



NOTICE D'UTILISATION

Pour les produits suivants :

NERO -Série

CUBE-Série

CARUS -Série

CAESAR -Série

MAGNUS -Série

VULCANO -Série

INSTRUCTIONS D'UTILISATION pour les produits Remundi suivants:

NERO , CARUS, MAGNUS, CUBE, CAESAR, VULCANO



1. Indications d'ordre général

1.1 Informations générales

Ces instructions d'utilisation comprennent des informations importantes permettant d'utiliser l'appareil de manière sûre et conforme. Ces informations doivent absolument être observées afin :

- d'éviter tout risque
- d'éviter des frais de réparation et des temps d'arrêt
- d'augmenter la fiabilité et la durée de vie de l'appareil

Les instructions d'utilisation doivent toujours être disponibles sur le lieu d'utilisation de l'appareil. Celles-ci doivent être lues et appliquées par toutes les personnes qui utilisent l'appareil.

1.2 Contenu

Ces instructions d'utilisation comprennent :

- Des informations techniques au sujet de l'appareil
- Les indications nécessaires pour l'utilisation et l'entretien régulier
- Les consignes de sécurité pour éviter tout risque pour les personnes et l'appareil

1.3 Garantie

La société Remundi GmbH accorde une garantie légale après la remise de l'appareil au client. Vous trouverez tous les détails ainsi que les périodes de garantie convenues dans le contrat d'achat de l'appareil.

1.4 Exclusion de garantie

La société Remundi GmbH décline toute responsabilité et toute garantie si

- les instructions de transport et d'installation n'ont pas été respectées
- l'appareil et l'équipement supplémentaire commandé n'ont pas été entretenus et soignés de manière conforme
- des manipulations ont été effectuées au niveau des dispositifs de sécurité
- l'appareil et les équipements supplémentaires commandés ont été utilisés de manière non conforme
- une quelconque modification technique ou fonctionnelle non autorisée par le fabricant a été effectuée

2. Consignes fondamentales de sécurité



2.1 Danger

L'appareil peut entraîner des risques s'il est utilisé ou entretenu de manière incorrecte ou non conforme. De telles erreurs peuvent entraîner des risques pour

- la santé et la vie
- l'appareil et d'autres biens appartenant à l'utilisateur

2.2 Mises en garde

- N'utilisez le barbecue Remundi qu'en extérieur
- Restez vigilant !
- Les risques ou comportements dangereux peuvent entraîner des blessures graves, voire mortelles
- Ne bougez ni ne transportez pas le barbecue Remundi pendant qu'il fonctionne
- Pendant l'utilisation, placez le barbecue Remundi sur un sol horizontal, plat et non inflammable
- Prudence : Certains composants peuvent être coupants
- Le barbecue Remundi devient très chaud pendant son utilisation. Tenez les enfants éloignés ! Surveillez particulièrement la plaque et la coque du barbecue !
- Les modifications techniques sont interdites et elles peuvent s'avérer dangereuses
- N'utilisez pas de liquides inflammables ni tout autre type de produits d'allumage pour allumer ou rallumer le barbecue Remundi
- Lors de l'utilisation du barbecue Remundi, des résidus de corrosion peuvent se détacher du barbecue. Veillez à placer le barbecue de manière à ce que ces morceaux détachés n'entrent pas en contact avec le sol. Il est recommandé d'utiliser un support à placer sous le barbecue.
- Attention ! Risque d'asphyxie !
- Ne laissez jamais le barbecue sans surveillance tant que tous les composants ne sont pas tous complètement refroidis
- N'utilisez jamais d'eau pour éteindre le charbon de bois

2.3 État technique

Exigences en matière d'état technique pour une utilisation sûre et irréprochable de l'appareil :

- Aucune transformation, manipulation ni modification ne peut être effectuée par vos soins
- Les dispositifs de sécurité doivent être fonctionnels
- Il convient de permettre un libre accès à l'appareil dans son intégralité.

2.4 Utilisation conforme

L'appareil et tous les accessoires proposés par Remundi GmbH conviennent pour la préparation (cuisson) de viandes, poissons, pâtisseries ou pour chauffer des boissons. Son utilisation n'est autorisée qu'à l'extérieur. Toutes les prescriptions de ces instructions d'utilisation doivent être observées sans modification.

2.5 Utilisation non conforme

- L'utilisation dans des locaux fermés
- Toute modification apportée par vos soins sur le barbecue n'étant pas autorisée par Remundi GmbH
- La fixation de textiles et d'autres substances inflammables sur le barbecue

3. Description générale de l'appareil

3.1 Fonctionnement, dimensions

Un design classique, des matériaux solides et une finition de qualité. Les barbecues Remundi réunissent le meilleur de tous ces aspects. Les barbecues Remundi offrent non seulement une atmosphère de feu de camp harmonieuse et rustique, mais ils permettent également aux amateurs expérimentés de préparer les spécialités et délices les plus variés. Les barbecues Remundi peuvent aussi bien être allumés avec du feu de bois classique d'avec du charbon de bois. La chaleur s'accumule sous la plaque du barbecue et monte jusqu'à env. 350°C. Grâce à la géométrie spéciale du barbecue, la chaleur ne se dissipe pas n'importe où de manière irrégulière, ce qui permet de garder des zones moins chaudes. Nous sommes les uniques fabricants à intégrer une aération réglable en continu dans ses barbecues. Celle-ci est composée à 100% d'acier inoxydable 1.4301 (disponible comme accessoire optionnel ou contenue dans la livraison, selon le modèle). Ce composant peut être utilisé et donc réglé depuis l'extérieur à l'aide d'une poignée. Une fois le barbecue terminé, l'unité d'aération est extraite et la cendre est évacuée par l'ouverture dans un seau prévu à cet effet.

4. Montage, installation et mise en service

4.1 Liste des pièces détachées

4.1.1 NERO-Série



N° de matériel	Nombre et désignation
(1)	1 x base
(2)	1 x coque de barbecue
(3)	1 x plaque de barbecue
(4)	1 x grille d'aération

4.1.2 CARUS-Série



N° de matériel	Nombre et désignation
(1)	1 x base
(2)	1 x coque de barbecue
(3)	1 x plaque de barbecue
(4)	1 x grille d'aération

4.1.3 CUBE-Série



N° de matériel	Nombre et désignation
(1)	1 x base
(2)	1 x coque de barbecue
(3)	1 x plaque de barbecue
(4)	1 x grille d'aération
(5)	2 x vis de fixation avec écrous

4.1.4 CAESAR-Série



N° de matériel	Nombre et désignation
(1)	1 x base
(2)	1 x plaque de barbecue
(3)	1 x grille d'aération

4.1.5 MAGNUS-Série



N° de matériel	Nombre et désignation
(1)	1 x base
(2)	1 x plaque de barbecue
(3)	1 x grille d'aération

4.1.6 VULCANO-Série



N° de matériel	Nombre et désignation
(1)	1 x base
(2)	1 x coque de barbecue
(3)	1 x plaque de barbecue
(4)	1 x grille d'aération
(5)	16 x vis avec écrous
(6)	4 x pied de support

Données techniques

Données et dimensions en fonction du modèle et de la version.

Longueur totale :	de 62 cm à 160 cm
Largeur totale :	de 62 cm à 102 cm
Hauteur totale :	de 68 cm à 105 cm
Poids total :	de 33 kg à 180 kg
Matériaux :	Acier, acier inoxydable

4.2 Installation

Placez la base sur un sol stable. Placez la coque du barbecue de manière centrée et horizontale (Nero-Carus-Vulcano-Série). Placez idéalement la coque/base du barbecue à deux. Veillez à ce que la plaque repose bien au milieu de la coque ou de la base du barbecue.

Positionnez le seau à cendre optionnel au milieu de la base.

Passez la glissière de la régulation de l'aération depuis l'extérieur à travers l'ouverture prévue à cet effet et vissez-la avec la régulation de l'aération. Ce faisant, veillez à ce que l'écrou ne soit pas serré complètement ni trop fermement. Insérez la régulation de l'aération montée dans les ouvertures prévues à cet effet situées dans la coque ou la base du barbecue. Ensuite, positionnez la grille d'aération sur la régulation de l'aération (attention : la régulation de l'aération et la grille d'aération ne sont incluses qu'avec certains modèles sélectionnés).

Particularités :

CARUS-Série :

Après avoir inséré avec succès la régulation de l'aération, suspendez la soucoupe fournie à travers la base sous la régulation de l'aération.

CUBE-Série :

Après avoir placé la base, positionnez la coque du barbecue au milieu et fixez-la à travers les ouvertures prévues à cet effet à l'aide des vis fournies.

VULCANO-Série :

Après avoir inséré avec succès la régulation de l'aération, suspendez la soucoupe fournie à travers la base sous la régulation de l'aération.

Vissez également les pieds avec les vis fournies sous la base à travers les ouvertures prévues à cet effet.

4.3 Mise en service

- Avant la première mise en service, enduisez l'intégralité de la plaque du barbecue d'huile végétale puis brûlez-la
- Après cela, éliminez l'intégralité de l'huile de la plaque
- Pour la cuisson, enduisez la plaque d'une huile pouvant être chauffée à des températures très élevées
- Recommandation : Après avoir utilisé le barbecue plusieurs fois, la plaque absorbe l'huile et la quantité d'huile à utiliser peut alors être réduite
- Après usage, nous recommandons d'éliminer tous les résidus de la plaque à l'aide du grattoir Remundi.
- Une fois tous les résidus éliminés de la plaque, enduisez à nouveau la plaque d'huile végétale
- N'utilisez que du bois de feuillus comme combustible puisque la combustion de résineux libère des tanins toxiques. Le bois de hêtre ou de bouleau convient particulièrement bien. Le bois utilisé comme combustible doit être bien séché
- N'utilisez pas de moyens de combustion chimiques ou de papier. Utilisez plutôt du bois comprimé enduit d'huile ou de cire, du bois mort ou des copeaux.
- Pour l'utilisation suivante, chauffez d'abord la plaque sans huile ni graisse. Après quelques minutes, appliquez de l'huile ou de la graisse pouvant être chauffée à des très hautes températures sur la plaque. Lorsque l'huile est très chaude, vous pouvez commencer votre barbecue
- Une fois tous les composants complètement refroidis, retirez la grille d'aération et la régulation de l'aération (accessoires optionnels) et évacuez la cendre par l'ouverture dans le seau à cendre optionnel. Ensuite, remplacez la régulation de l'aération et la grille d'aération.

4.4 Fonctionnement

- N'utilisez l'appareil qu'en extérieur ou dans des pièces bien aérées. Une pièce bien aérée doit être ouverte à raison d'au moins 25% de sa surface de confinement. La surface de confinement est la somme de toutes les parois
- L'appareil ne peut pas être installé dans des pièces habitables, des bureaux ou similaires

- L'appareil ne peut être installé que sur un sol plat et ferme
- Pendant l'utilisation, une distance de sécurité par rapport aux matériaux et substances inflammables doit être respectée. La distance dans la direction d'exposition entre la surface d'exposition et les substances inflammables doit être supérieure à 2m
- Avant chaque changement de lieu, l'appareil doit être mis hors service

5. Nettoyage et entretien

5.1 Plaque de barbecue

Après usage, nous recommandons d'éliminer tous les résidus de la plaque à l'aide du grattoir Remundi.

Une fois tous les résidus éliminés de la plaque, enduisez à nouveau la plaque d'huile végétale

5.2 Coque de barbecue

Une fois tous les composants complètement refroidis, retirez la grille d'aération et la régulation de l'aération (accessoires optionnels) et évacuez la cendre par l'ouverture dans le seau à cendre si vous en possédez un. Ensuite, remplacez la régulation de l'aération et la grille d'aération.

5.3 Base/corps

Le bon fonctionnement des charnières de la base/du corps doit être régulièrement contrôlé. Si les charnières ne fonctionnent plus impeccablement, il est recommandé de les graisser à l'aide d'une graisse ou d'une huile lubrifiante appropriée. De plus, une telle lubrification prolonge considérablement la durée d'utilisation des charnières.

6. Élimination

6.1 Évacuer le bois ou le charbon de bois en toute sécurité

N'évacuez le charbon de bois consommé que dans des récipients prévus à cet effet constitués de métal ou d'autres matériaux non inflammables. Ne le videz pas dans un récipient en plastique ou dans un autre récipient en matériaux inflammables.

6.2 Éliminez les appareils usagés dans le respect de l'environnement

N'éliminez pas votre vieil appareil dans les ordures ménagères mais remettez-le aux centres de tri prévus à cet effet. Le fabricant peut vous les communiquer sur demande.

Sous réserve de modifications et d'erreurs. Cette version est valable tant qu'elle n'est pas remplacée par une version mise à jour.



À BIENTÔT SUR
LEREPAIREDCHEF.FR