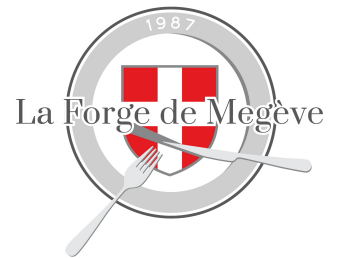


La Forge de Megève  
986 route de prariand  
74120 Megève  
04.50.21.00.30



## Notice d'utilisation four à raclette verticale au charbon de bois



### **Description**

Le four se compose de cinq éléments en acier et en bois, la planche en épicea, la base support en acier, le foyer verticale, la coulisse ainsi que le support formage démontable. Les produits sont livrés montés.

### **Avant première utilisation**

Le four à raclette 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**

L'appareil peut être allumé comme un barbecue classique.

Commencez par placer un allume feu ou du petit bois dans le foyer, allumez grace à des allumettes et déposez un peu de charbon de bois par dessus.

Quand celui-ci est bien rouge, remplissez le à nouveau de charbon de bois.

Il est aussi possible d'enlever la coulisse, et de déposer devant le foyer rempli de charbon, un chalumeau en marche. Une fois allumé, il peut être intéressant d'utiliser un sèche-cheveux ou un décapeur thermique, pour l'activer d'avantage.

**Attention! Ne pas utiliser d'alcool, d'essence, ou tout autre liquide analogue pour allumer ou réactiver le four. L'appareil 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.