

VITA V60 i-Line® PLUS

Mode d'emploi



Détermination de la couleur VITA

Communication de la couleur VITA

Reproduction de la couleur VITA

Contrôle de la couleur VITA



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

VITA – perfect match.

VITA

Contenu

1	Ensemble livré	5
1.1	Contenu du colis	5
1.2	Accessoires payants	5
2	Informations techniques	5
2.1	Description générale	5
3	Données techniques	5
3.1	Dimensions / Poids	5
4	Données électriques	6
4.1	Four	6
5	Utilisation conforme	6
5.1	Destination et bases de la conception des appareils	6
5.2	Modes de fonctionnement non autorisés	6
5.3	Modes de fonctionnement autorisés	6
6	Consignes de sécurité	7
6.1	Pictogrammes	7
6.2	Conditions d'utilisation	7
6.3	Fonctions de sécurité	7
7	Montage et raccordements	8
7.1	Lieu d'installation	8
7.2	Branchement de l'appareil	8
8	Mise en route	9
8.1	Arrêt de l'appareil, mise hors service	9
9	Nettoyage du four	10
9.1	Nettoyage de l'écran tactile	10
9.2	Cuisson de nettoyage pour l'enceinte de cuisson	10
9.3	Enceinte de cuisson-Isolation	10
10	Marque CE	11
11	Coupure de courant	11
12	Garantie et responsabilité	12
12.1	Pièces détachées	12
13	Utilisation de l'écran tactile	12

14	Mise en route de l'appareil	13
14.1	Démarrer/passé en veille	13
15	Utilisation et fonctions	14
16	Fonctions du clavier	15
17	Sélectionner/démarrer des programmes de cuisson	16
18	Modifier les paramètres du programme	17
18.1	Préséchage	18
18.2	Montée en température et temps de maintien de la température	19
18.3	Refroidissement	20
18.4	Réglage du vide	21
18.5	Enregistrement des paramètres du programme	22
18.6	Refroidissement rapide	22
18.7	Sécurité de programme	23
18.8	Gestion des programmes de cuisson	23
19	Réglages de l'appareil	25
19.1	Informations sur l'appareil	26
19.2	Réglages usine	26
19.3	Réglage de la température et cuisson de nettoyage	27
19.4	Affichage de la température °C ou °F	28
19.5	Langue	28
19.6	Saisie du PIN pour les réglages de l'appareil	28
19.7	Saisie du Pin pour les programmes de cuisson	29
19.8	Blocage des programmes de cuisson	29
19.9	Durée du son du haut-parleur	30
19.10	Réglages de la date/heure	30
19.11	Réglage de la température de veille	31
20	Mise à jour logicielle	31
21	Messages d'erreur	32
22	Sommaire alphabétique	33
23	Index des illustrations	34
24	Index des tableaux	35

Cher·ère client·e,

toutes nos félicitations pour l'acquisition du VITA V60 i-Line PLUS. Cet appareil est un four de cuisson moderne destiné au secteur dentaire. En tant que fabricant de qualité de matériaux et d'appareils en céramique dentaire, VITA Zahnfabrik vous assure que seuls des matériaux de haute qualité ont été utilisés pour le développement et la fabrication du VITA V60 i-Line PLUS. L'expérience de plus de 30 ans de développement de fours à céramique se reflète dans ce produit, de sorte que vous en profiterez longtemps lorsque vous travaillerez.

Le four a été conçu à partir de la plus récente technique et répond aux normes de sécurité internationales. Néanmoins, une manipulation inappropriée peut présenter des risques. Veuillez lire ce mode d'emploi et respecter les consignes.

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

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

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

Droits d'auteur

Le mode d'emploi doit être utilisé de manière confidentielle. Il doit être utilisé uniquement par le personnel qui en a la charge. La cession à des tiers doit faire l'objet d'une autorisation écrite de VITA Zahnfabrik H. Rauter GmbH & Co. KG.

Tous les documents sont protégés par les droits d'auteur. Toute diffusion, reproduction, intégrale ou partielle, de son contenu est illicite en l'absence d'un accord exprès dans ce sens.

Toute infraction pourra être sanctionnée et donnera lieu à une demande en dommages et intérêts.

Tous droits réservés concernant la propriété industrielle.



Observation	Cette remarque attire l'attention sur des situations dangereuses avec des risques possibles pour les personnes et les équipements.	
Information	Cette remarque attire l'attention sur des conseils utiles, des explications et des compléments d'informations concernant la manipulation de l'appareil.	

Tableau 1 - Explication des remarques et des informations

1 Ensemble livré

1.1 Contenu du colis

Complet avec

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

1.2 Accessoires payants

- Pompe à vide : 230/240 volts, 50/60 Hz, 115 volts, 50/60 Hz ou 100 volts, 50/60 Hz.
- 2 tablettes de dépose des pièces

2 Informations techniques

2.1 Description générale

- Grande précision de température (+/- 2 °C) pour des cuissons parfaites
- Confort d'utilisation pour un travail plus rapide, faible encombrement
- 2 tablettes de dépose des pièces
- Enceinte de chauffe équipée d'un matériau isolant de grande qualité
- Moufle de cuisson en quartz
- Sonde de température (platine / rhodium-platine)

3 Données techniques

3.1 Dimensions / Poids

- Largeur : 260 mm
- Profondeur : 420 mm
- Hauteur : 570 mm
- Poids : 18 kg
- Enceinte de cuisson-dimensions utiles diamètre : 90 mm, hauteur : 55 mm
- Température de l'enceinte de chauffe : max. 1 200 °C

4 Données électriques

4.1 Four

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

5 Utilisation conforme

5.1 Destination et bases de la conception des appareils

Le VITA V60 i-Line PLUS est une unité de cuisson entièrement automatique et commandée par microprocesseur pour toutes les cuissons de céramique dentaire.

5.2 Modes de fonctionnement non autorisés

Il est interdit d'utiliser l'appareil avec des sources d'énergie, des produits, etc. qui sont soumis à une réglementation sur les substances dangereuses ou qui ont une influence quelconque sur la santé du personnel de service et avec des dispositifs modifiés par l'exploitant.

5.3 Modes de fonctionnement autorisés

L'appareil s'utilise uniquement après avoir lu et compris le mode d'emploi dans son intégralité et sous respect du mode opératoire décrit. Toute autre utilisation 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. Le fabricant / fournisseur ne sera pas tenu responsable des dommages consécutifs à une utilisation non conforme.

L'utilisateur est seul responsable des risques encourus.




<p>Tensions dangereuses</p>	<p>Ce pictogramme est un avertissement relatif aux tensions dangereuses. Avant d'ouvrir l'appareil, il faut le débrancher pour stopper le passage du courant dans l'appareil.</p>	
<p>Élimination séparée</p>	<p>Éliminer à part les appareils électriques/électroniques, ne pas jeter dans les ordures ménagères. La colonne noire sous le symbole « Poubelle » signifie que le four a été mis en circulation après le 13.08.2005. Veuillez noter que l'appareil est soumis à la directive 2012/19/EG (DEEE) et aux lois nationales en vigueur dans votre pays et doit être éliminé dans un centre prévu à cet effet. Veuillez contacter votre revendeur lorsque l'appareil doit être éliminé.</p>	
<p>Surface chaude</p>	<p>Ce pictogramme attire l'attention sur les surfaces chaudes. Risque de brûlures.</p>	

Tableau 2 - Vue d'ensemble des pictogrammes

6 Consignes de sécurité

6.1 Pictogrammes

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

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

Ne pas mettre la main dans l'enceinte de cuisson ouverte lorsque l'appareil est branché. Risque de décharge électrique ou de brûlures en cas de contact avec des pièces sous tension ou chaudes.

6.2 Conditions d'utilisation

- Utilisation en intérieur
- Température ambiante -10 °C bis 40 °C
- Humidité atmosphérique relative 80 % à 40 °C
- Altitude max. 3 800 m au-dessus du niveau de la mer
- Fluctuations de la tension nominale non supérieures à plus 10 % et moins 15 %

6.3 Fonctions de sécurité

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

- Surveillance de la sonde de température
- Surveillance du vide
- Protection contre les pannes de courant
- Dispositif anti-blocage
- En cas de danger ou d'urgence, l'appareil peut être immédiatement mis hors tension via l'interrupteur d'alimentation

7 Montage et raccordements

7.1 Lieu d'installation

- Installer l'appareil dans un local sec et chauffé à une distance minimum du mur de 25 cm (voir à ce sujet également pt 6.2 Conditions d'utilisation).
- En cas de températures inférieures à 15 °C (par exemple après le transport), laisser l'appareil s'acclimater à la température ambiante pendant environ 30 minutes avant la mise en service.
- Veiller à ce que l'appareil soit installé sur une surface résistante aux températures élevées. La chauffe de l'appareil et son rayonnement thermique demeurent dans une plage non dangereuse. On ne peut toutefois exclure au fil du temps de légères décolorations de surface des meubles et contreplacages fragiles, provoquées par la chaleur dégagée.
- Éviter d'exposer l'appareil au soleil.
- Ne pas déposer des objets inflammables à proximité de l'appareil.
- Ne pas installer l'appareil d'une manière qui rendrait difficile l'accès à l'interrupteur principal et le débranchement du câble électrique.

7.2 Branchements de l'appareil

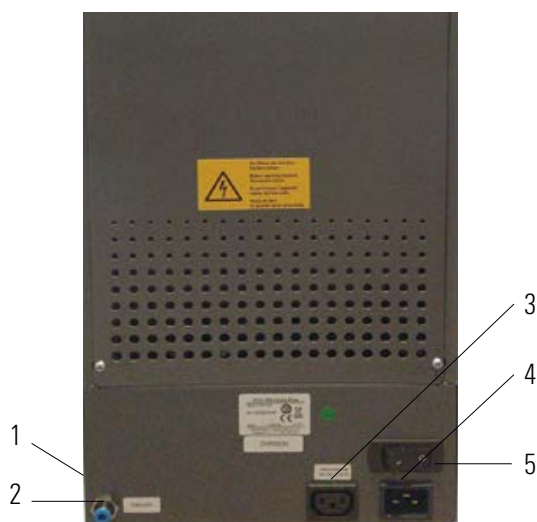


Illustration 1 - Branchement de l'appareil

1	Prises USB latérales
2	Branchement pour le tuyau de vide
3	Branchement pour la pompe à vide
4	Branchement pour le courant
5	Interrupteur principal

Tableau 3 - Branchement de l'appareil

- * Les plaques signalétiques mentionnent les fusibles utilisés dans l'appareil.
Ne pas utiliser des fusibles avec des caractéristiques différentes.

Version 230 volts : T 8 H 250 V

Version 110 volts : T 15 H 250 V

8 Mise en marche

Avant mise en route, respecter les consignes de sécurité du point 6 !

Voir pt 7.2 concernant les branchements sur l'appareil

- Raccorder la pompe à vide à l'appareil à l'aide d'un raccordement électrique et d'un raccord de tuyau.
- Brancher l'appareil sur le secteur avec le câble électrique fourni.

⚠ Attention ! Éviter le branchement électrique sur des prises multiples à rallonge ; risque d'incendie en cas de surcharge.

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

⚠ Attention ! Ne jamais faire fonctionner l'appareil sans un socle de cuisson en place.

8.1 Arrêt de l'appareil, mise hors service

En cas d'inutilisation de l'appareil, monter le lift dans l'enceinte de cuisson et couper l'appareil avec l'interrupteur. La fermeture de l'enceinte de cuisson protège l'isolation et évite l'absorption d'humidité.

9 Nettoyage du four

| ⚠ **Attention ! Avant tout nettoyage, débrancher la prise de courant !**

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

| ⚠ **Attention ! Ne jamais utiliser de produits de nettoyage et de liquides inflammables pour les travaux de nettoyage.**

9.1 Nettoyage de l'écran tactile

Les salissures de l'écran dues à la poussière, ainsi que les traces de doigt peuvent être éliminées à l'aide d'un chiffon en microfibres. Le nettoyage doit être effectué lorsque l'appareil est éteint afin d'exclure tout dérèglement involontaire des fonctions de l'écran.

9.2 Cuisson de nettoyage pour l'enceinte de cuisson

Il est recommandé de procéder régulièrement à une cuisson de nettoyage, par exemple toutes les 100 heures de fonctionnement, voir 19.3.

9.3 Enceinte de cuisson-Isolation

Le matériau isolant de l'enceinte de cuisson se compose de fibres minérales de céramique (Index n° 650-017-00-08) qui sont des substances cancérogènes de de CAT 2 (Annexe VI, EC 1272/2008). En travaillant au niveau de l'enceinte de cuisson ou bien lors de l'échange du moufle, de la poussière de fibre peut être libérée. L'exposition/inhalation de poussière peut s'avérer cancérogène et provoquer des irritations cutanées, oculaires et respiratoires.

Lors du remplacement du moufle de cuisson, veuillez procéder comme indiqué ci-après :

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

En fin de travail, éliminer la poussière qui s'est déposée sur la peau non protégée avec de l'eau froide. Laver la blouse utilisée séparément du linge normal.

10 Marque CE

Le marquage CE atteste officiellement de la conformité de l'appareil aux exigences fondamentales de la directive 2006/42/CE (relative aux machines), de la directive 2011/65/UE (RoHS) et de la directive 2014/30/UE (CEM).

11 Coupure de courant

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

En cas de chute de température dans la chambre de chauffe inférieure à env. 80 °C

Le programme se poursuit après la mise sous tension et n'est pas interrompu. L'écran est hors service pendant ce temps. Lorsque le courant est rétabli, l'écran affiche de nouveau le programme en cours.

En cas de chute de température dans la chambre de chauffe supérieure à env. 80 °C

Le programme est interrompu. L'écran est hors service. Après l'utilisation de l'alimentation secteur, une alarme sonore retentit et l'écran indique que la cuisson ne peut pas être poursuivie.

Après le rétablissement du courant, il faut environ 30 s pour la remise en marche.

12 Garantie et responsabilité

La garantie et la responsabilité reposent sur les conditions contractuelles. En cas de modifications apportées au logiciel sans que VITA Zahnfabrik H. Rauter GmbH & Co. KG en soit informé et ait donné son autorisation, la garantie est caduque et la responsabilité du fabricant ne peut être engagée.

12.1 Pièces détachées

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

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



Sous **Produits/Protocole de cuisson/Fours/VITA V60 i-Line PLUS**, des mises à jour logicielle sont mises à disposition. De plus sous Service / VITA Update, il est possible de s'enregistrer automatiquement afin de recevoir par courriel via Update-Messenger les dernières informations sur l'appareil. Pour toute question technique sur l'appareil, pour les réparations et les appels en garantie vous disposez des contacts suivants

Courriel : instruments@vita-zahnfabrik.com
Tél. +49 (0) 7761 / 562 -110

13 Utilisation de l'écran tactile

L'utilisation de l'écran tactile se fait via la surface sensible au toucher de l'écran. Pour déclencher une action, il faut appuyer sur la touche correspondante avec le doigt. Une légère pression du doigt sur une touche entraîne d'abord un changement de couleur de la touche (la touche est entourée d'un liseré orange). Le fait de relâcher la touche déclenche alors l'action choisie.

ⓘ Actionner les touches uniquement avec une légère pression du doigt, en les relâchant, l'action est exécutée. Une pression trop forte, l'utilisation d'objets pointus ou chauds peuvent endommager l'écran tactile

14 Mise en route de l'appareil

Allumer l'appareil avec l'**interrupteur principal** (derrière l'appareil). Après la mise en marche, l'écran s'allume brièvement en bleu. Ensuite, une course de référence et un autotest sont effectués.



Illustration 2 - Écran d'accueil

Après 10 secondes supplémentaires, le dernier programme de cuisson utilisé s'affiche.



Illustration 3 - Programme de cuisson utilisé en dernier



Illustration 4 - Démarrer/passé en veille

14.1 Démarrer/passé en veille

Activer la touche **Standby**. Le lift monte dans l'enceinte de cuisson, et l'enceinte de cuisson est chauffée à la température de veille réglée. Une fois la température de veille atteinte et un maintien de 5 minutes, l'appareil est prêt à cuire. Lors du premier démarrage de la veille après la mise en marche du four, l'enceinte de cuisson reste légèrement ouverte pendant 5 minutes afin d'éliminer l'humidité de la chambre de cuisson (VITA AntiCon).

La touche de veille montre les valeurs de température. Il est possible de choisir entre le mode normal (température de veille réglable, par ex. 500 °C) et le mode économique (valeur fixe, 200 °C) (VITA Energy Efficiency). La modification de la température en mode normal peut être effectuée via les Réglages de l'appareil / Température de veille (voir point 19.11). Le passage du mode normal au mode économique se fait en appuyant à nouveau sur la touche lorsque la veille est active. Le mode actif est indiqué en orange.

La mise en veille est interrompue en appuyant sur la touche verte START ou rouge STOP, sur la touche de nom du programme ou sur la touche de numéro du programme.

1	Touche Standby
2	Touche STOP
3	Touche START

Tableau 4 - Démarrer/passé en veille

15 Utilisation et fonctions

Présentation des programmes

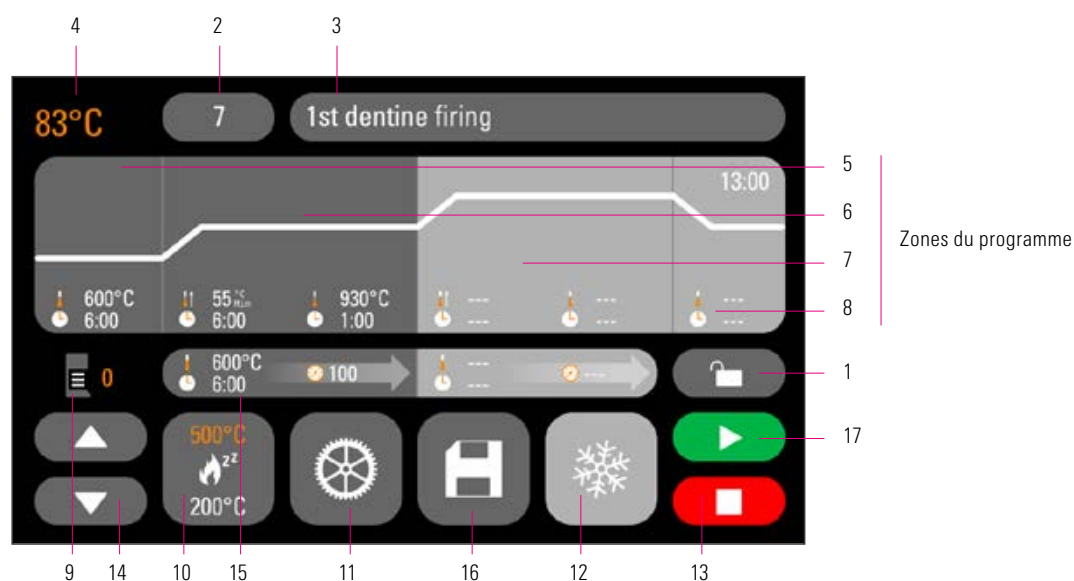


Illustration 5 - Aperçu de l'utilisation et des fonctions

N°	Désignation	Fonction	Remarque
1	Sécurité de programme	Cadenas ouvert , programme libre – Cadenas fermé , programme sécurisé	18.7
2	Numéro du programme	Champ de saisie du numéro de programme 1 – 200	17
3	Nom du programme	Saisie/Modification des noms de programme, de la liste des programmes	18.8
4	Affichage de la température	Affiche la température actuelle de l'enceinte de cuisson	
5	Préséchage	Zone de programme préséchage	18.1
6	1 ^{re} montée en température/temps de maintien	Zone de programme pour 1 ^{re} montée en température et 1 ^{re} temps de maintien en température	18.2
7	2 ^e montée en température/temps de maintien	Zone de programme pour 2 ^e montée en température et 2 ^e temps de maintien en température	18.2
8	Refroidissement	Zone de programme refroidissement à température plus basse avant temps de maintien	18.3
9	Positions du lift	Indique le nombre de positions du lift pour le préséchage	
10	Veille	Chauffage à la température de veille (modes normal et économique)	14.1
11	Réglages de l'appareil	Réglage/Affichage de la langue, des heures de fonctionnement, etc.	19
12	Refroidissement rapide	Refroidir rapidement la température de l'enceinte de cuisson à la température de veille	18.6
13	Touche STOP	Interrompt le programme	17
14	Touches du lift	Commande manuelle du lift	
15	Vide	Zone de programme pour les réglages du vide	18.4
16	Touche de sauvegarde	Sauvegarder les modifications	18
17	Touche START	Démarrer le programme	

Tableau 5 - Aperçu de l'utilisation et des fonctions

16 Fonctions du clavier

En touchant une zone de programme dans l'aperçu des programmes, la fenêtre d'édition correspondante s'affiche avec le clavier. Dans la fenêtre d'édition, les valeurs de la zone de programme peuvent être modifiées.

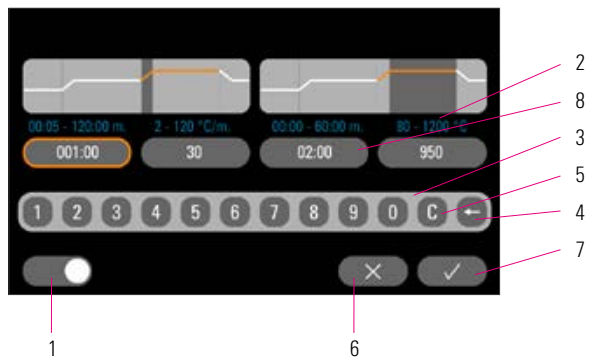


Illustration 6 - Exemple de champ de modification pour le vide

1	Touche de désactivation/activation de la fonction
2	Champs d'affichage des zones de programme (voir pt 17)
3	Touche 0-9 - Saisie des paramètres du programme
4	Effacer le dernier chiffre de la saisie dans le champ d'affichage
5	Effacer la valeur dans le champ d'affichage
6	Retour à l'aperçu du programme sans reprendre la modification
7	Retour à l'aperçu du programme avec prise en compte d'une modification, sans enregistrer
8	Sélectionner le champ de saisie suivant
9	Sélection directe du temps/de la température

Tableau 6 - Champ de modification pour le vide

17 Sélectionner/Démarrer des programmes de cuisson

Dans le VITA V60 i-Line PLUS, des programmes de cuisson sont déjà préprogrammés pour les matériaux céramiques VITA. Ils correspondent aux réglages recommandés par VITA. La sélection d'un programme de cuisson se fait par la saisie de son numéro. L'affectation prédéfinie des numéros de programme peut être consultée via le nom du programme (voir point 18.8 Modification du nom du programme). Une courte pression sur le numéro de programme ou le nom du matériau ou du programme permet de sélectionner le programme.

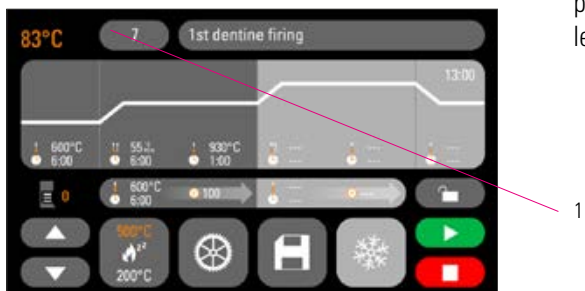


Illustration 7 - Actionner la touche Numéro de programme

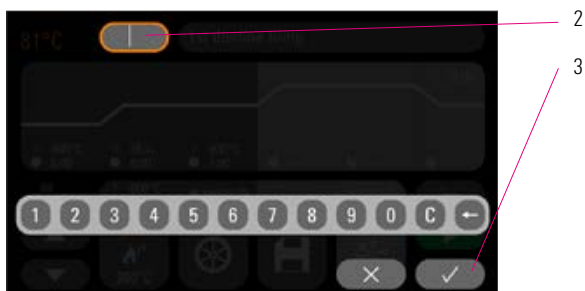


Illustration 8 - Saisir le numéro de programme



Illustration 9 - Démarrer le programme

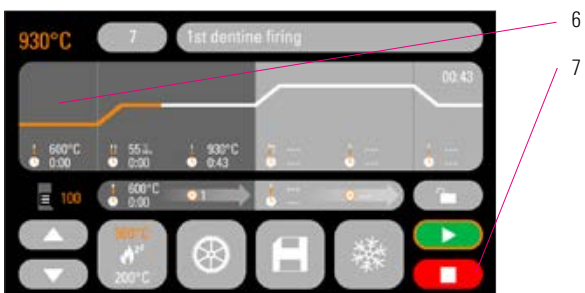


Illustration 10 - Interruption de programme

1	Actionner la touche Numéro de programme
2	Programme – Saisir n° (1 –200)
3	Confirmation du programme de cuisson sélectionné
4	Le programme sélectionné est affiché
5	Démarrer le programme à l'aide de la touche START
6	La progression du programme est affichée en couleur
7	Interruption de programme avec la touche STOP

Tableau 7 - Sélectionner le programme de cuisson

18 Modifier les paramètres du programme

Pour modifier les paramètres du programme, touchez la zone de programme correspondante dans laquelle les valeurs doivent être modifiées. La fenêtre d'édition correspondante s'ouvre et les modifications du programme peuvent être effectuées.

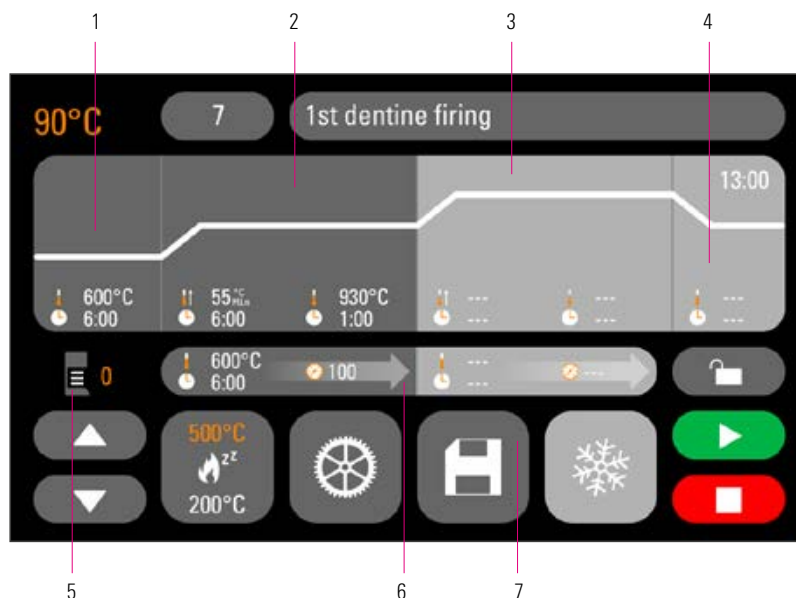


Illustration 11 - Modifier les paramètres du programme

1	Préséchage (voir pt 18.1)
2	1 ^{re} montée en température/temps de maintien (voir pt. 18.2)
3	2 ^e montée en température/temps de maintien (voir pt 18.2)
4	Refroidissement (voir pt 18.3)
5	Affichage de la position actuelle du lift (voir pt 18.1)
6	Réglages du vide (voir pt 18.4)
7	Touche de sauvegarde (voir pt 18.5)

Tableau 8 - Modifier les paramètres du programme

Les paramètres de programme représentés en blanc sont des valeurs enregistrées.

Les paramètres de programme représentés en orange sont valables pour un déroulement de programme jusqu'à ce qu'un changement de programme ait lieu. Après avoir sélectionné à nouveau le programme, les dernières valeurs enregistrées s'affichent à nouveau.

Les **paramètres de programme représentés en rouge** peuvent être **enregistrés durablement à l'aide de la touche d'enregistrement** si aucune sécurité de programme (cadenas ouvert) (voir point 18.7) n'est réglée. Le programme est alors ouvert aux modifications et le bouton Enregistrer est affiché de manière active (voir point 18.5).

Lorsque la sécurité du programme est active (cadenas fermé), des modifications ponctuelles sont possibles. L'enregistrement des modifications n'est toutefois possible qu'en saisissant le code PIN sur le clavier affiché après avoir appuyé sur la touche Enregistrer (voir point 19.8).

18.1 Préséchage

Temps pour les différentes positions de préséchage

Les temps de maintien possibles des différentes positions du lift dépendent du temps de préséchage présélectionné. C'est pourquoi il faut d'abord régler le temps de préséchage, puis entrer le temps sur la position médiane et inférieure du lift. Le temps pour la position haute du lift est calculé automatiquement.

Si le **temps de préséchage est prolongé**, la modification du temps est attribuée à la position supérieure du lift. Les positions inférieure et médiane sont conservées.

Si le **temps de préséchage est raccourci**, le temps de maintien à la position supérieure du lift est raccourci. Les positions inférieure et médiane sont conservées.

Si le temps de préséchage choisi est inférieur au temps total des différents temps de maintien du lift, celui-ci est attribué à raison d'un tiers à chacune des positions du lift.

Les positions du lift (en %) sont conservées en cas de modification des temps de maintien et peuvent être modifiées librement. En usine, la position du lift 1 est réglée sur 0 %, la position du lift 2 sur 15 % et la position du lift 3 sur 30 %.

Les paramètres de programme modifiés sont affichés en orange dans l'aperçu des programmes et peuvent être utilisés pour un déroulement de programme ou être enregistrés durablement avec la touche Enregistrer dans l'aperçu des programmes (voir point 18.5).

En cas de modification de la température de préséchage, la température d'enclenchement de la pompe à vide change. En cas de modification du temps de préséchage, les temps de maintien des positions du lift changent.

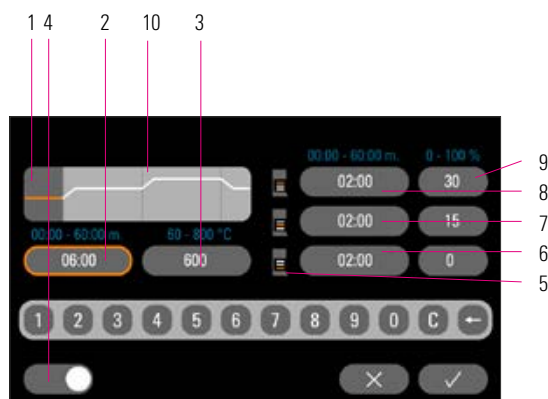


Illustration 12 - Zone de programme préséchage

1	La zone de programme sélectionnée, ici : Pré-séchage, est affichée activement
2	Le champ d'affichage du temps de préséchage s'allume en bleu clair et est actif. Saisir la valeur de temps sur le clavier. Saisie de valeur : 0:00 – 40:00 min/s
3	Saisir la température de préséchage dans le champ de saisie à l'aide du clavier. Saisie de valeur : 200 °C – 800 °C
4	Désactiver/activer le préséchage
5	Afficher les symboles des positions du lift
6	Réglage du temps de position inférieure du lift
7	Réglage du temps de position médiane du lift
8	Réglage du temps de la position supérieure du lift (calculé automatiquement)
9	Réglages des positions du lift
10	Toutes les zones de programme peuvent être sélectionnées et modifiées dans ce mode.

Tableau 9 - Préséchage

18.2 Montée en température et temps de maintien de la température

L'appareil est équipé de deux plages de programme pour la montée en température et le maintien de la température.
La 2^e montée en température et le 2^e temps de maintien de la température peuvent être respectivement activés ou désactivés. L'utilisation des deux zones est identique. Actionner la première ou la deuxième zone de programme.

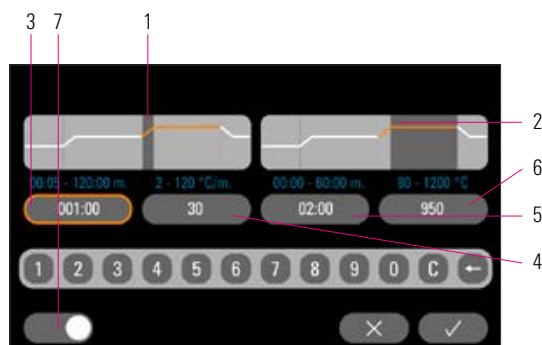


Illustration 13 - Montée en température et temps de maintien de la température

L'écran affiche

1	Phase de montée
2	Phase de maintien
3	Saisie de la durée de la phase de montée
4	Saisie du gradient de température
5	Saisie de la durée de la phase de maintien
6	Saisie de la température de la phase de maintien
7	Activation de la phase de montée et de maintien

Tableau 10 - Phase de montée et phase de maintien

Valeur de réglage température finale : les valeurs min. et max. dépendent des zones de programme activées. En cas de modification de la température finale, la vitesse de chauffage °C/min est maintenue et le temps de montée min/s est adapté.

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

Valeur de réglage temps de montée : les valeurs min. et max. dépendent des zones de programme activées.

En cas de modification du temps de montée, le taux de chauffage °C/min est adapté.

⚠ Attention : le temps de fonctionnement de la pompe à vide est adapté au temps de montée, la pompe est arrêtée une fois la température finale atteinte.

Valeur de réglage taux de chauffage : les valeurs min. et max. dépendent des zones de programme activées. En cas de modification du taux de chauffage en °C/min, le temps de montée est adapté.

⚠ Attention : le temps de fonctionnement de la pompe à vide est adapté au temps de montée, la pompe est arrêtée une fois la température finale atteinte.

Seules les valeurs affichées au-dessus du champ de saisie peuvent être réglées.

Les paramètres de programme modifiés sont affichés en orange dans l'aperçu des programmes et peuvent être utilisés pour un déroulement de programme ou être enregistrés durablement avec la touche Enregistrer dans l'aperçu des programmes (voir point 18.5).

En cas de modification du temps de montée, du taux de chauffe ou de la température finale, les valeurs pour la mise en marche de la pompe à vide sont adaptées (voir pt 18.4).

18.3 Refroidissement

La valeur max. dépend de la température de maintien finale.
 La température de refroidissement doit être inférieure à la température de maintien finale.

Seules les valeurs affichées au-dessus du champ de saisie peuvent être réglées.

Les paramètres de programme modifiés sont affichés en orange dans l'aperçu des programmes et peuvent être utilisés pour un déroulement de programme ou être enregistrés durablement avec la touche Enregistrer dans l'aperçu des programmes (voir point 18.5).

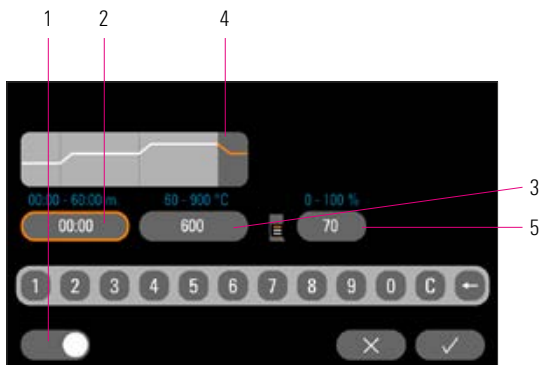


Illustration 14 - Phase de refroidissement

1	Désactiver/activer la phase de refroidissement
2	Réglage du temps de maintien de température
3	Réglage de la température de refroidissement
4	Phase de refroidissement
5	Réglage de la position du lift pour le refroidissement

Tableau 11 - Phase de refroidissement

18.4 Réglage du vide

Les valeurs de temps et de température pour la mise en marche et l'arrêt de la pompe à vide dépendent des valeurs de programme prédéfinies. Si la température de préséchage ou la température finale est modifiée, la température de mise en marche de la pompe à vide est égale à la température de préséchage et la durée du vide (temps de fonctionnement de la pompe à vide) est égale au temps de montée.

Lorsque le programme de cuisson est en cours, le vide actuellement en cours est affiché en %.

Seules les valeurs affichées au-dessus du champ de saisie peuvent être réglées.

Les paramètres de programme modifiés sont affichés en orange dans l'aperçu des programmes et peuvent être utilisés pour un déroulement de programme ou être enregistrés durablement avec la touche Enregistrer dans l'aperçu des programmes (voir point 18.5).

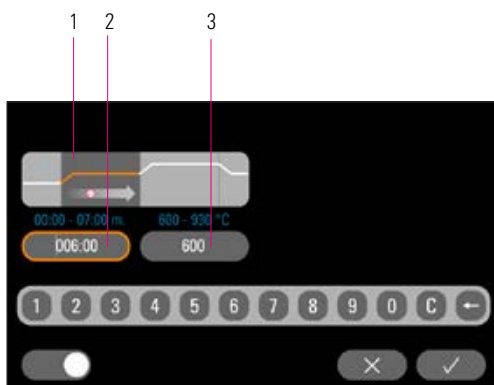


Illustration 15 - Réglages de la pompe à vide

1	Réglages du vide pour la zone de programme 1 ^{ère} montée en température/temps de maintien en température
2	Réglage de durée du vide pour la 1 ^{ère} montée en température/temps de maintien
3	Température de départ de la pompe à vide

Tableau 12 - Réglages de la pompe à vide

18.5 Enregistrement des paramètres du programme

Les paramètres de programme modifiés s'affichent en orange sur l'écran et la touche d'enregistrement est active. En actionnant la touche d'enregistrement, ceux-ci passent en blanc. Pour les programmes sécurisés, le code PIN doit être saisi après avoir appuyé sur la touche d'enregistrement (voir point 19.8).



Illustration 16 - Enregistrement des paramètres du programme



Illustration 17 - Les valeurs enregistrées sont affichées en blanc

1	Les valeurs modifiées sont affichées en orange
2	Actionner la touche d'enregistrement
3	Les valeurs enregistrées sont affichées en blanc

Tableau 13 - Enregistrement des paramètres du programme



Illustration 18 - Refroidissement rapide

18.6 Refroidissement rapide

En cas de refroidissement rapide, le lift reste en position basse et la pompe est activée. Une fois la température de veille de moins 50 °C atteinte, la pompe est arrêtée, le lift est rentré et l'enceinte de cuisson est chauffée à la température de veille.

1	La touche de refroidissement rapide n'est active que si la température de l'enceinte de cuisson est supérieure de plus de 50 °C à la température de veille
---	--

Tableau 14 - Refroidissement rapide

18.7 Sécurité de programme

Deux états sont affichés sur le bouton de sécurité du programme

- **Cadenas ouvert** – Paramètres du programme librement modifiables et enregistrables
- **Cadenas fermé** – Paramètres du programme librement modifiables, enregistrement des modifications uniquement avec la saisie du code PIN

Création d'un code PIN pour bloquer/débloquer les programmes (voir point 19.7)



Illustration 19 - Sécurité de programme

1	Touche Sécurité de programme
---	------------------------------

Tableau 15 - Touche Sécurité de programme

18.8 Gestion des programmes de cuisson

Pour créer un nouveau programme, appuyer sur le bouton Nom du programme. Un aperçu apparaît, divisé en colonnes Numéro de programme, Matériau et Nom du programme. Actionner la touche Nom du programme. L'écran affiche maintenant l'aperçu des programmes, en commençant par le dernier programme de cuisson actif



Illustration 20 - Nom du programme

1	Nom du programme
---	------------------

Tableau 16 - Nom du programme



Illustration 21 - Présentation des programmes

1	Désignation d'article
2	Trier par ordre croissant/décroissant selon le numéro de programme
3	Trier par ordre croissant/décroissant selon le matériau
4	Trier par ordre croissant/décroissant selon le nom du programme
5	Nom du programme
6	Retour à la présentation des programmes
7	Paramètres du programme

Tableau 17 - Présentation des programmes

Pour créer un nouveau programme, appuyer sur le bouton Paramètres du programme. Appuyer ensuite sur Créer un nouveau programme de cuisson.

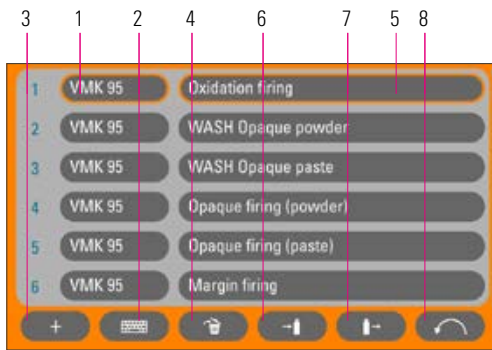


Illustration 22 - Paramètres du programme

1	Désignation d'article
2	Renommer le programme
3	Créer un nouveau programme de cuisson
4	Supprimer un programme de cuisson
5	Nom du programme
6	Export du programme de cuisson sur une clé USB
7	Import du programme de cuisson à partir d'une clé USB
8	Retour à la présentation des programmes

Tableau 18 - Paramètres du programme

Un clavier de saisie s'affiche. Appuyer sur la touche Matériau ou Nom du programme pour saisir le texte souhaité dans le champ correspondant. Une courte pression sur le numéro de programme ou le nom du matériau ou du programme dans la liste des programmes permet de sélectionner directement le programme.

La saisie ou la modification des paramètres du programme est décrite au point 18 « Modifier les paramètres du programme ». Les paramètres de programme modifiés sont affichés en orange dans l'aperçu des programmes et peuvent être utilisés pour un déroulement de programme ou être enregistrés durablement avec la touche Enregistrer dans l'aperçu des programmes (voir point 18.5).

Importer des programmes de cuisson : les programmes de cuisson peuvent être importés et exportés via une clé USB.

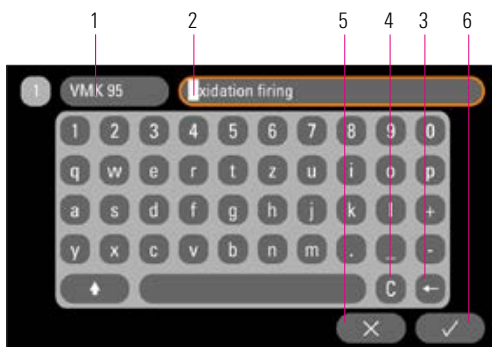


Illustration 23 - Confirmation de la modification

1	Touche Nom du matériau 10 caractères max.
2	Touche Nom du programme 24 caractères max.
3	Effacer le dernier chiffre
4	Effacer le champ
5	Retour sans modification
6	Confirmation de la modification et appel du programme

Tableau 19 - Paramètres du programme

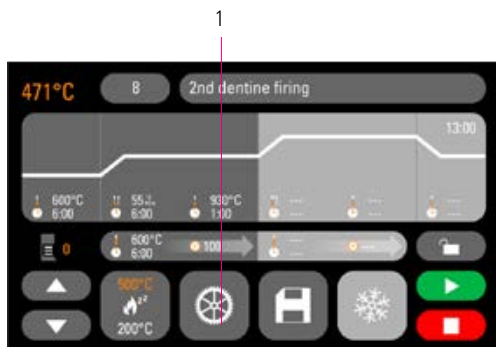


Illustration 24 - Réglages de l'appareil

19 Réglages de l'appareil

Confirmer les réglages de l'appareil

1	Réglages de l'appareil
---	------------------------

Tableau 20 - Réglages de l'appareil

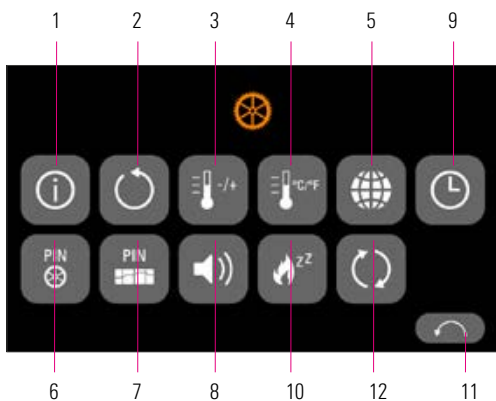


Illustration 25 - Touche de réglage des réglages de l'appareil

L'écran montre les touches de réglage suivantes :

N°	Désignation	Fonction	Remarque
1	Informations sur l'appareil	Informations sur l'appareil	19.1
2	Réglages usine	Réinitialiser les paramètres de base	19.2
3	Réglage de la température	Contrôle de température par test au fil d'argent	19.3
4	Affichage de la température	Sélectionner le réglage en °C ou °F	19.4
5	Langues	Sélectionner la langue	19.5
6	PIN-Réglages de l'appareil	Sécuriser les réglages de l'appareil	19.6
7	PIN-Programme	Sécuriser le programme	19.7
8	Haut-parleur	Régler la durée du son	19.9
9	Réglages de la date/heure	Régler la date/heure	19.10
10	Température de veille	Réglage de la température de veille	19.11
11	Touche retour	Retour à la présentation des programmes	
12	Update	Effectuer une mise à jour	

Tableau 21 - Aperçu des réglages de l'appareil



Illustration 26 - Informations sur l'appareil

19.1 Informations sur l'appareil

1	Numéro de série de l'appareil
2	Version logicielle
3	Heures de fonctionnement, appareil en marche pendant ce temps
4	Données du processus vers clé USB
5	Heures de cuisson totales de l'appareil
6	Heures de cuisson du moufle de cuisson actuellement utilisé
7	Retour à l'aperçu des réglages de l'appareil

Tableau 22 - Nom du programme

Données de processus : les données de processus sont un protocole des programmes de cuisson exécutés.

19.2 Réglages usine

En appuyant sur la touche, la mémoire des programmes est réinitialisée sur les programmes de cuisson VITA prédéfinis en usine.

⚠ **Attention :** les programmes saisis par l'utilisateur sont effacés.

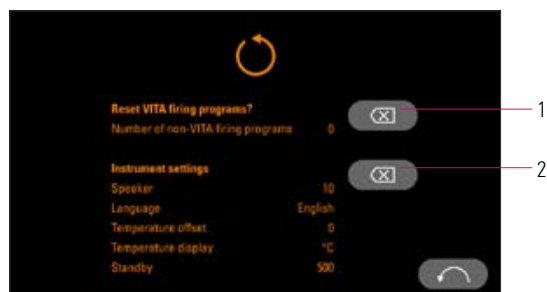


Illustration 27 - Réglages d'usine

1	En appuyant sur la touche, la mémoire des programmes est réinitialisée sur les programmes de cuisson VITA prédéfinis en usine.
2	En appuyant sur cette touche, les valeurs suivantes sont réinitialisées à ce réglage d'usine <ul style="list-style-type: none"> • Volume sonore : 10 • Langue : anglais • Décalage de température : 0 °C • Affichage de température : °C • Veille : 500 °C

Tableau 23 - Réglages d'usine

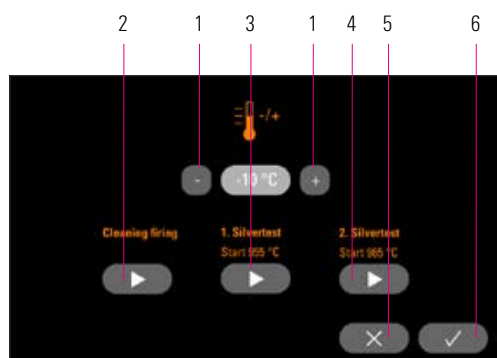


Illustration 28 - Réglages de la température

1	Modifier le décalage de température
2	Démarrer la cuisson de nettoyage
3	Démarrer le 1 ^{er} test au fil d'argent
4	Démarrer le 2 ^e test au fil d'argent
5	Interrompre sans enregistrer
6	Enregistrer les valeurs, retour aux réglages

Tableau 24 - Réglages de la température

19.3 Réglage de la température et cuisson de nettoyage

Étalonnage de la température au fil d'argent

Avec ce programme et le coffret de test au fil d'argent VITA (n° de cde VITA - B 230), vous pourrez contrôler et réajuster la température dans la chambre de cuisson, à raison de plus / moins +/- 40 °C. Lors de l'étalonnage, il convient de veiller à ce que les instructions relatives à la réalisation du test au fil d'argent soient impérativement respectées (voir les instructions dans le kit de test au fil d'argent). Le non respect des instructions peut entraîner des erreurs d'appréciation et donc des réglages incorrects.

Pour vérifier la température de l'enceinte de cuisson à l'aide d'un test au fil d'argent, il est nécessaire d'effectuer un cycle de programme à 955 °C et un cycle de programme à 965 °C. Le programme de cuisson doit être effectué à l'aide du test au fil d'argent.

Démarrage du 1^{er} test au fil d'argent

Confirmer le 1^{er} test au fil d'argent, le programme est affiché. Insérer le test au fil d'argent et actionner la touche de démarrage. Le programme est démarré et la progression du programme est affichée.

Résultat du 1^{er} test au fil d'argent

Argent légèrement épaissi, mais pas fondu

Le 1^{er} test au fil d'argent a réussi. Le 2^e test au fil d'argent peut maintenant être effectué.

Argent fondu

Le 1^{er} test au fil d'argent n'a pas réussi. Saisir une valeur de correction estimée avec la touche plus et répéter le 1^{er} test au fil d'argent.

Une fois le programme terminé, appuyer sur la touche Réglages dans l'aperçu des programmes, puis sur la touche Réglage de la température pour revenir à ce menu.

Démarrage du 2^e test au fil d'argent

Confirmer le 2^e test au fil d'argent, le programme est affiché. Insérer le test au fil d'argent et actionner la touche de démarrage. Le programme est démarré et la progression du programme est affichée.

Résultat du 2^e test au fil d'argent

Argent fondu pour former une boule

Le 2^e test au fil d'argent a réussi. La température est maintenant réglée correctement.

Argent non fondu

Le 2^e test au fil d'argent n'a pas réussi. Saisir une valeur de correction estimée avec la touche moins et répéter le 2^e test au fil d'argent.

Une fois le programme terminé, appuyer sur la touche Réglages dans l'aperçu des programmes, puis sur la touche Réglage de la température pour revenir à ce menu.

Résultat du test au fil d'argent

Température trop basse : saisir la valeur de correction avec la touche moins

Température trop haute : saisir la valeur de correction avec la touche plus

Cuisson de nettoyage : il est recommandé de procéder régulièrement à une cuisson de nettoyage, par exemple toutes les 100 heures de fonctionnement.

Les modifications sont enregistrées automatiquement.

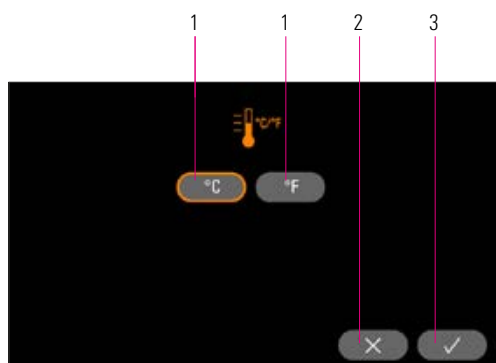


Illustration 29 - Affichage de la température

19.4 Affichage de la température °C ou °F

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

1	Modifier l'unité de température
2	Interrompre sans enregistrer
3	Enregistrer les valeurs, retour aux réglages

Tableau 25 - Affichage de la température

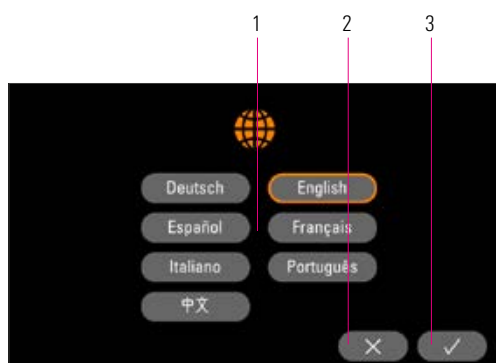


Illustration 30 - Choix de la langue

19.5 Langue

Sélectionner la langue souhaitée.
Le réglage est enregistré automatiquement.

1	Sélection de la langue souhaitée
2	Interrompre sans enregistrer
3	Enregistrer les valeurs, retour aux réglages

Tableau 26 - Choix de la langue

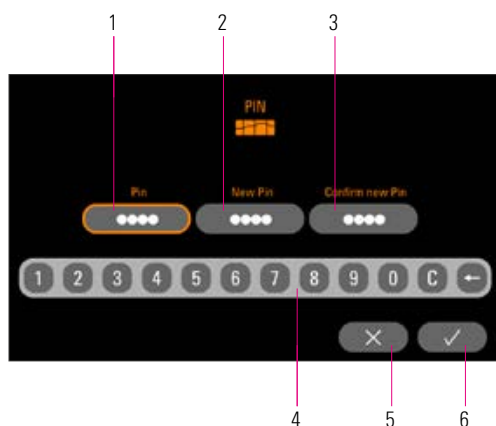


Illustration 31 - Saisie du PIN pour les réglages de l'appareil

19.6 Saisie du PIN pour les réglages de l'appareil

Les réglages de l'appareil peuvent être protégés contre les modifications par un verrouillage par code PIN. Les modifications et la consultation des paramètres de l'appareil ne sont alors possibles qu'avec la saisie d'un code PIN. Pour accéder à la saisie du code PIN, appuyer sur la touche Paramètres, puis sur la touche PIN pour les réglages de l'appareil.

Bloquer les réglages de l'appareil

Le champ PIN reste vide
Dans le champ Nouveau PIN - saisir le nouveau PIN à 4 chiffres
Dans le champ Répéter le nouveau PIN - saisir à nouveau le nouveau PIN

Débloquer les réglages de l'appareil

Dans le champ PIN - Saisir le code PIN
Le champ Nouveau PIN reste vide
Le champ Répéter le nouveau PIN reste vide

1	Saisie du PIN actuel
2	Saisie du nouveau PIN
3	Confirmation du nouveau PIN
4	Clavier numérique
5	Interrompre sans enregistrer
6	Enregistrer les valeurs, retour aux réglages

Tableau 27 - Saisie du PIN pour les réglages de l'appareil

Concerner les réglages de l'appareil suivants

- Luminosité écran
- Durée de son du haut-parleur
- Langue
- Réglage de la température
- Affichage de la température
- Veille

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

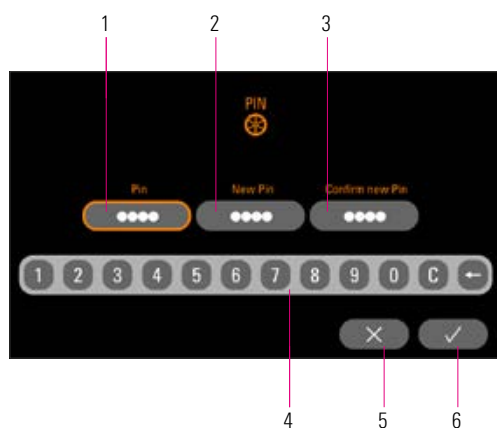


Illustration 32 - Saisie du PIN pour les programmes de cuisson

1	Saisir du PIN actuel
2	Saisie du nouveau PIN
3	Confirmation du nouveau PIN
4	Clavier numérique
5	Interrompre sans enregistrer
6	Enregistrer les valeurs, retour aux réglages

Tableau 28 - Saisie du PIN pour les programmes de cuisson

19.7 Saisie du PIN pour les programmes de cuisson

Les programmes de cuisson peuvent être protégés des modifications par la saisie d'un code PIN. Le code PIN saisi ici est ensuite utilisé pour sécuriser les différents programmes de cuisson.

Les programmes protégés peuvent être utilisés par n'importe quel opérateur. Des modifications ponctuelles peuvent être apportées. Toutefois, le code PIN est nécessaire pour enregistrer les modifications.

Pour accéder à la saisie du code PIN, appuyer sur la touche Paramètres, puis sur la touche PIN pour les paramètres du programme.

Saisie du code PIN pour le blocage des programmes

- Saisir « 0000 » dans le champ PIN
- Dans le champ Nouveau PIN - saisir le nouveau PIN à 4 chiffres
- Dans le champ Répéter le nouveau PIN - saisir à nouveau le nouveau PIN

Blocage de la saisie du code PIN pour les programmes

- Dans le champ PIN - Saisir le code PIN
- Dans le champ Nouveau PIN – Saisir « 0000 »
- Dans le champ Répéter le nouveau PIN - saisir à nouveau « 0000 »

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



Illustration 33 - Sécurité de programme

19.8 Blocage des programmes de cuisson

Pour protéger les programmes de cuisson contre toute modification durable par d'autres utilisateurs, il est possible de les sécuriser avec un code PIN.

Sélectionner le programme de cuisson qui doit être verrouillé et appuyer sur la touche Sauvegarde du programme.

1	Touche Sécurité de programme
---	------------------------------

Tableau 29 - Sécurité de programme

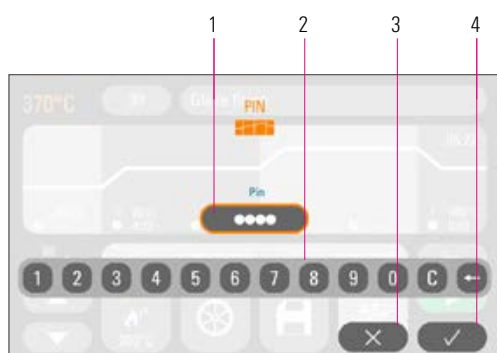


Illustration 34 - Sécurité de programme avec PIN

Saisir le code PIN à l'aide du clavier qui s'affiche et confirmer. Si aucun code PIN personnel n'a été saisi dans Réglages/PIN-Programmes (voir point 19.7), le programme peut être bloqué avec le code PIN d'usine « 0000 ».

1	Saisie du PIN
2	Clavier numérique
3	Interrompre sans enregistrer
4	Enregistrer les valeurs, retour aux réglages

Tableau 30 - Sécurité du programme avec PIN

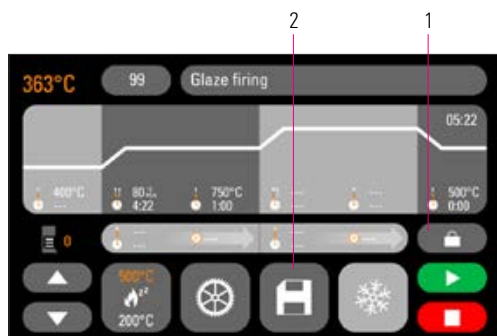


Illustration 35 - Sécurité de programme active

Le programme est maintenant bloqué jusqu'à ce qu'un changement de programme soit effectué. Pour enregistrer durablement la sécurité du programme, appuyer sur la touche Enregistrer et saisir à nouveau le code PIN.

Les programmes sécurisés peuvent être utilisés par n'importe quel utilisateur. Des modifications ponctuelles peuvent également être apportées. Toutefois, le code PIN est nécessaire pour enregistrer les modifications.

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

1	Sécurité du programme active (cadenas fermé)
2	Actionner la touche d'enregistrement, la sécurité du programme est enregistrée

Tableau 31 - Sécurité de programme

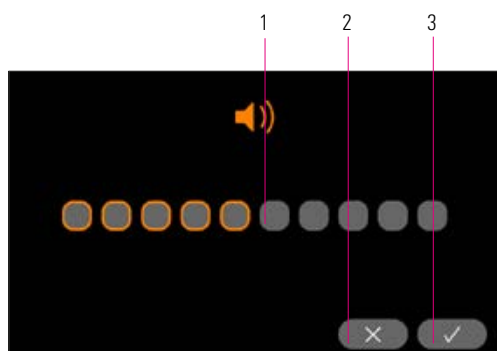


Illustration 36 - Réglage du volume sonore

19.9 Durée du son du haut-parleur

Le volume du son du haut-parleur peut être réglé ici. Pour sauvegarder la sélection, appuyer sur le bouton d'enregistrement.

1	Réglage du volume sonore
2	Interrompre sans enregistrer
3	Enregistrer les valeurs, retour aux réglages

Tableau 32 - Réglage du volume sonore

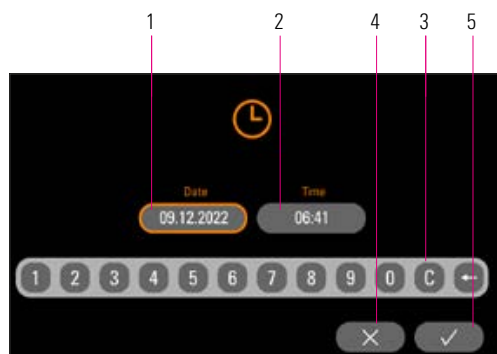


Illustration 37 - Réglages de la date et de l'heure

19.10 Réglages de la date/heure

L'heure et la date sont consignées dans les données de processus de chaque cuisson.

1	Saisie de la date (JJ.MM.AAAA)
2	Saisie de l'heure (hh:mm)
3	Clavier numérique
4	Interrompre sans enregistrer
5	Enregistrer les valeurs, retour aux réglages

Tableau 33 - Réglages de la date et de l'heure

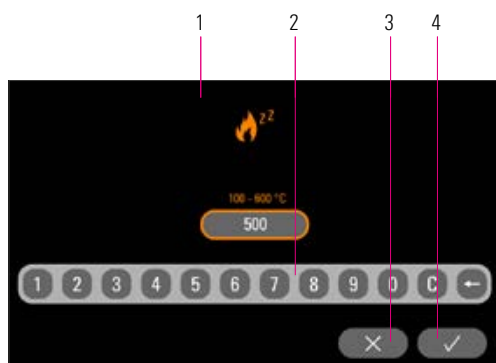


Illustration 38 - Réglage de la température de veille

19.11 Réglage de la température de veille

Saisir la température de veille souhaitée à l'aide des touches. Les valeurs de saisie possibles sont affichées au-dessus de l'indication de la température.

La valeur modifiée est enregistrée automatiquement.

1	Saisie de la température de veille
2	Clavier numérique
3	Interrompre sans enregistrer
4	Enregistrer les valeurs, retour aux réglages

Tableau 34 - Réglage de la température de veille

20 Mise à jour logicielle

Le logiciel à jour est disponible sur la page d'accueil VITA,

<https://www.vita-zahnfabrik.com/>

sous **Documents et médias / Centre de téléchargement / Information produit / Mises à jour logicielles**

Après avoir sélectionné le type d'appareil, il est possible de choisir le logiciel actuel et de le copier sur une clé USB. Des instructions d'exécution et des informations sur la mise à jour peuvent être consultées.

i La version du logiciel sur la clé USB doit être plus récente (supérieure) que celle installée sur l'appareil. La version du logiciel installée dans l'appareil est affichée dans l'appareil sous Réglages/Informations (voir point 19.1).

Installer le logiciel à jour :

- introduire la clé USB dans la prise USB de l'appareil,
- dans le menu de configuration, appuyez sur le bouton Effectuer la mise à jour (voir point 19).

À la fin de la mise à jour, un redémarrage du système automatique est effectué.

21 Messages d'erreur



Illustration 39 - Exemple de message d'erreur

Les erreurs qui surviennent sont affichées à l'écran.

Les messages d'erreur suivants peuvent apparaître et être réinitialisés avec la touche de confirmation. La réinitialisation permanente du message d'erreur n'est toutefois possible que si l'erreur a été éliminée.

Affichage écran	Identification	Cause / Solution
Sonde température défectueuse	La température de l'enceinte de cuisson ne peut plus être mesurée et régulée avec le capteur de température.	<ul style="list-style-type: none"> • Contrôler l'absence de rupture mécanique du thermocouple dans l'enceinte de cuisson. • Contrôler les raccordements de l'enceinte de cuisson. • Contrôler les raccordements du système électronique. <p>Pour vérifier et remplacer le capteur de température, il faut ouvrir l'appareil. Cette opération doit être effectuée par un revendeur spécialisé agréé par VITA.</p>
Le vide n'est pas atteint	Lors d'un programme de cuisson sous vide en cours, le vide n'est pas établi dans les 30 secondes. Le programme de cuisson est interrompu.	<ul style="list-style-type: none"> • Contrôler le raccordement solide de la pompe à vide avec l'enceinte de cuisson. • Nettoyer le joint du plateau du lift avec un chiffon sec. • Contrôler l'absence de dommages sur le joint du plateau du lift.
Lift bloqué	En cas de fonctionnement général, le lift s'arrête automatiquement en position basse. Cette position n'est pas atteinte en raison d'une erreur.	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier la réaction des touches du lift sur l'écran (la touche s'assombrit lorsqu'on l'actionne, voir point 13). • Vérifier que la course du lift n'est pas bloquée mécaniquement, éliminer les éventuels objets sous le plateau du lift.
Chauffage défectueux	Le moufle de cuisson en quartz est fortement sollicité en raison de l'utilisation élevée et prolongée de la température et du changement constant de température élevé. Le moufle de cuisson en quartz est cassé par la surcharge.	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier le moufle de cuisson en quartz et le remplacer éventuellement. <p>Pour vérifier et remplacer le moufle de cuisson en quartz, il faut ouvrir l'appareil. Cette opération doit être effectuée par un revendeur spécialisé agréé par VITA.</p>
La cuisson ne peut pas être poursuivie	Une panne de courant qui dure plus de 2 minutes pendant un programme en cours s'affiche lorsque la tension secteur est rétablie. Le programme est interrompu.	<ul style="list-style-type: none"> • Aucune mesure n'est nécessaire sur l'appareil. • Veuillez vérifier votre objet de cuisson dans la mesure où il peut être recuit ou doit être renouvelé.

Tableau 35 - Aperçu des messages d'erreur

22 Sommaire alphabétique

A		M	
Affichage de la température °C ou °F	28	Marquage CE	11
Arrêt de l'appareil, mise hors service	9	Messages d'erreurs	32
B		Mise à jour logicielle	31
Bloquer le programme de cuisson	29	Mise en marche	9
Branchements de l'appareil	8	Modifier les paramètres du programme	17
Brancher l'appareil	13	Montée en température et temps de maintien de la température	19
C		N	
Cuisson de nettoyage pour l'enceinte de cuisson	10	Nettoyage de l'écran tactile	10
Conditions d'utilisation	7	P	
Consignes de sécurité	7	Pièces détachées	12
Coupure de courant	11	Préséchage	18
D		Présentation des programmes	14
Démarrer/passé en veille	13	R	
Données électriques	6	Refroidissement	20
Durée du son du haut-parleur	30	Refroidissement rapide	22
E		Réglage de la température	27
Enceinte de chauffe - isolation	10	Réglage de la température de veille	31
Enregistrement des paramètres du programme	22	Réglage du vide	21
Ensemble livré	5	Réglages de la date/heure	30
F		Réglages de l'appareil	25
Fonctions de sécurité	7	Réglages usine	26
Fonctions du clavier	15	S	
G		Saisie du PIN pour les programmes de cuisson	29
Garantie et responsabilité	12	Saisie du PIN pour les réglages de l'appareil	28
Gestion des programmes de cuisson	23	SAV	12
I		Sécurité de programme	23
Importer le programme de cuisson	24	Sélectionner le programme de cuisson	16
Informations sur l'appareil	26	T	
Informations techniques	5	Test au fil d'argent	27
L		U	
Langue	28	Utilisation conforme	6
Lieu d'installation	8	Utilisation de l'écran tactile	12
		Utilisation et fonctions	14

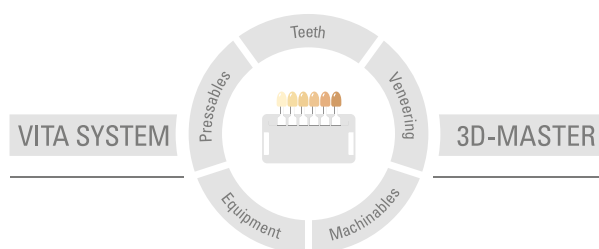
23 Index des illustrations

Illustration 1 - Branchement de l'appareil	8
Illustration 2 – Écran d'accueil	13
Illustration 3 - Programme de cuisson utilisé en dernier	13
Illustration 4 - Démarrer/passer en veille	13
Illustration 5 - Aperçu de l'utilisation et des fonctions	14
Illustration 6 - Exemple de champ de modification pour le vide	15
Illustration 7 - Actionner la touche Numéro de programme	16
Illustration 8 - Saisir le numéro de programme	16
Illustration 9 - Démarrer le programme	16
Illustration 10 - Interruption de programme	16
Illustration 11 - Modification des valeurs du programme	17
Illustration 12 - Zone de programme préséchage	18
Illustration 13 - Montée en température et temps de maintien de la température	19
Illustration 14 - Phase de refroidissement	20
Illustration 15 - Réglages de la pompe à vide	21
Illustration 16 - Enregistrement des paramètres du programme	22
Illustration 17 - Les valeurs enregistrées sont affichées en blanc	22
Illustration 18 - Refroidissement rapide	22
Illustration 19 - Sécurité de programme	23
Illustration 20 - Nom du programme	23
Illustration 21 - Présentation des programmes	23
Illustration 22 - Paramètres du programme	24
Illustration 23 - Confirmation de la modification	24
Illustration 24 - Réglages de l'appareil	25
Illustration 25 - Touche de réglage des réglages de l'appareil	25
Illustration 26 - Informations sur l'appareil	26
Illustration 27 - Réglages usine	26
Illustration 28 - Réglages de la température	27
Illustration 29 - Affichage de la température	28
Illustration 30 - Choix de la langue	28
Illustration 31 - Saisie du PIN pour les réglages de l'appareil	28
Illustration 32 - Saisie du PIN pour les programmes de cuisson	29
Illustration 33 - Sécurité de programme	29
Illustration 34 - Sécurité de programme avec PIN	29
Illustration 35 - Sécurité de programme active	30
Illustration 36 - Réglage du volume sonore	30
Illustration 37 - Réglages de la date et de l'heure	30
Illustration 38 - Réglage de la température de veille	31
Illustration 39 - Exemple de message d'erreur	32

24 Index des tableaux

Tableau 1 - Explication des remarques et des informations	4
Tableau 2 - Vue d'ensemble des pictogrammes	6
Tableau 3 - Branchement de l'appareil	8
Tableau 4 - Démarrer/passen en veille	13
Tableau 5 - Aperçu de l'utilisation et des fonctions	14
Tableau 6 - Champ de modification pour le vide	15
Tableau 7 - Sélectionner le programme de cuisson	16
Tableau 8 - Modifier les paramètres du programme	17
Tableau 9 - Préséchage	18
Tableau 10 - Phase de montée et phase de maintien	19
Tableau 11 - Phase de refroidissement	20
Tableau 12 - Réglages de la pompe à vide	21
Tableau 13 - Enregistrement des paramètres du programme	22
Tableau 14 - Refroidissement rapide	22
Tableau 15 - Touche Sécurité de programme	23
Tableau 16 - Nom du programme	23
Tableau 17 - Présentation des programmes	23
Tableau 18 - Paramètres du programme	24
Tableau 19 - Nom du programme	24
Tableau 20 - Réglages de l'appareil	25
Tableau 21 - Aperçu des réglages de l'appareil	25
Tableau 22 - Informations sur l'appareil	26
Tableau 23 - Réglages d'usine	26
Tableau 24 - Réglages de la température	27
Tableau 25 - Affichage de la température	28
Tableau 26 - Choix de la langue	28
Tableau 27 - Saisie du PIN pour les réglages de l'appareil	28
Tableau 28 - Saisie du PIN pour les programmes de cuisson	29
Tableau 29 - Sécurité de programme	29
Tableau 30 - Sécurité du programme avec PIN	29
Tableau 31 - Sécurité de programme	30
Tableau 32 - Réglage du volume sonore	30
Tableau 33 - Réglages de la date et de l'heure	30
Tableau 34 - Réglage de la température de veille	31

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



N.B. Nos produits doivent être mis en œuvre selon le mode d'emploi. Notre responsabilité n'est pas engagée pour les dommages résultant d'une manipulation ou d'une mise en œuvre incorrectes. En outre, l'utilisateur est tenu de vérifier, avant utilisation, que le produit est approprié à l'usage prévu. Notre responsabilité ne peut être engagée si le produit est mis en œuvre avec des matériaux et des appareils d'autres marques, non adaptés ou non autorisés et qu'il en résulte un dommage. Le VITA Modulbox n'est pas un composant obligatoire du produit. Date d'édition : 2023-06

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 V60 i-Line® PLUS bénéficie du marquage CE conformément à la directive CE 2006/42/EG, 2014/30/UE, 2011/65/UE.

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