

Mode d'emploi

Fours à gaz frontaux



Table des matières		Page
1.	Avant-propos	3
2.	Vue d'ensemble	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
4.4.	Consignes de sécurité concernant les trous de regard (en option)	6
5.	Mise en service	7
5.1.	Livraison et déballage du four	7
5.2.	Élimination de l'emballage	7
5.3.	Environnement de service et lieu d'installation	7
5.4.	Transport du four	8
5.5.	Structure du four	8
5.6.	Hotte d'évacuation	9
5.7.	Registre de cheminée	9
5.8.	Montage du thermocouple	10
5.9.	Montage du système de brûleur	10
5.10.	Montage des conduits de cheminée	11
5.11.	Raccordement du système de brûleur	12
5.12.	Allumage du système de brûleur	13
5.13.	Réglage fin de la flamme du brûleur	14
5.14.	Cuisson de rodage du four et du matériel d'enfournement	14
5.15.	Structure d'enfournement	15
6.	Consignes générales d'utilisation	16
6.1.	Maniement correct pour et pendant la cuisson	16
7.	Maintenance / entretien / nettoyage	16
8.	Conseils pour la recherche des dysfonctionnements	16
9.	Conditions de garantie	17
10.	Droits de propriété industrielle / marques / exclusion de responsabilité	18
11.	Adresse du service après-vente	18

1. Avant-propos

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

Ce four frontal 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 ROHDE.

Dans cette optique, nous avons regroupé quelques remarques et directives importantes pour vous permettre d'utiliser votre four aisément et en toute sécurité.

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

Familiarisez-vous avec les principes de fonctionnement de votre four à gaz.

2. Famille de produits

Fours à gaz frontaux à 1320°C

Modèle	T _{max}	Dimensions intérieures mm			Dimensions extérieures mm			Puissance kW	Brûleur Stück	Plaques d'enfournement mm			Poids kg
		B	T	H	B	T	H			B	T	Quantité	
KR 250 A	1320	540	670	760	1190	1035	1880	40	2	600	500	1	590
KR 340 A	1320	700	760	760	1510	1240	1880	80	4	550	340	2	800
KR 500 A	1320	610	870	980	1420	1360	2210	80	4	560	380	2	800
KR 750 A	1320	830	890	1140	1640	1390	2360	80	4	400	400	4	1020
KR 1000 A	1320	830	1050	1210	1640	1550	2440	120	6	480	400	4	1250

3. Vue d'ensemble



4. Consignes de sécurité importantes

4.1. Remarques 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 !

La société Helmut Rohde GmbH décline toute responsabilité pour les dommages causés par les pièces de rechange inappropriées ou défectueuses d'autres fabricants. Le montage d'autres pièces de rechange que celles d'origine entraîne également la déchéance de tous les droits de recours en garantie !

4.2. Consignes de sécurité



ATTENTION : Surface chaude, ne pas ouvrir à chaud



ATTENTION :
Seul un professionnel du gaz qualifié et habilité sera autorisé à effectuer les travaux de réparation et de maintenance sur les composants du circuit de gaz.



ATTENTION :
L'exploitant du four est tenu de respecter les normes antipollution en vigueur du gouvernement allemand (TA Luft / Directive technique de protection de l'air ; Erste Allgemeine Verwaltungsvorschrift zum Bundesimmissionsschutzgesetz / Première prescription administrative générale relative à la loi allemande sur la protection contre les émissions polluantes) !
Les entreprises implantées dans les pays voisins sont tenues de respecter les normes et réglementations nationales en vigueur.

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 sur le four ni à proximité immédiate.
- Le four ne doit être mis en place et utilisé que dans un local pouvant être bien aéré. Veuillez à ce que les gaz de combustion puissent être évacués à l'air libre sans entraves par le biais d'une installation d'évacuation d'air.

- 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 tant qu'il est encore en service ou qu'il n'est pas encore complètement refroidi. En effet, les températures élevées sortant du four peuvent être sources d'incendie et de blessures et provoquer une usure prématurée du four.
- Pour la cuisson de matériaux dégageant des gaz et vapeurs toxiques, il est absolument nécessaire d'installer un équipement d'évacuation d'air débouchant à l'air libre. Renseignez-vous auprès du maître ramoneur compétent pour le lieu d'installation !
- 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, la porte du four à gaz frontal doit toujours être complètement ouverte !

4.4. Consignes de sécurité concernant les trous de regard (en option)



ATTENTION :

Quand vous regardez les pièces à cuire par le trou de regard, n'approchez pas le visage trop près du trou de regard. Écartement minimal de 40 cm entre les yeux et le trou de regard ! Utilisez des verres-regards de sécurité appropriés.



ATTENTION :

Ne regardez pas trop longtemps par le trou de regard ! Risque de blessures !



ATTENTION :

N'ouvrez jamais deux trous de regard en même temps ou les trappes automatiques d'évacuation d'air (en option) ! Cela peut provoquer un effet de courant d'air ! Risque de blessures !

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 :

- Placez le four sur une surface plane.
- L'écartement entre le four et les murs doit être d'au moins 30 cm de tous côtés.
- Le sol, l'isolation du plafond ainsi que les murs, cloisons, revêtements, etc. doivent être réalisés en matériau ignifuge.
- Veillez à ce l'on puisse bien aérer le lieu d'installation. Si le four à gaz frontal est utilisé dans un local fermé, les dispositifs d'admission d'air et d'évacuation des gaz de combustion doivent être réalisés conformément aux prescriptions du ramoneur compétent pour le lieu d'installation.
- 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 !
- Les fours plus puissants requièrent une alimentation en gaz centralisée. Il peut s'agir d'une installation à plusieurs bouteilles (raccord 2 bouteilles) ou d'une cuve de gaz. Votre fournisseur de propane vous indiquera la solution la plus appropriée pour votre cas de figure.

5.4. Transport du four

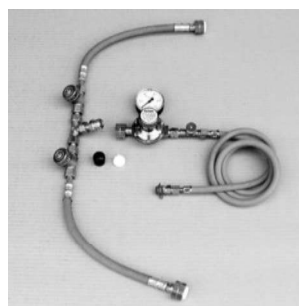
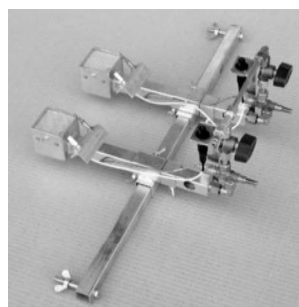
S'il faut transporter le four à gaz frontal, veuillez tenir compte des points suivants :

- **ATTENTION : Il faut démonter le système de brûleur avant de transporter le four à gaz !**
- Les conduits de cheminée doivent être calés avec du polystyrène pour éviter qu'ils glissent et se cassent.
- Glissez la fourche du chariot élévateur avec précaution sous la porte du four en direction de la paroi arrière.
- Soulevez ensuite la fourche et déplacez le four avec précaution à son lieu d'installation définitif.

5.5. Structure du four

Contrôlez d'abord les accessoires livrés avec le four :

- 1 système à deux brûleurs avec rail de brûleurs (modèle KG 250)
- 2 systèmes à deux brûleurs avec rail de brûleurs (modèles KG 350 à KG 1000) et tuyauterie d'alimentation
- Raccord de flexible avec régulateur de pression et manomètre
- Raccord 2 bouteilles (accessoire en option)
- 1 thermocouple GAL
- 1 indicateur de température GMH 3210



5.6. Hotte d'évacuation

La hotte d'évacuation pour les fours à gaz frontaux ROHDE est fournie déjà montée. Le type et le parcours de la tuyauterie d'évacuation dépendent des conditions en présence au lieu d'installation. Consultez à ce sujet un technicien en ventilation ou votre ramoneur.

Un conduit supplémentaire au-dessus de la cheminée n'est pas nécessaire, car le four à gaz possède son propre système de cheminée fermé. Beaucoup de ramoneurs ne le savent pas.

La hotte d'évacuation est équipée d'un raccord de 200 mm de diamètre où l'on peut raccorder les conduites d'évacuation d'air appropriées.

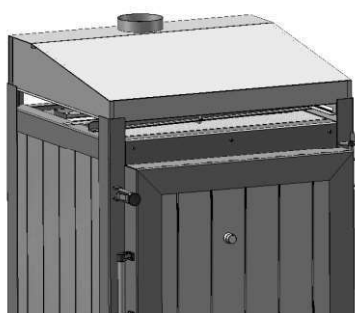


figure 2

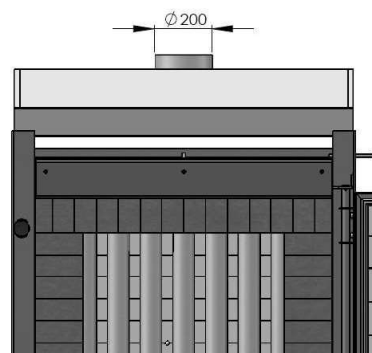


figure 3

5.7. Registre de cheminée

Tous les modèles de four à gaz frontal Rohde disposent d'un registre de cheminée (figure 4) au niveau de la voûte du four. Le trou de cheminée est fermé (figure 5) quand le registre de positionnement (côté droit du four) est complètement poussé à droite. Le trou de cheminée est complètement ouvert quand le registre de positionnement se trouve à gauche.

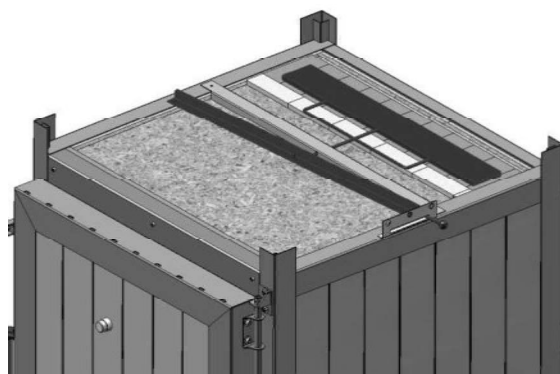


figure 4

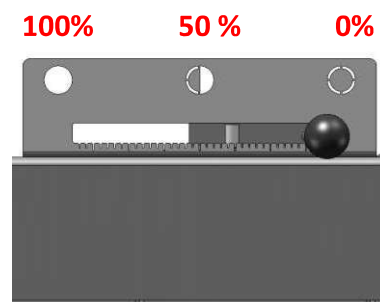


figure 5

5.8. Montage du thermocouple

Sur la face arrière du four à gaz frontal se trouve la bride de fixation pour le thermocouple GAL fourni avec l'équipement. Introduisez le thermocouple avec précaution dans la bride (figure 6) et fixez-le à la bride au moyen de la vis de fixation. Branchez le connecteur à l'autre extrémité du thermocouple dans la prise de l'indicateur de température.



figure 6

5.9. Montage du système de brûleur

Prenez maintenant le système de brûleur déjà monté sur le rail de brûleurs et vissez-le au piétement du four à gaz frontal (figure 7) dans les trous du piétement prévus à cet effet.

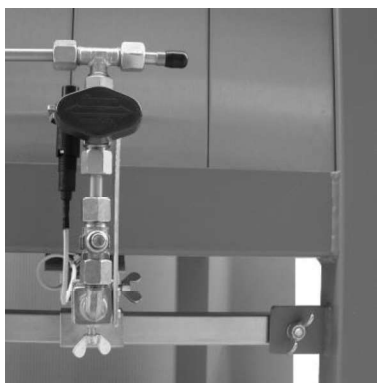


figure 7

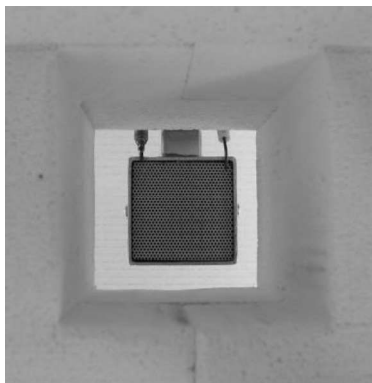


figure 8

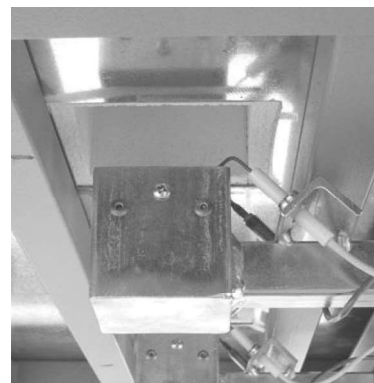


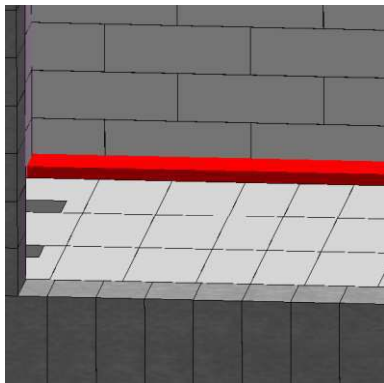
figure 9

En présence de deux systèmes de brûleurs, montez le second de la même manière. Veillez à ce que les deux rails de brûleurs soient raccordés à la tuyauterie d'alimentation (face arrière du four à gaz). La tuyauterie d'alimentation est alimentée par une cuve de gaz ou un système à plusieurs bouteilles.

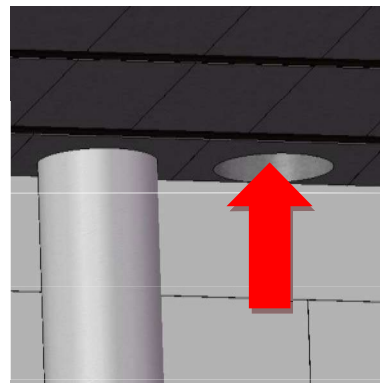
Il faut ensuite positionner les brûleurs sous les trous ménagés à cet effet dans la sole du four. Veillez à ce que les brûleurs soient exactement centrés sous les trous (figure 8).

Il doit y avoir un espace d'env. 2 cm entre la tête du brûleur et la sole du four (figure 9).

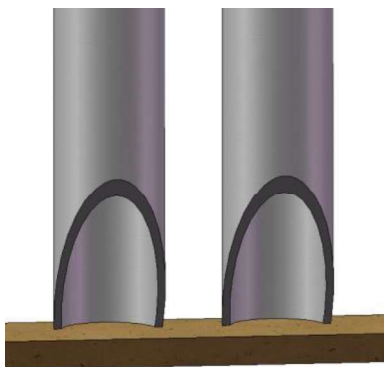
5.10. Montage des conduits de cheminée



Étape 1 :
Placez les plaques découpées à mesure (jointes à l'équipement) comme support pour les conduits de cheminée.



Étape 2 :
Introduisez (avec précaution !) le premier conduit de cheminée par son côté droit dans l'ouverture de cheminée, puis posez le côté en biais sur la plaque-support.



Étape 3 :
Répétez l'étape 2 pour tous les autres conduits de cheminée.

5.11. Raccordement du système de brûleur

Bouteille de propane

Une fois que le système de brûleur a été monté sur le four, retirez le capuchon de protection (figure 10) de la bouteille de propane. Vissez ensuite le raccord de flexible sur le filetage de raccordement de la bouteille de propane (figure 11).



figure 10



figure 11



ATTENTION :
Les bouteilles de gaz ont un filetage à gauche !



Pour raccorder les nouvelles bouteilles de gaz pourvues d'un anneau de protection, vous avez besoin d'un adaptateur spécial qui se monte sur la bouteille de gaz. Et permet de visser ensuite le raccord de flexible.

Pour terminer, vous devez relier à l'autre extrémité le raccord rapide au raccord du système de brûleur (figure 12).

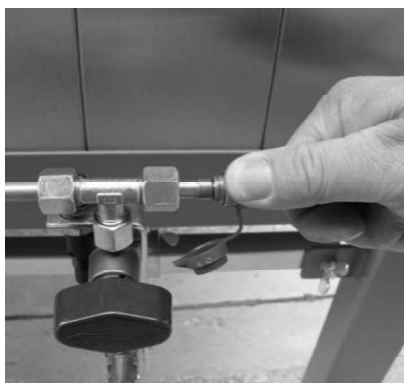


figure 12

5.12. Allumage du système de brûleur



ATTENTION :

Retirez impérativement le film de protection qui recouvre éventuellement le four !



ATTENTION :

Retirez impérativement les plaques de polystyrène mises en place à titre de calage pour le transport et de protection des conduits de cheminée !

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 :

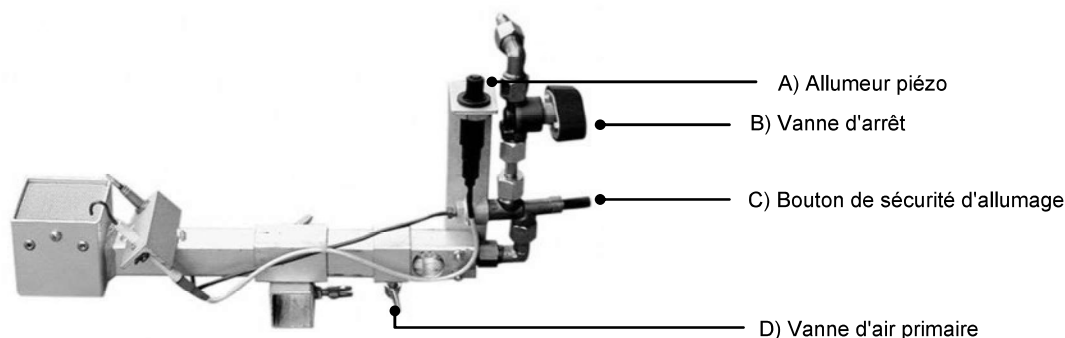
À l'allumage du système de brûleur, la porte du four à gaz frontal doit toujours être complètement ouverte !!!

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. Positionnez la vanne d'air primaire (D) sur une ouverture à 50 %. Desserrez la vis à oreilles pour modifier le positionnement.

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 13). Allumez maintenant le brûleur avec l'allumeur piézo (A), à plusieurs reprises si nécessaire et jusqu'à ce que le gaz s'enflamme.



figure 13



5.13. 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 !!!

5.14. 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).

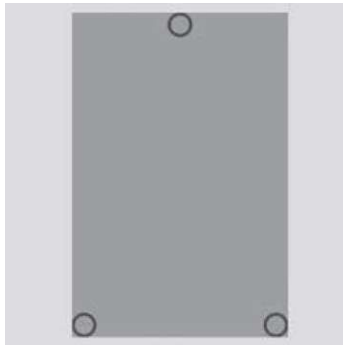


ATTENTION :

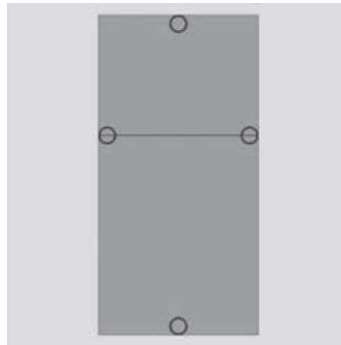
Faites en sorte de respecter des écartements réguliers par rapport aux briques des parois latérales et de la paroi arrière et veillez à ce que l'émission de flamme ne soit pas entravée au niveau des trous des brûleurs !

5.15. Structure d'enfournement

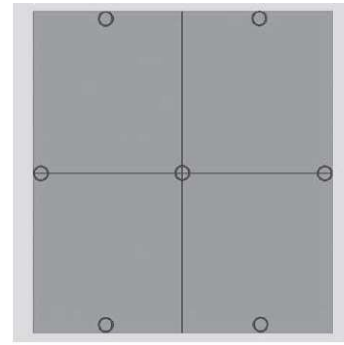
Il est recommandé de poser chaque plaque d'enfournement sur trois quilles, les quilles de chaque plaque devant se superposer exactement. Autrement, les plaques sont soumises à des contraintes de cintrage entraînant régulièrement des déformations ou la fissuration des plaques d'enfournement.



Niveaux d'enfournement monoblocs



Niveaux d'enfournement en 2 parties



Niveaux d'enfournement en 4 parties

Placez les quilles l'une au-dessus de l'autre.



ATTENTION :

Veillez impérativement à ce que les quilles de votre structure d'enfournement soient bien superposées. En cas de non-respect de cette consigne, les plaques peuvent se déformer et s'endommager.

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 tant qu'il est encore en service ou qu'il n'est pas encore complètement refroidi. 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.

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.
- Vérifiez si le régulateur de pression d'entrée a été réglé sur la pression de gaz appropriée pour le démarrage du système de brûleur.
- 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).
- Vérifiez par contrôle visuel si la bougie d'allumage produit une étincelle.

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 :

- Le matériau des tuyaux du raccord à 2 bouteilles (accessoires en option) et duraccord 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 pendant la cuisson par des réactions chimiques qui ne sont pas autorisées pour ce four (cuisson au sel par ex.).
- Endommager les tuyaux de cheminée.
- Les dommages causés par le client.
- Pierres cassées résultant d'un chargement et d'un déchargement incorrects ou d'une mauvaise utilisation.
- Les dommages causés par la vaisselle cuite, par exemple en cas de dépassement de la température maximale, dépôts de corps étrangers.
- Les dommages, fissures et cailloux cassés dus à l'ouverture de la porte du four > 200°C
- Les dommages causés par un (des) transport(s) inapproprié(s).
- Traces de corrosion causées par une réduction excessive dans le four ou par des matériaux agressifs.
- 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

ROHDE 

 Helmut ROHDE GmbH
Ried 9
83134 Prutting
Germany

 +49 8036 674976-10

 info@ROHDE.eu

 www.ROHDE.eu