

Mode d'emploi

Gaz – Toploader Raku & Vario



Table des matières	Page
1. Avant-propos.....	3
2. Famille de produits.....	4
3. Vue d'ensemble.....	4
4. Consignes de sécurité pour l'utilisation.....	5
4.1. Remarque d'ordre général.....	5
4.2. Consignes de sécurité.....	5
4.3. Consignes de sécurité pour l'utilisation.....	5
5. Mise en service.....	6
5.1. Livraison et déballage du four.....	6
5.2. Élimination de l'emballage.....	6
5.3. Environnement de service et lieu d'installation.....	6
5.4. Transport du four.....	7
5.5. Structure du four.....	7
5.6. Cheminée / couvre-cheminée.....	8
5.7. Enfournement.....	8
5.8. Montage du thermocouple.....	9
5.9. Raccordement du brûleur Raku.....	9
5.10. Positionnement correct du brûleur Raku.....	10
5.11. Allumage du système de brûleur.....	11
5.12. Réglage fin de la flamme du brûleur.....	12
5.13. Cuisson de rodage du four et du matériel d'enfournement.....	12
6. Consignes générales d'utilisation.....	13
6.1. Maniement correct pour et pendant la cuisson.....	13
7. Maintenance / entretien / nettoyage.....	13
8. Conseils pour la recherche des dysfonctionnements.....	13
9. Conditions de garantie.....	14
10. Droits de propriété industrielle / marques / exclusion de responsabilité.....	15
11. Adresse du service après-vente.....	16

1. Avant-propos

Félicitations : en choisissant un four ROHDE, vous avez opté pour un produit de marque répondant aux exigences les plus élevées.

Ce four vertical est l'aboutissement d'un perfectionnement intensif dans le domaine des fours à gaz. À savoir : un four doté d'un revêtement résistant à la réduction pour les applications du travail de la céramique.

La présente notice d'utilisation se propose de vous faciliter la prise en main de votre four à gaz vertical ROHDE. Dans cette optique, nous avons regroupé quelques remarques et directives importantes pour vous permettre d'utiliser votre four aisément et en toute sécurité.

Veuillez lire attentivement la notice d'utilisation avant d'utiliser votre four à gaz vertical ROHDE pour la première fois.

Familiarisez-vous avec les principes de fonctionnement de votre four vertical et du système de brûleur.

2. Famille de produits

Toplader Raku à 1150°C

Modèle	T _{max}	Dimensions intérieures mm			Dimensions extérieures mm			Puissance	Brûleur	Plaques d'enfournement	Poids
Le Volume	°C	B	T	H	B	T	H	kW	Stück	Ø mm	kg
TR 44	1150	400	400	350	620	650	790	30	1	350	60
TR 80	1150	460	460	500	680	710	840	30	1	350	80
TR 80 Vario	1150	430	480	460	800	680	790	20	1	420	120
ZWR 80	-	430	480	230	800	680	790	-	-	-	24
TR 170	1150	610	610	580	850	850	920	30	1	540	120

3. Vue d'ensemble



4. Consignes de sécurité pour l'utilisation

4.1. Remarque d'ordre général

Respectez impérativement les consignes de sécurité, mais aussi le marquage de sécurité afin d'exclure tout danger potentiel. Dans votre propre intérêt, veuillez lire intégralement les consignes de sécurité suivantes avant de mettre le four en service.

Veuillez conserver soigneusement la présente notice d'utilisation. Pour votre propre sécurité, n'utilisez que les pièces de rechange ROHDE !

4.2. Consignes de sécurité



Attention :
Surface chaude.
N'ouvrez le four qu'avec un équipement de protection thermique approprié.

4.3. Consignes de sécurité pour l'utilisation

Le four ROHDE ne peut être utilisé sans danger que si la consigne de sécurité suivante est respectée :

- Les travaux de réparation et de maintenance sur le système de brûleur ne doivent être effectués que par un spécialiste autorisé par le fabricant, les travaux sur l'alimentation en gaz uniquement par un professionnel du gaz.
- Ne pas disposer d'objets inflammables à proximité immédiate.
- En raison de son type d'utilisation, la fournaise ne peut être utilisée qu'à l'extérieur.
- L'emplacement choisi pour la mise en place du four doit être bien dégagé. Le rayonnement thermique ne doit pas être entravé. Ne déposez aucun objet sur le four ni à côté.
- N'ouvrez jamais le four sans vous être équipé de vêtements de protection suffisants (gants de sécurité, pince Raku, écran facial résistant à la chaleur, tablier de forge, etc.) ! En effet, les températures élevées sortant du four peuvent être sources d'incendie et de blessures et provoquer une usure prématurée du four.
- N'utilisez jamais le four pour y cuire des matériaux inflammables ou des denrées alimentaires.

ATTENTION, DANGER DE MORT : À l'allumage du système de brûleur, le couvercle du four vertical doit toujours être complètement ouvert !

5. Mise en service

5.1. Livraison et déballage du four

Si le four vertical ROHDE vous est livré sur palette par une entreprise de transport, vérifiez immédiatement à la livraison si l'emballage présente des dommages apparents. Dans l'affirmative, déballez la palette avec le livreur et vérifiez à nouveau si la marchandise est endommagée. Le cas échéant, notez immédiatement les dommages sur le bon de livraison et faites-le impérativement contresigner par le livreur. Conservez une copie de votre réclamation pour dommages. Signalez immédiatement les dommages à l'entreprise de transport. Toute réclamation ultérieure sera vaine.

5.2. Élimination de l'emballage

Apportez les emballages en bois, carton et film plastique à un centre d'élimination des déchets approprié et participez ainsi activement à la protection de l'environnement. Pour plus d'informations en ce qui concerne l'élimination des emballages, veuillez vous adresser à votre revendeur ou aux services administratifs de votre commune ou de votre ville.

5.3. Environnement de service et lieu d'installation

Choisissez un lieu d'installation approprié et respectez impérativement les règles suivantes pour préparer la mise en place :

- En raison de son mode d'utilisation, le four ne doit être utilisé qu'en plein air.
- Placez le four sur une surface plane résistante au feu.
- L'écartement entre le four et les murs doit être d'au moins 40 cm de tous côtés.
- Le sol, les murs, cloisons, revêtements, etc. doivent être réalisés en matériau ignifuge.
- Si vous alimentez le four avec une bouteille de gaz, tenez compte des réglementations applicables au lieu d'installation concernant le stockage et l'utilisation de bouteilles de gaz dans un local fermé !

5.4. Transport du four

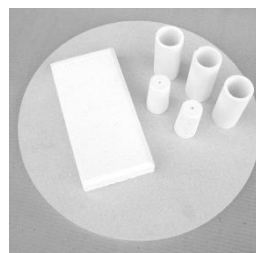
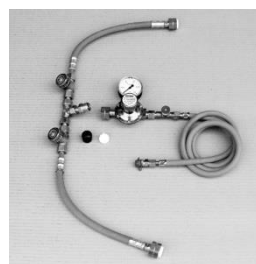
S'il faut transporter le four Raku vertical / four Raku vertical Vario, veuillez tenir compte des points suivants :

- **ATTENTION : avant de transporter le four Raku vertical / four Raku vertical Vario, il faut avoir démonté la plaque de base et les supports !**
- Placez la fourche du chariot élévateur avec précaution sous le four.
- Soulevez ensuite la fourche et déplacez le four avec précaution à son lieu d'installation définitif.
- Si vous ne disposez pas de chariot élévateur, vous pouvez soulever et porter le four Raku vertical / four Raku vertical Vario par ses pieds en procédant avec précaution.

5.5. Structure du four

Contrôlez d'abord les accessoires livrés avec le four :

- 1 brûleur atmosphérique Raku moyenne pression 30 kW
- Raccord de flexible avec régulateur de pression et manomètre
- Raccord 2 bouteilles (accessoire en option)
- 1 thermocouple NiCr/Ni
- 1 indicateur de température GMH 3210
- 1 plaque d'enfournement
- 3 quilles creuses
- 2 bouchons d'obturation
- 1 couvre-cheminée



5.6. Cheminée / couvre-cheminée

Tous les modèles de fours Raku verticaux et de fours Raku verticaux Vario de Rohde disposent d'un trou de cheminée (figure 4). Le couvre-cheminée fourni avec l'équipement n'est normalement pas nécessaire pour les cuissons Raku. Posé sur la cheminée pour en réduire la section, il permet d'obtenir une atmosphère réductrice dans le four (figure 5). Mais comme en technique Raku, la réduction se fait après la cuisson proprement dite, c'est plutôt inhabituel.



figure 4

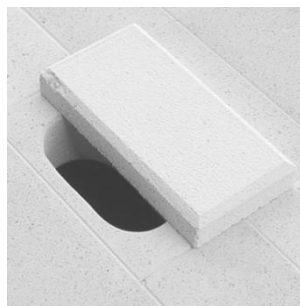


figure 5

5.7. Enfournement

Placez les quilles creuses fournies avec l'équipement sur la sole du four Raku vertical / four Raku vertical Vario en les disposant en triangle (figure 6).

IMPORTANT : veillez à ce que la flamme du brûleur arrive directement sur la quille creuse du haut (voir la flèche sur la figure 6). Vous obtenez ainsi une bonne répartition de la température.

Placez ensuite la plaque d'enfournement avec précaution sur les quilles (figure 7).

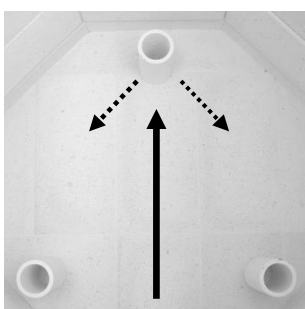


figure 6



figure 7

5.8. Montage du thermocouple

Sur le côté du four Raku vertical / four Raku vertical Vario se trouve la bride de fixation pour le thermocouple GAL NiCr/Ni fourni avec l'équipement. Introduisez le thermocouple avec précaution dans la bride (figure 8) et fixez-le à la bride au moyen de la vis de fixation.



figure 8

Branchez le connecteur jaune du thermocouple dans la prise correspondante de l'indicateur de température. GMH 3210.

Faites attention à bien insérer la petite broche dans la petite ouverture et la grande dans la grande ouverture !



figure 9

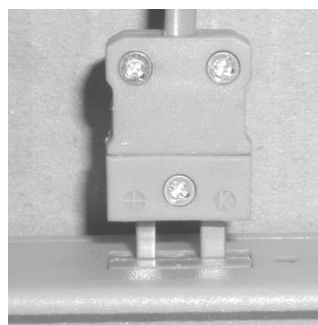


figure 10

5.9. Raccordement du brûleur Raku

Prenez maintenant le brûleur Raku en main. Reliez le raccord rapide au raccord du brûleur Raku. Le branchement de gaz est sûr lorsque les raccords s'enclenchent.

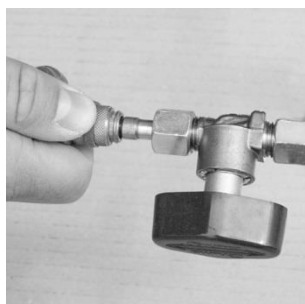


figure 11

Pour terminer, il faut visser le raccord de flexible sur la bouteille de propane.

Enlevez maintenant le capuchon de protection (figure 12) de la bouteille de propane (attention : filetage à gauche !). Vissez ensuite le raccord de flexible sur le filetage de raccordement de la bouteille de propane (figure 13).



figure 12



figure13

5.10. Positionnement correct du brûleur Raku

Il faut maintenant centrer le brûleur Raku devant le trou du brûleur. Ce faisant, il est important de laisser un espace d'env. 2,5 cm entre la tête du brûleur et le four Raku vertical / four Raku vertical Vario (figure 14).



figure 14

5.11. Allumage du système de brûleur

ATTENTION : retirez impérativement le film de protection qui recouvre le four !

ATTENTION : retirez impérativement les plaques de polystyrène éventuellement mises en place à titre de protection et de calage pour le transport.

Si vous avez correctement raccordé le système de brûleur suivant la description ci-dessus, vous pouvez maintenant allumer le système de brûleur :

ATTENTION, DANGER DE MORT : À l'allumage du système de brûleur, le couvercle du four Raku vertical / four Raku vertical Vario doit toujours être complètement ouvert !!!

Ouvrez le robinet de fermeture de la bouteille de propane (inscription sur le dessus du robinet).

Réglez la pression de gaz au détendeur sur 0,5 bar. Un bref appui sur la sécurité de rupture de tuyau fait arriver le propane au système de brûleur.

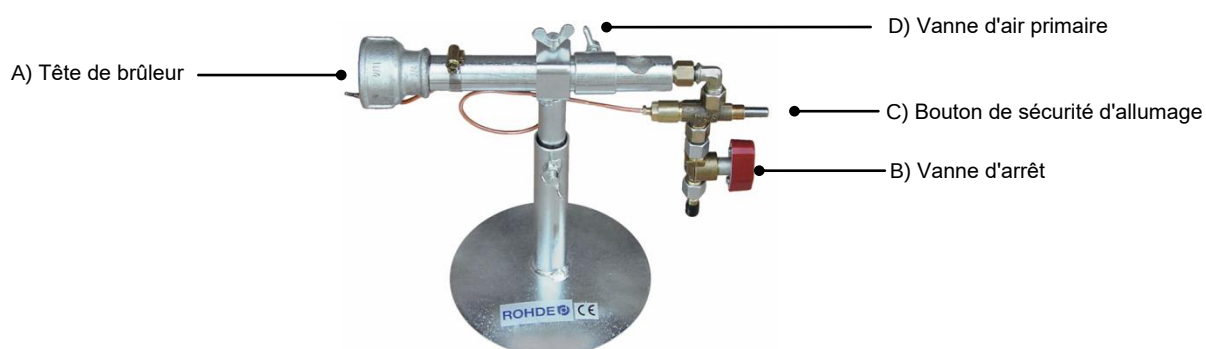
Au premier allumage du système de brûleur, la vanne d'air primaire (D) doit être complètement ouverte ; pour en modifier la position, desserrez la vis à oreilles. Si la position a été fixée après la première cuisson, il ne faut pas répéter l'opération à l'allumage suivant.

Ouvrez maintenant la vanne d'arrêt (B) dans le sens de passage. Appuyez ensuite sur le bouton rouge de sécurité d'allumage (C) et maintenez l'appui (figure 15).

Allumez maintenant le brûleur (A) avec un briquet, à plusieurs reprises si nécessaire et jusqu'à ce que le gaz s'enflamme.



figure 15



5.12. Réglage fin de la flamme du brûleur

Vous pouvez procéder au réglage fin du système de brûleur après que le brûleur est complètement allumé. Pour ce faire, vous devez desserrer la vis à oreilles de la vanne d'air primaire (D).

Déplacez maintenant la vanne en l'éloignant du trou d'arrivée d'air : la flamme devient bleue, instable et plus bruyante.

Résultat : il y a un fort excédent d'oxygène dans le four, la combustion est fortement oxydante. Déplacez maintenant la vanne d'air en direction du trou jusqu'à ce que la couleur de la flamme passe au vert

Résultat : la flamme est désormais stable et neutre. Avec cette flamme, il est facile de régler la réduction. Le brûleur a ainsi un bon rendement !

ATTENTION : fixez toujours la position de la vanne d'air primaire avec la vis à oreilles !!!

5.13. Cuisson de rodage du four et du matériel d'enfournement

ATTENTION : si ce n'est pas encore fait, retirez impérativement le film de protection qui recouvre l'ensemble du four (sole, anneau et couvercle) !!!

ATTENTION : retirez impérativement les plaques de polystyrène éventuellement mises en place à titre de protection et de calage pour le transport.

Avant de pouvoir utiliser le four quotidiennement, il est recommandé de procéder à une cuisson de séchage. Ce « rodage » est nécessaire pour éliminer l'humidité résiduelle des parois du four.

Réglage de la puissance pour la cuisson de rodage :

- chauffer sous une pression de gaz de 0,2 à 0,3 bar
- pendant 5 heures environ

Faites attention à ce que le trou de la cheminée ne soit pas recouvert pendant la cuisson de rodage.

Lors de la cuisson de rodage du four, vous pouvez procéder simultanément au séchage des piliers creux et des plaques d'enfournement (accessoires optionnels).

Étant donné que la première cuisson extrait l'humidité du four, il est absolument nécessaire de resserrer les rubans de serrage au niveau du couvercle et de l'anneau principal.

6. Consignes générales d'utilisation

6.1. Maniement correct pour et pendant la cuisson

- L'emplacement choisi pour la mise en place du four doit être bien dégagé. Le rayonnement thermique ne doit pas être entravé. Ne déposez aucun objet sur le four ni à côté.
- N'ouvrez jamais le four sans vous être équipé de vêtements de protection suffisants (gants de sécurité, pince Raku, écran facial résistant à la chaleur, tablier de forge, etc.) ! En effet, les températures élevées sortant du four peuvent être sources d'incendie et de blessures et provoquer une usure prématurée du four. Le fabricant décline toute responsabilité dans ce cas !
- N'utilisez jamais le four pour y cuire des matériaux inflammables ou des denrées alimentaires.

7. Maintenance / entretien / nettoyage

Veillez à ce que les argiles et les glaçures ne viennent jamais en contact avec les éléments des brûleurs. Ceci pourrait causer des pannes lors des prochaines cuissons. Au cas où les éléments des brûleurs présenteraient toutefois des salissures, éliminez ces dernières immédiatement, car les glaçures et autres résidus cuits dessus sont susceptibles d'endommager les brûleurs et les briques réfractaires légères. En cas de dommages de plus grande ampleur, veuillez nous contacter ou vous adresser à votre revendeur spécialisé.

Nettoyez régulièrement le four à gaz avec une balayette et un aspirateur pour éliminer la poussière d'argile ou de brique. Ainsi, vous prolongez également la durée de vie de votre four.

8. Conseils pour la recherche des dysfonctionnements

Impossible d'allumer le système de brûleur.

- Contrôlez le débit de gaz de votre bouteille de propane.
- Vérifiez que le robinet de fermeture de la bouteille de gaz a bien été ouvert.
- Contrôlez aussi si la sécurité de rupture de tuyau (bouton rouge) a bien été enfoncée.
- Contrôlez la position de la vanne d'arrêt au niveau du brûleur (vanne ouverte = dans le sens de passage).

**Avant de quitter le site de production, tous les fours ROHDE
ont été mis en marche pour vérifier leur bon
fonctionnement !**

9. Conditions de garantie

Nous garantissons que le four qui vous a été livré est exempt de défauts en termes d'exécution et de fonctionnement et vous accordons une garantie de 36 mois à partir de la date de facturation.

Sont exclus de la garantie :

- Les dommages causés par le client.
- Le matériau des tuyaux du raccord à 2 bouteilles (accessoires en option) et du raccord de tuyau étant soumis à un processus de vieillissement et d'usure naturel, particulièrement en plein air, il doit être contrôlé périodiquement par un professionnel du gaz qui remplacera les tuyaux le cas échéant.
- Les dommages causés par les pièces à cuire, notamment par dépassement de la température maximale pour ces dernières.
- Dommages causés par les objets à tirer, par exemple en cas de dépassement de la température maximale.
- Les dommages causés par un (des) transport(s) inapproprié(s).
- Les dommages causés pendant la cuisson par des réactions chimiques qui ne sont pas autorisées pour ce four (cuisson au sel par ex.).
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de maniement incorrect et de dommages en résultant.

Attention : les briques réfractaires légères du revêtement intérieur sont soumises à de fortes variations de température. Ceci peut provoquer des microfissures dans le revêtement intérieur en brique. Ce phénomène est normal et n'est aucunement préjudiciable au bon fonctionnement du four. Par conséquent, ces microfissures ne peuvent donner lieu à une réclamation.

Que faire en cas de dommage et de recours en garantie :

Avant d'engager des frais, veuillez en premier lieu informer votre revendeur spécialisé. Après nous avoir consultés, en notre qualité de fabricant, votre revendeur décidera de ce qu'il convient de faire.

En cas de réclamation, veuillez indiquer le modèle du four, le numéro de série et la date d'achat ou l'année de fabrication (voir la plaque signalétique apposée sur le côté du four).

10. Droits de propriété industrielle / marques / exclusion de responsabilité

Le contenu de la présente notice d'utilisation est destiné exclusivement à des fins d'information, peut être modifié sans avis préalable et ne doit pas être considéré comme une obligation de la société Helmut Rohde GmbH. Nous ne garantissons pas l'exactitude et la précision des indications que renferme la présente notice d'utilisation.

La reproduction de noms d'usage, dénominations commerciales, désignations de produits, etc. dans la présente notice d'utilisation ne comporte aucune identification spécifique, car ces termes sont connus d'une manière générale. Ces noms et désignations peuvent toutefois être la propriété de sociétés ou d'instituts.

11. Adresse du service après-vente

Pour toute question relative à votre four, aux pièces de rechange ou à d'autres accessoires, veuillez vous adresser à votre revendeur spécialisé.

Nous vous souhaitons beaucoup de succès et d'excellents résultats de cuisson ! Votre équipe ROHDE



 Helmut ROHDE GmbH
Ried 9
83134 Prutting
Germany

 +49 8036 674976-10

 info@ROHDE.eu

 www.ROHDE.eu