

Atelier Catherine Bergoin

Peinture sur porcelaine



SOMMAIRE

- Caractéristiques 2
- Installation..... 2
- Première cuisson 3
- Enfournement 3
- Entretien 4
- Données de sécurité 4
- Condition de garantie..... 4
- Régulateur T 66..... 5/6/7
- Les 10 programmes de Catherine Bergoin 8

Atelier Catherine Bergoin, parc de la Peysse F - 73000 Barberaz

T. +33 479 852 485 Web : www.decor-porcelaine.fr mail : info@peinture-porcelaine.com

CARACTERISTIQUES

Sur la plaque signalétique se trouvant sur le côté droit, en hauteur, se trouvent les renseignements concernant la construction, la température, les dimensions intérieures et extérieures, la puissance, le poids et le branchement.

Modèle	Capacité	Dimensions Intérieures			Dimensions Extérieures			Puissance	Intensité max	Dimensions plaques	Poids
		m/m			m/m						
	Litres	Larg.	Prof.	Haut.	Larg.	Prof.	Haut.	Kw	A.	m/m	Kg
DP 30	29,7	320	320	290	570	550	600	3.0	13,0	270 x 270	41
DP 46	46,5	340	370	370	580	650	680	3,5	15,0	330 x 300	50
DP 72	71,4	405	420	420	650	700	750	3,6	16,0	360 x 380	65
DP 110	110	440	540	460	654	826	787	6.0	26,0	500 x 400	97

INSTALLATION

EMPLACEMENT

L'accès au four doit être aisé et le matériel d'enfournement doit se trouver à proximité. Veiller également à ce qu'il y ait un espace suffisant entre le dessus du four et le plafond (Minimum 0,50 m), afin de permettre l'évacuation des vapeurs et de la chaleur. Placer le four sur une surface plane.

Il est important qu'aucune partie du four ne soit en contact ou à proximité de matériaux inflammables ou fusibles. Ne rien poser d'inflammable sur le four.

L'aération du local est indispensable pour permettre aux gaz provenant des réactions chimiques inhérentes à la cuisson des pâtes céramiques de s'évacuer. Il est donc important d'utiliser le four dans un local bien ventilé, avec une cheminée d'évacuation des gaz brûlés.

Le local choisi doit répondre aux normes de sécurité, et contenir un extincteur révisé régulièrement.

BRANCHEMENT

Assurez-vous de bien comprendre les consignes et les symboles de sécurité, afin d'éliminer tout danger potentiel. Il est dans votre intérêt de lire entièrement les instructions de sécurité suivantes très attentivement avant de commencer à mettre en marche votre four.

Pour des raisons de sécurité la prise de courant doit être débranchée avant d'entreprendre des travaux d'entretien ou de réparation.

1 - Branchement du four

Le four doit être branché sur le type d'alimentation indiqué sur la plaque

signalétique (230V mono). Cette plaque est située sur le coté droit du four, en hauteur. Dans certains cas, il est possible de faire modifier le câblage interne du four par un technicien ENITHERM, pour changer le type d'alimentation.

2 - Branchement au secteur

Il est impératif de bien contrôler avant le branchement au secteur que la tension correspond bien à celle du four.

3 - Ne pas utiliser de rallonge !

Le câble de raccordement électrique ne doit pas entrer en contact avec le four chaud.

Pour un usage industriel, un électricien qualifié doit vérifier le raccordement de l'installation électrique du four avant la 1ère utilisation.

4 - En 230V triphasé

La tension entre phases doit être 230V et la tension entre phase et neutre de 110V.

5 - En 230V monophasé

La tension entre phase et neutre de 230V.

Remarque: Plus la tension est inférieure à la normale, moins le four pourra atteindre des températures élevées, et plus il aura du mal à monter en température. Des fluctuations de voltage peuvent se produire et provoquer des fluctuations dans le rendement du four.

Si le voltage passe de 230 à 210 V en charge, le rendement du four sera réduit de 16%.



ATTENTION :
AVERTISSEMENT, COURANT
ÉLECTRIQUE

LE KAOLIN ET LES FOURS

La pose de kaolin sur une plaque de four n'est pas obligatoire mais parfois utile.

Avant d'enfourner vos porcelaines ou faïences, retournez-les, le plus souvent, la partie en contact avec la plaque du four n'est pas émaillée, donc pas de problème. Mais, de temps en temps le dessous de la pièce ou le talon est émaillé et à la cuisson l'émail va adhérer à la plaque, à tel point que parfois, il sera impossible de les séparer. C'est surtout vrai pour les plaques de tôles et pour certaines faïences. Pour éviter ceci, vous devez poser la pièce sur des pernettes et non directement sur la plaque. Comme ces cas-là sont assez rares, il arrive d'oublier de vérifier et le kaolin nous permet d'éviter ce problème.

Préparation du kaolin

Dans une bassine, délayer environ 1/3 du kaolin avec de l'eau afin d'obtenir une pâte de la consistance d'une pâte à crêpes. A l'aide d'un gros pinceau plat de bricolage, enduire la face supérieure de chaque plaque. Laissez sécher quelques heures et repassez une deuxième couche pour que la plaque soit bien blanche. Laissez sécher à nouveau.

Posez vos plaques dans le four en les séparant par des quilles et effectuez une cuisson de 150°C entre 2 et 3 heures.

Si un jour, une pièce venait à coller, se serait la pellicule de kaolin qui se détacherait avec votre pièce.

Les pernettes

Quand vous utilisez des pernettes et que ces dernières restent attachées à la pièces, lors de la séparation, il peut rester un petit bout de pernette accroché au talon. Attention, cet éclat est très coupant, supprimez-le avec une pierre à poncer.

PREMIERE CUISSON

Très important avant de faire votre 1^{ère} cuisson vous devez faire le rodage de votre four.

RODAGE

Lors des premières montées en température, des produits d'oxydation provenant des liants organiques peuvent être émis dans un domaine de température allant de 180°C à 600°C.

Les aérations du four doivent être ouvertes. Les dégagements d'odeurs et de fumées peuvent être importants, veillez à aérer votre local jusqu'à disparition des fumées et des odeurs. Eviter toute exposition à forte concentration.

ATTENTION : pendant le rodage vous ne devez pas mettre à cuire des pièces de porcelaines

- Pour effectuer le rodage choisir le programme 10.

Après la cuisson de rodage, les parois du four sont roussies par la fumée (elles paraissent brûlées). C'est normal !! Ne vous inquiétez pas cela s'atténuera petit à petit.

SECHAGE

Le matériel d'enfournement doit être séché pour éviter le risque de casse. Pour cela mettre tout le matériel dans le four en laissant un espace grâce aux quilles d'enfournement entre chaque plaque de façon à permettre une bonne circulation d'air chaud et laisser la cheminée ouverte pour permettre l'évacuation de la vapeur d'eau.

Pour effectuer ce séchage utiliser le programme 9. Il est possible aussi de profiter de la cuisson de rodage pour sécher le matériel d'enfournement.

REPARTITION DE L'ENFOURNEMENT

CAS GENERAL

A l'enfournement, évitez les chocs sur les parois ! Quelque soit le nombre de plaques par étage, supporter chaque plaque par au moins 3 colonnes ou quilles, en les superposant sur tous les étages de manière à éviter la déformation des plaques. Il est conseillé que dans un enfournement sur plusieurs étages, les objets lourds ou volumineux se trouvent en bas et les plus légers au-dessus en évitant les enfournements qui défient les lois de l'équilibre.

DÉFOURNEMENT

Ne jamais ouvrir la porte du four si la température est supérieure à 100°C, ce qui fendrait les pièces céramiques et les panneaux isolants du four, et détériorerait la peinture du dessus de l'encadrement.

Pour défourner les pièces émaillées, il est préférable d'attendre leur complet refroidissement.

ENTRETIEN

Ce four nécessite peu d'entretien. Nettoyez la coque avec une éponge légèrement humide. Ne pas utiliser d'aspirateur, de balayette ou de l'air comprimé pour l'intérieur.

En cas d'éclats, se munir d'une paire de gants pour éviter les coupures.

Ne tentez pas de réparer vous-même une fissure ou une cassure dans l'isolation, ni de poncer les isolants du four.

Toute manipulation de ce produit est réservée aux utilisateurs professionnels, qui sont équipés du matériel de protection individuel adapté (gants, vêtements de travail, lunettes, etc.), et qui ont reçu une formation aux risques potentiels pour la santé lié à l'exposition des poussières.

REGLAGE PORTE

Après un certain nombre de cuissons, vérifier l'étanchéité de la porte sur le four. Si un espace de plus d'un millimètre laisse entrevoir la lumière rouge produite pas les résistances pendant la cuisson, alors procéder au réglage de la porte.

Pour cela, il faudra

1 - déplacer les gonds vers l'arrière du four

2 - déplacer l'écrou et le contre écrou qui font office de butée, du côté de la poignée en plastique noir.

DONNÉES DE SÉCURITÉ

Ce four contient en face interne des panneaux rigides contenant de la fibre réfractaire (fibre minérale rigide bio soluble 607 HT) aux propriétés thermiques exceptionnelles, pour une meilleure isolation et une consommation d'énergie réduite.

En cas d'irritation: Toutes les fibres sont susceptibles de provoquer de légères irritations donnant lieu à des démangeaisons ou rarement, chez certains sujets sensibles, à de légères rougeurs. Contrairement à certaines réactions irritantes, ceci n'est le résultat ni d'une allergie ni d'une interaction chimique avec la peau, mais le fait de frottements mécaniques temporaires.

Une irritation mécanique bénigne peut se produire au niveau de la peau, des yeux et des voies respiratoires supérieures suite à une exposition. Ces effets sont généralement temporaires.

En cas de contact avec la peau, rincer abondamment à l'eau les zones affectées et laver doucement. Ne pas frotter ni gratter les parties exposées.

En cas de contact avec les yeux, rincer abondamment à l'eau. Mettre un rince-œil à disposition. Ne pas se frotter les yeux. En cas d'irritation, s'éloigner du lieu empoussiéré, boire de l'eau et se moucher. Si les symptômes persistent, consulter un médecin.

CONDITIONS DE GARANTIE

Nous garantissons une fabrication et un fonctionnement sans défaut du four livré et accordons une garantie de 36 mois.

Les éléments de chauffe, sujets à usure, sont exclus de la garantie, ainsi que les points suivants :

- Les dommages causés par le client.
- Les dommages causés par des cuissons au delà des températures limites.
- Les dommages causés par des transports inadéquats.
- Les dommages dus à des réactions chimiques pour lesquelles le four n'est pas conçu, par exemple, des cuissons de céramiques au sel.

Le fabricant décline toute responsabilité pour tout dommage résultant d'une mauvaise utilisation.

Important : les cuissons que subissent les panneaux réfractaires du four les exposent à des variations importantes de températures. Cela peut provoquer des fissures dans ceux-ci ; fissures qui peuvent atteindre plusieurs millimètres. Ceci est normal et n'affecte pas le bon fonctionnement du four. Par conséquent, ceci ne peut donner lieu à aucune réclamation.

Que faire en cas de dommages entrant dans le cadre de la garantie :

Merci de prévenir votre revendeur, avant toute dépense. Votre revendeur nous contactera pour la prise en charge du problème.

En cas de réclamation, merci de spécifier le type du four, son n° de produit et la date d'achat ou l'année de construction, voir la plaque de type sur le côté du four.

Notice de la régulation TC66

Le régulateur TC66 réunit la toute dernière technologie de microprocesseur et une grande sécurité de fonctionnement

Il offre :

- 6 programmes de cuissons modifiables
- 5 segments par programme
- 1 palier librement programmable
- Palier final réglable de 0 à 10 h
- Le suivi de la température de cuisson en montée et/ou en refroidissement
- Départ différé réglable de 0 à 10 h

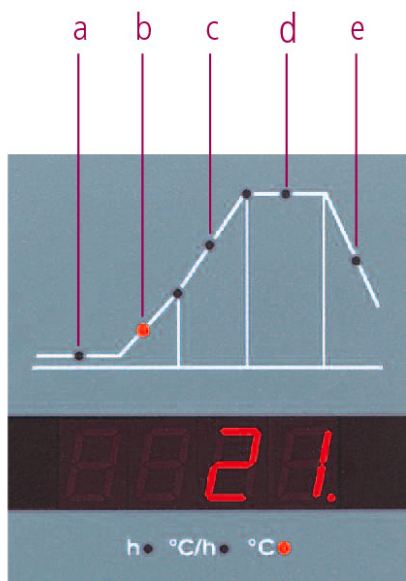
Veillez lire attentivement les présentes instructions d'utilisation avant la première utilisation.

Voici une brève description du fonctionnement.

- 1 - Profil de cuisson (segments)
- 2 - Numéro du programme et température de four
- 3 - Sélection de programme
- 4 - Touche Start – Stop (démarrage du programme)
- 5 - Curseurs, sélection de segment et modification des valeurs
- 6 - Protection fusible (0,5 A à action demi-retardée)
- 7 - Commutateur principal



La courbe de cuisson du TC66 se compose des segments ci-dessous (figure A) :



(A)

a. Différé (max. 9 heures 59 minutes, Ex. pour démarrer le programme en pleine nuit)

b. Chauffe (contrôlée de 1 à 999°C par heure, ou non contrôlée «SKIP») jusqu'à la température intermédiaire

c. Chauffe (contrôlée de 1 à 999°C par heure, ou non contrôlée «SKIP») jusqu'à la température finale

d. Temps de séjour (max. 9 h 59 min)

e. Refroidissement (contrôlé de 1 à 999°C par heure, ou non contrôlé «SKIP») jusqu'à 150°C.

Le TC66 a 6 courbes de cuisson sous forme de programmes qui ont été pré-enregistrés par Catherine Bergoin. Vous pouvez modifier ces programmes. Les valeurs restent en mémoire même suite à la coupure du régulateur. Le tableau (page 9) vous montre l'affectation, par Catherine Bergoin, de ces 6 programmes.

DEMARRER une CUISSON :

Sélection de la courbe de cuisson et démarrage du processus de cuisson

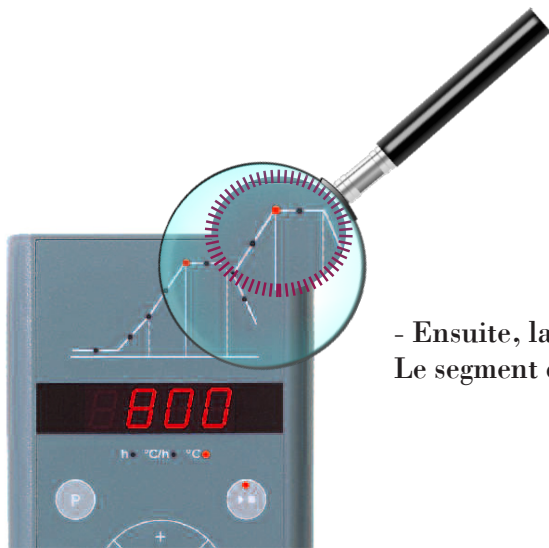
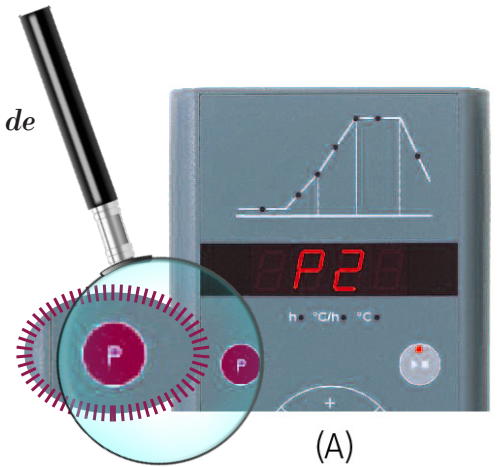
L'exemple ci-contre porte sur les lustres, les métaux précieux, les couleurs de décorations... 800°C (programme n° 2).

Pour sélectionner le programme de cuisson approprié :

- Raccorder le régulateur par le biais du commutateur principal.

La température effective du four s'affiche après quelques secondes.

- Appuyer sur la **touche programme (P)** jusqu'à ce que l'écran affiche **P2** pour le programme n° 2 (figure A).

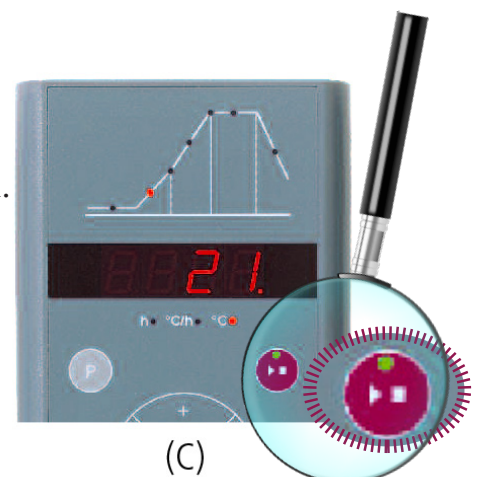


- Ensuite, la température finale du programme sélectionné s'affiche à l'écran. Le segment concerné de la courbe de cuisson clignote (figure B).

- Une pression sur la touche **start-stop** démarre le processus de cuisson.

Le segment de cuisson en cours s'allume sur la courbe de cuisson tandis que l'écran affiche la température effective du four.

Le processus de cuisson en cours se reconnaît au clignotement du point décimal et au voyant vert sur la touche **start-stop** (figure C).



Modification de la courbe de cuisson

Les 6 programmes de cuisson du TC66 peuvent être modifiés quant à leur application.

Par exemple :

- Pour modifier la température finale du programme n° 4 à 750°C, il faut sélectionner ce programme n° 4 via la touche **P** Programme. La température finale de 750°C initialement programmée s'affiche après quelques secondes.
- Les touches **+** / **-** permettent de modifier la valeur affichée.
- Pour des modifications plus importantes, il faut maintenir la touche **+** ou **-** enfoncée (figure A).
- Les **touches de curseur** permettent de consulter et le cas échéant modifier les autres segments de la courbe de cuisson.
- La touche **Start / Stop** permet de démarrer en tout temps le programme (figure B).

Les modifications apportées au programme restent en mémoire même suite à la mise hors service. C'est la raison pour laquelle il faut noter, que suite à une modification des valeurs, le tableau des programmes donné dans ce document d'utilisation (page 9) ne sera plus d'actualité.



(A)



(B)



(A)

Démarrage en différé

Celui-ci permet de programmer la cuisson pendant la nuit.

Ex : vous quittez l'atelier à 17 heures et vous voulez cuire à 22 heures, vous pouvez programmer un différé de 5:00 heures.

Suite au démarrage, le temps restant est affiché (figureA).

- Sélectionner le point de secteur **a**
- Sélectionner le temps grâce au curseur **+** / **-**
- Appuyer sur **start**

Affichage pendant la cuisson :

Lors de la cuisson, la température effective du four est affichée, ainsi que le segment de cuisson concerné. Les touches de curseur permettent de consulter la courbe de cuisson actuelle (figure B, **SKIP**, segment de cuisson clignote) sans pour autant interrompre la cuisson.

Lors d'un palier, le temps restant est affiché. Après 15 secondes, l'affichage revient à la température effective du four et au segment de cuisson.

Pour modifier une valeur, il faut interrompre la cuisson via la touche **Start-Stop** pour la reprendre par la suite. La cuisson est reprise à l'endroit où elle a été interrompue, sauf si un segment déjà parcouru a été modifié (le programme est alors exécuté à partir de ce segment).

Lors de la phase de refroidissement, la cuisson est arrêtée à une température de four de 150°C.



(B)

Ne pas ouvrir le four alors qu'il est encore chaud !

Les 6 programmes préférés de Catherine Bergoin

déjà enregistrés dans votre four, mais modifiables à tout moment si vous le désirez

PROGRAMME N°	SEGMENT	TEMPERATURE EN °C	DURÉE	CUISSON POUR
1 cuisson normale	Petit feu	400	1h30	Couleurs traditionnelles pour pièces alimentaires.
	Grand feu	850		
	Palier final	850	DP30 : 0h15	Hi-relief Agent relief
			DP46 : 0h20	
		DP72 : 0h30		
2	Petit feu	400	1h30	<i>Peint directement sur émail</i> - Métaux précieux - lustres - Couleurs de décoration - Couleurs mates - Blanc relief -
	Grand feu	800		
	Palier final	800	0h10	
3	Petit feu	560	1h20	Cuisson du verre
	Grand feu	580		
	Palier final	580	0h20	
4	Petit feu	400	1h30	<i>Peint sur couleurs, métaux précieux et lustres déjà cuits</i> Métaux précieux, lustres ou couleurs mates
	Grand feu	750		
	Palier final	750	0h10	
5	Petit feu	50	0h10	Tôles émaillées posées sur des pernettes
	Grand feu	760		
	Palier final	760	0h00	
6	Petit feu	500	6h00	Rodage du four
	Grand feu	980		
	Palier final	980	0h15	



Atelier
Catherine Bergoin

Peinture sur porcelaine

Parc de la Peysse - 73000 Barberaz - France

T. +33 479 852 485

Site internet : www.decor-porcelaine.fr

mail : info@peinture-porcelaine.com