

# VITA vPad excellence

Mode d'emploi



Détermination de la couleur VITA

Communication de la couleur VITA

Reproduction de la couleur VITA

Contrôle de la couleur VITA



VITA – perfect match.

**VITA**

## L'unité de commande pour une grande rentabilité et efficacité



Cher-ère client-e,

nous vous remercions et vous félicitons d'avoir opté pour un VITA vPad excellence pour utiliser et commander les fours à céramique VITA et les fours de frittage VITA High Speed.

Le VITA vPad excellence est un appareil à la pointe de la technique et répond aux normes de sécurité internationales.

Veillez lire attentivement ce mode d'emploi ainsi que les remarques afin d'utiliser votre vPad excellence de manière sûre et efficace. Le mode d'emploi doit toujours être à portée de l'appareil. Toutes les personnes qui ont pour mission de se servir de l'appareil, de l'entretenir et d'en assurer la maintenance doivent le lire et s'y conformer.

Je vous souhaite un bon travail et une grande réussite avec cet appareil VITA.

Votre chef de produit pour équipements dentaires et accessoires VITA, VITA Zahnfabrik

---

### Explication des icônes



**Informations système  
et techniques**



**Observation**



**N. B.**



**Processus**



**Paramètres modifiables**

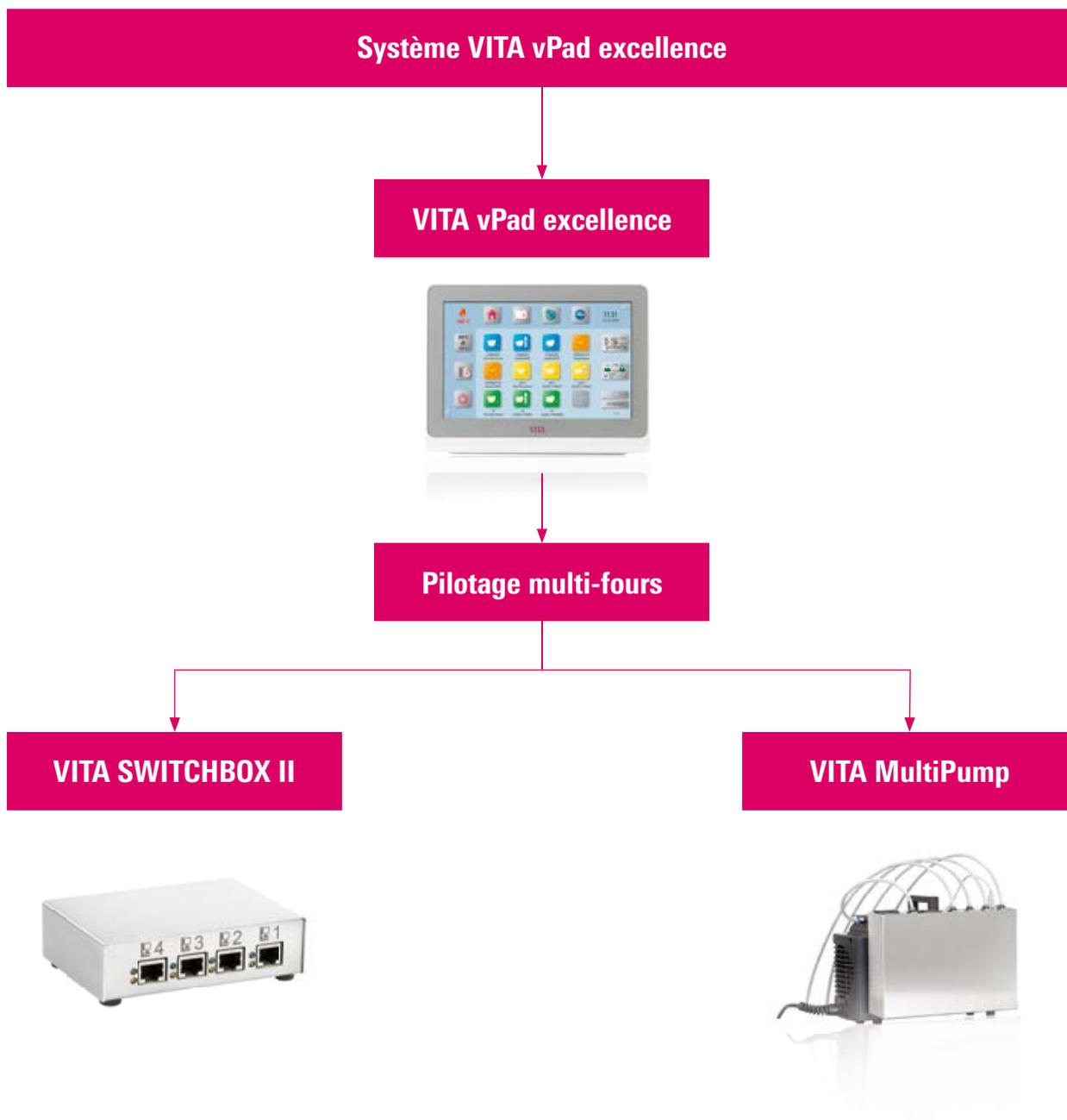


**Assistance téléphonique et support**

<p>&gt; <b>1. Le système</b></p> <p>1.1 L'unité de commande . . . . . 6</p>		
<p>&gt; <b>2. Première mise en service</b></p> <p>2.1 Connexions du VITA VACUMAT 6100 M . . . . . 7</p> <p>2.2 Connexions du VITA VACUMAT 6000 MP . . . . . 7</p> <p>2.3 Connexions du VITA ZYRCOMAT 6100 MS . . . . . 8</p> <p>2.4 Connexions du VITA SMART.FIRE ADVANCED . . . . . 8</p> <p>2.5 Mise en service du système de cuisson d'un appareil . . . . . 9</p>	<p>2.6 Mise en service du système de cuisson avec plusieurs appareils . . 9</p> <p>2.7 Première installation guidée . . . . . 9</p>	
<p>&gt; <b>3. Commande</b></p> <p>3.1 Commande gestuelle de l'élément de commande . . . . . 10</p> <p>3.2 Fonctions du système . . . . . 10</p> <p>3.3 Mise en marche . . . . . 11</p> <p>3.4 Montée et descente du plateau de lift . . . . . 11</p> <p>3.5 Température de veille . . . . . 11</p> <p>3.6 Accueil . . . . . 11</p> <p>3.7 Mode d'emploi et informations . . . . . 12</p>	<p>3.8 Réglages . . . . . 12</p> <p>3.9 Navigateur web . . . . . 12</p> <p>3.10 Aperçu fours multiples . . . . . 14</p> <p>3.11 Changement de profil / Créer un nouveau profil . . . . . 14</p> <p>3.12 Ajouter un bureau . . . . . 15</p> <p>3.13 Changement de bureau . . . . . 15</p> <p>3.14 Ajouter un programme de cuisson . . . . . 16</p>	
<p>&gt; <b>4. Réglages</b></p> <p>4.1 Réglage de l'unité de commande . . . . . 17</p> <p>4.2 Réglage aperçu fours multiples et unité de cuisson . . . . . 18</p> <p>4.3 Informations sur l'appareil . . . . . 21</p> <p>4.4 Mise à jour du micrologiciel . . . . . 22</p> <p>4.5 Réglage configuration wi-fi . . . . . 22</p>	<p>4.6 Réglage interruption . . . . . 23</p> <p>4.7 Réglage température de veille . . . . . 23</p> <p>4.8 Gestionnaire de fichiers . . . . . 24</p> <p>4.9 Réglage SMART.VIEW . . . . . 29</p> <p>4.10 Réglage profil . . . . . 30</p>	
<p>&gt; <b>5. Gestion des bureaux</b></p> <p>5.1 Menu d'édition des bureaux . . . . . 35</p> <p>5.2 Renommer le bureau . . . . . 36</p> <p>5.3 Modifier la couleur du bureau . . . . . 36</p> <p>5.4 Enregistrer les informations du bureau . . . . . 37</p> <p>5.5 Créer un nouveau bureau . . . . . 37</p>	<p>5.6 Copier le bureau . . . . . 38</p> <p>5.7 Couper le bureau . . . . . 38</p> <p>5.8 Insérer un bureau . . . . . 39</p> <p>5.9 Supprimer un bureau . . . . . 39</p>	
<p>&gt; <b>6. Gestion des boutons</b></p> <p>6.1 Menu d'édition des boutons . . . . . 41</p> <p>6.2 Sélection multiple . . . . . 41</p> <p>6.3 Déplacer un bouton . . . . . 42</p> <p>6.4 Renommer un bouton . . . . . 42</p> <p>6.5 Configurer un bouton . . . . . 43</p> <p>6.6 Enregistrer des informations sur un bouton . . . . . 44</p>	<p>6.7 Créer un nouveau programme de cuisson . . . . . 45</p> <p>6.8 Copier un bouton . . . . . 46</p> <p>6.9 Couper un bouton . . . . . 46</p> <p>6.10 Insérer un bouton . . . . . 47</p> <p>6.11 Supprimer un bouton . . . . . 47</p>	
<p>&gt; <b>7. Fenêtre de cuisson</b></p> <p>7.1 Programme de cuisson : courbe à un et deux niveaux . . . . . 49</p> <p>7.2 Programme de cuisson : courbe de pressée . . . . . 56</p> <p>7.3 Programme de cuisson : courbe de frittage . . . . . 59</p> <p>7.4 Modifications après le démarrage du programme . . . . . 63</p>		
<p>&gt; <b>8. Données techniques / Observations</b></p> <p>8.1 Spécifications et symboles . . . . . 65</p> <p>8.2 Observations . . . . . 65</p> <p>8.3 Fonctions de sécurité . . . . . 66</p> <p>8.4 Nettoyage de l'unité de commande . . . . . 66</p>		
<p>&gt; <b>9. Informations complémentaires</b></p> <p>9.1 Ensemble livré VITA vPad excellence . . . . . 67</p> <p>9.2 Solutions système VITA . . . . . 67</p> <p>9.3 Messages d'erreur . . . . . 68</p> <p>9.4 Garantie VITA et protection des consommateurs . . . . . 70</p> <p>9.5 Update-Messenger . . . . . 70</p>	<p>9.6 Pièces détachées . . . . . 70</p> <p>9.7 Matériaux concurrents . . . . . 70</p> <p>9.8 Observations concernant les droits d'auteur . . . . . 70</p> <p>9.9 Assistance téléphonique et support . . . . . 71</p>	



**1. Le système**



PREMIÈRE MISE EN SERVICE

COMMANDE

RÉGLAGES

GESTION DU BUREAU

GESTION DES BOUTONS

FENÊTRE DE CUISSON

DONNÉES TECHNIQUES / OBSERVATIONS

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

**Observation**

- Le vPad excellence vous permet d'utiliser jusqu'à quatre appareils de cuisson combinés. Les types d'appareils de cuisson suivants peuvent être combinés :
  - four de cuisson céramique : VITA VACUMAT 6000/6100 M
  - four de pressage combiné VITA VACUMAT 6000 MP
  - four de frittage Highspeed VITA ZYRCOMAT 6100 MS
 ou :
  - four céramique VITA SMART.FIRE/SMART.FIRE ADVANCED
  - four de frittage Highspeed VITA ZYRCOMAT 6100 MS
- Pour la connexion de 2 à 4 appareils de cuisson au vPad excellence, il vous faut une VITA SWITCHBOX II.
- VITA MultiPump : adaptateur pour le fonctionnement de 1 à 4 fours sous vide VITA avec une pompe à vide pour :
  - four à céramique VITA VACUMAT 6000/6100 M,
  - four de pressée combi VITA VACUMAT 6000 MP.
- Le VITA vPad excellence est compatible avec la VITA SWITCHBOX II et la VITA MultiPump.

## 1.1 L'unité de commande



### Observation

- Le VITA vPad excellence dispose de deux connexions USB pour le transfert de photos, programmes de cuisson ou mises à jour d'appareils.
- L'emplacement de carte SD vous permet de transférer directement des images de la caméra au VITA vPad.

## 2. Première mise en service

### 2.1 Connexion au VITA VACUMAT 6100 M

(voir aussi à ce sujet le mode d'emploi VITA VACUMAT 6100 M)

Connexion pour VITA vPad confort /  
VITA vPad excellence ou  
VITA SWITCHBOX II



### 2.2 Connexions du VITA VACUMAT 6000 MP

(voir aussi à ce sujet le mode d'emploi VITA VACUMAT 6000 MP)

Connexion pour VITA vPad confort /  
VITA vPad excellence ou  
VITA SWITCHBOX II



## 2.3 Connexion au VITA ZYRCOMAT 6100 MS

(voir aussi à ce sujet le mode d'emploi VITA ZYRCOMAT 6100 MS)

Connexion pour VITA vPad confort /  
VITA vPad excellence ou  
VITA SWITCHBOX II



## 2.4 Connexion au VITA SMART.FIRE.ADVANCED

(voir aussi à ce sujet le mode d'emploi VITA SMART.FIRE ADVANCED)

Connexion pour VITA vPad excellence  
ou VITA SWITCHBOX II



## 2.5 Mise en service du système de cuisson d'un appareil

### Observation

- Veuillez respecter les consignes pour l'installation et la mise en marche dans le mode d'emploi du VITA VACUMAT 6100 M/ VITA VACUMAT 6000 MP/VITA ZYRCOMAT 6100 MS ou du VITA SMART.FIRE ADVANCED.
- Branchez le câble de raccordement fourni au VITA vPad excellence et au VITA VACUMAT 6100 M/ VITA VACUMAT 6000 MP/VITA ZYRCOMAT 6100 MS ou au VITA SMART.FIRE ADVANCED.

## 2.6 Mise en service du système de cuisson avec plusieurs appareils

### VITA SWITCHBOX II

- Pour la mise en service de deux fours ou plus avec VITA vPad excellence et la VITA SWITCHBOX, il faut suivre les connexions numérotées sur la VITA SWITCHBOX II.
- La fiche 1 de la VITA SWITCHBOX II garantit l'alimentation électrique du vPad excellence et doit donc toujours être raccordé à un appareil de cuisson sous tension.

### VITA MultiPump

- Pour alimenter en vide jusqu'à quatre fours (VITA VACUMAT 6100 M ou VITA VACUMAT 6000 MP) simultanément avec une seule pompe à vide VITA, optez pour la VITA MultiPump.

## 2.7 Première installation guidée

- À la première mise en marche de l'appareil, vous êtes guidé-e automatiquement à travers les principaux réglages.
- Une fois cette présentation initiale effectuée, une réinitialisation permet de reprendre les réglages d'usine.
- L'appareil détecte automatiquement les fours raccordés.
- En mode VITA SMART.FIRE, seuls les fours VITA SMART.FIRE et VITA ZYRCOMAT peuvent être utilisés ensemble.
- Si l'appareil détecte un four VITA SMART.FIRE ADVANCED, l'utilisation des fours VITA VACUMAT 6100 M et VITA VACUMAT 6000 MP n'est pas possible.

## 3. Commande

### 3.1 Commande gestuelle de l'unité de commande



#### Passage d'une page à l'autre

Faites glisser le bureau vers la droite ou vers la gauche, pour afficher par exemple le bureau suivant.



#### Zoom

Vous pouvez agrandir ou réduire les photos ou les PDF en écartant ou rapprochant deux doigts.



#### Défilement

Faites glisser vers le haut ou vers le bas pour afficher la page souhaitée d'un PDF.



#### Toucher brièvement

Un bref contact d'un programme de cuisson, par exemple, permet d'ouvrir la fenêtre de cuisson.



#### Toucher prolongé

Un contact prolongé permet d'appeler des fonctions supplémentaires, par exemple les menus de gestion des bureaux ou des boutons.



#### Rotation

Les photos peuvent être pivotées de 90°.

### 3.2 Fonctions du système

The screenshot shows the oven's control interface with the following labels and functions:

- Mode d'emploi** (Operating Mode)
- Accueil** (Home)
- Réglages** (Settings)
- Navigateur web** (Web Navigator)
- Température actuelle de l'enceinte de cuisson** (Current oven temperature): 180°C
- Température de veille** (Standby temperature): 355°C / 100°C
- Montée et descente du plateau de lift** (Lift tray up/down)
- Mise en marche** (Start)
- Bouton** (Button)
- Aperçu fours multiples** (Multiple oven preview)
- Changement de profil** (Profile change)
- Bureau** (Desktop)
- Nouveau bureau** (New desktop)
- Changement de bureau** (Change desktop)
- Nombre de bureaux** (Number of desktops): 1/3

### 3.3 Mise sous tension

#### Observation

- Une pression d'au moins 2 secondes sur le bouton permet d'éteindre le vPad et tous les fours raccordés.
- Tant qu'un programme de cuisson est actif, le système ne peut pas être éteint.
- La remise en marche se fait à l'aide du bouton sur le four.



### 3.4 Montée et descente du plateau de lift

#### Observation

- Faites monter ou descendre entièrement le plateau de lift en touchant brièvement le bouton du plateau de lift.  
En touchant le bouton de manière prolongée, le plateau de lift monte ou descend par incrément.
- Si, par exemple, vous n'utilisez plus l'appareil de cuisson, fermez le four pour éviter l'accumulation de poussière ou d'humidité dans l'enceinte de cuisson.



### 3.5 Température de veille

#### Observation

- L'enceinte de cuisson se ferme par une brève pression du bouton de température, et la température de l'enceinte de cuisson augmente jusqu'à la température de veille réglable séparément. L'enceinte de cuisson se ferme par une longue pression du bouton, et la température de l'enceinte de cuisson augmente jusqu'à la température de veille à programmation fixe (non modifiable). Une fois la température de veille atteinte, celle-ci doit être maintenue pendant 20 minutes. Le four est ensuite prêt pour les cycles de cuisson.



#### VITA AntiCon

Si l'unité de cuisson est arrêtée pendant une période prolongée, l'enceinte de cuisson, légèrement ouverte, est chauffée pendant 5 minutes lors de la prochaine mise en route ou activation de la température de veille. Cela permet d'évacuer l'eau de condensation de l'isolation.

### 3.6 Accueil

#### Observation

- Le bouton d'accueil permet d'aller sur l'écran de démarrage. L'écran d'accueil correspond au premier écran de l'utilisateur sélectionné.



### ▶ 3.7 Mode d'emploi et informations



1 Touchez l'icône.



2 Sélectionnez le fichier souhaité.

### ! Observation

- Vous trouverez ici le mode d'emploi des appareils VITA, le mode d'emploi des matériaux VITA et des informations complémentaires.

### ▶ 3.8 Réglages



1 Touchez l'icône.



2 Sélectionnez la possibilité de réglage.

### ! Observation

- Vous avez la possibilité d'effectuer divers réglages individuels.
- Des informations détaillées sur la configuration de votre appareil sont disponibles au chapitre 4 RÉGLAGES.

### ▶ 3.9 Navigateur web



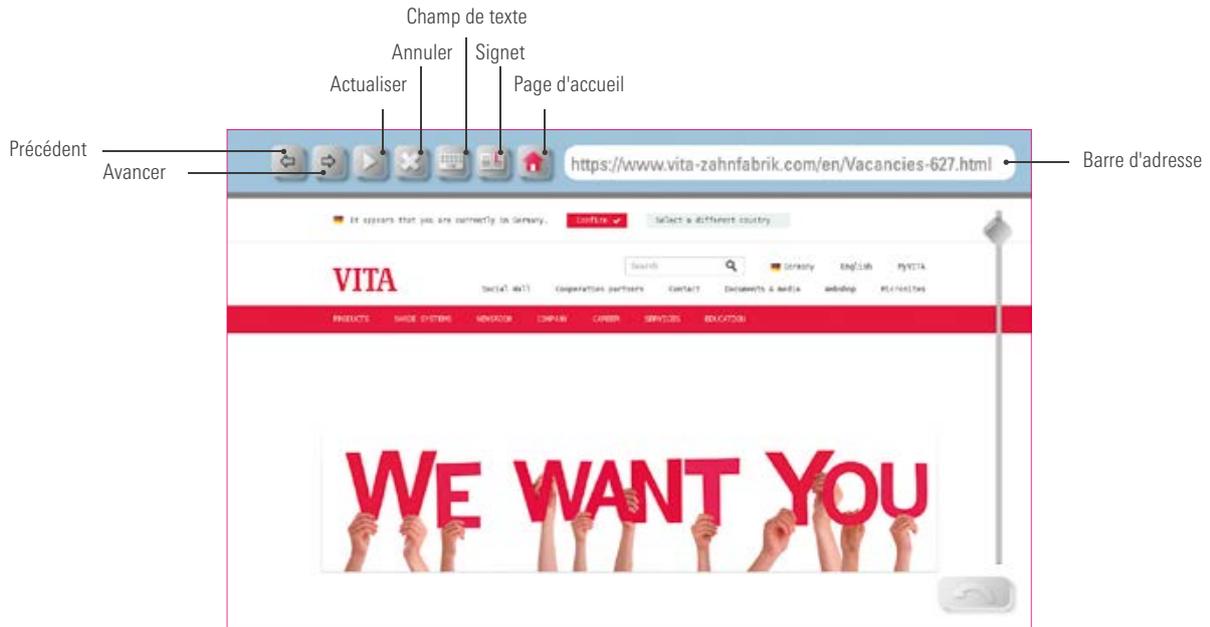
1 Touchez l'icône.



2 Vous arrivez directement sur la page d'accueil de VITA Zahnfabrik.

### ! Observation

- Le navigateur web permet d'appeler des sites Internet dans le World Wide Web.
- Les informations du World Wide Web peuvent être directement consultées dans vPad excellence.



**Exemple : appeler le site web et définir un signet**



**1** Activer le navigateur web.



**2** Cliquer sur la barre d'adresse.



**3** Supprimer la barre d'adresse.



**4** Entrer l'adresse de destination et appuyer sur Entrée.



**5** Définir un signet.



**6** Donner un nom à un signet.



**7** Lien généré sur le bureau.

### 3.10 Aperçu fours multiples



1 Touchez l'icône.



2 Sélectionnez le four souhaité.

État de 'appareil

Four utilisé

Programme de cuisson sélectionné

Profil actif

Durée restante du programme de cuisson



#### Observation

- Vous voyez ici tous les fours que vous pouvez commander à l'aide du VITA vPad excellence.
- Changement de four : effleurez le four que vous désirez pour changer de four. Il devient alors actif et peut être utilisé. Le four actif est affiché dans le menu principal dans le bouton « Aperçu fours multiples ».
- Aucune cuisson active : si vous appuyez sur le bouton Four, vous revenez à l'aperçu des appareils de cuisson.
- Cuisson active : si vous appuyez sur le bouton Four, vous arrivez directement dans le programme de cuisson sélectionné.

### 3.11 Changement de profil / Création d'un nouveau profil



1 Sélectionner « Changer de profil ».



2 Choisissez le profil souhaité.

#### Observation

- Les profils créés dans la gestion de profils y figurent. Vous pouvez changer de profil dans cet aperçu.
- Le profil VITA contient tous les programmes de cuisson VITA. Ces programmes de cuisson ne sont pas réglables individuellement.
- Le symbole « + » vous permet de créer un profil individuel. Vous pouvez personnaliser le graphisme de ce profil et sélectionner les programmes de cuisson requis.
- Avec un appui long sur le profil, vous arrivez dans la barre des réglages permettant de modifier le profil. De plus amples informations sont disponibles sous 4.10 Réglage profil.

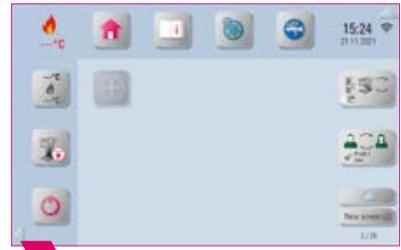
### 3.12 Ajouter un bureau



1 Ouvrez l'aperçu du bureau.



2 Touchez l'icône à la fin de la liste.

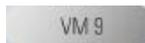


3 X

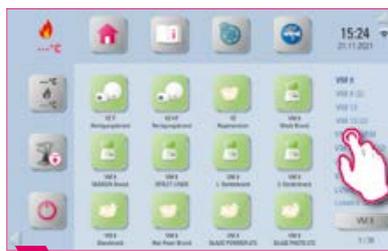
#### Observation

- Touchez le bouton Nouveau bureau pour obtenir une nouvelle vue bureau.
- Des informations détaillées sur la configuration de votre bureau sont disponibles au chapitre 5 Gestion du bureau.

### 3.13 Changement de bureau



1 Touchez l'icône.



2 Sélectionnez le bureau souhaité.

#### Observation

- Le bouton vous indique le nom du bureau actuel.
- Le bouton Changement de bureau vous permet de choisir un autre bureau.
- En cliquant sur le bouton Changement de bureau, vous obtenez un aperçu des bureaux disponibles.
- Sélectionnez directement le bureau souhaité.
- Parcourez les bureaux en balayant vers le haut ou vers le bas.
- Le nombre de bureaux est indiqué en bas à droite, ainsi que l'indication du bureau sur lequel vous vous trouvez.
- Un appui long permet de modifier la disposition du bureau et de les déplacer.

### 3.14 Ajout d'un programme de cuisson



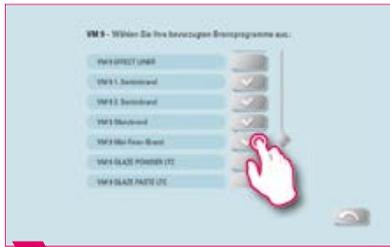
1 Appuyez sur le bouton « + ».



2 Aperçu des matériaux disponibles.



3 Sélectionnez le matériau souhaité.



4 Sélectionnez le programme de cuisson souhaité.



5 Validez votre choix



6 Créer un programme de cuisson individuel



7 Sélectionnez une courbe de cuisson.

#### Observation

- Appuyez sur le bouton « + » pour ajouter un programme de cuisson.
- Vous pouvez choisir différents groupes de matériaux avec tous les programmes de cuisson disponibles en cochant la case en regard du groupe de matériaux.
- Si vous ne voulez sélectionner que certains programmes de cuisson du groupe de matériaux, appuyez sur le bouton du matériau souhaité pour arriver dans l'aperçu des programmes de cuisson disponibles.
- Sélectionnez ensuite individuellement les programmes de cuisson souhaités.
- Vous pouvez créer un programme de cuisson individuellement en appuyant sur le bouton « Nouveau programme de cuisson ». Vous obtenez alors un aperçu des courbes de cuisson que vous pouvez sélectionner individuellement.

**4. Réglages**



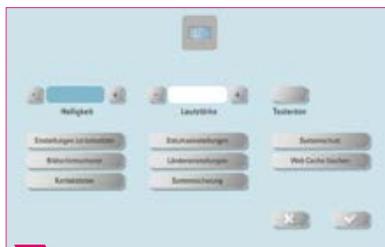
**Observation**

- Vous trouverez ici des informations et les réglages possibles pour le four de cuisson/four de frittage et l'unité de commande.

**4.1 Réglage de l'unité de commande**



**1** Sélectionner « Réglage unité de commande ».



**2** Aperçu des possibilités de réglage sur l'unité de commande

**Observation**

- **Luminosité** : vous pouvez régler la luminosité de l'écran sur cinq niveaux.
- **Volume sonore** : vous pouvez régler le volume sur cinq niveaux.
- **Son des touches** : vous pouvez activer et désactiver le son des touches.
- **Réinitialisation des réglages** : vous pouvez supprimer ici définitivement tous les profils et bureaux personnalisés et restaurer les réglages d'usine. Nous vous recommandons de sauvegarder au préalable les profils et les bureaux sur une clé USB. La première mise en service effectuée est de nouveau exécutée après la réinitialisation.
- **Écran de veille** : vous pouvez configurer et activer ici l'écran de veille.
- **Données de contact** : vous trouvez ici la déclaration sur la protection des données, l'explication pour la transmission des offres VITA, ainsi que le formulaire de données de contact.
- **Réglages de la date** : la date et l'heure peuvent être modifiées.
- **Paramètres régionaux** : vous pouvez régler l'unité de température, le format de la date et de l'heure ainsi que la langue.
- **Sauvegarde du système** : ici, vous avez la possibilité d'effectuer une sauvegarde du système sur une clé USB ou de télécharger une sauvegarde archivée auparavant sur une clé USB.
- **Protection du système** : vous pouvez définir un mot de passe pour les réglages. Si vous appuyez à nouveau sur le bouton « Réglages », le système demande un mot de passe.
- **Supprimer le cache web** : vous pouvez supprimer les mots de passe web saisis, la mémoire cache et les cookies.

## 4.2 Réglage aperçu fours multiples et unité de cuisson



1 Sélectionnez « Réglage aperçu fours multiples et unité de cuisson ».



2 Possibilités de réglage dans l'illustration de l'appareil.

- Identification de l'unité de cuisson
- Identification couleur de l'appareil
- Désignation de l'appareil
- Réglage du four

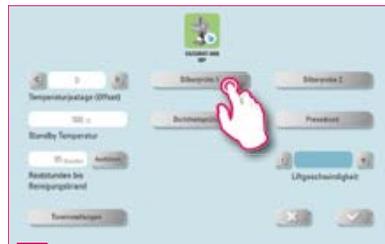
### Observation

- **Identification de l'unité de cuisson** : le signal lumineux de l'appareil correspondant s'allume lorsque vous appuyez sur le bouton.  
L'unité de cuisson peut ainsi être identifiée.
- **Désignation de l'appareil** : vous pouvez modifier l'identification couleur de l'unité de cuisson en appuyant brièvement sur le bouton de l'appareil de cuisson.
- **Désignation de l'appareil** : vous pouvez modifier le nom de l'unité de cuisson en appuyant brièvement sur le bouton.
- **Modification de la position des fours** : vous pouvez modifier la position des fours en appuyant sur le bouton du four à déplacer, jusqu'à ce qu'il devienne transparent. Vous pouvez alors le déplacer vers la position souhaitée.

## Réglage du four



1 Sélectionner « Réglage du four ».



2 Sélectionner « Test au fil d'argent ».

### Observation

#### Étalonnage de la température du VITA ZYRCOMAT 6100 MS

- Pour un étalonnage de la température, utilisez exclusivement le kit d'étalonnage de la température prévu par VITA et suivez les instructions du mode d'emploi.

#### Cuisson de nettoyage dans le VITA ZYRCOMAT 6100 MS

- Après env. 300 heures de fonctionnement, un message s'affiche pour effectuer une cuisson de nettoyage.
- Si vous appuyez sur la touche « Effectuer », le programme s'affiche et peut être activé par la touche Start. Il est impératif de procéder à une cuisson de nettoyage lorsque la couche d'oxydation des éléments chauffants présente des craquelures.
- Cette cuisson sert aussi à régénérer les résistances en reconstituant la couche de protection vitrifiée, si nécessaire (veuillez à ce sujet consulter le paragraphe « Programme de nettoyage de l'enceinte de frittage » dans le mode d'emploi du four de frittage). Il faudra répéter la cuisson de nettoyage si la couche d'oxydation est très craquelée ou si après une cuisson de nettoyage, des craquelures persistent. Il est recommandé de toujours contrôler visuellement la présence éventuelle de craquelures sur les éléments chauffants. Effectuez une cuisson de nettoyage avant les 300 heures de fonctionnement, le cas échéant.
- Vous pouvez aussi démarrer la cuisson de nettoyage manuellement. Appuyez sur le bouton « Effectuer » et démarrez la cuisson.

**Étalonnage de la température à l'aide du test au fil d'argent VITA VACUMAT 6100 M/6000 MP**

- Le programme « Test au fil d'argent » et le coffret de test au fil d'argent VITA vous permettent de contrôler la température dans l'enceinte de cuisson et de l'ajuster dans une plage de plus/moins 40 °C.
- Lors d'un étalonnage, respectez les indications données pour effectuer ce test au fil d'argent (voir mode d'emploi fourni avec le coffret).
- Pour étalonner la température de l'enceinte de cuisson, il existe un programme spécifique. Deux cycles du programme sont requis pour vérifier la température de l'enceinte de cuisson par le test au fil d'argent.  
Le premier programme doit être réalisé à 955 °C (prescrit par le programme). L'argent ne doit être que légèrement épaissi après ce cycle. Pour le second programme, la température doit être de 965 °C (il faut entrer cette température), Le fil d'argent doit avoir fondu et formé une bille à la fin de ce programme. Il est possible d'entrer une variation de plus/moins 40 °C.
- Résultat du test au fil d'argent :  
si la température est trop faible, corrigez la valeur saisie et faites-la précéder du signe moins,  
si la température est trop élevée, corrigez la valeur saisie sans ajouter de signe (ce sera automatiquement une valeur positive).  
La valeur de correction correspond env. à 1 °C et doit être saisie dans le champ Étalonnage de la température (offset).

**Cuisson de nettoyage dans le VITA VACUMAT 6100 M/6100 MP**

- Après env. 100 heures de fonctionnement, un message s'affiche pour effectuer une cuisson de nettoyage. Avec ce programme l'enceinte de cuisson est chauffée et les salissures peuvent s'évaporer, l'enceinte étant légèrement ouverte. Il est recommandé d'effectuer cette cuisson à intervalles réguliers.
- Vous pouvez arrêter la cuisson de nettoyage à tout moment.
- Vous pouvez aussi démarrer la cuisson de nettoyage manuellement. Appuyez sur le bouton « Effectuer » et démarrez la cuisson.

**➤ Réglage des sons**

**1** Sélectionner « Réglage du four ».



**2** Sélectionner « Réglage des sons ».

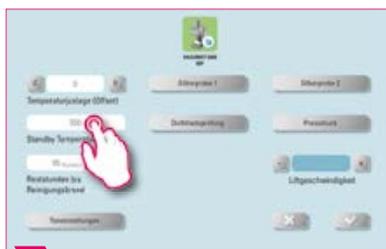
**💡 Observation**

- Cette option permet de régler divers signaux acoustiques : départ d'un programme, fin d'un programme, alarme/info SAV. Six groupes de sons librement sélectionnables sont disponibles pour chacun de ces trois signaux acoustiques.
- Les touches « Départ d'un programme » et « Fin d'un programme » permettent de tester ces sons.

## Température Standby



1 Sélectionner « Réglage du four ».



2 Régler la température de veille (Standby).

### Observation

- Ce réglage permet de modifier la température de veille.

## Contrôle d'étanchéité



1 Sélectionner « Réglage du four ».



2 Appuyer sur Contrôle d'étanchéité

### Observation

- Cette fonction permet de contrôler l'étanchéité au vide du four.

## Vitesse du lift



1 Sélectionner « Réglage du four ».



2 Régler la vitesse de lift

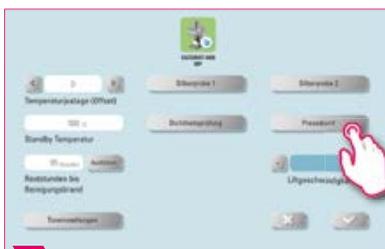
### Observation

- Vous pouvez ici régler la vitesse de lift sur cinq niveaux.

## ➤ Réglage pression de pressée



1 Sélectionner « Réglage du four ».



2 Sélectionner « Pression de pressée ».

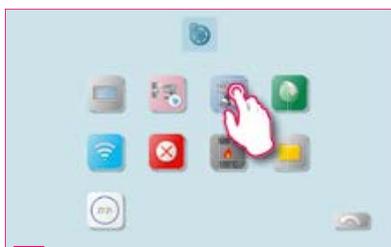


3 Régler la pression de pressée.

### ! Observation

- Le VITA VACUMAT 6000 MP est doté d'une fonction de décompression automatique. Le réglage de la pression de pressée assure de temps à autre une décompression automatique de l'appareil. La pression résiduelle est éliminée du système et la pression correcte s'affiche. En activant le champ « 5.0 bars » ou « 3.0 bars », il est possible d'effectuer une décompression manuelle. Réglage 5 bars : activez le champ « 5.0 bars » et réglez la pression de pressée supérieure (5 bars) avec le régulateur de pression intégré à la pompe à vide VITA. Réglage 3 bars : activez le champ « 3.0 bars » et réglez la pression de pressée inférieure (3 bars) avec le régulateur de pression à l'arrière de l'appareil. Réglez cette pression lentement et une fois le réglage effectué, attendez au moins quatre secondes que la pression définitive soit réglée. Corrigez lentement le réglage.
- Un réglage de la pression qui diverge trop fortement s'affiche dans le programme. Validez le message et le cycle de pressée se poursuit.
- En cours de programme, on peut réajuster la pression par le régulateur.

## ➤ 4.3 Informations sur l'appareil



1 Sélectionner les informations sur l'appareil.



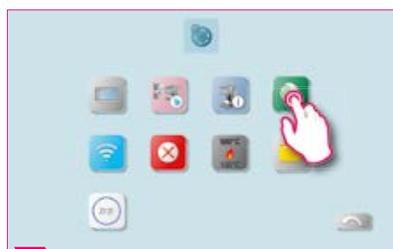
2 Affichage des données de l'appareil.

### ! Observation

#### Exportation des données de l'appareil et de processus

- Tous les programmes effectués et les données d'exploitation sont stockés automatiquement dans l'unité de commande. Si, à la fin d'un programme de cuisson, on constate un mauvais résultat ou des dysfonctionnements dans le déroulement du programme, il est possible d'exporter les données d'exploitation et les informations sur les appareils sur une clé USB et d'envoyer ces données par courriel à [instruments@vita-zahnfabrik.com](mailto:instruments@vita-zahnfabrik.com) pour diagnostic. Pour cela, connectez une clé USB vierge au port USB et appuyez sur « vers la clé USB » pour transférer sur une clé USB les données d'exploitation/les informations sur les appareils.
- Si vous êtes connecté-e au réseau wi-fi, vous pouvez tapoter le champ « Envoyer en ligne à VITA ». Pour cela, il est nécessaire d'avoir enregistré vos coordonnées dans l'appareil.
- La clé USB permet d'exporter les données vers le programme d'analyse des données de cuisson (FDS Firing-Data-System) sur le PC.

## 4.4 Mise à jour du micrologiciel



1 Choisir Mise à jour du micrologiciel.



2 Sélectionner la fonction de mise à jour souhaitée.

### ! Observation

Mettez à jour votre appareil en continu.

- La fonction « Mise à jour à partir d'une clé USB » vous permet de charger sur votre vPad excellence un fichier de mise à jour téléchargé de la page d'accueil.
- La fonction « Mise à jour en ligne » vous permet de télécharger directement une mise à jour de la page d'accueil VITA. Pour cela, vous devez connecter votre vPad excellence au réseau wi-fi.
- En activant la fonction « Mise à jour auto », votre appareil vérifie à sa mise en marche si une mise à jour est disponible et la télécharge automatiquement.

## 4.5 Réglage configuration wi-fi



1 Sélectionner « Configuration wi-fi ».



2 Sélectionnez un réseau disponible.

### ! Observation

- Le réglage de la fonction wi-fi vous permet de choisir un réseau disponible, de chercher un réseau, de couper la fonction wi-fi ou de couper la liaison à un réseau disponible.
- Pour établir une connexion à Internet, sélectionnez le réseau souhaité et saisissez la clé du réseau si besoin.
- La fonction wi-fi vous donne la possibilité d'utiliser le navigateur web, d'effectuer des mises à jour en ligne, de synchroniser l'heure et d'envoyer des données si besoin.

## 4.6 Réglage interruption



1 Sélectionner « Réglage interruption ».

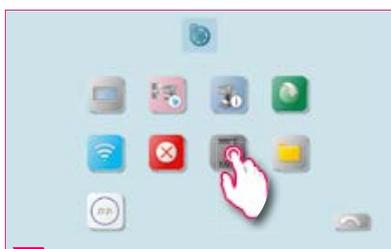


2 Régler la confirmation d'interruption.

### Observation

- La question de confirmation « Le programme de cuisson doit-il être arrêté ? » peut être activée et désactivée dans un programme de cuisson lorsqu'une interruption est souhaitée.
- Après activation, une cuisson ne sera interrompue prématurément qu'après confirmation du message.

## 4.7 Réglage température Standby



1 Sélectionner « Réglage température Standby ».



2 Régler la température Standby.

### Observation

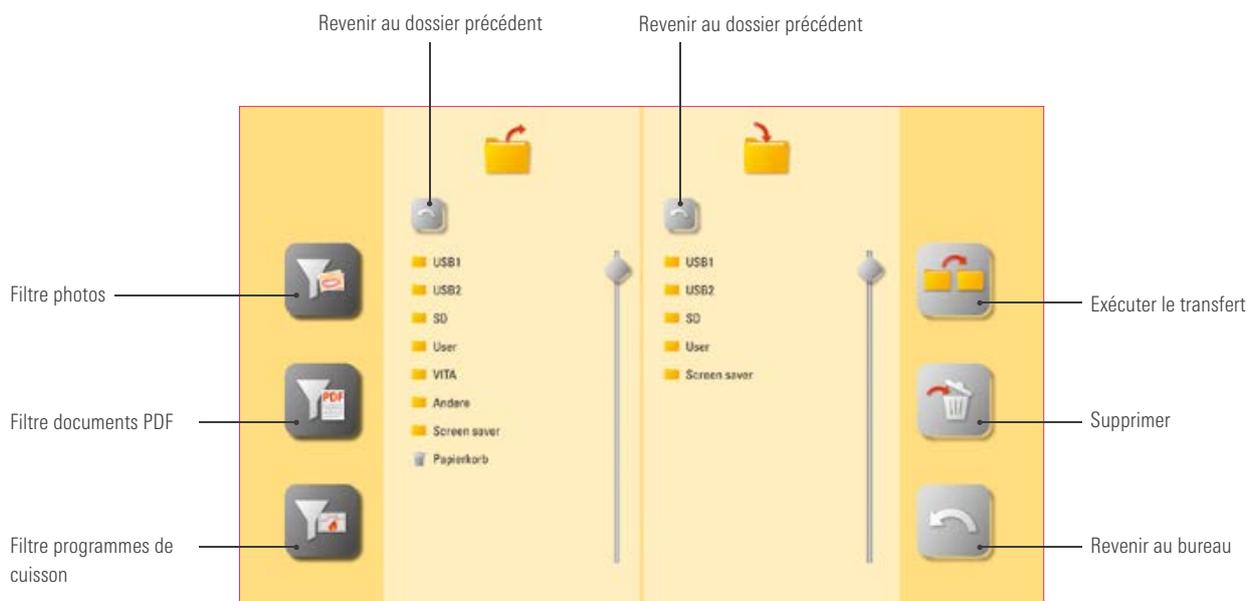
- Lorsque le mode de veille est actif (Température Standby), il y a toujours une interrogation concernant la veille (Standby).
- Lorsque le mode de veille est inactif (Température Standby), il n'y a pas d'interrogation de la veille. Elle doit être démarrée manuellement.

Moment de l'interrogation du mode de veille	Modes de veille possibles
Ouvrir le programme de cuisson, pas d'action, fermer le programme de cuisson	Interrogation de température Standby/ Pas de Standby
Cuisson arrêtée manuellement, quitter la cuisson	Interrogation de Refroidissement rapide/Température Standby/Pas de standby
Cuisson achevée	Interrogation de Refroidissement rapide/Température Standby/Pas de standby

### Observation

- **Le refroidissement rapide** est uniquement actif lorsque la température de l'enceinte de cuisson dépasse de 50 °C la température de veille. Le lift demeure alors en position basse et la pompe à vide VITA est activée. Après atteinte de la température de veille (stand-by) moins 50 °C, le lift monte et l'enceinte du four chauffe à la température de veille.
- **Stand-by** : la veille est activée.
- **Pas de stand-by** : la veille n'est pas activée.

## 4.8 Gestionnaire de fichiers



### Observation

- Gestionnaire de fichiers pour l'organisation d'un profil et d'un bureau personnalisés et pour une gestion flexible des fichiers.
- Des programmes de cuisson, des documents PDF et des photos peuvent être copiés et supprimés.
- Le dossier « VITA » contient tous les programmes de cuisson préinstallés pour les matériaux VITA que vous pouvez transférer dans le profil souhaité et sur un bureau.
- Le dossier « Autres » contient des programmes de cuisson préinstallés pour d'autres matériaux, que vous pouvez aussi transférer dans le profil souhaité et sur un bureau.
- Le dossier « Économiseur d'écran » contient des photos qui s'affichent à l'activation de l'économiseur d'écran.
- Un appui prolongé sur une image dans le gestionnaire de fichiers ouvre cette image.
- Les données supprimées sur les bureaux sont recueillies dans la corbeille. Elles peuvent être restaurées à partir de ce dossier au besoin ou définitivement supprimées.

**Exemple : transfert d'un programme de cuisson dans le gestionnaire de fichiers**



**1** Effleurez le gestionnaire de fichiers.



**2** Sélectionnez le dossier « VITA ».



**3** Sélectionnez par exemple le dossier « VITABLOCS ».



**4** Sélectionnez par exemple la cuisson « VITABLOCS GLAZE LT SPRAY ».



**5** Sélectionnez le dossier « User ».



**6** Sélectionnez le profil « User ».



**7** Activez par exemple le bureau « Nouvel écran ».



**8** Effectuez le transfert.



**9** Revenir au bureau « Nouvel écran ».



**10** Transfert terminé.

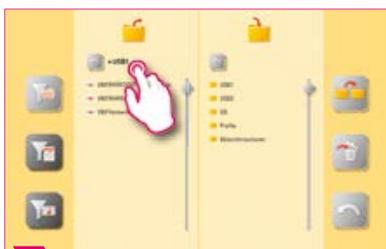
**Observation**

- Exemple de transfert du programme de cuisson VITABLOCS GLAZE LT SPRAY dans le profil « User » sur le bureau « Nouvel écran ».
- Vous devez d'abord créer un nouveau profil pour transférer un programme de cuisson vers le gestionnaire de fichiers. Le profil « VITA » et les bureaux qui y sont associés ne peuvent pas être modifiés.

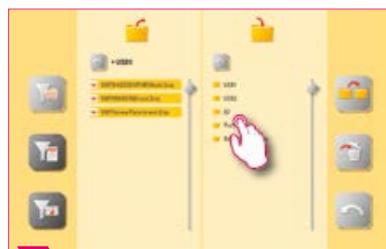
**Exemple : importer des programmes de cuisson depuis une clé USB**



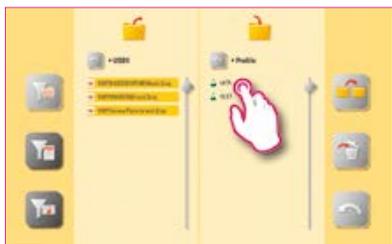
**1** Choisissez p. ex. « USB1 ».



**2** Sélectionnez les programmes de cuisson.



**3** Effleurez « Profil ».



**4** Sélectionnez un profil.



**5** Sélectionner un bureau.



**6** Validez.



**7** Les programmes de cuisson sont importés.

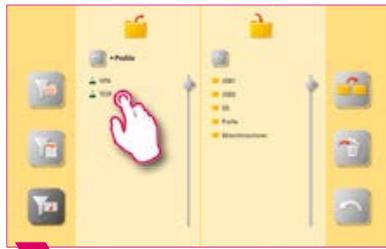
**Observation**

- Il n'est pas possible d'importer de programmes de cuisson dans le profil « VITA ».

**Exemple : exporter des programmes de cuisson sur une clé USB**



**1** Sélectionnez le dossier « Profil ».



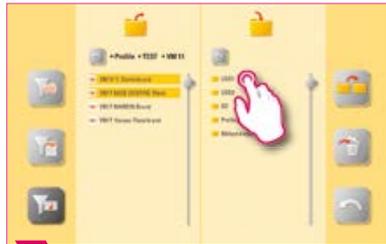
**2** Sélectionnez un profil.



**3** Sélectionner un bureau.



**4** Sélectionnez les programmes de cuisson à exporter.



**5** Choisissez « USB1 ».



**6** Validez.

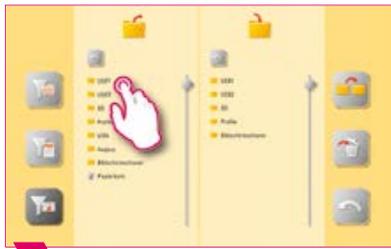


**7** Les programmes de cuisson sont exportés.

**Observation**

- Il n'est pas possible d'exporter de programmes de cuisson à partir du dossier « VITA ».

### Exemple : importer des photos dans le dossier « Économiseur d'écran »



1 Sélectionnez par exemple « USB 1 » après avoir connecté la clé USB.



2 Sélectionnez les photos que vous désirez transférer.



3 Sélectionnez le dossier « Économiseur d'écran ».



4 Validez.



5 Transfert terminé.

### Observation

- Exemple de l'importation de photos dans le dossier « Économiseur d'écran ».

### La corbeille



1 Sélectionnez la corbeille.



2 Restaurer



3 Supprimer définitivement

### Observation

- Cliquez sur le dossier Corbeille pour ouvrir le contenu de la corbeille.
- Vous pouvez restaurer un élément supprimé en le repérant et en appuyant sur la touche de transfert.
- Si vous souhaitez supprimer définitivement des éléments, repérez l'élément et allez sur le symbole Supprimer.
- Si vous souhaitez vider la corbeille, appuyez dessus jusqu'à ce qu'elle soit repérée. Puis, allez sur le symbole Supprimer.
- Videz régulièrement la corbeille pour libérer de l'espace mémoire.

## 4.9 Réglage Smart.view 22:21



1 Sélectionner « Réglage SMART.VIEW ».



2 Régler SMART.VIEW.

### ! Observation

- Vous avez la possibilité de choisir entre deux vues pendant la cuisson.
- Si vous activez SMART.VIEW, le temps de cuisson restant s'affiche.
- Si vous désactivez SMART.VIEW, le déroulé de la courbe de cuisson s'affiche.
- En mode SMART.VIEW, vous pouvez passer sur la vue détaillée pour visualiser la courbe de cuisson.

## 4.10 Réglage profil



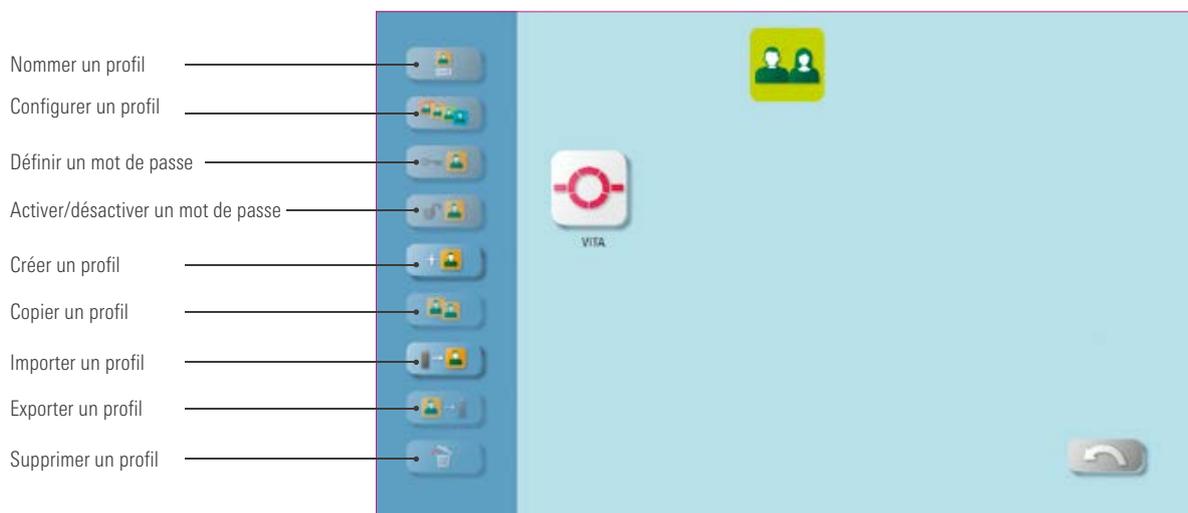
1 Choisir « Réglage profil ».



2 Choisir le profil.

### Observation

- Appuyez longuement sur l'icône de profil pour aller dans les réglage du profil.



### Observation

- Le gestionnaire de profils permet de concevoir un profil personnalisé.
- Vous pouvez renommer, configurer ce profil personnalisé, le protéger par un mot de passe, le copier et le supprimer.
- Vous pouvez importer et exporter des profils personnalisés.
- Le profil « VITA » ne peut pas être modifié.

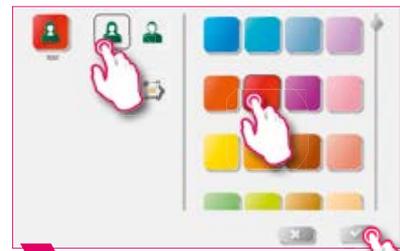
**Exemple : création d'un nouveau profil**



**1** Cliquez sur « Créer un profil ».



**2** Renommez votre profil.



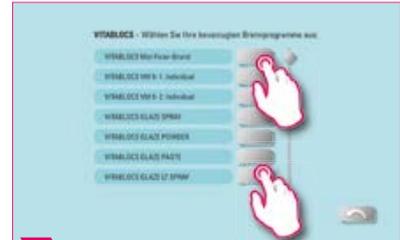
**3** Configurez votre bouton profil.



**4** Par exemple, toutes les cuissons VM 13 sont sélectionnées.



**5** Effleurez le bouton Matériaux pour rechercher des cuissons particulières.



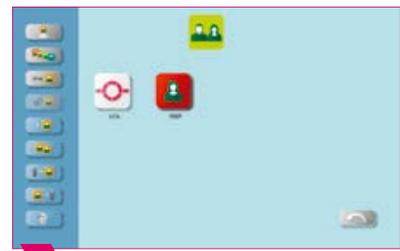
**6** Sélectionner des cuissons de VITA-BLOCS de manière individuelle.



**7** Appuyez sur « Retour » quand la sélection est terminée.



**8** Validez votre sélection.



**9** Profil nouvellement créé.



**10** Bureau généré automatiquement pour VITABLOCS.



**11** Bureau généré automatiquement pour VM 13.

**Observation**

- La sélection des programmes de cuisson permet de générer automatiquement un ou plusieurs bureaux pour le nouveau profil.
- Les bureaux ont toujours la couleur du bouton de profil en couleur d'arrière-plan.

### Exemple : changement de nom d'un profil



1 Sélectionnez un profil, puis cliquez sur « Renommer un profil ».



2 Renommez votre profil.



3 Profil renommé.

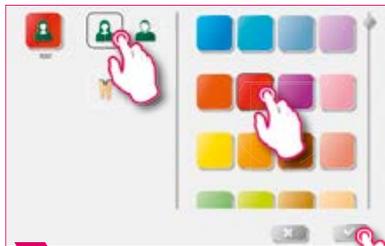
#### Observation

- Exemple de changement d'un nom de profil.

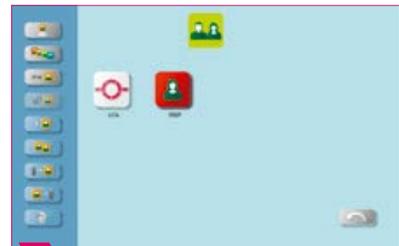
### Exemple : configuration d'un profil



1 Sélectionnez un profil, puis cliquez sur « Configurer un profil ».



2 Configurez votre bouton de profil.



3 Bouton final configuré.

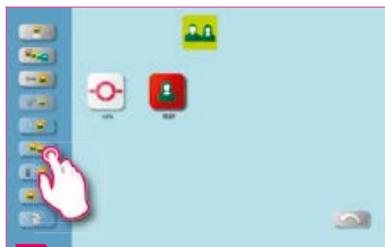
#### Observation

- Les bureaux ont toujours la couleur du bouton de profil en couleur d'arrière-plan.
- Si vous modifiez la couleur du bouton de profil, tous les bureaux qui seront ensuite créés auront cette même couleur comme couleur d'arrière-plan.
- Les couleurs différentes des profils (et de bureaux) vous facilitent la recherche de votre propre profil. Le risque d'utiliser par inadvertance des profils d'autres utilisateurs est ainsi réduit.

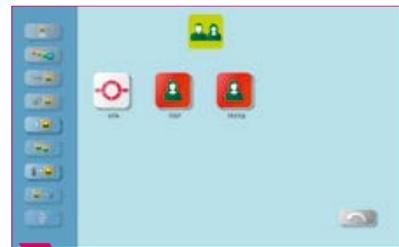
### Exemple : copie d'un profil



1 Sélectionnez le profil à dupliquer.



2 Cliquez sur « Copier un profil ».



3 Bouton de profil finalement dupliqué.

#### Observation

- Exemple de copie d'un profil.

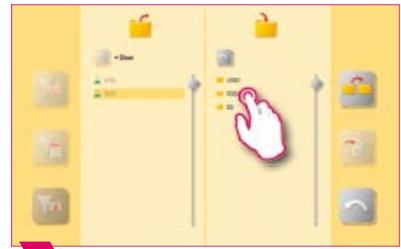
**Exemple : exportation d'un profil**



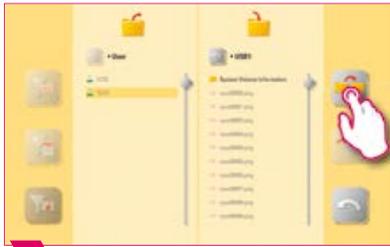
**1** Sélectionnez le profil à exporter.



**2** Cliquez sur « Exporter un profil ».



**3** Choisissez le port USB.



**4** Sélectionner « Transférer ».



**5** Le profil souhaité est exporté.

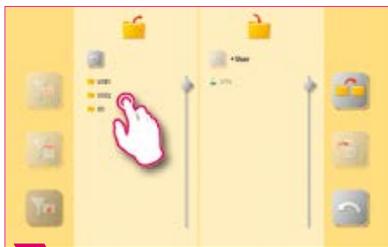
**Observation**

- Connectez une clé USB au vPad pour exporter un profil.

**Exemple : importation d'un profil**



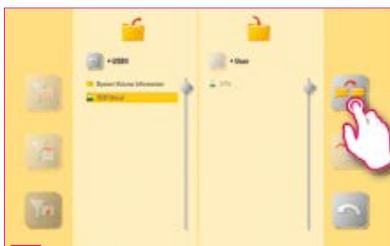
**1** Sélectionnez « Importer un profil ».



**2** Choisissez le port USB.



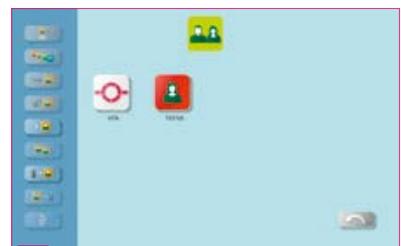
**3** Sélectionner un profil.



**4** Validez l'action.



**5** Sélectionnez « Retour ».



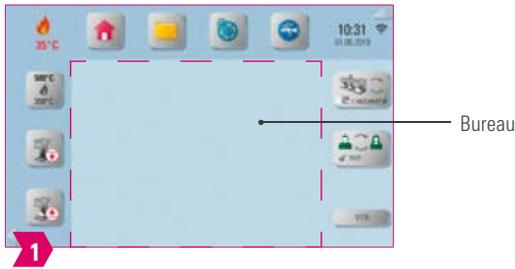
**6** Profil importé.

**Observation**

- Connectez une clé USB au vPad pour importer un profil.



## 5. Gestion des bureaux



### Observation

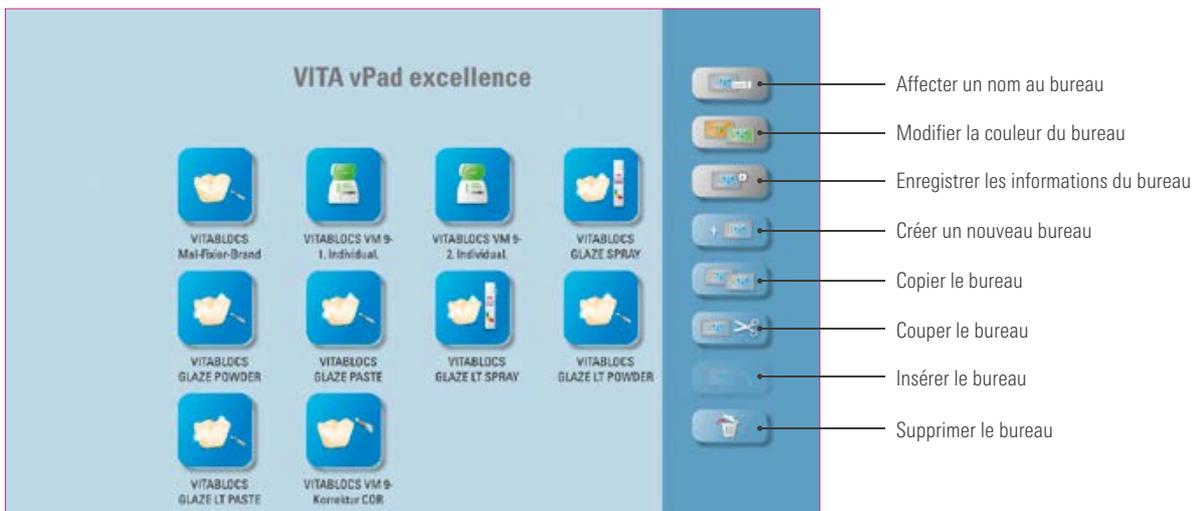
- La zone encadrée en magenta représente le bureau. C'est la surface de travail qui permet de stocker des programmes de cuisson, des photos, des PDF et des signets du navigateur web.

## 5.1 Menu d'édition des bureaux



### Observation

- Appuyez de façon prolongée sur le bureau jusqu'à ce que le menu d'édition des bureaux s'affiche. Pour le masquer, appuyez brièvement sur le bureau.



### Observation

- Le menu d'édition des bureaux sert à gérer toutes les fonctions du bureau.
- Pour une configuration rapide et personnalisée du bureau.

## 5.2 Dénommer le bureau



1 Appuyer de façon prolongée sur le bureau jusqu'à ce que le menu d'édition des bureaux soit activé.



2 Sélectionner « Nommer un bureau ».



3 Saisissez le nom du bureau.



4 Toucher le bureau pour fermer le menu d'édition.



5 Bureau final sans nom.

### Observation

- Cette fonction vous permet de nommer individuellement le bureau.
- Par exemple pour l'affectation individuelle du bureau en fonction des patients ou de l'indication.

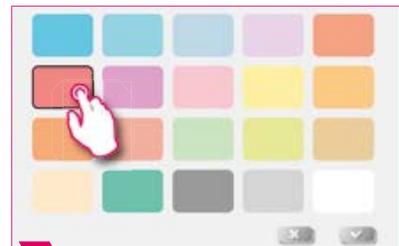
## 5.3 Modifier la couleur du bureau



1 Appuyer de façon prolongée sur le bureau jusqu'à ce que le menu d'édition des bureaux soit activé.



2 Sélectionner « Modifier la couleur du bureau ».



3 Sélectionner la couleur du bureau.



4 Toucher le bureau pour fermer le menu d'édition.



5 Couleur du bureau finalement modifiée.

### Observation

- Détermination de la couleur d'arrière-plan de chaque bureau.
- Pour mieux distinguer différents bureaux grâce à un codage couleur plus clair.

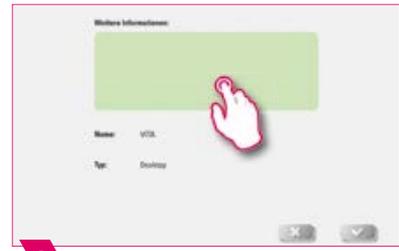
## 5.4 Enregistrer les informations du bureau



**1** Appuyer de façon prolongée sur le bureau jusqu'à ce que le menu d'édition des bureaux soit activé.



**2** Sélectionner « Enregistrer les informations du bureau ».



**3** Touchez le champ de saisie.



**4** Vous pouvez maintenant enregistrer des informations sur le bureau.



**5**



**6** Le « symbole Info » près du nom du bureau indique que des informations sur ce bureau ont été enregistrées.

### Observation

- Vous avez ici la possibilité d'ajouter des informations sur chaque bureau.
- Cette fonction permet de rassembler en un endroit les informations sur chaque bureau.

## 5.5 Créer un nouveau bureau



**1** Appuyez sur le bouton Ajouter un bureau



**2** Sélectionner « Créer un nouveau bureau ».



**3** Bureau final ajouté.

### Observation

- La création d'un nouveau bureau entraîne l'affichage d'une nouvelle surface de travail avec douze boutons.

## 5.6 Copier le bureau



1 Appuyer de façon prolongée sur le bureau jusqu'à ce que le menu d'édition des bureaux soit activé.



2 Sélectionnez « Copier le bureau »



3 Appuyer de façon prolongée sur le bureau jusqu'à ce que le menu d'édition des bureaux soit activé.



4 Sélectionnez « Insérer le bureau ».



5 Copie finale du bureau.

### Observation

- Cette fonction vous permet de dupliquer des bureaux. Le nom du bureau copié est indiqué par un chiffre entre parenthèses, par exemple (2).
- Cela vous permet par exemple de modifier une copie tout en gardant l'original.

## 5.7 Couper le bureau



1 Appuyer de façon prolongée sur le bureau jusqu'à ce que le menu d'édition des bureaux soit activé.



2 Sélectionner « Couper le bureau ».



3 Sélectionner le nouveau bureau et activer le menu d'édition des bureaux.



4 Sélectionnez « Insérer le bureau ».



5 Bureau repositionné.

### Observation

- Cette fonction donne la possibilité de repositionner tout le bureau afin de modifier personnellement l'ordre des bureaux.

## 5.8 Insérer un bureau

### ! N. B.

- Cette fonction est uniquement active en association avec la fonction Couper le bureau et Copier le bureau.

## 5.9 Supprimer un bureau



- 1 Appuyer de façon prolongée sur le bureau jusqu'à ce que le menu d'édition des bureaux soit activé.



- 2 Sélectionner « Supprimer un bureau » pour supprimer le bureau actuel.

### ! Observation

- Lorsqu'un bureau n'est plus utilisé, cette fonction permet de libérer de l'espace de stockage.
- Si le bureau a été supprimé par inadvertance, il peut être restauré dans le gestionnaire de fichiers depuis le dossier Corbeille.



## 6. Gestion des boutons

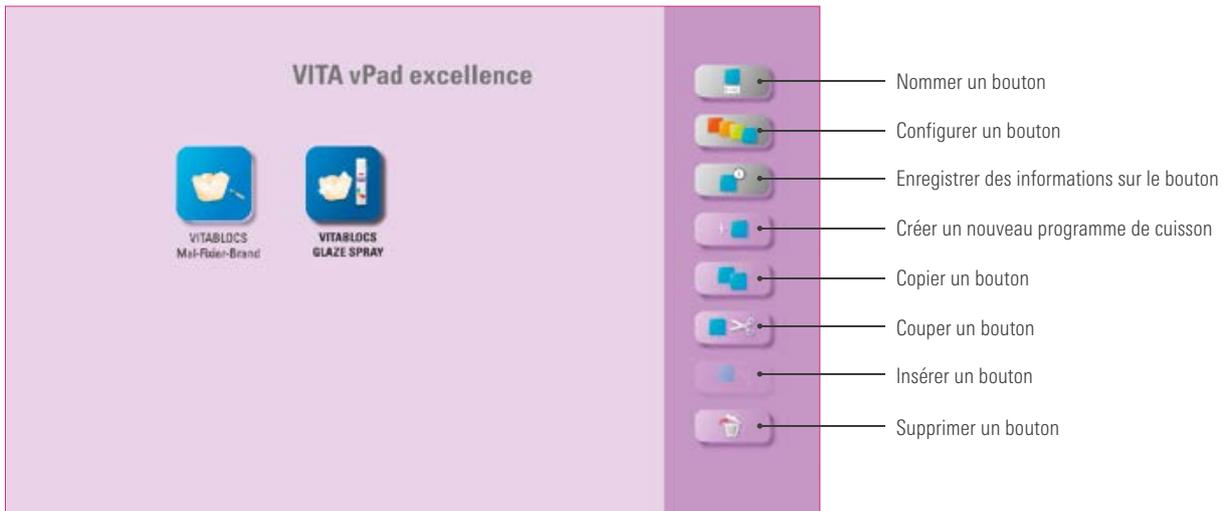
### 6.1 Menu d'édition des boutons



**1** Appuyer de façon prolongée sur le bouton jusqu'à ce que le menu d'édition des boutons soit activé.



**2** L'effleurement de la zone de bureau permet de refermer le menu d'édition.



#### Observation

- Fonctions disponibles dans le menu d'édition des boutons.

### 6.2 Sélection multiple



**1** Appuyer de façon prolongée sur le bouton jusqu'à ce que le menu d'édition des boutons soit activé.



**2** Plusieurs boutons peuvent être sélectionnés pour une action.

#### Observation

- Vous pouvez sélectionner simultanément jusqu'à douze boutons et effectuer une action avec ces boutons. Lors de la sélection de plusieurs boutons, les fonctions « Nommer un bouton », « Configurer un bouton » et « Informations sur les boutons » sont désactivées.

### 6.3 Déplacer un bouton



1 Appuyez de façon prolongée sur le bouton jusqu'à ce qu'il devienne transparent, puis déplacez-le.

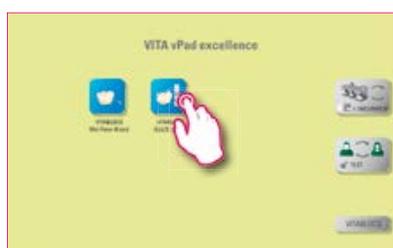


2 Bouton final déplacé.

#### Observation

- Cette fonction permet de déplacer le bouton sur le bureau.
- Vous pouvez ainsi organiser les boutons dans un ordre logique.

### 6.4 Dénommer un bouton



1 Appuyer de façon prolongée sur le bouton jusqu'à ce que le menu d'édition des boutons soit activé.



2 Sélectionnez « Affecter un nom à un bouton ».



3 Entrer un nom pour le bouton.



4 Toucher le bureau pour fermer le menu d'édition.



5 Bouton final nommé.

#### Observation

- Cette fonction permet de modifier le nom du bouton.
- Vous pouvez ainsi choisir des désignations personnelles et connues.

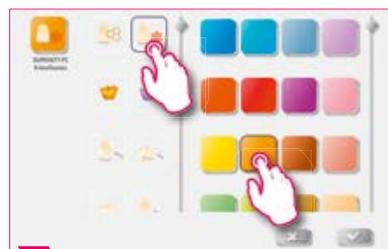
**6.5 Configurer un bouton**



**1** Appuyer de façon prolongée sur le bouton jusqu'à ce que le menu d'édition des boutons soit activé.



**2** Sélectionnez « Configurer un bouton ».



**3** Sélectionnez l'icône et la couleur d'arrière-plan.



**4** Toucher le bureau pour fermer le menu d'édition.



**5** Bouton final configuré.

**Observation**

- Cette fonction permet de choisir librement des icônes et une couleur d'arrière-plan pour les programmes de cuisson.
- Il permet une conception personnalisée du bouton du programme de cuisson.

**6.6 Enregistrer des informations sur le bouton**



**1** Appuyer de façon prolongée sur le bouton jusqu'à ce que le menu d'édition des boutons soit activé.



**2** Sélectionner « Enregistrer des informations sur le bouton ».



**3** Touchez la zone verte pour activer le champ de saisie.



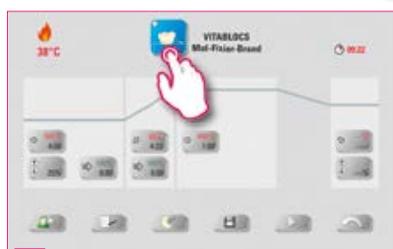
**4** Inscrivez des informations individuelles sur le bouton.



**5** Toucher le bureau pour fermer le menu d'édition.



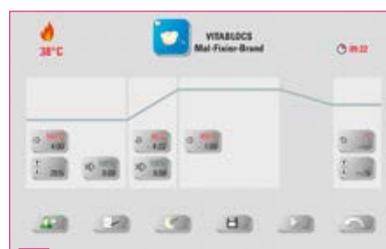
**6**



**7** Touchez le bouton pour voir les informations enregistrées.



**8** Touchez une surface « sombre » pour refermer la fenêtre.



**9**

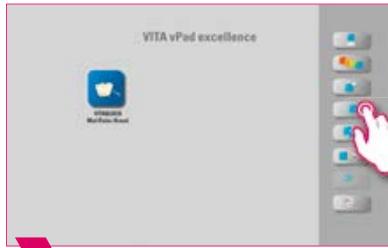
**Observation**

- Vous pouvez ajouter ici des informations sur le bouton et les consulter en tout temps.
- Si les paramètres de cuisson sont modifiés, par exemple, ces informations peuvent être directement associées au bouton.

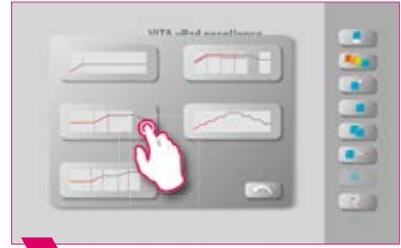
## 6.7 Créer un nouveau programme de cuisson



1 Appuyer de façon prolongée sur le bouton jusqu'à ce que le menu d'édition des boutons soit activé.



2 Sélectionnez « Créer un programme de cuisson ».



3 Faites votre choix parmi les types de courbes de cuisson.



4 Toucher le bureau pour fermer le menu d'édition.



5 Programme de cuisson finalement inséré.

### Observation

- Cette fonction vous permet de générer des programmes de cuisson et de les personnaliser.
- En plus de la fonction « Créer un nouveau programme de cuisson », vous pouvez aussi générer un bouton avec des paramètres de cuisson prédéfinis via le gestionnaire de fichiers.

### Types de courbes de cuisson

Courbe de préséchage = par exemple, séchage des restaurations en dioxyde de zirconium préteintées

Courbe à un niveau = courbe de cuisson standard correspondant à la majorité des programmes de cuisson sur le marché

Courbe à deux niveaux = programme spécial, par ex. cristallisation IPS e.max CAD

Courbe de pression

Courbe de frittage

**6.8 Copier un bouton**



**1** Appuyer de façon prolongée sur le bouton jusqu'à ce que le menu d'édition des boutons soit activé.



**2** Sélectionnez « Copier un bouton ».



**3** Sélectionner le bureau et activer le menu d'édition des boutons.



**4** Sélectionnez « Insérer un bouton ».



**5** Bouton final copié.

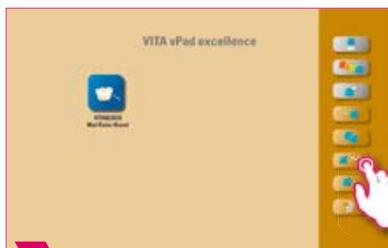
**Observation**

- Cette fonction vous permet de dupliquer des boutons sur autant de bureaux que vous le souhaitez. Le bouton du programme de cuisson initial est conservé. Le nom du bouton copié est indiqué par un chiffre entre parenthèses, par exemple (2).
- Vous pouvez par ex. copier un programme de cuisson initial et le modifier par la suite. Le programme de cuisson initial est conservé.

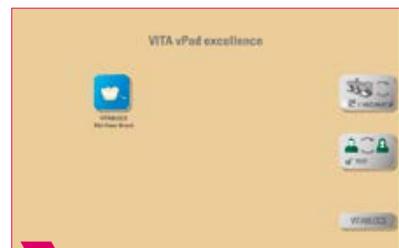
**6.9 Couper un bouton**



**1** Appuyer de façon prolongée sur le bouton jusqu'à ce que le menu d'édition des boutons soit activé.



**2** Sélectionnez « Couper un bouton ».



**3**



**4** Sélectionner le bureau dans lequel le bouton doit être inséré.



**5** Activer le menu d'édition des boutons.



**6** Bouton final coupé.

**Observation**

- Vous pouvez couper un bouton pour le placer ailleurs.
- Il est ainsi inutile, par exemple, de reconstruire un bouton de cuisson modifié.

## 6.10 Insérer un bouton

### Observation

- Cette fonction est uniquement active en association avec les fonctions Couper et Copier.

## 6.11 Supprimer un bouton



- 1 Appuyer de façon prolongée sur le bouton jusqu'à ce que le menu d'édition des boutons soit activé.



- 2 Sélectionnez « Supprimer un bouton ».



- 3 Bouton final supprimé.

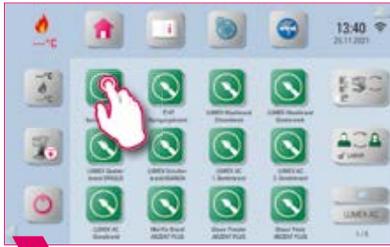
### Observation

- Le bouton sélectionné sera supprimé par cette fonction
- Lorsqu'un bouton n'est plus utilisé, cette fonction permet de libérer de l'espace de stockage. Les boutons supprimés par inadvertance peuvent être restaurés dans le gestionnaire de fichiers à partir de la corbeille du dossier source.



## 7. Fenêtre de cuisson

### 7.1 Programme de cuisson : courbe à un et deux niveaux



**1** Sélectionner un programme de cuisson.



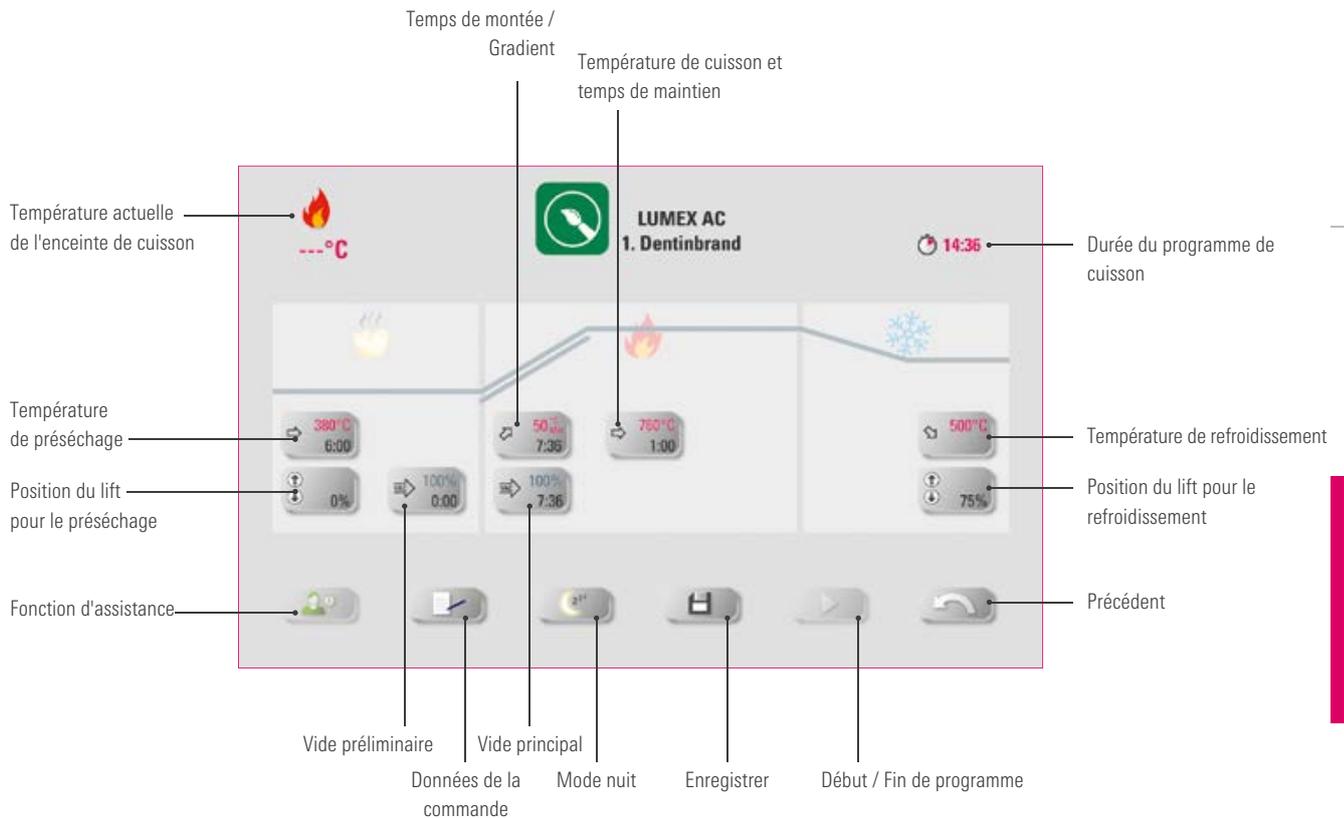
**2** Fours multiples : appuyer de façon prolongée sur le programme de cuisson, puis le déplacer si un autre four est souhaité pour l'exécution.



**3** Appuyer brièvement sur le programme de cuisson pour accéder à la fenêtre de cuisson.



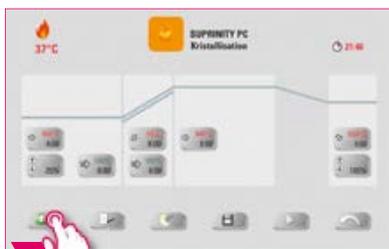
**4** Fenêtre de cuisson avec courbe à un niveau.



**Observation**

- Les paramètres de cuisson modifiés sont pris en compte pour la cuisson active. Ils doivent être enregistrés si la modification des programmes de cuisson doit être permanente.
- Données de la commande : servent dans le cadre de l'assurance qualité et de la traçabilité.
- Mode nuit : la touche permet d'activer le programme de nuit. Cela signifie qu'une fois un programme écoulé, le lift remonte lorsque la température dans l'enceinte de cuisson est redescendue à 200 °C, l'écran s'éteint et le chauffage se coupe. Pour rallumer l'appareil, il faut fermer et rouvrir l'interrupteur principal. Le programme de nuit doit être activé avant le lancement d'un programme de cuisson.
- La courbe de cuisson à deux niveaux comporte, contrairement à celle à un niveau, un gradient / temps de montée supplémentaire et une température de cuisson / temps de maintien.
- Dans le cas d'un four raccordé séparément, l'aperçu du programme de cuisson s'affiche après une brève pression sur le programme de cuisson.
- Si plusieurs fours sont raccordés, la sélection Fours multiples s'affiche après sélection du programme de cuisson.
- Le programme de cuisson est déposé dans la sélection Fours multiples sur le premier four disponible pour ce type de cuisson.
- Si un autre four doit être utilisé, appuyez de façon prolongée sur le programme de cuisson et déplacez-le sur le prochain four disponible.
- Si vous touchez brièvement le programme de cuisson, la fenêtre de cuisson s'affiche.

**Fonction d'assistance**



**1** Appuyez sur la fonction d'assistance.



**2** Sélectionnez par ex. le point 1 « Préparer la restauration ».



**3** Effleurer un terme sur fond bleu permet d'ouvrir une image ou une vidéo.



**4** Exemple : papier d'occlusion.



**5** Vous accédez ici à l'aperçu « Matériau » pour le point « Préparer la restauration ».



**6** Vous accédez ici à l'aperçu vidéo pour le point « Préparer la restauration ».



**7** Aperçu vidéo pour le point « Préparer la restauration ».

**Observation**

- Fonction d'assistance logicielle pour une exécution de la cuisson étape par étape en toute sécurité.
- Vous obtenez ici de l'aide sous forme de procédures pas à pas sur le thème de « Préparation de la restauration », « Mise en place de la restauration dans le four » et « Traitement après cuisson de la restauration ».

## Données de la commande



1 Touchez les données de la commande.

## Observation

- Fonction pour l'assurance qualité et la traçabilité.
- Les numéro de commande, nom, note, profil, nom du matériau, nom du programme de cuisson, données du programme de cuisson, valeurs théoriques et réelles, type de four, numéro de série du four, date et heure de la cuisson sont automatiquement enregistrés.
- Les données pourront être exportées ultérieurement sur une clé USB puis transférées sur le PC dans le programme de gestion des données de cuisson FDS (Firing-Data-System).

## Température et temps de pré-séchage



1



2

## Paramètres modifiables

- Température de pré-séchage : 60 °C–800 °C
- Temps de pré-séchage : 0:00 min–60:00 min

## Observation

- Les valeurs possibles s'affichent au dessus du champ des chiffres.
- Le pré-séchage sert à évacuer l'eau de condensation des liquides traités avant la cuisson elle-même.

## ➤ Position du lift pour le préséchage



1



2

## 🔥 Paramètres modifiables

### Position du lift

- Valeur c : position de lift la plus haute Saisie : valeur min. b – max. 100 %
- Valeur b : position de lift intermédiaire Saisie : valeur min. a – valeur max. c
- Valeur a : position de lift la plus basse Saisie : 0 % – valeur max. b

### Définir la position du lift

- entrer la position du lift en % et l'appliquer avec « Valider » ou
- placer le lift dans la position voulue avec les touches fléchées et valider la valeur par la touche « Entrée ».

### Définir la valeur actuelle pour la position

- Toucher le champ de saisie pour le temps a ou b et saisir la durée.
- La valeur pour c sera automatiquement calculée.

## ! N. B.

- Les valeurs en temps des différentes positions du lift sont en relation avec le temps de préséchage total.
- Les différentes valeurs en temps peuvent uniquement être réglées au maximum sur le temps de préséchage total.

## ➤ Vide préliminaire



1



2

## 🔥 Paramètres modifiables :

Durée de la pré-mise sous vide : 0:00 min – 60:00 min

## 💡 Observation

- Avec le réglage « Vide préliminaire » l'enceinte de cuisson est mise sous vide avant que la température ne commence à monter.
- Si vous entrez une durée de 0:00, le vide préliminaire est désactivé.
- Les valeurs possibles s'affichent au dessus du champ des chiffres.
- Le vide préliminaire permet de cuire des céramiques spéciales en option.

## Temps de montée / Gradient



1



2

### Paramètres modifiables

- Temps de montée : 0:05 min – 120:00 min
- Gradient de montée : 2 °C/min – 120 °C/min

### Observation

- Après la saisie de la température de préséchage ou de la température de cuisson, le temps de montée est automatiquement calculé et ajusté.
- Après la saisie du gradient ou du temps de montée, l'autre valeur respective est automatiquement calculée et ajustée. Les valeurs réelles s'affichent au dessus du champ des chiffres.
- Dans le cas de la courbe à deux niveaux, la procédure est identique pour l'entrée et la modification des paramètres du programme concernant le 2e temps de montée.
- Pour des résultats de cuisson fiables avec un bon degré de brillance et un rendu correct des couleurs.

## Vide principal



1



2

### Paramètres modifiables

- Temps de mise sous vide principal : 0:00 min – 180:00 min
- Paramètre de vide : 0 % - 100 %
- Température initiale : température de pré-séchage min. – température de cuisson max.

### Observation

- Les paramètres de temps pour la mise en marche ou l'arrêt de la pompe à vide dépendent des paramètres du programme définis. En cas de modification de la température finale ou de la température de préséchage, la durée du vide est égale au temps de montée.
- Recommandation : régler en premier les paramètres de température et finir par le vide.
- La durée maximale de vide principal dépend du temps de montée et du temps de maintien à la température finale.
- Les valeurs possibles s'affichent au dessus du champ des chiffres.
- Le vide principal élimine l'air de la céramique, qui sinon serait emprisonné dans la céramique et lui donnerait une couleur laiteuse.

## ▶ Température de cuisson et temps de maintien



### 🔥 Paramètres modifiables

- Température de l'enceinte de cuisson : température de préséchage plus 10 °C – 1 200 °C
- Temps de maintien : 0:00 min – 60:00 min

### 💡 Observation

- Les valeurs possibles s'affichent au dessus du champ des chiffres.
- Dans le cas de la courbe à deux niveaux, la procédure est identique pour l'entrée et la modification des paramètres du programme concernant le 2<sup>e</sup> temps de montée.
- Pour des résultats de cuisson fiables avec un bon degré de brillance et un rendu correct des couleurs.

## ▶ Température de refroidissement



### 🔥 Paramètres modifiables

- Température de refroidissement : 60 °C – 900 °C ou température de maintien moins 10 °C
- Valeurs de saisie possibles 0 - 60:00 min

### 💡 Observation

- Le bouton « Activer le refroidissement » est automatiquement activé lors de la saisie de la température ou du temps et doit être ensuite validé. Les valeurs possibles s'affichent au dessus du champ des chiffres.
- Désactiver le refroidissement : actionnez le bouton « Activer le refroidissement ».
- Pour le refroidissement lent de la restauration afin d'éviter les tensions thermiques dans le matériau.

## ► Position du lift pour le refroidissement



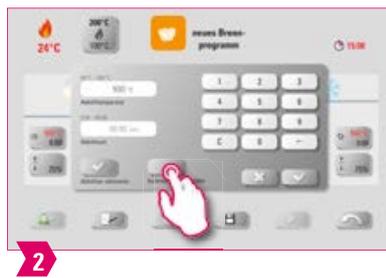
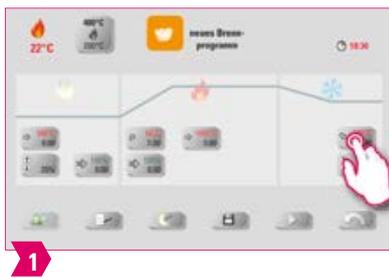
## 🔥 Paramètres modifiables

- Position du lift refroidissement : 0 %–100 %

## 💡 Observation

- Les valeurs possibles s'affichent au dessus du champ des chiffres.
- Cela sert au réglage de la vitesse à laquelle la température de refroidissement sera atteinte. Plus le four est fermé longtemps, plus le refroidissement est lent.

## ► Refroidissement linéaire



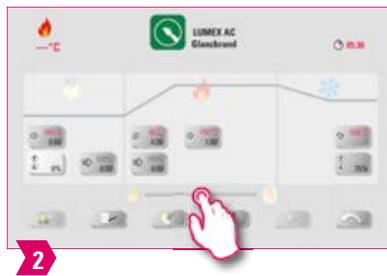
## 🔥 Paramètres modifiables

- Température de l'objet : 60 – 1 190 °C
- Temps de refroidissement : 0:00 – 60:00 min
- Gradient : 10 – 250 °C/min

**Observation**

- Le refroidissement linéaire est uniquement possible avec les appareils VITA VACUMAT 6100 M et VITA SMART.FIRE ADVANCED.
- Les valeurs possibles s'affichent au dessus du champ des chiffres.
- Calcul de la température : la température de l'objet à cuire est estimée en fonction de la température ambiante et de la position du lift, et non pas mesurée directement.
- Adaptation automatique : après la dernière phase d'arrêt, le four surveille la vitesse de refroidissement dans l'enceinte de cuisson fermée. Si l'enceinte de cuisson refroidit plus rapidement que le gradient réglé, le chauffage se met en marche afin de ralentir le refroidissement. Si l'enceinte de cuisson refroidit plus lentement que le gradient réglé, le lift est ouvert et la vitesse de refroidissement est régulée à l'aide de la position du lift.
- Comme la température de l'objet à cuire n'est que calculée, un courant d'air avoir une incidence sur la température réelle et être différent de la température calculée.
- Dans le cas de la courbe à deux niveaux, la procédure est identique pour l'entrée et la modification des paramètres du programme concernant le 2<sup>e</sup> temps de montée.

**Fonction Niveau de brillant**



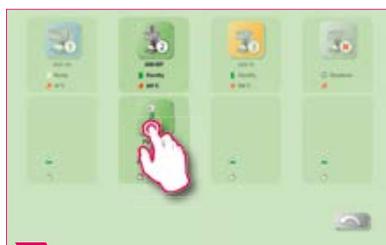
**Observation**

- La fonction Niveau de brillant permet de régler le brillant de la restauration.
- Faire coulisser le curseur vers la droite pour augmenter le brillant.
- Faire coulisser le curseur vers la gauche pour réduire le brillant.
- Cette fonction n'est disponible que pour les programmes de bande de brillant des matériaux VITA.

**7.2 Programme de cuisson : courbe de pression**



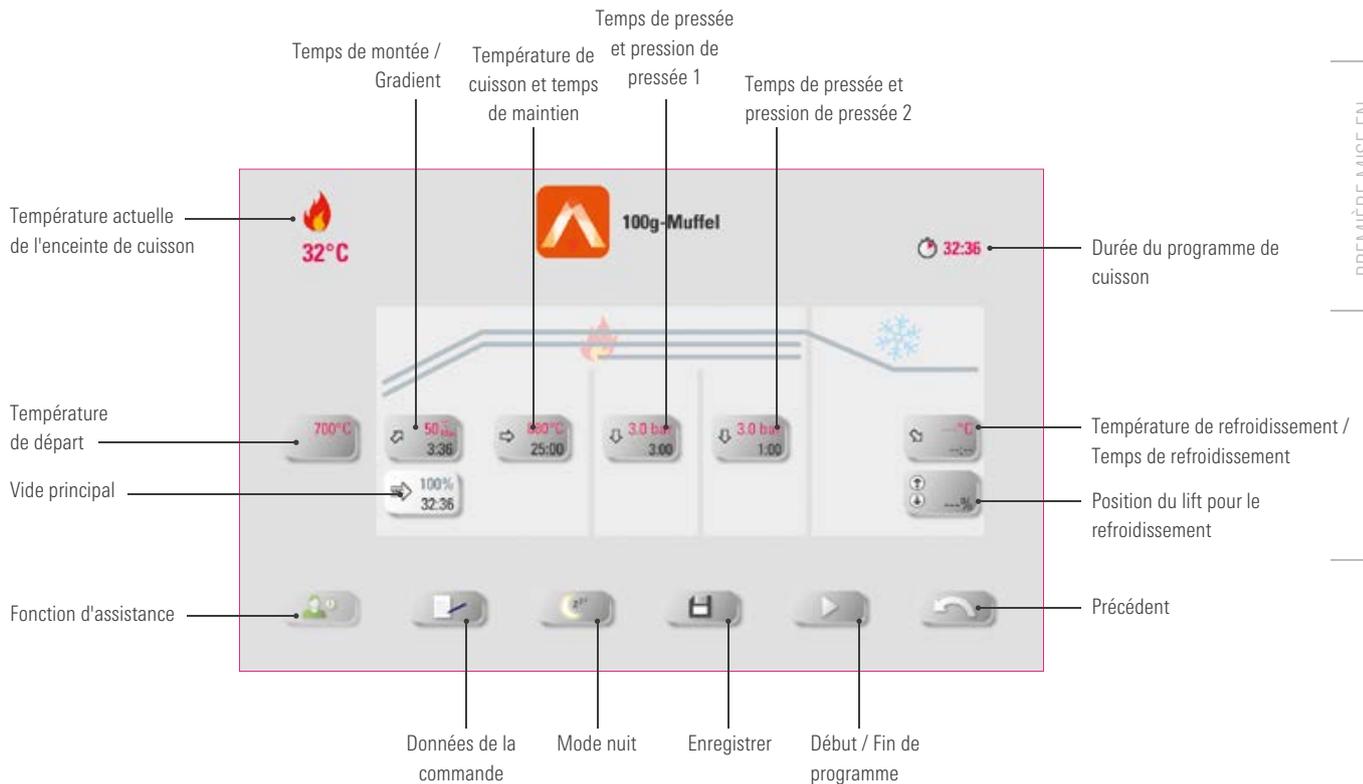
Sélectionner un programme de pressée.



Fours multiples : appuyer de façon prolongée sur le programme de cuisson, puis le déplacer si un autre four est souhaité pour l'exécution.



Appuyer brièvement sur le programme de cuisson pour accéder à la fenêtre de cuisson.



### Observation

- Les paramètres de cuisson modifiés sont pris en compte pour la cuisson active. Ils doivent être enregistrés si la modification des programmes de cuisson doit être permanente.
- Mode de nuit : la touche permet d'activer le programme de nuit. Cela signifie qu'une fois un programme écoulé, le lift remonte lorsque la température dans l'enceinte de cuisson est redescendue à 200 °C, l'écran s'éteint et le chauffage se coupe. Pour rallumer le four, fermez et rouvrez l'interrupteur principal. Le programme de nuit doit être activé avant le lancement d'un programme de cuisson.
- Tous les boutons (sauf la température de départ, le temps de pressée / la pression de pressée 1, le temps de pressée / la pression de pressée 2) sont décrits au point 7.1.
- Le vide principal ne peut pas être modifié dans le programme de pressée. Le vide est automatiquement réglé pour tout le temps de pressée.
- Dans le cas d'un four raccordé séparément, l'aperçu du programme de cuisson s'affiche après une brève pression sur le programme de cuisson.
- Si plusieurs fours sont raccordés, la sélection Fours multiples s'affiche après sélection du programme de cuisson.
- Le programme de cuisson est déposé dans la sélection Fours multiples sur le premier four disponible pour ce type de cuisson.
- Si un autre four doit être utilisé, appuyez de façon prolongée sur le programme de cuisson et déplacez-le sur le prochain four disponible.
- Si vous touchez brièvement le programme de cuisson, la fenêtre de cuisson s'affiche.

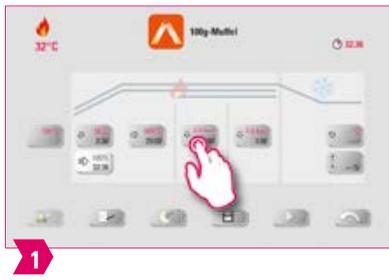
### Température de départ



### Observation

- Température de départ : 60 °C – 800 °C
- Les valeurs possibles s'affichent au dessus du champ des chiffres.

## ▶ Temps de pressée et pression de pressée 1



### ! Observation

- Temps de pressée : 0:00 min – 120:00 min
- Pression de pressée : la touche « Changer la pression de pressée » permet de modifier la pression de pressée.
- Le temps de pressée 1 programmé se termine automatiquement lorsque le piston a rejoint sa position finale et en l'absence de modification de trajet mesurable. Ensuite, le système passe automatiquement au temps de pressée 2.

## ▶ Temps de pressée et pression de pressée 2



### ! Observation

- Temps de pressée : 0:00 min – 120:00 min
- Pression de pressée : la touche « Changer la pression de pressée » permet de modifier la pression de pressée.
- Le temps de pressée 2 s'écoule en fonction du temps paramétré.

## ▶ Lancer un programme de pressée



**1** Lancer le programme de pressée sans objet de pressée.



**2** Valider le message. Le plateau de lift descend en position basse.



**3** Si du matériau de pressée est déposé, valider le message. Le plateau du lift se déplace vers l'enceinte de cuisson.

### ! Observation

- Pendant l'enfournement du lingotin, le cylindre de pression descend et remonte brièvement. Après enfournement, en cas de quantité incorrecte de lingotins, un message s'affiche.
- Courbe rouge : courbe de température ; courbe gris clair : courbe de vide ; courbe noire : courbe de pression.

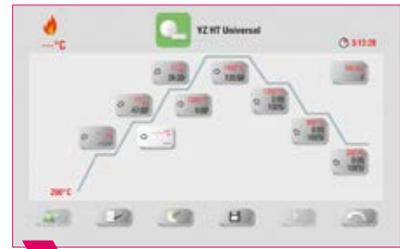
### 7.3 Programme de cuisson : courbe de frittage



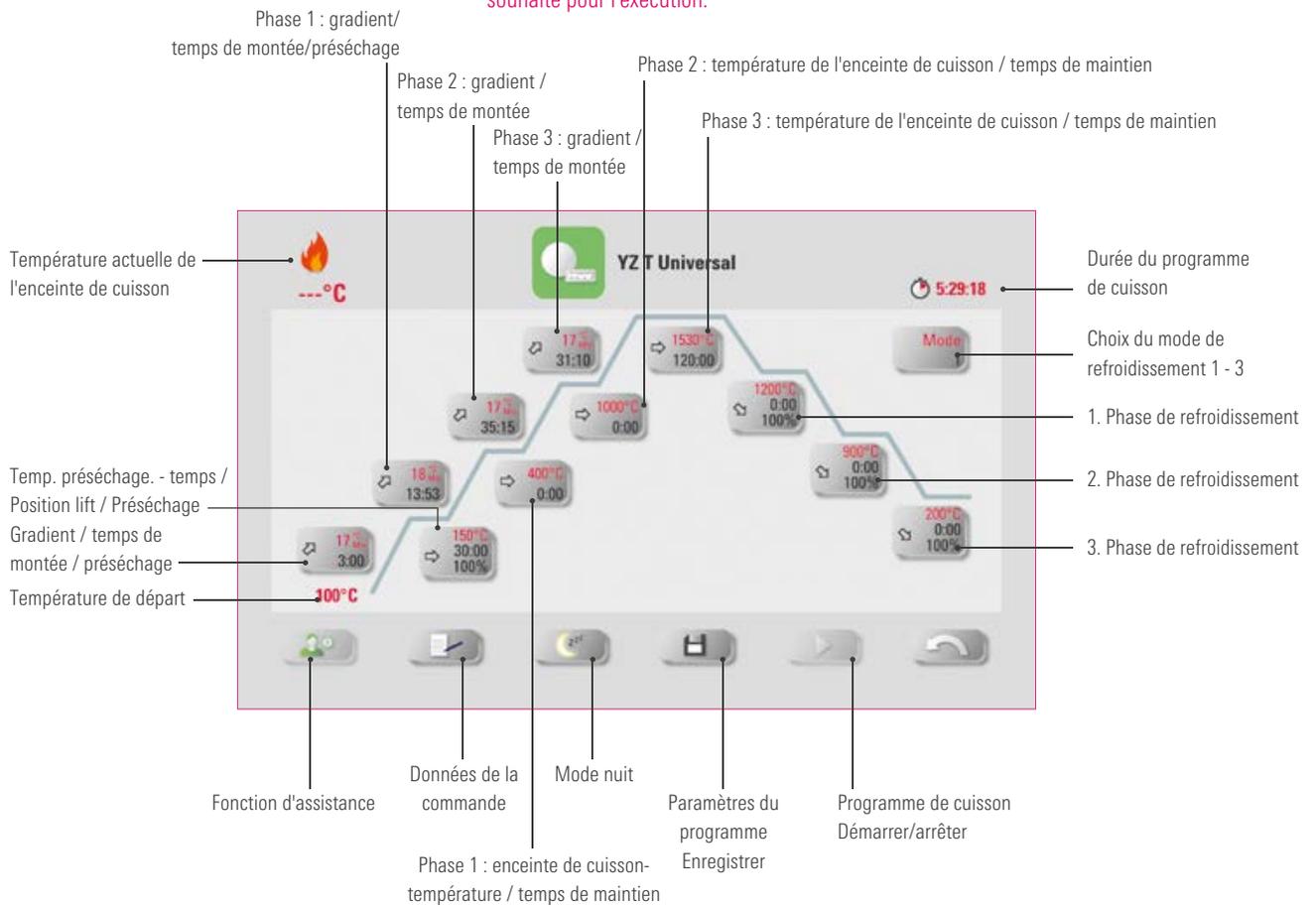
1 Sélectionner un programme de frittage.



2 Fours multiples : appuyer de façon prolongée sur le programme de cuisson, puis le déplacer si un autre four est souhaité pour l'exécution.



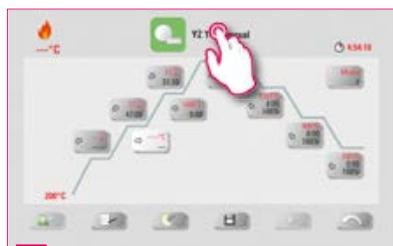
3 Appuyer brièvement sur le programme de cuisson pour accéder à la fenêtre de cuisson.



#### Observation

- Les paramètres de cuisson modifiés sont pris en compte pour la cuisson active. Ils doivent être enregistrés si la modification des programmes de cuisson doit être permanente.
- Les boutons situés au bord de l'écran inférieur sont décrits au point 7.1.
- En mode High Speed (gradient de plus de 20 °C/min), les résistances sont soumises à de très fortes sollicitations. Il faut compter avec une durée d'exploitation plus courte.
- Dans le cas d'un four raccordé séparément, l'aperçu du programme de cuisson s'affiche après une brève pression sur le programme de cuisson.
- Si plusieurs fours sont raccordés, la sélection Fours multiples s'affiche après sélection du programme de cuisson.
- Le programme de cuisson est déposé dans la sélection Fours multiples sur le premier four disponible pour ce type de cuisson.
- Si un autre four doit être utilisé, appuyez de façon prolongée sur le programme de cuisson et déplacez-le sur le prochain four disponible.
- Si vous touchez brièvement le programme de cuisson, la fenêtre de cuisson s'affiche.
- Les valeurs de saisie possibles pour les différentes phases s'affichent au-dessus du champ des chiffres.

### ▶ Activer/désactiver le préséchage (VITA Pre-dry)



**1** Sélectionner la température dans l'enceinte de cuisson et le temps de maintien.

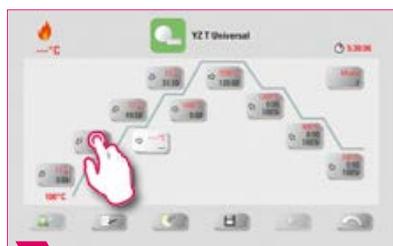


**2** Activer le préséchage.



**3** Validez ensuite.

### ▶ Activer/désactiver la phase 1



**1** Phase 1 : sélectionner « Gradient / Temps de montée ».



**2** Activer la phase 1.



**3** Validez ensuite.

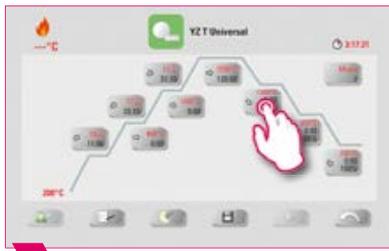


**4** Enregistrer la modification.

### ! Observation

- Pour désactiver le préséchage et la phase 1, décochez les cases correspondantes et validez. Enregistrez la modification.

**Activer/désactiver le refroidissement contrôlé**



**1** Sélectionner la phase de refroidissement 1.



**2** Phase de refroidissement 1 : sélectionner « Refroidissement contrôlé ».



**3** Validez.



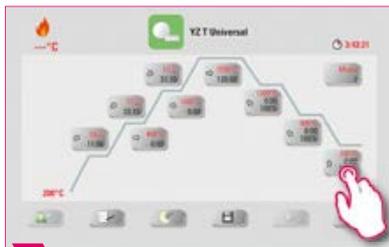
**4** Sélectionner la phase de refroidissement 2.



**5** Phase de refroidissement 2 : sélectionner « Refroidissement contrôlé ».



**6** Validez.



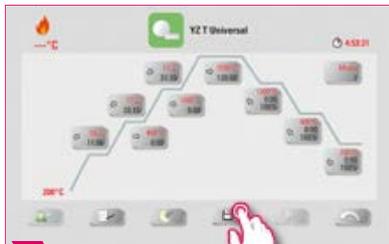
**7** Sélectionner la phase de refroidissement 3.



**8** Phase de refroidissement 3 : sélectionner « Refroidissement contrôlé ».



**9** Validez.

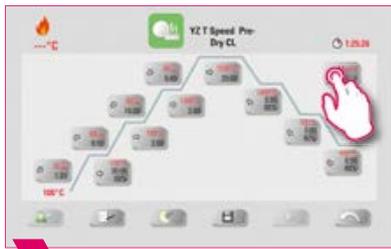


**10** Enregistrer la modification.

**Observation**

- Pour désactiver les phases de refroidissement 1 à 3, décochez les cases correspondantes et validez. Enregistrez la modification.

**Mode de refroidissement 1**



1

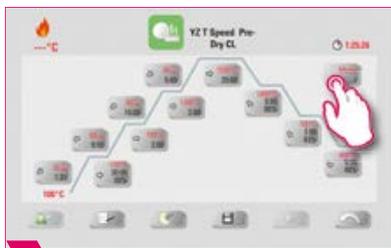


2

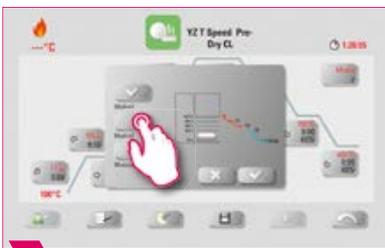
**Observation**

- Vous pouvez paramétrer individuellement la phase de refroidissement.

**Mode de refroidissement 2**



1



2

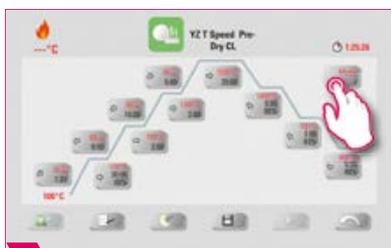


3

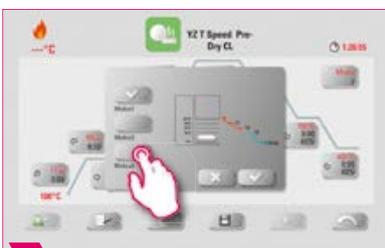
**Observation**

- Il existe trois positions de refroidissement à programmation fixe.
- Position du lift aux températures suivantes :
  - température : > 1 200 °C, position du lift : 80 %
  - température : < 1 200 °C, position du lift : 60 %
  - température : < 900 °C, position du lift : 40 %
  - température : < 400 °C, position du lift : 0 %

**Mode de refroidissement 3**



1



2



3

**Observation**

- Le lift demeure en position haute et redescend après refroidissement à 400 °C en position basse.

## 7.4 Modifications après le démarrage du programme

### Observation

- Il est possible de modifier les valeurs d'un programme après le départ d'un programme de cuisson. Pour éviter de rater des cuissons, toute modification ayant automatiquement des répercussions sur les réglages d'autres séquences du programme est refusée, comme par ex. la modification du temps de montée qui a pour effet de modifier automatiquement la durée de mise sous vide.

### N. B.

- Vous ne pouvez changer que les séquences de programme non actives. Les séquences qui peuvent encore être modifiées sont identifiables à la couleur des boutons (bouton foncé).
- Lorsqu'une séquence de programme encore disponible est sélectionnée pour être modifiée et si cette séquence a entretemps été activée, la fenêtre de la courbe de cuisson s'affiche et le programme continue avec la précédente valeur qu'il contenait.
- En cas de modification de la température finale le gradient °C/min est toujours conservé, les temps de montée et la durée du vide sont ajustés en conséquence.



**8. Données techniques****8.1 Spécifications et symboles****Spécifications**

Dimensions (largeur/profondeur/hauteur)	260 mm/150 mm/200 mm
Poids net	1,6 kg
Température pour le fonctionnement	10 °C à 35 °C
Humidité de l'air pour le fonctionnement	Max. 80 % d'HR
Champ d'applications	Fonctionnement uniquement en intérieur

**Symboles**

	Marquage CE	Le VITA vPad excellence est conforme aux dispositions en vigueur de l'Union Européenne (UE). La déclaration de conformité peut être consultée sur le site Internet sous MyVITA ou être demandée directement auprès de VITA Zahnfabrik.
---	-------------	--

**8.2 Observations****Principe pour la construction de l'appareil**

- La construction de l'appareil répond aux dernières avancées techniques et aux règles de sécurité reconnues.
- Toutefois, en cas d'utilisation non conforme, l'utilisateur met sa vie ou celle de tiers en danger et porte préjudice à l'appareil et à d'autres biens.

**Modes d'utilisation non autorisés**

- Ne pas utiliser l'unité de commande avec des objets pointus ou chauds qui risquent d'endommager l'écran tactile.
- L'appareil ne doit pas être utilisé avec des sources d'énergie, des produits etc. soumis à un décret sur les substances dangereuses ou pouvant affecter pour une quelconque raison la santé des utilisateurs avec des équipements modifiés par l'utilisateur.

**Modes de fonctionnement autorisés**

- L'appareil s'utilise uniquement après avoir lu et compris le mode d'emploi dans son intégralité et dans le respect du mode opératoire décrit. Toute autre utilisation que celle indiquée, à savoir par ex. la transformation d'autres produits que ceux prévus ou la manipulation de substances dangereuses ou nocives pour la santé est considérée comme non conforme.
- Les réparations et les tâches de maintenance quel qu'en soit le type ne doivent être effectuées que par un personnel spécialisé formé à cet effet.

**! N. B.**

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

### 8.3 Fonctions de sécurité

Si le four est utilisé avec une unité de commande VITA vPad excellence, il est doté des fonctions de sécurité et de surveillance suivantes.

1. Surveillance des sondes de température.
2. Protection contre les coupures de courant.
3. Dispositif anti-coincement.
4. Disjoncteurs thermiques.
5. Étalonnage automatique de la température.
6. Reconnaissance des lingotins et du trajet de pressée (VITA VACUMAT 6000 MP).

#### **Surveillance des sondes de température**

La surveillance des sondes de température détecte la défaillance de la sonde de température dans l'enceinte de frittage.

Si une défaillance de la sonde de température est détectée, le chauffage de l'enceinte de frittage est bloqué et un message d'erreur s'affiche.

#### **Surveillance de l'alimentation électrique**

L'appareil est équipé d'un dispositif de protection contre les chutes de tension. Cet élément empêche l'arrêt d'un programme de cuisson en cours en cas de microcoupures de courant. Si la durée de la coupure de courant est inférieure à deux minutes, le programme en cours se poursuit, mais l'écran s'éteint pendant la durée de la coupure de courant. Si la coupure de courant dure plus de deux minutes, le programme en cours est interrompu. Lorsque le courant est rétabli, l'écran affiche un message d'erreur.

#### **Protection anti-coincement**

Le déplacement vertical de la tête des fours est commandée par ordinateur. Dans le processus, les objets éventuellement coincés sont détectés et l'entraînement est interrompu au besoin. Cela permet d'éviter des blessures causés par un pincement. Après l'arrêt de l'entraînement, le fonctionnement du système peut se poursuivre sans limitation.

#### **Disjoncteurs thermiques**

Les disjoncteurs thermiques se trouvent dans le boîtier de l'unité de frittage et empêchent une surchauffe de cette unité en cas de défaillance de la commande de chauffage en arrêtant le chauffage. En cas de défaillance de ce type, un message d'erreur s'affiche. Il est possible de continuer d'utiliser le système de frittage, une fois celui-ci refroidi. Ce processus peut durer quelques temps.

#### **Étalonnage automatique de la température**

L'étalonnage automatique de la température s'effectue avant chaque mise en route du four. Cet étalonnage identifie et corrige toute variation survenue au niveau des composants électroniques dans la plage de mesure et de réglage de la température. En cas de fonctionnement prolongé de l'appareil, il permet ainsi de conserver une température constante dans une plage de  $\pm 1$  °C.

### 8.4 Nettoyage de l'unité de commande

Nettoyer régulièrement l'écran avec un nettoyant spécial écrans.

- Les nettoyants pour écrans sont particulièrement adaptés puisqu'ils ne créent pas d'éraflure, qu'ils ont un effet antistatique et qu'ils retardent l'apparition de nouvelles salissures.

## 9. Informations complémentaires

### 9.1 Ensemble livré VITA vPad excellence

Articles	Ensemble livré
VITA vPad excellence	1 x
Mode d'emploi	1 x
Câble de raccordement	1 x

### 9.2 Solutions système VITA



\*) **Observation** : la céramique feldspathique peut être posée en bouche directement après l'usinage et le polissage. Une cuisson de cristallisation est indispensable pour la céramique vitreuse.

### 9.3 Messages d'erreur

Affichage à l'écran	Identification	Cause / Solution
Le vide n'est pas atteint.	Le programme avec vide est interrompu si dans les 30 secondes, un taux de vide de 30 % minimum n'est pas atteint.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nettoyer/contrôler/remplacer le joint du plateau de lift.</li> <li>• Nettoyer le bord du joint au niveau du socle de l'enceinte de cuisson. Pour les travaux de nettoyage, voir le mode d'emploi VITA VACUMAT 6100 M ou VITA VACUMAT 6000 MP.</li> <li>• Contrôler la pompe à vide indépendamment de l'appareil.</li> <li>• Contrôler le système de vide du four.</li> </ul>
Le ventilateur ne fonctionne pas.	Le programme de cuisson en cours est interrompu.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Contrôler le branchement du ventilateur sur la platine.</li> <li>• Nettoyer/Remplacer le ventilateur.</li> </ul>
Le lift est bloqué.	Le lift descend trop bas.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'interrupteur de fin de course pour la position basse ne se déclenche pas.</li> <li>• La LED doit s'allumer lorsque l'interrupteur fin de course est activé.</li> <li>• Contrôler/ajuster/remplacer l'interrupteur fin de course.</li> </ul>
La température dans l'enceinte de cuisson dépasse 1 200 °C.	L'écran affiche plus de 1 200°C.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Un défaut peut être dû à plusieurs causes. Pour l'identifier et le résoudre, il faut être formé en la matière et disposer d'appareils de mesure spécifiques.</li> <li>• Remplacer la platine CPU.</li> </ul>
La sonde de température est défectueuse.	Le programme est interrompu.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Contrôler le branchement du thermocouple sur la platine.</li> <li>• Contrôler le branchement du thermocouple au niveau de l'enceinte de cuisson.</li> <li>• Contrôler le branchement du thermocouple dans l'enceinte de cuisson.</li> <li>• Remplacer le thermocouple.</li> </ul>
La température théorique dans l'enceinte de cuisson n'a pas été respectée pendant plus de 5:00 min.	La montée en température ne correspond pas au temps programmé.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Chauffage défectueux.</li> <li>• Triac défectueux.</li> <li>• Commande triac défectueuse.</li> </ul>
Le réglage de la température a provoqué un défaut.	Aucune montée en température.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Moufle de cuisson ou triac défectueux.</li> </ul>
Le chauffage ne se pilote pas correctement.	Aucune montée en température ou trop rapide.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Moufle de cuisson défectueux, le remplacer.</li> </ul>
Durée du signal acoustique continu env. 6 s.	Signal acoustique continu.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fusibles défectueux, les remplacer.</li> <li>• Contrôler le branchement du chauffage sur la platine – remplacer la platine de la CPU.</li> </ul>

**Message d'erreur supplémentaire du VITA ZYRCOMAT 6100 MS**

Affichage à l'écran	Identification	Cause / Solution
Platine d'alimentation du ventilateur défectueuse.	Interruption du programme en cours, chauffage coupé.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Contrôler les branchements sur la platine.</b></li> <li>• <b>Contrôler/remplacer le ventilateur.</b></li> </ul>
Sonde température défectueuse.	Interruption du programme en cours, chauffage coupé.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Contrôler les branchements sur la platine.</b></li> <li>• <b>Contrôler/remplacer le ventilateur.</b></li> </ul>
Panne du relais.	Interruption du programme en cours, chauffage coupé.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Remplacer la platine d'alimentation.</b></li> </ul>

### **9.4 Garantie VITA et protection des consommateurs**

Le document de garantie VITA et de protection des consommateurs peut être consulté sur la page Internet ou sous le lien suivant : <https://www.vita-zahnfabrik.com/de/Garantieleistungen-696,29674.html>

### **9.5 Update-Messenger**

Sur le site Internet de VITA Zahnfabrik des mises à jour pour le logiciel sont proposées en téléchargement. De plus, sous <http://www.vita-zahnfabrik.com/updatemessenger>, vous pourrez vous enregistrer pour être automatiquement informé via Update-Messenger et par courriel de toutes les actualités et mises à jour concernant l'appareil.

### **9.6 Pièces détachées**

Les pièces détachées doivent correspondre au cahier des charges technique établi par le fabricant. Cela n'est garanti qu'avec des pièces originales VITA.

### **9.7 Matériaux concurrents**

L'unité VITA vPad excellence comprend des programmes de cuisson pour Celtra Duo, IPS e.max CAD, IPS e.max ZirCAD, IPS Empress CAD, Celtra Ceram, Celtra Press et n!ce. Il faut toutefois retenir que les cuissons sur IPS e.max CAD doivent être effectuées sur un support de cuisson Ivoclar Vivadent. Les cuissons sur IPS Empress CAD, IPS e.max ZirCAD, Celtra Duo, Celtra Ceram et n!ce peuvent être effectuées sur le support de cuisson alvéolé W avec les tiges de platine VITA. Les paramètres de cuisson actuels pour Celtra Duo, Celtra Ceram, Celtra Press, IPS e.max CAD, IPS Empress CAD, e.max ZirCAD et n!ce doivent être compris comme des valeurs indicatives. Indépendamment, l'utilisateur doit toujours vérifier la compatibilité de l'équipement utilisé pour l'application prévue.

### **9.8 Droits d'auteur**

© Copyright 2018, VITA Zahnfabrik. Tous droits réservés.

Le présent document et le logiciel ainsi que des parties de ces derniers sont protégés par les droits d'auteur. L'acquéreur du produit VITA vPad excellence est autorisé à utiliser le logiciel de manière conforme. Toute reproduction ou publication du logiciel ou toute cession du logiciel à un tiers est interdite. Ceci concerne également toute édition ou autre transformation du logiciel.

## 9.9 Assistance téléphonique et support

### Nous sommes à votre disposition pour toute aide complémentaire

#### ▶ Assistance téléphonique et service commercial

Pour passer commande et pour toute question concernant la livraison, les produits ainsi que les supports publicitaires, Mme Carmen Holsten et son équipe du service interne sont à votre disposition.

**Tél. +49 (0) 7761 / 56 28 84**

**Fax +49 (0) 7761 / 56 22 99**

**de 8 h à 17 h HEC**

**Courriel [info@vita-zahnfabrik.com](mailto:info@vita-zahnfabrik.com)**

#### ▶ Assistance technique

Pour toute question technique concernant les solutions de produit VITA, Monsieur Michael Tholey et son équipe du service technique sont à votre disposition.

**Tél. +49 (0) 7761 / 56 22 22**

**Fax +49 (0) 7761 / 56 24 46**

**de 8 h à 17 h HEC**

**Courriel [info@vita-zahnfabrik.com](mailto:info@vita-zahnfabrik.com)**

#### ▶ SAV VITA

En cas de question sur les appareils VITA, l'équipe du SAV VITA est à votre disposition.

**Tél. +49 (0) 7761 / 56 21 11**

**Fax +49 (0) 7761 / 56 21 02**

**8 h à 17 h HEC**

**Courriel [instruments@vita-zahnfabrik.com](mailto:instruments@vita-zahnfabrik.com)**

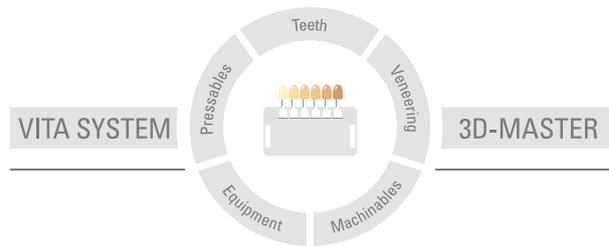
#### ▶ Vous trouverez les coordonnées d'autres

**contacts internationaux sur**

**[www.vita-zahnfabrik.com/contacts](http://www.vita-zahnfabrik.com/contacts)**



Pour de plus amples informations sur VITA vPad excellence,  
consultez le site : [www.vita-zahnfabrik.com](http://www.vita-zahnfabrik.com)



**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 incorrecte. 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 de ce mode d'emploi : 2024-08

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

**VITA vPad excellence** bénéficie du marquage CE conformément à la directive CE 2014/30/UE, 2011/65/UE et 2014/53/UE.

Les produits/systèmes d'autres fabricants cités dans ce document sont des marques déposées des fabricants respectifs.

# 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](http://www.vita-zahnfabrik.com) · [info@vita-zahnfabrik.com](mailto:info@vita-zahnfabrik.com)  
 [facebook.com/vita.zahnfabrik](https://facebook.com/vita.zahnfabrik)