

La Forge de Megève
986 route de prariand
74120 Megève
04.50.21.00.30



Notice d'utilisation brasero de table / four à reblochon



Description

Les appareils se composent de trois éléments en acier et en bois, l'enveloppe extérieur, le foyer ou bac à charbon, et la grille de cuisson. Les produits sont livrés montés.

Avant première utilisation

Le brasero ou four à reblochon doit être installé sur un support horizontal stable avant utilisation.

Tout appareil neuf doit être allumé une première fois en extérieur, et être maintenu incandescent au moins 30 minutes avant d'effectuer la première cuisson, il va fumer, ce qui est normal.

Il est important d'utiliser un charbon de bois de qualité bien sec afin de limiter les inconvénients tels que la fumée, les mauvaises odeurs, le monoxyde de carbone...

À titre indicatif il y a une norme nf sur le charbon de bois: « **NF B 5510** ».

Le monoxyde de carbone peut causer de simple maux de tête à faible dose, et causer la mort dans les cas extrêmes.

Pour un usage privé il est nécessaire de ventiler la pièce pour une utilisation à l'intérieure.

Il est important de savoir que c'est au moment de l'allumage et de l'extinction que le charbon de bois dégage le plus de monoxyde de carbone, il est donc préférable de réaliser ces deux étapes en extérieur.

Pour vous aider, sachez que lorsque le charbon est bien rouge le monoxyde de carbone brûle et ne se répand pas dans la pièce, c'est donc le meilleur moment pour réaliser vos cuissons.

Pour les professionnels de la restauration il est obligatoire de vérifier la compatibilité de votre établissement avec la réglementation, il est possible que vous soyez obligé d'établir un bilan de votre ventilation et du taux de monoxyde de carbone par un professionnel, voir mise en place de détecteurs etc....)

Allumage

En dessous de la grille le foyer amovible permet un allumage rapide sur le gaz avec une poignée de charbon de bois, si vous ne possédez pas de gazinière il est aussi possible de l'allumer à l'aide d'un chalumeau, ou à l'extérieur à l'aide d'allumes barbecue. Une fois le charbon rouge (10 minutes environ), remplir à nouveau de charbon aux trois quarts, poser le foyer dans l'appareil à l'aide de gants anti chaleur, ou d'une pince pour éviter les brûlures, ouvrir le volet, le four est prêt à l'utilisation.

Attention! Ne pas utiliser d'alcool, d'essence, ou tout autre liquide analogue pour allumer ou réactiver le brasero. Le brasero va devenir très chaud, prendre les précaution nécessaire telles que ne pas laisser à la portée des enfants, animaux domestiques etc...

Nettoyage

Il n'y a pas d'entretien particulier pour l'appareil mise à part le vider, le nettoyer avec un essuie-tout (surtout pas d'eau), et huiler l'enveloppe extérieur une fois par an. Après le huilage il faudra alors le refaire chauffer à blanc 30 minutes comme tout appareil neuf. Les poêles lavées à l'eau doivent être ensuite huilées.