

## Sommaire

<b>1</b>	<b>Informations techniques .....</b>	<b>2</b>
1.1	Fonctions générales .....	2
1.2	Données techniques .....	2
1.3	Données électriques .....	2
1.4	Ensemble livré .....	2
<b>2</b>	<b>Installation et mise en route.....</b>	<b>3</b>
2.1	Installation.....	3
2.2	Branchement électrique de l'appareil .....	3
2.3	Appareil hors service .....	3
<b>3</b>	<b>Consignes de sécurité .....</b>	<b>4</b>
3.1	Observations sur les plaques signalétiques .....	4
3.2	Nettoyage de l'appareil .....	4
3.3	Fusibles .....	5
3.4	Marque CE.....	5
3.5	Ventilateur.....	5
<b>4</b>	<b>Protection contre les coupures de courant.....</b>	<b>5</b>
4.1	Coupure de courant .....	5
<b>5</b>	<b>Programmes de cuisson.....</b>	<b>6</b>
5.1	Généralités sur les programmes de cuisson et l'affichage .....	6
5.2	Montée en température .....	6
5.3	Fonction des touches en mode On, mode prog. actif et prog. en cours.....	7
5.4	Mode Prog actif, sélection programme, modification des paramètres .....	9
5.5	Mode Prog en cours, programme lancé. ....	9
<b>6</b>	<b>Programmes utilitaires .....</b>	<b>10</b>
6.1	Fonctions des touches en mode Service:.....	10
6.2	Programme utilitaire N° 1 Vitesse du liftt .....	10
6.3	Programme utilitaire N° 2 Durée du signal sonoret .....	11
6.4	Programme utilitaire N° 3 Fonction de la touche STOP .....	11
6.5	Programme utilitaire N° 4 Compteur du total d'heures de fonctionnement . ....	11
6.6	Programme utilitaire N° 5 Compteur d'heures de fonctionnement du moufle .....	12
6.7	Programme utilitaire N° 6 Appel du n° d'appareil° .....	12
6.8	Programme utilitaire N° 7 Appel du N°° de logiciel. ....	12
6.9	Programme utilitaire N° 8 Hotline pour programme utilitaire .....	12
6.10	Programme utilitaire N° 9 Etalonnage de la température au fil d'argent.....	13
	<i>Coffret test au fil d'argent VITA VITA - N° de cde B 230 .....</i>	<i>14</i>
6.11	Programme utilitaire N° 10 Etalonnage automatique de la température .....	15
6.12	Programme utilitaire N° 11 Mémorisation des données de cuisson .....	15
6.13	Programme utilitaire N° 12 Luminosité/contraste Ecran .....	16
6.14	Programme utilitaire N° 13 réglage de la date/heure.....	16
6.15	Programme utilitaire N° 14 Format date heure .....	17
6.16	Programme utilitaire N° 15 Valeurs de base des programmes utilitaires .....	17
6.17	Programme utilitaire N° 16 Enregistrement des valeurs de base du programme .....	18
6.18	Programme utilitaire N° 17 Annulation des données de cuisson.....	19
6.19	Programme utilitaire N° 18 Enregistrement / Chargement des paramètres de programme .....	19
6.20	Programme utilitaire N° 19 Enregistrement / Chargement des paramètres des prog. utilitaires.....	20
6.21	Programme utilitaire N° 20 Sélection de la langue .....	20
6.22	Messages d'erreur Erreur 01 à 29 .....	21
<b>7</b>	<b>Transfert des données.....</b>	<b>22</b>
7.1	Activation de la mémorisation des données .....	22
<b>8</b>	<b>Tables de cuisson VITA INCERAMAT .....</b>	<b>23</b>

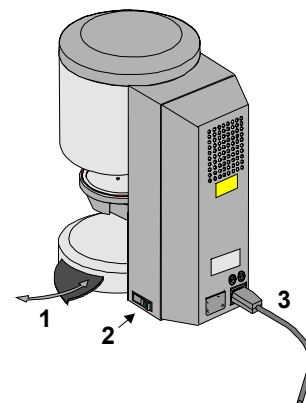


## 2 Installation et mise en route

### 2.1 Installation

- Installer l'appareil dans un local sec, chauffé en laissant une distance d'au moins 25 cm au mur le plus proche.
- Lorsque la température est inférieure à 15 °C (par ex. après transport), laisser l'appareil à température ambiante pendant env. 30 mn avant de le mettre en marche.
- Veiller à déposer l'appareil sur une surface résistante à la chaleur. La chaleur émise par l'appareil chaud n'est pas dangereuse. De légères décolorations de surface sur les meubles fragiles et les placages ne sont toutefois pas exclues.
- Eviter d'exposer l'appareil aux rayons du soleil.
- Ne déposer aucun objet inflammable à proximité de l'appareil.
- Ne pas poser l'unité de commande directement dans la zone où la chambre de cuisson renvoie de la chaleur

Figure 1

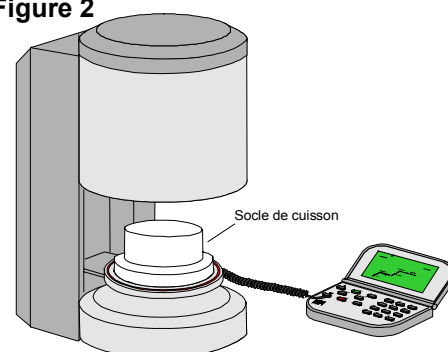


### 2.2 Branchement électrique de l'appareil

Attention : avant mise en marche, respecter les consignes de sécurité Point 3

- Brancher l'appareil à l'aide du câble fourni (3) au réseau électrique. (fig. 1). Eviter un branchement avec une rallonge à une multiprises. Risque d'incendie en cas de surcharge.
- Brancher la prise pour l'unité de commande sur le côté de l'appareil et l'ouvrir (fig. 2). Ne pas déposer l'unité de commande dans la zone directement exposée à la chaleur émise par l'enceinte de cuisson.
- Brancher l'autre prise sur l'unité de commande (fig. 3)
- Allumer l'appareil par l'interrupteur principal (Fig. 1, point 2), le lift descend.
- Déposer le socle de cuisson sur le plateau de lift. (Fig. 2)

Figure 2



### 2.3 Appareil hors service

En cas de non utilisation de l'appareil, il faut remonter le lift dans la chambre de cuisson et mettre l'appareil hors service par l'interrupteur principal (voir Fig. 1, point 2).

La fermeture de la chambre de cuisson protège l'isolation et évite toute absorption d'humidité.

### 3 Consignes de sécurité

Pour votre propre sécurité, nous vous demandons de bien vouloir lire attentivement les consignes de sécurité suivantes avant de mettre l'appareil en marche.

#### 3.1 Observations sur les plaques signalétiques

Ce symbole est un avertissement contre les tensions dangereuses. Avant d'ouvrir l'appareil, il faut débrancher l'appareil (fig.3) pour stopper le passage du courant dans l'appareil.

**Attention lorsque le panneau arrière est retiré : l'appareil même éteint, une tension résiduelle de charge peut persister et atteindre jusqu'à 400 Volt au niveau du bloc d'alimentation électrique sur la platine.**



La responsabilité du fabricant n'est pas engagée en cas d'accidents survenant à l'utilisateur lorsque l'appareil est ouvert.

Figure 3

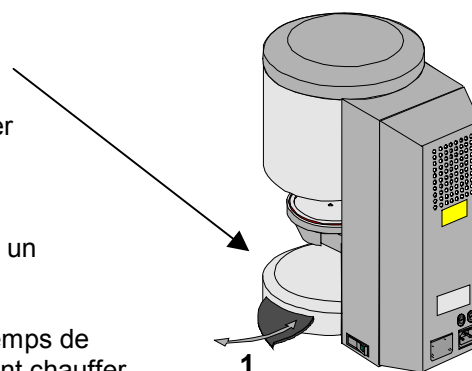
**Attention:** ne pas déposer d'objet à proximité du plateau de lift. Lors du démarrage de l'appareil, le lift descend. (fig. 3)



Utiliser la plaque de dépose latérale pour y déposer les éléments de cuisson. (Fig. 3, Point 1)

Ne pas faire fonctionner l'appareil sans y avoir mis un socle de cuisson (Fig. 2)

Lorsque le four fonctionne en continu (température finale et temps de cuisson maximum), les pièces de l'enceinte de cuisson peuvent chauffer (au delà de 70°C).



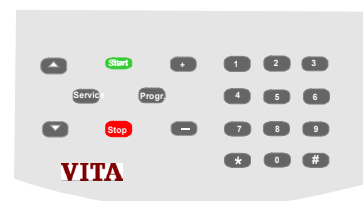
Ne pas effectuer d'intervention dans la chambre de cuisson ouverte lorsque l'appareil est branché. Danger en cas de contact avec les pièces sous tension ou très chaudes.

#### 3.2 Nettoyage de l'appareil

Débrancher la prise avant tout nettoyage !! (Fig. 3)

Inutile de nettoyer l'intérieur de la chambre de cuisson. En nettoyant régulièrement la carrosserie à l'aide d'un chiffon humide vous contribuerez au bon fonctionnement de l'appareil.

Ne pas manipuler les touches de l'unité de commande avec des objets chauds, par ex. une pince. Nettoyer l'unité de commande uniquement avec un chiffon sec ou un pinceau .



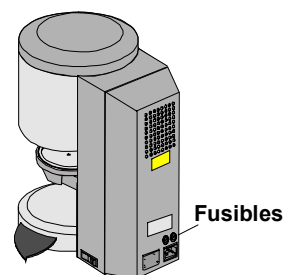
Pour tous les travaux de nettoyage, par principe ne jamais utiliser de détergent et de liquides inflammables.

### 3.3 Fusibles

A l'arrière de l'appareil, se trouvent deux fusibles pour l'appareil. Les panneaux signalétiques indiquent le type de fusibles utilisés pour l'appareil. Ne pas utiliser des fusibles d'une autre catégorie.

T1 H 250 V

T 8 H 250 V



### 3.4 Marque CE



L'apposition du marquage CE apporte la preuve légale que l'appareil est conforme aux exigences inhérentes à la Directive 73 / 23 / CEE (Directive basses tensions) ainsi qu'à la Directive 89 336 / CEE (Directive CEM).

### 3.5 Ventilateur

L'appareil est équipé d'un ventilateur qui, après le départ d'un programme de cuisson, fonctionne à la moitié de sa puissance à une température dans la chambre de cuisson située entre 605°C et 800°C et ensuite à pleine puissance jusqu'à la fin du programme et jusqu'au refroidissement à 600°C.

Le ventilateur évite toute surchauffe importante de l'appareil et contribue à un bon fonctionnement général de l'appareil

En cas d'arrêt du ventilateur, un message d'erreur s'affiche à l'écran (voir Messages d'erreur). Pour des raisons de sécurité, l'appareil ne doit pas fonctionner sans ventilateur.

Ne rien déposer d'objet ou obstruer le capot supérieur de la chambre de cuisson et les ouvertures du panneau arrière

## 4 Protection contre les coupures de courant

### 4.1 Coupure de courant

L'appareil est équipé d'une protection contre les pannes de secteur.

Ce dispositif évite l'interruption d'un programme et donc une cuisson manquée, en cas de brève panne de courant.

Il entre en fonction dès que le courant est coupé en cours de programme.

En cas de coupure inférieure à 15 sec. le programme continue sans interruption.

L'écran affiche l'erreur 09 (voir messages d'erreur)

En appuyant sur la touche Stop, ce message disparaît et les données du programme en cours s'affichent à nouveau.

**EREUR 9**  
**reprise**  
**Continuer (Stop)**

En cas de coupure de courant supérieure à 15 secondes, le programme est interrompu. L'écran affiche Erreur 08 (voir messages d'erreur).

En appuyant sur la touche Stop, le message est effacé à l'écran.

**EREUR 8**  
**Coupure de puissance**  
**Continuer (Stop)**

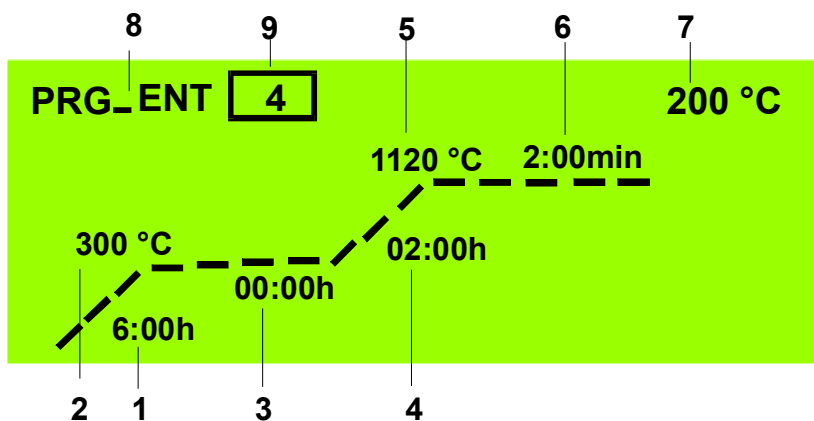
## 5 Programmes de cuisson

### 5.1 Généralités sur les programmes de cuisson et l'affichage

Vous disposez de 100 programmes de cuisson librement programmables.  
Les programmes contiennent les paramètres réglables suivants:

1	Programmes de cuisson	N°0 à 100 <b>Mode Prog actif</b> (modification/entrée des paramètres) ou
1	1ère Montée en température	00:10 H. - 06:00H.
2	1. Température	100°C - 300°C
3	1. Temps de maintien	00:00H. - 06:00H.
4	2ème Montée en température	00:10H. - 06:00 H.
5	température finale	max. 1200°C
6	2. Temps de maintien à la température finale	00:00 - 06:00 H.
7	Affichage température enceinte de cuisson	1200 °C
8	Affichage programme	
9	Champ d'entrée pour n° de programme.	

Les temps se rentrent en heures et minutes

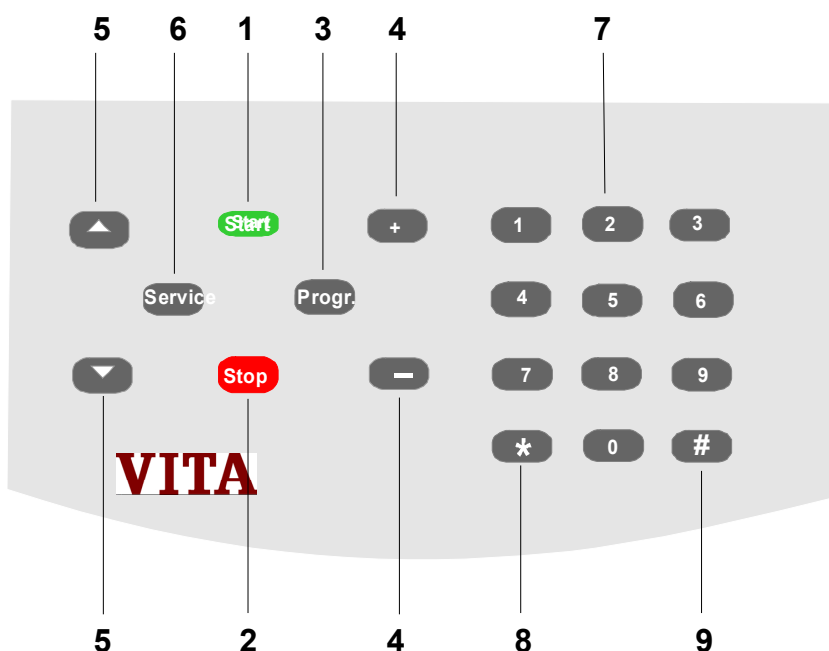


### 5.2 Montée en température

En mode Mode Prog actif (un programme a été sélectionné), la montée en température s'affiche en heures et minutes.

La plage de valeurs que l'on peut entrer est comprise entre 00:10 h.et 06:00h  
Emission d'un signal sonore en cas d'entrée erronée.






### 5.3 Fonction des touches en mode On, mode prog. actif et prog. en cours




Le fonctionnement: ON appareil allumé, lift en position basse et aucun programme actif

**Mode Prog actif:** un programme a été sélectionné


**Prog en cours:** un programma a été lancé

- |   |   |                         |  |
|---|---|-------------------------|--|
| 1 |  | <i>Mode Prog actif:</i> | lancement du programme (les valeurs précédemment modifiées ont été mémorisées)   |
|   |   | <i>Prog en cours:</i>   | touche non opérationnelle  |
| 2 |  | <i>Mode Prog actif:</i> | retour à l'affichage de la température de l'enceinte de cuisson/heure et date lorsque La zone d'entrée du n° de programme est affichée |
|   |   | <i>OU</i>               | <i>lorsque la zone d'entrée pour le paramètre de programme est affiché retour à la zone d'entrée du n° de programme.</i>               |
|   |   | <i>Prog en cours:</i>   | Interruption du programme  |
| 3 |  | <i>ON:</i>              | Appel du mode Prog actif, le dernier programme sélectionné va s'afficher   |
|   |   | <i>Mode Prog actif:</i> | touche non opérationnelle  |
|   |   | <i>Prog en cours</i>    | touche non opérationnelle  |
| 4 |  | <i>ON:</i>              | touche non opérationnelle  |
|   |   | <i>Mode Prog actif:</i> | modification n° de programme et paramètres, plus / moins   |
|   |  | <i>Prog en cours:</i>   | touche non opérationnelle  |





5  **ON:** Activation manuelle du lift en montée/descente  
**Mode Prog actif:** Sélection des séquences de programme.  
 Mémorisation après modification des paramètres et appel de la séquence suivante



**Prog en cours:** Activation manuelle du lift en montée/descente

6  **ON:** Appel des programmes utilitaires (voir programmes utilitaires)  
**Mode Prog actif:** Appel écran pour entrée des paramètres de vide  
 Appel écran pour entrée des paramètres de refroidissement  
 Appel écran pour entrée des positions de lift - préséchage  
**Prog en cours:** touche non opérationnelle



7 **ON**  à  touche non opérationnelle  
**Mode Prog actif:**  à  Entrée n° de programme et paramètres de programme  
**Prog en cours:** touche non opérationnelle

8



**ON:** touche non opérationnelle  
**Mode Prog actif:** restauration valeur - entrée/annulation programme  
**Prog en cours:** touche non opérationnelle

9



**ON:** touche non opérationnelle  
**Mode Prog actif:** mémorisation valeur modifiée et appel plage de programmes suivante  
**Prog en cours:** touche non opérationnelle



### 5.4 Mode Prog actif, sélection programme, modification des paramètres

Condition à remplir: *mode ON*, lift en position basse, aucun programme actif

**Prog** affichage du dernier programme appelé, par ex. n°4  
le champ actif pour une entrée est encadré

**Start** le programme démarre (*Prog en cours*)

ou

#### modification du n° de programme

- entrer un nouveau n° de programme par les touches (2) ou sélectionner par les touches (1).
- confirmer programme par la touche (3)

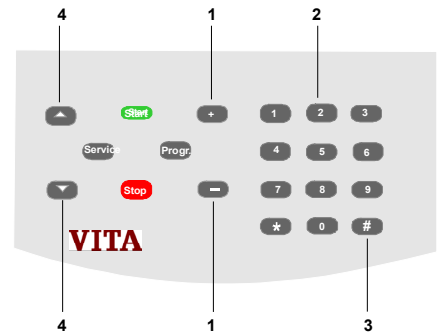
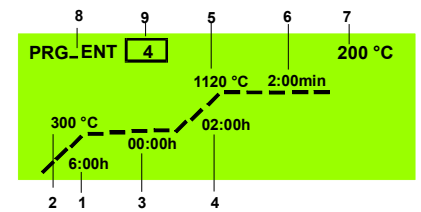
**Start** le programme démarre

ou

#### modification des paramètres

- choisir le paramètre désiré avec la touche (4) (paramètre encadré)
- entrer valeur avec les touches (2)
- mémoriser avec touche (3) ou (4)

**Start** Le programme démarre



### 5.5 Mode Prog en cours, programme lancé.

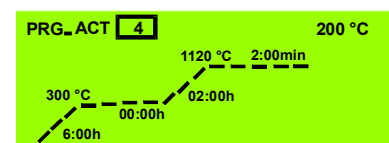
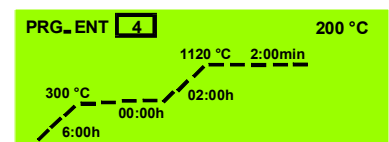
Condition à remplir: *mode ON*, lift en position basse, aucun programme actif.

le mode prog actif a été sélectionné  
(Programme sélectionné, voir point 7.5)

avec touche **Start** lancer le programme.

le déroulement du programme est visible au compteur du temps correspondant.

pour des raisons de sécurité, le lift ne descend pas automatiquement en fin de programme  
Se servir de la touche pour le faire descendre.



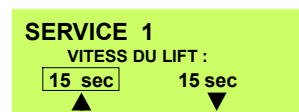
## 6 Programmes utilitaires

### 6.1 Fonctions des touches en mode Service:

Condition à remplir: mode ON, lift en position basse, aucun programme actif

#### Service

- Mode Service -appeler les programmes, en commençant par le n° 1
- Mémoriser les modifications et fermer le programme utilitaire.



Modification des paramètres ou entrée par les touches



Sélection pour Marche = Touche 1 ou touche plus  
Sélection pour Arrêt = Touche 0 ou touche moins



Mémoriser modifications et appeler programme utilitaire suivant.

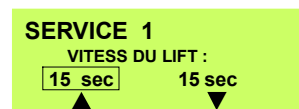


Actionner la touche 1 x pour annuler valeur.  
Actionner la touche 2 x pour fermer le programme utilitaire.

### 6.2 Programme utilitaire N° 1 Vitesse du lift

#### Service

appuyer sur cette touche  
L'écran affiche les valeurs choisies jusqu'à présent par ex.



Ces touches permettent de choisir entre vitesse de descente et de montée.  
La valeur choisie est encadrée et peut être modifiée.

Valeurs autorisées: Montée: env. 6 - 16 sec.  
Descente: env. 6 - 16 sec.

#### Service

Mémorisation et fermeture


**ou**



mémorisation et appel du programme utilitaire suivant.

**Attention:** Pour s'assurer que la vitesse est correcte, après modification, le lift monte ou descend au bout de 5 secondes.

### 6.3 Programme utilitaire N° 2 Durée du signal sonoret

**Service** et puis  à activer jusqu'a affichage du programme n°2  
L'écran affiche la valeur sélectionnée



Valeurs autorisées: 0 - 20 sec.




Mémorisation et fin


**ou**



Mémorisation et appel du programme utilitaire suivant.

**SERVICE 2**  
TEMPS DU SIGNAL :  
 05 sec

### 6.4 Programme utilitaire N°3 Fonction de la touche STOP

**Service** et puis  jusqu'à affichage du programme utilitaire N° 3  
L'écran affiche la valeur sélectionnée



Modification des valeurs

Valeurs autorisées 1 = Programmer un appui sur la touche Stop  
2 = Programmer deux appuis sur la touche Stop



Mémorisation et fin


**ou**



Mémorisation et appel du programme utilitaire suivant.

**SERVICE 3**  
APPUIENT STOP :  
Stop 1 x

### 6.5 Programme utilitaire N° 4 Compteur du total d'heures de fonctionnement .

**Service** et puis  à activer jusqu'à affichage du programme utilitaire N°4  
L'écran affiche le total d'heures de fonctionnement de l'appareil (exemple)



Fin


**ou**



Appel du programme utilitaire suivant.

**SERVICE 4**  
HEURES-COURANTES-FOUR :  
00060 h

### 6.6 **Programme utilitaire N° 5 Compteur d'heures de fonctionnement du moufle**

**Service** et puis  à activer jusqu'à affichage du programme utilitaire N° 5  
L'écran affiche les heures de fonctionnement du moufle (exemple)


**Service** Fin  
**ou**



Appel du programme utilitaire suivant.

**SERVICE 5**  
HEURES COURANTE-CHAUFFAGE :  
00020 h

### 6.7 **Programme utilitaire N° 6 Appel du n° d'appareil°**

**Service** et puis  à activer jusqu'à affichage du programme utilitaire N°6  
L'écran affiche le numéro d'appareil.


**Service** Fin  
**ou**



Appel du programme utilitaire suivant.

**SERVICE 6**  
FOUR-ID :  
010050

### 6.8 **Programme utilitaire N° 7 Appel du N°° de logiciel.**

**Service** et puis  à activer jusqu'à affichage du programme utilitaire N° 7  
L'écran affiche le N° de logiciel

Core = N° logiciel platine principale  
Ctrl = N°logiciel unité de commande


**Service** Fin  
**ou**



Appel du programme utilitaire suivant.

**SERVICE 7**  
VERSION DE LOGICIEL :  
CoreInc: V 5.6  
Ctrlinc: V 1.7

### 6.9 **Programme utilitaire N° 8 Hotline pour programme utilitaire**

**Service** et puis  à activer jusqu'à affichage du programme utilitaire N° 8  
L'écran affiche Tel. \* 49 (0) 7761/562222

**Service** Fin  
**ou**



Appel du programme utilitaire suivant.

**SERVICE 8**  
SUPPORT :  
\*49 (0) 7761 - 562222

## 6.10 Programme utilitaire N° 9 Etalonnage de la température au fil d'argent

Ce programme associé au coffret de test au fil d'argent (N° de cde VITA B230) permet de contrôler la température dans l'enceinte de cuisson et de l'étalonner à nouveau à plus/moins 20°C.


Lors d'un étalonnage, il est impératif de respecter les indications données pour effectuer ce test au fil d'argent (voir mode d'emploi fourni avec le coffret).

Le non respect des instructions peut entraîner des erreurs d'appréciation et donc des réglages incorrects.

### Attention:

Une valeur modifiée (Temp Offset-recalage température) n'est mémorisée que lorsque le programme a été préalablement lancé par la touche "Start".

Si l'on ne souhaite pas que le programme se déroule, on peut appuyer sur la touche "STOP" pour l'interrompre, la valeur modifiée restera mémorisée.

**Service** et puis  à activer jusqu'à affichage du programme utilitaire N° 9


A l'aide des touches

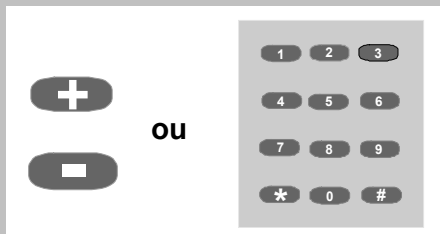


Mettre Temp.– Offset sur „ 0 „

**SERVICE 9**  
CADRAGE DE LA TEMPERATURE:  
Temp-Offset :

### Contrôler les paramètres du programme:

**Prog** Contrôle des paramètres,  
 Choisir les paramètres ou les modifier avec les touches



Le programme doit contenir les valeurs suivantes:

- 1ère montée en température 00:00 h
- 1ère température 600 °C
- 2ème montée en température 00:06 h
- Température finale 955 °C
- Temps de maintien à la température finale 00:03 h

Utiliser la touche  ou  /   
pour confirmer/mémoriser ces valeurs.

**Stop**

Fin du contrôle/entrée des paramètres

Lancer le programme: les paramètres entrés seront mémorisés

*Déposer le fil d'argent sur le plateau de lift*

Appuyer sur  le programme démarre

***En fin de programme, émission d'un signal sonore***



Coupure du signal

*Point de fusion du fil OK  
(l'argent doit avoir légèrement fondu)*



Fermeture du programme

**ou**

*Point de fusion du fil d'argent non correct*






modifier la température, par ex. de plus 10°C  
(plage plus/moins 20°C)

puis 

le programme démarre - voir ensuite \* ***En fin de programme, émission d'un signal sonore*** .

Si le point de fusion du fil d'argent est atteint, le programme peut être fermé en appuyant sur la touche 

Cette valeur a permis de corriger la température dans l'enceinte de cuisson

***Coffret test au fil d'argent VITA VITA - N° de cde B 230***

Le coffret de fils d'argent VITA pour le contrôle de la température contient :

- Descriptif
- 6 socles en céramique
- 3 baguettes d'argent - longueur 70 mm  $\varnothing$  1,5 mm

### 6.11 Programme utilitaire N° 10 Étalonnage automatique de la température

L'étalonnage automatique de la température démarre après mise en route de l'appareil et a lieu à chaque fois après 100 heures de fonctionnement du moufle de cuisson.

Pendant cet étalonnage, l'écran affiche pendant env. 15 sec. Auto Electronique


Conditions à réunir pour cette opération automatique :

- Étalonnage automatique de la température ON
- Le moufle de cuisson a fonctionné 100 heures
- Température dans la chambre de cuisson inférieure à 50 °C

Cet étalonnage automatique de la température corrige toutes les fluctuations éventuelles des composants électroniques dans le circuit de mesure.

Ainsi, même en cas de fonctionnement de longue durée de l'appareil, on obtient une régulation constante de la température de +/- 1°C.

#### Sélectionner le programme utilitaire:

**Service** et puis  à activer jusqu'à affichage du programme utilitaire N° 10

Avec la touche  choisir **ON**

**ou**

avec touche  Choisir **OFF**

**Service** Fin

**ou**




mémorisation et appel du programme utilitaire suivant.

**SERVICE 10**  
TEMPEER. ELEC: AUTO S' AJUSTENT.  
**ON**

### 6.12 Programme utilitaire N°11 Mémorisation des données de cuisson

(Possible uniquement avec le programme PC complémentaire)

**Service** et puis  à activer jusqu'à affichage du programme utilitaire N° 11

Avec la touche  choisir **ON**

**ou**

Avec la touche  choisir **OFF**

**Service** Fin


**ou**





Mémorisation et appel du programme utilitaire suivant

**SERVICE 11**  
MEMRISER DONNEES DE PROCESSUS  
**OFF**

### 6.13 Programme utilitaire N° 12 Luminosité/contraste Ecran

**Service** et puis  à activer jusqu'à affichage du programme utilitaire N°12  
L'écran affiche les valeurs actuelles

**SERVICE 12**  
REGLAGES D'ECRAN :  
luminosité:   
contraste :

 ou  Ces touches permettent de choisir entre la luminosité et le contraste.  
La valeur choisie est encadrée et peut être modifiée.

Valeurs autorisées:  
Luminosité: 0 - 100 %  
Contraste : 0 - 100 %



Modifications des valeurs




Mémorisation et fin.  
**ou**



Mémorisation et appel du programme utilitaire suivant.

### 6.14 Programme utilitaire N° 13 réglage de la date/heure

**Service** et puis  à activer jusqu'à affichage du programme utilitaire N° 13

**SERVICE 13**  
TEMPS-DATE :  
:   
01 .01. 2002

 oder 

Avec ces touches, on peut choisir entre l'heure (heures/minutes), le jour, le mois et l'année, le champ choisi étant alors modifiable.  
La succession et la configuration des paramètres dépendent du format d'heure et de date réglé dans le programme utilitaire N° 14

Valeurs autorisées:  
Heures: 0 - 24 (0 - 12 am, 0 - 12 pm)  
Minutes: 0 - 60  
Mois : 1 - 12  
Jour: 1 - 31  
Année: jusqu'en 2099



Modification des valeurs



Mémorisation et fin










**ou**



Mémorisation et appel du programme utilitaire suivant.



### 6.15 Programme utilitaire N° 14 Format date heure

-  et puis  à activer jusqu'à affichage du programme utilitaire N°14
-  **oder**
-  Ces touches permettent de choisir entre l'heure et la date
- 
-  Modification
-  Mémorisation et fin
- ou**
- 
-  mémorisation et appel du programme utilitaire suivant.

**SERVICE 14**  
**FORMAT-TEMPS-DATE :**  
 temps: 15 : 05  
 date: TT. MM. JJ


### 6.16 Programme utilitaire N° 15 Valeurs de base des programmes utilitaires

**Attention: en effectuant ce programme, les valeurs que vous avez vous-mêmes entrées dans chaque zone seront remplacées par les valeurs usine conseillées**

Programme usine - réglage de base pour:


Programme utilitaire N° 1	Vitesse du lift,	↑ = 10	↓ = 14
Programme utilitaire N° 2	Durée du bip	5sec	
Programme utilitaire N° 3	Interruption programme	1x Stop	
Programme utilitaire N° 9	Etalonnage au fil d'argent	Temp -Offset = 0	
Programme utilitaire N° 10	Etalonnage automatique	ON	
Programme utilitaire N° 11	Mémorisation des données de cuisson	OFF	
Programme utilitaire N° 12	Luminosité écran	60 %	
	Contraste	60 %	

### Mise en mémoire des réglages de base de l'appareil:

**Service** et puis  à activer jusqu'à affichage du programme utilitaire N°15  
L'écran affiche par ex. 0067h  
cela signifie que la dernière opération a eu lieu à la 67ème heure de fonctionnement.

**SERVICE 15**  
BASE VALEUR DU SERVICE :  
0067 h man

man = opération effectuée manuellement (avec Progr. N°15)  
ou auto = en automatique (uniquement sur une nouvelle platine)

 ou  
Maintenir la touche appuyée pendant 5 secondes, (décompte du temps à l'écran), après seulement

 Mise en mémoire des réglages de base


**Service** Fin

**ou**



Appel du programme utilitaire suivant.

### 6.17 Programme utilitaire N° 16 Enregistrement des valeurs de base du programme

**Service** et puis  à activer jusqu'à affichage du programme utilitaire N°16  
L'écran affiche par ex. 0020h  
cela signifie que la dernière opération a eu lieu à la 20ème heure de fonctionnement

**SERVICE 16**  
BASE VALEUR DU PROGRAMME :  
0020 h man

man = opération effectuée manuellement (avec Progr. N°16)  
ou auto = en automatique (uniquement sur une nouvelle platine)

#### Mettre en mémoire avec la touche


 ou  
Maintenir la touche appuyée pendant 5 secondes, (décompte du temps à l'écran), après seulement

 Table de cuisson mise en mémoire .


**Service** Fin

**ou**





Appel du programme utilitaire suivant.

### 6.18 Programme utilitaire N° 17 Annulation des données de cuisson

**Service** et puis  à activer jusqu'à affichage du programme utilitaire N°17  
L'écran affiche par ex. 0016h  
cela signifie que la dernière opération a eu lieu à la 16ème heure de fonctionnement.  
0 = aucune donnée de cuisson en mémoire

**SERVICE 17**  
EFFACENT DONNEES DE PROCESSUS :  
0016 h 0

 ou  Maintenir la touche appuyée pendant 5 secondes, (décompte du temps à l'écran), après seulement données de cuisson effacées de la mémoire.

**Service** Fin

ou




Appel du programme utilitaire suivant.

**Attention:** l'annulation des données de cuisson dans la mémoire est automatique en cas de transfert avec le programme FDS sur un PC.

### 6.19 Programme utilitaire N° 18 Enregistrement / Chargement des paramètres de programme

Les données des programmes de cuisson sont stockées dans la mémoire de l'unité de commande. Pour ne pas perdre les données de cuisson personnelles en cas de remplacement de l'unité de commande, il est possible avec le programme utilitaire N° 18, "Enregistrement" d'entrer les valeurs dans la mémoire de l'appareil. Afin d'éviter une perte des données, cette opération doit être effectuée après modification des programmes de cuisson.

En cas de besoin, les programmes de cuisson peuvent alors être chargés à nouveau dans la mémoire de l'unité de commande avec le programme utilitaire Chargement

**Service** et puis  activer jusqu'à affichage du programme utilitaire N°18  
L'écran affiche:

**SERVICE 18**  
PARAMETER DU PROGRAMME :  
LU   
E CRIVENT

Choisir avec les touches:



Enregistrement = valeurs enregistrées dans la mémoire de l'appareil  
ou  
Chargement = valeurs chargées dans la mémoire de l'unité de commande



ou



les données sont transférées.

**Service** Fin

ou




Appel du programme utilitaire suivant.

## 6.20 Programme utilitaire N° 19 Enregistrement / Chargement des paramètres des programmes utilitaires

Les données standard des programmes utilitaires (valeurs standard voir mode d'emploi Programme utilitaire N° 15) sont stockées dans la mémoire de l'unité de commande.

Pour ne pas perdre les paramètres personnelles des programmes utilitaires, en cas de remplacement de l'unité de commande, il est possible avec le programme utilitaire N° 19, "Enregistrement" d'entrer les valeurs dans la mémoire de l'appareil. Afin d'éviter une perte des données, cette opération doit être effectuée après modification des programmes utilitaires.

En cas de besoin, il est alors possible de charger à nouveau dans la mémoire de l'unité de commande les paramètres des programmes utilitaires, à l'aide du programme utilitaire Chargement.

**Service** et puis  activer jusqu'à affichage du programme utilitaire N°19  
L'écran affiche:

**SERVICE 19**  
PARAMETER DU SERVICE :  
  
E CRIVENT

Avec les touches choisir:



Enregistrement = valeurs enregistrées dans la mémoire de l'appareil  
*ou*  
Chargement = valeurs chargées dans la mémoire de l'unité de commande



ou



Données transférées.




Fin

*ou*



Appel du programme utilitaire suivant.

## 6.21 Programme utilitaire N° 20 Sélection de la langue

**Service** et puis  à activer jusqu'à affichage du programme utilitaire N°20

Avec les touches



ou



choisir anglais, espagnol, italien ou français.



Fin

*ou*



Appel du programme utilitaire suivant.

**SERVICE 20**  
REGLAGE DU LANGAGE :

## 6.22 Messages d'erreur Erreur 01 à 29

En cas de problème, le message d'erreur xx s'affiche à l'écran et peut être effacé par la touche Stop ou en arrêtant et réallumant l'appareil.

Si le problème persiste, le message sera répété et l'appareil ne fonctionnera que lorsque le problème aura été solutionné.

Les messages d'erreur ci-dessous exigent de prendre contact avec le fabricant ou avec une société de dépannage agréée. Voir Programme utilitaire N° 8, Hotline pour Dépannage.

Pour identifier et solutionner le problème existant, il est souvent nécessaire d'ouvrir l'appareil. Pour ce faire, il est impératif de respecter les points décrits sous le chapitre "**Consignes de sécurité**

Erreur 01 Température de cuisson dépassée de plus de 20 °C, ou fils du thermocouple remplacés.

**ERREUR 1**  
Temperature d' elevation > 20°C  
veuillez relancer le systeme

Erreur 02 Température en montée dépassée de plus de 30°C

Erreur 03 Rupture de la sonde de température, le ventilateur démarre aussitôt

Erreur 04 Interrupteur de fin de course pour la position basse du lift défectueux

Erreur 05 Panne de ventilateur

Erreur 06 Panne du moteur de lift

Erreur 07 Panne de mesure de la vitesse de rotation

Erreur 08/

Erreur 09 Alimentation ou bloc d'alimentation  
(voir protection contre les coupures de courant)

Erreur 10 Moufle de cuisson défectueux

Erreur 11 Memory, Mémoire pleine,  
Transférer les données sur le PC ou les effacer avec le programme utilitaire N° 17  
Voir transfert des données.

### Autres messages d'erreur:

Les messages d'erreur 13 à 25 concernent en principe des pannes électroniques ou une communication défectueuse entre l'unité de commande et la platine principale.

A l'affichage de tels messages, il faut également prendre contact avec le fabricant ou une société de dépannage agréée.

## 7 Transfert des données

Le FDS (**F**iring – **D**ata – **S**ystem ) permet de transférer et de gérer les données de cuisson des travaux en céramique, dans le cadre de l'Assurance Qualité.

Le programme (Logiciel sur CD) et ses accessoires ne sont pas compris dans la livraison. Il peut être commandé sous le n° D 34230.

### 7.1 Activation de la mémorisation des données

Pour mémoriser les données, il faut choisir ON dans le programme utilitaire N° 11

Les données de cuisson seront ainsi mémorisées et transférées ultérieurement avec le FDS (**F**iring – **D**ata – **S**ystem ) sur le PC.

Le four peut mémoriser 300 programmes de cuisson qui seront effacés automatiquement après transfert. Le message de mémoire pleine (Erreur 11, Memory) s'affiche à l'avance afin qu'un programme de cuisson en cours puisse encore être enregistré.

Si les données ne sont pas transférées sur le PC, la mémoire peut être vidée avec le programme utilitaire N° 17.

Lorsque le transfert des données est activé, au départ d'un programme de cuisson, un n° d'ordre s'affiche en bas à droite de l'écran. Ce numéro doit être noté sur la commande afin de permettre d'attribuer ensuite le numéro d'un ensemble de données de cuisson à la commande.

Ce numéro d'ordre est noté sous le numéro de commande puis transféré avec les données.

Le câble pour le transfert des données (Figure 1) est fourni avec le programme PC.

## 8 Tables de cuisson VITA INCERAMAT

<b>SPINELL</b> <i>Technique de la barbotine</i>	<b>Temps 1</b>	<b>Temp. 1</b>	<b>Temps 2</b>	<b>Temps 3</b>	<b>Temp. 2</b>	<b>Temps 4</b>
Frittage Inlays	0:00	120	0:00	2:00	1180	2:00
1er Frittage Chapes de couronne	6:00	120	0:00	2:00	1120	2:00
2ème Frittage Chapes de couronne	0:00	120	0:00	1:00	1180	2:00

<b>ALUMINA</b> <i>Technique de la barbotine</i>	<b>Temps 1</b>	<b>Temp. 1</b>	<b>Temps 2</b>	<b>Temps 3</b>	<b>Temp. 2</b>	<b>Temps 4</b>
Frittage	6:00	120	0:00	2:00	1120	2:00
Cuisson d'infiltration de verre des chapes de couronne	0:00	200	0:00	0:30	1110	2:00
Cuisson d'infiltration de verre des infrastructures de bridge	0:00	200	0:00	0:30	1110	6:00

<b>ALUMINA</b> <i>Fabrication mécanique</i>	<b>Temps 1</b>	<b>Temp. 1</b>	<b>Temps 2</b>	<b>Temps 3</b>	<b>Temp. 2</b>	<b>Temps 4</b>
Cuisson d'infiltration de verre des chapes de couronne	0:00	200	0:00	0:30	1140	1:00
Cuisson d'infiltration de verre des infrastructures de bridge	0:00	200	0:00	0:30	1140	2:00

<b>ZIRCONIA</b> <i>Technique de la barbotine</i>	<b>Temps 1</b>	<b>Temp. 1</b>	<b>Temps 2</b>	<b>Temps 3</b>	<b>Temp. 2</b>	<b>Temps 4</b>
1er. Frittage	6:00	120	0:00	2:00	1000	2:00
2ème Frittage	0:00	120	0:00	1:00	1180	2:00
Cuisson d'infiltration de verre	0:00	200	0:00	0:50	1140	2:30

<b>-Technique <i>sprint</i></b>	<b>Temps 1</b>	<b>Temp. 1</b>	<b>Temps 2</b>	<b>Temps 3</b>	<b>Temp. 2</b>	<b>Temps 4</b>
Frittage	0:00	120	0:00	0:30	1120	2:00
Cuisson d'infiltration de verre des chapes de couronne	0:00	200	0:00	0:30	1110	2:00

## A

Affichage programme 6  
 Annulation des données de cuisson 19  
 Appareil 3  
 Appel du n° d'appareil 12

## C

*Coffret test au fil d'argent* 15  
 Compteur d'heures de fonctionnement du moufle 12  
 Compteur du total d'heures de fonctionnement 12  
 Consignes de sécurité 4  
 Coupure de courant 5

## D

Données électriques 2  
 Données techniques 2  
 Durée du signal sonore 11

## E

Enregistrement / Chargement des paramètres de programme 20  
 Enregistrement / Chargement des paramètres des programmes utilitaires 21  
 Enregistrement des valeurs de base du programme 19  
 Ensemble livré 2  
 Étalonnage automatique de la température 16  
 Étalonnage de la température au fil d'argent 14

## F

Fonction de la touche STOP 11  
 Fonction des touches 7  
 Fonctions des touches en mode Service 10  
 fonctions générales 2  
 Format date-heure 18  
 Fusibles 5

## H

Hotline pour programme utilitaire 13

## I

Installation 3

## L

Luminosité/contraste Ecran 17

## M

Marquage CE 5  
 Mémorisation des données de cuisson 16  
 Messages d'erreur 22  
 Modification des paramètres 9  
 Montée en température 6

## N

N° de logiciel 13  
 n° de programme 6  
 Nettoyage de l'appareil 4

## P

plaques signalétiques 4  
 Programmes de cuisson 6  
 Programmes utilitaires 10

## R

Réglage de la date/heure 17

## S

Sélection de la langue 21  
 Sélection programme 9

## T

Tables de cuisson 24  
 température finale 6  
 Temps de maintien 6  
 Temps de maintien à la température finale 6  
 Transfert des données 23

## V

Valeurs de base des programmes utilitaires 18  
 Ventilateur 5  
 Vitesse du lift 10