

VITA V60 i-Line®

Mode d'emploi



Détermination de la couleur VITA

Communication de la couleur VITA

Reproduction de la couleur VITA

Contrôle de la couleur VITA

Édition 2021-05



VITA – perfect match.

VITA

1 Sommaire

2	Préliminaire	4	17	Manipulation et fonctions	14
2.1	Cher client	4	18	Fonctions du clavier	15
3	Ensemble livré	5	19	Sélection/Lancement programme de cuisson	16
3.1	Appareil dans un carton spécial complet	5	20	Modification des paramètres de programme	17
3.2	Accessoires (payants)	5	20.1	Préséchage	18
4	Informations techniques	5	20.2	Montée en température et temps de maintien	19
4.1	Description générale du four VITA V60 i-Line	5	20.3	Phase de refroidissement	20
5	Données techniques	5	20.4	Réglage du vide	21
5.1	Dimensions/Poids	5	20.5	Enregistrer les paramètres de programme	22
6	Données électriques	6	20.6	Refroidissement rapide	22
6.1	Four	6	20.7	Verrouillage des programmes	23
6.2	Pompe à vide VITA	6	20.8	Création/Modification du nom de programme/ Matériaux	24
7	Utilisation conforme	6	21	Réglages de l'appareil	25
7.1	Finalités et principes du modèle d'appareil	6	21.1	Informations sur l'appareil	26
7.2	Modes de fonctionnement non autorisés	6	21.2	Réglages usine	26
7.3	Modes de fonctionnement autorisés	6	21.3	Réglage de la température	27
8	Consignes de sécurité	7	21.4	Affichage de la température °C ou °F	28
8.1	Pictogrammes	7	21.5	Langue	28
8.2	Conditions d'utilisation	7	21.6	Entrée du PIN pour les réglages de l'appareil	28
8.3	Dispositifs de sécurité	7	21.7	Entrée du PIN pour les programmes de cuisson	29
9	Installation et branchements	8	21.8	Verrouillage des programmes de cuisson	29
9.1	Lieu d'installation	8	21.9	Durée du signal sonore	30
9.2	Branchements de l'appareil	8	21.10	Réglages de l'affichage	31
10	Mise en route	9	21.11	Réglage de la température stand-by	31
10.1	Arrêt de l'appareil, mise hors service	9	22	Enregistrement des données de cuisson/ Firing-Data-System	32
11	Nettoyage de l'appareil	10	22.1	Exportation/Importation de programmes	32
11.1	Nettoyage de l'écran tactile	10	23	Mise à jour du logiciel	33
11.2	Cuisson de nettoyage pour l'enceinte de cuisson	10	24	Messages d'erreur	34
11.3	Enceinte de cuisson - isolation	10	25	Index alphabétique	35
12	Marquage CE	11			
13	Coupure de courant	11			
14	Garantie et responsabilité	12			
14.1	Pièces détachées	12			
15	Écran tactile – manipulation	12			
16	Mise en marche de l'appareil	13			
16.1	Lancement du standby/Commutation	13			

2 Préliminaire

2.1 Cher client,

nous vous félicitons pour l'achat de ce VITA V60 i-Line. Il s'agit d'un four de cuisson moderne pour le secteur dentaire. En tant que fabricant de matériaux de céramique dentaire et d'équipements de qualité, nous vous garantissons l'emploi exclusif de matériaux sélectionnés pour le développement et la fabrication du VITA V60 i-Line. Ce produit reflète notre expérience de plus de 30 ans dans le domaine des fours à céramique et il vous donnera donc entière satisfaction.

Le four a été conçu à partir de la plus récente technologie et répond aux normes de sécurité internationales. Néanmoins en cas d'utilisation non conforme, des risques ne sont pas exclus. Veuillez lire ce mode d'emploi et respecter les consignes suivantes.

Vous éviterez ainsi d'éventuels dangers, des frais de réparation et des périodes d'indisponibilité tout en augmentant la fiabilité et la durée de vie de l'appareil. Tous les schémas et les illustrations de ce mode d'emploi n'ont qu'un caractère informatif et ne sont pas contractuels pour la construction de l'appareil dans ses détails.

Le mode d'emploi doit toujours être à portée de l'appareil. Il doit être lu et appliqué par toutes les personnes qui utilisent l'appareil, par ex. les céramistes, les personnes chargées de corriger les dysfonctionnements en cours de programme, celles chargées de l'entretien et de la maintenance.

Nous vous souhaitons un bon travail et une grande réussite avec le VITA V60 i-Line.

Droits d'auteur

Ce mode d'emploi est confidentiel. Seules les personnes agréées sont autorisées à l'utiliser. La remise de ce document à une tierce personne est soumise à l'autorisation écrite préalable de VITA Zahnfabrik H. Rauter GmbH & Co. KG. Tous les documents sont protégés par la législation sur la propriété intellectuelle. Toute diffusion, reproduction, intégrale ou partielle, de son contenu est illicite en l'absence d'un accord exprès dans ce sens. Toute infraction pourra être sanctionnée et donnera lieu à une demande en dommages et intérêts.

Tous droits réservés concernant la propriété industrielle.

Observation	Cette observation attire l'attention sur les situations dangereuses et les risques pour les personnes et les équipements.	
Pour information	Cette observation attire l'attention sur les conseils utiles, les explications et les informations complémentaires.	

3 Ensemble livré

3.1 Appareil dans un carton spécial complet avec

- 1 four de cuisson **VITA V60 i-Line**
- 1 socle de cuisson
- 1 câble de branchement au réseau électrique
- 1 mode d'emploi
- 1 câble de branchement pour la pompe à vide
- 1 tuyau de vide
- 2 tablettes de dépose séparées

3.2 Accessoires (payants)

- Pompe à vide : 230/240 Volt, 50/60Hz, 115 Volt, 50/60 Hz ou 100 Volt, 50/60 Hz
- FDS (Firing-Data-System)
programme de gestion des données de cuisson pour PC
- 2 tablettes de dépose séparées

4 Informations techniques

4.1 Description générale

- Très grande précision de la température (plus/moins 2°C) pour de parfaits résultats de cuisson
- Confort d'utilisation pour un travail plus rapide, faible encombrement
- 2 plaques de dépose latérales pour les pièces cuites
- Enceinte de chauffe équipée d'un matériau isolant de grande qualité
- Moufle de cuisson en quartz
- Sonde thermique (platine / rhodium-platine)
- Étalonnage automatique de la température

5 Données techniques

5.1 Dimensions/poids

- Largeur : 260 mm
- Profondeur : 420 mm
- Hauteur : 570 mm
- Poids : 18 kg
- Dimensions utiles de l'enceinte de cuisson :
diamètre : 90 mm, hauteur : 55 mm
- Température - enceinte de cuisson : max. 1200°C

6 Données électriques

6.1 Four

- Branchement électrique : 230 volts, 50/60 Hz ou 110 volts, 50/60 Hz
- Puissance absorbée : max. 1 500 watts

6.2 Pompe à vide VITA

- Branchement électrique : 230 Volt, 50/60 Hz ou 100/110 Volt, 50/60 Hz
- Puissance absorbée : max. 200 Watt
- Vide final : < 960 mbar
- Dimensions : 320 x 110 x 220 mm
- Poids : env. 6,4 kg

7 Utilisation conforme

7.1 Finalités et principes du modèle d'appareil

Le VITA V60 i-Line est une unité de cuisson entièrement automatisée et commandée par microprocesseur pour toutes les cuissons de céramiques dentaires.

7.2 Modes de fonctionnement non autorisés

L'appareil ne doit pas être utilisé avec des sources d'énergie, des produits etc. soumis à un décret sur les substances dangereuses ou affectant pour une quelconque raison la santé des utilisateurs avec des équipements modifiés par l'utilisateur.

7.2 Modes de fonctionnement autorisés

L'appareil s'utilise uniquement après avoir lu et compris le mode d'emploi dans son intégralité et sous respect du mode opératoire décrit. Toute autre utilisation non prévue comme par ex. la mise en œuvre d'autres produits que ceux décrits ici ainsi que toute manipulation de substances dangereuses ou nocives pour la santé sont considérées comme non conformes.

Le fabricant / fournisseur ne sera pas tenu responsable des dommages consécutifs à une utilisation non conforme. L'utilisateur est seul responsable des risques encourus.

8 Consignes de sécurité

8.1 Pictogrammes

Tension dangereuse	Ce pictogramme est un avertissement contre les tensions dangereuses. Avant d'ouvrir l'appareil, il faut débrancher l'appareil pour stopper le passage du courant dans l'appareil.	
Élimination séparée	Respecter les consignes d'élimination propres aux appareils électriques / électroniques. Ne pas jeter avec les ordures ménagères. La barre noire sous le symbole de la poubelle signifie que l'appareil a été mis en circulation après le 13.08.2005. L'appareil est soumis à la directive 2002/96/CE (DEEE) et à la législation applicable dans votre pays et doit être éliminé selon ces dispositions. S'adresser au revendeur lorsque l'appareil doit être éliminé.	
Surfaces chaudes	Ce pictogramme attire l'attention sur les surfaces chaudes. Risque de brûlures.	

Le fabricant/fournisseur ne sera pas tenu responsable des accidents survenus à l'utilisateur lorsque l'appareil a été ouvert !

Ne jamais faire fonctionner l'appareil sans avoir au préalable mis en place un socle de cuisson. En fonctionnement continu (température finale maximale, durée de cuisson maximale), certaines parties de l'enceinte de cuisson peuvent atteindre des températures élevées (supérieures à 70 °C).

Ne pas mettre la main dans l'enceinte de cuisson ouverte lorsque l'appareil est branché, risque de brûlures et d'électrisation par contact avec des pièces sous tension et chaudes.

8.2 Conditions d'utilisation

- Utilisation en intérieur
- Température ambiante -10°C à 40°C
- Humidité de l'air relative 80% à 40°C
- Altitude maxi 3800 m au dessus du niveau de la mer
- Variations de la tension nominale pas plus de 10% et pas moins de 15% par rapport à la tension nominale

8.3 Dispositifs de sécurité

Le four est équipé des dispositifs de sécurité et de surveillance suivants :

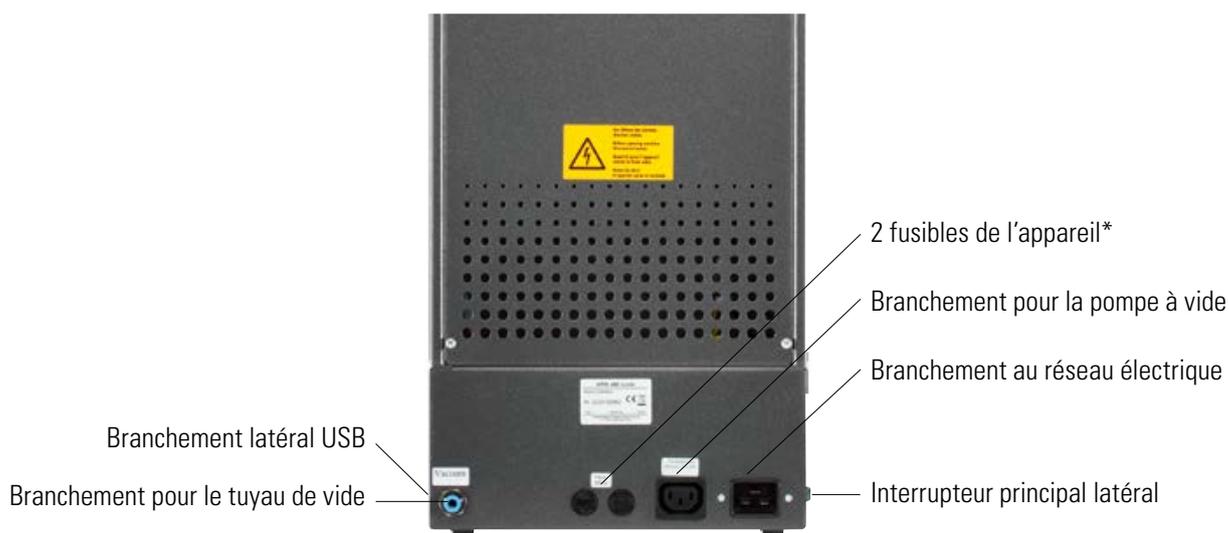
- surveillance de la sonde de température,
- surveillance de la température,
- surveillance du vide,
- protection contre les coupures de courant,
- protection anti-blocage.

9 Installation et branchements

9.1 Lieu d'installation

- Installer l'appareil dans un local sec et chauffé à une distance d'au moins 25 cm du premier mur (voir aussi pt 8.2 Condition ambiantes).
- En cas de températures inférieures à 15°C (par exemple après le transport), laisser l'appareil s'acclimater à la température ambiante pendant environ 30 minutes avant la mise en service.
- Veiller à ce que l'appareil soit installé sur une surface résistante aux températures élevées. Le rayonnement et la température d'échauffement de l'appareil se situent dans une plage non dangereuse. On ne peut toutefois pas exclure au fil du temps de légères décolorations de surface des meubles et contreplacages fragiles, provoquées par la chaleur dégagée.
- Éviter d'exposer l'appareil au soleil.
- Ne pas déposer des objets inflammables à proximité de l'appareil.
- Ne pas installer l'appareil d'une manière qui rendrait difficile l'accès à l'interrupteur principal et le débranchement du câble électrique.

9.2 Branchement de l'appareil



- * Les plaques signalétiques indiquent le type de fusibles adaptés à l'appareil. Ne pas utiliser des fusibles d'un autre type.

Version 230 volts : T 8 H 250 V

Version 110 volts : T 15 H 250 V

10 Mise en marche

Avant la mise en route respecter les consignes de sécurité du point 8 !

Voir pt 9.2 pour les branchements à l'appareil.

- Brancher la prise électrique de la pompe à vide sur le four et raccorder le tuyau de vide.
- Mettre l'appareil sous tension en branchant le câble électrique fourni à l'alimentation électrique.

⚠ ATTENTION ! Éviter de brancher le câble électrique sur une prise multiple avec rallonge : risque d'incendie en cas de surcharge.

- Allumer l'appareil par l'interrupteur principal, le lift descend.
- Nettoyer / essuyer le plateau du lift et le joint du plateau (des particules du matériau isolant se sont déposées pendant le transport).
- Installer le socle de cuisson sur le plateau de lift.

⚠ ATTENTION ! Ne jamais faire fonctionner l'appareil sans avoir au préalable mis en place un socle de cuisson.

10.1 Arrêt de l'appareil, mise hors service

En cas de non utilisation du four, le lift doit être remonté et l'appareil mis hors tension par l'interrupteur principal (voir pt 9.2). La fermeture de l'enceinte de cuisson protège le matériau d'isolation et prévient l'infiltration d'humidité.

11 Nettoyage de l'appareil

⚠ ATTENTION ! Avant tout nettoyage, débrancher la prise de courant !

Il n'est pas nécessaire de nettoyer l'intérieur de l'enceinte de cuisson. Le nettoyage de la carrosserie avec un chiffon humide à des intervalles réguliers permet d'augmenter la sécurité de fonctionnement.

⚠ ATTENTION ! Ne jamais utiliser de produits de nettoyage et de liquides inflammables pour les travaux de nettoyage.

11.1 Nettoyage de l'écran tactile

Les salissures de l'écran par la poussière ou les marques de doigts peuvent être éliminées avec un chiffon microfibrés. Le nettoyage doit se faire lorsque l'appareil est éteint afin d'éviter tout déplacement involontaire des fonctions à l'écran.

11.2 Cuisson de nettoyage pour l'enceinte de cuisson

Il est recommandé de procéder régulièrement à une cuisson de nettoyage, p. ex. toutes les 100 heures de service. Au cours de cette cuisson, la chambre de cuisson est chauffée ce qui permet aux impuretés de s'évaporer hors de la chambre de cuisson, alors légèrement entrouverte. La cuisson de nettoyage est effectuée en mode Standby.

Pour cela, régler la température d'attente à 800 °C en passant par Réglages Appareil / température d'attente (voir point 21.11). Lancer le standby et faire descendre le lift sur 5 cm env. afin de permettre aux salissures de s'évaporer. Cette cuisson de nettoyage doit être effectuée sur 20 min env.

11.3 Enceinte de cuisson - isolation

L'enceinte de cuisson est équipée d'un matériau isolant contenant des fibres minérales céramique (index n° 650-017-00-08), répertorié comme cancérigène selon CAT 2 (annexe VI, EC 1272/2008). Lors du travail au niveau de l'enceinte de cuisson ou bien lors du remplacement du moufle, il arrive que de la fibre particule soit libérée. La poussière émise peut être cancérigène lorsqu'elle est inhalée. De plus, elle peut provoquer des irritations de la peau, des yeux et des organes respiratoires.

Pour échanger des pièces de l'enceinte de cuisson, veuillez procéder de la manière suivante :

- porter des vêtements de protection à manches longues,
- porter des lunettes et gants de protection,
- utiliser une aspiration des poussières ou porter un masque de protection FFP 2.

En fin de travail, éliminer la poussière à l'eau froide sur la peau exposée. Laver la blouse utilisée séparément du linge normal.

12 Marquage CE

Le marquage CE atteste de la conformité de l'appareil aux exigences fondamentales de la directive 2006/95/CE (directive basse tension) et de la directive 2004/108/CE/CEE (directive concernant la compatibilité électromagnétique).

13 Coupure de courant

L'appareil est équipé d'une protection contre les coupures de courant. Elle prévient une interruption du programme et donc un échec de la cuisson en cas de coupure de courant sur un bref laps de temps. La protection contre les coupures de courant se met en marche dès que le courant est coupé en cours de programme.

Coupure de courant inférieure à 1 min 30 s env.

Le programme continue et n'est pas donc pas interrompu, l'écran ne fonctionne pas pendant ce laps de temps. Lorsque le courant est rétabli, l'écran affiche de nouveau le programme en cours.

Coupure de courant supérieure 1 min 30 s env.

Le programme est interrompu et l'écran est hors service. Après retour du courant, un signal retentit pendant 3 s et l'écran indique qu'il est impossible de poursuivre la cuisson.

Après mise sous tension, pour redémarrer l'unité de commande, il faut env. 1 min 30 s.

14 Garantie et responsabilité

La garantie et la responsabilité reposent sur les conditions contractuelles. Toute modification apportée au logiciel sans en informer VITA Zahnfabrik H. Rauter GmbH & Co KG et sans lui demander son autorisation rend caduque tout recours à la garantie et la responsabilité du fabricant n'est pas engagée.

14.1 Pièces détachées

Les pièces détachées doivent correspondre au cahier des charges établi par le fabricant. Les pièces détachées originales correspondent toujours à ce cahier des charges.

Vous trouverez de plus amples informations sur notre site Internet :
<http://www.vita-zahnfabrik.com>

Des mises-à-jour pour le logiciel sont disponibles sous **Produit/Fours / Fours de cuisson/Fours de cuisson Nouveau**. De plus, sous Newsroom / Update Messenger vous pourrez vous enregistrer pour être automatiquement informé via le Update-Messenger et par courriel de toutes les nouveautés concernant les équipements. Pour toute question technique concernant l'appareil ainsi que la réparation et l'appel en garantie, vous pouvez prendre contact par courriel ou tél. :

Courriel : instruments-service@vita-zahnfabrik.com
Tél. +49 (0) 7761 / 562 -105, -106, -101

15 Écran tactile – utilisation

L'écran tactile s'active par un contact de surface. Pour lancer une opération, appuyer avec le doigt sur la touche correspondante. Un léger appui sur une touche a pour effet de modifier la couleur de cette touche (elle s'assombrit). En relâchant la pression sur la touche, l'opération sélectionnée démarre.

ⓘ Exercer uniquement une légère pression sur l'écran puis relâcher pour lancer l'opération. Ne pas appuyer trop fort, ne pas se servir d'objets pointus ou chauds afin d'éviter d'endommager l'écran tactile



16 Mise en marche de l'appareil

Allumer l'appareil avec **l'interrupteur principal** (sur la gauche de l'appareil). Les diodes rouge et verte à côté de l'écran sont allumées. Si la température de cuisson est inférieure à 70 °C, le lift effectue un déplacement de référence.

L'unité de commande au bout d'env. 30 s affiche l'image de départ et la diode rouge s'éteint. Dans cet intervalle de temps, un auto test est effectué.



Image de départ



Image de départ dernier programme de cuisson sélectionné

Après 60 s supplémentaires, le dernier programme utilisé s'affiche à l'écran.

16.1 Lancement du standby/commutation

Activer la touche **Standby**. **Le lift monte dans** l'enceinte de cuisson et cette dernière est chauffée à la température Standby programmée. Une fois cette température atteinte et un maintien de 5 minutes, l'appareil est prêt à fonctionner. Lors de la première activation du standby après mise en route de l'appareil, l'enceinte de cuisson demeure légèrement ouverte pendant 15 minutes afin d'éliminer l'humidité dans l'enceinte (VITA AntiCon).

La touche Standby affiche deux températures. Il est possible de choisir entre le mode normal (température d'attente réglable, par ex. 500 °C) et le mode Éco (valeur fixe 200 °C). (VITA Energy Efficiency). En mode normal, la modification de la température peut se faire par Réglages appareil / température d'attente (voir point 21.11). La commutation du mode normal au mode Éco s'effectue en activant à nouveau la touche lorsque le Standby est actif. Le mode actif s'affiche en rouge.



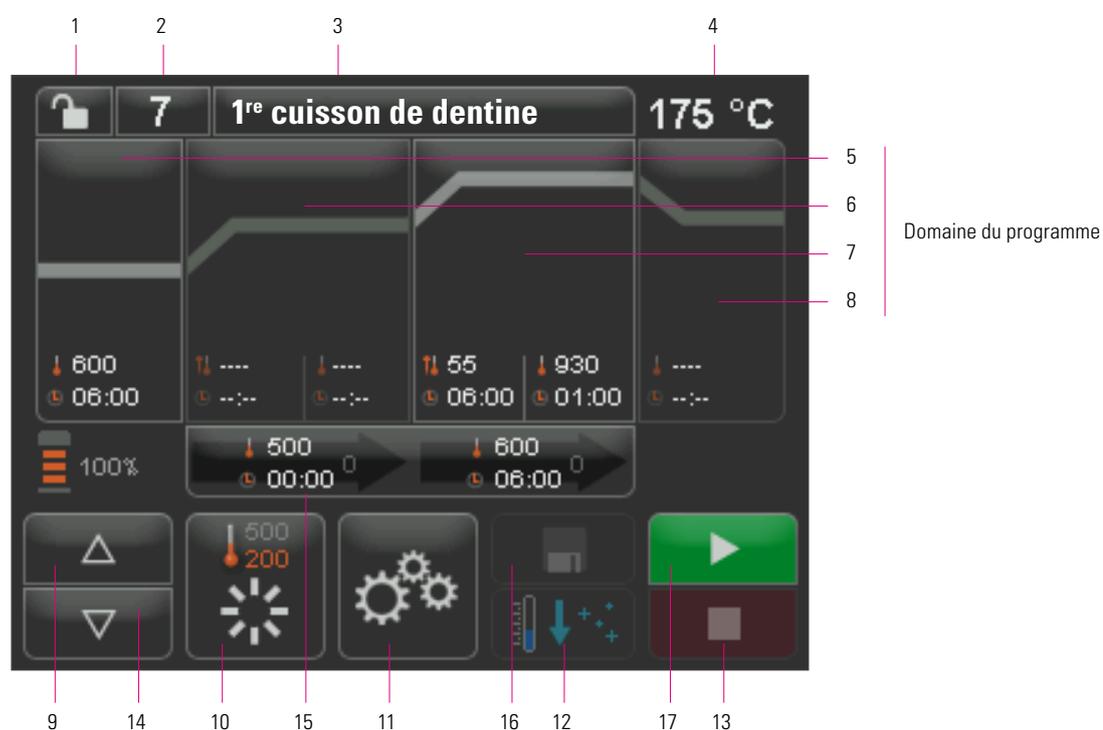
Touche Standby

Touche Stop
Touche Départ

Pour terminer le standby, appuyer sur la touche verte START ou rouge STOP, la touche Nom de programme ou la touche Numéro de programme.

17 Manipulation et fonctions

Vue d'ensemble du programme



Domaine du programme

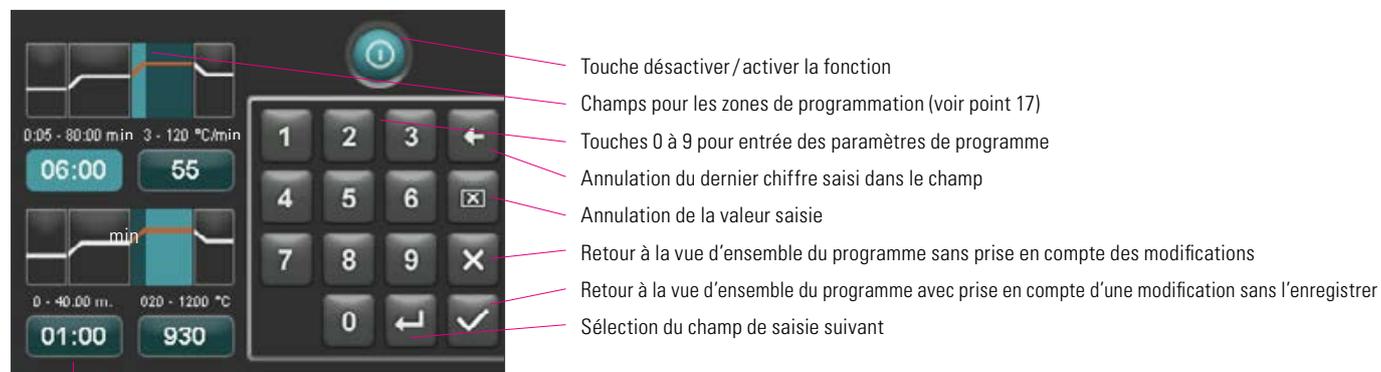
N°	Désignation	Fonction	Référence
1	Verrouillage du programme	Verrou ouvert , programme libre Verrou fermé , programme verrouillé	20.7
2	Numéro de programme	Champ de saisie pour numéro de programme de 1 à 200	19
3	Nom du programme	Entrée/modification des noms de programme, la liste des programmes indique la température de cuisson actuelle	20.8
4	Affichage de la température	Zone de programmation préséchage	
5	Préséchage	Zone de programmation pour 1e montée en température et 1e temps de	20.1
6	1. Montée en température/temps de maintien	Maintien à la température	20.2
7	2. Montée en température/temps de maintien	Zone de programmation pour 2e montée en température et 2e temps de maintien à la température	20.2
8	Refroidissement	Zone de programmation refroidissement à une température plus basse avec temps de maintien	20.3
9	Positions du lift	Indication du nombre de positions du lift pour le préséchage	
10	Standby	Chauffage à la température d'attente (mode normal et éco)	16.1
11	Réglages appareil	Réglage/affichage de la langue, des heures de fonctionnement etc.	21
12	Refroidissement rapide	Refroidissement rapide de la température de l'enceinte à la température d'attente	20.6
13	Touche Stop	Interruption du programme	19
14	Touches de lift	Pilotage manuel du lift	
15	Vide	Zone de programmation pour les réglages du vide	20.4
16	Touche Enregistrer	Enregistrement des modifications	20
17	Touche Départ	Lancement de programme	

18 Fonctions du clavier

En touchant une zone de programmation au niveau de la vue d'ensemble du programme, la fenêtre s'y rattachant s'affiche avec clavier.

Dans cette fenêtre, il est possible de modifier les valeurs de la zone de programmation.

Exemple champ d'édition pour le vide



Touche désactiver/activer la fonction

Champs pour les zones de programmation (voir point 17)

Touches 0 à 9 pour entrée des paramètres de programme

Annulation du dernier chiffre saisi dans le champ

Annulation de la valeur saisie

Retour à la vue d'ensemble du programme sans prise en compte des modifications

Retour à la vue d'ensemble du programme avec prise en compte d'une modification sans l'enregistrer

Sélection du champ de saisie suivant

Les champs de saisie Temps/température peuvent être sélectionnés dans chacune des fonctions également directement.

19 Sélection/Lancement programme de cuisson

Les programmes de cuisson pour les céramiques VITA sont déjà présents dans le VITA V60 i-Line. Ils reprennent les réglages conseillés par VITA. La sélection d'un programme de cuisson s'effectue en saisissant le numéro. L'affectation pré-réglée des numéros de programme peut être visualisée via les numéros de programme (voir point 20.8 Modification du nom de programme). Un bref appui sur le numéro de programme ou le matériau ou le nom de programme permet de sélectionner le programme.



1. Activer la touche n° de programme



2. Saisir le n° de programme (1 –200)

3. Confirmation du programme choisi



4. Le programme choisi s'affiche

5. Lancer le programme avec la touche START



7. Le déroulement du programme est affiché en couleur

8. Interruption du programme avec la touche STOP

20 Modification des paramètres du programme

Pour modifier les paramètres d'un programme, effleurer la zone de programmation où ces paramètres doivent être modifiés. La fenêtre d'édition correspondante s'ouvre et les modifications peuvent être effectuées.



Les paramètres représentés en blanc sont les paramètres enregistrés. Les paramètres représentés en rouge sont ceux applicables pour le programme en cours et jusqu'à changement de programme. Après avoir de nouveau choisi le programme, les derniers paramètres mémorisés s'affichent à nouveau.

Les **paramètres représentés en rouge** peuvent être **mémorisés durablement avec la touche Enregistrer** dans la mesure où le programme n'est pas verrouillé (verrou ouvert) (voir point 20.7). Le programme est alors modifiable et la touche Enregistrer est active (voir point 20.5).

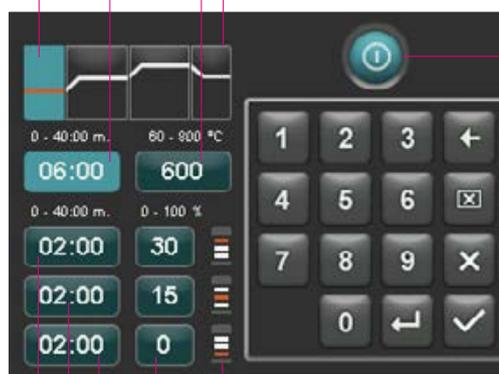
Lorsqu'un programme est verrouillé (verrou fermé), seules des modifications ponctuelles sont possibles. L'enregistrement des modifications est toutefois possible si l'on saisit le PIN sur le clavier mis en surbrillance après avoir activé la touche Enregistrer (voir point 21.8).

Zone de programmation choisie, ici :
préchauffage est actif

Le champ pour le temps de
préchauffage est en bleu clair et actif.
Saisir le temps par le clavier
Saisie : 0:00 - 40:00 min/s

Champ pour la température de préchauffage
Saisir la température par le clavier
Saisie : 200°C– 800°C

**Toutes les zones de programmation peuvent
être choisies et modifiées dans ce mode.**



Préchauffage
Désactivation /activation

Les symboles affichent
les positions du lift

Réglages positions du lift

Réglage du temps pour la position basse du lift

Réglage du temps pour la position médiane du lift

Réglage du temps pour la position haute du lift
(est automatiquement calculé)

20.1 Préchauffage

Activer la zone de programmation Préchauffage.

L'écran affiche :

Temps pour les différentes positions de préchauffage

Les temps de maintien possibles pour chaque position du lift dépendent du temps de préchauffage présélectionné. Il faut donc régler d'abord le temps de préchauffage et ensuite le temps à la position du lift médiane et basse. Le temps pour la position haute du lift est automatiquement calculé.

Si l'on **prolonge le temps de préchauffage**, la modification de ce temps sera répercutée sur la position haute du lift. La position médiane et basse demeure inchangée.

Si l'on **raccourcit le temps de préchauffage**, le temps de maintien en position haute sera réduit. La position médiane et basse demeure inchangée.

Si le temps de préchauffage choisi est plus court que la somme des temps de maintien des positions du lift, alors chacun de ces temps de maintien sera réduit de 1/3.

Les positions du lift (en %) sont conservées en cas de modification des temps de maintien et peuvent être librement modifiées. Le réglage usine du lift est le suivant : position 1 à 0%, position 2 à 15% et position 3 à 30%.

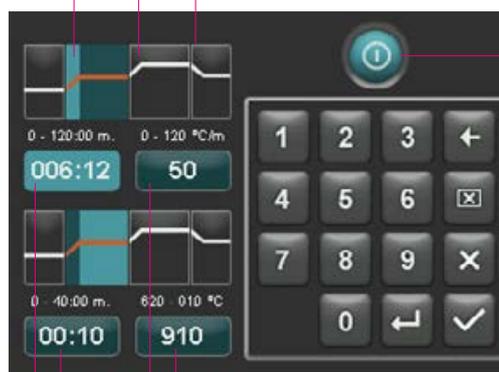
Les paramètres de programme modifiés s'affichent en rouge dans la vue d'ensemble du programme et peuvent servir pour un déroulement de programme ou bien être durablement enregistrés avec la touche Enregistrer dans la vue d'ensemble du programme (voir point 20.5).

En cas de modifications de la température de préchauffage, le temps de déclenchement de la pompe à vide est corrigé. En cas de modifications du temps de préchauffage les temps de maintien des positions du lift sont corrigés.

1. Montée en température/
temps de maintien actifs

2. Montée en température/
temps de maintien inactifs

**Toutes les zones de programmation
peuvent être choisies et modifiées
dans ce mode.**



1^{re} et 2^e montée/maintien en température
Désactivation/activation

Réglage température finale

Réglage taux de montée

Réglage pour temps de maintien de
la température

Réglage pour temps de montée

20.2 Montée en température et temps de maintien à la température

L'appareil est doté de deux zones de programmation pour la montée en température et le temps de maintien à la température.

La 1^{re} montée en température/temps de maintien et la 2^e montée en température/temps de maintien peuvent être chacune activées ou désactivées. Les deux zones se gèrent de la même façon.

Activer la première ou la seconde séquence de programmation.

L'écran affiche :

Réglage température finale : les valeurs mini et maxi dépendent des zones de programme activées. En cas de correction de la température finale, le taux de montée en °C/min est conservé et le temps de montée en min-s ajusté.

⚠ Attention : le temps de fonctionnement de la pompe à vide est ajusté au temps de montée.

Réglage temps de montée : les valeurs mini et maxi dépendent des zones de programme activées.

En cas de correction du taux de montée, le taux de montée en °C/min est ajusté.

⚠ Attention : le temps de fonctionnement de la pompe à vide est ajusté au temps de montée, la pompe s'arrête une fois la température finale atteinte.

Réglage taux de montée : les valeurs mini et maxi dépendent des zones de programme activées. En cas de correction du taux de montée en °C/min le temps de montée en min-s ajusté.

⚠ Attention : le temps de fonctionnement de la pompe à vide est ajusté au temps de montée, la pompe s'arrête une fois la température finale atteinte.

Seules les valeurs affichées dans le champ de saisie peuvent être réglées.

Les paramètres de programme modifiés s'affichent en rouge dans la vue d'ensemble du programme et peuvent servir pour un déroulement de programme ou bien être durablement enregistrés avec la touche Enregistrer dans la vue d'ensemble du programme (voir point 20.5).

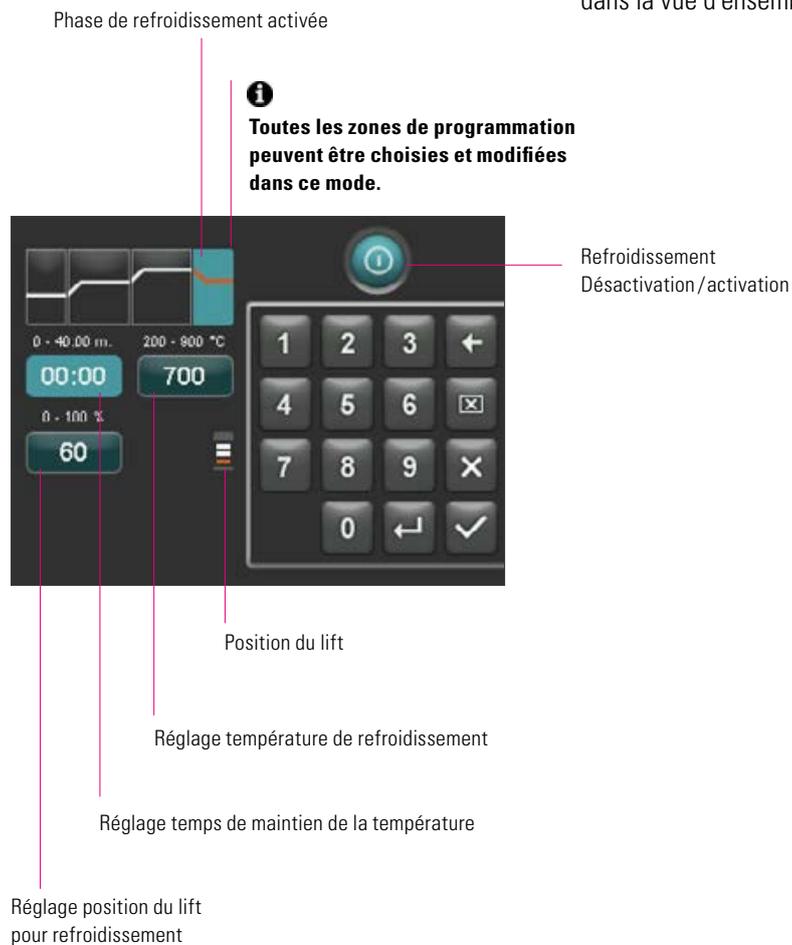
En cas de modification du temps de montée, du taux de montée ou de la température finale, les valeurs de déclenchement de la pompe à vide sont ajustées (voir point 20.4).

20.3 Refroidissement

La valeur maximale dépend de la température finale de maintien.
La température de refroidissement doit être plus basse que la température finale de maintien.

Seules les valeurs affichées dans le champ de saisie peuvent être réglées.

Les paramètres de programme modifiés s'affichent en rouge dans la vue d'ensemble du programme et peuvent servir pour un déroulement de programme ou bien être durablement enregistrés avec la touche Enregistrer dans la vue d'ensemble du programme (voir point 20.5).



20.4 Réglage du vide

Les valeurs de temps et de température pour le déclenchement et l'arrêt de la pompe à vide dépendent des paramètres de programmation prédéfinis. Si la température de préséchage ou la température finale est modifiée, la température de déclenchement de la pompe à vide sera équivalente à la température de préséchage et le temps de vide (durée de fonctionnement de la pompe à vide) équivalent au temps de montée.

En cours de programme, le vide actuel s'affiche en % (ligne vide).

Seules les valeurs affichées dans le champ de saisie peuvent être réglées.

Les paramètres de programme modifiés s'affichent en rouge dans la vue d'ensemble du programme et peuvent servir pour un déroulement de programme ou bien être durablement enregistrés avec la touche Enregistrer dans la vue d'ensemble du programme (voir point 20.5).

Réglages du vide pour la zone de programmation
1^{re} montée en température / temps de maintien

Réglage durée de la mise sous vide pour
1^{re} montée en température / temps de maintien

Température de départ de la pompe à vide



Désactivation / activation du vide

Le vide peut être réglé uniquement lorsque la zone de programmation correspondante est elle aussi activée.

Réglages du vide pour la zone de programmation
2^e montée en température / temps de maintien

Température de départ de la pompe à vide

Réglage temps de vide pour
2^e montée en température / temps de maintien

20.5 Enregistrer les paramètres de programme

Les paramètres modifiés sont affichés à l'écran en rouge et la touche Enregistrer est active. En activant la touche Enregistrer, ils s'affichent en blanc. En cas de programme verrouillé, après avoir activé la touche Enregistrer, il faut entrer le PIN (voir point 21.8).



Les paramètres modifiés sont en rouge

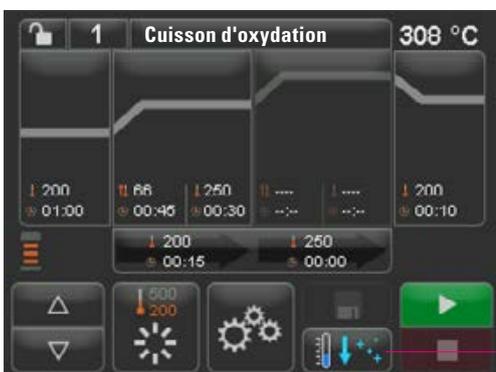
Activer la touche Enregistrer



Les valeurs enregistrées sont en blanc

20.6 Refroidissement rapide

Avec un refroidissement rapide, le lift demeure en position basse et la pompe s'enclenche. Une fois la température Standby moins 50 °C atteinte, la pompe s'arrête, le lift monte et l'enceinte de cuisson monte à la température d'attente.



La touche pour le refroidissement rapide est active uniquement lorsque la température dans l'enceinte dépasse de plus de 50 °C la température d'attente.

20.7 Verrouillage des programmes

Sur la touche Verrouillage des programmes, deux états s'affichent :

- **verrou ouvert** – les paramètres peuvent être modifiés et mémorisés,
- **verrou fermé** – les paramètres peuvent être modifiés mais les modifications enregistrées uniquement en saisissant le PIN.

Création du PIN pour verrouiller/déverrouiller les programmes, voir point 21.7

Touche Verrouillage des programmes



20.8 Création / Modification de noms de programmes / Noms de matériaux

Pour créer un nouveau programme, effleurer la touche nom de programme. Une vue d'ensemble s'affiche avec des colonnes pour les numéros de programme, les matériaux et le nom des programmes.

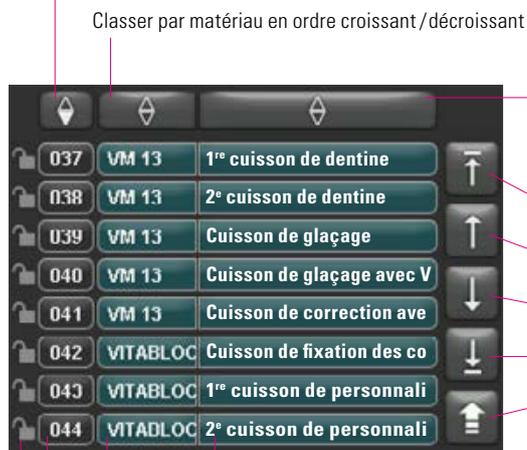


Nom de programme

Activer la touche Nom de programme

Classer par numéro de prog. en ordre croissant/décroissant

L'écran affiche l'aperçu du programme en débutant par le dernier programme de cuisson actif :



Classer par matériau en ordre croissant/décroissant

Classer par nom de programme par ordre croissant/décroissant

Début de liste

Page précédente

Page suivante

Fin de liste

Retour vers la vue d'ensemble des programmes

Nom de programme

Nom de matériau

Sélectionner le programme, activer le numéro de programme

Pour créer un nouveau programme, appuyer pendant 2 s la touche matériau ou nom de programme. Un clavier de saisie s'affiche en surbrillance. Activer la touche Matériau ou Nom de programme et saisir dans le champ correspondant le texte voulu. Un bref appui sur le numéro de programme ou sur le nom du matériau ou du programme permet de sélectionner directement le programme.

Verrou ouvert : programme non verrouillé

Verrou fermé : programme verrouillé

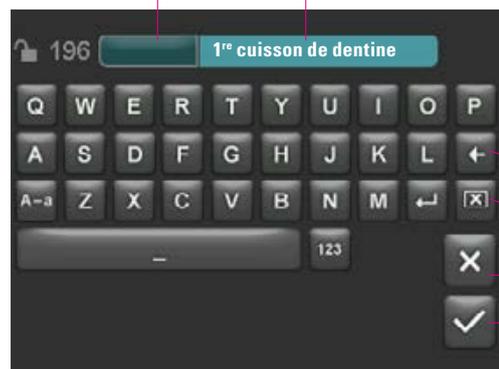
Pas de verrou : programme libre

Voir point 20.7

La saisie ou la modification des paramètres est décrite au point 20 « Modification des paramètres de programme ».

Touche Nom de matériau
Max. 12 caractères

Touche Nom de programme
Max. 20 caractères



Effacer dernier chiffre

Annuler le champ

Retour sans modification

Confirmation de la modification et appel du programme

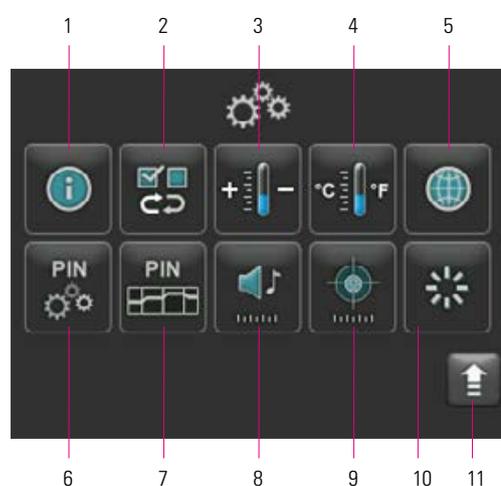
Les paramètres de programme modifiés s'affichent en rouge dans la vue d'ensemble du programme et peuvent servir pour un déroulement de programme ou bien être durablement enregistrés avec la touche Enregistrer dans la vue d'ensemble du programme (voir point 20.5).

21 Réglages de l'appareil

Activer Réglages de l'appareil :



Réglages de l'appareil



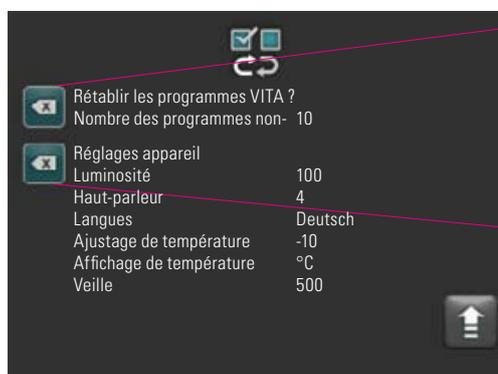
L'écran affiche les touches de réglage suivantes :

N°	Désignation	Fonction	Référence
1	Informations sur l'appareil	Informations sur l'appareil	21.1
2	Réglages usine	Restaurer réglages de base	21.2
3	Réglage température	Contrôle de la température à la sonde d'argent	21.3
4	Affichage de la température	Réglage °C ou °F	21.4
5	Langues	Sélection de la langue	21.5
6	Réglages de l'appareil - PIN	Verrouiller les réglages de l'appareil	21.6
7	Programmes PIN	Verrouiller les programmes	21.7
8	Haut-parleur	Régler la durée du signal sonore	21.9
9	Écran	Régler la luminosité/étalonner l'écran tactile	21.10
10	Température d'attente	Réglage de la température d'attente	21.11
11	Touche Retour	Retour vers la vue d'ensemble des programmes	



21.1 Informations sur l'appareil

Numéro de séries	0	Numéro de l'appareil
Version logiciel	130207	Version du logiciel
Heures de fonctionnement	145	Heures de fonctionnement de l'appareil sur une période donnée
Heures de cuisson	38	Total des heures de fonctionnement de l'appareil
Heures de fonctio. chauffa.	38	Heures de fonctionnement du moufle actuellement en service
		Retour vers la vue d'ensemble des réglages de l'appareil



21.2 Réglages usine

L'activation de cette touche a pour effet de conserver en mémoire uniquement les programmes VITA réglés en usine.

⚠ Attention : les programmes créés par l'utilisateur sont annulés.

L'activation de cette touche a pour effet de restaurer les valeurs usines suivantes :

- luminosité : 90 %
- haut-parleur : 3
- langues : anglais
- réglage température : 0 °C
- affichage de la température : °C
- standby : 500 °C



21.3 Réglage température

Étalonnage de la température avec la sonde d'argent

Ce programme et la sonde d'argent (n° de cde VITA B 230) permettent de contrôler la température au sein de l'enceinte de cuisson et de l'ajuster sur plus ou moins 40°C. Lors de l'étalonnage, il faut veiller à respecter impérativement les instructions pour effectuer le test à la sonde d'argent (voir mode d'emploi dans le coffret de la sonde). Faute de respecter le mode d'emploi, des erreurs de mesure et donc des erreurs de réglage sont à craindre.

Pour contrôler la température dans l'enceinte de cuisson avec la sonde d'argent, il faut effectuer un programme à 955°C et un autre à 963°C.

1^{re} sonde d'argent

Activer la touche 1. Test fil d'argent, le programme s'affiche. Mettre en place la sonde et appuyer sur la touche Start. Le programme démarre et son déroulement s'affiche.

Résultat de la 1^{re} sonde

Sonde légèrement épaissie mais non fondue

Ce premier test est réussi. La 2^e sonde peut maintenant être mise en place.

Sonde fondue

Le 1^{er} test a échoué. Rectifier la température en fonction du résultat obtenu par la touche Plus et répéter le 1^{er} test.

À la fin du programme, dans la vue d'ensemble du programme, activer la touche réglages puis la touche Réglage température afin de revenir à ce menu.

2^e sonde d'argent

Activer la touche 2. Test fil d'argent, le programme s'affiche. Mettre en place la sonde et appuyer sur la touche Start. Le programme démarre et son déroulement s'affiche.

Résultat de la 2^e sonde

L'argent a fondu et formé une bille

Le 2^e test a réussi. La température est à présent bien réglée.

Sonde non fondue

Le 2^e test a échoué. Rectifier la température en fonction du résultat obtenu par la touche moins et répéter le 2^e test.

À la fin du programme, dans la vue d'ensemble du programme, activer la touche réglages puis la touche Réglage Température afin de revenir à ce menu.

Résultat du test

Température trop basse : saisir la valeur corrigée par la touche Moins

Température trop haute : saisir la valeur corrigée par la touche Plus

Les modifications sont automatiquement mémorisées.



21.4 Affichage de la température °C ou °F

Sélectionner l'unité d'affichage souhaitée.
Le réglage est automatiquement mémorisé.



21.5 Langue

Sélectionner la langue souhaitée.
Le réglage est automatiquement mémorisé.



21.6 Entrée du PIN pour les réglages de l'appareil

Les réglages de l'appareil peuvent être protégés par un code PIN avant modifications. Les modifications et la visualisation des réglages sont alors possibles uniquement en saisissant le PIN. Pour pouvoir saisir ce code, activer la touche réglages puis la touche PIN pour les réglages de l'appareil.

Verrouiller les réglages de l'appareil

Le champ PIN reste vide
Dans le champ Nouveau PIN – saisir un PIN à 4 chiffres
Dans le champ Resaisir le PIN – saisir à nouveau le PIN

Déverrouiller les réglages de l'appareil

Dans le champ PIN, saisir le PIN
Le champ Nouveau reste vide
Le champ Resaisir le PIN reste vide

Concerne les réglages suivants :

- luminosité écran,
- durée du signal sonore dans le haut-parleur,
- langue,
- réglage température,
- affichage de la température,
- veille.

⚠ **Attention !** En cas de perte du PIN, le déverrouillage n'est possible qu'en usine.

21.7 Entrée du PIN pour les programmes de cuisson

Les programmes de cuisson peuvent être protégés par la saisie du PIN avant modifications. Le PIN saisi à cet endroit sera utilisé pour verrouiller chacun des programmes.

Les programmes protégés sont utilisables par chaque utilisateur. Il est possible d'effectuer des modifications ponctuelles. Pour enregistrer ces modifications, le PIN est toutefois obligatoire.

Pour saisir le PIN, activer la touche réglages puis la touche PIN pour les réglages de programme.



Saisie du PIN pour verrouiller les programmes

- Dans le champ PIN, saisir « 0000 »
- Dans le champ Nouveau PIN – saisir un PIN à 4 chiffres
- Dans le champ Resaisir le PIN – saisir à nouveau le PIN

Saisie du PIN pour déverrouiller les programmes

- Dans le champ PIN, saisir le PIN
- Dans le champ Nouveau PIN, saisir « 0000 »
- Dans le champ Resaisir le PIN – saisir « 0000 »

⚠ Attention ! En cas de perte du PIN, le déverrouillage n'est possible qu'en usine !

Touche Verrouillage de programme



21.8 Verrouillage des programmes de cuisson

Pour protéger des programmes de cuisson contre toute modification durable effectuée par d'autres utilisateurs, les sécuriser avec un PIN.

Appeler le programme de cuisson qui doit être verrouillé et activer la touche Verrouillage Programme.

Saisir le PIN par le clavier en surbrillance et confirmer. Si sous Réglages / programmes PIN (voir point 21.7), aucun PIN n'a été saisi, le programme peut être verrouillé avec le PIN « usine », à savoir « 0000 ».

Verrouillage programme actif (verrou fermé)



Activer la touche Enregistrer.
Le verrouillage programme est enregistré.

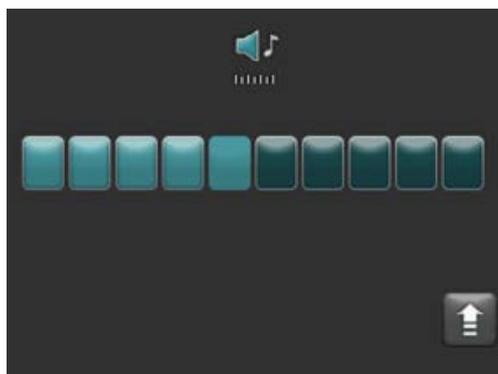
Le programme est à présent verrouillé jusqu'à ce l'on change de programme. Pour enregistrer durablement le verrouillage, activer la touche Enregistrer puis saisir à nouveau le PIN.

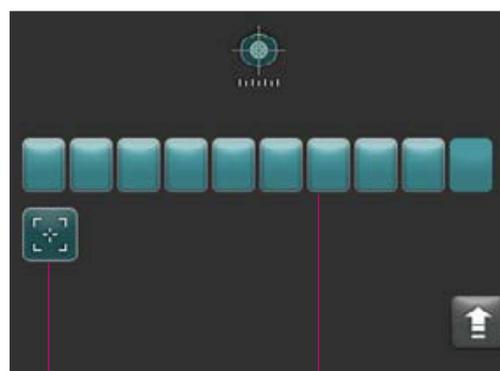
Les programmes enregistrés sont utilisables par chaque utilisateur. Il est possible d'effectuer des modifications ponctuelles. Pour enregistrer ces modifications, le PIN est toutefois obligatoire.

⚠ Attention ! En cas de perte du PIN, le déverrouillage n'est possible qu'en usine !

21.9 Durée du signal sonore

La durée du haut parleur peut être réglée de 0 à 10 s environ en activant / désactivant un certain nombre de touches. Le réglage est automatiquement mémorisé.





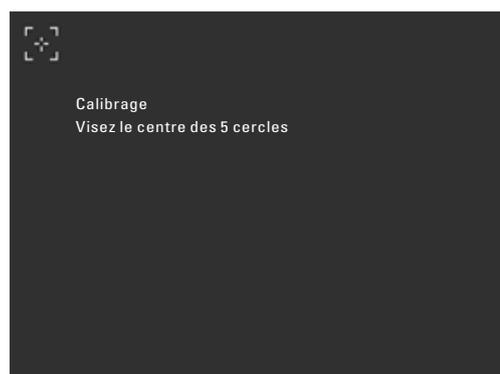
Étalonnage de l'écran tactile

Touches pour la luminosité de l'écran

21.10 Réglages de l'écran

La **luminosité** de l'écran peut être réglée en activant/désactivant un certain nombre de touches. Une modification est automatiquement mémorisée.

L'étalonnage de l'écran peut être nécessaire lorsque ce dernier ne réagit plus au toucher. Pour l'étalonnage de la sensibilité tactile de l'écran, activer la touche Étalonnage écran. Suivre les instructions s'affichant à l'écran.



Après avoir activé l'étalonnage de l'écran, l'écran affiche ce qui suit :



21.11 Réglage de la température standby

Saisir la température d'attente souhaitée par les touches. Les saisies possibles s'affichent via l'indication de la température.

La valeur modifiée est automatiquement mémorisée.

22 Enregistrement des données de cuisson / Firing-Data-System (FDS)

Afin de visualiser les courbes de cuisson dans le FDS, il faut exporter les données correspondantes du four. Sur une clé USB, créer un répertoire intitulé « Données de cuisson ». Brancher cette clé sur la prise USB du four éteint. Allumer l'appareil et travailler comme à l'accoutumée. Les données de cuisson vont maintenant être enregistrées. Mettre en route le four et remonter le lift. Ensuite les données des 19 derniers cycles de cuisson sont enregistrées dans le dossier "Données de cuisson".

i Les données de cuisson seront enregistrées sur la clé USB uniquement si cette dernière a été branchée avant d'allumer l'appareil via l'interrupteur principal !

Les données sont ensuite gérées sur le PC avec le programme de gestion des données de cuisson FDS (Firing-Data-System) (Accessoires). Les programmes de cuisson effectués par le four peuvent ainsi être consultés ultérieurement. Le FDS permet en cas de problèmes d'examiner les dernières cuissons effectuées.

22.1 Exportation/Importation de programmes

Pour exporter l'ensemble des 200 programmes (pas d'exportation individuelle) sur une clé USB, créer un dossier nommé "Programmes" sur cette clé puis brancher la clé sur le four éteint. Après mise en route et remontée du lift, tous les programmes figureront sur la clé USB.

Pour importer les programmes sur un four, brancher la clé USB contenant les programmes dans le dossier "Programmes" sur le four éteint. Après mise en route et remontée du lift, tous les programmes figureront sur le four.

Résumé :

Dossier "Programmes" vide = les programmes sont chargés sur la clé depuis le four

Dossier "Programmes" plein = les programmes sont chargés sur le four depuis la clé.

Veillez noter que tous les programmes antérieurs seront effacés lors de l'enregistrement des nouveaux programmes sur le four.

23 Mise à jour du logiciel

Vous trouverez le logiciel actuel sur le site Internet VITA – <https://www.vita-zahnfabrik.com/>, à la rubrique **Documents et médias / Downloadcenter / Informations Produits / Mises à jour logiciels**

Après avoir sélectionné le type d'appareil, le logiciel actuel peut être sélectionné puis copié sur une clé USB. Des instructions pour cela ainsi que des informations pour la mise à jour sont également fournies.

i La version du logiciel figurant sur la clé USB doit être postérieure à celle installée sur le four. Pour le savoir, consulter la rubrique Réglages / Informations (voir point 21.1).

Installation de la version actuelle :

- arrêter l'appareil par l'interrupteur principal,
- insérer la clé USB sur le port USB de l'appareil,
- allumer l'appareil par l'interrupteur principal.

Pendant l'installation de la mise à jour, la diode rouge clignote. Une fois la mise à jour terminée, le système démarre à nouveau automatiquement.

24 Messages d'erreur

Les erreurs s'affichent à l'écran.

Les messages suivants peuvent s'afficher et être effacés avec la touche Confirmer. L'effacement définitif d'un message d'erreur n'est toutefois possible que lorsque l'erreur a été éliminée.

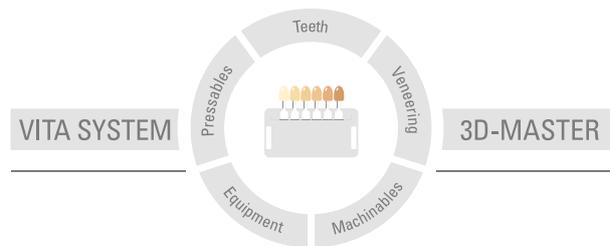


Affichage écran	Conséquence	Cause/Solution
Sonde thermique défectueuse	La température de l'enceinte de cuisson ne peut plus être mesurée et réglée avec la sonde thermique.	<ul style="list-style-type: none"> • Contrôler une éventuelle rupture mécanique du thermocouple dans l'enceinte de cuisson. • Contrôler les branchements à l'enceinte de cuisson. • Contrôler les branchements à la partie électronique. <p>Pour contrôler et remplacer la sonde thermique, il faut ouvrir l'appareil. Seul un revendeur agréé VITA est autorisé à ouvrir le four.</p>
Le vide n'a pas été atteint	En cours de programme avec mise sous vide, le vide ne se fait pas en 30 s. Le programme est interrompu.	<ul style="list-style-type: none"> • Contrôler que la pompe à vide est bien branchée au four. • Nettoyer le joint du plateau de lift avec un chiffon sec. • Vérifier que le joint du plateau de lift est intact.
Lift bloqué	Le lift est stoppé automatiquement en position basse. Cette position est due à une erreur de fonctionnement.	<ul style="list-style-type: none"> • Contrôler la réaction des touches du lift à l'écran (la touche activée s'assombrit, voir point 15). • Contrôler que le lift se déplace correctement, éliminer les éventuels objets sous le plateau de lift.
Chauffage défectueux	Le moufle en quartz est fortement sollicité par de hautes températures et leur maintien ainsi que par les variations thermiques toujours importantes. La rupture du moufle est due à une trop forte sollicitation.	<ul style="list-style-type: none"> • Contrôler et remplacer éventuellement le moufle en quartz. <p>Pour le contrôler et le remplacer, il faut que l'appareil soit ouvert. Seul un revendeur agréé VITA est autorisé à ouvrir le four.</p>
La cuisson ne peut pas se poursuivre	Une coupure de courant en cours de programme durant plus de 2 minutes s'affiche après restauration du courant. Le programme est interrompu.	<ul style="list-style-type: none"> • Aucune intervention n'est nécessaire sur le four. • Veuillez contrôler votre travail et voir s'il peut éventuellement être cuit à nouveau ou renouvelé.

25 Index alphabétique

A		Messages d'erreur	33	Verrouillage des programmes de cuisson	29
Arrêt de l'appareil	9	Mise à jour du logiciel	32	Vue d'ensemble du programme	14
B		Mise en marche de l'appareil	13		
Branchements de l'appareil	8	Mise en marche	9		
C		Modes de fonctionnement non autorisés	6		
Conditions d'utilisation	7	Modification des paramètres programme	17		
Consignes de sécurité	7	Montée en température	19		
Coupure de courant	11	N			
Cuisson de nettoyage	10	Nettoyage de l'écran tactile	10		
D		Nom de programme	24		
Dispositifs de sécurité	7	Nom de matériau			
Données électriques	6	P			
Données techniques	5	Pièces détachées	12		
Durée du signal sonore	30	Préséchage	18		
E		Protection contre les coupures de courant	11		
Écran tactile – manipulation	12	R			
Enregistrement des paramètres programme	22	Refroidissement			
Ensemble livré	5	Refroidissement rapide	22		
Entrée du PIN pour les programmes de cuisson	29	Réglages de l'appareil	25		
Étalonnage de l'écran tactile	31	Réglages de l'affichage	31		
F		Réglage température	27		
Fonctions du clavier	15	Réglage température stand-by	31		
I		Réglages usine	26		
Informations sur l'appareil	26	Réglage du vide	21		
Informations techniques	5	Responsabilité	7, 12		
Isolation de l'enceinte de cuisson	10	S			
L		Saisie du PIN pour réglages appareil	28		
Lancement du standby / commutation	13	SAV	12		
Langue	28	Sélection des programmes de cuisson	16		
Lieu d'installation	8	Sonde d'argent	27		
Luminosité	31	T			
M		Temps de maintien température	19		
Manipulation et fonctions	14	U			
Marquage CE	11	Utilisation conforme	6		
Mémorisation des données de cuisson / FDS	32	V			
		Verrouillage de programme	23		

Le teintier VITA SYSTEM 3D-MASTER est unique en son genre. Il permet de définir d'une manière systématique toutes les couleurs de dent naturelles et de les reproduire intégralement.



N.B. Nos produits doivent être mis en œuvre selon le mode d'emploi. Notre responsabilité n'est pas engagée pour les dommages résultant d'une manipulation ou d'une mise en œuvre incorrectes. En outre, l'utilisateur est tenu de vérifier, avant utilisation, que le produit est approprié à l'usage prévu. Notre responsabilité ne peut être engagée si le produit est mis en œuvre avec des matériaux et des appareils d'autres marques, non adaptés ou non autorisés et qu'il en résulte un dommage. Le VITA Modulbox n'est pas un composant obligatoire du produit. Date d'édition : 2021-05

Cette nouvelle édition de notice rend caduque toutes les versions antérieures. La version la plus récente se trouve toujours sur le site www.vita-zahnfabrik.com

VITA V60 i-Line® porte le marquage CE conformément à la directive CE 2006/95/CE, 2004/108/CE et 2011/65/CE.

VITA

 VITA Zahnfabrik H. Rauter GmbH & Co.KG
Spitalgasse 3 · D-79713 Bad Säckingen · Germany
Tel. +49 (0) 7761 / 562-0 · Fax +49 (0) 7761 / 562-299
Hotline: Tel. +49 (0) 7761 / 562-222 · Fax +49 (0) 7761 / 562-446
www.vita-zahnfabrik.com · info@vita-zahnfabrik.com
 facebook.com/vita.zahnfabrik