

NOTICE D'UTILISATION ET D'INSTALLATION
FOURS ELECTRIQUES A ENFOURNEMENT FRONTAL
SERIE CP



A LIRE ATTENTIVEMENT AVANT D'INSTALLER ET D'UTILISER LE FOUR

I) GENERALITES

Nous espérons que votre four est arrivé en bonnes conditions.

Il est très important, si vous remarquez des signes évidents de mauvaises conditions de transport, de faire des réserves par écrit sur le bon de livraison et par courrier recommandé avec accusé de réception à votre transporteur. Aucune réclamation concernant le transport ne pourra être prise en considération si cette procédure n'a pas eu lieu. Nous vous rappelons que les marchandises voyagent aux risques et périls du destinataire.

Le four doit être installé proche de l'alimentation électrique, et il est recommandé de positionner le four dans une pièce ventilée.

Placez le four de telle sorte à faciliter son chargement et son déchargement. S'assurer que le four soit maintenu hors de portée des enfants et des animaux.

II) INSTALLATION

1) Déballage

Déballer votre four avec soin en vous assurant que les débris des protections soient enlevés. Pour les morceaux de petite taille, utilisez un aspirateur.

2) Mise en place

Placez le four sur un sol plat et robuste et vérifiez que les distances minimales suivantes soient respectées :

- 30 cm entre les parois latérales du four et les murs
- 45 cm et plus au-dessus du four pour éviter le risque de feu. Si vous avez un doute, fixez à votre plafond une plaque de fibre réfractaire qui isolera de la chaleur dégagée par la cheminée.
- A l'arrière du four, prévoir assez d'espace pour pouvoir accéder à la chambre de connexion.
- Prévoir assez d'espace pour pouvoir ouvrir la porte du four entièrement.

3) Installation électrique

Vous pouvez consulter un électricien pour obtenir des conseils sur les connexions. Avant d'effectuer le branchement, il faut vérifier les points suivants :

- L'ampérage et le voltage,
- La prise doit être reliée au fil terre de four,
- Toutes les résistances doivent être positionnées dans leur logement. Vérifiez leur bon fonctionnement,
- Le cordon compensateur situé entre le thermocouple et le pyromètre ou la régulation doit être séparé des autres câbles électriques à moins qu'il ne soit protégé dans une gaine.

Le schéma 1 indique les connexions d'un four pour une alimentation en 3 phases + neutre. Pour un four en monophasé, les repères des plots de connexion L1, L2, L3 sont placés sur le connecteur principal.

III) FONCTIONNEMENT

1) Commandes du four

Les fours CERADEL SOCOR sont équipés d'une régulation microprocesseur. Veuillez-vous reporter à la notice de régulation.

2) Chargement du four frontal

Pour un remplissage optimal et efficace, l'enfournement doit être effectué comme suit :

- S'assurer que les plaques réfractaires correspondent à la température maximale d'utilisation
- Il ne faut pas mettre de pièces directement sur le fond du four. Toujours mettre une plaque de sole qui reposera sur la base du four.

ATTENTION : NE JAMAIS PLACER DIRECTEMENT DES PRODUITS OU DES PLAQUES SUR LES RESISTANCES DE SOLE.

- Utilisez des plaques propres. Ne pas retourner la plaque de sole car si de l'émail coulait dessus, celui-ci pourrait endommager les résistances de sole donc le four.
- Placez les produits sur les plaques en laissant un espace minimum de 25 mm entre les parois et les produits afin de faciliter la ventilation du four.

NOTICE PROVENCE

Les fours à enfournement frontal sont équipés d'un contacteur de sécurité de porte actionné par une manette. Cette manette est fixée sur la porte. Lorsque la porte est fermée, la manette doit être insérée dans l'orifice puis tournée dans le sens des aiguilles d'une montre afin de mettre le four sous tension. La porte ne peut pas être ouverte tant que la manette n'a pas été tournée dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, et ceci désenclenche le contacteur.

3) Cuisson de rodage

Il est recommandé pour la première cuisson d'un four neuf d'effectuer une cuisson de rodage sans produit, à une température de 1200°C. Ceci permettra une pré-oxydation complète et efficace des résistances et sèchera les briques. Procéder comme décrit ci-dessous. Après cette cuisson de rodage, le four est utilisé normalement, mais nécessitera entre 6 et 7 cuissons avant d'être complètement optimum.

Pour le rodage, vous devez enlever le bouchon obstruant la cheminée d'aération durant toute la cuisson.

Il est conseillé d'introduire dans le four lors de la cuisson de rodage le matériel réfractaire (plaques, supports...)

Procédure de rodage avec régulation TC 405 :

Vitesse de montée du petit feu :	60°C/heure	↑ C/h
Température finale du petit feu :	600°C	Tmp 1
Palier fin de petit feu :	0 min	T 1
Vitesse de montée du grand feu :	700°C/heure	↑ C/h
Température finale de cuisson :	1200°C	Tmp 2
Palier final de cuisson :	10 min	T 2
Vitesse de refroidissement :	700°C/heure	↓ C/h

Procédure de rodage avec régulation TC 44 :

Vitesse de montée :	60°C/heure
Température finale de cuisson :	1200°C
Temps de palier :	10 minutes

NOTICE PROVENCE

Procédure de rodage avec régulation CERA 16 :

Départ différé	Départ immédiat : ou Départ différé :	Régler PASS
		de 1 minute à 99,59 minutes (exemple 1 heure et 30 minutes = 1.30 à régler)
1 ^{er} segment	Régler vitesse de montée °C/heure	= RAMPE 60°C/heure
	Régler température à atteindre	= TEMP 600°C
	Régler température à maintenir	= PALIER ----- Pass
2 ^{ème} segment	Régler vitesse de montée °C/heure	= RAMPE
	* Pour une montée rapide directe, afficher	= FULL FULL
	Régler température à atteindre	= TEMP 1200°C
	Régler température à maintenir	= PALIER 10

4) Température maxi

Les fours PROVENCE comprennent 2 gammes de température ; merci de respecter la température maxi.

IV) MAINTENANCE

1) Résistances

Le four est équipé de résistances en fils KANTHAL, très efficaces pour les hautes températures. La longévité des résistances dépend de la manière dont elles sont utilisées. Pour optimiser leur durée, la ventilation en début de cuisson est essentielle.

Pour bien entretenir vos résistances, assurez-vous que l'atmosphère environnante ne contient pas de vapeurs chimiques. Essayez de garder les rainures les supportant aussi propres que possible en les nettoyant à l'aide d'un pinceau ou d'un aspirateur. Prenez soin de ne pas toucher les résistances qui sont extrêmement fragiles.

Vérifiez tous les mois les serrages des connexions des résistances.

2) Remplacement des résistances

ATTENTION : AVANT DE PROCEDER A DES INTERVENTIONS SUR LE FOUR, S'ASSURER QUE CELUI-CI EST BIEN DEBRANCHE.

- a) Retirez le couvercle de la chambre de connexion
- b) Localisez les éléments à remplacer, repérez les fils de connexion, desserrez les plots de connexion correspondants et enlevez les résistances délicatement par l'intérieur du four.
- c) Retirez toutes les impuretés (cendres et autres résidus) dans les gorges à l'aide d'un aspirateur.
- d) Installez la nouvelle résistance en enfilant l'extrémité dans le trou du fond du four, et remettez la nappe de fibres céramiques autour de l'embout. A ce stade, ne laissez pas les spirales s'entrecroiser sinon vous rencontrerez des difficultés pour tirer la résistance. S'assurez que la résistance n'est pas tordue.
- e) Ajustez les plots de connexion sur l'extrémité de la résistance. Tirez l'extrémité avec une main et de l'autre ajustez les vis du plot. Coupez le surplus de l'extrémité de la résistance afin que celle-ci ne touche pas le couvercle métallique de la chambre de connexion.
- f) Remplacez le couvercle de la chambre de connexion.

EN CAS DE PROBLEME :

Assurez-vous que l'alimentation du four soit coupée et vérifiez chaque résistance afin de découvrir un éventuel problème : cendres noires sur les torsades, résistances cassées...Débranchez le four et vérifiez les connections des résistances en tirant délicatement les extrémités. S'il y a une cassure, l'extrémité sortira facilement. Remplacez les résistances brisées.

Si, lorsque toutes les résistances ont été vérifiées, le four continue à ne pas fonctionner, regardez l'état des résistances qui pourraient être usées à cause de leur ancienneté. Assurez-vous aussi que le voltage est bien normal (il peut arriver que celui-ci baisse, spécialement durant l'hiver). Appelez un électricien qui le mesurera et qui pourra aussi procéder à une vérification de chaque jeu de résistance à l'aide d'un ampèremètre.

NOTICE PROVENCE

Si vous devez changer vos résistances, donnez-nous toujours la référence de votre four ainsi que son numéro de série. Vous nous indiquerez aussi la position de la résistance à changer. Ex : 3ème en partant du haut.

Les briques réfractaires utilisées dans votre four sont de très bonne qualité et peuvent supporter plusieurs chocs thermiques sans détérioration. Il est possible de lancer une cuisson dans votre four en partant de 20°C à pleine puissance sans qu'elles souffrent. Des fissures peuvent se former mais elles ne gênent en rien les bonnes performances de votre four.

En cas de problème, n'hésitez pas à contacter notre Service Après-Vente :

- **Limoges :** **05.55.35.02.35**
- **Aubervilliers :** **01.48.11.11.11**