



FR

Notice d'utilisation

Croûteuse PW 600



PW 600

Table des matières

1.	Introduction	2
1.1.	Avant-propos	2
1.2.	Matériel fourni.....	2
2.	Description du produit	3
2.1.	Vue d'ensemble	3
2.2.	Caractéristiques techniques	4
2.3.	Description fonctionnelle	4
3.	Sécurité	4
3.1.	Remarque générale	4
3.2.	Sécurité des produits et conformité.....	5
3.3.	Consignes de sécurité générales.....	5
3.4.	Utilisation conforme.....	5
4.	Livraison	5
4.1.	Contrôle de la fourniture	5
4.2.	Déballage de l'appareil	6
4.3.	Élimination de l'emballage	6
5.	Mise en place et montage.....	6
5.1.	Consigne de sécurité générale	6
5.2.	Remarque concernant le lieu d'installation.....	6
5.3.	Transport et transfert.....	6
5.3.1.	Transport	6
5.3.2.	Transfert	6
5.4.	Montage.....	7
5.5.	Alignement de la croûteuse	8
5.6.	Dispositif de blocage pour le transport	8
6.	Utilisation & maniement.....	9
6.1.	Remarques d'ordre général.....	9
6.1.1.	Consistance de l'argile	9
6.1.2.	Remarques concernant le traitement de l'argile	9
6.1.3.	Remarque concernant la toile de lin	9
6.1.4.	Remarques concernant l'utilisation	9
6.1.5.	Remarque concernant l'utilisation comme appareil de table.....	10
6.1.6.	Remarques concernant la surface de travail.....	10
6.2.	Utilisation et maniement	10
6.2.1.	Échelle de réglage.....	10
6.2.2.	Utilisation	11
6.2.3.	Protection contre une utilisation non autorisée	11
7.	Nettoyage	12
7.1.	Consigne de sécurité générale	12
7.2.	Description générale.....	12
7.3.	Remarques concernant la toile de lin	12
7.4.	Nettoyage de l'appareil.....	12
8.	Maintenance	12
8.1.	Description générale.....	12
8.2.	Intervalles de maintenance	13
8.3.	Service Après Vente	13
8.3.1.	Service Après Vente usine	13
8.3.2.	Contrat de maintenance	13

8.4.	Pièces de rechange.....	14
8.5.	Lubrification des composants.....	14
9.	Dérangement.....	14
9.1.	Remarque générale.....	14
9.2.	Dérangements possibles.....	15
10.	Élimination.....	16
11.	Informations supplémentaires.....	16
11.1.	Remarques concernant la responsabilité.....	16
11.2.	Conditions de garantie.....	17
11.3.	Domage et recours en garantie.....	17
11.4.	Droits de propriété industrielle / marques / exclusion de responsabilité.....	17
11.5.	Service après-vente.....	17

1. Introduction

1.1. Avant-propos

Félicitations,

En choisissant une croûteuse ROHDE, vous avez opté pour un produit de marque répondant aux exigences les plus élevées et dont la qualité a fait l'objet du plus grand soin.

La présente notice d'utilisation vise à vous faciliter le maniement de votre croûteuse. Dans cette optique, nous y avons regroupé toutes les remarques et directives importantes afin que vous puissiez utiliser votre outil de travail aisément et en toute sécurité.

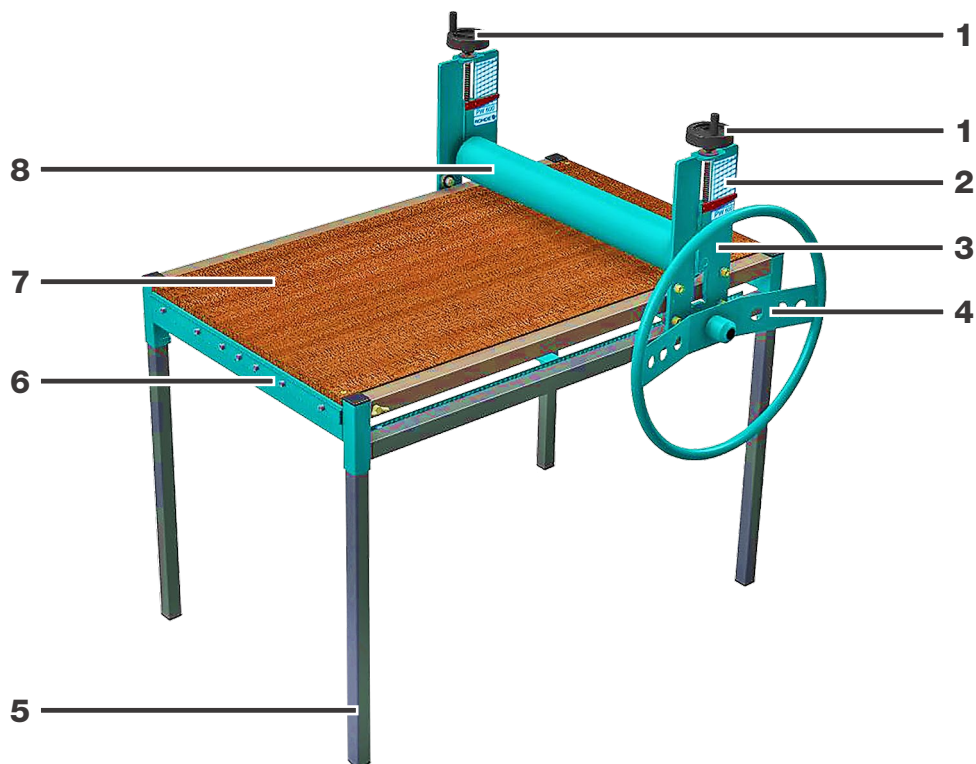
La condition essentielle pour travailler en sécurité est de respecter toutes les consignes de sécurité et instructions mentionnées dans cette notice.

1.2. Matériel fourni

Poste	Article	Quantité	Remarque
1	Croûteuse PW 600	1 unité	Pré-assemblée ; il faut parachever le montage
2	Pieds de table	4 unités	
3	Grand volant	1 unité	
4	Clavette pour le grand volant	1 unité	
5	Bouchon noir	1 unité	
6	Manivelle pour les molettes de réglage de la hauteur du rouleau	2 unités	
7	Outils : clés six pans de 6 et 8 mm	1 unité de chaque	

2. Description du produit

2.1. Vue d'ensemble



N°	Description
1	Molette de réglage à manivelle rabattable pour régler la hauteur du rouleau
2	Échelle de réglage de la hauteur du rouleau
3	Chariot servant à guider le rouleau des deux côtés
4	Grand volant servant à entraîner le rouleau (par propulsion musculaire)
5	Pieds de table (démontables, ce qui permet d'utiliser la croûteuse comme appareil de table)
6	Profilé de maintien servant à fixer la toile de lin (toile de lin non représentée)
7	Surface de travail servant à laminer la pâte (le pain) d'argile
8	Rouleau

2.2. Caractéristiques techniques

Caractéristique	Description	Remarque
Modèle	Croûteuse PW 600	
Dimensions	880 mm x 1410 mm x 1250 mm	l x p x h
Dimensions utiles (surface de travail)	650 mm x 850 mm	l x p
Diamètre du rouleau	100 mm	
Hauteur du rouleau	0 à 85 mm	réglable en continu
Poids	100 kg	
Poids maximal de la pâte d'argile à laminer	10 à 12,5 kg	valable pour 1 pain max.
Caractéristiques particulières	– Grande surface de travail – Peut s'utiliser comme appareil de table (pieds de table amovibles) – Réglage en continu de la hauteur du rouleau au moyen d'une échelle bien lisible – Guidage précis du chariot par roulements à billes sur une surface de roulement en acier inoxydable – Deux épaisseurs de toile de lin (de qualité industrielle) pour faciliter le nettoyage – Entraînement aisé du rouleau au moyen d'un grand volant – Se transporte facilement (pieds de table amovibles)	

2.3. Description fonctionnelle

- ⇒ La croûteuse PW 600 est un appareil robuste destiné au laminage de pâtes céramiques qui se distingue par son maniement aisé et sûr.
- ⇒ Avec cette croûteuse, la fabrication de plaques d'argile se fait rapidement avec un minimum d'effort.
- ⇒ Le laminage de la pâte (du pain) d'argile s'effectue entre deux toiles de lin résistantes.
- ⇒ Le grand diamètre du rouleau et le volant à manœuvre aisée assurent un laminage fiable de la pâte d'argile sur toute la surface de travail avec un minimum d'effort.
- ⇒ La hauteur du rouleau se règle en continu et avec une grande précision des deux côtés, au moyen des molettes de réglage et de leur échelle respective.
- ⇒ Le chariot est parfaitement guidé par des roulements à bille, garantissant ainsi un haut niveau de précision pour l'utilisation quotidienne.
- ⇒ À l'issue du laminage, les plaques d'argile se retirent aisément pour leur traitement ultérieur. La croûteuse ne requiert alors aucun nettoyage fastidieux.

3. Sécurité

3.1. Remarque générale

Dans votre propre intérêt, veuillez lire intégralement les consignes de sécurité et avertissements suivants avant d'utiliser la croûteuse. Conservez soigneusement cette notice. Les figures représentées dans cette notice servent à expliquer les fonctions ; elles peuvent différer en partie du produit réel.

3.2. Sécurité des produits et conformité

Le produit est soumis aux règlement (UE) 2023/988 et de la directive 2001/95/CE relative à la sécurité générale des produits.

3.3. Consignes de sécurité générales

DANGER



Risque d'écrasement !

Pendant que vous laminez, faites attention à ne pas mettre les doigts ni les mains entre le rouleau et la surface de travail.

DANGER



Risque de blessures !

Pendant que vous laminez, faites attention à ne pas mettre les doigts ni les mains dans le guidage du chariot.

AVERTISSEMENT



Risque de dommages corporels et dégâts matériels !

Étant donné le poids élevé de la croûteuse, transportez-la et montez-la toujours à deux, ou encore mieux à quatre personnes.

3.4. Utilisation conforme

La croûteuse PW 600 est un appareil destiné à laminer des pâtes d'argile malléables ; elle permet la fabrication de plaques d'argile céramiques par une personne en mode manuel (propulsion musculaire du volant).

La croûteuse **ne convient pas** pour :

- les procédés d'impression et d'estampage,
- le laminage de préparations alimentaires,
- le repassage de vêtements humides,
- le stockage permanent de charges lourdes ou d'objets lourds sur la surface de travail,
- le stockage permanent de marchandises humides sur la surface de travail.

4. Livraison

4.1. Contrôle de la fourniture

En règle générale, la croûteuse est livrée par un prestataire de services d'expédition. En tout état de cause, il faut contrôler immédiatement à la livraison si l'emballage présente des dommages apparents. Dans l'affirmative, déballez la croûteuse avec le livreur et contrôlez si la marchandise est elle aussi 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.

4.2. Déballage de l'appareil

- ⇒ Étant donné le poids élevé de la croûteuse, déballiez-la à deux, ou encore mieux à quatre personnes.
- ⇒ Déballiez l'appareil et ses pièces détachées avec précaution et en procédant avec soin.
- ⇒ Mettez de côté le grand volant et les petites pièces (2 clés six pans de 6 et 8 mm, 2 manivelles, 1 bouchon noir).
- ⇒ Déballiez les pieds de table, le grand volant et les autres pièces détachées.
- ⇒ Sur la face avant de la surface de travail, desserrez les vis du profilé de maintien destiné à fixer la toile de lin, puis retirez le film de protection qui recouvre la surface de travail. Resserrez légèrement les vis du profilé de maintien destiné à fixer la toile de lin.
- ⇒ Veillez impérativement à retirer tous les matériels d'emballage de l'appareil et des pièces détachées.

4.3. Élimination de l'emballage

Apportez les matériels d'emballage 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 de l'emballage, veuillez vous adresser à votre revendeur ou aux services administratifs de votre commune ou de votre ville.

5. Mise en place et montage

5.1. Consigne de sécurité générale

AVERTISSEMENT



Risque de dommages corporels et dégâts matériels !

Étant donné le poids élevé de la croûteuse, transportez-la et montez-la toujours à deux, ou encore mieux à quatre personnes.

5.2. Remarque concernant le lieu d'installation

Il est impératif que l'appareil soit placé de niveau sur un sol plat. Si l'appareil est incliné ou qu'il n'est pas stable, cela sera très préjudiciable au résultat de laminage, ou bien cela endommagera l'appareil (roulements) qui pourra éventuellement se renverser.

5.3. Transport et transfert

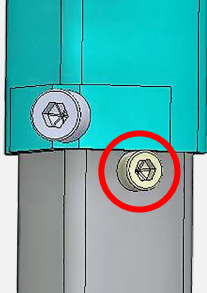
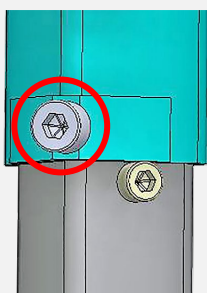
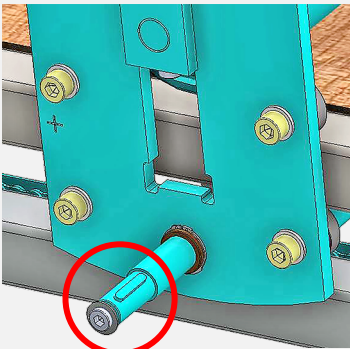
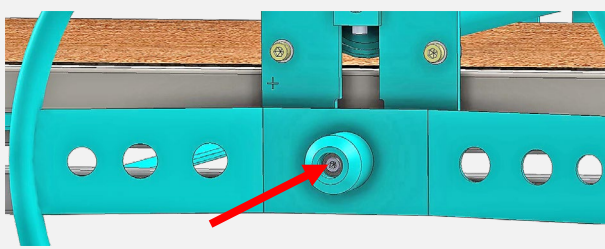
5.3.1. Transport

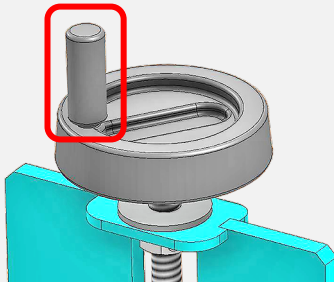
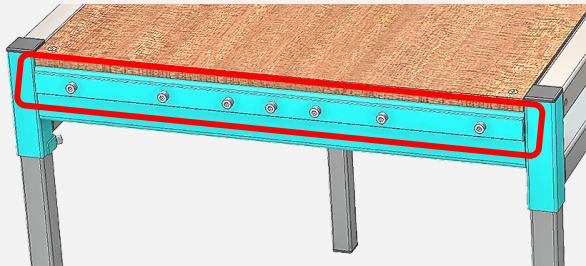
Transportez la croûteuse sur sa palette d'origine à l'aide d'un chariot élévateur.

5.3.2. Transfert

Étant donné le poids élevé de la croûteuse, déplacez-la toujours à deux, ou encore mieux à quatre, quand elle n'est plus sur palette.

5.4. Montage

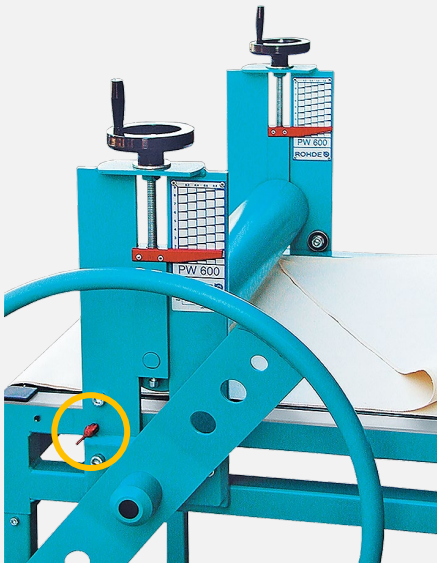
Étape	Description	Figure
1	Contrôlez si toutes les pièces nécessaires au montage ont bien été livrées (voir la liste des pièces livrées à la rubrique 1.2).	
2	Transportez la croûteuse à son lieu d'installation. Étant donné le poids élevé de la croûteuse, soulevez-la et montez-la toujours à deux, ou encore mieux à quatre personnes.	
3 	À défaut de pré-assemblage au départ d'usine : à l'aide de la clé six pans de 6 mm fournie, montez une vis M6 dans chacun des 4 pieds de table. Serrez légèrement les vis. Plus tard, celles-ci serviront de butée lors de l'insertion des pieds de table dans le châssis de la table.	
4	Avec l'assistance d'autres personnes, basculez la croûteuse sur le côté afin d'insérer les 4 pieds de table jusqu'en butée dans le châssis de la table.	
5 	À l'aide de la clé six pans de 8 mm fournie, serrez à fond les 4 vis de fixation des 4 pieds de table. Couple : 10 Nm	
6	Avec l'assistance d'autres personnes, placez l'appareil sur ses pieds.	
7	Si vous ne l'avez pas encore fait, retirez le film de protection qui recouvre le bout de l'arbre.	
8 	Pour pouvoir monter le grand volant, démontez la vis à six pans creux et sa rondelle de la face avant du bout de l'arbre, en vous servant de la clé six pans de 8 mm fournie.	
9	Placez le grand volant sur le bout de l'arbre de manière à ce que la clavette sur le bout de l'arbre soit en prise dans la rainure de l'alésage du volant.	
10 	Remontez la vis à six pans creux et sa rondelle sur la face avant du bout de l'arbre et serrez-la à fond en vous servant de la clé six pans de 8 mm fournie. Pendant que vous serrez la vis, maintenez le volant de l'autre main. Couple : 12 Nm	
11	Obturez le trou de la vis sur la face avant en y plaçant le bouchon noir fourni.	

Étape	Description	Figure
12	Vissez une manivelle dans chacune des 2 molettes de réglage noires (destinées à régler la hauteur du rouleau) et serrez-les légèrement sans utiliser d'outil. Nota : Après avoir tiré la manivelle vers le haut, on peut la rabattre dans le creux ménagé dans la molette de réglage.	
13	Sur la face avant de la surface de travail, desserrez les 7 vis du profilé de maintien (destiné à fixer la toile de lin) en vous servant de la clé six pans de 8 mm fournie. Si vous ne l'avez pas encore fait, retirez le film de protection qui recouvre la surface de travail.	
14	Placez la toile de lin fournie dans le profilé de maintien.	
15	Resserrez légèrement les 7 vis du profilé de maintien de la toile de lin, de sorte que cette dernière y soit coincée uniformément.	
16	Retirez le dispositif de blocage pour le transport (voir la rubrique 5.6).	

5.5. Alignement de la croûteuse

Vérifiez avec un niveau à bulle si la croûteuse est de niveau. Si la croûteuse n'est pas de niveau, le châssis métallique pourra se gauchir et endommager les roulements de guidage et du rouleau. Cela sera également très préjudiciable au résultat de laminage (épaisseur irrégulière des plaques d'argile).

5.6. Dispositif de blocage pour le transport

Étape	Description	Figure
Desserrage du dispositif de blocage pour le transport	Desserrez et retirez la vis papillon rouge du dispositif de blocage pour le transport situé près du grand volant. Maintenant, l'entraînement du rouleau doit pouvoir se manœuvrer librement. Nota : Rangez soigneusement la vis papillon pour ne pas la perdre.	
Montage du dispositif de blocage pour le transport	Remontez impérativement la vis papillon (dispositif de blocage pour le transport) avant tout nouveau transport ou avant de déplacer la croûteuse à un autre lieu d'installation. La mobilité du rouleau présente sinon un risque de blessures.	

Conseil : lorsque la croûteuse est utilisée dans un établissement d'enseignement ou de formation, dans une école ou une maternelle, on peut la sécuriser en vissant la vis papillon (le dispositif de blocage pour le transport) pour empêcher une utilisation non autorisée en dehors du service.

6. Utilisation & maniement

6.1. Remarques d'ordre général

6.1.1. Consistance de l'argile

- ⇒ La consistance de la pâte (du pain) d'argile à traiter est décisive pour le résultat de laminage :
 - Les problèmes rencontrés surviennent surtout quand on veut laminar une argile trop dure et/ou trop fortement chamottée.
 - L'argile doit être molle.
 - L'argile fortement chamottée doit être optimisée pour le traitement.
- ⇒ Si la pâte d'argile est trop sèche ou si l'on a mélangé des restes d'argile déjà laminés, il faut les réhumidifier pour obtenir un bon résultat de laminage.

6.1.2. Remarques concernant le traitement de l'argile

- ⇒ Pour une passe de laminage, n'utilisez qu'un seul pain du commerce (pâte d'argile de 10 à 12,5 kg max.).
- ⇒ Au préalable, frappez l'argile pour l'aplatir le plus possible.

6.1.3. Remarque concernant la toile de lin

- ⇒ Ne laminez la pâte d'argile que sur des toiles de lin intactes.
- ⇒ Si la toile de lin est endommagée, il se peut que la pâte d'argile colle au rouleau pendant le laminage.
- ⇒ Ces adhérences de la pâte d'argile provoquent des textures et des aspérités dans la plaque d'argile, pourvoyant ainsi à un mauvais résultat de laminage.
- ⇒ Vous pouvez à tout moment commander de nouvelles toiles de lin pour remplacer vos exemplaires endommagés ou usés (référence ROHDE : 657080).

6.1.4. Remarques concernant l'utilisation

- ⇒ Réglez toujours le rouleau à la même hauteur des deux côtés.
- ⇒ Ne modifiez la hauteur des molettes de réglage des deux côtés que par paliers de 0,4 centimètre maximum afin que le guidage du rouleau ne se coince pas de travers.
- ⇒ Placez le pain d'argile sur la toile de lin qui repose sur la surface de travail, puis posez l'autre toile de lin dessus.
- ⇒ Laminez par paliers en réduisant l'écartement entre le rouleau et la surface de travail de 3 cm maximum par passe.
- ⇒ Pendant le laminage, tournez le grand volant lentement, régulièrement et sans interruption.
- ⇒ Pour tourner le rouleau en arrière, n'utilisez aussi que le grand volant. Ne tirez pas sur la toile de lin !
- ⇒ Pour obtenir un résultat de laminage uniforme, faites plusieurs va-et-vient sur l'argile avec le rouleau.

Autre possibilité :

Avant le palier de laminage suivant, retournez la pâte d'argile (de bas en haut) ou tournez-la de 90 degrés vers la droite ou la gauche. Plus vous aurez tourné et retourné la pâte d'argile dans toutes les directions, plus le résultat de laminage est susceptible d'être régulier. Mais cette procédure n'est recommandée que sous réserves car la plaque peut facilement se briser quand vous la déplacez et la tournez, voire même se fendre plus tard dans le four.

- ⇒ Il faut effectuer plusieurs passes de laminage sur la pâte d'argile pour lui donner l'épaisseur souhaitée.
- ⇒ Veillez à ce qu'aucun corps étranger ne pénètre entre le rouleau et la surface de travail. Ceci endommagerait inévitablement la croûteuse.

6.1.5. Remarque concernant l'utilisation comme appareil de table

- ⇒ Une fois les pieds démontés, la croûteuse peut aussi être utilisée comme appareil de table.
- ⇒ Étant donné le poids élevé de la croûteuse, démontez toujours les pieds de table à deux, ou encore mieux à quatre personnes.
- ⇒ Montez les capuchons de protection (fournis) dans les orifices occupés auparavant par les pieds de table, puis, avec l'assistance de plusieurs personnes, soulevez l'appareil pour le poser sur une table solide.
- ⇒ Pour que le grand volant puisse tourner sans entraves, il faut impérativement que le côté de la croûteuse où il est fixé soit positionné près du bord de la table.

Attention :

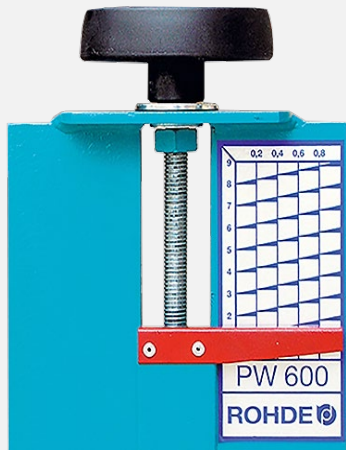
- L'appareil doit reposer de manière sûre et stable sur le plateau de table !
- Si nécessaire, fixez la croûteuse sur le plateau de table au moyen de 4 lattes solides disposées chacune de chaque côté de l'appareil. Fixez ces lattes avec des serre-joints rapides ou classiques ou en les vissant.

6.1.6. Remarques concernant la surface de travail

La croûteuse **ne convient pas** pour au stockage permanent de charges lourdes ou d'objets lourds sur la surface de travail. La croûteuse **ne convient pas** non plus pour le stockage permanent de marchandises humides sur la surface de travail.

6.2. Utilisation et maniement

6.2.1. Échelle de réglage

Échelle	Description	Figure
Valeurs verticales	Réglage de la hauteur du rouleau par paliers d'1 centimètre. Échelle de 1 à 9 (centimètres).	
Valeurs horizontales	Réglage fin de la hauteur du rouleau par paliers de 0,2 centimètre. Échelle de 0,2 à 0,8 (centimètre).	
Valeur sur la figure (exemple)	La hauteur du rouleau (distance entre le rouleau et la surface de travail) qui a été réglée sur cette figure est d'environ 1,6 cm.	

Nota :

Après avoir tiré la manivelle vers le haut, on peut la rabattre dans le creux ménagé dans la molette de réglage.

6.2.2. Utilisation

Étape	Description	Remarque
1	Déballer le pain d'argile.	
2	Placez le pain d'argile sur la toile de lin qui repose sur la surface de travail, puis posez l'autre toile de lin dessus. Attention : Pour une passe de laminage, n'utilisez qu'un seul pain du commerce (pâte d'argile de 10 à 12,5 kg max.).	Vous pouvez à tout moment commander de nouvelles toiles de lin pour remplacer vos exemplaires endommagés ou usés. Référence ROHDE : 657080
3	Régalez le rouleau à la même hauteur de laminage des deux côtés.	Ne modifiez la hauteur des molettes de réglage des deux côtés que par paliers de 0,4 centimètre maximum afin que le guidage du rouleau ne se coince pas de travers.
4	Réduisez l'écartement entre le rouleau et la surface de travail de 3 cm maximum par passe.	Si la hauteur du rouleau n'est pas identique à gauche et à droite, cela peut endommager les roulements du rouleau et le chariot.
5	Laminez l'argile en continu en actionnant le grand volant.	Tournez le volant lentement, régulièrement et sans interruption.
6	Tournez le grand volant lentement en arrière pour poursuivre le laminage de l'argile à l'étape suivante.	
7	Pour obtenir un résultat de laminage uniforme, faites plusieurs va-et-vient sur l'argile avec le rouleau.	Autre possibilité : Avant le palier de laminage suivant, retournez la pâte d'argile (de bas en haut) ou tournez-la de 90 degrés vers la droite ou la gauche. Plus vous aurez tourné et retourné la pâte d'argile dans toutes les directions, plus le résultat de laminage est susceptible d'être régulier. Mais cette procédure n'est recommandée que sous réserves car la plaque peut facilement se briser quand vous la déplacez et la tournez, voire même se fendre plus tard dans le four.
8	Si vous le souhaitez, réglez la hauteur du rouleau un palier plus bas et effectuez une passe de laminage sur l'argile à ce palier.	Il faut effectuer plusieurs passes de laminage sur la pâte d'argile pour lui donner l'épaisseur souhaitée.
9	Répétez ces étapes jusqu'à ce que la plaque d'argile ait atteint l'épaisseur souhaitée.	

6.2.3. Protection contre une utilisation non autorisée

Lorsque la croûteuse est utilisée dans un établissement d'enseignement ou de formation, dans une école ou une maternelle, on peut la sécuriser en vissant le dispositif de blocage pour le transport (vis papillon) pour empêcher une utilisation non autorisée en dehors du service (voir la rubrique 5.6).

7. Nettoyage

7.1. Consigne de sécurité générale

ATTENTION



Risque de dégâts matériels !

Ne raclez pas l'argile séchée avec des objets métalliques. Ceci endommagerait l'appareil et pourrait le rendre inutilisable.

7.2. Description générale

Observez les indications suivantes concernant le nettoyage. Le bon fonctionnement de la croûteuse et sa longue durée de vie en dépendent impérativement. Nettoyez l'appareil au moins une fois par semaine.

7.3. Remarques concernant la toile de lin

- ⇒ Il n'est pas prévu que les toiles de lin soient nettoyées intensivement à l'eau : ceci endommagerait leur imprégnation.
- ⇒ Vous pouvez à tout moment commander de nouvelles toiles de lin auprès de votre revendeur spécialisé (référence ROHDE : 657080).
- ⇒ Nettoyez l'appareil de préférence immédiatement après utilisation, mais au moins une fois par semaine.
- ⇒ Éliminez les salissures avec un chiffon propre et sec.

7.4. Nettoyage de l'appareil

- ⇒ Nettoyez l'appareil de préférence immédiatement après utilisation, mais au moins une fois par semaine.
- ⇒ Réhumidifiez l'argile séchée, puis éliminez-la avec un chiffon.
- ⇒ Éliminez les résidus d'argile avec un chiffon légèrement humide.
- ⇒ Éliminez les autres salissures sur l'appareil avec un chiffon propre et sec.
- ⇒ N'utilisez pas de produits de nettoyage ni de solvants.
- ⇒ N'utilisez pas d'air comprimé.
- ⇒ N'utilisez pas de jet d'eau (tuyau d'eau ou nettoyeur haute pression).
- ⇒ Ne raclez pas l'argile séchée avec des objets métalliques. Ceci endommagerait l'appareil et pourrait le rendre inutilisable.

8. Maintenance

8.1. Description générale

L'entraînement du rouleau et les dispositifs de réglage de la hauteur du rouleau requièrent peu d'entretien. Mais le nettoyage régulier de la croûteuse est une condition fondamentale de sa longue durée de vie.

8.2. Intervalles de maintenance

Opération	Avant/après utilisation	Tous les 12 mois	Selon les besoins
Contrôle visuel du rouleau pour déceler d'éventuels dommages (notamment par des corps étrangers)	X		
Contrôle visuel de la surface de travail pour déceler d'éventuels dommages (notamment par des corps étrangers)	X		
Contrôle visuel de la toile de lin pour déceler d'éventuels dommages	X		
Contrôle visuel du mécanisme de réglage de la hauteur du rouleau		X	
Contrôle visuel du mécanisme du rouleau (roulements, guidage)		X	
Contrôle visuel du mécanisme du chariot (roulements, guidage, chaîne, pignon, solidité du serrage des vis)		X	
Contrôle de la solidité du serrage des vis du grand volant		X	
Contrôle de la solidité du serrage des vis des pieds de table		X	
Contrôle visuel des autocollants de l'échelle de réglage		X	
Maintenance par le Service Après Vente usine		X	
Remplacement de la toile de lin (voir la rubrique 8.4)			X
Lubrification des composants (voir la rubrique 8.5)			X

8.3. Service Après Vente

8.3.1. Service Après Vente usine

NOTA



Une fois par an, les appareils et composants doivent faire l'objet d'un contrôle et d'une maintenance par le Service Après Vente usine.

- ⇒ Il est vivement recommandé de faire effectuer la maintenance périodique par le Service Après Vente usine.
- ⇒ Vous pouvez conclure un contrat de maintenance à cet effet.

8.3.2. Contrat de maintenance

INFORMATION



Contactez la société Helmut ROHDE GmbH qui vous conseillera en ce qui concerne la conclusion d'un contrat de maintenance pour votre (vos) produit(s) ROHDE.

8.4. Pièces de rechange

Poste	Description	Référence	Quantité livrée
1	Toile de lin (complète, composée de 2 toiles individuelles supérieure et inférieure entre lesquelles sera placée la pâte d'argile)	657080	1 unité
2	Clavette pour le grand volant	700083	1 unité
3	En cas de besoin, d'autres pièces de rechange sont disponibles sur demande (roulements p. ex.).	sur demande	sur demande

8.5. Lubrification des composants

Composant	Description	Remarque
Broche de la molette de réglage de hauteur du rouleau	Lubrifiez de temps à autre la broche du réglage de hauteur du rouleau avec une goutte d'huile pour machine usuelle ou d'huile pour chaîne de vélo.	⇒ Au préalable, nettoyez les composants à lubrifier avec un chiffon sec. ⇒ Essuyez immédiatement l'excédent d'huile lubrifiante avec un autre chiffon. ⇒ Évitez que l'huile lubrifiante ne goutte sur d'autres composants de l'appareil. ⇒ Évitez que l'huile lubrifiante ne goutte sur le sol au lieu d'installation. ⇒ Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages résultant du non-respect de ces consignes.
Chaîne et pignon du chariot	Lubrifiez de temps à autre la chaîne et le pignon du chariot avec une goutte d'huile pour machine usuelle ou d'huile pour chaîne de vélo.	

9. Dé rangement

9.1. Remarque générale

NOTA



Si votre croûteuse présente un dérangement auquel vous ne pouvez pas remédier à l'aide de la notice d'utilisation, veuillez vous adresser à votre revendeur spécialisé.

9.2. Dérangements possibles

Dérangement	Cause possible	Dépannage par l'utilisateur
L'argile colle au rouleau ou la surface de la plaque d'argile présente des aspérités.	La toile de lin est endommagée.	Remplacez la toile de lin (voir la rubrique 8.4).
L'épaisseur de la plaque d'argile est irrégulière.	Les molettes de réglage n'ont pas été réglées pareillement (hauteur du rouleau différente à gauche et à droite).	Desserrez les deux molettes de réglage (l'écartement entre le rouleau et la surface de travail augmente) jusqu'à ce que la hauteur du rouleau soit la même sur toute sa longueur. Réglez ensuite les molettes de réglage de manière identique des deux côtés. Nota : Ne modifiez la hauteur des molettes de réglage des deux côtés que par paliers de 0,4 centimètre maximum afin que le guidage du rouleau ne se coince pas de travers.
	La plaque d'argile n'a pas été suffisamment laminée.	Pour obtenir un résultat de laminage uniforme, faites plusieurs va-et-vient sur l'argile avec le rouleau.
	La croûteuse est installée sur un sol qui n'est pas plat, la surface de travail n'est donc pas de niveau.	Mettez la croûteuse de niveau avec un niveau à bulle ou placez l'appareil sur un sol plat.
Pendant le laminage, il est impossible de tourner le volant ou bien il tourne difficilement.	La croûteuse est installée sur un sol qui n'est pas plat, la surface de travail n'est donc pas de niveau.	Mettez la croûteuse de niveau avec un niveau à bulle ou placez l'appareil sur un sol plat.
	On a modifié trop fortement l'écartement entre le rouleau et la surface de travail.	Rehaussez à nouveau le rouleau (l'écartement entre le rouleau et la surface de travail augmente). Nota : Pour le laminage, réduisez la hauteur du rouleau de 3 cm maximum par palier.
Pendant le laminage, le volant tourne difficilement ou bien le chariot ne se déplace vers l'avant que par à-coups.	Le chariot est coincé de travers.	Tournez le volant un peu en arrière puis à nouveau vers l'avant. Si nécessaire, répétez plusieurs fois cette opération jusqu'à ce que le volant tourne à nouveau facilement.
	La croûteuse est installée sur un sol qui n'est pas plat, la surface de travail n'est donc pas de niveau.	Mettez la croûteuse de niveau avec un niveau à bulle ou placez l'appareil sur un sol plat.
Il est impossible de tourner les molettes de réglage de la hauteur du rouleau ou bien elles tournent difficilement.	Les molettes de réglage n'ont pas été réglées pareillement (hauteur du rouleau différente à gauche et à droite).	Desserrez les deux molettes de réglage (l'écartement entre le rouleau et la surface de travail augmente) jusqu'à ce que la hauteur du rouleau soit la même sur toute sa longueur. Réglez ensuite les molettes de réglage de manière identique des deux côtés. Nota : Poursuivez le réglage de chaque côté par paliers de 0,4 centimètre maximum afin que rien ne se coince de travers.

10. Élimination

NOTA

À la fin de sa durée de vie, le produit doit être éliminé dans les règles.



Afin de protéger l'environnement, les composants et emballages utilisés sont pour la plupart faciles à éliminer.

⇒ Les composants de la croûteuse peuvent être éliminés par le biais du centre d'élimination des déchets local afin d'être recyclés. De cette manière, vous contribuez à la récupération, au recyclage et à la réutilisation de matières premières.

⇒ Pour l'élimination de la croûteuse, respectez les lois, réglementations et normes nationales spécifiques en vigueur.

11. Informations supplémentaires

11.1. Remarques concernant la responsabilité

Sujet	Description
Généralités	⇒ La croûteuse a été construite conformément à l'état actuel de la technique et aux réglementations reconnues en matière de sécurité. ⇒ Si la croûteuse est maniée de manière appropriée et utilisée conformément à l'emploi prévu, le risque pour les personnes est réduit à un niveau acceptable en l'état actuel de la technique.
Mauvaises utilisations	⇒ Une mauvaise utilisation peut toutefois mettre en danger les personnes et les biens matériels et se solder par des dommages sur la croûteuse. ⇒ Par conséquent, prenez garde aux points suivants : – Utilisez la croûteuse uniquement en parfait état technique. – N'utilisez la croûteuse que conformément à l'emploi prévu. – Utilisez toujours la croûteuse en pleine conscience des risques et aspects de sécurité. – Éliminez sans attendre les vices, défauts ou dérangements susceptibles de compromettre la sécurité.
Sécurité	⇒ Les indications relatives à la sécurité ne peuvent pas être interprétées contre le fabricant. ⇒ Même si l'ensemble des consignes de sécurité et avertissements, les panneaux d'avertissement et la notice d'utilisation sont respectés, il n'est pas garanti que la croûteuse ne sera pas à l'origine de blessures ou de dommages.
Clause de non responsabilité	⇒ Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages corporels, les dégâts matériels et les dommages causés au produit ainsi que pour les dommages consécutifs résultant ou ayant résulté du non-respect de la présente notice d'utilisation, de l'utilisation non conforme du produit, de réparations et de toute autre action effectuée sur le produit par des professionnels non qualifiés et non autorisés.
Clause de non responsabilité	⇒ Il est interdit d'utiliser la croûteuse de quelque manière que ce soit au-delà des limites du domaine d'utilisation décrit dans la présente notice d'utilisation. ⇒ Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages en résultant.
Pièces de rechange	⇒ Le fabricant décline également toute responsabilité en cas d'utilisation de pièces de rechange non autorisées ainsi qu'en cas de non-respect des intervalles de maintenance prescrits. ⇒ Pour votre propre sécurité, utilisez exclusivement des pièces de rechange d'origine du fabricant !
Modifications	⇒ Il est interdit d'effectuer des modifications sur la croûteuse. ⇒ Si des modifications non autorisées devaient entraîner des dommages sur la croûteuse ou sur d'autres biens ou personnes, aucune demande de dommages et intérêts ne pourra être formulée auprès du fabricant.

11.2. Conditions de garantie

Nous garantissons que la croûteuse qui vous a été livrée est exempte 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 :

- l'utilisation de pains d'argile de composition non optimale ou non optimisée ;
- les dommages causés par le client ;
- les dommages causés par un (des) transport(s) inapproprié(s) ;
- les dommages causés par des corps étrangers ;
- les dommages dus au non-respect des consignes de sécurité, de maintenance et de nettoyage.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de maniement incorrect et de dommages en découlant.

11.3. Dommage et recours en garantie

Étape	Description
1	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.
2	En cas de réclamation, fournissez les informations suivantes : - le modèle ou la désignation de l'appareil - le numéro de produit ou le numéro de série de l'appareil - la date d'achat indiquée sur la facture - l'année de fabrication (voir la plaque signalétique sur l'appareil)

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

Le contenu de la présente notice d'utilisation peut présenter des divergences suite à une modification technique.

Les indications que renferme le présent document sont contrôlées régulièrement et les corrections nécessaires intégrées dans les versions suivantes. Ce document n'est pas soumis au service de modifications automatique.

La reproduction de noms d'usage, dénominations commerciales ou désignations de produits 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.

11.5. Service après-vente

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



Helmut Rohde GmbH

Ried 9
83134 Prutting



+49 8036 674976-10



+49 8036 674976-19



info@rohde.eu



www.rohde.eu