

CERADEL

Mode d'emploi four de cuisson

efco 135



efco
Industrieprodukte



Table des matières

Nous vous prions de bien vouloir lire ce mode d'emploi avant de déballer votre four.

1. Volume de livraison
2. Domaine d'utilisation
3. Caractéristiques techniques
4. Attention
5. Equipement de protection individuelle
6. Déballage et manipulation
7. Mise en place et raccordement au réseau
8. Mise en service
9. Utilisation
10. Entretien
11. Maintenance / dépannage
12. Garantie
13. Consignes de sécurité détaillées



1. Volume de livraison :

Four de cuisson sans régulateur de température.

2. Domaine d'utilisation :

Ce four de cuisson est approprié à toutes les techniques de cuisson dans un domaine de températures compris entre 400 °C et 1100 °C, telle que la cuisson de verre, émail et céramique, ainsi que la recuisson et le trempage de métaux et d'outils.

Equipé d'un évent, ce four est approprié à l'incinération de matières organiques.

3. Caractéristiques techniques :

Volume de la chambre de cuisson :	1,95 l
Température maximale :	env. 1100 °C
Puissance de raccordement :	230 V~, 1270 W, 6 A
Dimensions extérieures h x l x p :	250 x 260 x 300 mm
Chambre de cuisson h x l x p :	90 x 140 x 155 mm
Poids net :	env. 6,3 kg



4. Attention :

Le fonctionnement de votre four produit de la chaleur.
Toutes les pièces de ce four peuvent être chaudes.

5. Equipement de protection individuelle :

Pour votre sécurité personnelle, portez toujours des gants résistants à la chaleur et des lunettes de protection pendant le travail avec ce four.



6. Déballage et manipulation :

Soulevez ce four toujours par le fond lors du déballage ou du transport. Ne le soulevez jamais par la porte, le câble électrique ou le connecteur électrique.

Enlevez tout le matériel d'emballage du four, de la porte et de la chambre de cuisson avant de le mettre en service.

7. Mise en place et raccordement au réseau :

Il est interdit d'utiliser ce four sans régulateur de température.

Les régulateurs de température sont fournis en option.

Placez le four dans un local bien ventilé, éloigné d'autres sources de chaleur, et sur une surface réfractaire, résistante à la chaleur. Eloignez toute matière inflammable. N'obstruez pas des orifices de ventilation. En raison des températures très élevées régnant à l'intérieur de l'appareil, il est inévitable qu'une chaleur de dissipation correspondante s'en échappe, en particulier au niveau de la porte. Posez un dissipateur thermique ou une plaque céramique sous l'ouverture de la porte. Ne mettez pas le four en service à proximité de matières facilement inflammables ou de matériaux explosifs.

Veillez à placer le four de façon à pouvoir le mettre rapidement hors fonction ou hors circuit au besoin.

Le four doit être utilisé avec un régulateur de température. Connectez la prise du four à un tel régulateur et enfichez celui-ci dans une prise à contact de protection.

8. Mise en service :

Lors de sa première mise en service, faites chauffer le four lentement jusqu'à sa température finale. Si votre régulateur n'est pas muni d'un palier d'échauffement, élevez la température de consigne de votre régulateur en plusieurs étapes.

Un léger dégagement de fumée lors de la mise en service du four est normal.

9. Utilisation :

La durée de service des éléments chauffants est raccourcie par une utilisation du four à des températures avoisinant la température maximale. N'utilisez votre four à la température maximale, que si cela est absolument nécessaire. Vous trouverez au chapitre 3, « Caractéristiques techniques », des informations concernant la température maximale.

Ne posez pas d'ouate de cuisson (natte à fibres minérales) directement sur le fond de la chambre de cuisson, car elle provoquerait une accumulation de chaleur sur la sole du foyer, ce qui aurait pour conséquence l'usure prématurée et la défaillance du système de chauffage.

Pour éviter la détérioration ou l'encrassement, posez toujours l'objet à cuire sur une plaque céramique dans la chambre de cuisson.

A l'achèvement du travail, débranchez l'appareil. N'enroulez pas le câble de raccordement autour du four encore chaud.

10. Entretien :

Des dépôts de suie peuvent se former à l'intérieur de la chambre de cuisson qui doivent, au besoin, être enlevés. Pour éliminer la suie sur l'isolant et les éléments chauffants, faites fonctionner le four vide à la température maximale pendant 45 minutes.

Les surfaces extérieures du four peuvent être nettoyées avec un chiffon humide ; le four doit alors être froid. Veillez absolument à ce que l'eau ne pénètre pas dans la chambre de cuisson. Ne pas nettoyer avec des solvants.

11. Maintenance / dépannage :

Si vous remarquez des détériorations ou des changements de l'aspect du four, ne l'utilisez plus et faites-le contrôler dans notre usine.

Il est interdit d'ouvrir le four mécaniquement. Tous les dépannages sont effectués dans notre usine. Renvoyez nous le four, accompagné d'une description de la panne, dans son carton original en utilisant le matériel de rembourrage original.

Afin de sécuriser le transport, enlevez tout thermostat et insert de cuisson.

Les devis sont gratuits, seuls les frais d'envoi sont facturés. Nous vous informerons de toute autre défectuosité détectée lors du dépannage.

12. Garantie :

Le délai de garantie est de 2 ans à partir de la date d'achat. Pendant cette période, tous les défauts de matériau et de fabrication sont éliminés gratuitement.

Les coûts de main d'œuvre sont également couverts par cette garantie. Toute autre revendication est exclue.

Si une panne se produit pendant le délai de garantie, renvoyez nous le four dans son emballage original, accompagné d'une description de la panne.

Les envois non affranchis ne sont pas acceptés. Les frais d'expédition seront remboursés si l'application de la garantie est reconnue.

Sont exclus de la garantie :

- les détériorations causées par un traitement ou une utilisation inappropriés, tels qu'un faux raccordement, la combustion ou incinération de matières étrangères dans les fours sans évent ;
- les détériorations causées par des écoulements en provenance d'objets de cuisson ;
- les pièces d'usures telles que les spirales de chauffage et les thermo-éléments ;
- les dommages pendant le transport.

Le recours à la garantie ne prolonge pas le délai de garantie initial ni pour l'appareil, ni pour les pièces éventuellement remplacées.



13. Consignes de sécurité détaillées :

1. Une utilisation sans danger de votre four est uniquement possible si vous lisez attentivement le mode d'emploi ainsi que les consignes de sécurité et si vous suivez celles-ci à la lettre.
2. Veuillez informer des consignes de sécurité, dans le détail, et avant utilisation de l'appareil, toutes les personnes concernées.
3. Conservez les consignes de sécurité et tenez cette notice à portée de main lors de l'utilisation du four.
4. La non observation des indications mentionnées ci-après peut provoquer des chocs électriques, des incendies et/ou de graves blessures.
5. Ce four est uniquement destiné à l'emploi prévu et cité ci-dessus, veuillez n'utiliser l'appareil à aucune autre fin.
6. Veillez à travailler sur un poste de travail propre et bien rangé.
7. Ce four ne doit être utilisé que sur un support réfractaire.
8. Des vapeurs nuisant à la santé peuvent se produire pendant le travail. Prévoyez une aération ou un évènement approprié.
9. Ne faites pas fonctionner le four dans un environnement présentant des risques d'explosion, contenant des liquides combustibles, du gaz ou de la poussière.
10. Le four ne doit pas être humide et ne doit pas être utilisé dans un environnement humide.
11. Utilisez des outils appropriés pour charger et décharger le four et portez des gants protégeant de la chaleur, ainsi que des lunettes de protection.
12. Les objets que vous retirez du four peuvent être très chauds. Posez ces objets sur un support réfractaire pour les laisser refroidir.
13. Stockez votre four dans un endroit sec et à l'abri du gel.
14. Votre four ne doit être utilisé que dans des locaux bien aérés.
15. En l'absence d'autres indications, branchez votre four uniquement sur le courant alternatif (U~) et assurez-vous que la tension de votre réseau correspond bien à celle indiquée sur le four.
16. Évitez d'exposer le four à de fortes contraintes mécaniques et ne le posez pas sur un fond instable.
17. Si le four tombe, des personnes peuvent être blessées et des objets peuvent prendre feu.
18. Débranchez le four systématiquement lorsque vous ne vous en servez pas.
19. N'enroulez pas le câble de raccordement autour du four.
20. Vérifiez le bon état du câble de raccordement et du four avant la mise en service de l'appareil.
21. En cas de panne, débranchez le four immédiatement et protégez-le contre une remise en service intempestive.
22. Soyez attentif, concentrez-vous sur votre travail, et soyez raisonnable lors de l'utilisation de votre four.
23. Ne vous servez pas de votre four si vous êtes fatigué ou si vous êtes sous influence d'alcool, de drogues ou de médicaments.
24. Ce four ne peut et ne doit pas être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales limitées ou par des personnes manquant d'expérience et/ou de connaissance (y compris les enfants) à moins que ceux-ci ne soient instruits ou surveillés lors de son utilisation par une personne responsable de leur sécurité.
25. Nous recommandons de manière générale de maintenir cet appareil hors de portée des enfants.
26. Ne laissez pas traîner le matériel d'emballage.
27. Les films et sacs en plastique, les pièces de polystyrène etc. peuvent représenter un danger pour les enfants.
28. De par sa fonction, le four produit de la chaleur.
29. Protégez vos yeux, vos mains et votre corps par des vêtements de travail appropriés.
30. Ne portez ni bijoux, ni des vêtements sensibles à la chaleur ou amples.
31. Risque de graves brûlures au contact de la porte ou de la chambre de cuisson.
32. Assurez-vous de conserver une bonne stabilité et de ne pas perdre l'équilibre.
33. Évitez une mise en service intempestive.
34. Avant de débrancher votre four, vérifiez que l'interrupteur (s'il y en a un) soit sur la position « Aus », « OFF » ou « 0 ».
35. Le four devient très chaud, surtout au niveau de la porte et à l'intérieur de la chambre de cuisson.
36. Gardez toujours une distance suffisante avec les pièces chaudes.
37. Après chaque utilisation, en particulier avant de remballer votre four une fois le travail achevé, veillez à un temps de refroidissement suffisamment long.
38. Cet appareil n'est pas approprié à :
 - chauffer et sécher des cheveux, des parties du corps, des ongles, des animaux
 - chauffer et faire fondre des liquides
39. Par mesure de sécurité n'utilisez l'appareil que sous surveillance de personnes adultes et expérimentées.
40. Gardez votre four hors de la portée des enfants.
41. N'autorisez jamais un enfant à utiliser votre four.
42. Ne permettez pas aux personnes inexpérimentées ou aux personnes n'ayant pas lu ces instructions d'utiliser ce four.
43. Entretenez ce four avec soin.
44. Il est interdit de modifier ou de démonter le four ou de l'ouvrir mécaniquement.
45. Votre four ne doit pas entrer en contact avec des liquides (eau, produits nettoyants, etc.).
46. Avis concernant le traitement des déchets - recyclage au lieu de l'enlèvement des déchets
47. Il est interdit de se débarrasser de ce four avec les déchets ménagers à la fin de sa vie utile.
48. Les appareils électroniques doivent être déposés, en conformité avec la directive concernant les équipements électriques et électroniques, aux points de collecte pour équipements électroniques usés !
49. Nous ne pourrions assumer aucune responsabilité en cas de dommages directs ou indirects dus à un maniement et une utilisation incorrecte du four.
50. Sous réserve de modifications techniques et optiques.