



MIBRASA[®]

ROBATAYAKI

Manual d'instruccions

LINCOLN
ELECTRIC

The Craftsmen of Fire!

Us convidem a experimentar amb les nostres brases, a crear i culnar d'una forma que desperti el paladar i arribi a l'ànima.

GARANTIA DE QUALITAT



EUROPEAN STANDARD
UNE-EN 12816:2002



GOST-R



UL US LISTED
M863716



CLASSIFIED
UL EPH



FOODSERVICE CONSULTANTS SOCIETY INTERNATIONAL



Manufacturer's Agents for the Food Service Industry

1. Introducció i característiques de la Robotayaki Mibrasa®	1
2. Models Robotayaki Mibrasa® i dimensions	2
2.1 FIX	3
2.2 LIFT	3
3. Parts de la Robotayaki Mibrasa®	4
3.1 Parts de la Robotayaki Mibrasa®	5
3.2 Accessoris inclosos	6
3.3 Accessoris opcionals	6
4. Instruccions d'instal·lació	7
4.1 Pautes d'instal·lació i normes de seguretat	8
4.2 Recomanacions respecte al sistema de ventilació	8
4.3 Instruccions d'instal·lació i muntatge	9
5. Funcionament	10
5.1 Encesa	11
5.2 Sistema d'elevació	11
6. Manteniment i normes de seguretat	12
6.1. Neteja diària	13
6.2. Especial atenció	13
6.3. Normes de seguretat	14
6.4. PERILLS	14
7. Condicions generals	15
7.1. Garantia	16
7.2. Devolucions	16
7.3. Reserva de propietat	16

1

INTRODUCCIÓ I CARACTERÍSTIQUES DE LA ROBATAYAKI

ROBATAYAKI

Inspirant-nos en l'antiga tècnica de cuina japonesa Robotayaki, moltes vegades abreujada i coneguda amb el nom de "Robata", hem creat una graella oberta de carbó amb diversos nivells d'altura i diversos accessoris per a elaborar tot tipus d'aliments com carns, peixos o vegetals, en forma de broquetes directament sobre la brasa, a la graella o a la planxa Teppanyaki.



CUINA BILATERAL

Permet que dos cuiners treballin a banda i banda de la mateixa màquina simultàniament.

TRES NIVELLS

Aprofiteu per treballar diversos processos de cocció alhora en un mateix equip: directe, indirecte i manteniment en calent d'aliments o condiments.

MIDA REDUÏDA

Ideal per a cuines amb espai limitat.

PORTÀTIL

Lleugera i fàcil de transportar. Per a ús tant en cuines professionals com a l'exterior, en terrasses i esdeveniments.

MODEL AMB VOLANT

El model LIFT Robotayaki RM-SE incorpora un sistema d'elevació dissenyat i patentat per Mibrasa® que permet graduar a voluntat la distància de la graella respecte a les brases. D'aquesta manera, el cuiner disposa d'un control de cocció dels aliments molt més eficient.

2

MODELS I DIMENSIONS

2. Models i dimensions

2.1. FIX



Mida	Referència	Dimensions	Dimensions graella inferior	Dimensions graella superior	Nº.graelles	Càrrega carbó (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

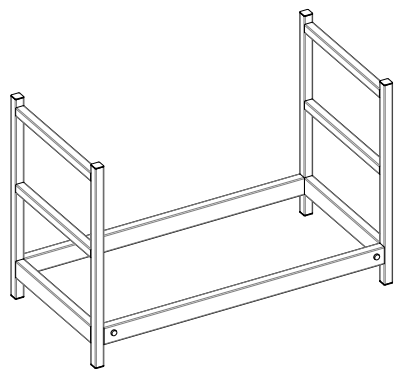


Mida	Referència	Dimensions	Dimensions graella inferior	Dimensions graella superior	Nº.graella	Càrrega carbó (kg)
60	RM SE 60	808 x 445 x 1043	380 x 279	310 x 279	3	3
80	RM SE 80	986 x 445 x 1043	380 x 279	310 x 279	6	4
115	RM SE 115	1333 x 445 x 1043	380 x 279	310 x 279	9	7

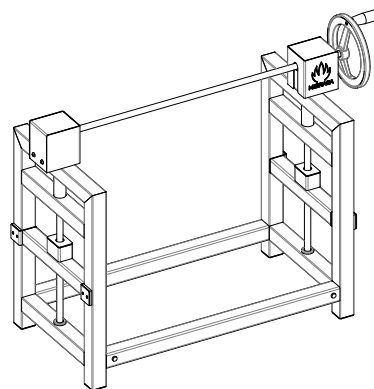
3

PARTS DE LA ROBATAYAKI

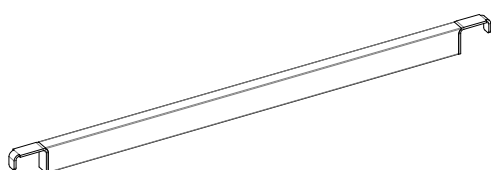
3.1 Parts de la Robotayaki



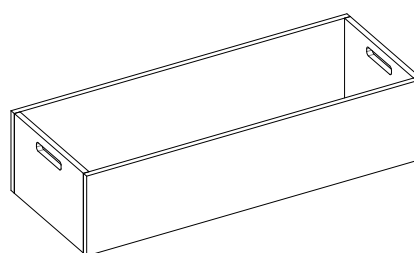
Estructura model FIX



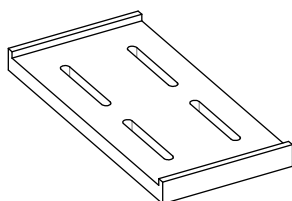
Estructura model LIFT



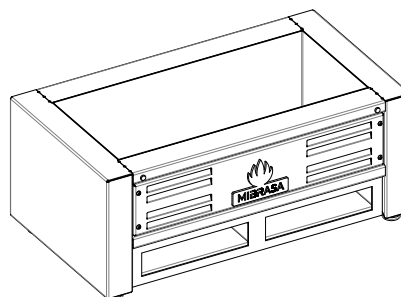
Barres de suport (x4)



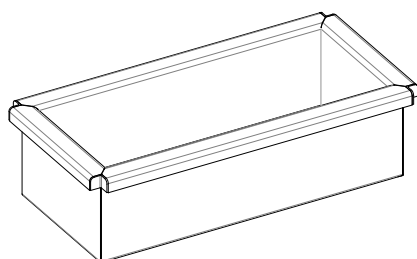
Cremador



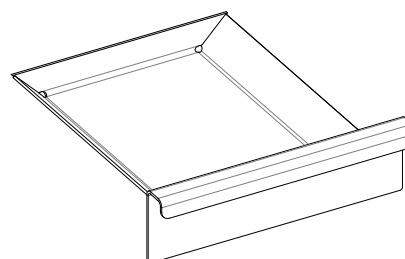
Reixa de fundició



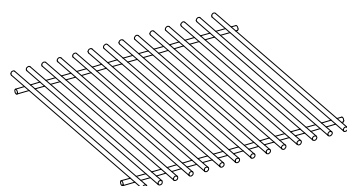
Cos principal



Cos interior

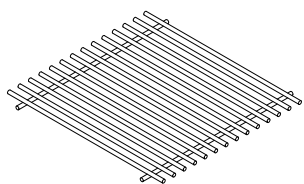


Calaix de cendres

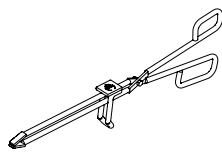


Graella

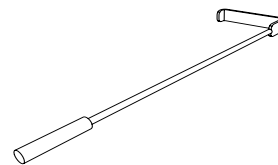
3.2 Accessoris inclosos



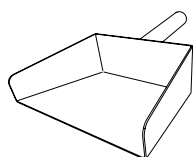
Graelles de coccíó



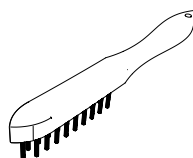
Pinces Mibrasa



Atiador

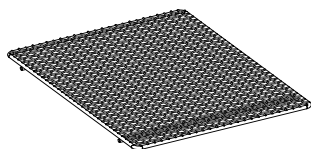


Pala per a cendra

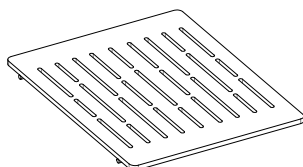


Raspall metàl·lic

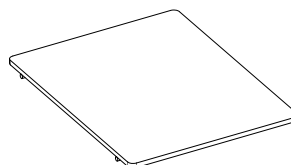
3.3 Accessoris opcionals



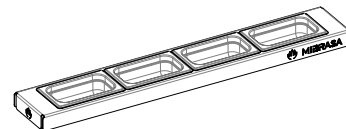
Graella malla



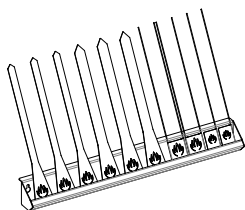
Teppanyaki perforada



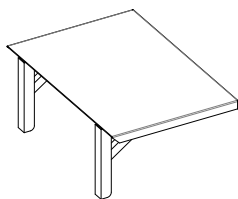
Teppanyaki lisa



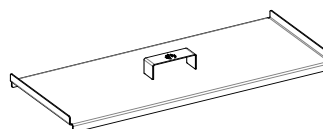
Kit gastronorm



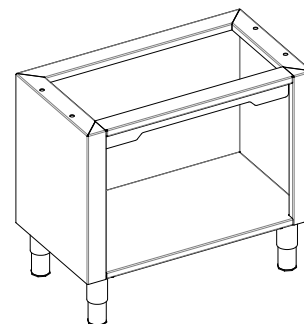
Kit espeto



Taula abatible



Tapa per al final del servei



Moble

4

INSTRUCCIONS D'INSTAL·LACIÓ I MUNTATGE

4. Instruccions d'instal·lació

4.1 Pautes d'instal·lació i normes de seguretat

- No col·loqueu materials combustibles a una distància de 300 mm de la part frontal, posterior o lateral del Robotayaki.
- Espai lliure respecte elements construïts/electrodomèstics: a 100 mm respecte a les parets laterals i posterior.

- Espai de treball del xef i altura d'instal·lació recomanada:

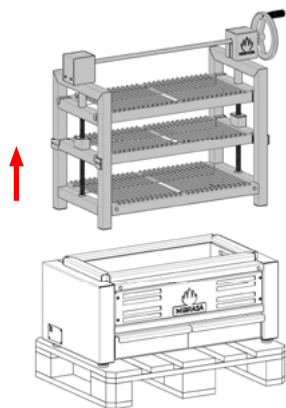


4.2 Recomanacions respecte al sistema de ventilació

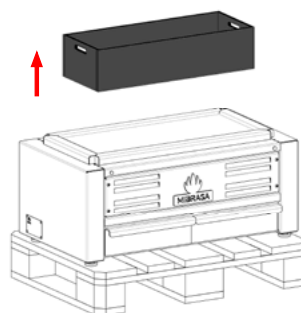
Referència	Cabal (m ³ /h)	Dimensions campana (ample x fons en mm)	Altura mínima de terra a campana (mm)
RM 60 / RM SE 60	2200	1000 x 1300	2000
RM 80 / RM SE 80	2500	1200 x 1300	
RM 115 / RM SE 115	3000	1500 x 1300	

4.3 Instruccions d'instal·lació i muntatge

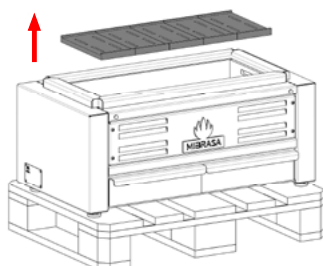
1 Retireu l'estructura



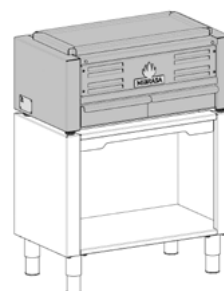
2 Traieu el cremador



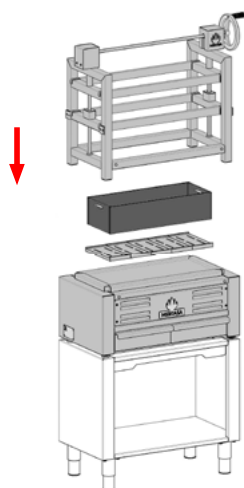
3 Retireu les reixes de fundició



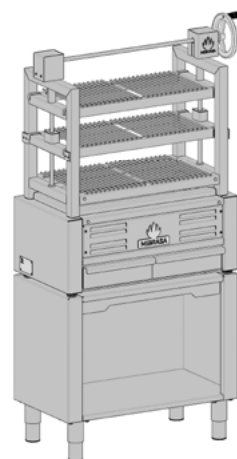
4 Col·loqueu el cos principal sobre la taula



5 Recol·loqueu tots els elements



6 Llest per funcionar



5

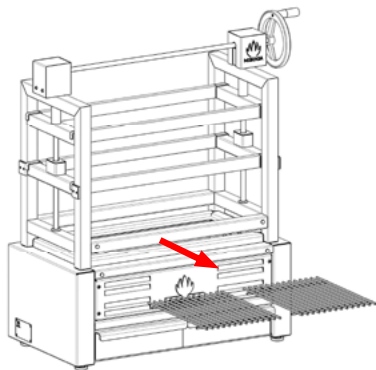
FUNCIONAMENT



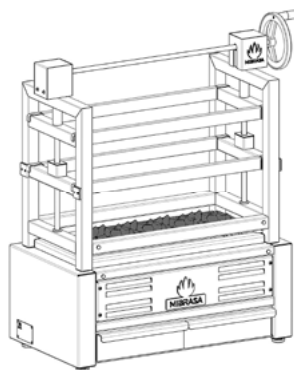
5. Funcionament

5.1 Encesa

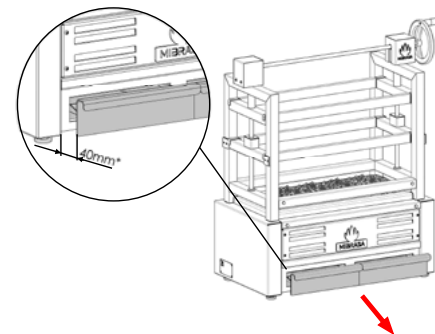
1 Traieu les graelles



2 Carregueu el carbó



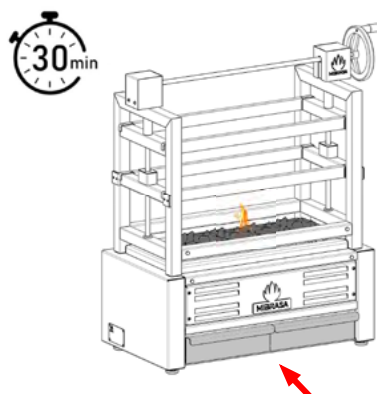
3 Obriu el calaix de la cendra



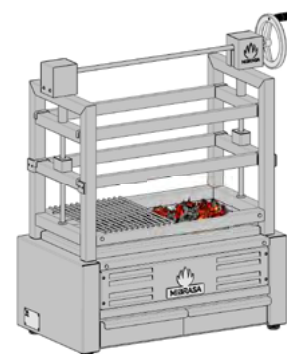
4 Poseu i enceneu les pastilles Ecofire



5 Tanqueu el calaix de la cendra

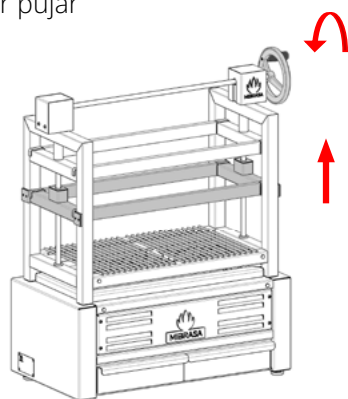


6 Llest per cuinar

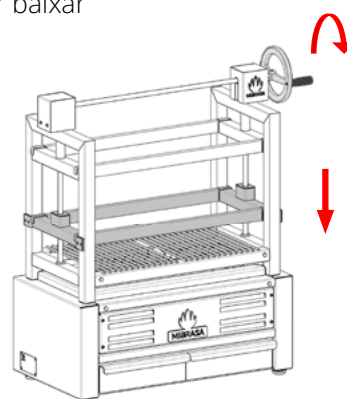


5.2 Funcionament del sistema d'elevació

Per pujar



Per baixar



6

MANTENIMENT I NORMES DE SEGURETAT

6. Manteniment i normes de seguretat

6.1 Neteja diària

No useu productes químics ni aigua per netejar les parts interiors del Robotayaki.

Graelles: netegeu-les amb l'ajuda del raspall metàl·lic abans i després de cada ús.

Calaix de la cendra: obriu el calaix, i amb l'ajuda de la pala, traieu la cendra. Aconsellem que extraigueu totalment el calaix un cop per setmana per netejar-lo de cendra i restes de sutge que hagin quedat en la part inferior del Robotayaki. Una acumulació de cendra podria dificultar i obstruir el tancament total del calaix. Quan la cendra està apagada es pot usar com a adob.

ATENCIÓ Recordeu no llençar la cendra del carbó en un recipient de material inflamable o termodeformable.

6.2 Especial atenció

Campana extractora i conductes: és molt important mantenir els filtres de la campana extractora nets, així com el plenum interior i conductes, per tal d'evitar una acumulació de sutge i greix que podria afavorir la propagació d'un possible incendi.

Cal que feu la neteja setmanal i el manteniment anual de la campana, la caixa de ventilació i els conductes seguint els requisits del fabricant de la campana.

Mibrasa® eludeix tota responsabilitat i possibles danys que puguin ocasionar-se per un mal ús del Robotayaki i per les instal·lacions que no s'ajustin a les recomanades.

Llegiu detingudament abans d'usar el Robotayaki Mibrasa®.

Fer cas omís dels avisos de perill, advertències i precaucions detallats en aquest manual podria ocasionar lesions corporals serioses o un foc o explosió que causi danys a la propietat.

6.4 Normes de seguretat

- Useu únicament carbó vegetal en el Robotayaki Mibrasa®.
- En la primera encesa del Robotayaki, no cuineu aliments fins un mínim d'una hora des de la seva posada en marxa.
- Procediu amb raonable compte a l'usar el Robotayaki Mibrasa®. Mai el moveu o el deixeu desatès mentre estigui funcionant.
- **PRECAUCIÓ** No sobrecarregueu el Robotayaki. Consulteu la taula de càrrega del punt 5.
- Cal dipositar la cendra en un recipient metàl·lic. Cal ubicar aquest recipient lluny de qualsevol material combustible, pendent de la seva eliminació. Deixeu refredar completament la cendra abans de llençar-la.
- No intenteu apagar les brases amb aigua.
- No netegeu el Robotayaki quan estigui calent o en funcionament.
- No utilitzeu productes químics per netejar l'exterior del Robotayaki quan estigui calent o en funcionament.

6.5 PERILLS

- Una mala instal·lació del Robotayaki pot provocar un incendi. Seguiu les instruccions d'instal·lació recomanades.
- Mantingueu el Robotayaki fora de l'abast dels nens i dels animals domèstics. Algunes parts accessibles poden arribar a altes temperatures.
- No useu alcohol, petroli o altres líquids similars per encendre o avivar les brases. Useu només pastilles per encendre Ecofire Mibrasa®.
- Si instal·leu el Robotayaki Mibrasa® a l'exterior, no el cobriu amb cap tipus de funda o article inflamable quan estigui en funcionament o calent.
- Reviseu les restriccions del punt 4.1 sobre les distàncies mínimes dels materials combustibles.

7

CONDICIONS GENERALS

7. Condicions generals

7.1 Garantia

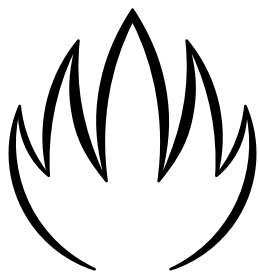
- Tots els Robotayaki Mibrasa® tenen una garantia de 2 anys contra tot defecte de fabricació.
- El client serà el responsable de la instal·lació, posada a punt i manteniment del producte.
- La garantia quedarà anul·lada per:
 - (I) desperfectes ocasionats pel mal ús o la mala instal·lació del producte,
 - (II) quan el comprador o un tercer facin reparacions, modificacions o ajustos sense el previ consentiment de Mibrasa®,
 - (III) aquells defectes o danys no notificats dins del període de garantia establert més amunt,
 - (IV) aquells danys deguts a la negligència no atribuïbles a Mibrasa®, accident, mal ús, instal·lació inadequada, mala manipulació o condicions anormals de temperatura, humitat, brutícia, corrosió o que hagi estat danyat per causes alienes a Mibrasa®.

7.2 Devolucions

- El material de devolució ha d'estar en perfectes condicions de conservació.
- S'han de notificar totes les devolucions per escrit i han de ser confirmades pel nostre departament comercial.
- Totes les devolucions han d'arribar a Mibrasa® a ports pagats. Les devolucions de material han d'adjuntar la factura i el número d'albarà.
- Només s'acceptaran devolucions de mercaderia actual en el seu embalatge original, sense usar i en estat vendible. La mercaderia retornada que hagi estat usada, sigui obsoleta o de gastada s'eliminarà i no se n'emetrà crèdit.
- Per a qualsevol devolució es carregarà un 10% de l'import, per demèrit i gestió.

7.3 Reserva de propietat

- Mibrasa® conserva la propietat dels béns venuts fins al pagament efectiu de la totalitat de l'import.
- Mibrasa® es reserva el dret de modificar sense previ avís els seus productes i preus.



MIBRASA[®]

Fàbrica, Oficines i Showroom
C/ Joan Rovira i Bastons, 26
17230 Palamós (Girona)

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

Versió 4.26