

# MANUEL D'UTILISATION

## FOURS GAZ - CHARGEMENT VERTICAL



Fours série TG

<b>Table des matières</b>	<b>Page</b>
<b>1. Préface</b>	<b>3</b>
<b>2. Famille de produits</b>	<b>3</b>
<b>3. Vue d'ensemble</b>	<b>3</b>
<b>4. Consignes de sécurité importantes</b>	<b>4</b>
4.1 Informations générales	4
4.2 Informations de sécurité	4
4.3 Consignes de sécurité pour le fonctionnement	4
<b>5. Premières opérations</b>	<b>4</b>
5.1 Livraison / déballage du matériel	4
5.2 Se débarrasser de l'emballage	5
5.3 Choix de l'emplacement du four	5
5.4 Assemblage du four	6
5.5 Transport du four	7
5.6 Installation des panneaux de cheminée	7
5.7 Installation du thermocouple	7
5.8 Installation des brûleurs	8
5.9 Raccordement des brûleurs	9
5.10 Allumage des brûleurs	9
5.11 Première chauffe du four et du matériel réfractaire	11
<b>6. Informations générales de fonctionnement</b>	<b>11</b>
6.1 Consignes pour une bonne cuisson	11
<b>7. Autres instructions</b>	<b>11</b>
7.1 Déplacement du four	11
7.1.1 Démontage du couvercle	11
7.1.2 Démontage de l'anneau principal	12
7.1.3 Démontage de l'anneau supplémentaire	12
7.2 Exemple de réglage	12
<b>8. Entretien / nettoyage</b>	<b>13</b>
<b>9. Astuces pour résoudre les problèmes</b>	<b>13</b>
<b>10. Conditions de garantie</b>	<b>13</b>
<b>11. Droits de propriété industrielle / Marques déposées / Décharge de responsabilité</b>	<b>14</b>
<b>12. Contacts et service après-vente</b>	<b>14</b>

## 1. PREFACE

Félicitations ! Vous avez choisi un four ROHDE - un produit de grande qualité pour les plus hautes exigences.

Ce four à chargement vertical est le résultat de notre recherche avancée dans l'amélioration des fours gaz. Il est conçu pour cuire jusqu'à 1320 °C et il est équipé de parois réfractaires résistantes à la réduction.

Ce manuel d'utilisation vous permettra de vous familiariser avec votre nouveau four gaz à enfournement vertical ROHDE.

Ce recueil d'informations importantes vous simplifiera la tâche.

Lisez ce manuel attentivement avant la 1<sup>ère</sup> chauffe.

Familiarisez-vous avec les caractéristiques et les fonctions de votre four à enfournement vertical et de ses brûleurs.

## 2. PRODUITS DE LA MEME FAMILLE

### Séries gaz à enfournement vertical

Réf.	Dim. Int. (mm)			Dim. Ext. (mm)			Nbre de Brûleurs	Puissance kW	Ø plaques mm	Poids (Kg)
	Prof.	Larg.	Haut.	Prof.	Larg.	Haut.				
TG 80	430	480	460	800	680	790	1	20	420	120
TG 170	620	620	530	1020	930	860	2	40	550	150
TG220	620	620	690	1020	930	1020	2	40	550	180
TG 270	750	620	690	1070	930	1020	2	40	Spéciales	200

## 3. VUE D'ENSEMBLE



## 4. CONSIGNES DE SECURITE IMPORTANTES

### 4.1 Informations générales

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.

Conservez toujours votre manuel d'instructions dans un endroit sûr.

N'utilisez que des pièces de rechange d'origine ROHDE.

### 4.2 Consignes de sécurité.



Attention

Ne pas ouvrir quand le four est chaud



Cette série de produits a reçu le certificat de sécurité GS allemand BGV A8.

### 4.3 Consignes de sécurité pour le fonctionnement.

Le fonctionnement normal des fours Rohde n'est possible qu'en respectant les consignes de sécurité suivantes :

- La réparation et la maintenance de l'unité de brûleurs doit être effectuée par un spécialiste autorisé par le fabricant. L'installation et la maintenance de l'arrivée de gaz doit être effectuée par un plombier agréé PGP. Dans le cas où l'entreprise de plomberie n'a pas l'agrément, il faudra faire certifier l'installation par un organisme de contrôle agréé.
- Ne pas placer d'objets inflammables à proximité du four.
- Le four doit être placé et utilisé dans une pièce suffisamment aérée. S'assurer que les exhalations de fumée ou de gaz seront évacuées par un système de ventilation.
- Le four doit pouvoir fonctionner dans un espace libre. Le rayonnement de chaleur ne doit pas être empêché. Ne pas placer d'objets sur ou autour du four.
- Ne jamais ouvrir le four quand il est en marche ou avant qu'il soit refroidi entièrement. Une température élevée provenant du four peut être la cause d'incendie ou de blessures et endommager prématurément l'habillage du four.
- Si vous cuisez des matières produisant des fumées ou des gaz, il est important d'installer un système d'extraction d'air, de façon à évacuer ces gaz et ces fumées à l'air libre. Merci de consulter un spécialiste des cheminées ou des VMC.
- Ne jamais cuire des matières inflammables ou de la nourriture dans votre four.

## 5. FONCTIONNEMENT / MISE EN ROUTE

### 5.1 Livraison / Déballage du four.

Si votre four est livré sur palette, merci de vérifier tout dommage à la livraison avec le livreur. Effectuer toutes les réserves nécessaires en indiquant les dommages constatés sur le bordereau de livraison sans oublier de le faire contresigner par le livreur. Conserver un exemplaire du bordereau comportant les réserves.

Prévenir immédiatement l'expéditeur. *Les réclamations tardives ne seront pas recevables.*

## 5.2 Se débarrasser de l'emballage.

Nous vous conseillons d'effectuer un tri sélectif des emballages, (bois, carton, plastique) afin de mieux respecter l'environnement.

## 5.3 Environnement du four / Emplacement.

Conseils pour choisir l'emplacement adéquat pour votre four :

- ❖ Placer le four sur une surface plane.
- ❖ La distance par rapport au mur doit être au minimum de 25 cm de chaque côté.
- ❖ Le sol, l'isolation du plafond, les murs, les cloisons, etc. ne doivent pas être composés de matériaux facilement inflammables.
- ❖ S'assurer que l'endroit soit suffisamment aéré. Si vous utilisez votre four à enfournement vertical dans une pièce fermée, un système de ventilation doit être installé selon les normes préconisées par votre spécialiste des VMC ou des cheminées.
- ❖ Si vous utilisez des bouteilles de gaz vous devez vous assurer que vous ne stockez pas plus d'une bouteille de 11 kg de gaz propane dans une pièce fermée ! Une bouteille de 1 kg de propane suffit au fonctionnement d'un four à un seul brûleur (ex. TG80).
- ❖ Pour les fours de capacité supérieure, il vous faut un apport de gaz plus important avec 2 bouteilles connectées ou une citerne. Votre fournisseur de gaz propane vous conseillera sur la meilleure option selon vos besoins spécifiques.

## Assemblage du four

Vérifiez premièrement les accessoires fournis (photo 1) :

- 3 carrés en réfractaire.
- 2 panneaux réfractaires pour la cheminée.
- 2 tubes pour soutenir les panneaux de la cheminée.
- 8 goujons de fixation pour les panneaux de la cheminée.
- 1 brique pour le registre de cheminée.



- 1 unité de brûleurs incluant la barre de soutien (1 seul brûleur pour le TG80).



- Raccords de gaz incluant le régulateur de pression et le manomètre
- Connexion à 2 bouteilles.



- 1 thermocouple.
- 1 pyromètre à pile (photo non contractuelle).



## 5.5 Transport du four

Si vous devez transporter ou déplacer votre four, voir instructions au paragraphe 7.1.

## 5.6 Installation des panneaux de cheminée

Avec les panneaux réfractaires, les goujons de fixation et les tubes, procédez de la façon suivante : Les 2 tubes sont placés de manière à soutenir le plus petit panneau de part et d'autre contre la paroi (figure 2). On insère ensuite les goujons dans les trous correspondants et on fixe le panneau dans sa position finale (figure 3).

On installe ensuite le grand panneau avec précaution au-dessus du petit panneau et on insère les goujons dans leurs trous respectifs (figure 4).

*ATTENTION : Monter d'abord le petit panneau et placer le grand au-dessus !*



Figure 2



Figure 3



Figure 4

## 5.7 Installation du thermocouple

A l'arrière de votre four gaz à enfournement vertical, vous trouverez une pièce métallique fixée au four et permettant le passage et la fixation du thermocouple. Insérez avec précaution le thermocouple (figure 5) et fixez celui-ci à la pièce métallique à l'aide des vis.



Figure 5

Insérez la fiche du cordon de compensation dans sa fente en respectant le sens.

### 5.8 Installation des brûleurs

L'unité de brûleurs est déjà fixée à sa barre de soutien. Vissez celle-ci au pied du four gaz à enfournement vertical (figure 6). Les trous de fixation sont déjà percés en bonne position.

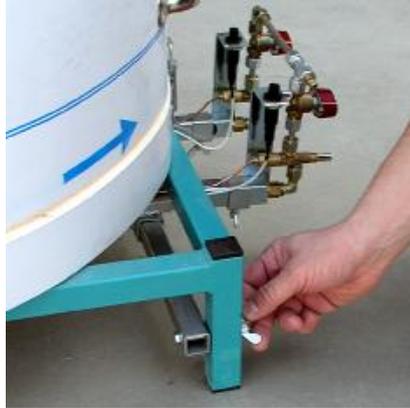


Figure 6

Les brûleurs doivent ensuite être positionnés en face des trous prévus dans la sole du four. Assurez-vous qu'ils sont bien placés exactement au-dessous des ouvertures (figure 7).



Figure 7

La tête des brûleurs et le bas du four doivent être écartés de 2 cm environ (figure 8).



Figure 8

## 5.9 Connexion des brûleurs

Citerne :

Si vous devez raccorder votre four gaz à enfournement vertical à une citerne, il faudra nécessairement faire appel à un plombier agréé PGP ou faire certifier votre installation par un organisme agréé.

Bouteille de gaz propane :

Après avoir fixé l'unité de brûleurs au four, vous pouvez ôter la capsule de protection de la bouteille de gaz (figure 9) puis raccorder le tuyau à la bouteille (figure 10).



Figure 9



Figure 10

Enfin connectez le tuyau à l'unité de brûleurs au moyen du raccord-rapide (figure 11).



Figure 11

## 5.10 Allumage des brûleurs

*ATTENTION : enlever le plastique de protection de toutes les parties du four (bas, anneau et couvercle) !!!*

Si vous avez raccordé les brûleurs correctement selon les instructions ci-dessus, vous pouvez maintenant allumer les brûleurs.

**ATTENTION DANGER DE MORT : la porte du four gaz à enfournement vertical doit toujours être ouverte entièrement pendant l'allumage des brûleurs !!!**

Ouvrir le robinet de la bouteille de gaz.

Régler la pression jusqu'à ce que le manomètre indique 0.5 bar de pression, puis pressez brièvement le bouton presseur de protection. Le propane peut maintenant alimenter les brûleurs.

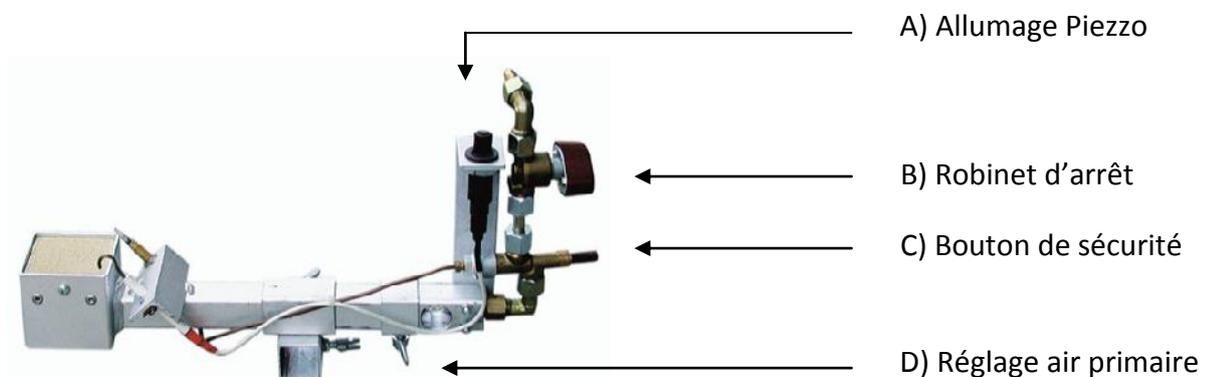
Si vous allumez les brûleurs pour la première fois, l'arrivée d'air primaire (D) doit être entièrement ouverte. Pour changer sa position, desserrer le coulissoir sur le côté. Une fois que vous aurez fixé le coulissoir dans sa position durant la première cuisson, vous n'aurez plus à répéter cette opération lors des cuissons suivantes.

Ouvrez le robinet d'arrêt ¼ de tour (B) puis appuyez sur le bouton-poussoir rouge de sécurité et maintenez-le enfoncé (figure 12).

Enfin, allumez le brûleur avec l'allumeur Piezo (A). Vous devez appuyer plusieurs fois avant que la flamme s'allume.



Figure 12



### Réglage fin de la flamme du brûleur

Après l'allumage complet du brûleur, la flamme peut être réglée plus finement. Pour cela il faut desserrer le glisseur d'air primaire (D), afin de régler l'admission d'air.

Augmenter l'admission d'air, la flamme devient bleue, plus forte et plus haute.

**Résultat** : Il y a un surplus d'oxygène dans le four, la flamme du brûleur oxyde fortement.

Diminuer l'admission d'air en faisant coulisser dans l'autre sens jusqu'à ce que la couleur de la flamme vire au vert.

**Résultat** : La flamme est calme et régulière. Dans cette position la réduction peut s'effectuer aisément.

**Attention** : Fixer le glisseur d'admission d'air primaire dans la position choisie.

## 5.11 Cuisson de rodage du four et matériel d'enfournement

ATTENTION : enlevez le film plastique blanc de protection qui enveloppe la carcasse inox du four (bas, contour et couvercle).

Avant de commencer à utiliser votre four de manière régulière, vous devez faire une cuisson à vide. Cette première cuisson à vide permet d'éliminer l'humidité résiduelle des parois du four.

Réglages pour la première cuisson à vide :

- 0.2 à 0.3 bar de pression de gaz.
- Cuire environ 5 heures.

S'assurer que l'ouverture de la cheminée n'est pas obstruée pendant cette opération.

Pendant la cuisson du four vous pouvez également cuire les quilles et plaques d'enfournement supplémentaires (accessoires en option). Pour de plus amples informations lire 7.3.

Le four rejette de l'humidité au cours de la première cuisson ; il est donc essentiel de réajuster les sangles de maintien autour du couvercle et du cercle principal. Pour de plus amples informations lire 8.0.

## 6. INFORMATIONS GENERALES DE FONCTIONNEMENT

### 6.1 Consignes pour une bonne cuisson.

- Ne jamais placer d'objets inflammables à proximité du four.
- Le four doit se trouver et fonctionner dans des pièces bien aérées. L'évacuation de chaleur ne doit pas être empêchée.
- Le four ne doit entrer en contact avec aucun autre objet. Assurez-vous que la sortie des fumées n'est pas obstruée. Ne pas placer d'objets au dessus ni autour du four.
- N'ouvrez jamais le four lorsqu'il fonctionne ou avant qu'il ne soit entièrement refroidi (à partir d'environ 150 °C). La chaleur expulsée pourrait causer des dommages et blessures et provoquer également un vieillissement prématuré du four.
- Ne jamais mettre de matériaux inflammables ou de nourriture dans le four.

## 7. AUTRES CARACTERISTIQUES

### 7.1 Transport / Livraison

Vous serez peut-être obligé de démonter le four pour pouvoir le déplacer à l'endroit prévu pour son fonctionnement. Ce n'est habituellement pas le cas avec les petits modèles.

Le transport sera plus facile en démontant le couvercle, les cerclages et le fond. N'utiliser que les poignées prévues ou le support pour le transport.

#### 7.1.1 Démontage du couvercle.

Ouvrez le couvercle du four. Utilisez un tournevis pour pousser le clip métallique à la tête du vérin (photo 13) jusqu'à ce que vous puissiez retirer le vérin de compression (activé par le gaz) de la tête arrondie de fixation (photo 14). Demandez à une autre personne de tenir le couvercle pour qu'il ne tombe pas sur le cercle principal.



Photo 13



Photo 14



Photo 15

Desserrez ensuite les vis de la fixation (photo 15) avec une clé Allen n°8 et retirez les deux vis. Vous pouvez maintenant soulever le couvercle. Le poser à plat sur une surface plane et lisse. Ne pas le poser verticalement sur le chant !

### 7.1.2 Démontage de la couronne principale.

Pour tous les fours gaz à enfournement vertical, la couronne principale peut être désolidarisée du fond. Pour le transport, la fermeture est sécurisée par une goupille. Pour enlever la couronne principale, la goupille de protection doit être enlevée. Courbez celle-ci (photo 16) pour la mettre horizontale et ainsi la retirer de la fermeture.



Photo 16

### 7.1.3 Enlever une couronne supplémentaire.

Si votre four est doté d'une couronne supplémentaire, et que vous devez la retirer pour le transport, poser la couronne principale ou supplémentaire à plat sur une surface plane, à moins qu'il y ait un risque d'endommager les briques de cuisson. Ne pas poser les couronnes verticalement sur champ.

### 7.2. Exemple de réglage pour l'enfournement.

Poser les 3 petits carrés réfractaires (photo 17) au fond du four, puis poser dessus une première plaque d'enfournement (en option), (photo 22). Remarque : toutes les plaques et quilles doivent être séchées au préalable. Voir chapitre 5.9 !

Il est recommandé de poser chaque plaque sur trois points d'appui. (photo 19).

Placer toujours une quille sur une autre, c.a.d. dans le même axe afin d'éviter de déformer ou de fissurer les plaques.



Photo 17



Photo 18



Photo 19

### 8. Entretien et nettoyage.

Au cours des premières cuissons le diamètre du four peut varier légèrement en raison de l'humidité rejetée par les briques. Il est donc essentiel de réajuster les colliers de tension qui maintiennent le couvercle (photo 20) et la ceinture principale (photo 21) après les premières cuissons.



Photo 20



Photo 21

### 9. EN CAS DE PROBLEME

Les brûleurs ne peuvent être allumés :

- Vérifier le niveau de la bouteille de gaz ou de la citerne.
- Vérifier que la valve d'arrêt de la bouteille est ouverte.
- Vérifier que le bouton poussoir rouge de sécurité est bien enfoncé.
- Vérifier la position du robinet d'arrêt du brûleur qui doit être dans le sens du flux du gaz.
- Vérifier que le Piezzo produit bien une étincelle.

**Chaque four ROHDE est mis en marche et vérifié avant sa sortie d'usine. !**

### 10. CONDITIONS DE GARANTIE

Nous garantissons une fabrication et un fonctionnement sans défaut du four livré et accordons une garantie de 36 mois à compter de la date de facture.

Les points suivants sont exclus de la garantie:

- Les dommages causés par le client.

- Les tuyaux et les connecteurs ont une durée de vie limitée, spécialement en cas d'utilisation en extérieur. Ils doivent être contrôlés et remplacés par des techniciens qualifiés à intervalles réguliers.
- Les dommages causés par des cuissons au delà des températures maximum des matériaux.
- Les dommages causés par des transports inadéquats.
- Les dommages dus à des réactions chimiques pour lesquelles le four n'est pas conçu (par exemple, les cuissons au sel)
- Le fabricant décline toute responsabilité pour tout dommage résultant d'une mauvaise utilisation.

**Important** : Merci de signer le certificat de vente et de nous le retourner.

**Attention** : les cuissons que subissent les briques réfractaires du four les exposent à des variations importantes de températures. Cela peut provoquer des 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).



### 11. Droits de propriété industrielle / marques déposées / décharge de responsabilité.

Le contenu de ce manuel d'utilisation est purement donné à titre d'information. Il peut être changé sans avis préalable et ne peut être considéré comme une responsabilité de la Sté RHODE. Nous ne garantissons pas et ne sommes pas responsables de l'exactitude ou de la précision des contenus de ce manuel d'utilisation.

Nous mentionnons des noms, des marques déposées, des identifications de produits, etc. sans les identifier spécifiquement, tels qu'ils sont couramment connus. Ces noms et identifications, cependant, peuvent appartenir à des sociétés ou des instituts.

### 12. Adresses des services

Pour toute question au sujet de votre four, des pièces de rechange ou des équipements à ajouter, merci de contacter votre revendeur.

Nous espérons que votre nouveau four ROHDE vous apportera entière satisfaction et vous souhaitons un plein succès avec des résultats de cuisson toujours excellents.

**Votre équipe RHODE / FRANCE**