seulement les pastilles allume-feux Ecofire Mibrasa®.
- Si le Robotayaki 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. Conditions générales

7.1 Garantie

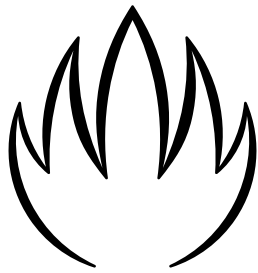
- Tous les Robotayaki Mibrasa® sont garantis 2 ans contre tout défaut de fabrication.
- Le client est responsable de l'installation, la mise en service et la maintenance du produit.
- La garantie est annulée en cas de:
 - (I) dommages causés par un mauvais usage ou mauvaise installation du produit,
 - (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[®]

Usine, Bureaux et Showroom
C/ Joan Rovira i Bastons, 26
17230 Palamós (Girona) Espagne

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

Version 4.26