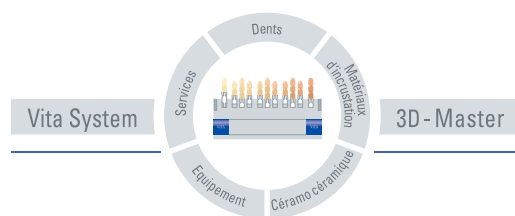


VITA ZYrcomat



Mode d'emploi

Mise à jour: 01-06



VITA

Sommaire

1	Informations techniques	4
1.1	1.1 Descriptif général.....	4
1.2	Thermostat	4
1.3	Fonctions de sécurité.....	4
1.4	Données techniques	4
1.5	Données électriques	4
1.6	Contenu de la livraison.....	4
2	Installation et mise en route	5
2.1	Observations importantes.....	5
2.2	Protection pour le transport	5
2.3	Lieu d'installation du four	5
2.4	Lieu d'installation du boîtier de commande	5
2.5	Mise en route de l'appareil	6
2.6	Arrêt et mise hors circuit de l'appareil	6
3	Consignes de sécurité	7
3.1	Champ d'applications.....	7
3.2	Pictogrammes	7
3.3	Observations sur les plaques signalétiques	8
3.4	Nettoyage du four.....	8
3.5	Fusibles	8
3.6	Marquage CE.....	8
3.7	Garantie et responsabilité	9
3.8	Pièces détachées	9
4	Dispositifs techniques	9
4.1	Ventilateur dans le four.....	9
4.2	Ventilateur du boîtier de commande.....	9
4.3	Coupure de courant	9
4.4	Contrôle de la température.....	9
4.5	Éléments chauffants	10
4.6	Paramètres de programme	10
4.7	Commande du lift	10
5	Éléments de commande sur le four	11
5.1	Affichages sur le thermostat	11
5.2	Départ d'un programme de cuisson	12
5.3	Diodes lumineuses du boîtier de commande	12
6	Transport de l'appareil	12
7	Activation du contrôleur de température	13
8	VITA Zyrcomat – Activation d'un programme	13

1 Informations techniques

1.1 Descriptif général

- Carrosserie en acier laqué et acier fin
- Enceinte de cuisson dotée d'un matériau isolant de haute qualité
- Éléments chauffants en disilice de molybdène

1.2 Thermostat

- Thermostat avec programme pré établi pour la cuisson de frittage des VITA In-Ceram® YZ CUBES for CEREC®
- Affichage température réelle et théorique
- Affichage de la durée de cuisson

1.3 Fonctions de sécurité

- Sonde de température
- Surveillance du courant
- Protection contre les ruptures de courant

1.4 Données techniques

Dimensions du four: l x H x P 360 mm x 810 mm x 490 mm

Boîtier de commande: l x H x P 500 mm x 210 mm x 350 mm

Poids: four: 32 kg

Boîtier de commande: 27,5 kg

Dimensions utiles de l'enceinte de cuisson: diamètre : 84 mm Hauteur: 90 mm

Température enceinte de cuisson: max. 1600°C

1.5 Données électriques

Alimentation électrique: 230 Volt AC 50 Hz

Puissance absorbée: max. 1500 Watt

Classification: classe de protection 1

1.6 Contenu de la livraison

L'appareil est livré dans un carton spécial qui contient les éléments suivants:

- 1 four
- 1 boîtier de commande
- 1 câble de branchement pour appareils chauffants Type HO5RR-FG1,0 mm²
- 1 câble haut voltage pour le boîtier de commande 4 x10 mm²
- 1 câble de branchement pour le boîtier de commande du four
- 1 socle de cuisson (2 parties)
- 1 creuset fritté
- 1 pince de four
- 1 mode d'emploi
- 1 clé Allen 2,5 mm
- 1 clé Allen 4,0 mm

2 Installation et mise en route

2.1 Observations importantes

Lire soigneusement la notice d'utilisation avant de mettre l'appareil en route. La conserver à proximité de l'appareil.

En cas de problèmes lors de la mise en route, ne pas procéder à des interventions non autorisées.

Ne pas modifier les réglages électroniques de l'appareil afin de pas perdre les droits à la garantie.

Lors d'une intervention dans l'appareil, il faut respecter la réglementation DIN EN 100 015 "Protection des composants sensibles aux décharges et champs électrostatiques». Veuillez noter qu'aucune responsabilité ne pourra être engagée pour les sinistres liés à des charges électrostatiques (ESD).

L'appareil doit être exclusivement utilisé pour la cuisson de frittage des VITA In-Ceram® YZ CUBES for CEREC®.

La cuisson d'autres matériaux risque de détériorer l'isolation de l'enceinte de cuisson ainsi que les éléments chauffants en disilice de molybdène avec pour effet une exclusion de garantie.

L'isolation de l'enceinte de cuisson ainsi que le socle de cuisson sont conçus dans un matériau isolant de haute qualité. En cas de températures élevées, des fêlures ne sont pas exclues. Ces fêlures sont dues au matériau lui-même et ne compromettent pas le fonctionnement du four ou la qualité des cuissons. Elles n'entrent pas dans le cadre de la garantie.

2.2 Protection pour le transport

Les éléments chauffants sont protégés pour le transport par un cache. Retirer impérativement ce cache avant de mettre en route l'appareil ! (voir mise en route de l'appareil 2.5).

2.3 Lieu d'installation du four

- Installer l'appareil dans un local sec et chauffé à une distance minimum du mur de 30 cm.
- Ne pas obstruer le passage de l'air qui s'échappe dans la partie arrière haute de l'enceinte de cuisson
- En cas de températures inférieures à 15°C (par exemple après le transport), laisser l'appareil s'acclimater à la température ambiante pendant 30 minutes environ avant la mise en service.
- Veiller à ce que l'appareil soit installé sur une surface résistante aux températures élevées. La température d'échauffement 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.
- Eviter d'exposer l'appareil au soleil
- Ne pas déposer des objets inflammables à proximité de l'appareil.

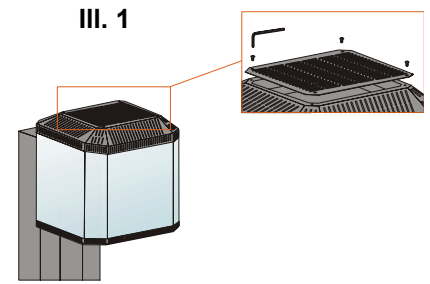
2.4 Lieu d'installation du boîtier de commande

- Voir les consignes de base décrites au point 2.2
- Installer le boîtier de commande à proximité directe du four en laissant toutefois une distance de 50 cm minimum.
- Installer le boîtier de manière à ce que l'air présent au niveau de la grille d'aération puisse s'échapper sans difficulté. L'air du ventilateur ne doit pas dépasser une température de 35 °C.
- Il faut laisser un vide de 10 cm sous le boîtier de commande.

2.5 Mise en route de l'appareil

Attention: Avant mise en route, 3 observer les consignes de sécurité!

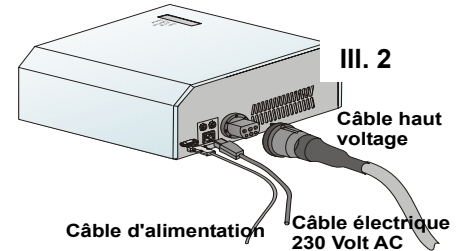
- **Attention !** Retirer les protections prévues pour le transport dans la partie supérieure du four. Retirer les vis du capot avec la clé Allen fournie 2,5 mm (III. 1). Dégager la protection par le haut, remettre le couvercle et les vis en place.



- Brancher le câble haut voltage sur le boîtier de commande et le four. Fixer la prise avec la clé Allen fournie 4,0 mm et les vis. (III. 2 + 3).

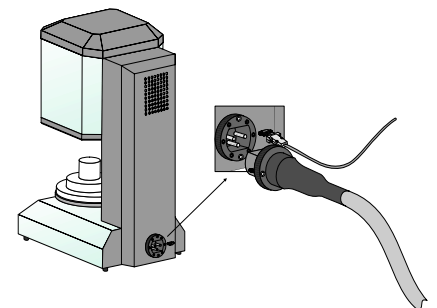
Attention! Le câble doit être bien dégagé afin de ne pas le couder ou le détériorer. Pendant le fonctionnement du four, celui-ci atteint une température d'env. 40°C du fait de la puissance absorbée des éléments chauffants.

- Brancher le câble de commande sur le boîtier de commande et le four et fixer avec les vis (III. 2 + 3)
- Brancher le boîtier de commande sur l'alimentation électrique par le biais du câble électrique (III. 2).



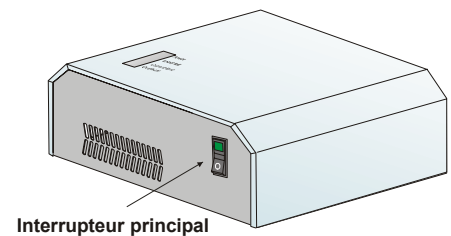
Attention ! Ne pas brancher sur une multiprise avec rallonge car il y a un danger d'incendie en cas de surcharge.

III. 3



- Allumer l'interrupteur principal du boîtier de commande (voir III. 4)
- Allumer l'interrupteur principal du four (voir III. 5)
- Appuyer sur la touche de descente du lift (III.5)
(du fait des secousses pendant le transport, des particules émanant du matériau isolant de l'enceinte de cuisson vont se déposer sur le plateau du lift qui doivent être éliminer avec un chiffon sec)

III. 4

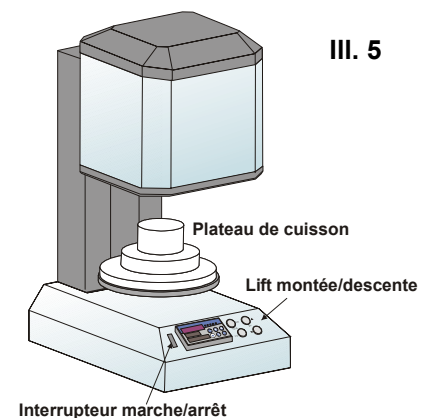


- Installer le socle de cuisson sur le plateau de lift. (III. 5)



Attention: Ne pas faire fonctionner le four sans avoir installé le socle de cuisson pour prévenir tout risque d'incendie ou de blessure lié à une surchauffe du carter.

III. 5



2.6 Arrêt et mise hors circuit de l'appareil

En cas de non utilisation du four, le lift doit être remonté. La fermeture de l'enceinte de cuisson protège les éléments d'isolation et prévient l'infiltration d'humidité. Après remontée du plateau du lift, fermer l'interrupteur du four et du boîtier de commande

3 Consignes de sécurité



Pour votre propre sécurité, lire soigneusement les consignes de sécurité suivantes avant la première mise en service de l'appareil.

3.1 Champ d'applications

L'appareil a été conçu selon les critères techniques les plus modernes et dans la conformité aux règles générales de sécurité.

Toutefois, si l'appareil n'est pas utilisé correctement, l'utilisateur ou les tiers s'exposent à des dangers. L'appareil et les matériaux utilisés peuvent également être endommagés.

Modes d'utilisation non autorisés

Il est interdit d'utiliser l'appareil

- avec des sources d'énergie, des produits etc. entrant dans la catégorie des matières dangereuses ou considérés comme nocifs pour les utilisateurs,
- avec des équipements modifiés par l'exploitant.

Mode d'utilisation autorisé

Seules les personnes qui ont soigneusement pris connaissance de la présente notice et qui l'ont bien assimilée sont autorisées à utiliser la machine.

Toute autre utilisation telle que la cuisson d'autres produits que ceux prévus ou de substances dangereuses ou nocives, est considérée comme non conforme.

Le fabricant/fournisseur ne pourra être tenu responsable des dommages consécutifs à une utilisation non conforme. L'utilisateur en sera seul responsable.

3.2 Pictogrammes



Ce pictogramme avertit d'une tension dangereuse. Couper l'alimentation de l'appareil en le débranchant du secteur avant de l'ouvrir.



Respecter les consignes d'élimination applicables aux appareils électriques/électroniques. Ne pas jeter avec les ordures ménagères.



Ce pictogramme annonce des conseils, explications et informations supplémentaires concernant l'utilisation de l'appareil.

3.3 Observations sur les plaques signalétiques

Ce pictogramme signale une tension dangereuse.
Couper l'alimentation de l'appareil en le débranchant avant de l'ouvrir (III. 6).

La responsabilité du fabricant ne pourra pas être engagée en cas d'accidents survenant lorsque le four est ouvert.

Attention: Ne pas poser d'objets dans la zone du plateau du lift.

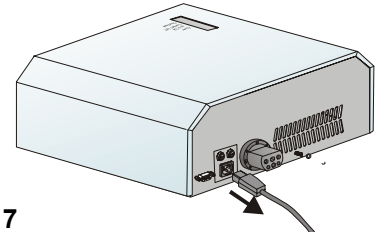


Surtout ne pas mettre les appareils en service sans avoir installé le socle de cuisson. (III. 7)
En fonctionnement continu (température finale maxi, durée de cuisson maxi), certaines parties de l'enceinte de cuisson peuvent atteindre des températures élevées (supérieures à 70 °C).

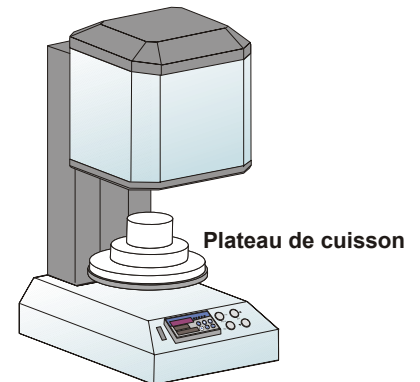
Ne pas mettre la main dans l'enceinte de cuisson ouverte lorsque l'appareil est branché, risque de contact avec des pièces sous tension et chaudes.
Porter des lunettes pour travailler devant le four ouvert.



III. 6



III. 7



3.4 Nettoyage du four

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.

Le carter en acier fin peut être nettoyé avec des produits de nettoyage habituels.

Ne jamais utiliser de liquides inflammables pour les travaux de nettoyage.

3.5 Fusibles

2 fusibles sont disposés à l'arrière de l'appareil. Les plaques signalétiques mentionnent les fusibles utilisés dans l'appareil. Ne pas utiliser des fusibles avec des caractéristiques différentes.

Version 230 Volt	Version 110 Volt
T 8 H 250 V	T 16 H 250 Volt

3.6 Marquage CE



Le marquage CE atteste de la conformité de l'appareil aux exigences fondamentales de la directive 73/23/CEE (directive basse tension) ainsi que de la directive 89/336/CEE (directive CEM).

3.7 Garantie et responsabilité

La garantie et la responsabilité sont conformes aux conditions de vente établies par le fabricant.



Toute modification apportée au logiciel sans information et accord préalables de VITA Zahnfabrik H. Rauter GmbH & Co KG rend la clause de garantie et de responsabilité caduque.

3.8 Pièces détachées

Les pièces détachées doivent être conformes aux exigences techniques du fabricant. Seules des pièces d'origine remplissent ces conditions.

4 Dispositifs techniques

4.1 Ventilateur dans le four

Le four est équipé d'un ventilateur qui se déclenche à une température de 25°C dans l'enceinte de cuisson. Si la DEL (DEL 7 voir section 5) s'allume en cours de programme, cela signifie que le ventilateur est en panne.

Le ventilateur marche en continu pendant le cycle de cuisson et après refroidissement de l'enceinte de cuisson à 25°C, il s'arrête. Pour des raisons de sécurité, le four ne doit pas être utilisé si le ventilateur est en panne.

4.2 Ventilateur du boîtier de commande

Le boîtier de commande est également équipé d'un ventilateur qui se déclenche/s'arrête automatiquement lorsque l'interrupteur principal du boîtier est activé.

Le ventilateur évite une surchauffe des composants électriques et électroniques et participe à la sécurité de fonctionnement générale (5.3).

Une panne du ventilateur s'affiche sur l'appareil (voir section diodes lumineuses boîtier de commande). Pour des raisons de sécurité, le four ne doit pas être utilisé si le ventilateur est en panne.

4.3 Coupure de courant

L'appareil est équipé d'un dispositif de protection contre les coupures de courant.

Ce dispositif évite l'interruption d'un programme et donc une cuisson défectueuse, en cas de brèves coupures de courant.

Le dispositif de protection contre les coupures de courant est opérationnel dès que le courant est coupé en cours de programme.

Après rétablissement du courant, le programme se poursuit si la différence entre la température réelle et théorique ne dépasse pas 30%.

En cas de différence plus importante, le régulateur affiche – arrêt.

Le programme peut être interrompu avec la touche « STOP » ou lancé de nouveau avec la touche « START »

4.4 Contrôle de la température

Conformément aux consignes de sécurité applicables pour les hautes températures, le Zyrcomat est équipé de 2 sondes de température.

Ces sondes de température sont surveillées par un contrôleur de température interne.

En cas de dysfonctionnement au niveau de la plage de mesure, le chauffage s'arrête.

Cet arrêt se produit lors d'une rupture du thermocouple ou d'une différence de température des deux thermocouples de plus de 10°C.

Le contrôleur de température doit être de nouveau activé après avoir solutionné le problème (voir activation du régulateur de température 7).

4.5 Éléments chauffants

L'appareil est équipé d'éléments chauffants de haute qualité prévus pour une température maximale de 1800°C. Dans la version 230 volts, il y a 4 éléments chauffants et 5 dans la version 110 volts.

Sur le site Internet VITA www.Vita-Zahnfabrik.com, à la rubrique Services/SAV/Téléchargements/Appareils (dans le rond), vous trouverez des instructions pour remplacer les éléments défectueux.

Si un élément chauffant est en panne, la DEL jaune du boîtier de commande s'allume (voir 5.3)

4.6 Paramètres de programme

Le programme de cuisson est préinstallé et contient les paramètres suivants :

- Temps de montée 1 h
- Température finale 1530°C
- Maintien pour la température finale 2 h.
- Refroidissement de l'enceinte de cuisson fermée à 400 °C (Touche du lift opérationnelle uniquement à partir de 400°C)

Si l'appareil n'est pas utilisé pendant un certain temps, les piles qui assurent la mémorisation du programme de cuisson faiblissent et lorsque vous lancerez le programme c'est le programme N° 0 qui s'affichera et non pas le programme N°1.

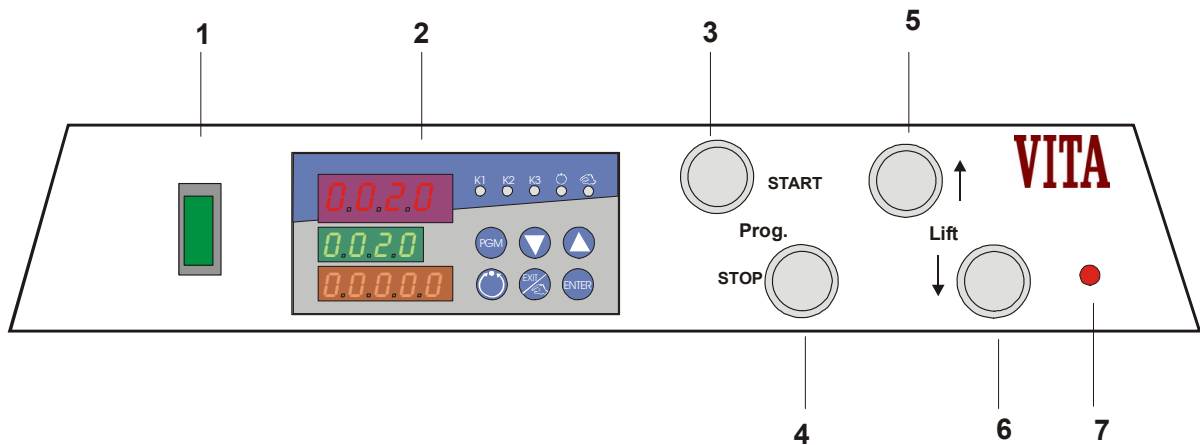
Le programme N° 1 doit être de nouveau activé, voir Activation d'un programme.

4.7 Commande du lift

Pour la montée et la descente du lift, maintenir la touche Lift enfoncée jusqu'à ce que le lift ait atteint la position voulue.

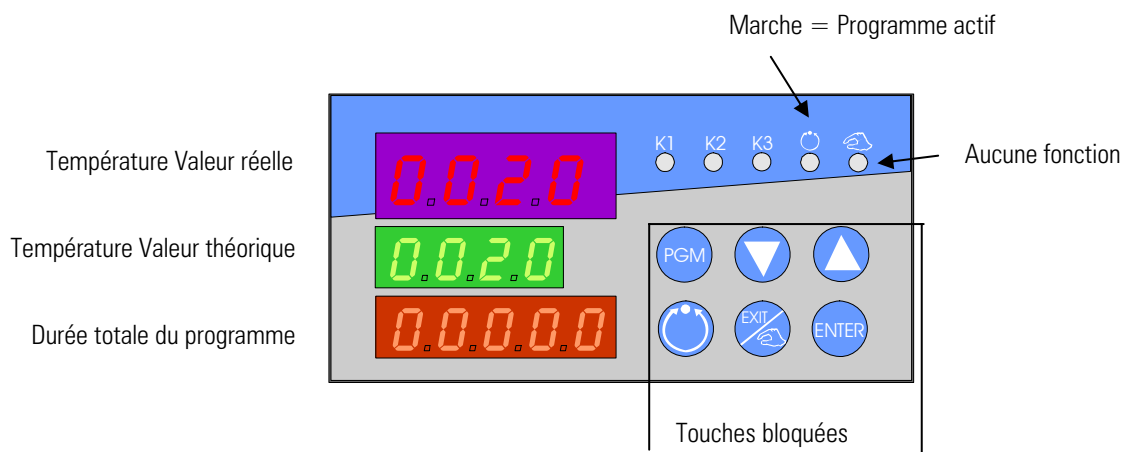
La descente du lift n'est possible que si la température dans l'enceinte de cuisson est inférieure à 400°C, la DEL K2 du thermostat est allumée (5.1).

5 Éléments de commande sur le four



- 1 Interrupteur principal four Marche/arrêt
- 2 Thermostat
- 3 Touche départ du programme
- 4 Touche arrêt du programme
- 5 Touche montée du lift
- 6 Touche descente du lift
- 7 DEL Ventilateur (voir point 4.1)

5.1 Affichages sur le thermostat



- DEL **K1** aucune fonction
- DEL **K2** allumée = Descente du lift en fonction (Température < 400°C)
- DEL **K3** allumée = Ventilateur du four actif

5.2 Départ d'un programme de cuisson

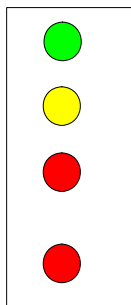
- Interrupteur principal boîtier de commande en position Marche – le voyant témoin sur l'interrupteur principal est allumé
- Interrupteur principal four en position Marche- Affichages sur le thermostat actifs
- Faire monter le lift avec la touche correspondante
- Appuyer sur la touche Départ – l'affichage inférieur du thermostat indique la durée du programme en heures/minutes/secondes.



Le chauffage ne fonctionne que lorsque le lift est totalement remonté!

5.3 Diodes lumineuses du boîtier de commande

Les diodes lumineuses sur le boîtier ont les fonctions suivantes :



Vert = appareil allumé

Jaune = chargement fichier - rupture d'alimentation/ panne élément chauffant

Rouge = limiteur de courant actif

Rouge = surchauffe - température de travail dépassée au niveau des éléments de puissance

6 Transport de l'appareil



L'appareil ne doit être expédié que dans son emballage original. Nous vous conseillons donc de conserver l'emballage et les éléments de protection de l'enceinte de cuisson. En cas de perte, veuillez contacter votre revendeur ou le fabricant.

L'expéditeur sera responsable de tout dommage lié à un mauvais emballage.

7 Activation du contrôleur de température

Le contrôleur de température se trouve dans la partie basse du tour.

Retirer les vis latérales du carter inférieur et enlever le capot.

Les diodes lumineuses K1 et K2 sont allumées lorsque la différence de température entre les deux sondes de température a dépassé 10°C.

Cela peut être dû à une panne de l'une des sondes de température.




Après avoir réglé le problème, appuyer sur la touche RESET, les DEL rouges K1 et K2 s'éteignent. Le contrôleur de température est de nouveau actif.



8 VITA Zyrcomat – Activation d'un programme

Si l'appareil n'est pas utilisé pendant un certain temps, les piles qui assurent la mémorisation des programmes de cuisson peuvent faiblir et la mémoire ne plus être opérationnelle.

Activer le programme comme suit:

Le régulateur indique Programme 0 au lieu de 1	<ul style="list-style-type: none">• Appuyer sur la touche PGM jusqu'à ce que s'affiche Pgm-Start.• Appuyer sur la touche Enter.• Appuyer sur la touche  ou  jusqu'à ce que s'affiche 1• Appuyer sur la touche Exit jusqu'à ce que s'affiche Vita.	
--	---	---

INDEX

A

Activation du contrôleur de température · 13
Affichages sur le thermostat · 11
Arrêt et mise hors · 6

C

Champ d'applications · 7
Commande du lift · 10
Consignes de sécurité · 7
Contenu de la livraison · 4
Contrôle de la température · 9
Coupure de courant · 9

D

Départ d'un programme de cuisson · 12
Descriptif généra · 4
Diodes lumineuses du boîtier de commande · 12
Dispositifs technique · 9
Données électriques · 4
Données techniques · 4

E

Éléments chauffants · 10
Éléments de commande sur le four · 11

F

Fonctions de sécurité · 4
Fusibles · 8

G

Garantie et responsabilité · 9

I

Informations techniques · 4
Installation et mise en route · 5
Intendend use · 7

L

Lieu d'installation du boîtier de commande · 5

Lieu d'installation du four · 5

M

Marquage CE · 8
Mise en route de l'appareil · 6

N

Nettoyage du four · 8

O

Observations importantes · 5
Observations sur les plaques signalétiques · 8

P

Pictogrammes · 7
Pièces détachées · 9
Protection contre les ruptures de courant · 4
Protection pour le transport · 5

R

Refroidissement de l'enceinte · 10

S

Sonde de température · 4
Starting the firing program · 12
Surveillance du courant · 4

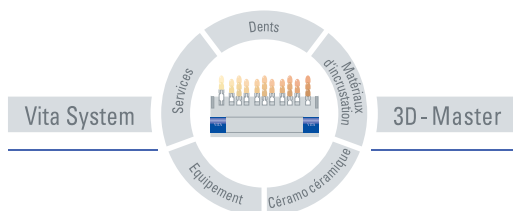
T

température finale · 10
Température finale · 10
Temps de montée · 10
Thermostat · 4
Transport de l'appareil · 12

V

Ventilateur dans le four · 9
Ventilateur du boîtier de command · 9
VITA Zyrcomat – Activation d'un programme · 13

Avec le VITA SYSTEM 3D-MASTER®, teintier unique en son genre, vous pourrez définir d'une manière systématique toutes les teintes de dent naturelles et les reproduire intégralement.



A noter: Nos produits doivent être mis en œuvre selon le mode d'emploi.

Notre responsabilité n'est pas engagée pour les dommages résultant d'une manipulation ou d'une mise en œuvre incorrecte. En outre, l'utilisateur est tenu de vérifier, avant utilisation, que le produit est approprié à l'usage prévu. Notre responsabilité ne peut être engagée si le produit est mis en œuvre avec des matériaux et des appareils d'autres marques, non adaptés ou non autorisés.

De plus, notre responsabilité quant à l'exactitude de ces données, indépendamment des dispositions légales, et dans la mesure où la loi l'autorise, se limite en tous cas à la valeur de la marchandise livrée selon facture hors taxes. En outre et dans la mesure où la loi l'autorise, notre responsabilité ne peut, en aucun cas, être engagée pour les pertes de bénéfices, pour les dommages directs ou indirects, pour les recours de tiers contre l'acheteur. Toute demande de dommages et intérêts pour faute commise (Faute lors de l'établissement du contrat, entorse au contrat, négociations illicites etc.) n'est possible qu'en cas de préméditation ou de négligence caractérisée.

Mise à jour: 01-06.



VITA

VITA Zahnfabrik H. Rauter GmbH & Co. KG
Postfach 1338 · D-79704 Bad Säckingen · Allemagne
Tel. +49/7761/562-0 · Fax +49/7761/562-299
Hotline: +49/7761/562-222 · Fax +49/7761/562-446
www.vita-zahnfabrik.com · info@vita-zahnfabrik.com