



MIBRASA®

ROBATAYAKI

MANUALE D'ISTRUZIONI

LINCOLN
ELECTRIC

The Craftsmen of Fire!

Vi invitiamo a sperimentare con la nostra brace, per creare e cucinare in un modo che risvegli il palato e raggiunga l'anima.

GARANZIA DI QUALITÀ:



EUROPEAN STANDARD
UNE-EN 12816:2002



GOST-R



UL US
LISTED
M863714



CLASSIFIED
UL
EPH



FCSI
FOODSERVICE CONSULTANTS SOCIETY INTERNATIONAL



MAFSI
Manufacturer's Agents for the Food Service Industry

INDICE

	Pg.
1. Introduzione e caratteristiche della Robotayaki Mibrasa®	1
2. Modelli Robotayaki Mibrasa® e dimensioni	2
2.1 FIX	3
2.2 LIFT	3
3. Parti della Robotayaki Mibrasa®	4
3.1 Parti della Robotayaki Mibrasa®	5
3.2 Accessori inclusi	6
3.3 Accessori opzionali	6
4. Istruzioni di installazione	7
4.1 Linee guida per l'installazione e norme di sicurezza	8
4.2 Raccomandazioni riguardo al sistema di ventilazione	8
4.3 Istruzioni per l'installazione e il montaggio	9
5. Funzionamento	10
5.1 Accensione	11
5.2 Sistema di elevazione	11
6. Manutenzione e norme di sicurezza	12
6.1. Pulizia giornaliera	13
6.2. Precauzioni speciali	13
6.3. Norme di sicurezza	14
6.4. PERICOLI	14
7. Condizioni generali	15
7.1. Garanzia	16
7.2. Resi	16
7.3. Riserva di proprietà	16

1

INTRODUZIONE E CARATTERISTICHE DELLA ROBATAYAKI

ROBATAYAKI

Ispirandoci all'antica tecnica culinaria giapponese Robotayaki, abbiamo creato la Robotayaki Mibrasa®. Una griglia a carbone aperta con diversi livelli di cottura e accessori per preparare ogni tipo di alimento: sotto forma di spiedini direttamente sulle braci, sulla griglia o sulla piastra Teppanyaki.



CUCINA BILATERALE

Permette a due cuochi di lavorare contemporaneamente su entrambi i lati della stessa macchina.

TRE LIVELLI

Consente di gestire diversi processi di cottura contemporaneamente sulla stessa unità: diretta, indiretta e mantenimento in caldo di alimenti o condimenti.

DIMENSIONI RIDOTTE

Ideale per cucine con spazio limitato.

PORTATILE

Leggera e facile da trasportare. Adatta sia per l'uso in cucine professionali che all'aperto, per terrazze ed eventi.

MODELLO CON VOLANTINO

Il modello LIFT Robotayaki RM-SE incorpora un sistema di elevazione progettato e brevettato da Mibrasa® che permette di regolare a piacimento la distanza della griglia dalle braci. In questo modo lo chef dispone di un controllo della cottura degli alimenti molto più efficiente.

2

MODELLI E DIMENSIONI

2. Modelli e dimensioni

2.1. FIX



Taglia	Referenza	Dimensiones	Dimensioni griglia inferiore	Dimensioni griglia superiore	Nº. griglie	Carico carbone (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

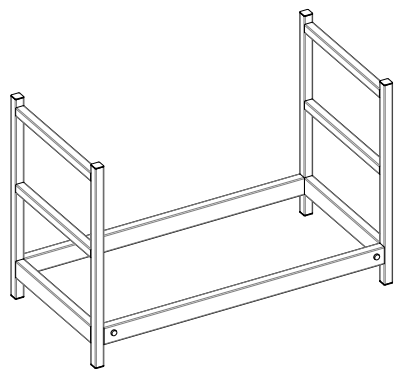


Taglia	Referenza	Dimensiones	Dimensioni griglia inferiore	Dimensioni griglia superiore	Nº. griglie	Carico carbone (kg)
60	RM SE 60	808 x 445 x 1043	380 x 279	310 x 279	3	3
80	RM SE 80	986 x 445 x 1043	380 x 279	310 x 279	6	4
115	RM SE 115	1333 x 445 x 1043	380 x 279	310 x 279	9	7

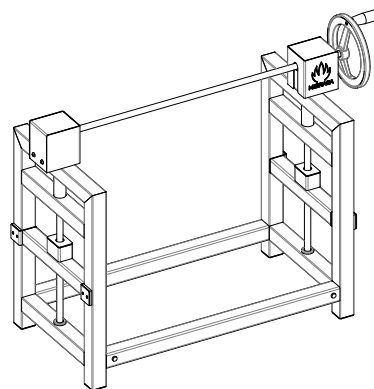
3

PARTI DELLA ROBATAYAKI

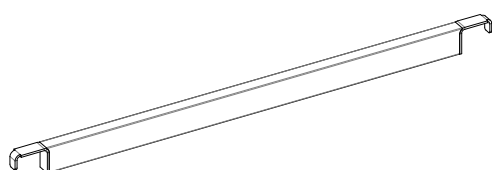
3.1 Parti della Robotayaki



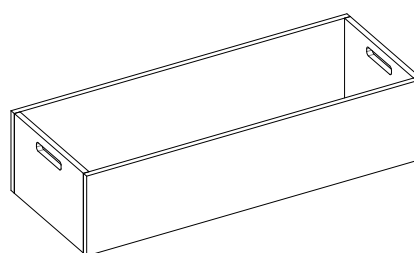
Struttura modello FIX



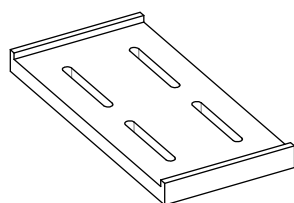
Struttura modello LIFT



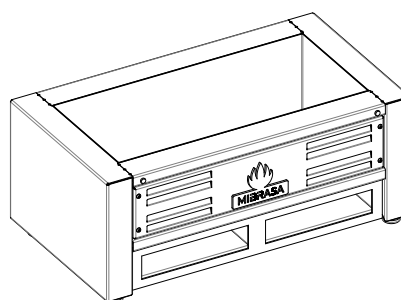
Barre di supporto (x4)



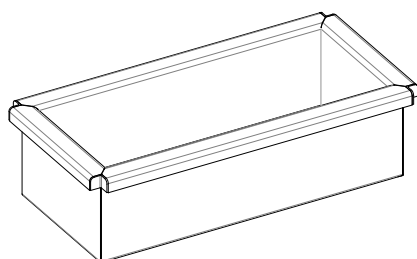
Bruciatore



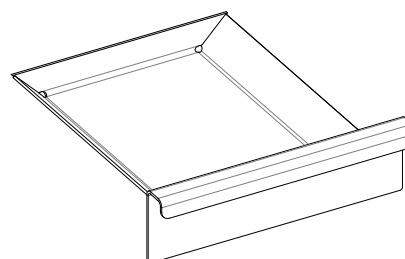
Griglia in ghisa



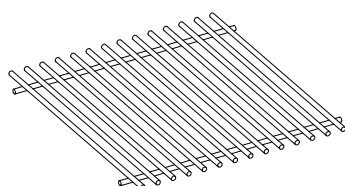
Corpo principale



Corpo interno

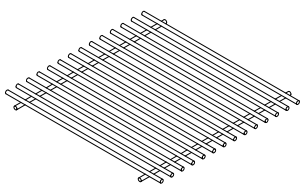


Cassetto cenere

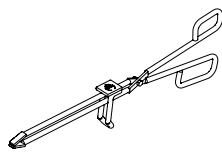


Griglia

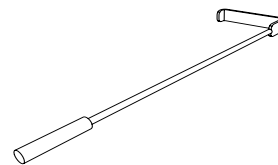
3.2 Accessoris inclusi



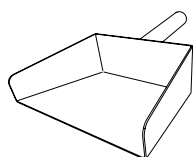
Griglia de cucina



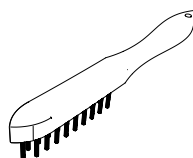
Pinces Mibrasa



Attizzatoio,

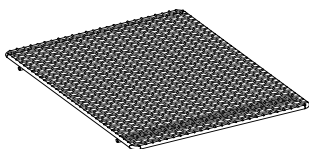


Paletta per raccogliere
le ceneri

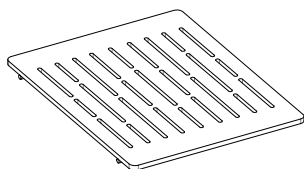


Spazzola metallica.

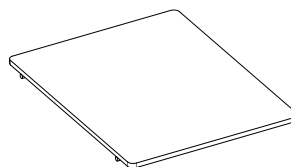
3.3 Accessoris consigliati



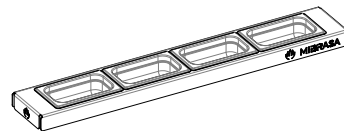
Griglia a maglie



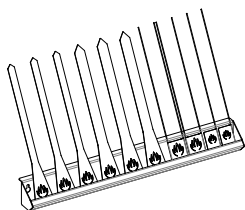
Piastra forata
Teppanayaki



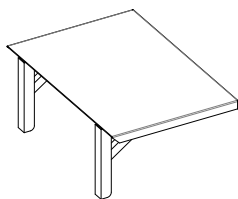
Piastra liscia
Teppanyaki



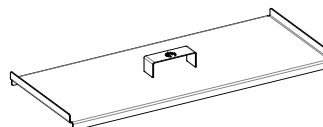
Kit gastronorm



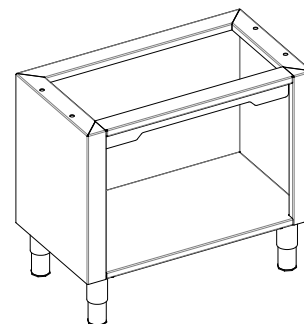
Kit espeto



Ripiano abbattibile



Coperchio



Mobile

4

ISTRUZIONI DI INSTALLAZIONE

4. Istruzioni di installazione

4.1 Linee guida per l'installazione e norme di sicurezza

- Non collocare materiali combustibili a una distanza inferiore a 300 mm dalla parte frontale, posteriore o laterale della Robotayaki.
- Spazio libero rispetto a elementi strutturali/elettrodomestici: 100 mm rispetto alle pareti laterali e posteriore.

- Spazio minimo di lavoro dello chef e altezza di installazione raccomandata:

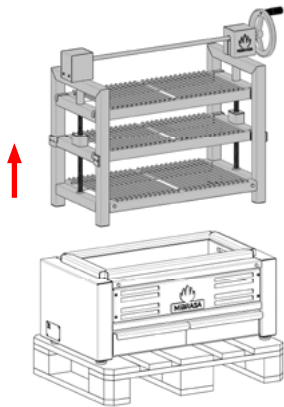


4.2 Raccomandazioni riguardo al sistema di ventilazione

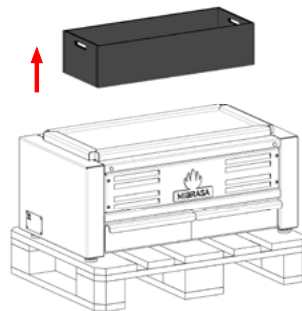
Referenza	Portata (m ³ /h)	Dimensioni cappa (larghezza x profondità in mm)	Altezza minima dal suolo alla cappa (mm)
RM 60 / RM SE 60	2200	1000 x 1300	2000
RM 80 / RM SE 80	2500	1200 x 1300	
RM 115 / RM SE 115	3000	1500 x 1300	

4.3 Istruzioni per l'installazione e il montaggio

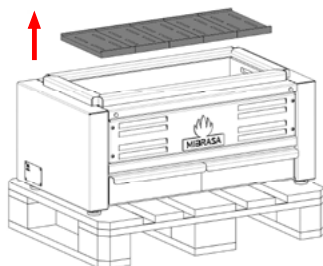
1 Estrarre la struttura



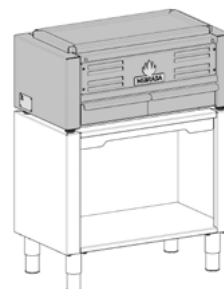
2 Rimuovere il bruciatore



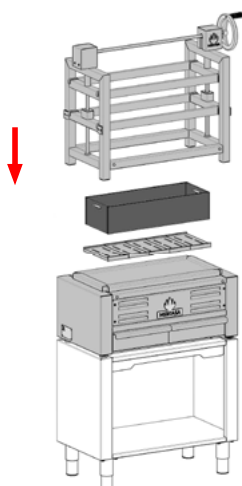
3 Togliere le griglie in ghisa



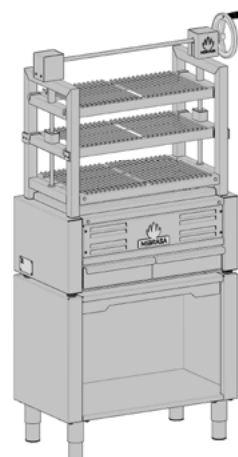
4 Posizionare il corpo principale sopra il tavolo



5 Riposizionare tutti gli elementi



6 Pronta all'uso



5

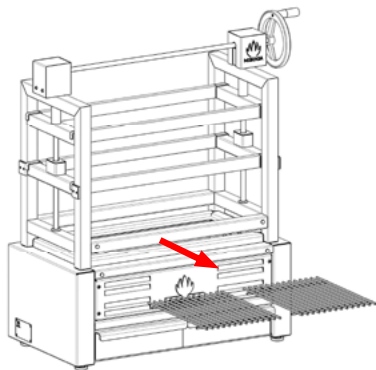
FUNZIONAMENTO



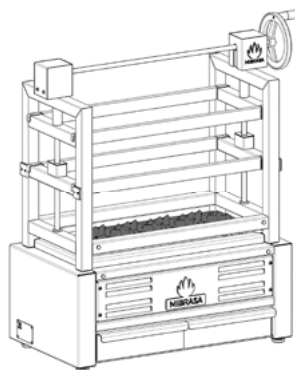
5. Funzionamento

5.1 Accensione

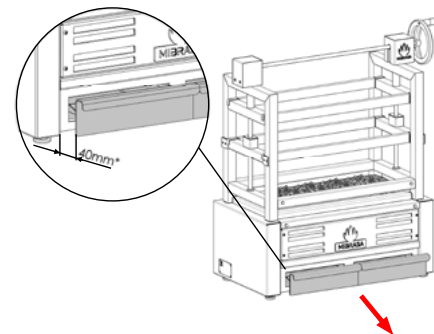
1 Togliere le griglie



2 Caricare il carbone



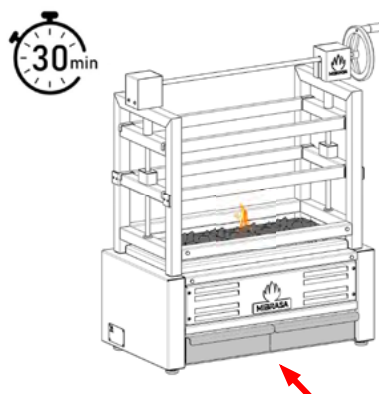
3 Aprire il cassetto cenere



4 Posizionare e accendere i cubetti Ecofire



5 Chiudere il cassetto cenere

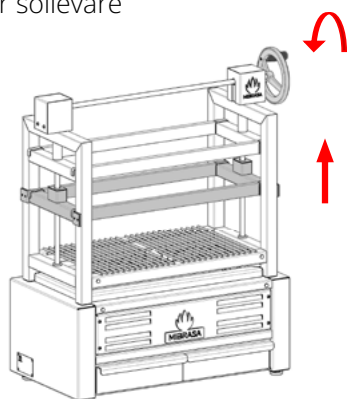


6 Pronta per cucinare

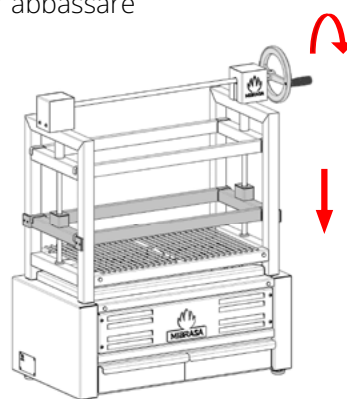


5.2 Funzionamento del sistema di sollevamento

Per sollevare



Per abbassare



6

MANUTENZIONE E NORME DI SICUREZZA

6. Manutenzione e norme di sicurezza

6.1 Pulizia giornaliera

Non utilizzare prodotti chimici o acqua per pulire le parti interne della Robotayaki.

Griglie: pulire prima e dopo ogni utilizzo con l'aiuto della spazzola metallica in dotazione.

Cassetto cenere: aprire il cassetto cenere e, con l'aiuto della paletta, estrarre le ceneri. Si consiglia di estrarre completamente il cassetto una volta alla settimana e pulire eventuali ceneri e residui di carbone rimasti nella parte inferiore della Robotayaki. Un accumulo di cenere potrebbe ostacolare e ostruire la chiusura totale del cassetto. Quando le ceneri sono spente, possono essere utilizzate come concime.

ATTENZIONE: Ricordarsi di non versare le ceneri del carbone in un contenitore di materiale infiammabile o termodeformabile.

6.2 Manutenzione specifica

Cappa aspirante e condotti: è molto importante mantenere puliti i filtri della cappa aspirante, così come il plenum interno e i condotti, per evitare l'accumulo di fuliggine e grassi che potrebbero favorire la propagazione di un eventuale incendio.

Eseguire la pulizia settimanale e la manutenzione annuale della cappa, della cassetta di ventilazione e dei condotti, seguendo le specifiche del produttore della cappa stessa.

Mibrasa® declina ogni responsabilità per eventuali danni causati da un uso improprio della Robotayaki e da installazioni non conformi a quanto raccomandato.

Leggere attentamente prima di utilizzare la Robotayaki Mibrasa®.

L'inosservanza degli avvisi di pericolo, delle avvertenze e delle precauzioni contenute in questo manuale potrebbe causare gravi lesioni personali o innescare incendi o esplosioni con conseguenti danni materiali.

6.4 Norme di sicurezza

- Utilizzare esclusivamente carbone vegetale nella Robotayaki Mibrasa®.
- In occasione della prima accensione della Robotayaki, non cucinare alimenti per almeno un'ora dopo la messa in funzione.
- Utilizzare la Robotayaki Mibrasa® con la dovuta cautela. Non deve mai essere lasciata incustodita o spostata mentre è in funzione.

PRECAUZIONE: non sovraccaricare la Robotayaki. Consultare la tabella di carico al punto 2. Le ceneri devono essere depositate in un contenitore metallico. Tale contenitore deve essere collocato lontano da qualsiasi materiale combustibile in attesa dello smaltimento. Prima di smaltire le ceneri, conservarle nel contenitore fino al loro completo raffreddamento.

- Non tentare di spegnere le braci con acqua.
- Non pulire la Robotayaki quando è calda o in funzione.
- Non utilizzare prodotti chimici per pulire l'esterno della Robotayaki quando è calda o in funzione.

6.5 PERICOLI

- Un'installazione errata può provocare un incendio. Seguire scrupolosamente le istruzioni di installazione raccomandate.
- Tenere la Robotayaki fuori dalla portata dei bambini e degli animali domestici. Alcune parti accessibili potrebbero essere molto calde.
- Non utilizzare alcol, benzina o altri liquidi analoghi per accendere o ravvivare le braci. Utilizzare esclusivamente i cubetti accendi-fuoco Ecofire Mibrasa®.
- Se la Robotayaki Mibrasa® viene installata all'esterno, non coprirla con alcun tipo di custodia o altro articolo infiammabile quando è in funzione o ancora calda.
- Verificare le restrizioni del punto 4.1 relative alle distanze minime dai materiali combustibili.

7

CONDIZIONI GENERALI

7. Condizioni generali

7.1 Garanzia

Ogni Robotayaki Mibrasa® è coperta da una garanzia di 2 anni contro qualsiasi difetto di fabbricazione.

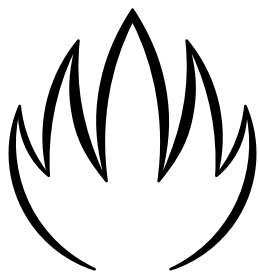
- Il cliente sarà responsabile dell'installazione, della messa a punto e della manutenzione del prodotto.
- La garanzia decade in caso di:
 - (I) danni causati da un uso improprio o da un'errata installazione del prodotto;
 - (II) riparazioni, modifiche o regolazioni effettuate dall'acquirente o da terzi senza il previo consenso di Mibrasa®;
 - (III) difetti o danni non notificati entro il periodo di garanzia sopra stabilito;
 - (IV) danni dovuti a negligenza non imputabile a Mibrasa®, incidenti, uso improprio, installazione inadeguata, manipolazione errata o condizioni anomale di temperatura, umidità, sporcizia o danni causati da fattori esterni a Mibrasa®.

7.2 Resi

- Il materiale reso deve essere in perfette condizioni di conservazione.
- Tutti i resi devono essere notificati per iscritto e confermati dal nostro ufficio commerciale.
- Tutti i resi devono pervenire a Mibrasa® in porto franco (spese di spedizione a carico del mittente). I resi di materiale devono essere accompagnati dalla fattura e dal numero di bolla di consegna.
- Si accettano esclusivamente resi di merce attuale, nel suo imballaggio originale, non utilizzata e in condizioni di rivendibilità. La merce resa che sia stata utilizzata, risulti obsoleta o usurata verrà smaltita e non sarà emessa alcuna nota di credito.
- Per ogni reso verrà addebitato il 10% dell'importo a titolo di svalutazione e gestione.

7.3 Riserva di proprietà

- Mibrasa® conserva la proprietà dei beni venduti fino all'effettivo pagamento dell'intero importo.
- Mibrasa® si riserva il diritto di modificare i propri prodotti e i relativi prezzi senza preavviso.



MIBRASA[®]

Fabbrica, Uffici e Showroom
C/ Joan Rovira i Bastons, 26
17230 Palamós (Girona) Spagna

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

Versione 4.26