



MIBRASA®

ASADOR ELIPSE

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.

GARANTÍA DE CALIDAD



EUROPEAN STANDARD
UNE-EN 12812:2005

Índice

	Pg.
1. ADVERTENCIAS	3
1.1 Advertencias preliminares	
1.2 Advertencias de instalación	3
1.3 Advertencias de uso	4
1.4 Advertencias de limpieza	5
1.5 Advertencias de mantenimiento	6
	7
2 INFORMACIÓN TÉCNICA	
2.1 Modelos de asadores ELIPSE Mibrasa®	8
2.2 RST70	8
	9
3 DESCRIPCIÓN ASADOR ELIPSE Mibrasa®	
3.1 Partes principales asador	11
3.2 Sistema cocción	11
3.3 Panel de control	12
	13
4 INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN	
4.1 Superficie de la instalación	14
4.2 Conexión	14
4.3 Restricciones alrededor del asador Elipse	14
4.4 Campana extractora	15
4.5 Zona de trabajo	16
	17
5 INSTRUCCIONES DE USO	
5.1 Primer encendido del asador Elipse	18
5.2 Carga de carbón	18
5.3 Encendido del asador	18
5.4 Panel de control	19
5.5 Ventana superior	20
5.6 Puerta inferior	22
5.7 Cajones de espadas	23
5.8 Bandejas GN	24
5.9 Cajón de cenizas	24
5.10 Deflector quemador	25
	25

	Pg.
6 INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA	
6.1 Limpieza diaria	26
6.1.1 Espadas y accesorios	26
6.1.2 Bandejas GN	26
6.1.3 Cajón de cenizas	26
6.1.4 Interior del asador Elipse	27
6.1.5 Exterior del asador Elipse	27
6.1.6 Cajones de espadas	27
6.2 Limpieza semanal	28
6.2.1 Rejas de fundición	28
6.2.2 Escudos de combustión	29
6.2.3 Cortafuegos	30
6.3 Limpieza mensual	31
6.3.1 Exterior del asador Elipse	31
7 INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO	32
7.1 Mantenimiento a nivel de usuario	32
7.1.1 Sustituir bombilla	32
7.1.2 Sustituir ladrillo refractario trasero	34
7.1.3 Sustituir ladrillo refractario lateral	36
7.1.4 Engrasar cadena motor principal	38
7.1.5 Engrasar cadena movimiento giratorio espadas	39
7.2 Mantenimiento a nivel experto	40
8 CONDICIONES GENERALES	41
8.1 Garantía	
8.2 Devoluciones	
8.3 Reserva de propiedad	

1

ADVERTENCIAS

Por favor lea este manual de usuario antes de instalar el asador. La falta de seguimiento de las instrucciones puede causar daños de la propiedad, daños físicos o la muerte.

Una instalación inadecuada del asador puede causar un incendio, siga las instrucciones de instalación y uso para reducir el riesgo de fuego.

1. Advertencias

1.1 Advertencias preliminares



Emplear los métodos recomendados y explicados por Mibrasa® en este manual al utilizar este equipo.



Conserve estas instrucciones y tenga este manual a su alcance para futuras consultas.



Respetar los tiempos de mantenimiento y limpieza recomendados por Mibrasa® en este manual.



Al pedir recambios, accesorios o piezas a Mibrasa®, fijarse bien en los nombres y referencias.



Se prohíbe cualquier modificación del asador.

1.2 Advertencias de instalación



Instalar el asador sobre una superficie estable, nivelada, no combustible y dura que pueda soportar el peso del asador.



Este equipo debe instalarse sin ningún tipo de obstrucción que bloquee su acceso para mantenimiento y servicio. Mantenga libre las distancias de seguridad.



Si el asador no está instalado correctamente puede ocasionar un incendio. Siga las instrucciones de instalación para disminuir el riesgo de fuego.



Debe consultarse la legislación particular del país donde se instale el equipo ya que sus normativas pueden exigir otras medidas de seguridad diferentes a las aquí expuestas.



NO instale el asador sobre madera u otras superficies combustibles.



NO sitúe ningún material inflamable cerca de los laterales ni encima del asador.



NO ocupe el espacio alrededor del equipo con ningún tipo de material.

1.3 Advertencias de uso



Mibrasa® no se responsabiliza de los daños ocasionados a las personas, piezas o instalaciones causados por un uso inadecuado del equipo.



El asador Mibrasa® sirve únicamente para cocinar alimentos, cualquier otro uso que no sea este, puede comportar elevados riesgos para el usuario.



NO arroje el carbón o la madera en el asador, colóquelos con cuidado.



NO utilice líquidos inflamables para el encendido del carbón vegetal.



NO intente mover el asador cuando esté en funcionamiento.



NO apague el fuego echando agua en el asador.



El asador está caliente cuando está en funcionamiento, no tocar el equipo con las manos desprotegidas. Para evitar quemaduras use el material adecuado según la operación.

1.4 Advertencias de limpieza



Mibrasa® no se responsabiliza de los daños ocasionados a las personas, piezas o instalaciones causados por una limpieza inadecuada del equipo.



Respetar las recomendaciones de limpieza aconsejadas por Mibrasa®.



Los trabajos de limpieza deben ser realizados por personal entendido.



Desconectar el equipo de la corriente antes de realizar cualquier tipo de limpieza.



Use productos de limpieza que no sean abrasivos diseñados para usar en superficies de acero inoxidable.



Durante la limpieza del equipo, el operario encargado de ello debe llevar los EPIs necesarios según el trabajo a realizar.



NO haga las funciones de limpieza si el equipo está caliente.



NO utilice productos químicos, fuertes o corrosivos para limpiar el equipo.



NO utilice cepillos metálicos, esponjas de metal o raspadores para eliminar los residuos de alimentos.



NO utilice un chorro de agua para limpiar, podría producirse una descarga eléctrica.



NO vacie las cenizas en cubos o recipientes de material inflamable.

1.5 Advertencias de mantenimiento



Mibrasa® no se responsabiliza de los daños ocasionados a las personas, piezas o instalaciones causados por un mantenimiento inadecuado del equipo.



Respetar los consejos de mantenimiento recomendados por Mibrasa®.



Los trabajos de mantenimiento deben ser realizados por personal calificado.



Desconectar el equipo de la corriente antes de realizar cualquier tipo de mantenimiento.



Durante el mantenimiento del equipo, el operario encargado de ello debe llevar los EPIs necesarios según el trabajo a realizar.



NO realice las funciones de mantenimiento si el equipo está caliente.



NO use piezas de recambio que no sean de Mibrasa®.

2

INFORMACIÓN TÉCNICA

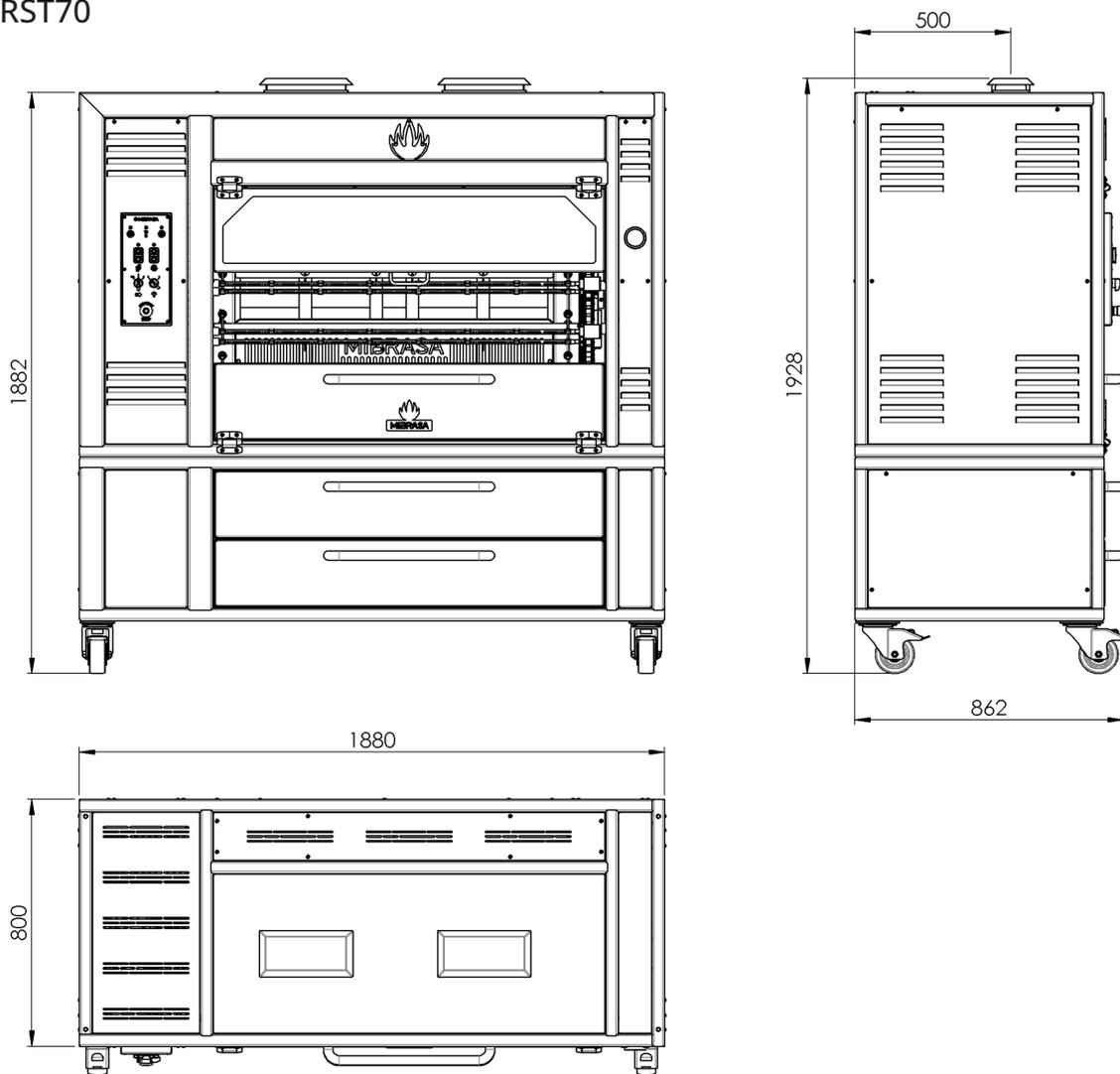
2. Información técnica

2.1 Modelos de asadores Elipse Mibrasa®

RST70	Superficie de asado 10 espadas de 1100 mm	7 pollos por espada	70 pollos de capacidad
-------	---	---------------------	------------------------



2.2 RST70



DATOS TÉCNICOS	
Referencia	RST70
Superficie de asado	1100 mm x 10 espadas
Capacidad máxima	70 pollos
Capacidad por espada	7 pollos
Tiempo de encendido*	45 min
Carga inicial de carbón*	10 - 12 kg
Potencia instalada	0,5 kW / 0,67 hp
Temperatura de asado	200°C - 280°C
Peso máximo espada	10-12 kg
Nº de velocidades	3
Caudal de extracción	5000 m³/h
Dimensiones de campana (recomendadas) Ancho x Fondo x Alto	2200 x 1500 x 2000 mm
Conexión eléctrica	EU: 230V/50Hz
Peso neto	875 Kg
Peso bruto (con embalaje)	1075 Kg
Medidas de embalaje	2100 x 1100 x 2150 mm

ACCESORIOS INCLUIDOS
• Espada de asar [10]
• Pincho araña doble de asar [60]
• Pincho araña simple de asar [20]
• Gastronorm GN 1/1 [2]
• Gastronorm GN 2/4 [3]
• Pinzas Mibrasa
• Saca espadas inox [2]
• Atizador

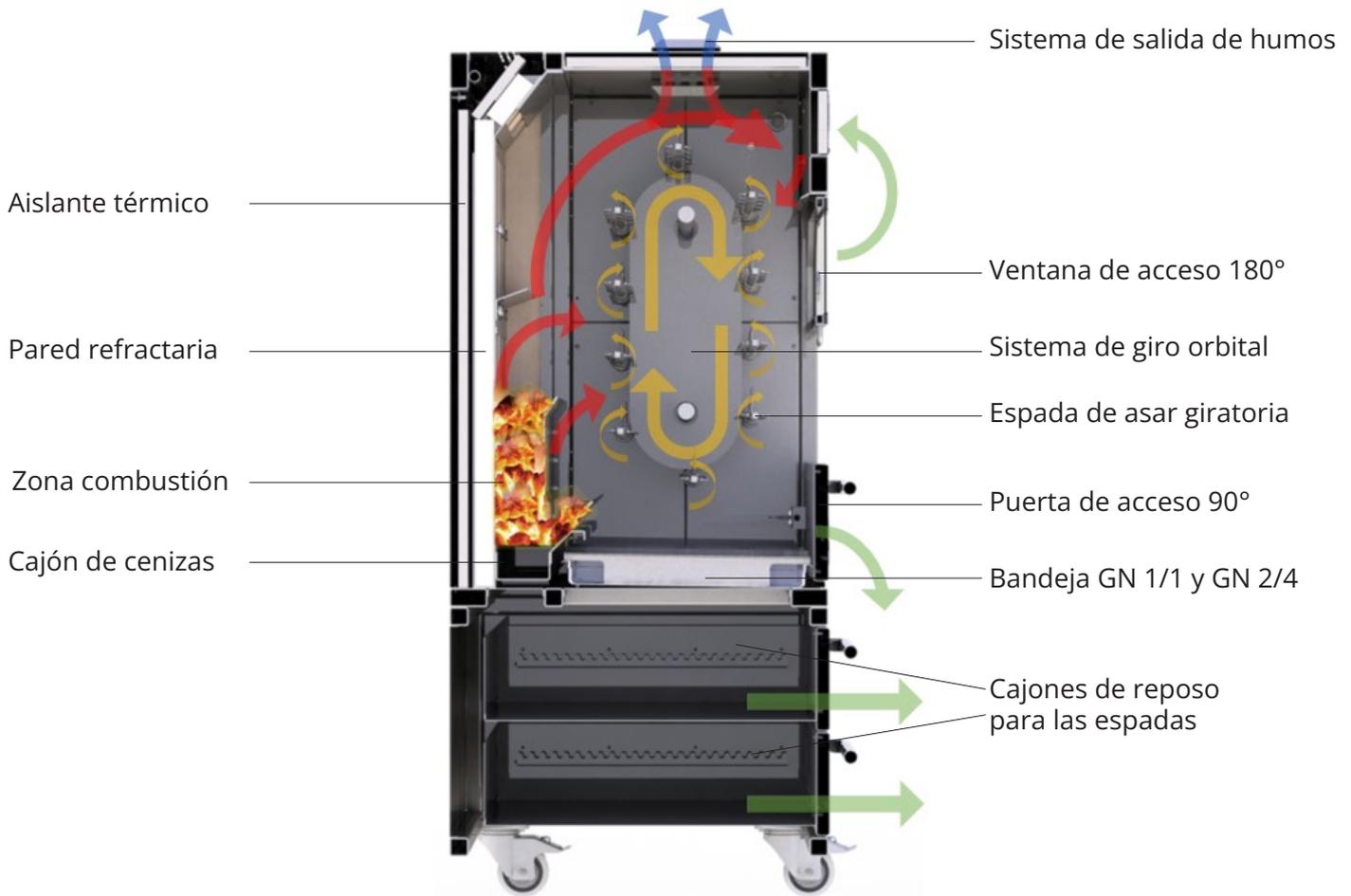
ACCESORIOS OPCIONALES
• Espada de asar extra
• Pincho de asar extra
• Espada jaula de cocción
• Menaje Mibrasa (consultar catálogo)

3

DESCRIPCIÓN DEL ASADOR ELIPSE

3. Descripción asador Elipse Mibrasa®

3.1 Partes principales asador Mibrasa®



3.2 Sistema cocción Mibrasa®

El sistema Elipse Mibrasa® consta de dos singularidades de ingeniería para mejorar el resultado en las cocciones giratorias: el giro orbital y el giro de contrasentido individual de las espadas.

GRAN SUPERFICIE CON UNIFORMIDAD DE COCCIÓN

Gracias al movimiento orbital de las espadas, conseguimos maximizar el área de cocción total, permitiendo así que el producto permanezca más tiempo en contacto con la zona de brasa.

Garantizamos que la temperatura interna se mantiene constante para un resultado perfecto en la cocción.

ALTA PRODUCCIÓN MANTENIENDO LA CALIDAD

DEL PRODUCTO Escoge entre las diferentes configuraciones de velocidad y control para una cocción personalizada según el producto a cocinar. Las espadas giran en sentido contrario entre ellas, evitando así que las piezas grandes se rompan en caso de contacto.



3.3 Panel de control Mibrasa®

El panel de control de Mibrasa® tiene dos funciones: control directo y control auxiliar.

La función de control directo del equipo se ejerce a través de los pulsadores, de los selectores y del paro de emergencia. Es la responsable del movimiento de las espadas y de la iluminación en el interior del asador.

La función de control auxiliar se visualiza a través de las luces led. Se encarga de avisar si falla algún componente del equipo y de si la temperatura del asador es excesiva.



4

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

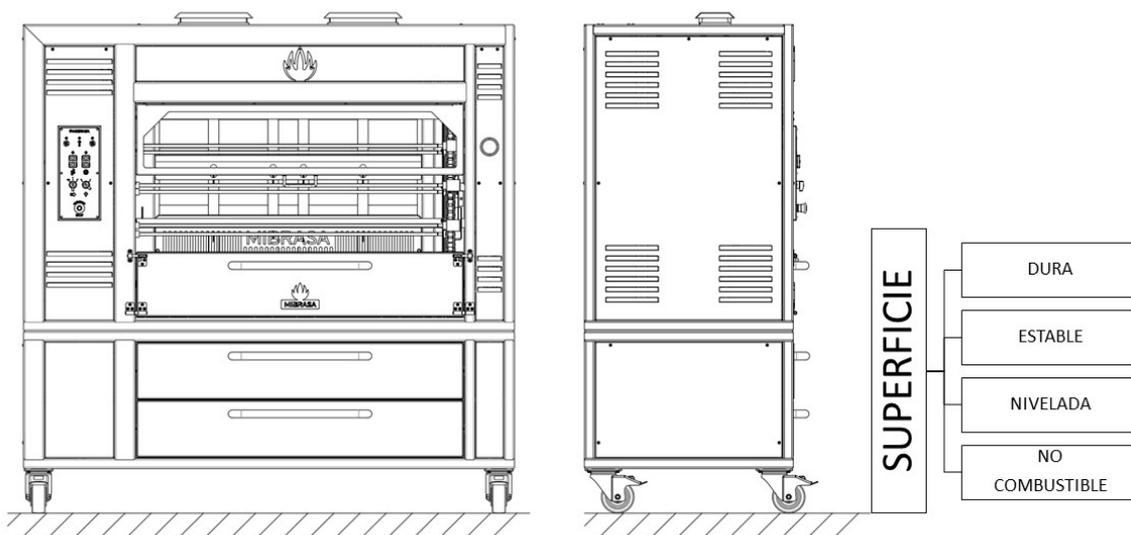
4. Instrucciones de instalación



Leer previamente el apartado 1.2 Advertencias de instalación.

4.1 Superficie de la instalación

Debido al peso del equipo, la superficie que lo soporte tiene que ser dura, estable, estar nivelada y fabricada de material no combustible. El acceso para el servicio, mantenimiento y limpieza tiene que estar libre de obstrucciones.



4.2 Conexión

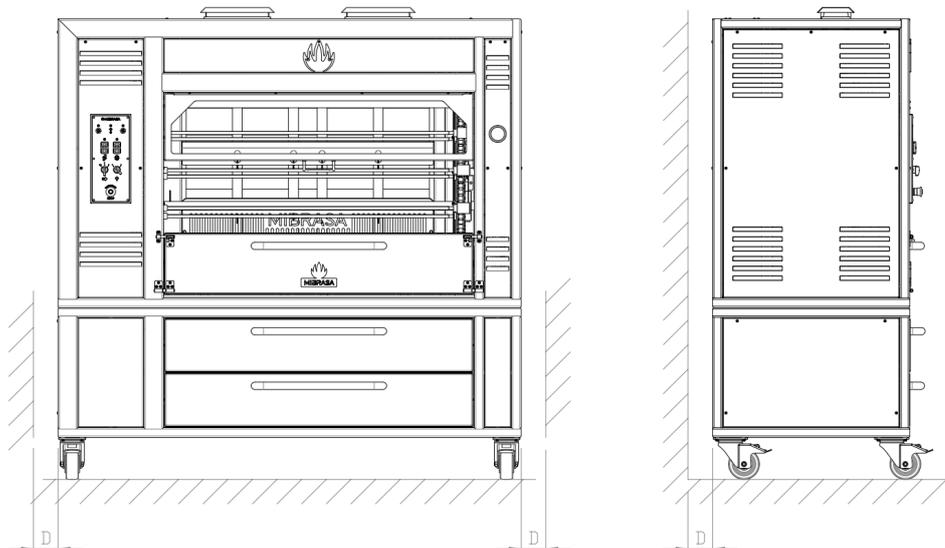
El equipo se tiene que enchufar a la corriente según la zona geográfica dónde se instale:

	Voltaje	Frecuencia	Conexión
EUROPA	220V	50Hz	

MIBRASA® RECOMIENDA DESENCHUFAR EL EQUIPO DURANTE LAS TAREAS DE MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

4.3 Restricciones alrededor del asador ELIPSE

El instalador debe contactar con el responsable de elementos contraincendios del edificio para determinar si hay alguna restricción o necesidad de inspección antes de la instalación del asador.



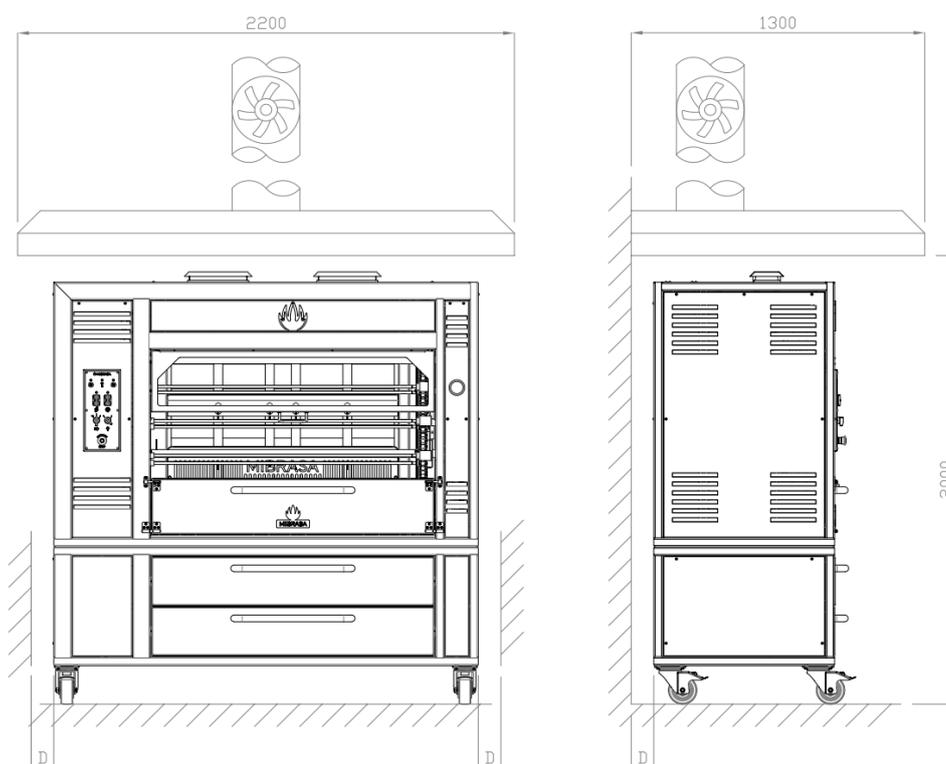
La distancia de seguridad D entre el asador y otros elementos debe ser:

	Elementos no inflamables	Elementos inflamables
D (mm)	100	300

4.4 Campana extractora

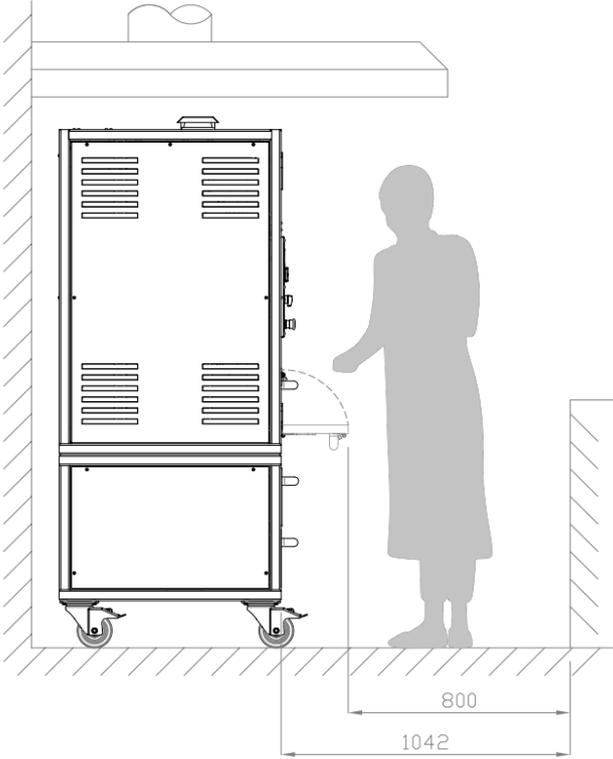
Mibrasa® recomienda una campana extractora de las siguientes características técnicas:

Referencia	Anchura	Profundidad	Altura trabajo	Caudal extracción
RST70	2200 mm	1300 mm	2000 mm	5000 m ³ /h



4.5 Zona de trabajo

Espacio recomendado de trabajo para la cocinera o el cocinero:



5

INSTRUCCIONES DE USO

5. Instrucciones de uso



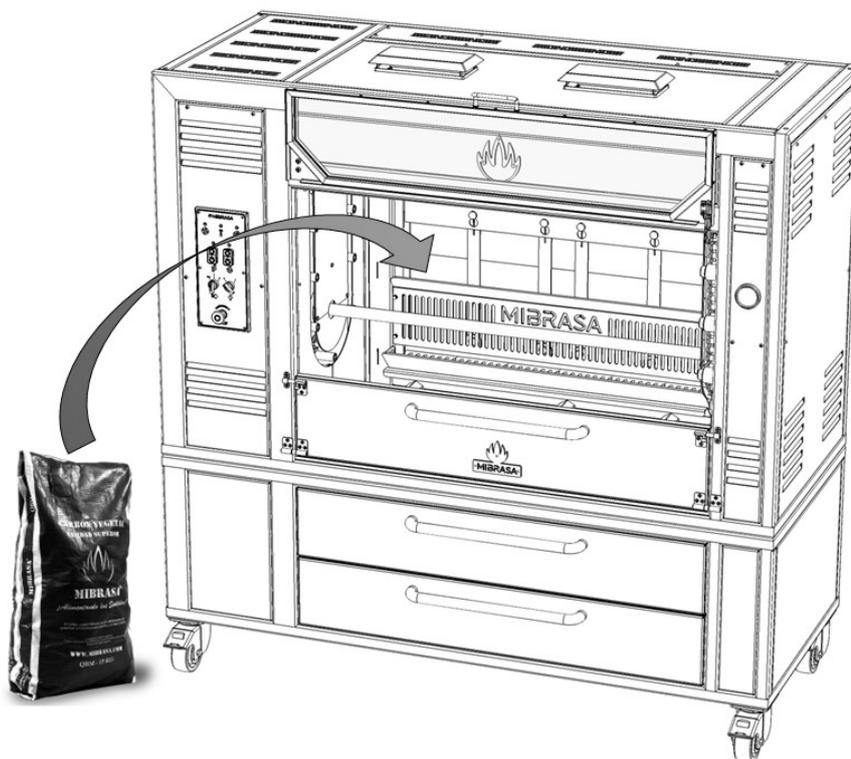
Leer previamente el apartado 1.3 Advertencias de uso

5.1 Primer encendido del asador

- Compruebe todos los accesorios, ver punto 2.2 RST70
- Coloque los cortafuegos interiores, ver punto 6.2.3 Cortafuegos
- Conecte la máquina a la corriente
- Cargue el carbón, ver punto 5.2 Carga de carbón
- Encienda el carbón, ver punto 5.3 Encendido del asador

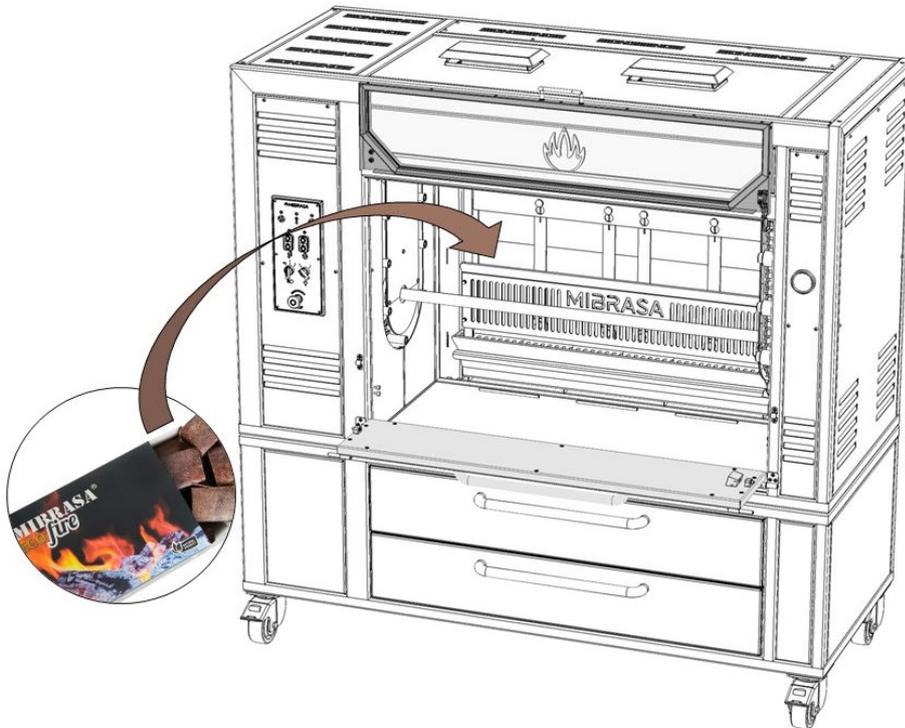
5.2 Carga de carbón

Abrimos la ventana superior y sacamos las espadas necesarias para poder acceder bien a la canasta del carbón. Realizaremos una carga de carbón nunca superior al volumen de la canasta (10-12 Kg), dónde podemos añadir sin apilar, maderas encima del carbón.



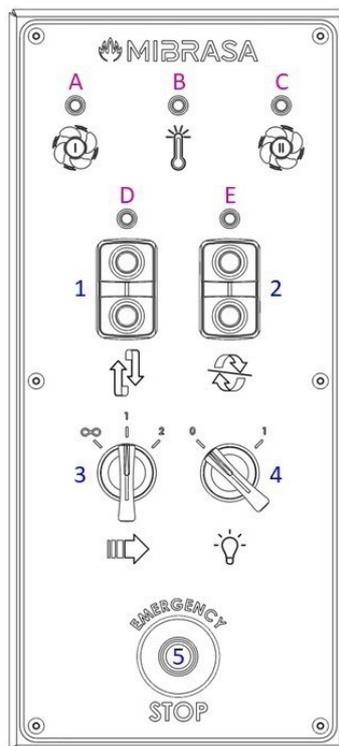
5.3 Encendido del asador

Abriremos la puerta inferior y dejaremos abierta la ventana superior para un mayor flujo de aire. Usaremos pastillas EcoFire Mibrasa® prensado para el encendido, colocándolas de forma repartida para un encendido homogéneo. Podemos empezar a cargar las espadas con los ingredientes a partir de que el 60% del carbón esté en combustión y en llamas.



5.4 Panel de control

En la siguiente imagen y tablas se explica detalladamente la función del panel de control y los elementos que este dirige:



TPC1	TIPO	CONTROL	FUNCIÓN		
1	PULSADOR	MARCHA	Botón verde/superior		Marcha movimiento orbital espadas
		PARO	Botón rojo/inferior		Paro movimiento orbital espadas
2	PULSADOR	MARCHA	Botón verde/superior		Marcha movimiento giratorio espadas
		PARO	Botón rojo/inferior		Paro movimiento giratorio espadas
3	SELECTOR	VELOCIDAD MOVIMIENTO ORBITAL	∞	Continua	100 segundos por vuelta
			1	Intermitente	55 minutos primera carga
			2	Intermitente	70 minutos siguiente carga
4	SELECTOR	LUZ	0	Luz apagada	
			1	Luz encendida	
5	PULSADOR LED	PARADA EMERGENCIA	Detiene todos los movimientos del equipo, solo usar en caso de peligro para el usuario		

IMPORTANTE	Al finalizar el servicio se debe parar el equipo con los pulsadores 1 y 2, ¡NO PARAR EL EQUIPO CON EL PULSADOR DE PARADA DE EMERGENCIA!
------------	---

TPC2	TIPO	ELEMENTO	FUNCIÓN		SOLUCIÓN
A	LUZ LED	VENTILADOR 1	Luz verde	Funcionamiento correcto	Revisar/sustituir ventilador 1
			Luz roja	Fallo elemento	
B		SONDA TEMPERATURA	Luz verde	Funcionamiento correcto	Abrir ventana superior y puerta inferior para disminuir temperatura
			Luz ambar	Pre alarma temperatura excesiva	
			Luz roja	Temperatura excesiva	
			Luz roja intermitente	Fallo elemento	Revisar/sustituir cable o sonda
C		VENTILADOR 2	Luz verde	Funcionamiento correcto	Revisar/sustituir ventilador 2
			Luz roja	Fallo elemento	
D		MOTOR PRINCIPAL	Luz verde	Funcionamiento correcto	Revisar/sustituir motor principal
			Luz roja	Fallo elemento	
E	MOTOR SECUNDARIO	Luz verde	Funcionamiento correcto	Revisar/sustituir motor secundario	
		Luz roja	Fallo elemento		

5.5 Ventana superior

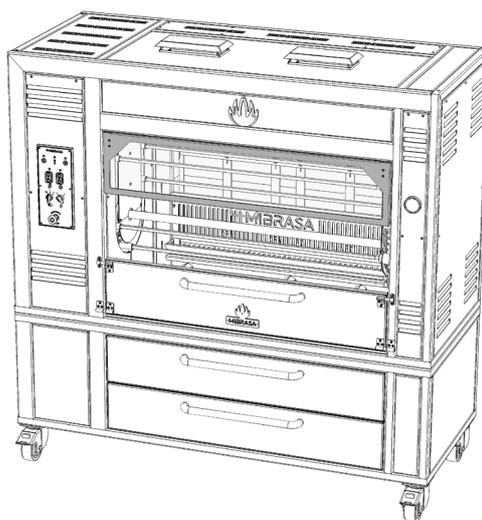
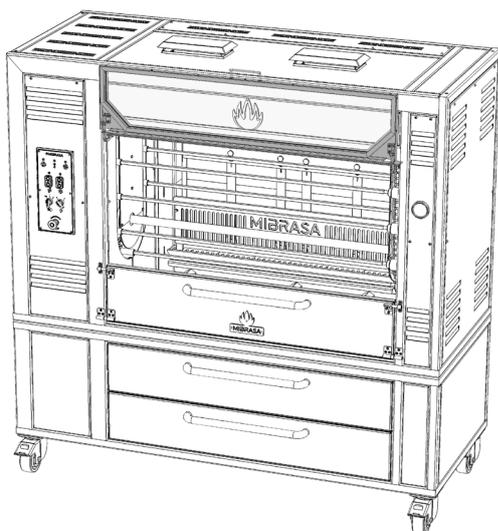
La ventana superior tiene una abertura de 0° a 180°, permitiendo mantener la apertura en cualquier posición.

Ventana abierta:

- Más entrada de aire y conseguimos una combustión más rápida del carbón
- Mejor accesibilidad al interior del asador para cargar el carbón
- Para la manipulación de las espadas

Ventana cerrada:

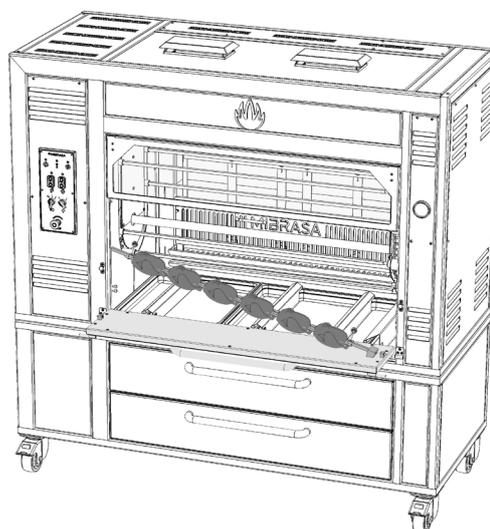
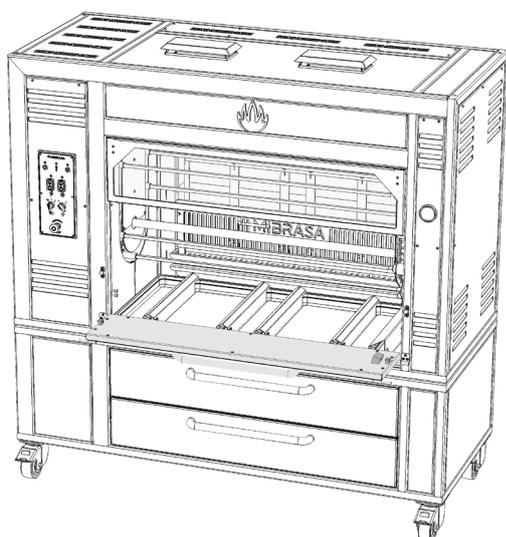
- Ampliar el espacio térmico para una mejor cocción de los productos
- Disminuir el calor que nota el usuario manteniendo la visibilidad de la cocción



5.6 Puerta inferior

La puerta inferior tiene tres posiciones: cerrada (0°), inclinada (45°) y abierta (90°).

Con la puerta abierta tenemos más accesibilidad al interior del asador y tenemos una máxima aportación de aire. Además, disponemos de un soporte de espada en el que colocamos el extremo derecho de esta y nos sirve para poder trabajar y sacar el producto sin dificultad.

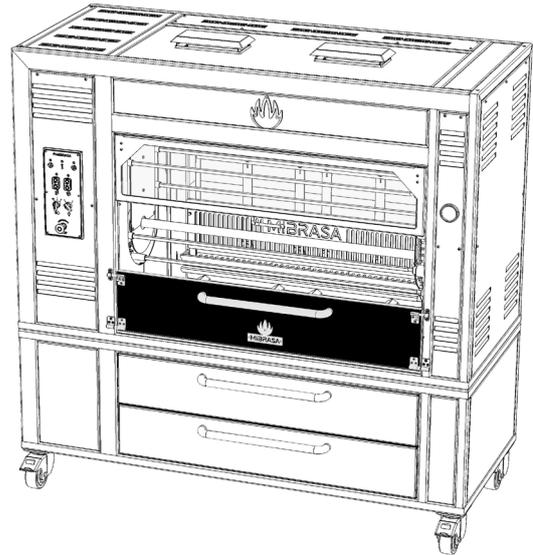
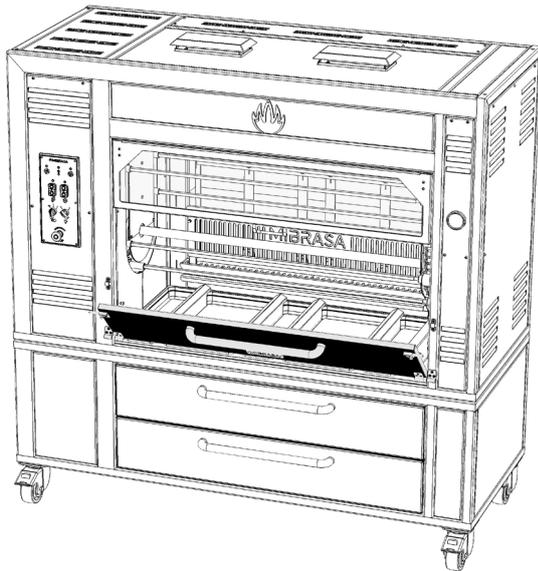


Puerta inclinada:

- Disminuir la aportación de aire
- Buena accesibilidad para poder manipular el producto
- Protección de posibles salpicaduras

Puerta cerrada:

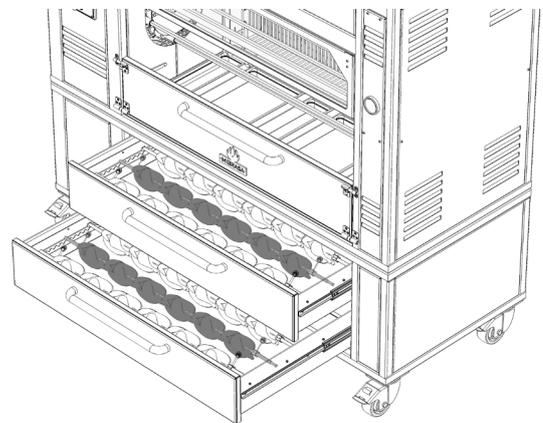
- Suprimir la aportación de aire
- Mantener la temperatura del asador
- disminuir el calor que nota el usuario.



5.7 Cajones de espadas

En los cajones se pueden guardar las espadas de forma sencilla para un posterior uso. También se pueden almacenar espadas con pollos sin asar y espadas con pollos asados, pero solo por un corto periodo de tiempo.

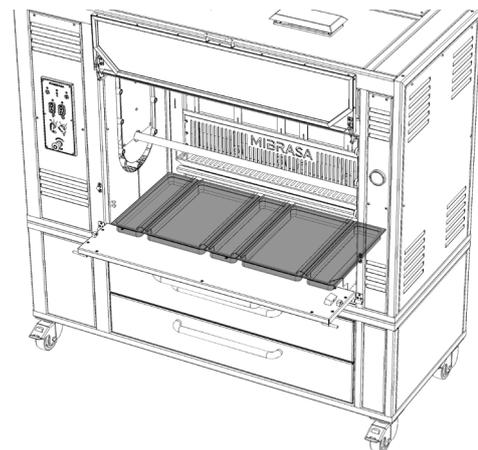
Mibrasa® recuerda que estos cajones no disponen de temperatura controlada por lo que no se puede realizar en ellos un control higiénico sanitario.



5.8 Bandejas GN

Las bandejas GN recogen los líquidos, grasas y aceites, producidos durante el proceso de asado, haciendo la limpieza más fácil.

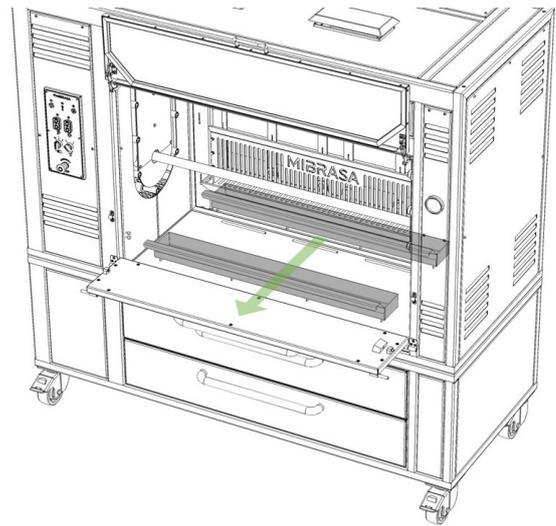
Con la combinación de dos bandejas GN 1/1 y de tres bandejas GN 2/4 logramos cubrir toda la zona dónde pueden llegar a caer los líquidos, grasas y aceites.



5.9 Cajón de cenizas

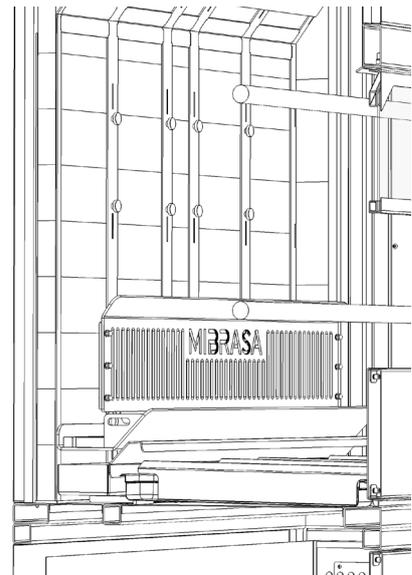
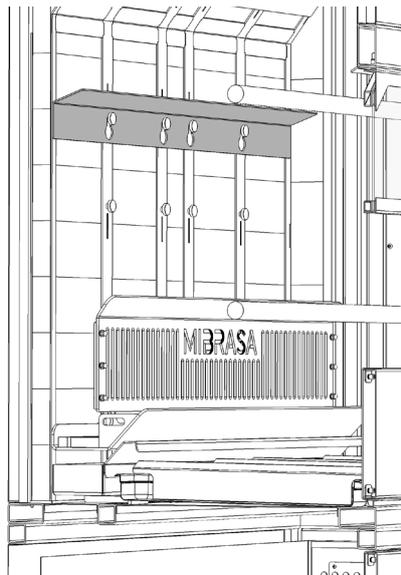
El cajón almacena la ceniza producida por la combustión del carbón haciendo la limpieza más fácil.

Para una buena extracción del cajón, primero hay que abrir la puerta inferior y retirar las bandejas GN.



5.10 Deflector quemador

El deflector del quemador se puede colocar en dos posiciones diferentes o si se prefiere se puede retirar. Eso dependerá del tipo de cocción que desee el usuario del equipo.



6

INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA

6. Instrucciones de limpieza



Leer previamente el apartado 1.4 Advertencias de limpieza

6.1 Limpieza diaria

6.1.1 Espadas y accesorios



Limpier espadas y accesorios a mano con agua y jabón para lavar vajillas.



Los accesorios de dimensiones reducidas se pueden lavar en el lavavajillas.

6.1.2 Bandejas GN



Limpier bandejas GN en el lavavajillas.



Si se desea se pueden lavar las bandejas GN a mano con agua y jabón para lavar vajillas.

6.1.3 Cajón de cenizas



Abrir la puerta inferior y retirar las bandejas GN para no tener estorbos a la hora de realizar la tarea.



Antes de limpiar el cajón, vaciar las cenizas en un cubo/contenedor metálico. Situar el cubo/contenedor con cenizas en un sitio apartado de todo elemento inflamable hasta que se enfríe. Vaciar el cubo/contenedor según la normativa de residuos de la zona.



Limpier cajón de cenizas a mano con agua y jabón para lavar vajillas.

6.1.4 Interior del asador ELIPSE



Abrir la ventana superior y la puerta inferior, retirar las espadas, los accesorios y las bandejas GN para no tener estorbos a la hora de realizar la tarea.



Limpiar toda la zona interior con una agua, esponja y desengrasante.



Limpiar las partes interiores de la ventana superior y la puerta inferior con un trapo húmedo y amoníaco.

6.1.5 Exterior del asador ELIPSE



Limpiar las partes accesibles exteriores del asador. Las partes exteriores menos accesibles se lavarán mensualmente.



Limpiar las partes exteriores con un trapo húmedo y desengrasante o amoníaco según se prefiera.

6.1.6 Cajones de espadas



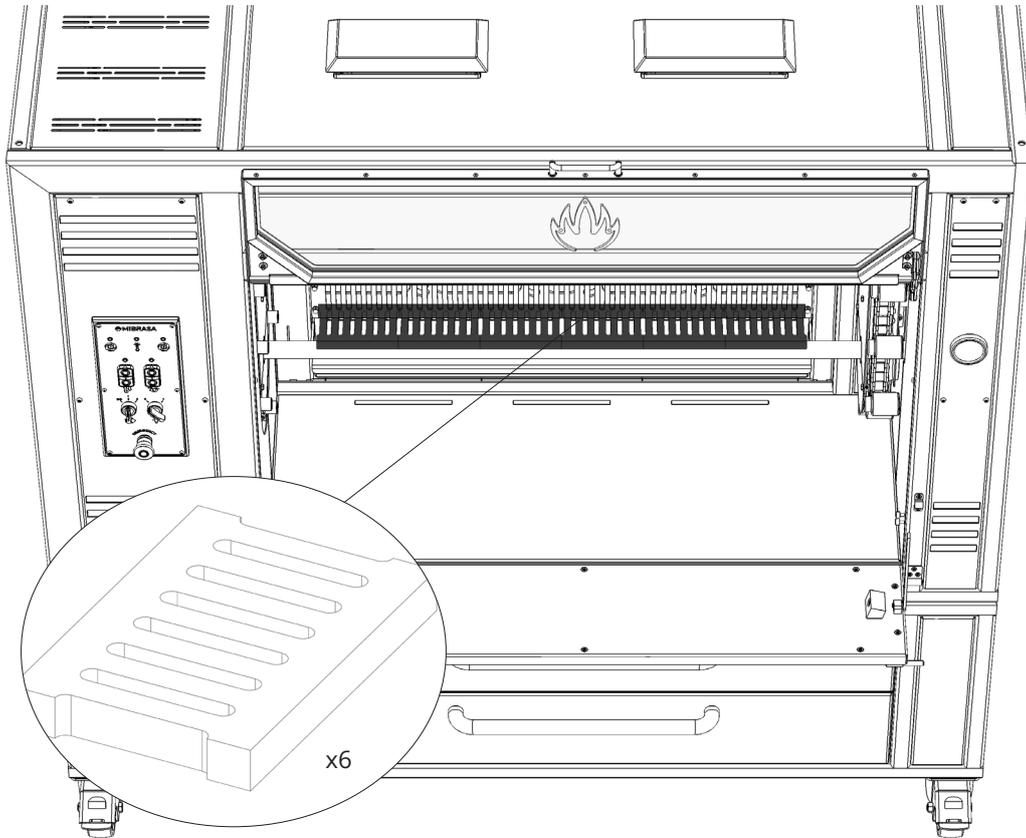
Abrir los cajones, retirar las espadas y los accesorios para no tener estorbos a la hora de realizar la tarea.



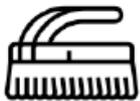
Limpiar toda la zona interior con agua, esponja y desengrasante.

6.2 Limpieza semanal

6.2.1 Rejas de fundición



Abrir la ventana superior y la puerta inferior, retirar las espadas, los accesorios y las bandejas GN para no tener estorbos a la hora de realizar la tarea.

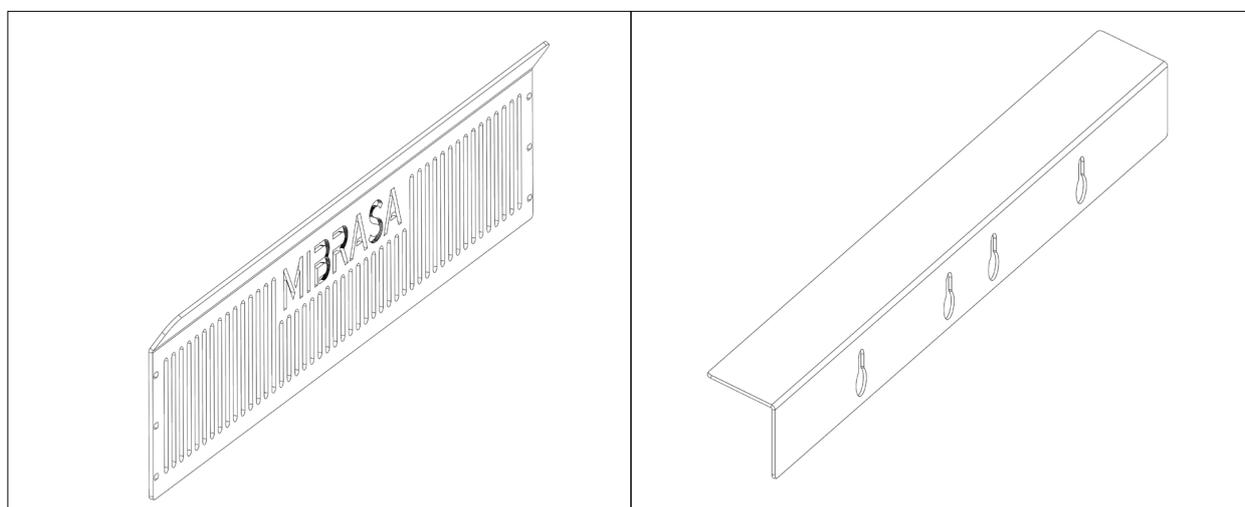
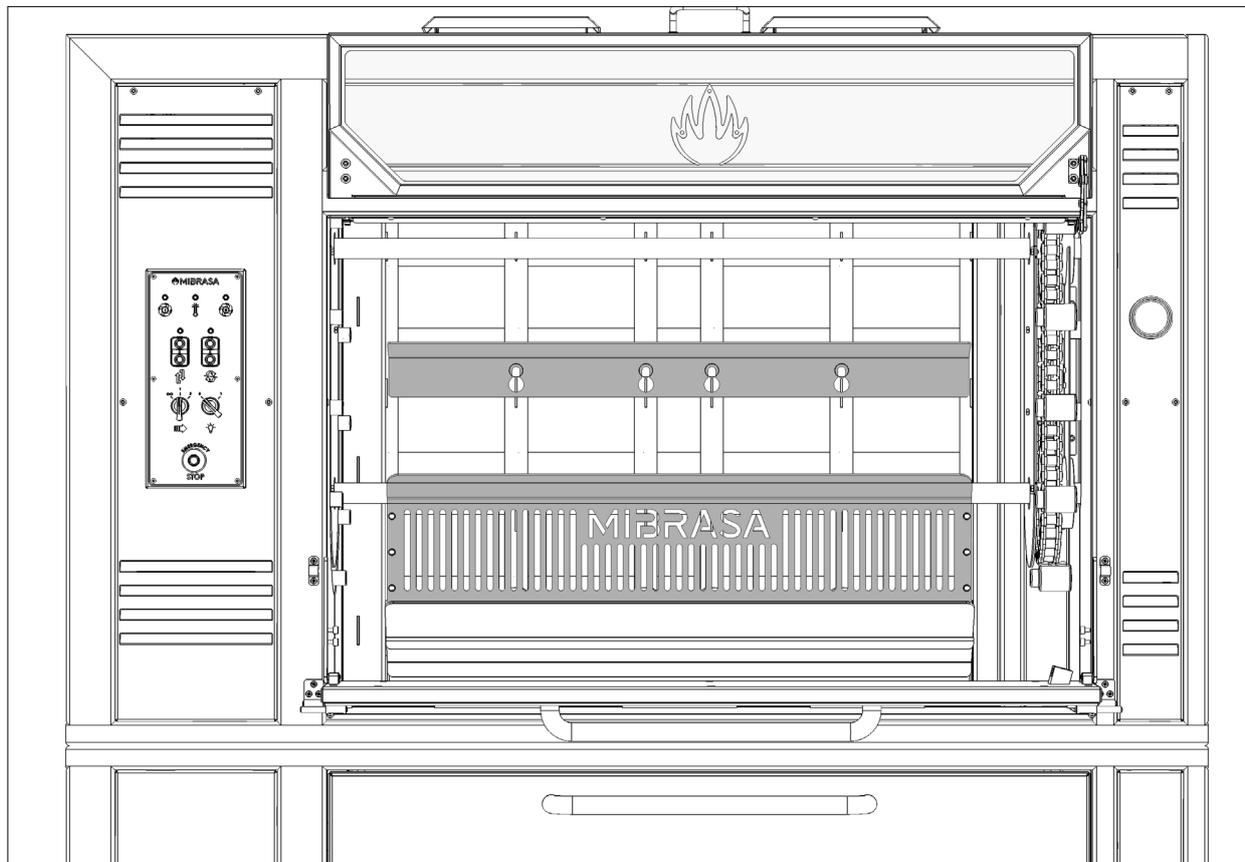


Cepillar la zona donde están situadas las rejillas de fundición para que los restos de ceniza caigan dentro del cajón.



Si se desea se puede aspirar la zona donde están situadas las rejillas de fundición.

6.2.2 Escudos de combustión

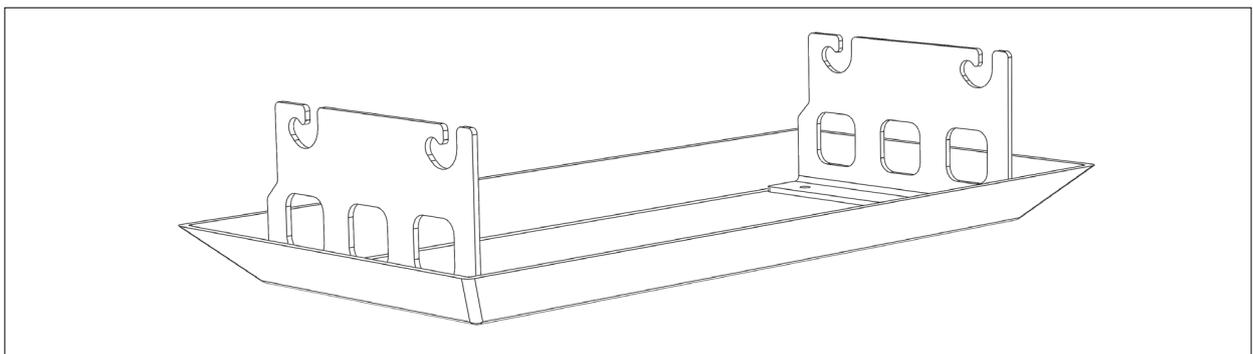
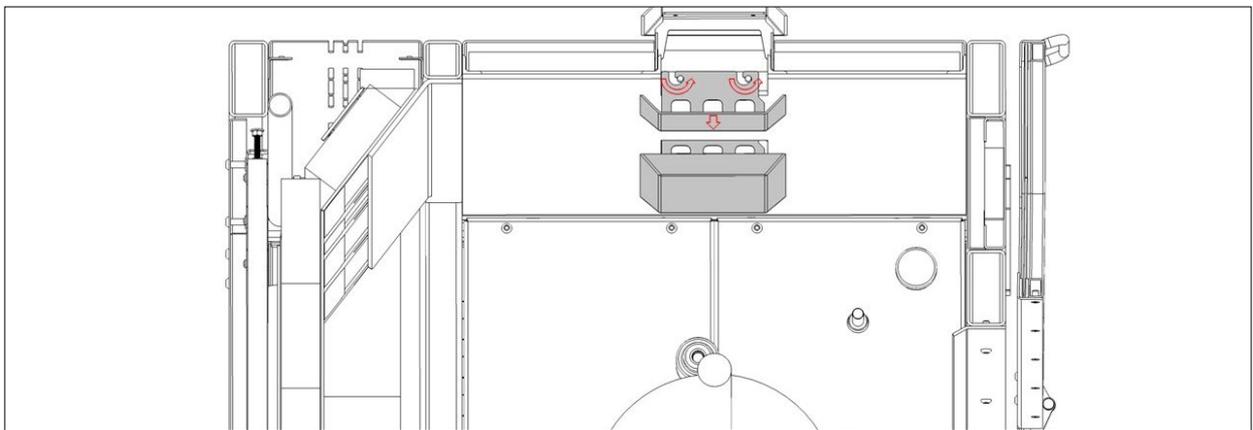
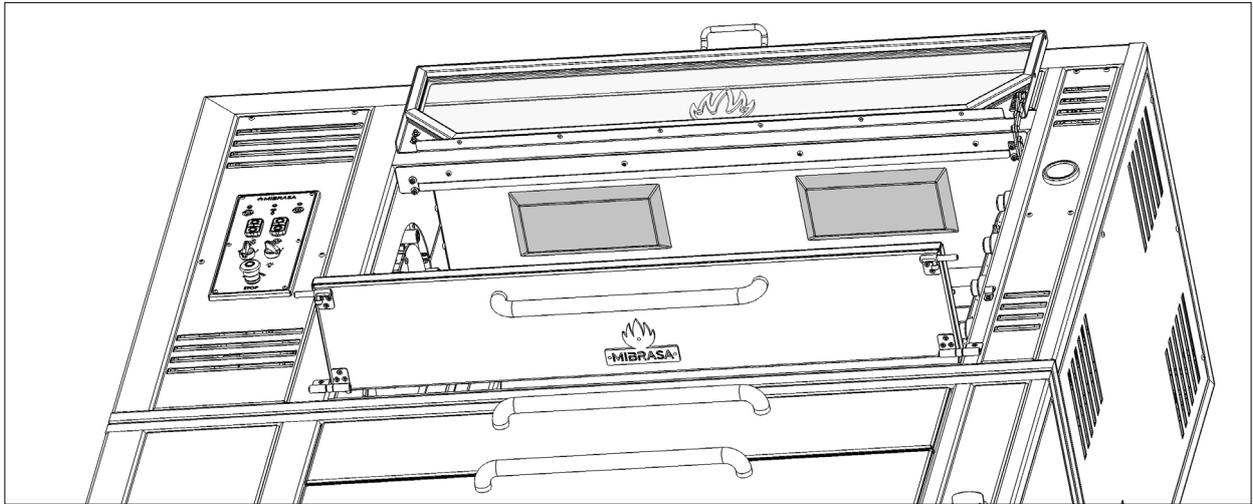


Abrir la ventana superior y la puerta inferior, retirar las espadas, los accesorios y las bandejas GN para no tener estorbos a la hora de realizar la tarea.



Cepillar los escudos de combustión para que los restos de ceniza caigan dentro del cajón.

6.2.3 Cortafuegos



Limpiar cortafuegos en el lavavajillas.



Si se desea se pueden lavar los cortafuegos a mano con agua y jabón para lavar vajillas.

6.3 Limpieza mensual

6.3.1 Exterior del asador



Desconectar el equipo y mover la máquina para tener acceso a todas las partes exteriores.



Limpia las partes exteriores, incluida la parte superior, con un trapo húmedo y desengrasante o amoníaco según se prefiera.

7

INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO

7. Instrucciones de mantenimiento



Leer previamente el apartado 1.5 Advertencias de mantenimiento.



El equipo RST70 contiene varios elementos que pueden requerir un mantenimiento.



En este manual solo se explican las instrucciones de mantenimiento de los elementos que pueden ser manipulados por el mismo usuario del equipo.



Las instrucciones de mantenimiento de los elementos que requieren personal calificado no se explican en este manual.

7.1 Mantenimiento a nivel de usuario

Se entiende por mantenimiento a nivel de usuario a cualquier trabajo de mantenimiento que no requiera de grandes conocimientos de mecánica y que se comprenda con una simple explicación.

7.1.1 Sustituir bombilla



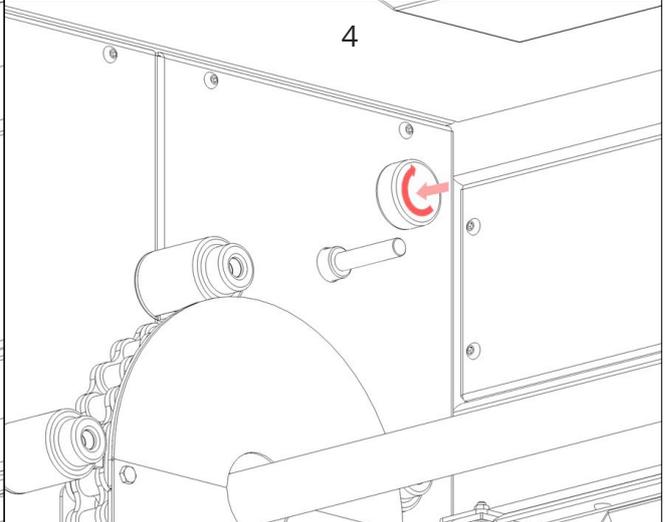
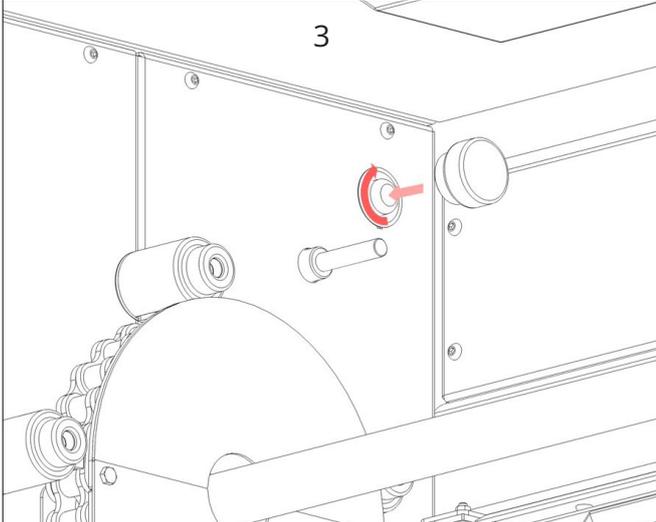
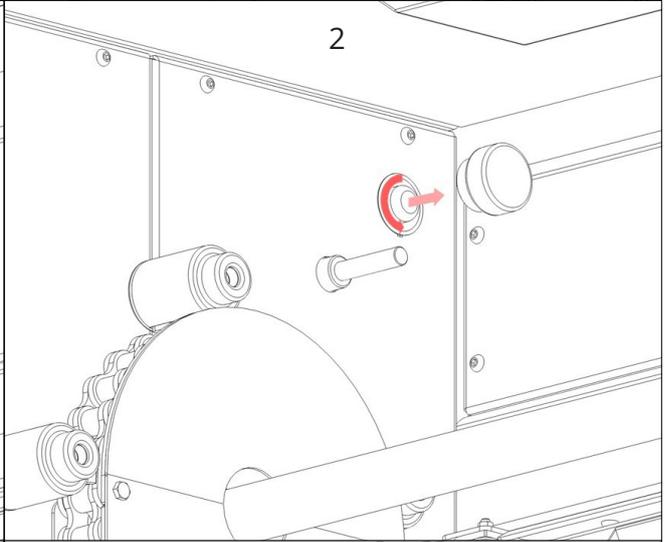
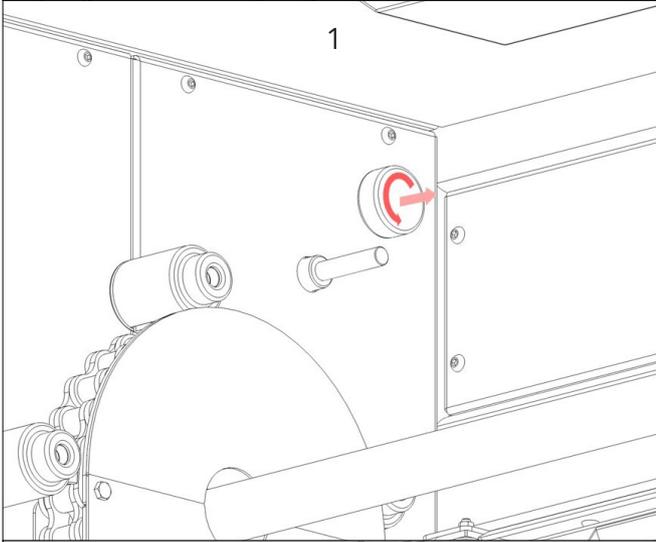
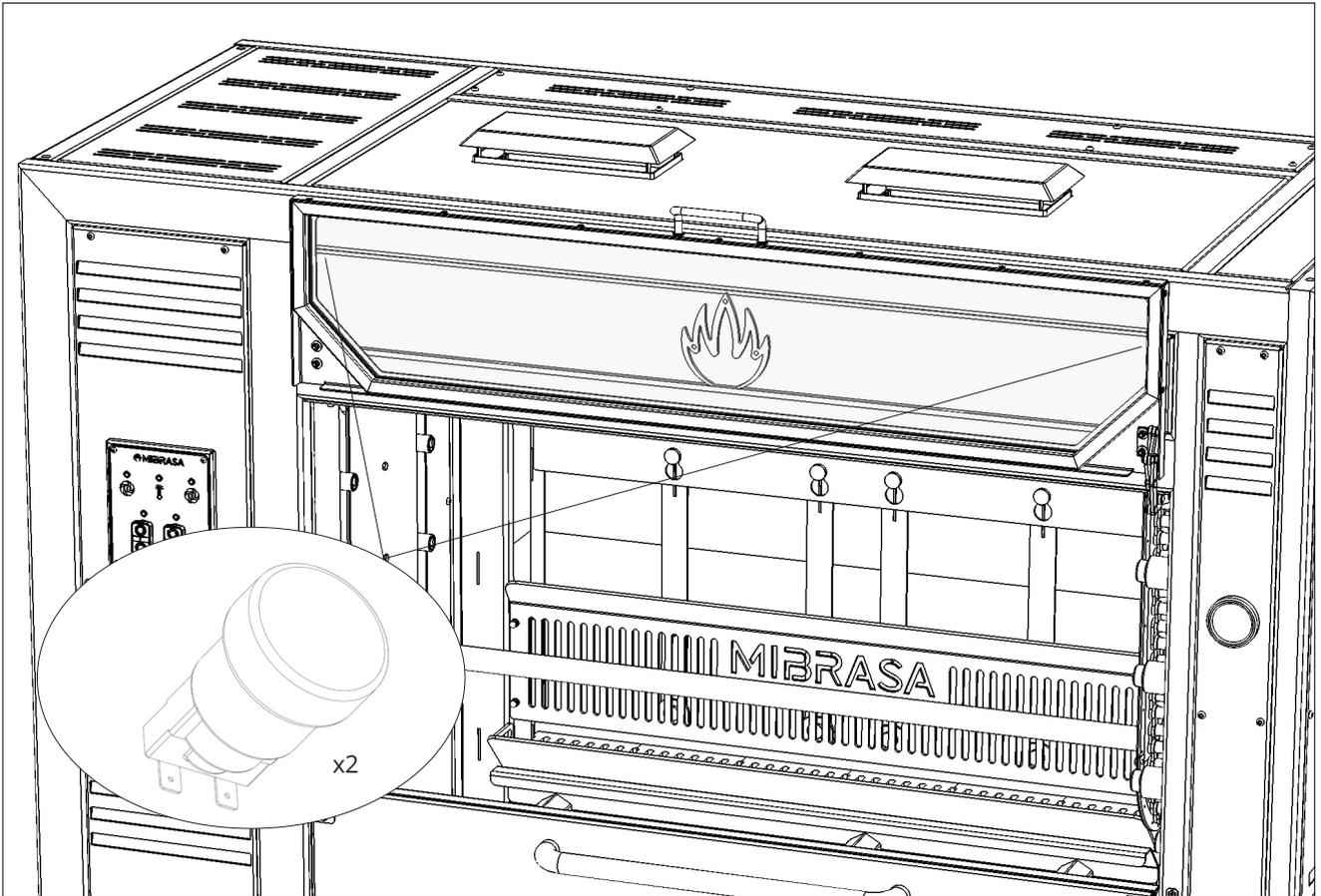
La bombilla se encuentra en la esquina superior frontal de la pared lateral interior.



Abrir la ventana superior y retirar las espadas para no tener estorbos a la hora de realizar la tarea.



- 1- Desenroscar manualmente vidrio exterior.
- 2- Desenroscar manualmente bombilla estropeada.
- 3- Enroscar manualmente bombilla nueva.
- 4- Enroscar manualmente vidrio exterior.



7.1.2 Sustituir ladrillo refractario trasero



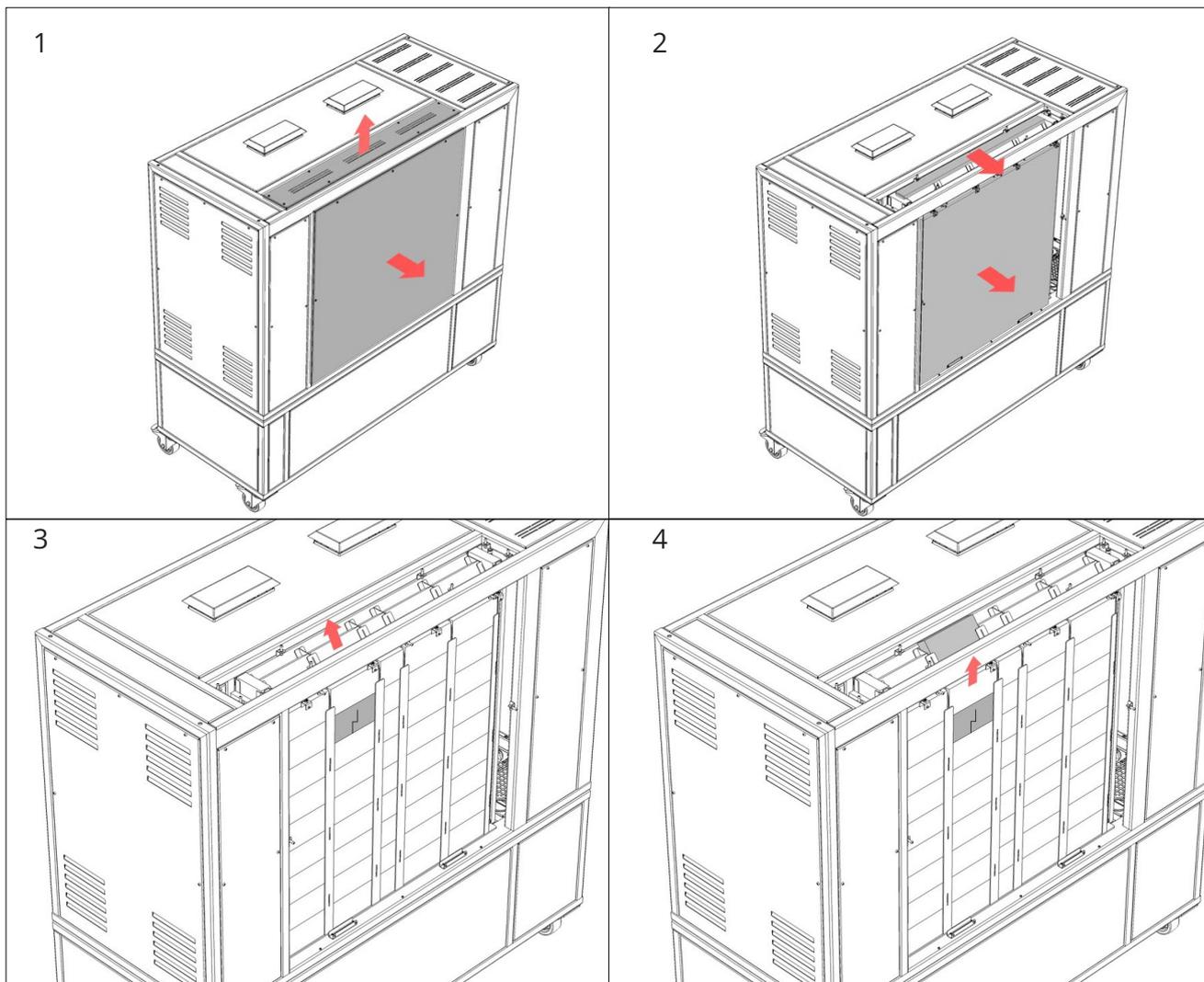
Los ladrillos refractarios traseros se encuentran en el fondo del interior del asador ELIPSE.

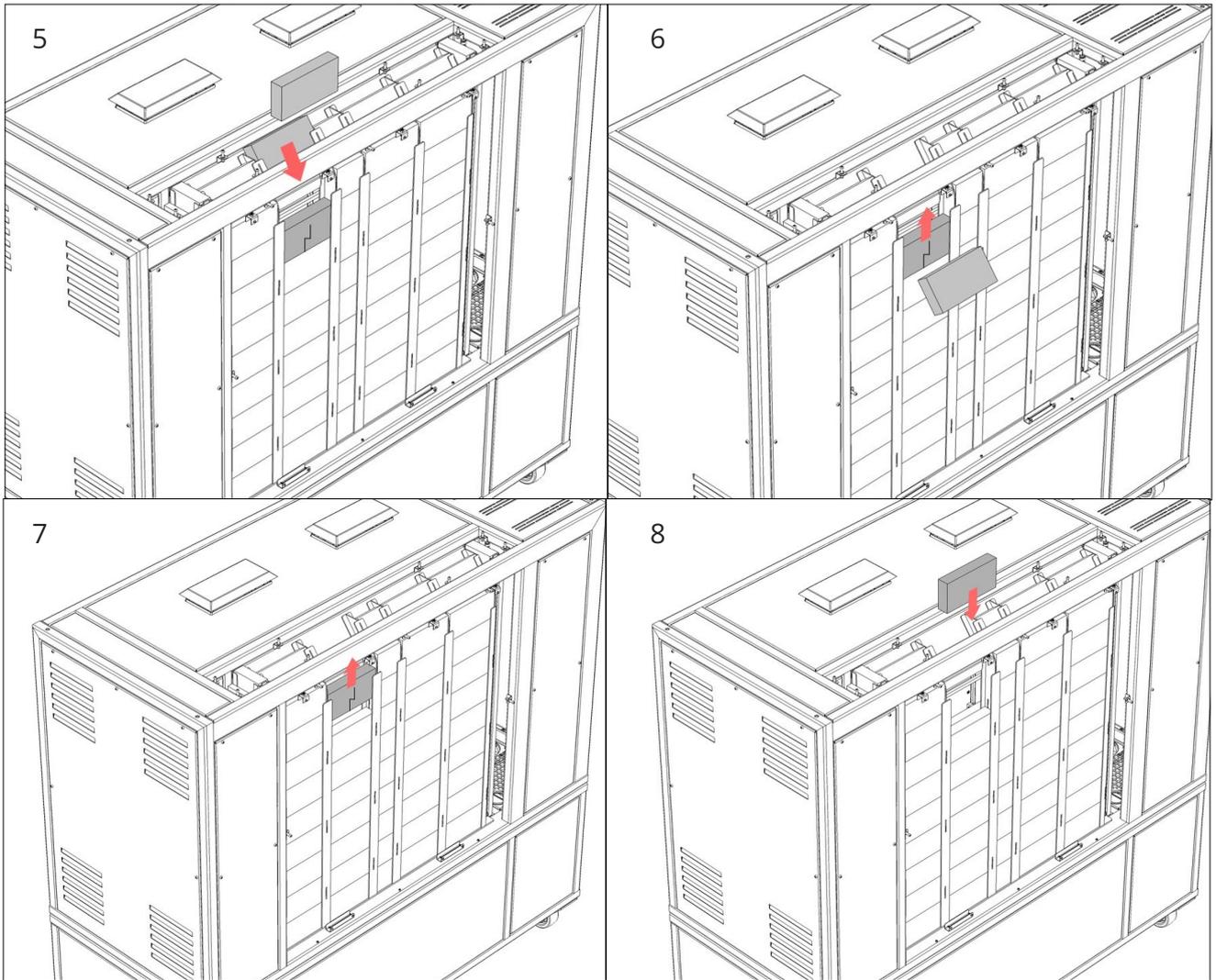


Para poder realizar mejor la tarea, mover el equipo hacia delante para tener suficiente espacio en la parte posterior del equipo.



- 1- Desmontar el embellecedor trasero central y el embellecedor superior trasero utilizando una llave Allen de 4mm.
- 2 - Desmontar aislante térmico trasero central y aislante térmico superior trasero usando un destornillador de estrella.
- 3 - Localizar columna dónde se encuentra el ladrillo refractario dañado y desplazar hacia arriba el ladrillo refractario superior inclinado.
- 4 - Extraer el ladrillo refractario superior de la columna.
- 5 - Retirar el ladrillo refractario superior inclinado.
- 6 - Quitar los ladrillos refractarios necesarios hasta llegar al ladrillo refractario dañado.
- 7 - Sacar el ladrillo refractario dañado.
- 8 - Introducir ladrillo refractario nuevo y repetir los pasos en orden inverso.





7.1.3 Sustituir ladrillo refractario lateral



Los ladrillos refractarios traseros laterales se encuentran en los laterales del fondo del interior del asador ELIPSE.



Para poder realizar mejor la tarea, mover el equipo hacia delante para tener suficiente espacio en la parte posterior del equipo. Esta explicación sirve tanto para el lateral izquierdo como para el lateral derecho.



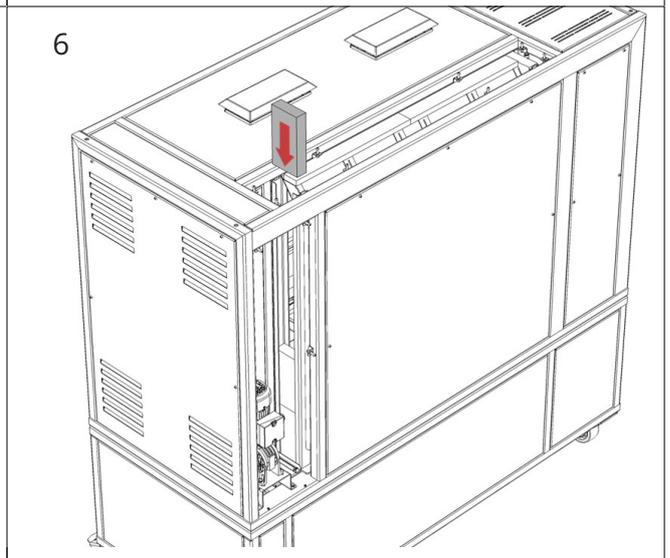
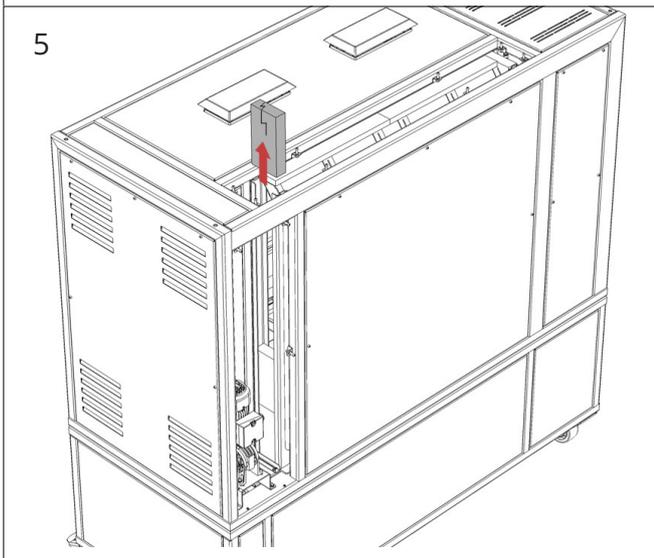
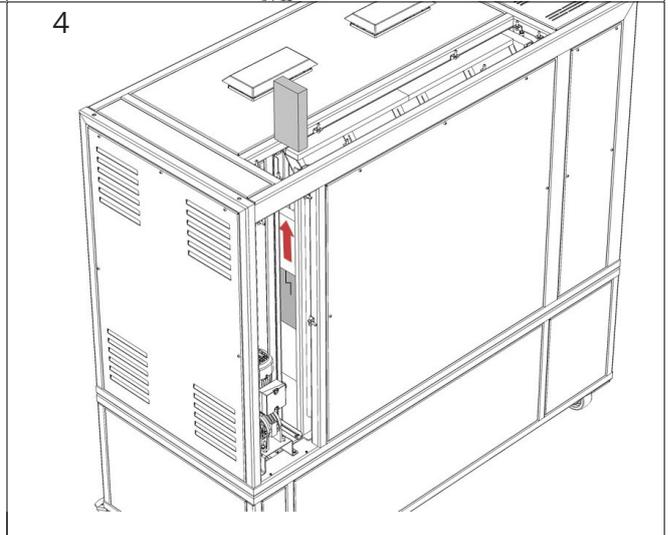
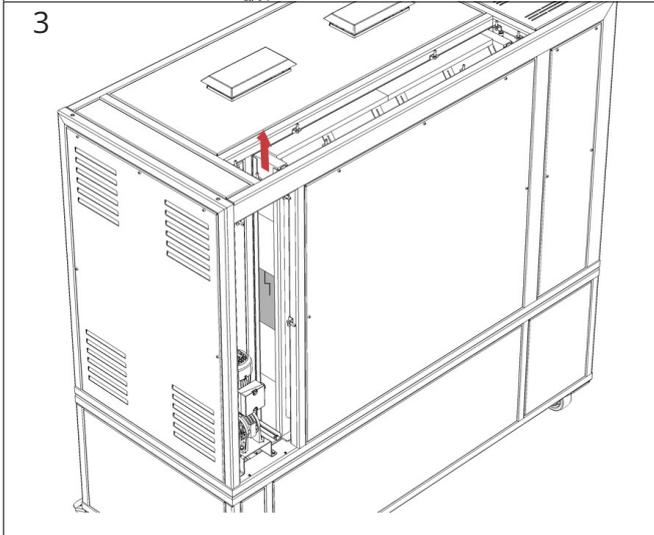
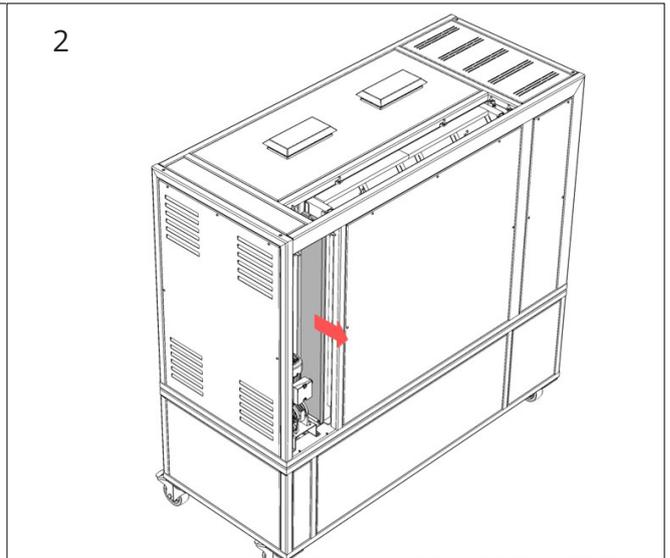
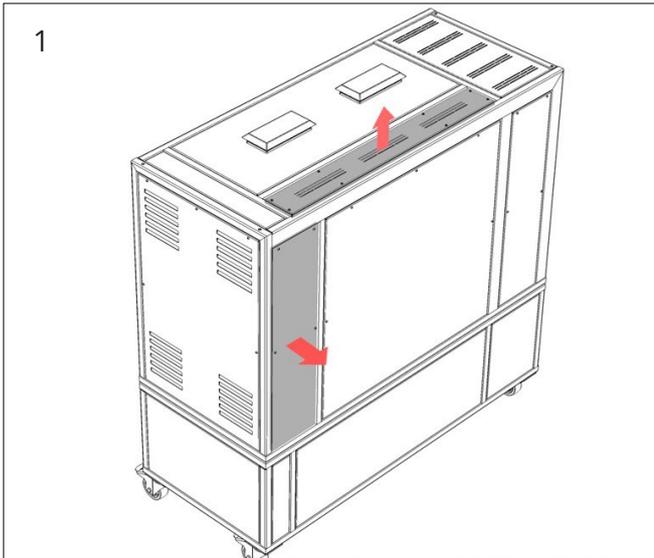
1 - Desmontar el embellecedor trasero lateral y el embellecedor superior trasero usando una llave Allen de 4mm.

2 - Desmontar el aislante térmico lateral trasero utilizando un destornillador de estrella.

3/4 - Quitar los ladrillos refractarios necesarios hasta llegar al ladrillo refractario dañado.

5 - Sacar el ladrillo refractario dañado.

6 - Introducir ladrillo refractario nuevo y repetir los pasos en orden inverso.



7.1.4 Engrasar cadena motor principal



La cadena del motor principal se encuentra en el lateral derecho del equipo.



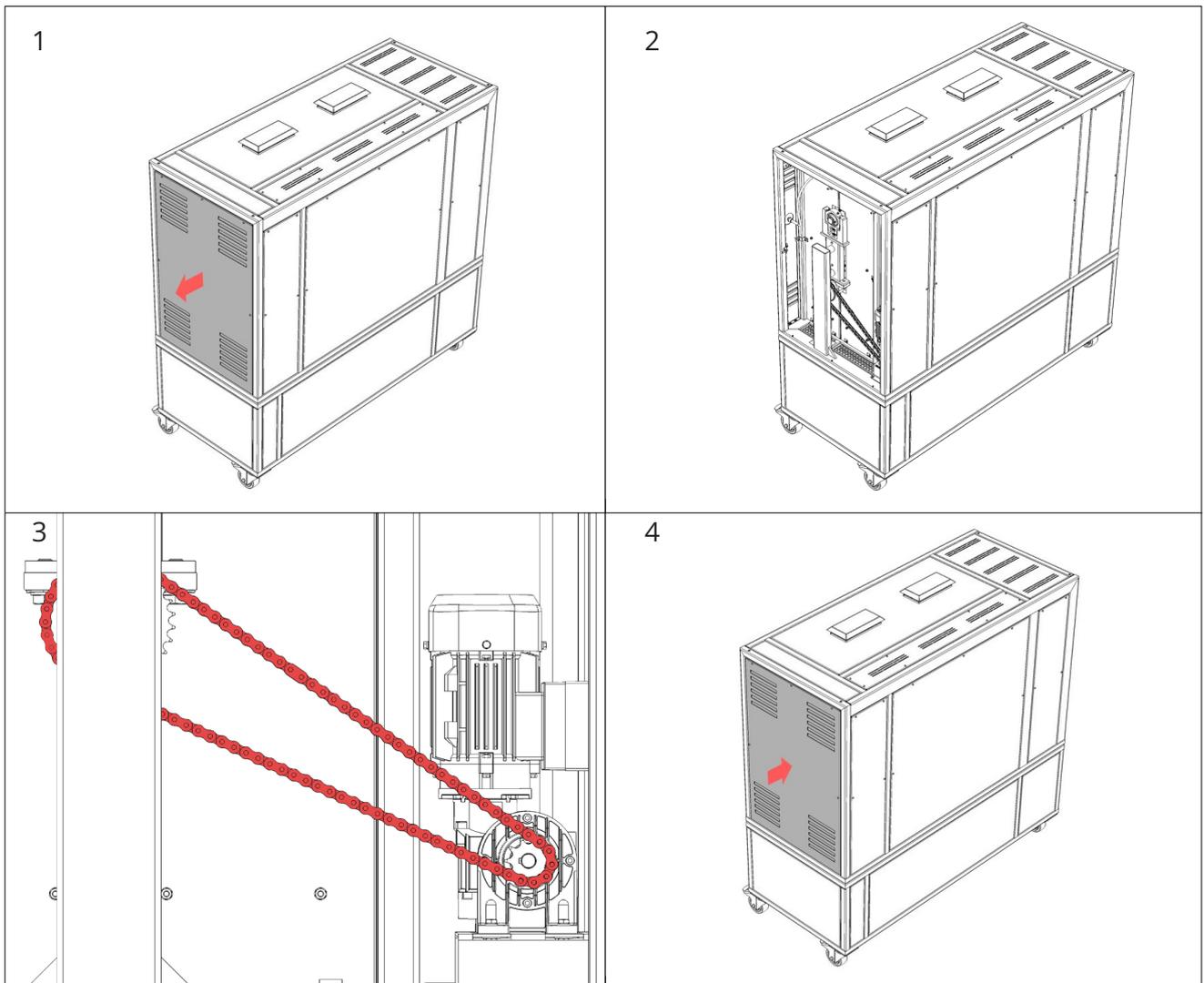
Para poder realizar mejor la tarea, mover el equipo hacia delante para tener suficiente espacio en el lateral derecho del equipo.



El engrase de la cadena se tiene que realizar mínimo una vez al año.



- 1 - Desmontar el embellecedor lateral derecho con usando llave Allen de 4mm.
- 2/3 - Engrasar la cadena con grasa especial alimentaria para altas temperaturas.
- 4 - Montar el embellecedor lateral derecho usando una llave Allen de 4mm.



7.1.5 Engrasar cadena movimiento giratorio espadas



La cadena del movimiento giratorio de las espadas se encuentra en el lateral izquierdo del equipo.



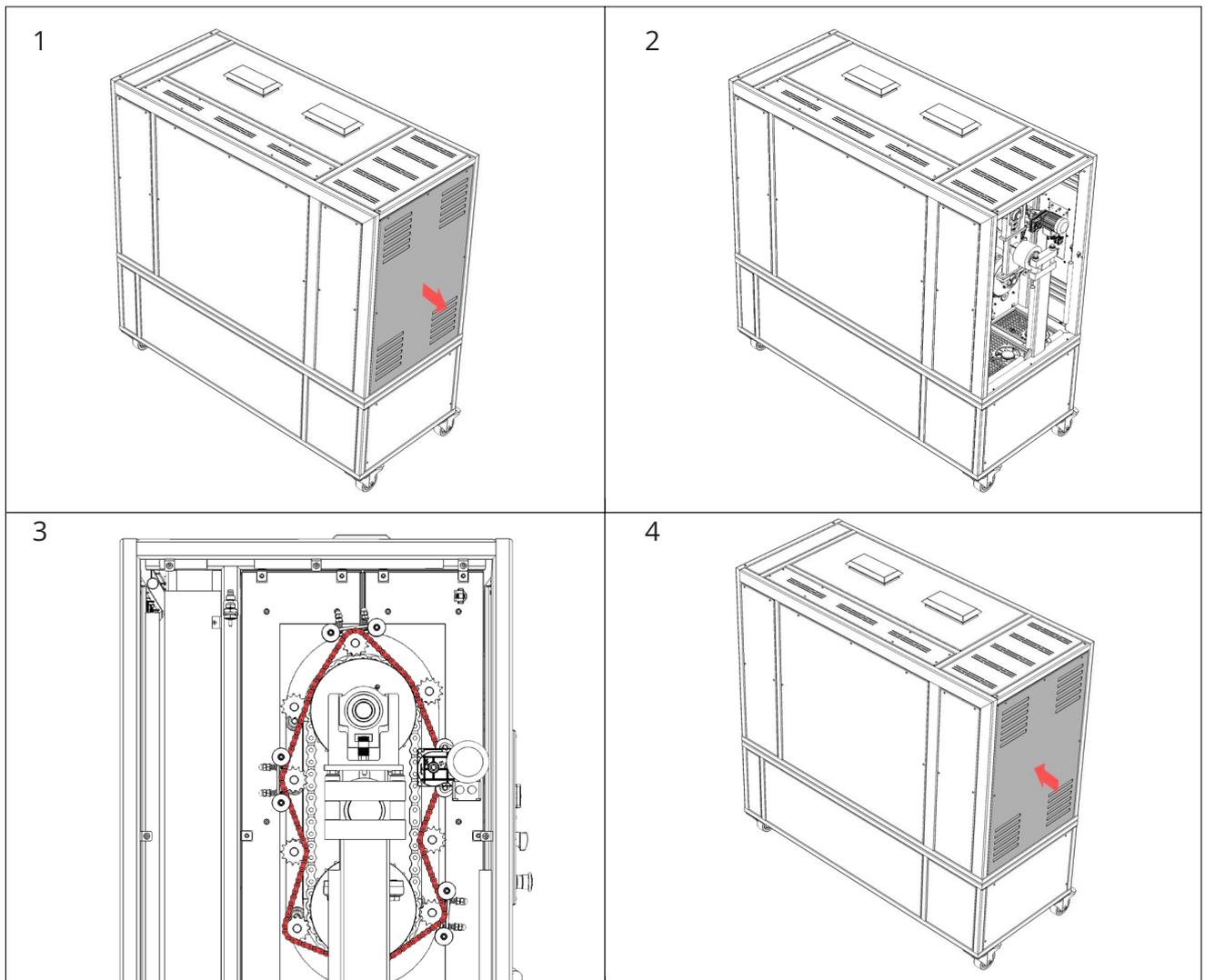
Para poder realizar mejor la tarea, mover el equipo hacia delante para tener suficiente espacio en el lateral izquierdo del equipo.



El engrase de la cadena se tiene que realizar mínimo una vez al año.



- 1 - Desmontar el embellecedor lateral izquierdo usando una llave Allen de 4mm.
- 2/3 - Engrasar la cadena con grasa especial alimentaria para altas temperaturas.
- 4 - Montar el embellecedor lateral izquierdo usando una llave Allen de 4mm.



7.2 Mantenimiento a nivel experto

Se entiende por mantenimiento a nivel experto a cualquier trabajo de mantenimiento que requiera de conocimientos técnicos para realizarlo.

Se requerirá un técnico de mantenimiento en los siguientes casos:

- Si el usuario no se ve capacitado para realizar cualquier de los puntos del apartado 7.1 Mantenimiento a nivel de usuario.
- Si se enciende un led rojo en el panel de control, excepto si es el de aviso de temperatura excesiva (ver tabla TPC2 del apartado 5.4 Panel de control).
- Si se detecta cualquier anomalía en el funcionamiento del equipo.
- Si se observa algún elemento deteriorado, dañado, estropeado o roto.
- Si el usuario desea un mantenimiento preventivo en el equipo.

8

CONDICIONES GENERALES

8. Condiciones generales

8.1 Garantía

El asador Elipse Mibrasa® tiene una garantía de 2 años contra todo defecto de fabricación.

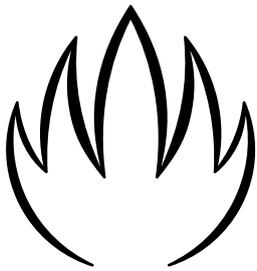
- El cliente será el responsable de la instalación, puesta a punto y mantenimiento del producto.
- La garantía quedará anulada por:
 - (I) desperfectos ocasionados por el mal uso o la mala instalación del producto,
 - (II) cuando el comprador o un tercero hagan reparaciones, modificaciones o ajustes 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®.

8.2 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.

8.3 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 1.24