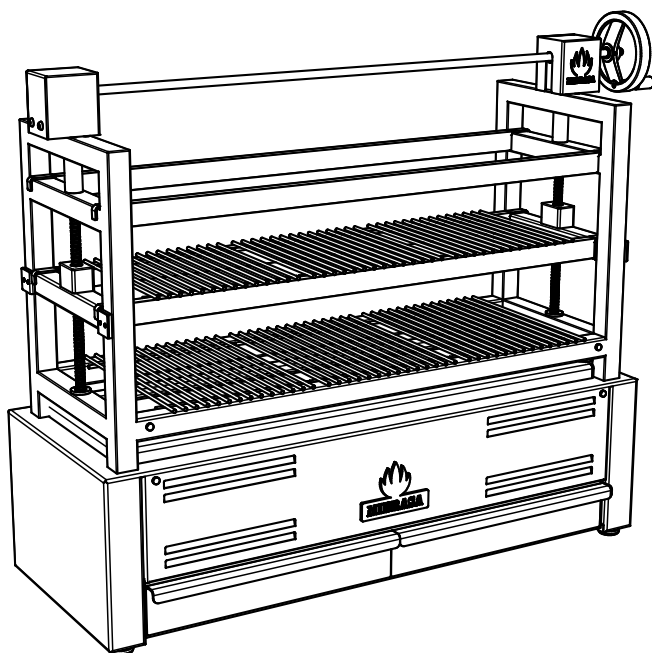




MIBRASA® ROBATAYAKI

USER MANUAL



READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE INSTALLING AND USING THE APPLIANCE.

A MAJOR CAUSE OF ROBATAYAKI-RELATED FIRES IS FAILURE TO MAINTAIN REQUIRED CLEARANCES (AIR SPACES) TO COMBUSTIBLE MATERIALS. IT IS OF UTMOST IMPORTANCE THAT THIS ROBATAYAKI BE INSTALLED ONLY IN ACCORDANCE WITH THESE INSTRUCTIONS..

www.mibrasa.com

Feeding the Senses!

PLEASE READ THIS ENTIRE MANUAL BEFORE YOU INSTALL THE GRILL. FAILURE TO FOLLOW INSTRUCTIONS MAY RESULT IN PROPERTY DAMAGE, BODILY INJURY, OR EVEN DEATH. SAVE THESE INSTRUCTIONS.



Contents

1. Introduction	1
2. Mibrasa® Robotayaki dimensions	2
2.1. RM Model	
2.2. RM SE Model	
3. Parts of the Robotayaki	4
4. Installation instructions	6
4.1. Installation guidelines and safety standards	
5. Lighting up	7
6. Robotayaki operation	7
7. Maintenance and safety standards	8
7.1. Daily cleaning	
7.2. Special care	
7.3. Safety standards	
8. General conditions	10
8.1. Warranty	
8.2. Returns	
8.3. Property Reserve	

1. Introduction

Originating from the Japanese tea ceremony, which overtime found its way to the north Japanese fishermen utilizing this method to keep food hot while out at sea for long periods. The evolution of the Robatayaki has brought it into the modern kitchen, where chefs prepare the food and display their showmanship in front of diners allowing them to take part in the entire cooking experience.

The Mibrasa® Robatayaki is manufactured with steels of the latest technology following the most rigorous quality controls. Like all Mibrasa® units, they comply to the strict standards & regulations set by internationally recognised certifications of quality.



Our Robatayakis

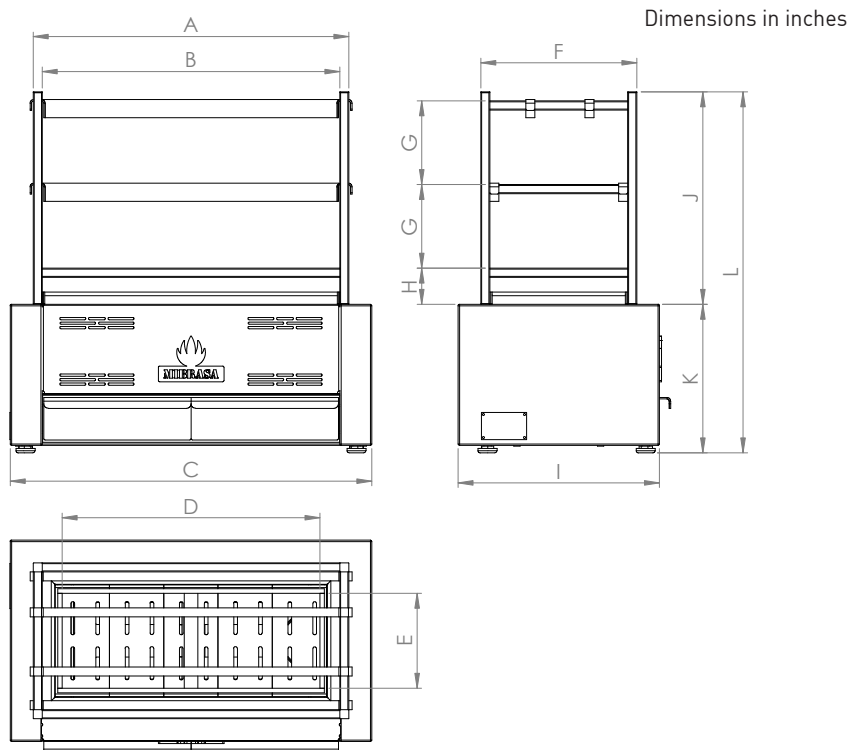
A multi-tier open charcoal grill equipped with accessories to perform a range of cooking techniques using grills, Teppanyaki hot plates or skewers. Robata grilling lends itself to an array of foods from meat, fish, seafood and vegetables, imparting light smoky aromas and flavours we seek in grill cooking. Any other use instead of cooking food is not allowed.

Mibrasa® Robatayaki RM SE (with elevating system), designed and patented by Mibrasa® enables height adjustments between the grill and hot coals to provide the chef with total control allowing them to cook with more efficiency.

2. Mibrasa® Robotayaki dimensions

2.1 RM Model

Model	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L
RM 60	20.5	18.9	24.4	15.4	8.3	13.6	7.1	3.5	17.5	18.5	13	31.5
RM 80	27.6	26	31.5	22.4	8.3	13.6	7.1	3.5	17.5	18.5	13	31.5
RM 115	41.1	39.6	45.1	36.2	8.3	13.6	7.1	3.5	17.5	18.5	13	31.5

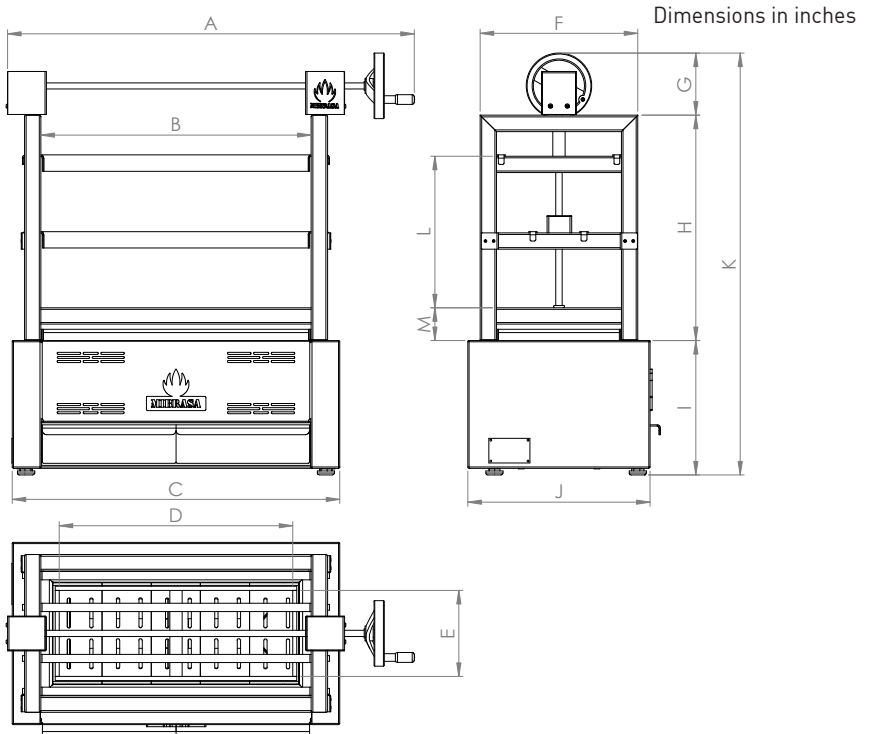


Ventilation recommendations

Model	Flow rate (gal/s)	Hood dimensions (width x depth in inches)	Minimum height of hood from floor (in)
RM 60	161	39.37 x 39.37	78.74
RM 80	183	47.24 x 39.37	78.74
RM 115	220	59.06 x 39.37	78.74

2.2 RM SE Model

Model	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M
RM SE 60	32.3	18.9	24.4	15.4	8.3	15.2	5.9	21.7	13	17.5	40.6	14.2	3.5
RM SE 80	39.4	26	31.5	22.4	8.3	15.2	5.9	21.7	13	17.5	40.6	14.2	3.5
RM SE 115	53	39.6	45.1	36.2	8.3	15.2	5.9	21.7	13	17.5	40.6	14.2	3.5

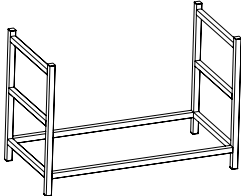


Ventilation recommendations

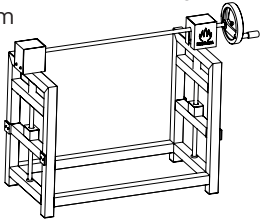
Model	Flow rate (gal/s)	Hood dimensions (width x depth in inches)	Minimum height of hood from floor (in)
RM SE 60	161	39.37 x 39.37	78.74
RM SE 80	183	47.24 x 39.37	78.74
RM SE 115	220	59.06 x 39.37	78.74

3. Parts of the Mibrasa® Robotayaki

1.a Structure



1.b Structure with elevating system



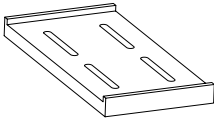
2. Support bar



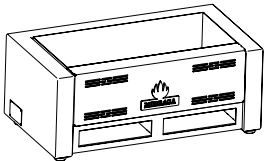
3. Burning pit



4. Charcoal grid



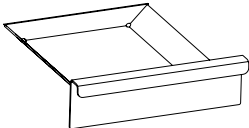
5. Main body



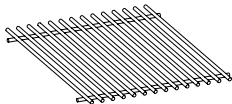
6. Interior body



7. Ash collector



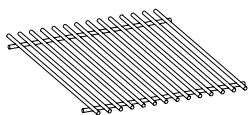
8. Grill



The Mibrasa® Robotayaki is subject to technical and design changes.

Included accessories:

Top and lower grills*

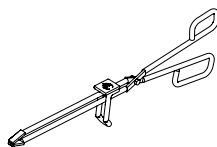


*All size models include a complete set of grills (1/2/3) grills on the top and lower levels.

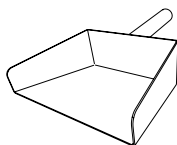
Support bars (x4)



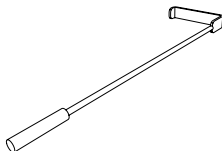
Mibrasa® tongs



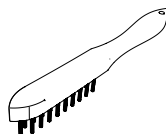
Ash shovel



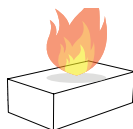
Ember poker



Grill brush



Mibrasa® Ecofire firelighters

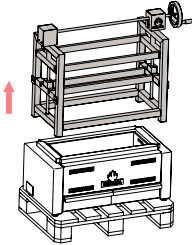


Optional accessories:

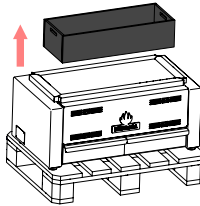
- Top mesh grill
- Lower mesh grill
- Support bars (2)
- Flat top Teppanyaki griddle
- Perforated Teppanyaki griddle
- Espeto Kit
- Gastronorm holder kit
- Robotayaki stand
- Robotayaki drop-leaf table
- Lid for end of service
- Stainless steel skewers 11.81 in
- Kitchenware (consult online catalog at www.mibrasa.com)

4. Installation instructions

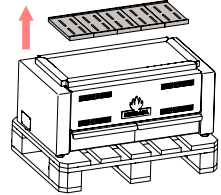
1 Dismantle the structure



2 Take out the burning pit

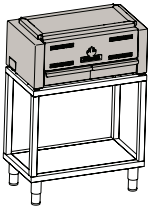


3 Remove the charcoal grids

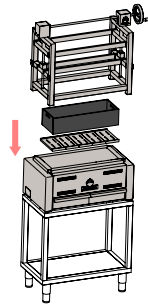


4 Place the main body on top of the stand

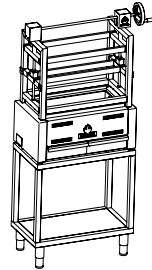
*A Certified "NSF" silicone shall be used to seal the main body to the countertop.



5 Replace all the elements

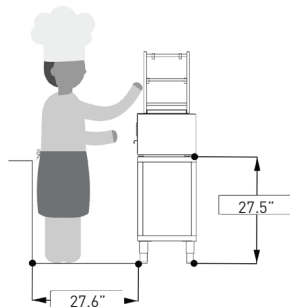


6 Ready to work



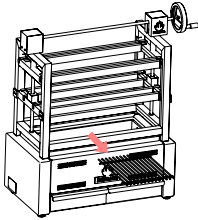
4.1 Installation and safety standards

- Clearances to combustible constructions:
 - Unit to backwalls = 18 in.
 - Unit to sidewalls = 28 in.
- Workspace for the chef and recommended height of the worktop:

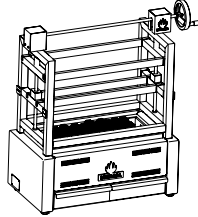


5. Lighting up

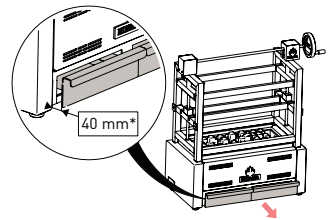
1 Remove the grills



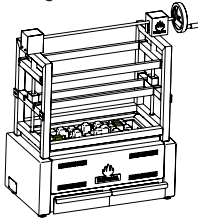
2 Load the charcoal



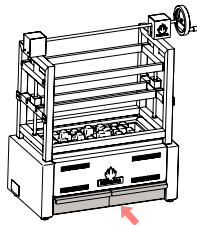
3 Open the ash collector



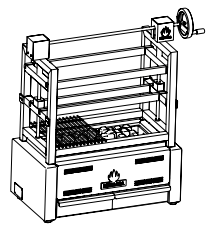
4 Place and light the firelighters



5 Close the ash collector



6 Ready to cook



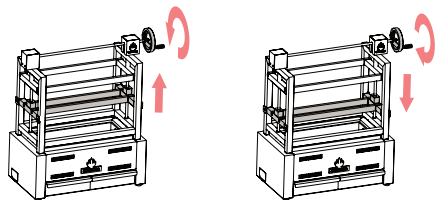
Approximate quantity of charcoal according to Robatayaki model:

Model	Initial charcoal load
60	7 lb
80	9 lb
115	15 lb

6. Robatayaki Operation

Level	Code	Description	Max. no. grills level		
			RM 60 /RM SE 60	RM 80 /RM SE 80	RM 115 / RM SE 115
1	RLG	Lower grill	1	2	3
	LGM	Lower mesh grill			
	FTTG	Flat top Teppanyaki griddle			
	PTG	Perforated Teppanyaki griddle			
2 / 3	RTG	Top grill	1	2	3
	TGM	Top mesh grill			

Elevation system operation:



7. Maintenance and safety standards

7.1. Daily cleaning

Do not use chemical products or water to clean the inside of the Robotayaki.

Grills: Clean using the grill brush before and after each use.

Ash collector: Open the ash collector, use the ash shovel by Mibrasa® to remove the ash and transfer to a metal container with a tight-fitted lid. We recommend completely removing the ash collector from the Robotayaki once a week to facilitate cleaning. Once the ashes have completely cooled down they can be disposed of or used as fertilizer.

WARNING Do not dispose the ashes in a flammable-container or heat-deformable container.

7.2. Special care

Exhaust hood: It is very important to keep the exhaust hood filters clean to avoid a build up of soot, fat and creosote¹, which could result in a possible fire.

Mibrasa® is not responsible for any damages occurred caused by wrongful use, when the installation instructions have not been followed or wrongful maintenance of the exhaust hood.

¹ Creosote – Formation and need for removal. When wood is burned slowly, it produces tar and other organic vapors that combine with expelled moisture to form creosote. The creosote vapors condense in a relatively cool oven flue and exhaust hood of a slow burning fire. As a result, creosote residue accumulates on the flue lining and exhaust hood. When ignited, this creosote makes an extremely hot fire. The oven flue should be inspected at least twice a year to determine when creosote buildup has occurred. When creosote has accumulated, it should be removed to reduce risk of fire.

7.3. Safety standards

WARNINGS

- **WARNING** Do not pack required air spaces with insulation or other materials.
- Only use charcoal in the Mibrasa® Robatayaki.
- The first time the Robatayaki is used do not cook food for at least one hour after lighting.
- Proceed with reasonable care when operating a Mibrasa® Robatayaki. Never leave it unattended when lit.
- **CAUTION** Do not overload/fire. Consult the charcoal loads in the chart in point 5. When flames spill out, you are over-firing.
- Disposal of ashes – Ashes should be placed in a metal container with a tight-fitting lid. The closed container of ashes should be placed on a non-combustible floor or on the ground, well away from all combustible materials, pending final disposal. When the ashes are disposed by burial in soil or otherwise locally dispersed, they should be retained in the closed container until all cinders have thoroughly cooled.
- Do not attempt to pour water over the hot coals.
- Do not clean the Robatayaki when it is in operation or st hot.
- Do not use chemical products to clean the exterior of the Robatayaki when in use or hot.

DANGERS

- When this Robatayaki is not properly installed, a fire may result. To reduce the risk of fire, follow the installation instructions.
- Keep children and pets away from the oven and flammable products. Accessible parts of the Robatayaki may be very hot.
- Never use gasoline, gasoline-type lantern fuel, kerosene, charcoal lighter fluid, or similar liquids to start or 'freshen up' a fire in this grill. Keep all such liquids well away from the grill when in use.
- In the case of installing the Robatayaki in an outdoor setting, do not cover it with any type of protective cover or inflammable material when it is in operation or hot.
- Review the restrictions of point 4.1 on minimum distances from combustible materials.

8. General conditions

8.1. Warranty

- All Mibrasa® Robotayaki have a 2-year warranty against any manufacturing defect.
- The customer will be responsible for the installation, fine-tuning and maintenance of the goods.
- The warranty is void of:
 - (I) damage caused by misuse or poor product installation,
 - (II) where the buyer or third party has started repairs, modifications or adjustments without the prior consent of Mibrasa®,
 - (III) those defects not immediately notified within the warranty period stated above,
 - (IV) those defects or damage due to negligence not attributable to Mibrasa®, or an accident, misuse, improper installation, mishandling or abnormal conditions of temperature, humidity or dirt,
 - (V) that have become damaged through no fault of Mibrasa®.

8.2. Returns

- All goods must be returned in the original condition.
- All returns must be notified in writing, and must be confirmed by our sales department.
- All returns must reach Mibrasa® prepaid. Returned material must enclose the invoice and delivery note number.
- Returns of goods will only be accepted in its original packaging, unused and in re-sellable condition. Returned goods that are used, obsolete or worn out will not be considered under warranty and a credit note will not be issued.
- For all returned goods, there will be a 10% fee of the refund amount to cover depreciation, demerit and administrative tasks.

8.3. Property Reserve

- Mibrasa® retains title to the goods to the total amount of the price integrity.
- Mibrasa® reserves the right to change their products and prices without notice.

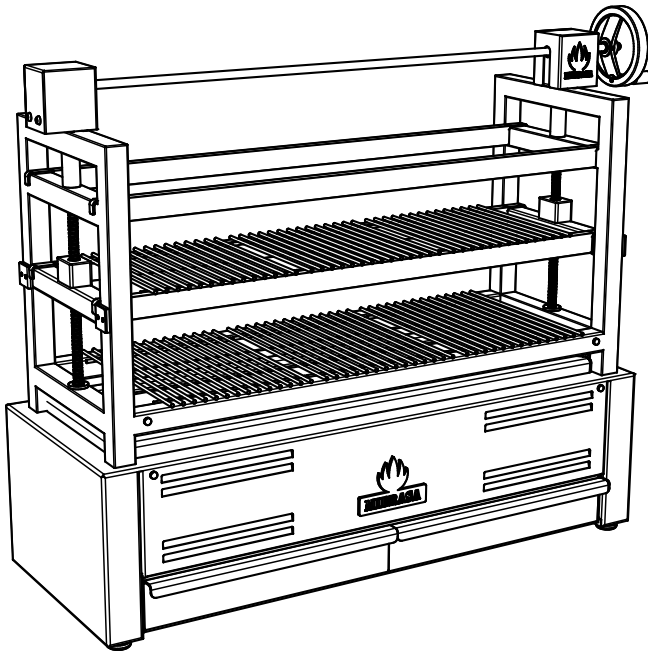




EN / FR

ROBATAYAKI MIBRASA®

MANUEL D'INSTRUCTIONS



LISEZ ATTENTIVEMENT TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT L'INSTALLATION
ET L'UTILISATION DU MATÉRIEL.

UNE DES PRINCIPALES CAUSES D'INCENDIE PROVOQUÉ PAR LE ROBATAYAKI SE DOIT
AU NON-RESPECT DE LA MAINTENANCE DES ESPACES D'AIR REQUIS POUR TOUT
MATÉRIAU COMBUSTIBLE. IL EST DE LA PLUS HAUTE IMPORTANCE QUE LE
ROBATAYAKI SOIT INSTALLÉ CONFORMÉMENT AUX INSTRUCTIONS DE CE GUIDE.

www.mibrasa.com

Eveillant les Sens!

LISEZ ATTENTIVEMENT TOUT LE MANUEL AVANT D'INSTALLER LE FOUR. TOUT MANQUEMENT DANS LE SUIVI DES INSTRUCTIONS POURRAIT ÊTRE LA CAUSE D'INCENDIE, DE GRAVES BLESSURES CORPORELLES, VOIR DE DÉCÈS. VEUILLEZ CONSERVER CE DOCUMENT.



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 Robatayaki 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 Robatayaki 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 Robatayaki

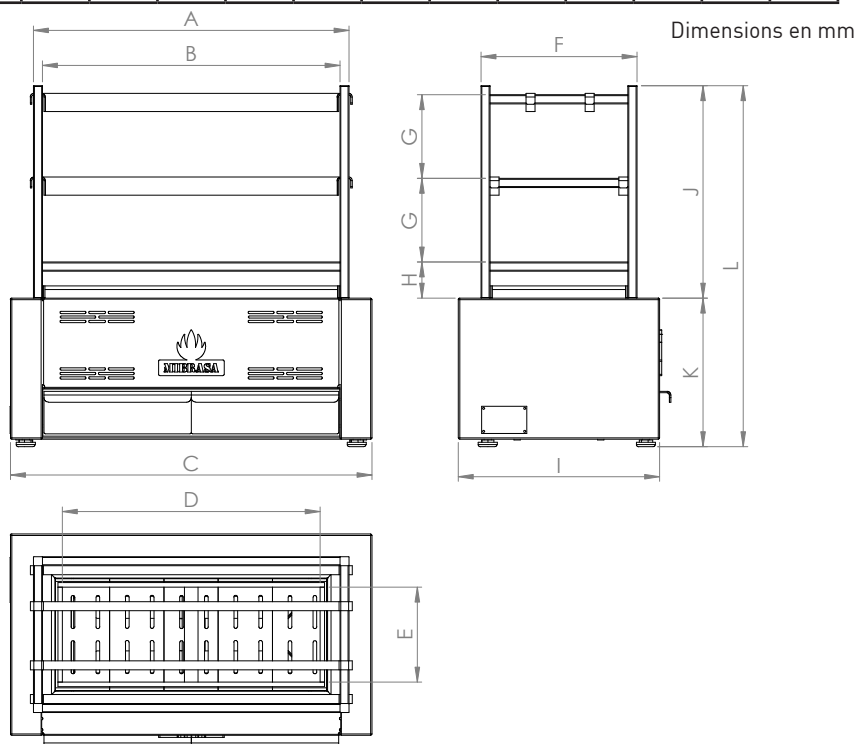
Inspirés par l'ancienne technique de cuisine japonaise Robatayaki, souvent abrégée et connue sous le nom de "Robata", nous avons créé un grill ouvert alimenté au charbon avec différents niveaux de cuisson et divers accessoires pour élaborer tous types d'aliments comme la viande, du poisson ou les légumes,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

Le Robatayaki 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

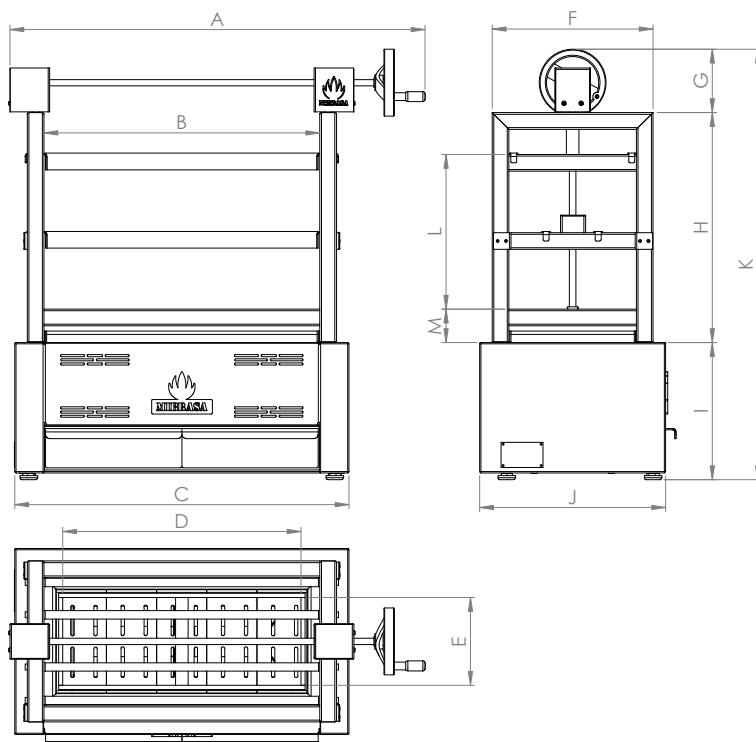


Recommandations de la ventilation

Modèle	Débit (m ³ /h)	Mesures hotte centrale (Largeur x Profondeur en mm)	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

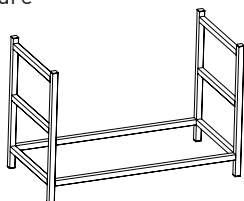


Recommandations de la ventilation

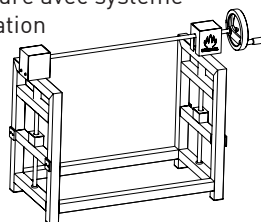
Modèle	Débit (m ³ /h)	Mesures hotte centrale (Largeur x Profondeur en mm)	Hauteur min. entre sol et hotte (mm)
RM SE 60	2200	1000 x 1000	2000
RM SE 80	2500	1200 x 1000	2000
RM SE 115	3000	1500 x 1000	2000

3. Parties du Robotayaki Mibrasa®

1.a Structure



1.b Structure avec système d'élévation



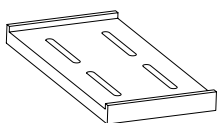
2. Barre de support



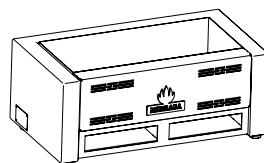
3. Brûleur



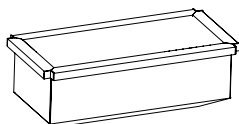
4. Grille en fonte



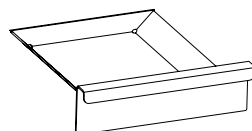
5. Foyer principal



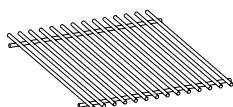
6. Foyer intérieur



7. Tiroir à cendres



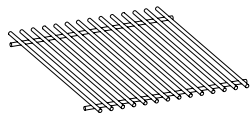
8. Grille



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

Accessoires inclus:

Grilles supérieure et inférieure*

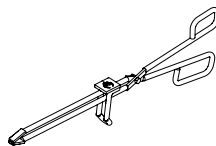


*Toutes les dimensions complètent le niveau inférieur et un des niveaux supérieurs avec 1, 2 ou 3 grilles selon la largeur.

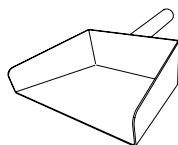
Barres de support (x4)



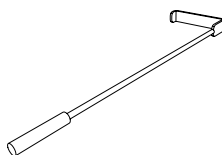
Pinces Mibrasa®



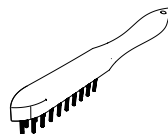
Pelle à cendre



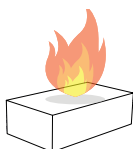
Tisonnier



Brosse métallique



Tablettes allume-feu Ecofire Mibrasa®

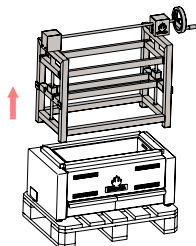


Accessoires optionnels:

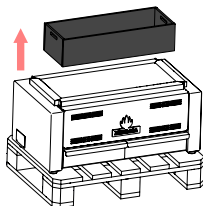
- Grille à mailles supérieure
- Grille à mailles inférieure
- Barres de support (2)
- Plancha Teppanyaki lisse
- Plancha Teppanyaki perforée
- Kit Espeto
- Kit support gastronom
- Table Robotayaki
- Étagères latérales rabattables
- Couvercle pour le fin de service
- Brochettes en inox 30cm & 20cm
- Ustensiles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

4. Instructions d'installation

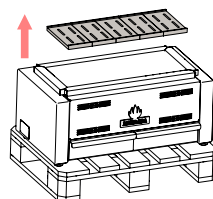
1 Enlever la structure



2 Retirer le brûleur

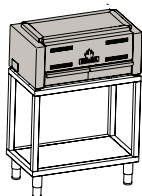


3 Enlevez les grilles en fonte

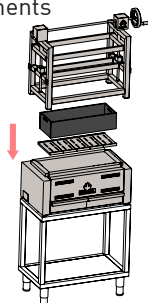


4 Placez le corps principal sur la table

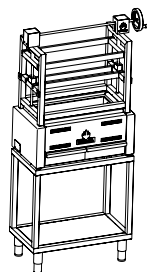
*Un silicone certifié «NSF» doit être utilisé pour sceller le corps principal au comptoir.



5 Repositionner tous les éléments

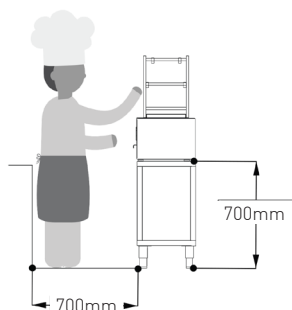


6 Prêt à être utilisé



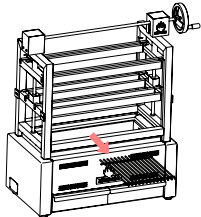
4.1 Indication de montage et norme de sécurité

- Espace libre requis aux éléments construits/appareils électrodomestiques:
A murs latéraux = 457mm
A mur arrière = 711 mm
- Espace du travail du chef et hauteur d'installation recommandée:

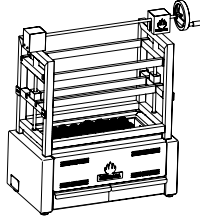


5. Mise en route

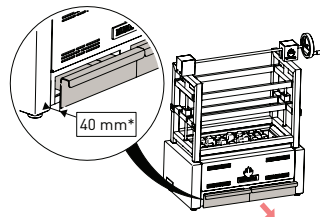
1 Enlever les grilles



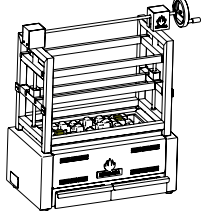
2 Charger le charbon



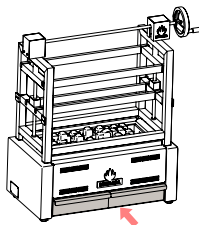
3 Ouvrir le tiroir



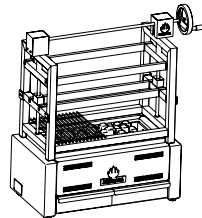
4 Placer et allumer les tablettes allume-feu



5 Fermer le tiroir



6 Prêt pour la cuisson



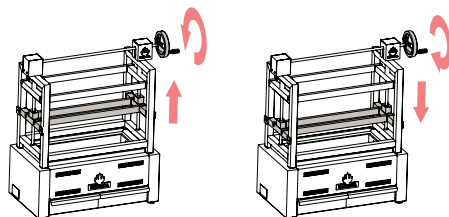
Quantité approximative de charbon selon le modèle:

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: Il est très important de conserver les filtres de la hotte d'extraction propres pour éviter une accumulation de suie et de graisse, ce qui pourrait conduire à la propagation d'un éventuel incendie.

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/ou par fax 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 abimé, 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[®]

Feeding the Senses!

8950 SW 74th Ct., Suite 1406
Miami, Florida 33156

(408) 348-7607
www.mibrasa.com
usa@mibrasa.com

v.1.7