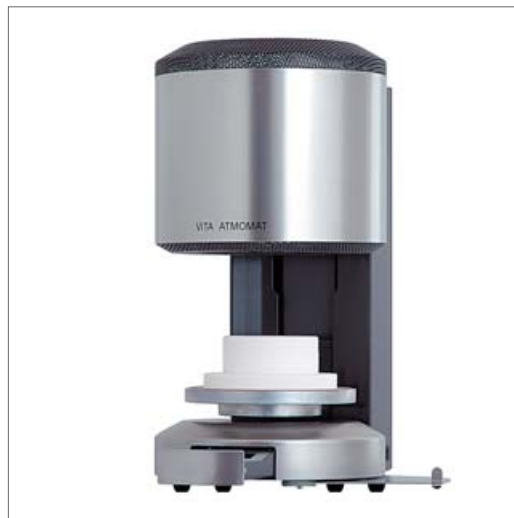
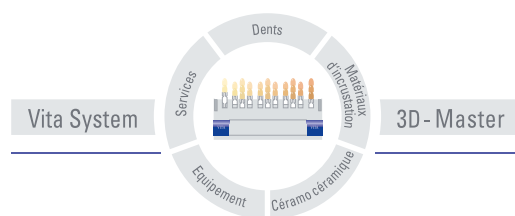


VITA ATMOMAT®



Mode d'emploi

Mise à jour: 03-08



VITA

SOMMAIRE

1	INFORMATIONS TECHNIQUES	2
1.1	FONCTIONS GENERALES	2
1.2	DONNEES TECHNIQUES	2
1.3	DONNEES ELECTRIQUES	2
1.4	ENSEMBLE LIVRE	2
1.5	MARQUAGE CE	2
2	LIEU D'INSTALLATION ET MISE EN MARCHÉ	3
2.1	LIEU D'INSTALLATION	3
2.2	BRANCHEMENT ELECTRIQUE DE L'APPAREIL	3
2.3	APPAREIL NON UTILISE	3
3	CONSIGNES DE SECURITE	4
3.1	OBSERVATIONS SUR LES PLAQUES SIGNALETIQUES	4
3.2	NETTOYAGE DE L'APPAREIL	4
3.3	FUSIBLES	5
3.4	VENTILATEUR	5
4	PROTECTION CONTRE LES COUPURES DE COURANT	5
4.1	PANNE DE SECTEUR	5
5	FONCTIONNEMENT EN STAND-BY	6
5.1	DEPART	6
5.2	STOP	6
6	PROGRAMMES DE CUISSON	7
6.1	PROGRAMMES DE CUISSON - GENERALITES	7
6.2	TOUCHES DE FONCTION EN MODE ON, SET ET RUN	8
6.3	SELECTION D'UN PROGRAMME, MODIFICATION DES VALEURS DE PROGRAMME	9
7	PROGRAMMES UTILITAIRES	11
7.1	FONCTION DES TOUCHES EN MODE PROGRAMMES UTILITAIRES :	11
7.2	PROGRAMME UTILITAIRE N° 1 STANDBY	11
7.3	PROGRAMME UTILITAIRE N° 2 VITESSE DU LIFT	11
7.4	PROGRAMME UTILITAIRE N° 3 POSITIONS DU LIFT EN PRESECHAGE	12
7.5	PROGRAMME UTILITAIRE N° 4 POSITION DU LIFT – REFROIDISSEMENT	13
7.6	PROGRAMME UTILITAIRE N° 5 TEMPS INTERMEDIAIRES POUR LES POSITIONS DU LIFT - PRESECHAGE	13
7.7	PROGRAMME UTILITAIRE N° 6 DUREE DU SIGNAL SONORE	14
7.8	PROGRAMME UTILITAIRE N° 7 FONCTION TOUCHE STOP	14
7.9	PROGRAMME UTILITAIRE N° 8 COMPTEUR D'HEURES DE FONCTIONNEMENT - TOTAL	14
7.10	PROGRAMME UTILITAIRE N°9 COMPTEUR D'HEURES DE FONCTIONNEMENT MOUFLE DE CUISSON	15
7.11	PROGRAMME UTILITAIRE N° 10 APPEL DU NUMERO D'APPAREIL	15
7.12	PROGRAMME UTILITAIRE N° 11 APPEL DU NUMERO DE LOGICIEL	15
7.13	PROGRAMME UTILITAIRE N° 12 ENTREE DES PARAMETRES DE L'APPAREIL	16
7.14	PROGRAMME UTILITAIRE N° 13 MEMORISATION DE LA TABLE DE CUISSON	17
7.15	PROGRAMME UTILITAIRE N° 15 CALIBRAGE DE LA TEMPERATURE AU FIL D'ARGENT	18
7.16	TEST AU FIL D'ARGENT VITA - N° DE COMMANDE B 230	19
7.17	PROGRAMME UTILITAIRE N° 16 CALIBRAGE AUTOMATIQUE DE LA TEMPERATURE	20
7.18	PROGRAMME UTILITAIRE N° 17 CODE NUMERIQUE POUR RACCORDEMENT A UN PC	20
7.19	PROGRAMME UTILITAIRE N° 18 ACTIVATION DE LA SAUVEGARDE DES DONNEES (OPTION)	21
8	MESSAGES D'ERREUR	22
8.1	MESSAGES D'ERREUR ERROR 01 - ERROR 29	22

1 INFORMATIONS TECHNIQUES

1.1 Fonctions générales

- 5 programmes de cuisson à programmation libre
- Eclairage de l'écran graphique
- Déroulement de la cuisson bien visible et contrôlable
- Pour chaque programme, possibilité de choisir un refroidissement lent
- Très haute précision de la température
- Programme de calibrage de la température
- En cas de rupture de courant < 20 sec. aucune interruption de programme
- En cas de rupture de courant > 20 sec. tous les paramètres sont mémorisés
- 3 positions de lift possibles pour la phase de préséchage

1.2 Données techniques

Largeur : 220 mm
Profondeur : 320 mm
Hauteur : 420 mm
Carrosserie: Acier / Acier fin
Poids: 10,5 Kg
Dimensions utiles de la chambre de chauffe: Diamètre : 90 mm
Hauteur : 55 mm
Température de cuisson: max. 1180 °C

1.3 Données électriques

Branchement électrique: 230 Volt AC 50 Hz
Puissance absorbée: max. 1500 Watt
Classification: Classe de protection 1

1.4 Ensemble livré

Appareil complet dans un emballage spécial, comprenant :

- 1 Socle de cuisson
- 1 Câble de branchement
- 1 Pince à four
- 1 Boîte de plateaux de cuisson A + B
- 1 Boîte de supports de cuisson G
- 1 Mode d'emploi

1.5 Marquage CE



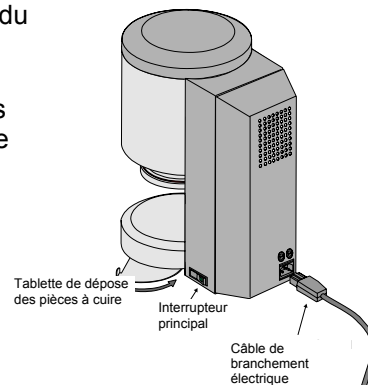
L'apposition du marquage CE apporte la preuve légale que l'appareil est conforme aux exigences inhérentes à la Directive 73 / 23 / CEE (Directive basses tensions) ainsi qu'à la Directive 89 336 / CEE (Directive CEM).

2 Lieu d'installation et mise en marche

2.1 Lieu d'installation

- Installer l'appareil de manière à laisser une distance d'au moins 25 cm du mur le plus proche.
- **Veiller à ce que l'appareil soit posé sur une surface résistante aux changements de température. Les rayonnements et la chaleur dégagés par l'appareil ne présentent pas de danger. 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.

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 au réseau électrique. (fig. 1). Eviter un branchement sur une rallonge à une multiprises. Risque d'incendie en cas de surcharge.
- Allumer l'appareil par l'interrupteur principal (Fig. 1), le lift descend.
- Déposer le socle de cuisson sur le plateau de lift. (Fig. 2)
- Dégager le boîtier de commande. (Fig. 2 + 3)
- Activer le mode stand-by par la touche Start (pour plus de détails, voir plus loin la rubrique fonctionnement en stand-by).

Figure 2

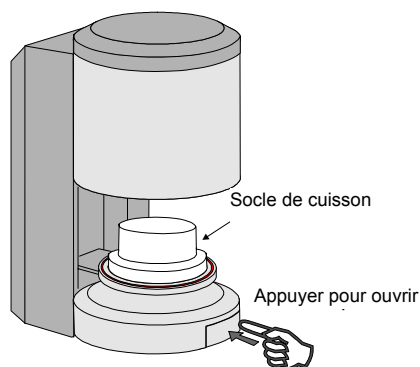
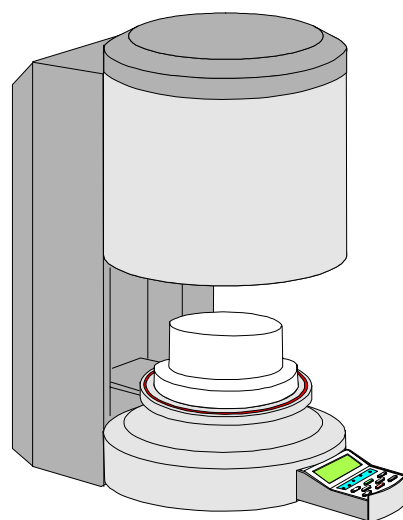



Figure 3



2.3 Appareil non utilisé

En cas de non utilisation de l'appareil, actionner  pour remonter le lift dans la chambre de chauffe et arrêter l'appareil par l'interrupteur principal (voir Fig. 1). La fermeture de la chambre de chauffe 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 pour stopper le passage du courant dans l'appareil.

Attention lorsque le panneau arrière est retiré : l'appareil étant éteint, , une tension résiduelle de charge peut persister et atteindre jusqu'à 400 Volt au niveau des pièces situées à côté de l'alimentation électrique sur la platine.

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



Attention : ne pas déposer d'objet à proximité du plateau de lift, lors du démarrage de l'appareil, le lift descend (fig. 4)

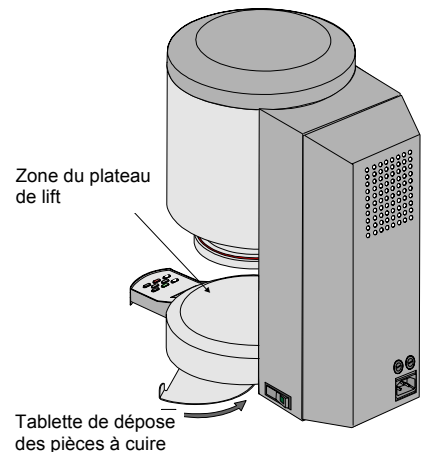
Utiliser la plaque latérale pour y déposer les pièces de cuisson (Fig. 4)

Ne jamais faire fonctionner l'appareil sans y avoir installé le socle de cuisson. (Fig. 2)

En fonctionnement continu (température finale max., temps de cuisson max.), les composants de la chambre de chauffe peuvent monter en température (à plus de 70°C).

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

Figure 4



3.2 Nettoyage de l'appareil

Débrancher la prise avant tout nettoyage!

Inutile de nettoyer l'intérieur de la chambre de chauffe, en nettoyant régulièrement la carrosserie à l'aide d'un chiffon humide vous contribuerez au bon fonctionnement de l'appareil, notamment du mécanisme de lift.

Ne pas manipuler le boîtier de commande avec des objets chauds, par ex. une pince. Nettoyer le boîtier de commande uniquement avec un chiffon sec.



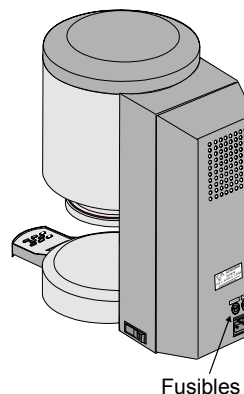
Pour tous les travaux de nettoyage, par principe ne jamais utiliser de détergents et de liquides inflammables.

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.

8 ampères

1 ampère



3.4 Ventilateur

L'appareil est équipé d'un ventilateur qui fonctionne à la moitié de sa puissance, après le départ d'un programme de cuisson lorsque la température dans la chambre de chauffe se situe entre 600°C et 800°C et ensuite à pleine puissance jusqu'à la fin du programme et 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 sur le capot supérieur de la chambre de chauffe et ne pas obstruer les ouvertures du panneau arrière.

4 Protection contre les coupures de courant

4.1 Panne de secteur

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 secteur.
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 Error 09 (voir Messages d'erreur).

En activant la touche Stop, le message s'efface et l'écran affiche de nouveau les données du programme en cours.

ERROR: 09
Core Recover
Continue: Stop

En cas de coupure supérieure à 15 sec., le programme est interrompu et l'écran affiche Error 08 (voir Messages d'erreur).

En activant la touche Stop, le message s'efface

ERROR: 08
Power Fail
Continue: Stop

5 Fonctionnement en stand-by

L'écran DEL affiche par ex.

5.1 Départ

Allumer l'appareil par l'interrupteur principal - *Lift*



Start - *Lift*

stand by
 clignote



5.2 Stop

Stop - *Lift*



Pour modifier la température stand-by, voir programme utilitaire N° 1

6 Programmes de cuisson

6.1 Programmes de cuisson - généralités

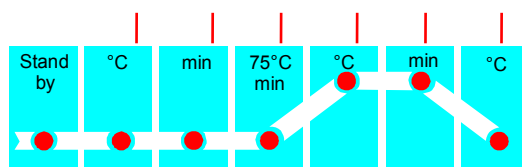
Vous disposez de 5 programmes de cuisson à programmation libre.

En principe, le programme de cuisson ne démarre que lorsque la température de cuisson est atteinte.

Les séquences de programme sont représentées à l'écran par des diodes lumineuses.

Les programmes contiennent les paramètres réglables suivants :

- Température de préséchage 200°C - 600°C
- Temps de préséchage 0 - 10,00 min/sec.
- Montée en température 75 °C/min (non modifiable)
- Température finale 200 °C - 1180 °C
- Temps de maintien à température finale 0 - 10,00 min/sec.
- Température de refroidissement 200 °C - 900 °C (Choix - pas de refroidissement)



voir pour cela Standby

L'écran affiche par ex.

Une fois le programme de cuisson *sélectionné*, l'écran affiche :

Prog Set 1 = Mode Entrée actif
Température de la chambre de chauffe
N° de programme

Prog Set 1 430°C
No 1

Diodes lumineuses en mode Set :

Allumées = séquence de programme programmée
Eteintes = séquence de programme non programmée
Clignotantes = modification des valeurs/entrée possible

Au cours d'un programme de cuisson, l'écran affiche :

N° de programme avec affichage Run (Programme en cours)
Temps ou température de la séquence de programme active
Température actuelle dans la chambre de chauffe

Prog Run 600°C
645 °C

Diodes lumineuses en mode Run:

Allumées = séquence de programme programmée
Clignotantes = séquence de programme active
Eteintes = séquence de programme terminée

6.2 Touches de fonction en mode On, Set et Run

Mode : **On** = appareil allumé, lift en position basse, aucun programme actif
Set = programme sélectionné, vérification/modification des valeurs du programme
Run = programme lancé,
 (Set et Run sont affichés à l'écran)

Start

Mode On: démarrer Standby
Mode Set: lancer un programme
Mode Run: aucune fonction

Stop

Mode On: aucune fonction
Mode Set: actionné 1x annuler modifications
 2x Fin du Mode Set

Mode Run: interruption de programme (voir également programme utilitaire N° 7)

Progr.

Mode On: appel du mode Set, le dernier programme choisi est appelé.
Mode Set: quitter le mode Set.
Mode Run: appel du mode Set
 (s'arrête automatiquement si, dans les 10 sec., aucune demande/vérification des valeurs du programme n'est effectuée par la touche montée/descente)



Mode On: Actionnement manuel du Lift montée/descente

Mode Set: Sélection de séquences de programme et mémorisation simultanée de la dernière valeur modifiée.



Mode Run: Actionnement manuel du Lift montée/descente
 (verrouillée lorsque le lift est monté)

Interrogation sur les valeurs du programme (si avec la touche programme, on a choisi le mode Set).



Mode On: aucune fonction



Mode Set: modification N° et valeurs de programme, plus/moins.
Mode Run: aucune fonction.

Service

Mode On: Appel programmes utilitaires (consulter programmes utilitaires)
Mode Set: aucune fonction
Mode Run: aucune fonction

6.3 Sélection d'un programme, modification des valeurs de programme

Condition de départ : plateau de lift en position basse, aucun programme actif.

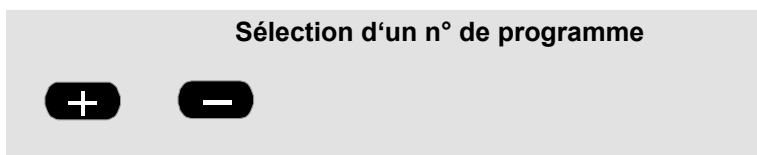
En cas d'interruption supérieure à 10 sec dans l'entrée des données, le mode Entrée Programme (mode Set) sera quitté et l'écran affichera la température actuelle dans la chambre de chauffe.

Progr. - L'écran affiche d'abord le programme appelé, par ex. N° 1

Les séquences activées dans le programme (temps ou température) se repèrent à l'écran par les diodes lumineuses correspondantes qui sont allumées. (par ex. dans la phase refroidissement, si aucune température n'a été fixée, la diode lumineuse n'est pas allumée).

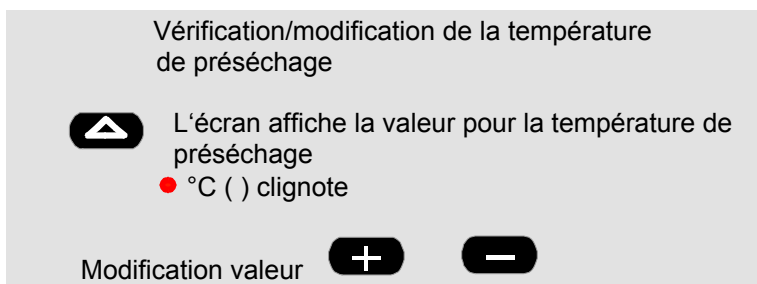
Start Le programme démarre

ou



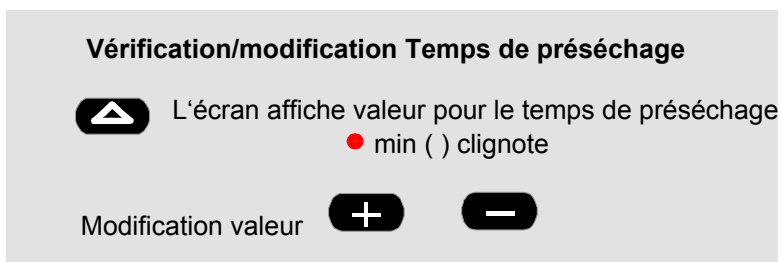
Start Le programme démarre

ou



Valeur OK programme **Start**

ou



Valeur OK, Programme **Start**

ou

Vérification/modification température de cuisson



L'écran affiche valeur pour la température finale
● °C () clignote

Modification valeur



Valeur OK, Programme



ou

Vérification/modification du temps pour la température de cuisson



L'écran affiche la valeur du temps de maintien à température finale
● °C () clignote

Modification valeur



Valeur OK, Programme



ou

Vérification/modification de la température de refroidissement



L'écran affiche la valeur pour la température de refroidissement
● °C () clignote

Modification valeur



Valeur OK, Programme



7 Programmes utilitaires

7.1 Fonction des touches en mode programmes utilitaires :

Condition de départ : Mode On, plateau de lift en position basse, aucun programme actif.

Service Appeler le mode programmes utilitaires, Start avec N°1
Mémoriser les modifications et quitter le programme utilitaire.

+ **-** Pour modifier les valeurs en plus ou en moins

▽ **△** Mémoriser les modifications et appeler le programme utilitaire suivant.

Stop 1x annuler les modifications
2x quitter le programme utilitaire

7.2 Programme utilitaire N° 1 Standby

Service Actionner cette touche
L'écran affiche la dernière valeur sélectionnée (par ex. 600°C)

+ **-** Choisir la valeur (Plage de sélection 200°C - 600 °C)

Service Mémorisation et fin

ou

△ ou **▽** Mémoriser les modifications et sélectionner le programme utilitaire suivant.

Standby Nr. 1
600 °C

7.3 Programme utilitaire N° 2 Vitesse du lift

Service puis **△** Actionner successivement ces deux touches jusqu'à affichage du programme utilitaire N°2

Valeur de montée du lift soulignée

+ **-** Choisir la valeur
(Plage de sélection env. 6 - 16 sec. de temps de fermeture)

Service Mémorisation et fin.



ou

△ Sélectionner le temps de descente

Valeur de descente soulignée



Service Nr 2
10sec 14sec
↑ SPEED ↑

Service Nr 2
10sec 14sec
↑ SPEED ↑

  Choisir la valeur (Plage de sélection env. 6 - 16 sec. temps d'ouverture)



 Mémorisation et fin

ou

 ou  Mémoriser les modifications et sélectionner le programme utilitaire suivant.



Attention : pour apprécier la vitesse correcte, le lift monte ou descend 3 sec. après sélection ou modification


7.4 Programme utilitaire N° 3 Positions du lift en préséchage

 puis  Actionner successivement ces touches jusqu'à affichage du programme utilitaire N°3.



3 sec. après choix/modification, le lift se met en position

Valeur position 1 soulignée.

  Choisir valeur de position 1. (Plage entre 0 - 30 %)



 Choisir position 2.

Valeur position 2 soulignée.

  Choisir valeur de position 2 (Plage entre 0-50%, pas inférieure à Pos. 1)



 Choisir position 3




Valeur position 3 soulignée




  Choisir valeur position 3. (Plage entre 0-80%, pas inférieure à Pos. 2)




 Mémorisation et fin.

ou


 ou  Mémoriser et sélectionner le programme utilitaire suivant.

Service Nr 3		
<u>5%</u>	15%	45%
1 	2 	3 



Service Nr 3		
5%	<u>15%</u>	45%
1 	2 	3 

Service Nr 3		
5%	15%	<u>45%</u>
1 	2 	3 

7.5 Programme utilitaire N° 4 Position du lift – Refroidissement



Service puis  Actionner successivement ces touches jusqu'à affichage du programme utilitaire N° 4.


3 sec. après choix/modification, le lift se met en position.

  Sélectionner valeur (Plage entre 0 - 80 %)


Service Mémorisation et fin.

ou



 ou  Mémoriser et sélectionner le programme utilitaire suivant.



Service Nr 4
40%



7.6 Programme utilitaire N° 5 Temps intermédiaires pour les positions du lift – Préséchage

Service puis  Actionner successivement ces touches jusqu'à affichage du programme utilitaire N° 5.



Valeur position 1 soulignée.



Service Nr 5
20 sec 50 sec
1  2 

  Choisir valeur position 1, (Plage entre 0 - 60 sec.)

 Choisir position 2



Valeur position 2 soulignée

Service Nr 5
20 sec 50 sec
1  2 




  Choisir valeur position 2, (Plage entre 0 - 60 sec.)

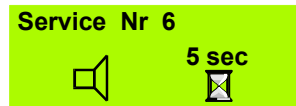
Service Mémorisation et fin.

ou



 ou  Mémoriser et sélectionner le programme utilitaire suivant.

7.7 Programme utilitaire N° 6 *Durée du signal sonore*




- Service** puis  Actionner successivement ces touches jusqu'à affichage du programme utilitaire N°6
-   Choisir la valeur (Plage entre 0 - 20 sec. ou en continu)
- Service** Mémorisation et fin.



ou



-  ou  Mémoriser et sélectionner le programme utilitaire suivant.

7.8 Programme utilitaire N° 7 *Fonction touche STOP*


- Service** puis  Actionner successivement ces touches jusqu'à affichage du programme utilitaire N°7.
-   Sélectionner la valeur.
1 = Interruption du programme actionner 1 x Stop ou
2 = Interruption du programme actionner 2 x Stop
- Service** Mémorisation et fin.

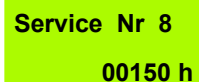


ou



-  ou  Mémoriser et sélectionner le programme utilitaire suivant.

7.9 Programme utilitaire N° 8 *Compteur d'heures de fonctionnement - total*


- Service** , puis  Actionner successivement ces touches jusqu'à affichage du Programme utilitaire N°8.



- Service** Fin

-  ou  Sélectionner le programme utilitaire suivant.

7.10 Programme utilitaire N°9 Compteur d'heures de fonctionnement Moufle de cuisson.

Service puis  Actionner successivement ces touches jusqu'à affichage du programme utilitaire N°9.


Service Fin

ou

 **ou**  Sélectionner le programme utilitaire suivant

Service Nr 9
00110 h

7.11 Programme utilitaire N° 10 Appel du numéro d'appareil.

Service puis  Actionner successivement ces touches jusqu'à affichage du programme utilitaire N°10.


Service Fin

ou

 **ou**  Sélectionner le programme utilitaire suivant

Service Nr 10
01200


7.12 Programme utilitaire N° 11 Appel du numéro de logiciel.

Service puis  Actionner successivement ces touches jusqu'à affichage du programme utilitaire N°11.

Core = N° de logiciel - boîtier de commande
CTRL = N° de logiciel - platine principale

Service Fin

ou

 **ou**  Sélectionner le programme utilitaire suivant.

Service Nr 11
CORE : V 31
CTRL : V 31

7.13 Programme utilitaire N°. 12 Entrée des paramètres de l'appareil

Attention : en exécutant ce programme, les données que vous aviez personnellement entrées dans chacune des zones seront remplacées par les valeurs d'usine conseillées.

Valeurs pré-réglées en usine pour :

L'écran affiche par ex.

Programme utilitaire N° 1 Température d'attente 500°C

Programme utilitaire N° 2 Vitesse du lift = 10 = 14

Service Nr 12
Service Defaults
00141h auto

Programme utilitaire N° 3 Positions du lift en préséchage

Pos.1 = 0%

Pos.2 = 25%

Pos.3 = 50%

Programme utilitaire N° 4 Position du lift en refroidissement

Pos.4 = 50%

00016h = effectué auparavant
au bout de 16 heures de
fonctionnement.
man = effectué en manuel
avec

Progr.N°.9)

ou

Ecran = auto =
automatique (sur une
nouvelle platine uniquement)

Programme utilitaire N° 5 Temps intermédiaires pour
positions du lift

Pos.1 = 50 sec.

Pos.2 = 50sec.

Programme utilitaire N° 6 Temps pour le bip 5 sec

Programme utilitaire N° 7 Interruption programme de cuisson 1 = 1x Stop


Programme utilitaire N° 15 Calibrage température avec fil d'argent Temp - Offset = 0

Programme utilitaire N° 16 Calibrage température automatique On



Programme utilitaire N° 17 Code numérique pour branchement PC 1

Programme utilitaire N° 18 Mémorisation des données opérationnelles Off

Entrer en mémoire les réglages de base de l'appareil :

Service puis  appuyer successivement sur ces touches jusqu'à
affichage du programme utilitaire n°12

Mémoriser par la touche


 ou  Maintenir la touche enfoncée pendant 5 sec.,
(Le temps défile à l'écran), puis seulement après
les réglages de base de l'appareil seront mémorisés.

Service Fin



ou

 ou  Sélectionner le programme suivant.

7.14 Programme utilitaire N° 13 Mémorisation de la table de cuisson

Service puis  Appuyer successivement sur ces touches. jusqu'à affichage du Programme utilitaire N° 13.
Mémoriser avec la touche

Service Nr 13
Program Defaults
00141h auto

 ou  Maintenir enfoncée la touche pendant 5 sec. (le temps défile à l'écran), seulement après les paramètres du programme seront mémorisés.

Service Nr 13
Program Defaults
<<< 5 sec
00141h auto

- = Effectué dernièrement après 141 heures de fonctionnement
- = Automatique lors de la mise en marche de l'appareil
- = Effectué à nouveau après 500 heures de fonctionnement
- = Effectué en manuel.

Service Nr 13
Program Defaults
Loaded
00500h man

Attention : Après exécution de ce programme, tous les paramètres de programme, individuellement rentrés, seront effacés.
Les paramètres du programme correspondent à la table de cuisson conseillée par VITA (voir table de cuisson)

Service Fin


ou

 ou  Sélectionner le programme utilitaire suivant

Table de cuisson

N° Prog.	Cuisson	Température préséchage	Temps prés.	Température de cuisson	Temps de maintien	Température de refroidissement
1	Nettoyage	600 °C	4:00 min	800 °C	1:00 min	---
2	Fixation avec Shading Paste	600 °C	4:00 min	930°C	1:00 min	---
3	Glaçage avec Shading Paste	600 °C	6:00 min	950 °C	1:00 min	---
4	Fixation avec Akzent	600 °C	4:00 min	900 °C	1:00 min	---
5	Cachetage avec Akzent Glaze	600 °C	6:00 min	920 °C	1:00 min	---

Programme utilitaire N° 14 Hotline pour S.A.V.

Service puis  Actionner successivement ces touches jusqu'à affichage du programme utilitaire N° 14.
L'écran affiche Tel. * 49 (0) 7761/562222

Service Nr 14
* 49 (0)7761 - 562222

Service Fin

ou

 ou  Sélectionner le programme utilitaire suivant.

7.15 Programme utilitaire N° 15 Calibrage de la température au fil d'argent

Avec ce programme et le fil d'argent VITA (N° de cde VITA - B 230), vous pourrez contrôler et réajuster la température dans la chambre de chauffe, à raison de plus ou moins 20°C.

Lors d'un réajustage, 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.

Voir également programme utilitaire N°16, calibrage automatique de la température.

Service puis



Actionner successivement sur ces touches jusqu'à affichage du programme utilitaire N° 15.

Service Nr 15
Temp Adjust
Temp- Offset: 0

Contrôle des valeurs du programme :

Progr. puis avec



vérifier les valeurs du programme,

l'écran affiche la température de préséchage, la DEL température de préséchage clignote (voir également sélection d'un programme et modifications des valeurs de programme sous point 6.3.)

Prog Set 6 450°C
600 °C

Modifier avec les touches



ou



Le programme doit contenir les valeurs suivantes :

- Température de préséchage 600°C
- Temps de préséchage 1:00 min
- Montée en température 75 °C/min (automatique)
- Température finale 955 °C
- Temps de maintien à température finale 4:00 min

Mémoriser les valeurs modifiées par les touches :



ou



ou



Quitter la fonction contrôle/entrée des valeurs de programme

Service Nr. 15
Temp Adjust
Temp-Offset: 0

ou

Lancement du programme :**Déposer le fil d'argent sur le plateau de lift**

Prog Run 6	450°C
600 °C	

Start Actionner cette touche, le programme démarre.

* *A la fin du programme, un signal sonore retentit*

Stop Arrêt du signal sonore

Point de fusion du fil d'argent ok
(l'argent doit avoir légèrement fondu)

Service Ferme le programme

o u

Point de fusion du fil d'argent incorrect

+ **-** Sélectionner une modification **manuelle**
de la température, par ex. 10°C
(Plage plus/moins 20°C)

Service Nr. 15	
Temp Adjust	
Temp-Offset:	10°C

alors **Start**

Le programme démarre - voir aussi, * *En fin de programme un signal sonore retentit.*

Si le point de fusion du fil d'argent est atteint, en actionnant

la touche **Service** la valeur de compensation de la température est mémorisée.

Cette valeur permet de régler la température et donc de rectifier la température de la chambre de chauffe.

7.16 Test au fil d'argent VITA - N° de commande B 230

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

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

7.17 Programme utilitaire N°. 16 Calibrage automatique de la température

Le calibrage 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 ce calibrage, l'écran affiche pendant env. 15 sec.



**Auto Elektronik
Temp Adjust**

Conditions à réunir pour cette opération automatique :


- Calibrage automatique de la température ON (Programme utilitaire N° 16)
- Le moufle de cuisson a fonctionné 100 heures
- Température dans la chambre de chauffe inférieure à 50 °C


Ce calibrage automatique de la température corrige toutes les fluctuations éventuelles des composants électroniques servant mesurer de la température

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



 puis  Actionner successivement ces touches jusqu'à affichage du programme utilitaire N° 16.

**Service Nr. 16
Auto Electronic
Temp Adjust on**

 Touche de sélection ON ou



 Touche de sélection OFF



 Fin ou

 puis  Sélectionner avec l'une de ces touches le programme utilitaire suivant

7.18 Programme utilitaire N° 17 Code numérique pour raccordement à un PC


Si les données de cuisson sont documentées par un programme PC (Option), il faut attribuer à l'appareil un code numérique.

 puis  Actionner successivement ces touches pour afficher le programme utilitaire N°17.

  Attribuer un code numérique à l'appareil. (Page 0 - 255)

 Fin

ou


 ou  Sélectionner le programme utilitaire suivant

Service Nr. 17

RS232 ID: 1

7.19 Programme utilitaire N° 18 Activation de la sauvegarde des données (Option)

Afin de mémoriser les données de cuisson pour les transférer ensuite sur le programme PC (Option), il faut activer la fonction Mémorisation.

Service puis  Activer successivement ces touches pour afficher le programme utilitaire N° 18.

Service Nr. 18
Save
Process Data
off

  ON ou OFF

Service Fin

ou

 **ou**  Sélectionner le programme utilitaire suivant.

8 Messages d'erreur

8.1 Messages d'erreur Error 01 - Error 29

En cas de dysfonctionnement, l'écran affichera Error xx.

Le message peut être supprimé en actionnant la touche Stop ou en allumant et fermant l'appareil.

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

En cas d'affichage des messages de panne ci-dessous indiqués, veuillez prendre contact avec le fabricant ou le S.A.V. agréé.

Voir à ce sujet Programme utilitaire N°14 Hotline S.A.V.

Pour identifier le problème existant, il faut dans la plupart des cas ouvrir l'appareil.

Pour ce faire, il est impératif de respecter les points décrits sous le chapitre „**Consignes de sécurité**“.

L'écran affiche

Error 01 Température de cuisson dépassée de plus de 20°C
ou branchements du thermocouple inversés.

ERROR: 01
Temp-Burn >>
Continue: Stop

Error 02 Dépassement de plus de 30°C en montée de la température
de cuisson

ERROR: 02
Temp-Ramp >>
Continue: Stop

Error 03 Sonde de température cassée, le ventilateur démarre aussitôt

ERROR: 03
Temp-Sensor
Continue: Stop

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

ERROR: 04
LiftHomePos
Continue: Stop

Error 05 Ventilateur défectueux

ERROR: 05
Cooling Fan
Continue: Stop

Error 06 Moteur de lift défectueux

ERROR: 06
LiftMotor
Continue: Stop

Error 07 Tachymètre défectueux

ERROR: 07
LiftPosSig
Continue: Stop

Error 08 Alimentation réseau électrique
(voir aussi protection contre les coupures de courant)

ERROR: 08
Power Fail
Continue: Stop

ou

Error 09

ERROR: 09
Core Recover
Continue: Stop

Error 10 Moufle de cuisson défectueux.

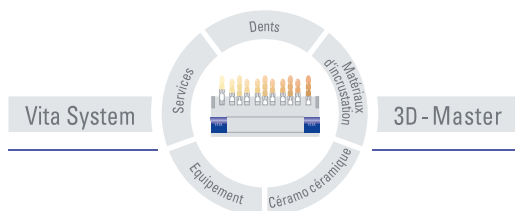
ERROR: 10
Heating
Continue: Stop

Autres messages d'erreur :

Les messages d'erreur Error 11 à Error 19 concernent en principe les pannes électroniques ainsi que les défauts de communication entre le boîtier de commande et la platine principale.

Lorsque ces pannes surviennent, il convient de contacter également le fabricant ou le S.A.V. agréé.

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: 03-08.



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