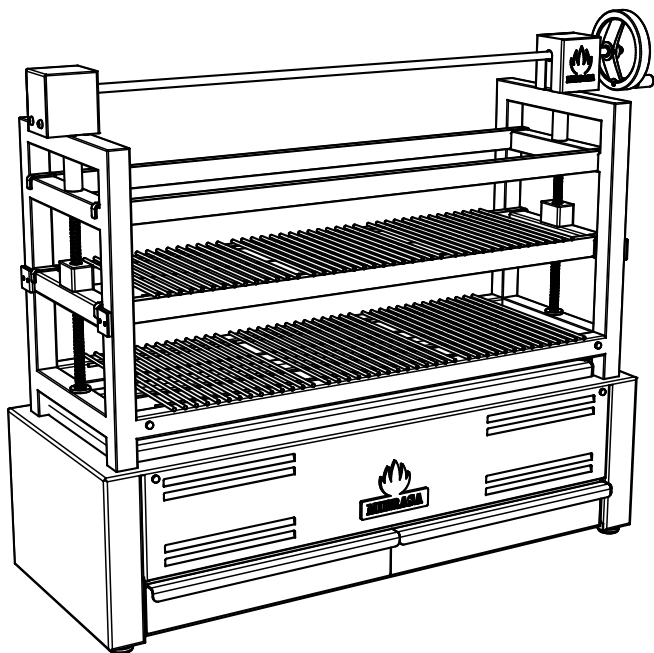




ROBATAYAKI MIBRASA®

MANUEL D'INSTRUCTIONS



Lire les instructions avant l'installation et l'utilisation du Robatayaki Mibrasa®. Conserver ces instructions.

www.mibrasa.com

Eveillant les Sens!



Index

1. Introduction	1
2. Dimensions du Robotayaki Mibrasa®	2
2.1. Modèle RM	
2.2. Modèle RM SE	
3. Parties du Robotayaki	4
4. Instructions d'installation	6
4.1. Indication de montage et normes de sécurité	
5. Mise en route	7
6. Fonctionnement	7
7. Normes de maintenance et de sécurité	8
7.1. Nettoyage quotidien	
7.2. Soins particuliers	
7.3. Normes de sécurité	
8. Conditions générales	10
8.1. Garantie	
8.2. Retour	
8.3. Réserve de propriété	

1. Introduction

L'origine du Robotayaki vient des anciens pêcheurs du nord du Japon, qui inventèrent cet appareil pour cuisiner et lutter contre le froid durant leurs longues traversées. Son adaptation à la cuisine moderne fait de lui un élément de cuisson très attractif où le chef cuisine face aux convives comme un véritable show.

Le Robotayaki Mibrasa® est fabriqué avec des aciers de dernière technologie et suivant des contrôles rigoureux de qualité, comme tous les équipements Mibrasa®, qui répondent aux exigences des normes de sécurité internationales.



Nos Robotayaki

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.

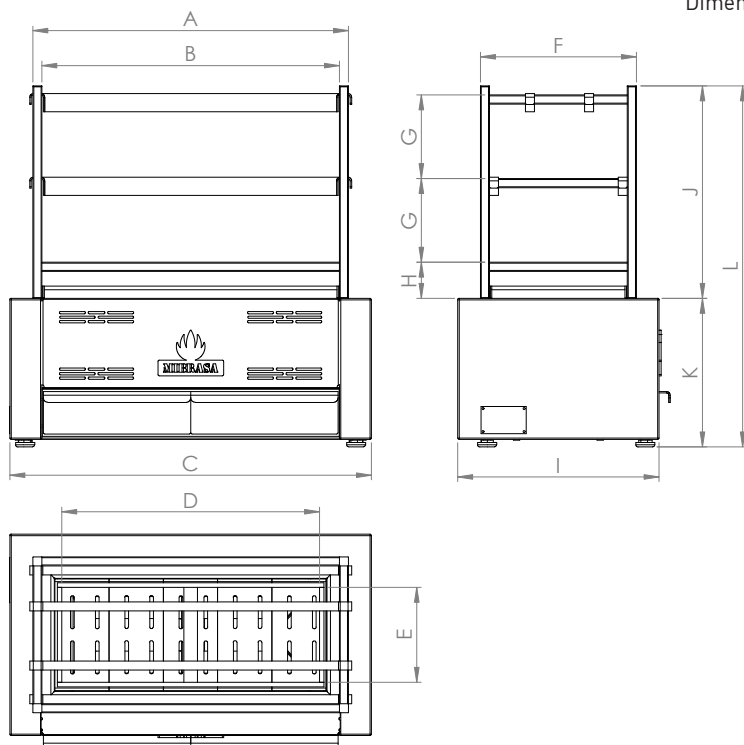
Le Robotayaki Mibrasa® RM SE incorpore un système d'élévation dessiné et breveté par Mibrasa® qui permet d'adapter à souhait la distance entre la grille et la braise. Le cuisinier peut ainsi contrôler la cuisson des aliments avec beaucoup plus d'efficacité.

2. Dimensions du Robotayaki Mibrasa®

2.1. Modèle RM

Modèle	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L
RM 60	520	480	620	390	210	345	180	90	445	470	330	800
RM 80	700	660	800	570	210	345	180	90	445	470	330	800
RM 115	1045	1005	1145	920	210	345	180	90	445	470	330	800

Dimensions en mm



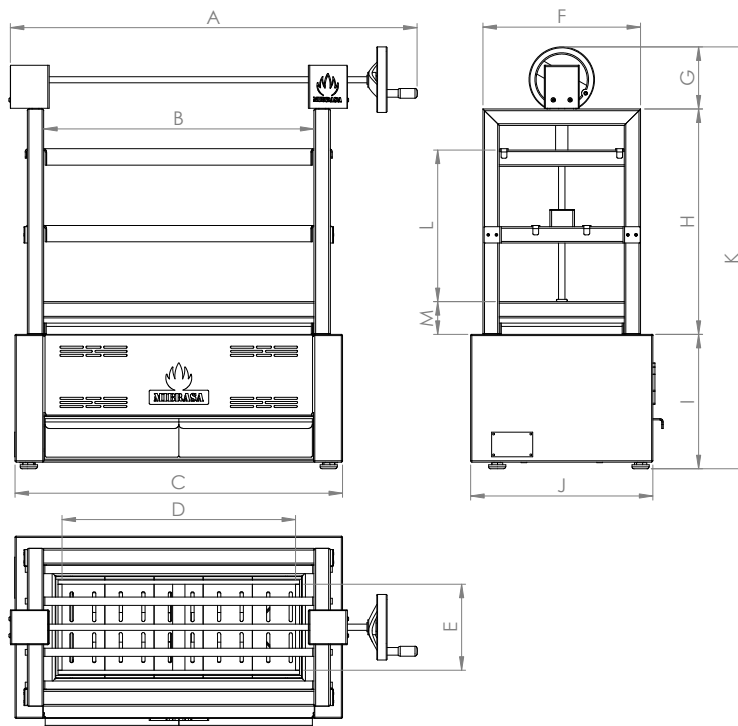
Recommandations de ventilation:

Modèle	Débit (m ³ /h)	Mesures hotte centrale (mm) (Largeur x Profondeur)	Hauteur min. entre sol et hotte (mm)
RM 60	2200	1000 x 1000	2000
RM 80	2500	1200 x 1000	2000
RM 115	3000	1500 x 1000	2000

2.2. Modèle RM SE

Modèle	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M
RM SE 60	820	480	620	390	210	385	150	550	330	445	1030	360	90
RM SE 80	1000	660	800	570	210	385	150	550	330	445	1030	360	90
RM SE 115	1345	1005	1145	920	210	385	150	550	330	445	1030	360	90

Dimensions en mm

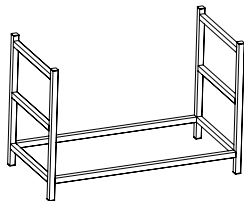


Recommandations de ventilation:

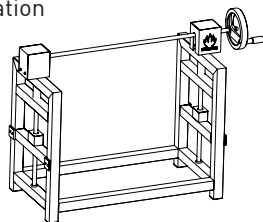
Modèle	Débit (m ³ /h)	Mesures hotte centrale (mm) (Largeur x Profondeur)	Hauteur min. entre sol et hotte (mm)
RM SE 60	2200	1000 x 1000	2000
RM SE 80	2500	1200 x 1000	2000
RM SE 115	3000	1500 x 1000	2000

3. Parties du Robotayaki Mibrasa®

1.a Structure



1.b Structure avec système d'élévation



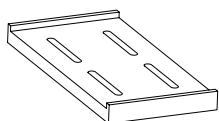
2. Barre de support



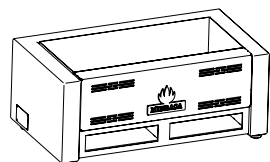
3. Brûleur



4. Grille en fonte



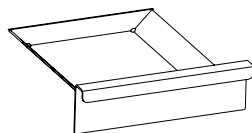
5. Foyer principal



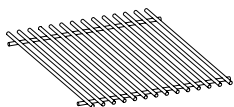
6. Foyer intérieur



7. Tiroir à cendres



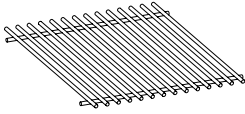
8. Grille



Le Robotayaki Mibrasa peut est sujet à des modifications techniques et de design.

Accessoires inclus:

Grilles supérieure et inférieure*

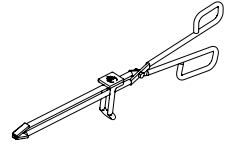


*Toutes les dimensions comprennent le niveau inférieur et un des niveaux supérieurs avec 1, 2 ou 3 grilles selon la largeur.

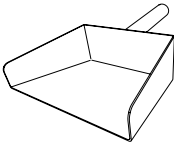
Barres de support (x4)



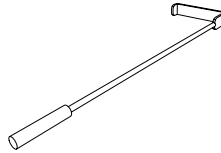
Pinces Mibrasa®



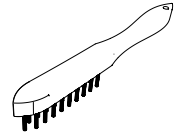
Pelle à cendre



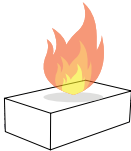
Tisonnier



Brosse métallique



Tablettes allume-feu Ecofire Mibrasa®

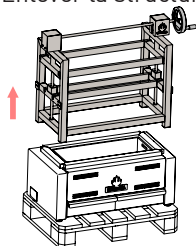


Accessoires optionnels:

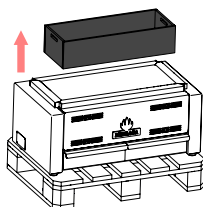
- Grille à mailles supérieure
- Grille à mailles inférieure
- Barres de support (2)
- Plancha Teppanyaki lisse
- Plancha Teppanyaki perforée
- Kit Espeto
- Kit support gastronom
- Table Robotayaki
- Étagères latérales rabattables
- Couvercle pour le fin de service
- Brochettes en inox 30cm & 20cm
- Ustensiles (consulter le catalogue en ligne sur www.mibrasa.com)

4. Instructions d'installation

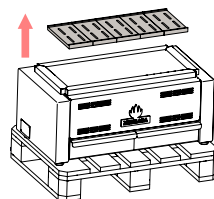
1 Enlever la structure



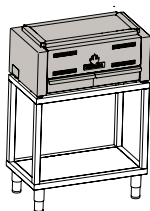
2 Retirer le brûleur



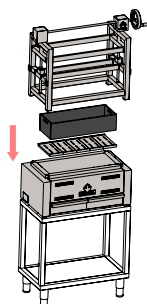
3 Enlevez les grilles en fonte



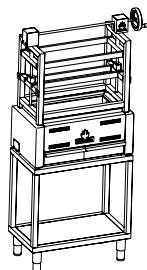
4 Placez le corps principal sur la table



5 Repositionner tous les éléments

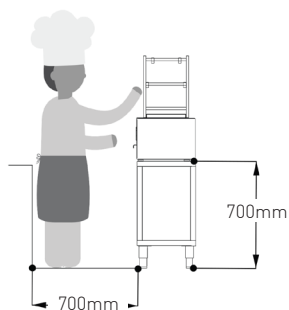


6 Prêt à être utilisé



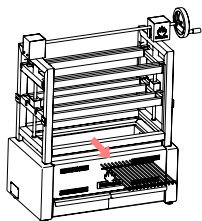
4.1 Indication de montage et norme de sécurité

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

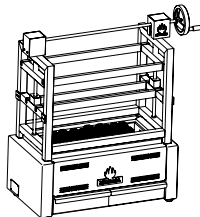


5. Mise en route

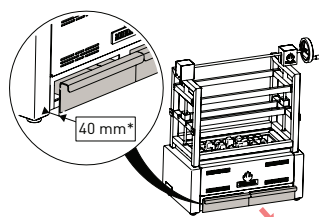
1 Enlever les grilles



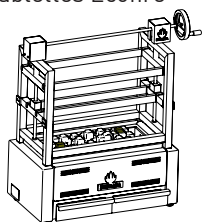
2 Charger le charbon



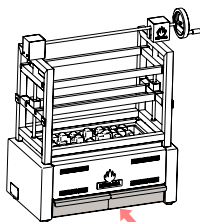
3 Ouvrir le tiroir



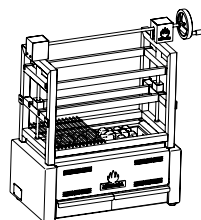
4 Placer et allumer les tablettes Ecofire



5 Fermer le tiroir



6 Prêt pour la cuisson



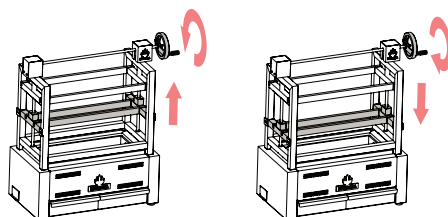
Quantité approximative de charbon selon le modèle:

Modèle	Charge initiale de charbon
60	3 Kg
80	4 Kg
115	7 Kg

6. Fonctionnement

Niveau	Code	Description	Nombre Max. grilles/niveau		
			RM 60 / RM SE 60	RM 80 / RM SE 80	RM 115 / RM SE 115
1	RLG	Grille inférieure	1	2	3
	LGM	Grille à mailles inférieure			
	FTTG	Plancha Teppanyaki lisse			
	PTG	Plancha Teppanyaki perforée			
2/3	RTG	Grille supérieure	1	2	3
	TGM	Grille à mailles supérieure			

Fonctionnement du système d'élévation:



7. Normes de maintenance et de sécurité

7.1. 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.

7.2. 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.

7.3. 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.

LES 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.

8. Conditions générales

8.1. 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®.

8.2. 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.

8.3. 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[®]

Eveillant les Sens!

Usine, bureaux et showroom:

Polígon Pla de Sant Joan
C/ Joan Rovira i Bastons, 26
17230 Palamós (Gerone) Espagne

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

v.1.7