VITA vPad comfort

Mode d'emploi



Détermination de la couleur VITA | Communication de la couleur VITA | Reproduction de la couleur VITA | Contrôle de la couleur VITA

Édition 2022-06

Get your VITA Update-Messenger on
www.vita-zahnfabrik.com/update-messenger

VITA – perfect match.

VITA

VITA vPad comfort – L'unité de commande qui répond à toutes les exigences



Cher·ère client·e,

nous vous remercions et vous félicitons d'avoir opté pour un VITA vPad comfort pour utiliser et commander le four à céramique VITA VACUMAT 6000 M, le four de pressée combi VITA VACUMAT 6000 MP ou le four de fritage High Speed VITA ZYRCOMAT 6100 MS.

Le VITA vPad comfort est un appareil à la pointe de la technique et répond aux normes de sécurité internationales.Veuillez lire attentivement ce mode d'emploi ainsi que les remarques afin d'utiliser votre vPad comfort 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·fe 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**

1. Le système
1.1 L'unité de commande 6

2. Première mise en service
2.1 Connexion du VITA VACUMAT 6000 M 7
2.2 Connexion du VITA VACUMAT 6000 MP 7
2.3 Connexion du VITA ZYRCOMAT 6100 MS 8
2.4 Mise en service du système de cuisson 8

3. Commande
3.1 Commande gestuelle de l'élément de commande 9
3.2 Fonctions du système 10
3.3 Arrêt du système 11
3.4 VITA Energy Efficiency 11
3.5 Température de veille 11
3.6 Modification de la position du lift 12
3.7 Profils 12
3.8 Photoviewer 13
3.9 Aide 15

4. Matériaux et programmes de cuisson
4.1 Modes d'emploi des matériaux 17
4.2 Gérer un matériau 18
4.3 Gérer des programmes de cuisson 23

5. Fenêtre de cuisson
5.1 Programme de cuisson : courbe à un et deux niveaux 27
5.2 Programme de cuisson : courbe de pression 33
5.3 Programme de cuisson : courbe de frittage 36
5.4 Modifications après le démarrage du programme 39

6. Réglages
6.1 Réglage four pour céramique dentaire 42
6.2 Réglage pression de pressée 43
6.3 Réglage données de l'appareil 44
6.4 Réglage profil de départ 44
6.5 Réglage protection du système 45
6.6 Réglage économiseur d'écran 45
6.7 Réglage langue 46
6.8 Réglage date/heure 46
6.9 Réglages usine 47
6.10 Réglage interruption 47

7. Données techniques
7.1 Spécifications et symboles 49
7.2 Observations 49
7.3 Fonctions de sécurité 50
7.4 Nettoyage de l'unité de commande 50

8. Ensemble livré / Solutions système VITA
8.1 Ensemble livré VITA vPad comfort 51
8.2 Solutions système VITA 51

9. Informations complémentaires
9.1 Messages d'erreur 52
9.2 Garantie VITA et protection des consommateurs 54
9.3 Update-Messenger 54
9.4 Pièces détachées 54
9.5 Matériaux concurrents 54
9.6 Observations concernant les droits d'auteur 54
9.7 Assistance téléphonique et support 55


10:29
05.06.2018
VITA
1:Ready
VITA
38°C
500°C

1. Le système

Système VITA vPad comfort

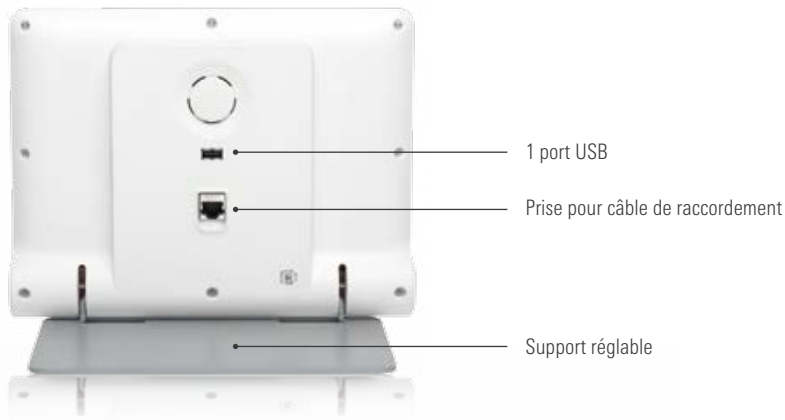
VITA vPad comfort



Observation

- Quoi ? Unité de commande d'un four.
- L'unité de commande VITA vPad comfort n'est pas compatible avec la VITA SWITCHBOX et la VITA MultiPump.

1.1 L'unité de commande





2. Première mise en service

2.1 Connexion du VITA VACUMAT 6000 M

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



2.2 Connexion du VITA VACUMAT 6000 MP

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



2.3 Connexion du VITA ZYRCOMAT 6100 MS

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



2.4 Mise en service du système de cuisson

Observation

- Veuillez également respecter les consignes pour l'installation et la mise en marche dans le mode d'emploi du VITA VACUMAT 6000 M / VITA VACUMAT 6000 MP ou du VITA ZYRCOMAT 6100 MS.

1. Branchez le câble de raccordement fourni à la VITA vPad comfort et au VITA VACUMAT 6000 M / VITA VACUMAT 6000 MP ou VITA ZYRCOMAT 6100 MS.
2. Raccordez la pompe à vide VITA (VITA VACUMAT 6000 M / VITA VACUMAT 6000 MP uniquement).
3. Raccordez le tuyau de la pompe à vide VITA (VITA VACUMAT 6000 M / VITA VACUMAT 6000 MP uniquement).
4. Raccordez le câble réseau.
5. Mettez l'appareil en marche avec l'interrupteur principal.
6. Mesure du parcours du lift : le lift descend, puis monte et redescend.

- Pour le VITA VACUMAT 6000 MP, branchez en plus le raccord pour l'air comprimé (5 bars max.) sur le régulateur de pression de la pompe à vide VITA. Fixez les colliers fournis au tuyau d'air comprimé : 1 à la sortie de l'air comprimé du laboratoire et 1 à la pompe.

N. B.

- Installer le socle de cuisson / socle de frittage VITA sur le plateau de lift !
- Un four mis en service sans socle de cuisson / socle de frittage sera endommagé en raison du fort dégagement thermique.

3. Commande

3.1 Commande gestuelle de l'unité de commande



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.

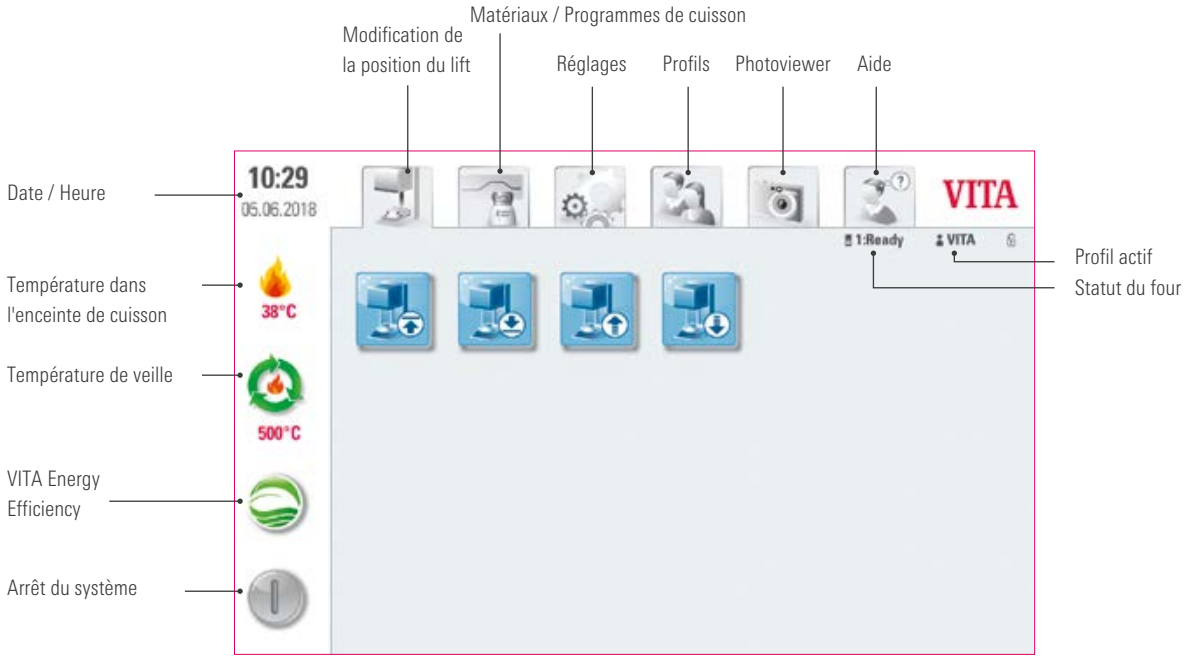


Toucher brièvement
Un bref contact d'un programme de cuisson p. ex. permet d'ouvrir la fenêtre de cuisson.



Rotation
Les photos peuvent être pivotées à 90°.

3.2 Fonctions du système



3.3 Arrêt du système

Observation

- Quoi ? Cette fonction permet d'éteindre l'unité de commande et le four.
  Vous pouvez mettre le système en route à l'aide de l'interrupteur principal à l'arrière du four.
- Pour quoi ? Arrêt pratique et rapide du système.

3.4 VITA Energy Efficiency

Observation

- Quoi ? Le four chauffe à 200 °C et est maintenu à cette température sur simple toucher du bouton VITA Energy Efficiency. Appuyez à nouveau sur ce bouton pour désactiver cette fonction. Vous passez à la température de veille normale en appuyant de façon prolongée sur le bouton.
- Pour quoi ? Pour réaliser des économies d'énergie

3.5 Température de veille

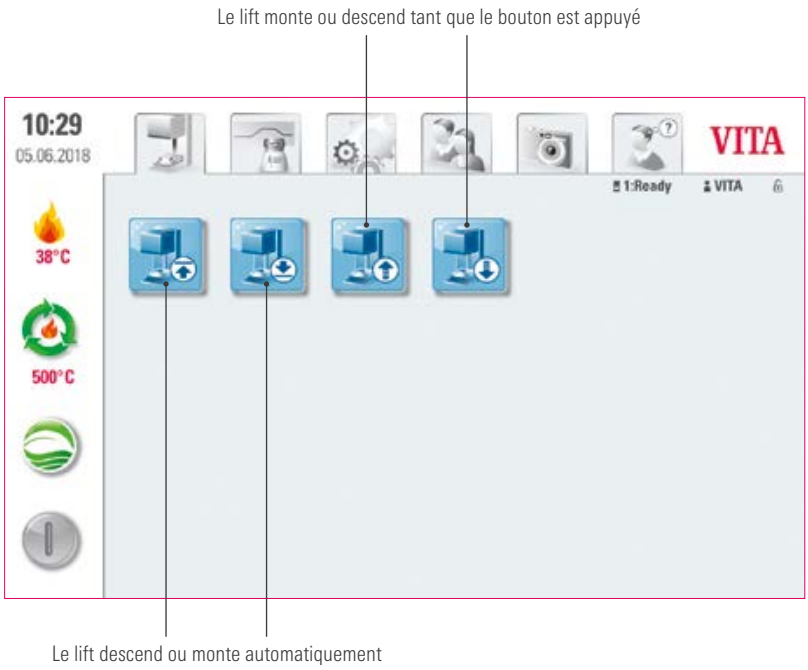
Observation

- Quoi ? L'enceinte de cuisson se ferme par une brève pression sur le bouton, et la température de l'enceinte de cuisson augmente jusqu'à la température de veille définie (préréglage à 500 °C). Appuyez à nouveau brièvement sur ce bouton pour désactiver la température de veille. 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. Une pression longue sur le bouton permet de passer à la fonction « VITA Energy Efficiency ».
- Pour quoi ? Éviter de perdre du temps avec un préchauffage automatique du four pour un démarrage plus rapide de la 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 Modification de la position du lift



Observation

- Pour quoi ? Pour un réglage individuel de la position du lift lorsque la température de veille est active par exemple.

3.7 Profils



Observation

- Quoi ? Vous trouverez sous ce point les profils « VITA » et « Laboratoire ». Les programmes de cuisson sous le profil "VITA" ne peuvent être édités. Vous pouvez personnaliser le profil « Laboratoire ». Il est impossible de créer d'autres profils.
- Pour quoi ? Avec le profil « VITA », vous pouvez utiliser les programmes VITA avec leurs réglages d'origine. Vous pouvez personnaliser des programmes de cuisson avec le profil « Laboratoire ».

3.8 Photoviewer



Observation

- Quoi ? Des images pré-installées figurent dans le Photoviewer. Vous pouvez les utiliser comme économiseur d'écran ou image d'arrière-plan. Lorsque l'économiseur d'écran est activé (voir le point 6.6), les images dans le dossier « Économiseur d'écran » sont activées. La capacité de stockage de l'unité de commande vPad comfort est de 2 Go. Elle permet d'ouvrir des formats JPEG et PNG. Les modifications apportées aux images ne peuvent pas être mémorisées dans le vPad comfort.
- Pour quoi ? Pour une conception personnalisée de l'économiseur d'écran ou de l'image d'arrière-plan.

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



1 Sélectionner le dossier « Économiseur d'écran ».



2 Passer à la clé USB.



3 Sélectionner les photos que vous désirez importer par un appui prolongé dessus.



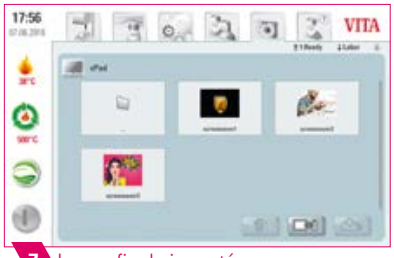
4 Sélectionner « Exporter ».



5 Ouvrir le dossier « Économiseur d'écran ».



6 La désignation dans le champ de texte peut être modifiée. Sélectionner ensuite « Enregistrer ».



7 Image finale importée.

Exemple : exporter des images sur une clé USB



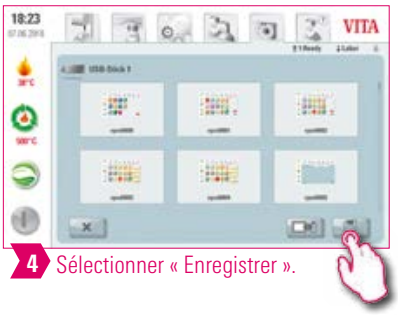
1 Sélectionner le dossier « Économiseur d'écran ».



2 Appuyer sur la première image jusqu'à ce que celle-ci soit sélectionnée. Appuyer brièvement sur d'autres images pour les sélectionner.



3 Sélectionner « Exporter ».



4 Sélectionner « Enregistrer ».



5 Les images sont maintenant sur la clé USB.

Exemple : effacer des images sur le Photoviewer



1 Sélectionner le dossier « Économiseur d'écran ».



2 Appuyer sur la première image jusqu'à ce que celle-ci soit sélectionnée. Appuyer brièvement sur d'autres images pour les sélectionner.



3 Sélectionner « Supprimer ».



4 Valider le message.



5

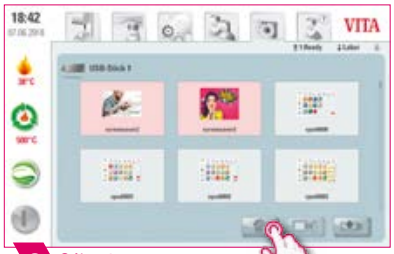
Exemple : effacer des images sur une clé USB



1 Passer à la clé USB.



2 Appuyer longuement sur la première image jusqu'à ce qu'elle soit sélectionnée. Appuyer brièvement sur d'autres images pour les sélectionner.



3 Sélectionner « Supprimer ».



4 Valider le message.



5

3.9 Aide

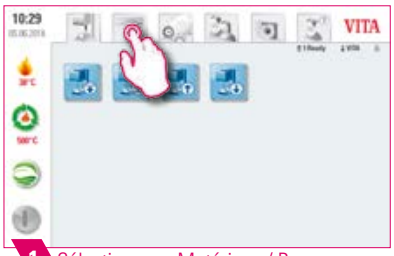


Observation

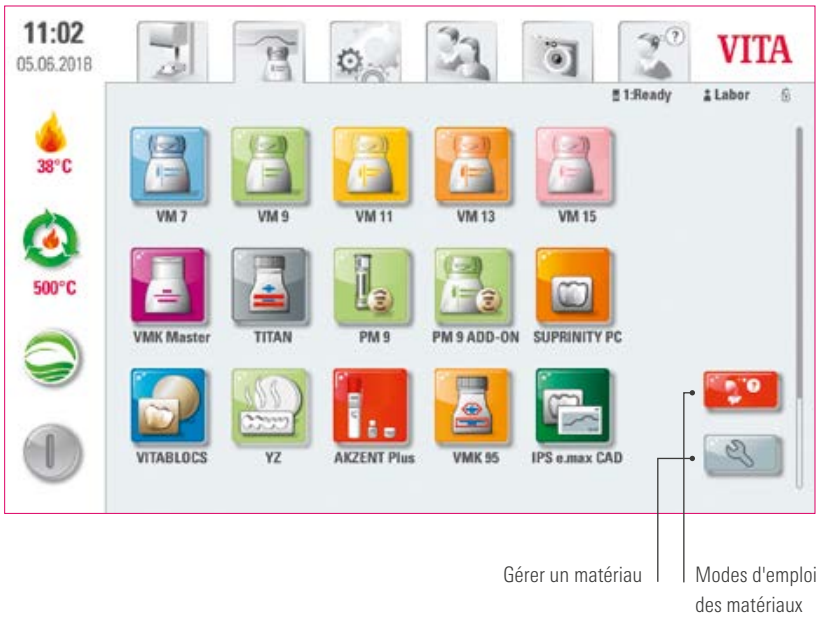
- Quoi ? Vous trouverez sous ce point tous les modes d'emploi des matériaux cosmétiques et appareils VITA intégrés dans le logiciel. Suite à l'activation de la touche Aide dans la vue d'ensemble des matériaux ou dans les réglages, l'aide s'affiche avec la liste de tous les modes d'emploi VITA. L'aide dans la vue d'ensemble des matériaux affiche tous les modes d'emploi des matériaux VITA. L'aide dans l'onglet « Réglages » affiche tous les modes d'emploi des appareils VITA. Le mode d'emploi activé en dernier reste activé sur l'onglet « Réglages » jusqu'au redémarrage de l'appareil.
- Pour quoi ? Aide plus rapide grâce aux modes d'emploi pré-installés.


11:53
05.06.2018
VITA
1:Ready
Labor
40°C
500°C
VM 7
VM 9
VM 11
VM 13
VM 15
VMK Master
TITAN
PM 9
PM 9 ADD-ON
SUPRINITY PC
VITABLOCS
YZ
AKZENT Plus
VMK 95
IPS e.max CAD
VITA

4. Matériaux et programmes de cuisson



1 Sélectionner « Matériaux / Programmes de cuisson ».



Observation

- Quoi ? Vous trouverez sous ce point tous les matériaux préinstallés.
- Pour quoi ? Gain de temps grâce aux matériaux préinstallés.

4.1 Modes d'emploi des matériaux



1 Sélectionner « Modes d'emploi des matériaux ».



2

Observation

- Quoi ? Vous trouverez sous ce point tous les modes d'emplois des matériaux VITA intégrés dans le logiciel.
- Pour quoi ? Aide plus rapide grâce aux modes d'emploi préinstallés des matériaux.

4.2 Gérer un matériau



1 Sélectionner « Gérer un matériau ».

2



Observation

- Quoi ? Cette fonction permet de créer des matériaux et de les copier, traiter, supprimer, importer et exporter.
- Le profil « VITA » ne peut pas être modifié. Le profil « Laboratoire » est une copie du profil « VITA » et peut être modifié.
- Pour quoi ? Pour concevoir des matériaux personnalisés et définir un ordre personnel des matériaux.

Exemple : créer un matériau



1 Sélectionner « Gérer un matériau ».



2 Sélectionner « Créer un matériau ».



3 Activer le champ de texte.



4 Entrer un nom de matériau.



5 Valider.

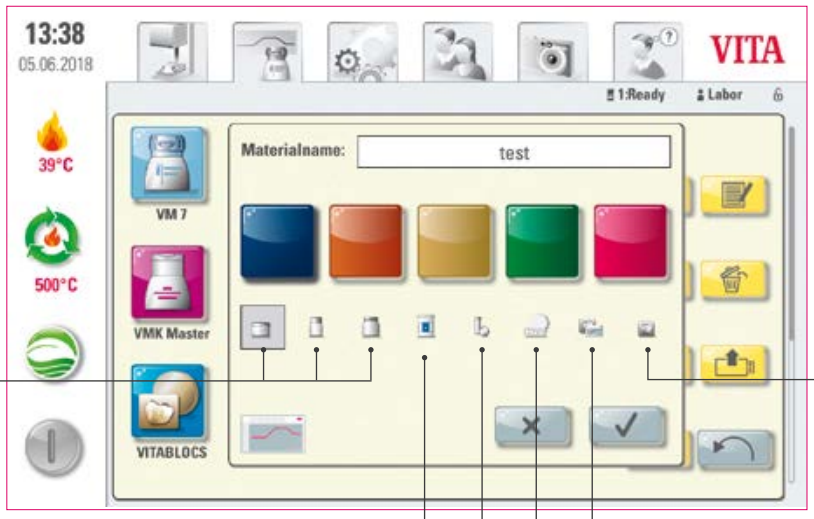


6 Type de courbe de cuisson, sélectionner une couleur d'arrière-plan et valider.



7 Matériau final créé.

Types de courbes de cuisson



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

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

Courbe de préséchage = par ex. séchage des restaurations en dioxyde de zirconium préteintées

Courbe de pression

Courbe de frittage

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

Exemple : traiter un matériau



1 Sélectionner « Gérer un matériau ».



2 Les groupes de matériaux VITA ne peuvent être renommés.



3 Le matériau peut être traité.

Exemple : copier un matériau



1 Sélectionner le matériau à dupliquer.



2 Sélectionner « Copier un matériau ».



3 Matériau final copié.

Exemple : supprimer un matériau



1 Sélectionner le matériau à supprimer.



2 Sélectionner « Supprimer un matériau ».



3 Valider.



4 Matériau final supprimé.

Exemple : glisser et déposer (drag & drop)



1 Appuyer de façon prolongée sur le matériau à déplacer jusqu'à ce qu'il devienne transparent et puisse être déplacé.



2 Matériau final déplacé.

Exemple : exporter un matériau



1 Connecter une clé USB au vPad et sélectionnez « Gérer un matériau ».



2 Sélectionner un ou plusieurs matériaux à exporter.



3 Sélectionner « Exporter un matériau ».



4 Enregistrer.

Observation

- Pour exporter des matériaux, une clé USB doit être connectée à l'unité de commande vPad comfort.
- L'exportation terminée, le matériau exporté se trouve sur la clé USB et peut être envoyée par courriel par exemple. Les matériaux exportés sont mémorisés sous forme de fichier .2vtm sur la clé USB. Les caractères spéciaux dans les noms de matériaux ne sont pas affichés dans le nom du fichier correspondant. L'importation dans un vPad terminée, le nom correct du matériau est de nouveau affiché.

Exemple : importer un matériau



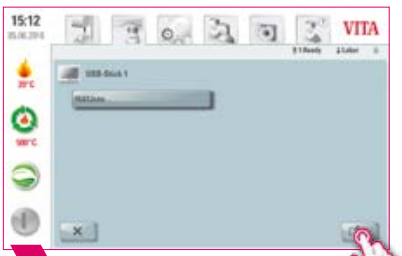
1 Sélectionner « Gérer un matériau ».



2 Sélectionner « Importer un matériau ».



3 Sélectionner le matériau à importer.



4 Cliquer sur « Importer ».



5 Sélectionner « Retour ».



6 Le matériau « TEST » a été importé.

Observation

- Pour importer un matériau, une clé USB avec un fichier au format .2vtm doit être connectée à l'unité de commande vPad comfort.

4.3 Gérer des programmes de cuisson



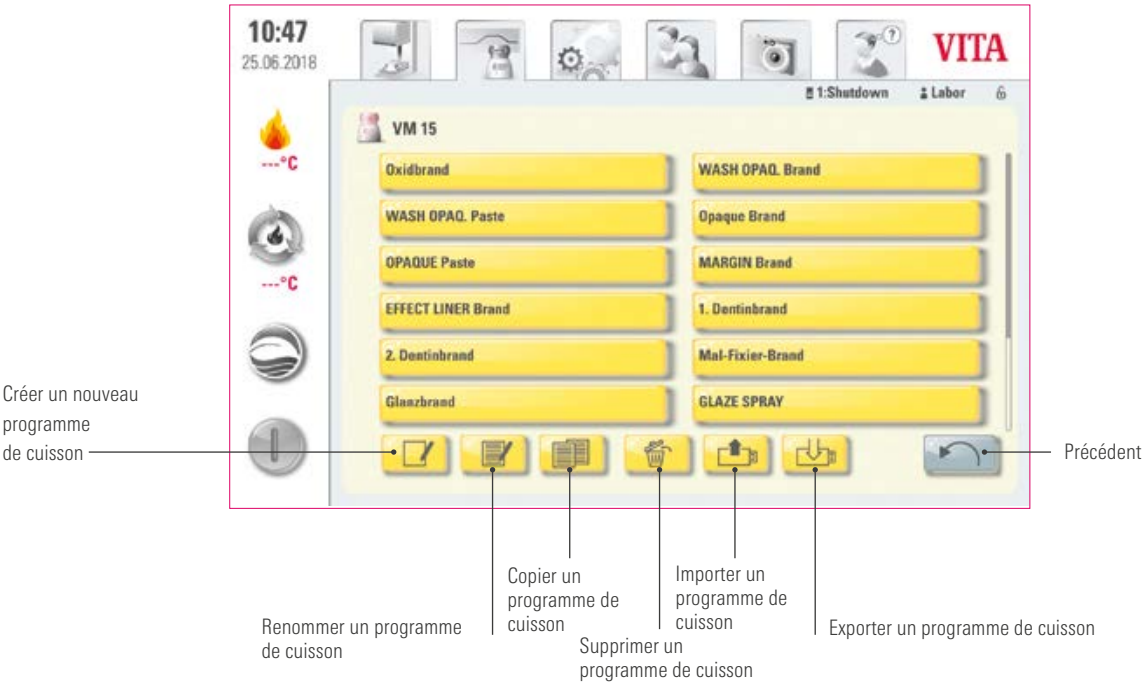
1 Sélectionner le matériau souhaité.



2 Sélectionner « Gérer des programmes de cuisson ».



3 Menu de gestion des programmes de cuisson.



Observation

- Quoi ? Cette fonction permet de créer des programmes de cuisson et de les copier, traiter, supprimer, importer et exporter. Un type de courbe de cuisson est assigné à chaque matériau créé. Par exemple, seules des courbes de cuisson à un niveau peuvent être créées avec le matériau VM 13.
- Pour quoi ? Pour concevoir des programmes de cuisson personnalisés et définir un ordre personnel des programmes de cuisson.

Exemple : créer un programme de cuisson



1 Sélectionner « Gérer des programmes de cuisson ».



2 Sélectionner « Créer un programme de cuisson ».



3 Entrer le nom d'un programme de cuisson.



4 Valider.

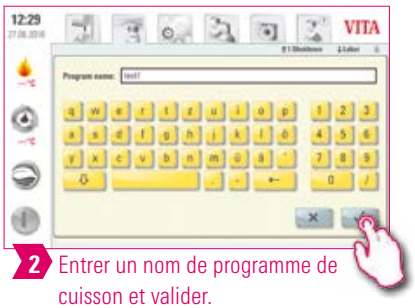


5 Programme de cuisson final créé.

Exemple : renommer un programme de cuisson



1 Sélectionner un programme de cuisson. Appuyez ensuite sur « Renommer un programme de cuisson ».



2 Entrer un nom de programme de cuisson et valider.



3 Programme de cuisson final renommé.

Exemple : copier un programme de cuisson



1 Sélectionner le programme de cuisson, puis « Copier un programme de cuisson ».

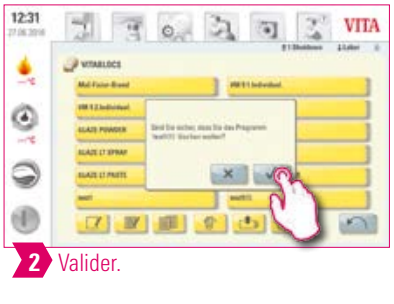


2 Programme de cuisson final copié.

Exemple : supprimer un programme de cuisson



1 Sélectionner un programme de cuisson, puis « Supprimer un programme de cuisson ».



2 Valider.

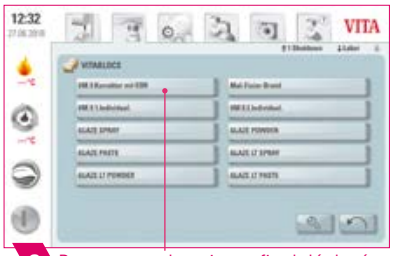


3 Programme de cuisson final supprimé.

Exemple : glisser et déposer (drag & drop)



1 Appuyer de façon prolongée sur le matériau à déplacer jusqu'à ce qu'il devienne transparent et puisse être déplacé.



2 Programme de cuisson final déplacé.

Exemple : exporter un programme de cuisson



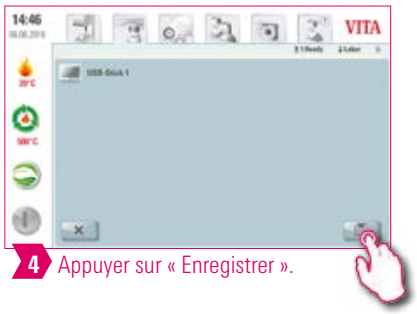
1 Sélectionner « Gérer un programme de cuisson ».



2 Sélectionner les programmes de cuisson à exporter.



3 Sélectionner « Exporter un programme de cuisson ».



4 Appuyer sur « Enregistrer ».

Observation

- Pour exporter des programmes de cuisson, connectez une clé USB à l'unité de commande vPad comfort. Le programme de cuisson sera enregistré sur la clé USB sous forme de fichier .2vtm.
- Les caractères spéciaux dans les noms de programmes de cuisson ne sont pas affichés dans le nom du fichier correspondant. L'importation vers un vPad terminée, le nom correct du programme de cuisson est de nouveau affiché.
- Les programmes de cuisson à exporter se trouvent ensuite sur votre clé USB et peuvent être envoyés par courriel par exemple.

Exemple : importer un programme de cuisson



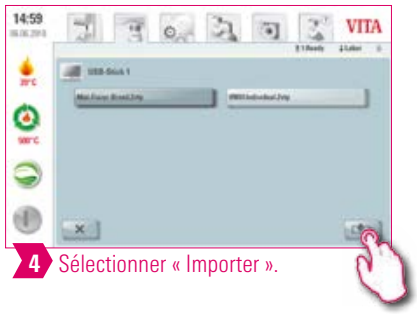
1 Sélectionner « Gérer un programme de cuisson ».



2 Sélectionner « Importer un programme de cuisson ».



3 Sélectionner le programme de cuisson à importer.



4 Sélectionner « Importer ».

Observation

- Pour importer un programme de cuisson, une clé USB avec un fichier au format .2vtm doit être connectée à l'unité de commande vPad comfort.

5. Fenêtre de cuisson

5.1 Programme de cuisson : courbe à un et deux niveaux



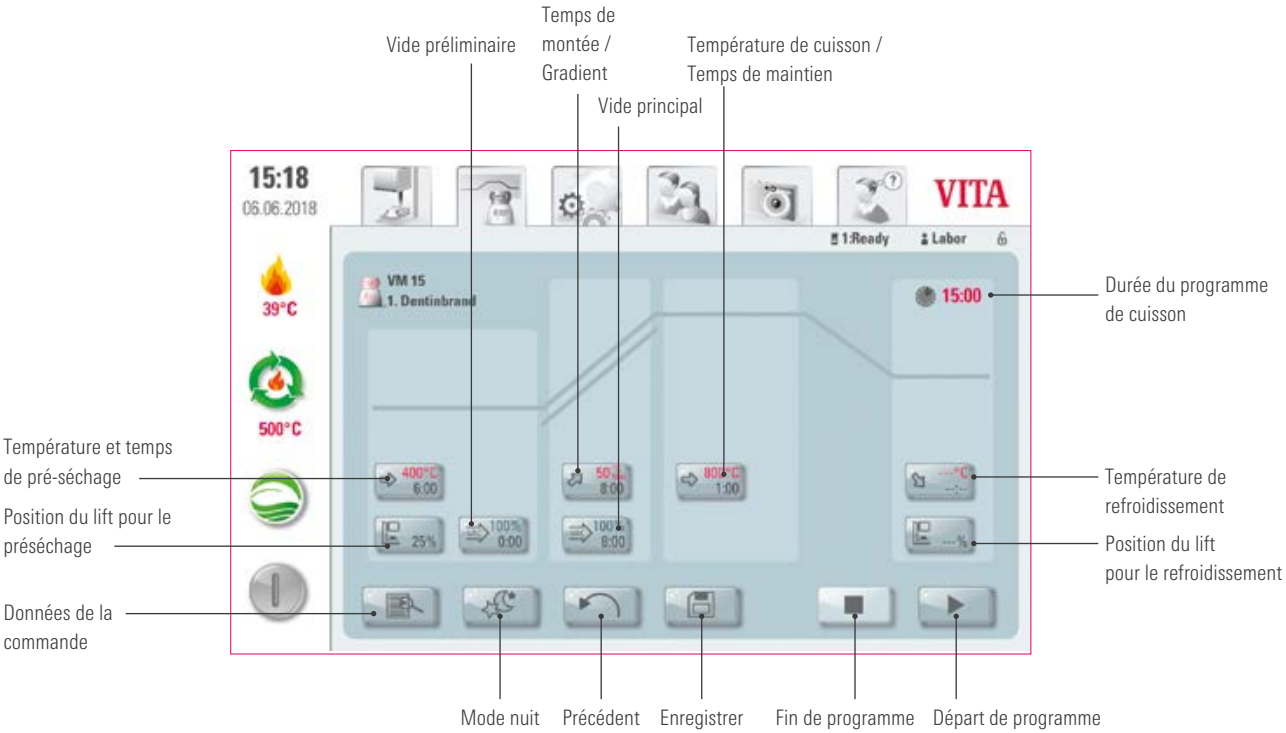
1 Sélectionner un matériau.



2 Sélectionner un programme de cuisson.



3 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.
- 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.
- 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.

Données de la commande



Toucher les données de la commande.

Observation

- Quoi ? Fonction pour l'assurance qualité et la traçabilité.
- Pour quoi ? 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 d'analyse des données de cuisson VITA FDS (Firing-Data-System).
- Le programme d'analyse des données de cuisson permet d'afficher la courbe de cuisson, d'archiver toutes les données de cuisson et de retrouver et imprimer ultérieurement chacune des commandes.

Température et temps de pré-séchage



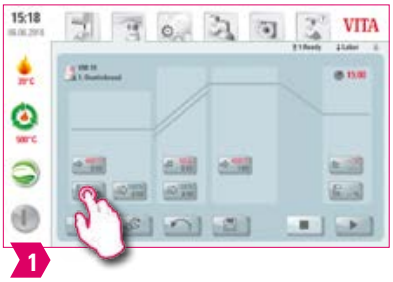
Paramètres modifiables

- Température de préséchage : 60 °C – 800 °C
- Temps de préséchage : 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





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 accepter avec « Confirmer » ou
- placer le lift dans la position voulue à l'aide des touches fléchées et confirmer la valeur par la touche « Entrée ».

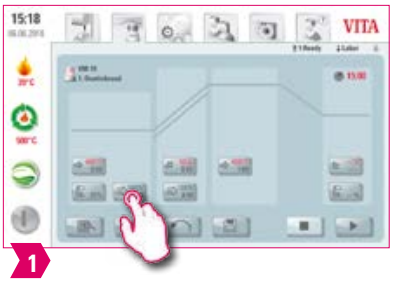
Définir la valeur actuelle pour la position

- 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





Paramètres modifiables

- Durée de la pré-mise sous vide : 0:00 min – 60:00 min
- Paramètre de vide : 0 % - 100 %

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



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. Le gradient reste inchangé.
- 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



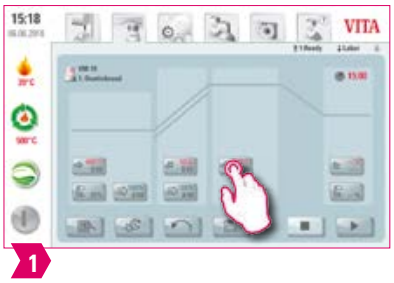
Paramètres modifiables

- 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 indiqués. En cas de modification de la température finale ou de la température de préséchage, la durée du vide est ajustée en fonction du 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





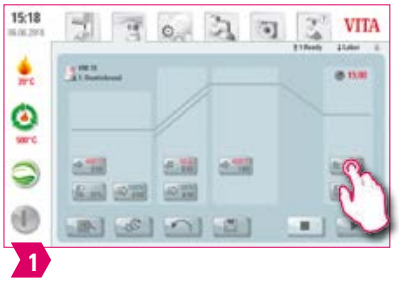
Paramètres modifiables

- 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 2e temps de maintien.
- 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
- Temps de refroidissement : 0:00 – 60:00 min/s.

Observation

- Le bouton « Activer le refroidissement » est automatiquement activé lors de la saisie de la température et doit être ensuite confirmé.
- Les valeurs réelles 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



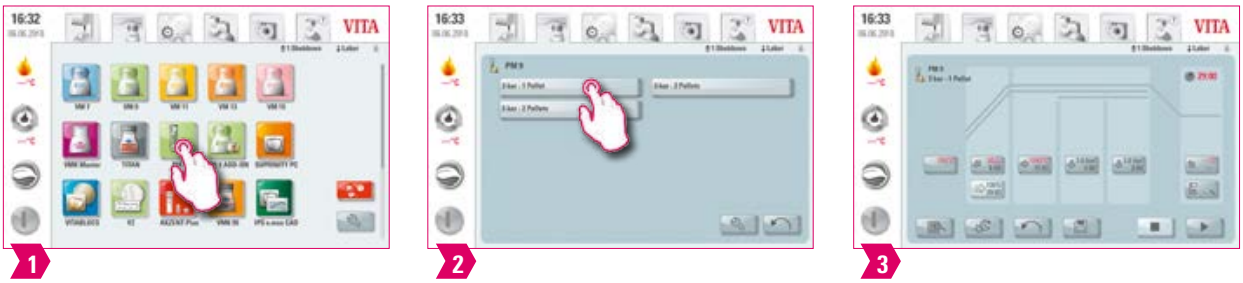
Paramètres modifiables

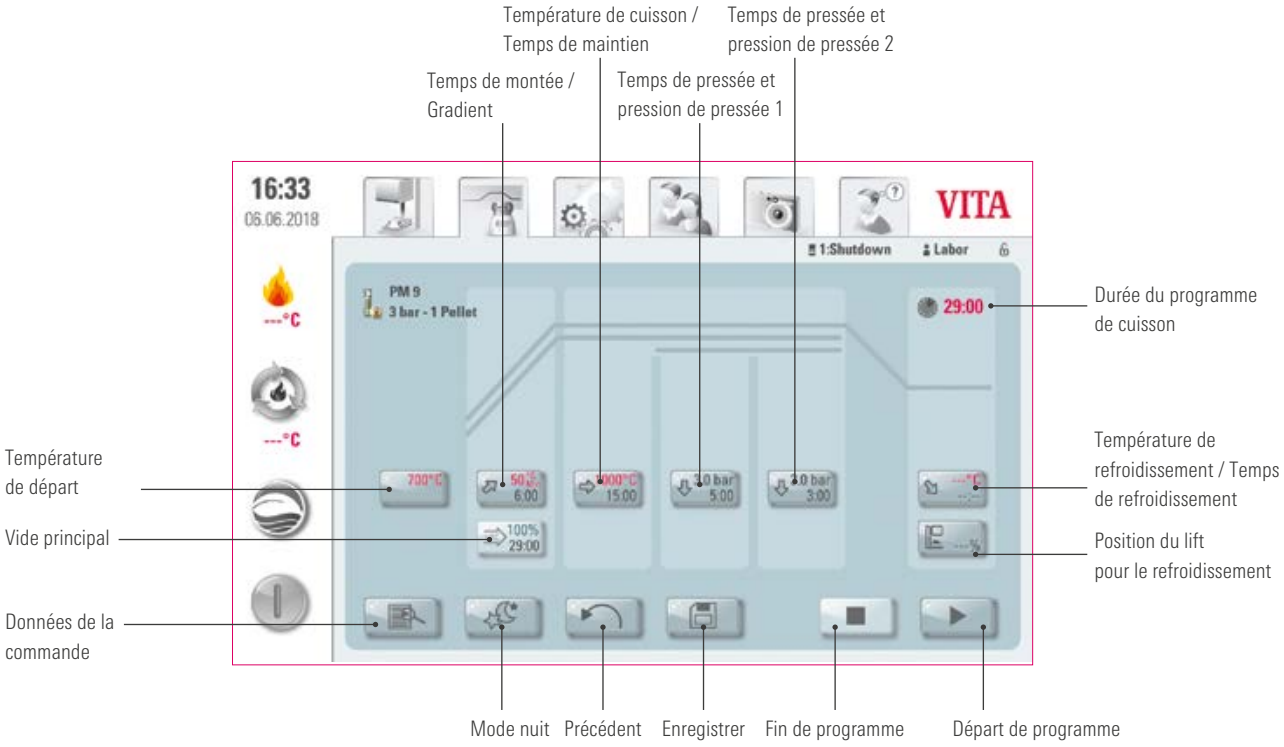
- Position du lift refroidissement : 0 %–100 %

Observation

- Les valeurs possibles s'affichent au dessus du champ des chiffres.
- Cette fonction est disponible lorsque la température de refroidissement est activée.
- 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.

5.2 Programme de cuisson : courbe de pression

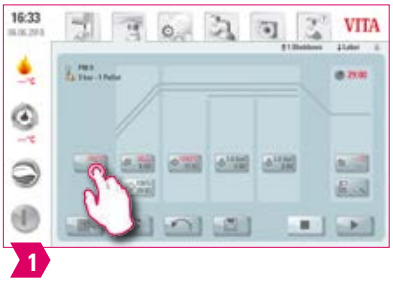




Observation

- 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.
- 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 5.1.
- Le vide principal ne peut pas être modifié dans le programme de pressée.
  Le vide est automatiquement réglé pour tout le temps de pressée.

Température de départ

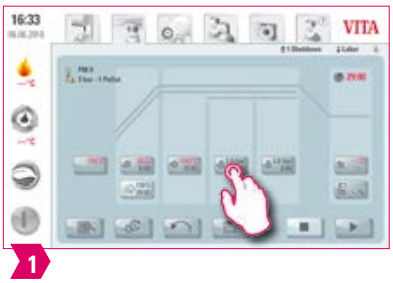




Observation

- Température de départ : 60 °C – 1 000 °C
- Les valeurs possibles s'affichent au dessus du champ des chiffres.

Temps de pressée et pression de pressée 1

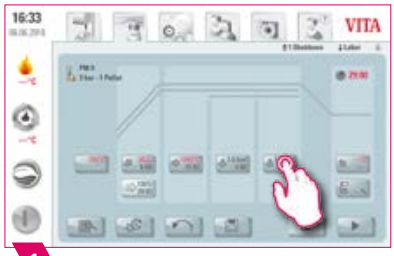




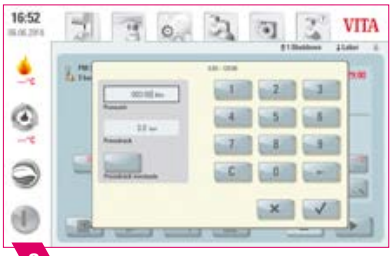
Observation

- 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



1

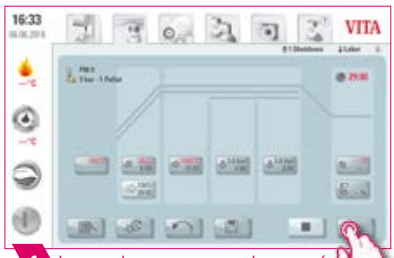


2

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.



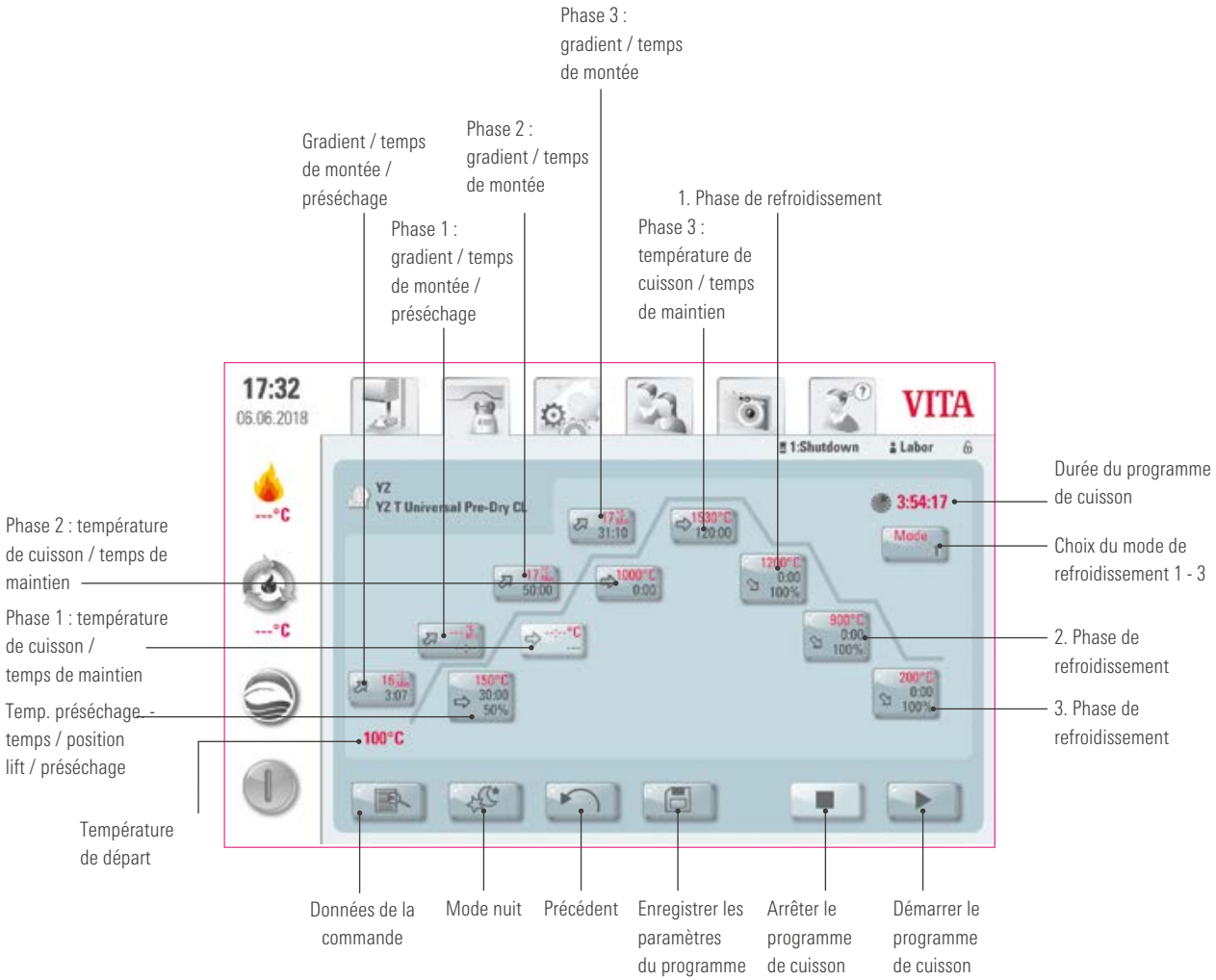
2 Si du matériau de pressée est déposé, valider le message. Le plateau du lift se déplace vers l'enceinte de cuisson. Le programme démarre.

Observation

- Lorsqu'on enfourne du matériau à presser, le cylindre de pression descend et remonte brièvement. Si la quantité de lingotins est incorrecte, un message s'affiche.
- Courbe rouge : courbe de température ; courbe gris clair : courbe de vide ; courbe noire : courbe de pression.

5.3 Programme de cuisson : courbe de frittage

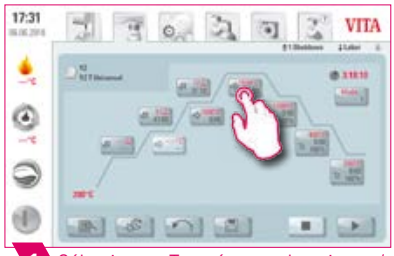




Observation

- 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 sur le bord inférieur de l'écran sont décrits au point 5.1.
- 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.
- Les valeurs de saisie possibles pour les différentes phases s'affichent au-dessus du champ des chiffres.

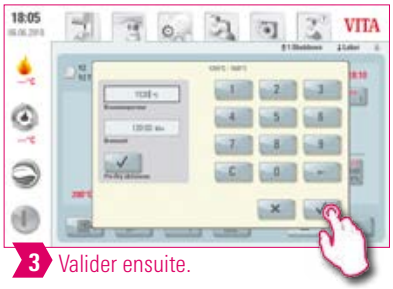
Activer/désactiver le préséchage (VITA Pre-dry)



1 Sélectionner Température de cuisson / Temps de maintien.

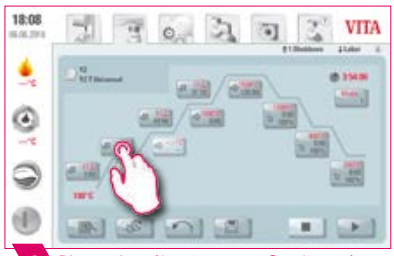


2 Activer le préséchage.



3 Valider ensuite.

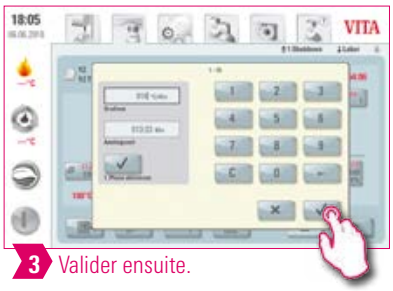
Activer/désactiver la phase 1



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



2 Activer la phase 1.

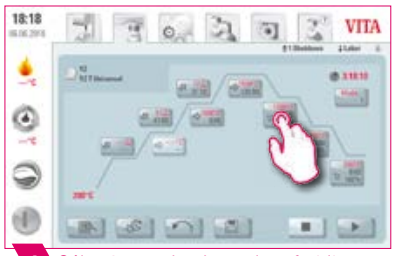


3 Valider ensuite.

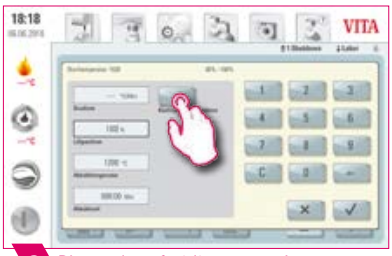
Observation

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

Activer/désactiver le refroidissement contrôlé



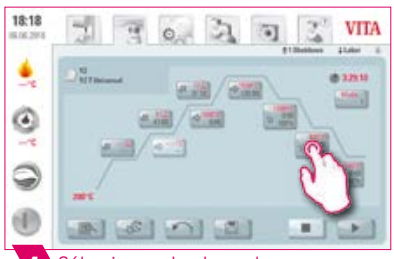
1 Sélectionner la phase de refroidissement 1.



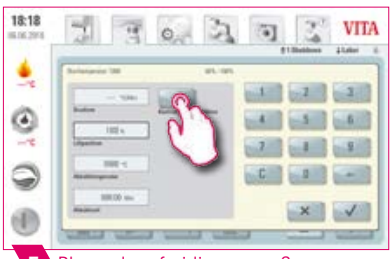
2 Phase de refroidissement 1 : sélectionner « Refroidissement contrôlé ».



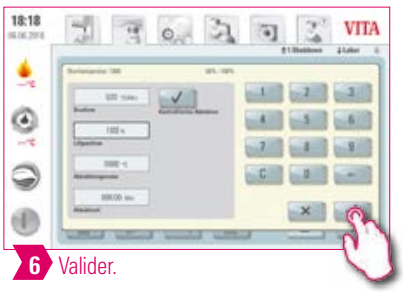
3 Valider.



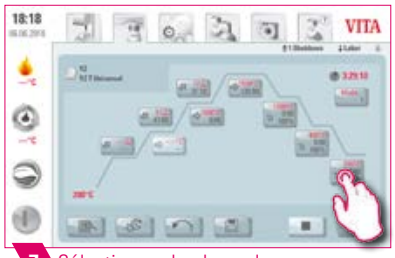
4 Sélectionner la phase de refroidissement 2.



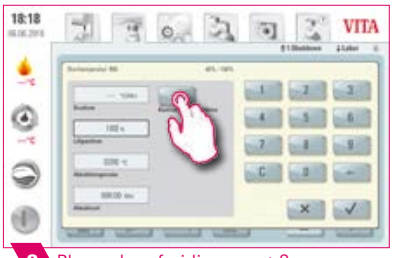
5 Phase de refroidissement 2 : sélectionner « Refroidissement contrôlé ».



6 Valider.



7 Sélectionner la phase de refroidissement 3.



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

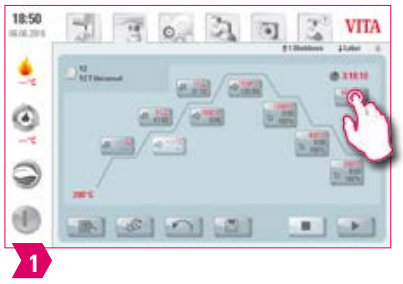


9 Valider.

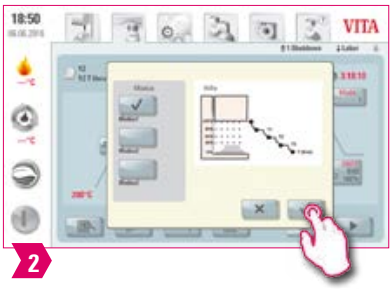
Observation

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

Mode de refroidissement 1



1

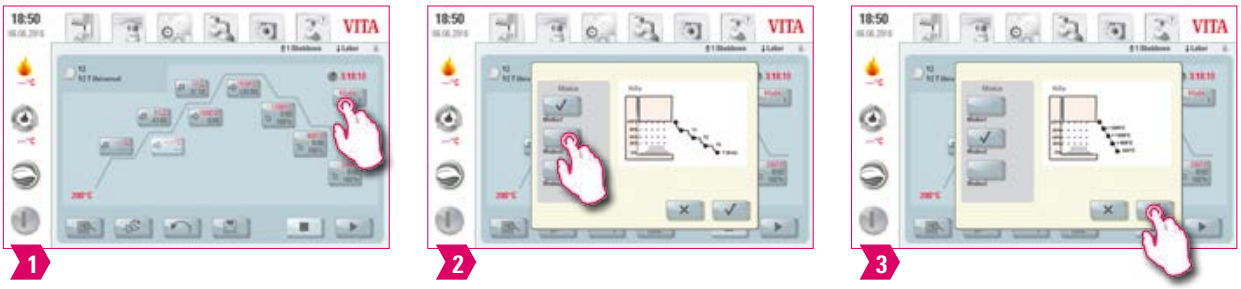


2

Observation

- Vous pouvez paramétrer individuellement la phase de refroidissement.

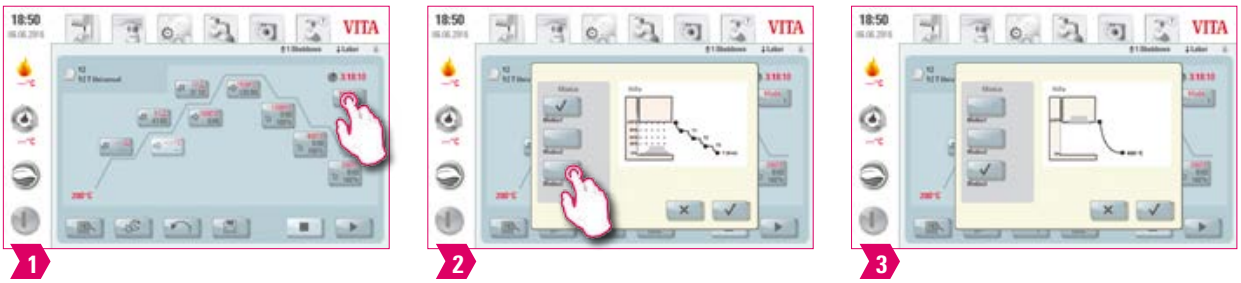
Mode de refroidissement 2



Observation

- Trois températures 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



Observation

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

5.4 Modifications après le démarrage du programme

Observation

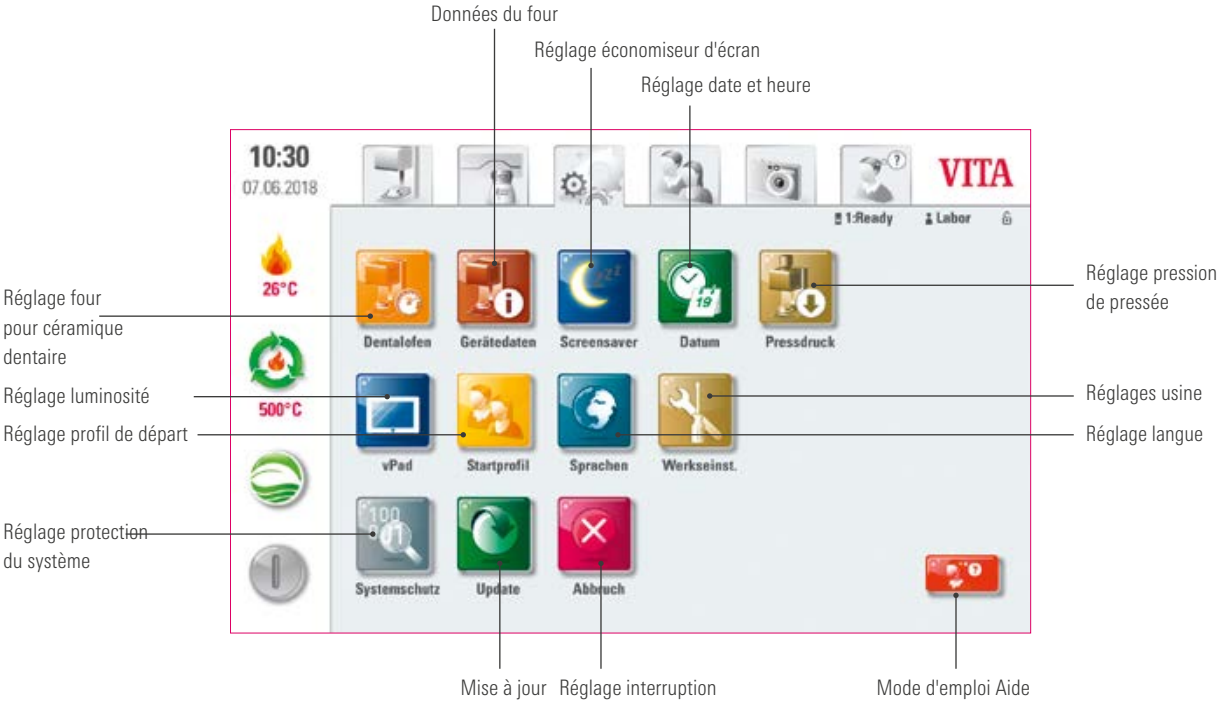
- Il est possible de modifier les valeurs d'un programme après le départ d'un programme de cuisson. Pour éviter de rater des cuissons, toute modification ayant automatiquement des répercussions sur les réglages d'autres séquences du programme est refusée, comme par ex. la modification du temps de montée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

N. B.

- Vous ne pouvez changer que les séquences de programme inactives. Les séquences que l'on peut encore modifier 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.


10:30
07.06.2018
VITA
1:Ready
Labor
26°C
500°C
Dentalofen
Gerätedaten
Screensaver
Datum
Pressdruck
vPad
Startprofil
Sprachen
Werkseinst.
Systemschutz
Update
Abbruch
VITA

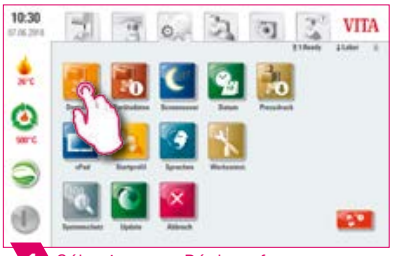
6. Réglages



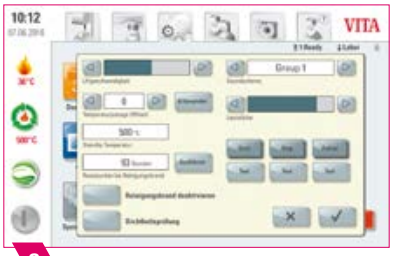
Observation

- Quoi ? Vous trouverez ici des informations et les réglages possibles pour le four et l'unité de commande. L'option Réglage pression de pressée est disponible uniquement si le VITA VACUMAT 6000 MP est raccordé.
- Pour quoi ? Pour modifier le réglage usine, exécuter les mises à jour et consulter les données de fonctionnement.

6.1 Réglage four pour céramique dentaire



1 Sélectionner « Réglage four pour céramique dentaire ».



2

Observation

Étalonnage de la température à l'aide du test au fil d'argent VITA VACUMAT 6000 M/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 sur une plage de - 40 °C / + 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.
  Pour le premier programme la température doit être de 955 °C (figure dans le programme).
  L'argent ne doit être que légèrement épaissi après ce cycle.
  Le second programme doit être effectué à une température 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).

Étalonnage de la température du VITA ZYRCOMAT 6100 MS

- Pour un étalonnage de la température veuillez contacter votre correspondant SAV agréé.

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.
- Veuillez valider l'enregistrement de la configuration.
- Vous pouvez aussi démarrer la cuisson de nettoyage manuellement. Appuyez sur le bouton « Effectuer » et démarrez la cuisson.

Cuisson de nettoyage dans le VITA VACUMAT 6000 M/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 de l'enceinte 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

- L'unité de commande vPad comfort possède 6 groupes de sons librement sélectionnables pour les trois signaux acoustiques que sont le départ du programme, la fin du programme et l'alarme / consigne de sécurité. Chaque groupe de son contient une mélodie pour chacun des trois signaux acoustiques. Le bouton « Test » permet d'écouter chacun des sons.

Température Standby

- La température de veille peut être modifiée de 200 °C à 800 °C.

6.2 Réglage pression de pressée



1 Sélectionner « Réglage pression de pressée ».

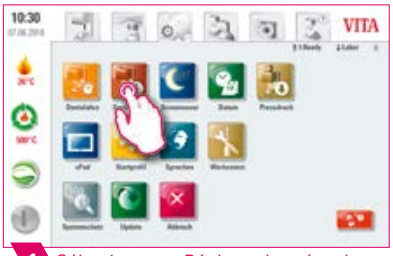


2

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. Par l'activation du champ « 5,0 bars » ou « 3,0 bars », il est possible d'effectuer une décompression manuelle. Réglage 5 bars : activez le champ « 5 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 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 4 secondes que la pression définitive soit réglée. Corrigez lentement le réglage.
- Un réglage de la pression qui diverge trop fortement du programme de pressée se détecte aux paramètres de pressée et à l'affichage d'un message d'information. Dans un tel cas, le message peut être validé et la pressée se poursuit dans la mesure où l'écart est acceptable.
- En cours de programme, on peut réajuster la pression par le régulateur.

6.3 Réglage données de l'appareil



1 Sélectionner « Réglage données de l'appareil ».



2

Observation

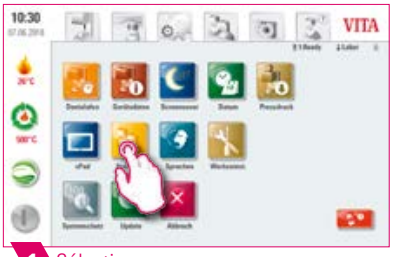
Exportation des données de cuisson et de commande

- Les données de cuisson et de commande sont stockées dans l'unité de commande et peuvent être exportées sur une clé USB avec la touche « Données opératoires ». Connectez la clé USB au port USB et appuyez sur le bouton « Données opératoires ».
- La clé USB permet d'exporter les données vers le programme d'analyse des données de cuisson (FDS Firing-Data-System) sur le PC.

Exportation des données d'exploitation / Info appareils / Toutes les données

- Tous les programmes effectués et les données d'exploitation sont stockés automatiquement dans l'unité de commande. Si, par exemple, à la fin d'un programme de cuisson, on constate un mauvais résultat ou un dysfonctionnement dans le déroulement du programme, il est possible d'exporter les données de fonctionnement, les informations sur l'appareil ou toutes les données de l'appareil sur une clé USB et d'envoyer ces données par courriel à instruments-service@vita-zahnfabrik.com pour obtenir un diagnostic à distance. Connectez une clé USB vierge au port USB et appuyez sur la touche correspondante pour transférer les données d'exploitation / les informations sur les appareils / toutes les données sur une clé USB.

6.4 Réglage profil de départ



1 Sélectionner « Réglage profil de départ ».



2

Observation

- Sélection du profil qui s'affichera directement après la mise en route de l'appareil. L'unité de commande est lancée avec le profil « Laboratoire » dans le cas de nouveaux appareils.
- Choisissez le profil voulu et validez.
- Le nouveau profil de départ s'affichera seulement au redémarrage de l'appareil.

6.5 Réglage protection du système



1 Sélectionner « Réglage protection du système ».

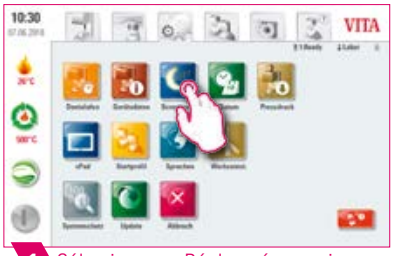


2

Observation

- L'ajout d'un mot de passe permet de protéger les réglages de l'unité de commande vPad comfort.
- Le mot de passe peut contenir des symboles, des lettres ou des chiffres et doit compter 1 à 8 signes maximum.
- Une nouvelle demande du mot de passe s'affiche lorsque le bouton de réglage est de nouveau sélectionné.
- Supprimer un mot de passe : pour supprimer un mot de passe, touchez le bouton « Protection système » et entrez votre mot de passe. Actionnez ensuite le bouton « Modifier mot de passe » et validez 2 fois sans entrer de nouveau mot de passe.

6.6 Réglage économiseur d'écran



1 Sélectionner « Réglage économiseur d'écran ».



2

Observation

- Ce réglage permet d'activer l'économiseur d'écran.
- Vous pouvez définir une durée au choix jusqu'à l'activation de l'économiseur d'écran ainsi que la durée jusqu'au changement d'image (si plusieurs images sont en mémoire).
- Pour mémoriser des images dans l'économiseur d'écran, importez des images dans le dossier « Économiseur d'écran » avec une clé USB. Ce dossier se trouve sous l'onglet « Photoviewer ».

6.7 Réglage langue



1 Sélectionner « Réglage langue ».



2

Observation

- Vous pouvez définir sous ce point la langue, l'unité de température, le format de l'heure et de la date.

6.8 Réglage date/heure



1 Sélectionner « Réglage date ».



2

Observation

- Une saisie correcte de la date et de l'heure est importante pour le programme d'analyse des données de cuisson (FDS-Firing-Data-System). Ceci permet d'identifier de manière univoque des cuissons de même type.

6.9 Réglages usine



1 Sélectionner « Réglages usine ».



2

Observation

- Il est possible de réinitialiser les réglages suivants aux réglages d'usine : profil de départ (réinitialisation sur VITA), luminosité de l'écran, interruption du programme, vitesse du lift, langue, format de la date et de l'heure, les réglages personnels du programme et les profils personnels peuvent être supprimés.

6.10 Réglage interruption



1 Sélectionner « Réglage interruption ».



2

Observation

- La question de confirmation « La cuisson doit-elle être arrêtée ? » 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.


11:02
05.06.2018
VITA
1:Ready
Labor
38°C
500°C
VM 7
VM 9
VM 11
VM 13
VM 15
TITAN
PM 9
PM 9 ADD-ON
SUPRINITY PC
AKZENT Plus
VMK 95
IPS e.max CAD

7. Données techniques

7.1 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

CE	Marquage CE	Le VITA vPad comfort est conforme aux dispositions en vigueur de l'Union Européenne (UE). La déclaration de conformité peut être demandée à VITA (département affaires réglementaires) sur : www.vita-zahnfabrik.com

7.2 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.

7.3 Fonctions de sécurité

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

1. surveillance de la température par sonde,
2. surveillance de l'alimentation électrique,
3. protection anti-coincement,
4. disjoncteurs thermiques,
5. étalonnage automatique de la température,
6. détection des lingotins et du trajet de pressée (VITA VACUMAT 6000 MP).

Surveillance de la température par sonde

La surveillance de la température par sonde 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

Les fours sont équipés d'un dispositif de protection contre les chutes de tension. Cet élément empêche l'interruption d'un programme de cuisson en cours en cas de microcoupures de courant. Si la durée de la coupure de courant est inférieure à 15 secondes pour les VITA VACUMAT 6000 M et MP ou inférieure à 2 minutes pour le VITA ZYRCOMAT 6100 MS, le programme en cours se poursuit, mais l'écran s'éteint pendant la durée de la coupure de courant. Si la durée de la coupure de courant est supérieure à 15 secondes pour les VITA VACUMAT 6000 M et MP ou supérieure à 2 minutes pour le VITA ZYRCOMAT 6100 MS, 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.

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 en matière de mesure et de réglage de la température. Il permet ainsi en cas de fonctionnement prolongé de l'appareil de conserver une température constante dans une plage de ± 1 °C.

7.4 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.

8. Ensemble livré / Solutions système VITA

8.1 Ensemble livré

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

8.2 Solutions système VITA

Détermination de la couleur



- Utilisez le **VITA Easyshade V** pour la détermination numérique de la couleur et par ex. les **VITA Linearguide 3D-MASTER** ou **VITA classical A1–D4** pour la détermination visuelle.

Production CFAO



- Pour la fabrication CFAO, vous disposez de la céramique feldspathique très esthétique, de la céramique vitreuse très résistante, de la céramique hybride innovante et du dioxyde de zirconium de VITA et, comme céramique pressée, vous disposez de la céramique au disilicate de lithium renforcée au dioxyde de zirconium **VITA AMBRIA** - il vous suffit de choisir le matériau le mieux adapté à vos besoins.

Modification chromatique*



- Avec la céramique feldspathique, vitreuse et le dioxyde de zirconium, utilisez les colorants VITA AKZENT Plus et les céramiques cosmétiques VITA LUMEX AC ou VITA VM 11. Pour les céramo-métalliques, vous avez le choix entre **VITA VM 13** et **VITA VMK MASTER** et pour l'individualisation de la céramique hybride **VITA ENAMIC**, les colorants **VITA AKZENT LC** ou la résine cosmétique **VITA VM LC**.

Préparation du protocole de cuisson



- Pour placer la restauration de façon sûre sur le support de cuisson, utilisez la **tige platine VITA** fournie et **VITA FiringPaste.**

Cuisson*



- Pour la cuisson de glaçage, celle des colorants et/ou de la dentine, ainsi que pour la cuisson de cristallisation, le mieux est d'utiliser le four de prestige **VITA VACUMAT 6000 M** au laboratoire et le four de prestige **VITA SMART.FIRE** spécialement adapté aux traitements au fauteuil.
- Vous utiliserez l'unité de pressée combi **VITA VACUMAT 6000 MP** pour la cuisson et la pressée des céramiques pressées.
- Pour la cuisson de frittage, utilisez idéalement le **VITA ZYRCOMAT 6100 MS.**
- Observation : avec la céramique hybride aucune cuisson.

Polissage



- Utilisez pour la céramique feldspathique des systèmes de polissage prévus pour la céramique de silicate (par ex. **VITA Polish Cera**).
- Utilisez pour la céramique vitreuse et hybride de préférence les **VITA SUPRINITY / VITA ENAMIC Polishing Sets**.

Fixation



- Les **VITA ADIVA LUTING SOLUTIONS** sont des produits adaptés aux matériaux VITA conçus pour le collage adhésif des restaurations à base de céramique feldspathique, vitreuse et hybride.

*) **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. Informations complémentaires

9.1 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.	• **Nettoyer/contrôler/remplacer le joint du plateau de lift.** • **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 6000 M ou VITA VACUMAT 6000 MP.** • **Contrôler la pompe à vide indépendamment de l'appareil.** • **Contrôler le système de vide du four.**
Le ventilateur ne fonctionne pas.	Le programme de cuisson en cours est interrompu.	• Contrôler le branchement du ventilateur sur la platine. • Nettoyer/Remplacer le ventilateur.
Le lift est bloqué.	Le lift descend trop bas.	• **L'interrupteur de fin de course pour la position basse ne se déclenche pas.** • **La LED doit s'allumer lorsque l'interrupteur fin de course est activé.** • **Contrôler/ajuster/remplacer l'interrupteur fin de course.**
La température dans l'enceinte de cuisson dépasse 1 200 °C.	L'écran affiche plus de 1 200°C.	• **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.** • **Remplacer la platine CPU.**
La sonde de température est défectueuse.	Le programme est interrompu.	• **Contrôler le branchement du thermocouple sur la platine.** • **Contrôler le branchement du thermocouple au niveau de l'enceinte de cuisson.** • **Contrôler le branchement du thermocouple dans l'enceinte de cuisson.** • **Remplacer le thermocouple.**
La température théorique dans l'enceinte de cuisson n'a pas été respectée pendant plus de 5 minutes.	La montée en température ne correspond pas au temps programmé.	• **Chauffage défectueux.** • **Triac défectueux.** • **Commande triac défectueuse.**
Le réglage de la température a provoqué un défaut.	Aucune montée en température.	• **Moufle de cuisson ou triac défectueux.**
Le chauffage ne se pilote pas correctement.	Aucune montée en température ou trop rapide.	• **Moufle de cuisson défectueux, le remplacer.**
Durée du signal acoustique continu env. 6 s.	Signal acoustique continu.	• **Fusibles défectueux, les remplacer.** • **Contrôler le branchement du chauffage sur la platine - remplacer la platine de la CPU.**

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.	• **Contrôler les branchements sur la platine.** • **Contrôler/remplacer le ventilateur.**
Sonde température défectueuse.	Interruption du programme en cours, chauffage coupé.	• **Contrôler les branchements sur la platine.** • **Contrôler/remplacer le ventilateur.**
Panne du relais.	Interruption du programme en cours, chauffage coupé.	• **Remplacer la platine d'alimentation.**

9.2 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/Oefen/VITA-Garantie-50694,27568.html

9.3 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.

9.4 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.

9.5 Matériaux concurrents

L'unité VITA vPad comfort 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.

9.6 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 comfort 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.

9.7 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 00 à 17 h 00 HEC
Courriel info@vita-zahnfabrik.com

Assistance téléphonique technique VITA
Pour toute question technique concernantles produits 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 00 à 17 h 00 HEC
Courriel info@vita-zahnfabrik.com

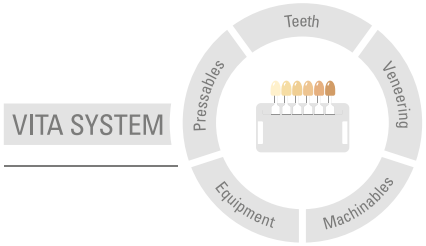
SAV VITA
En cas de question sur les appareils VITA, l'équipe du SAV VITA est à votre disposition.

Tél. +49 (0) 7761 / 56 21 11
Fax +49 (0) 7761 56 21 02
de 8 h 00 à 17 h 00 HEC
Courriel instruments-service@vita-zahnfabrik.com

Vous trouverez les coordonnées d'autres contacts internationaux sur www.vita-zahnfabrik.com/contacts



Vous trouverez des informations complémentaires relatives au VITA vPad comfort sur 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 incorrectes. En outre, l'utilisateur est tenu de vérifier, avant utilisation, que le produit est approprié à l'usage prévu. Notre responsabilité ne peut être engagée si le produit est mis en œuvre avec des matériaux et des appareils d'autres marques, non adaptés ou non autorisés et qu'il en résulte un dommage. Le VITA Modulbox n'est pas un composant obligatoire du produit. Date d'édition : 2022-06

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

VITA vPad comfort bénéficie du marquage CE conformément aux directives CE 2006/95/CE, 2004/108/CE et 2011/65/CE.

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

10513F_0622_V03

VITA

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