

VITA - Vacumat 40

Mode d'emploi



Sommaire

1	Informations techniques	3
1.1	Fonctions générales	3
1.2	Données techniques.....	3
1.3	Données électriques.....	3
1.4	Ensemble livré	3
2	Installation et mise en route	4
2.1	Lieu d'installation	4
2.2	Branchement électrique de l'appareil.....	4
2.3	Appareil hors service.....	4
3	Consignes de sécurité	5
3.1	Observations sur les plaques signalétiques	5
3.2	Nettoyage de l'appareil.....	5
3.3	Fusibles	5
3.4	Marquage CE	6
3.5	Ventilateur	6
4	Protection contre les coupures de courant	6
5	Refroidissement rapide de la chambre de chauffe	6
6	Mode Standby	6
7	Programmes de cuisson	7
7.1	Programmes de cuisson - généralités et affichage	7
7.2	Montée en température	8
7.3	Affichage du vide	8
7.4	Fonctions-clavier en mode On, Ent et Act.....	9
7.5	Mode Ent, sélection de programme, modification des valeurs de programme	10
7.6	Mode Act, programme lancé.	11
7.7	Entrée / modification / rappel des paramètres de vide.....	11
7.8	Refroidissement lent.....	12
8	Position du lift pour déshydratation	13
9	Programmes utilitaires	14
9.1	Fonctions-clavier en Mode utilitaire :.....	14
9.2	Programme utilitaire N° 1 Température d'attente.....	14
9.3	Programme utilitaire N° 2 Vitesse de lift.....	15
9.4	Programme utilitaire N° 3 Durée du signal sonore.....	15
9.5	Programme utilitaire N° 4 Fonction touche STOP.....	16
9.6	Programme utilitaire N° 5 Compteur d'heures général	16
9.7	Programme utilitaire N° 6 Compteur d'heures du moufle de cuisson	16
9.8	Programme utilitaire N° 7 Appel du N° d'appareil	17
9.9	Programme utilitaire N° 8 Appel du numéro de logiciel.....	17
9.10	Programme utilitaire N° 9 Hotline S.A.V.....	17
9.11	Programme utilitaire N° 10 Étalonnage de la température au fil d'argent.....	18
9.11.1	Coffret test au fil d'argent VITA - N° de cde B 230	19
9.12	Programme utilitaire N° 11 Étalonnage automatique de la température.....	20
9.13	Programme utilitaire N° 12 Code d'identification pour raccordement au PC	20
9.14	Programme utilitaire N° 13 Activation et réactivation du transfert des données.	21
9.15	Programme utilitaire N° 14 Luminosité / Contraste Ecran.....	21
9.16	Programme utilitaire N° 15 Réglage des données de temps	22
9.17	Programme utilitaire N° 16 Format Date - Temps.....	22
9.18	Programme utilitaire N° 17 Affichages masqués ou activés	23
9.19	Programme utilitaire N° 18 Entrée des paramètres de l'appareil.....	24
9.20	Programme utilitaire N° 19 Rappel des tables de cuisson :	25
9.21	Programme utilitaire N° 20 Annulation des données opérationnelles	25
9.22	Programme utilitaire N° 21 Enregistrement / Rappel des paramètres programme	26
9.23	Programme utilitaire N° 22 Enregistrement / Rappel des paramètres programme utilitaire. .	26
9.24	Programme utilitaire N° 23 Sélection de la langue.....	27
9.25	Messages d'erreur Erreur 01 - Erreur 29	28
10	Transfert des données	28
10.1	Activation de l'enregistrement des données.....	28

1 Informations techniques

1.1 Fonctions générales

- 100 programmes de cuisson à programmation libre
- Ecran graphique éclairé
- Suivi synoptique de la cuisson
- Possibilité de choisir un refroidissement lent pour chaque programme
- Très grande précision de température
- Programme de étalonnage de la température au fil d'argent
- Programme de étalonnage automatique de la température
- En cas de coupure de courant < 15 sec. aucune interruption de programme
- En cas de coupure de courant > 15 sec. Message à l'écran
- Possibilité de choisir 3 positions de lift pour la phase de déshydratation

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 la chambre de chauffe:	max. 1200°C

1.3 Données électriques

Alimentation électrique:	230 Volt AC, 50 Hz
Puissance absorbée:	max. 1500 Watt
Classification:	Classe de protection 1
Alimentation pour pompe à vide:	230 Volt, 50/60 Hz, max. 0,2 KW

1.4 Ensemble livré

Appareil dans un emballage spécial avec :

- 1 unité de commande
- 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

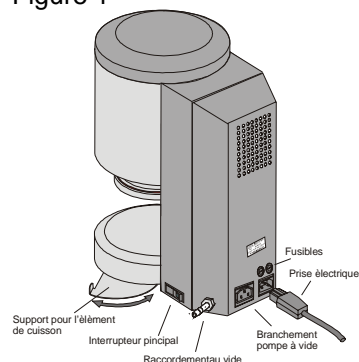
Pompe à vide en option:	230 Volt, 50/60HZ Poids env. 6,4 Kg
--------------------------------	--

2 Installation et mise en route

2.1 Lieu d'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 chauffe renvoie de la chaleur

Figure 1

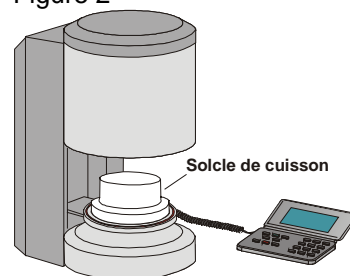


2.2 Branchement électrique de l'appareil


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

- Brancher l'appareil à l'aide du câble fourni au réseau électrique. (Fig.1). Eviter un branchement avec une rallonge à une multiprises. Risque d'incendie en cas de surcharge.
- Brancher la pompe (Fig.1).
- Brancher l'unité de commande sur le côté de l'appareil et la déplier (Fig.2). Ne pas la poser à proximité de la source de chaleur directe de la chambre de chauffe.
- Allumer l'appareil par l'interrupteur principal (Fig.1), le lift descend.
- Déposer le socle de cuisson sur le plateau de lift (Fig.2).
- Activer le mode stand-by par la touche Start (pour plus de détails, voir plus loin mode stand-by).

Figure 2



2.3 Appareil hors service

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 (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.

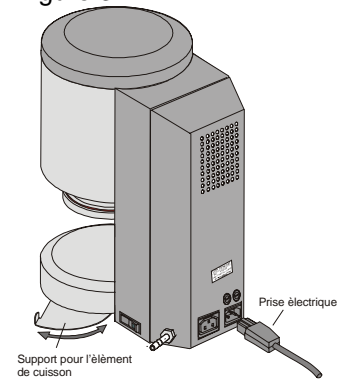
Attention: ne pas déposer d'objet à proximité du plateau de lift, lors du démarrage de l'appareil, le lift descend (Fig.3). Utiliser la plaque latérale pour y déposer les pièces de cuisson (Fig.3). Ne jamais faire fonctionner l'appareil sans y avoir installé le socle de cuisson (Fig.2).



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 3



3.2 Nettoyage de l'appareil

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

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.

230 Volt

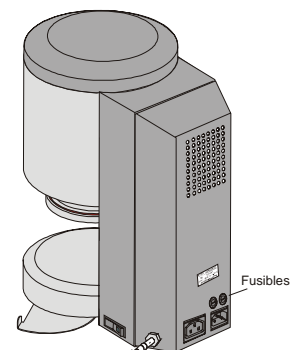
T1 H 250 V

T 8 H 250 V

100/110 Volt

T3,15 H 250 V

T 15 H 250 V



3.4 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).

3.5 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 605°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

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 Erreur 09. En activant la touche Stop, le message s'efface et l'écran affiche de nouveau les données du programme en cours.

ERREUR 9
reprise
continue: (STOP)

En cas de coupure supérieure à 15 sec., le programme est interrompu et l'écran affiche Erreur 08. En activant la touche Stop, le message s'efface.

ERREUR 8
coupure de puissance
continue: (STOP)

5 Refroidissement rapide de la chambre de chauffe

Pour pouvoir passer rapidement à d'autres cuissons, avec la touche  vous pouvez enclencher la pompe.

Condition à remplir: Aucun programme actif, plateau de lift en position basse et température dans la chambre de chauffe plus élevée que la température d'attente. Lorsque la température est descendue à 50°C en dessous de la température d'attente, la pompe s'arrête, le lift monte et la température passe à la température d'attente (Standby).

6 Mode Standby

Start:

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

 *Lift* ↑

Stop:

 *Lift* ↓

ATTENTE 500 °C
08:00
10.01.1999 **20 °C**

Modification de la température Standby, voir programme utilitaire N° 1

L'appareil allumé et en mode Standby, le jour et la date s'affichent. (voir programme utilitaire N° 15 et 16).

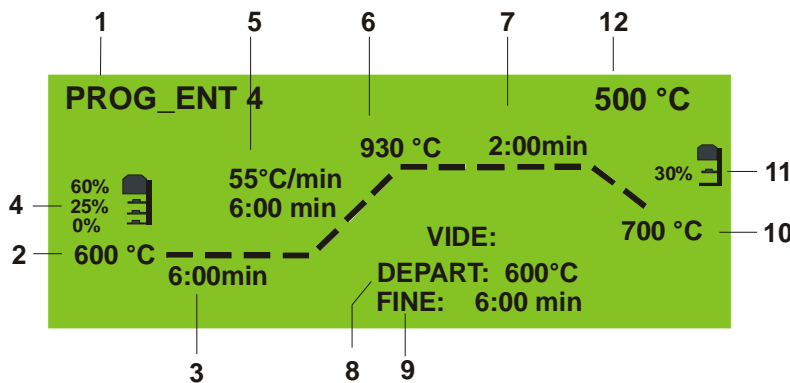
7 Programmes de cuisson

7.1 Programmes de cuisson - généralités et affichage

100 programmes de cuisson à programmation libre sont disponibles.

Les programmes comportent les paramètres suivants que l'on peut régler:

- | | | |
|----|---|--|
| 1 | Programmes de cuisson: | N° 1 - 100
Modus Set (modification / entrée des valeurs du programme ou)
Modus Run (Programme actif) |
| 2 | Température de déshydratation: | 200°C - 700°C |
| 3 | Temps de déshydratation: | 0:00 - 40:00 mn (Entrée en mn/sec.) |
| 4 | Positions du lift pour déshydratation: | voir point 8 |
| 5 | Montée en température: | 2:00 - 40:00 mn ou 20°C/mn - 120°C/mn
(voir point 7.2 montée en température) |
| 6 | Température finale: | max. 1200°C |
| 7 | Temps de maintien de la température finale: | 0:00 - 40:00 mn (Entrée en mn/sec.) |
| 8 | Départ du vide et valeur de vide: | * Départ simultané avec montée en température (Température de déshydratation) ou sélection pour départ à la plage de température de 200°C - 1100°C.
* Après le départ de la pompe à vide, vide affiché en % (voir point 7.3 affichage du vide). |
| 9 | Arrêt du vide: | prise en compte automatique du temps de montée comme temps de vide ou propre choix pour Stop dans la zone de température de 500°C - 1200°C ou zone de temps max. temps de montée plus temps de maintien à la température |
| 10 | Température de refroidissement: | 200 °C - température finale max. dans le programme |
| 11 | Position du lift - refroidissement lent: | voir point 7.8 |
| 12 | Affichage de la température dans la chambre de chauffe jusqu'à 1200°C | |



Les affichages pour la position du lift Déshydratation (4) et Refroidissement lent (11) peuvent être supprimés avec le programme utilitaire N°17

7.2 Montée en température

En mode *Set* (programme sélectionné), la montée en température s'affiche en °C/mn et en mn/sec. On peut choisir une valeur à entrer soit en °C/Min (20°C – 1120°C) soit en mn/sec. (2:00 – 40:00). La seconde valeur est automatiquement calculée puis affichée. Un signal sonore se déclenche lorsqu'une valeur entrée se situe en dehors de la plage autorisée et la dernière valeur acceptée s'affiche. Si, compte tenu de l'entrée d'une valeur de montée en température en mn/sec, la montée en température calculée est inférieure à 20°C/mn ou que la valeur supérieure de 120°C est dépassée, automatiquement un temps de montée en mn/sec. correct sera enregistré.

Si après entrée de la montée en température, on modifie la température de déshydratation ou de cuisson, la valeur °C/Min sera corrigée, le temps en mn/sec demeure tant que la valeur reste au sein de la plage autorisée.

7.3 Affichage du vide

Le vide s'affiche en %.

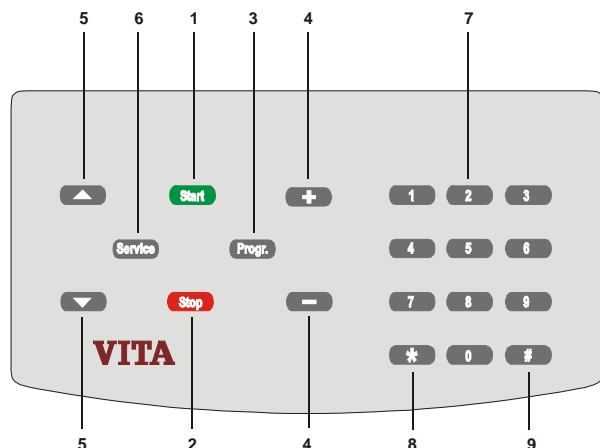
En partant de la pression atm. au niveau de la mer de 1000 mbars, les taux suivants sont:

- 100% = - 1000 mbars (inatteignable)
- 95% = - 950 mbars ou 50 mbars (absolu)
- 90% = - 900 mbars ou 100 mbars (absolu)

La valeur de vide atteinte dépend de la puissance de la pompe à vide utilisée et se situe entre 85 - 95% (150 mbars - 50 mbars absolu).

Si, en cours de programme, le taux de vide de 30% n'est pas atteint en 15 sec., le programme est interrompu et l'écran affiche le message d'erreur Vide Error 00.


7.4 Fonctions-clavier en mode On, Ent et Act



Le mode: **On:** Appareil allumé, lift en position basse, aucun programme actif.

Prog Ent: Programme sélectionné.

Prog Act: Programme lancé.

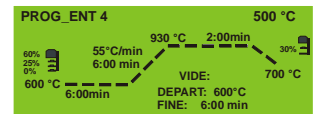
- 1 **Start** *Mode On:* activation Standby.
Mode Ent: Start programme (les valeurs précédemment modifiées sont mémorisées).
Mode Act: aucune fonction.
- 2 **STOP** *Mode On:* aucune fonction.
Mode Ent: clôturer mode Ent (les valeurs précédemment modifiées et non confirmées ne sont pas mémorisées).
Mode Act: interruption du programme.
- 3 **Prog** *Mode On:* Appel Mode Ent, le dernier programme sélectionné est appelé.
Mode Ent: aucune fonction.
Mode Act: aucune fonction.
- 4 **+** *Mode On:* aucune fonction.
- *Mode Ent:* Modification N° de programme et ses paramètres, plus/moins.
Mode Act: aucune fonction.
- 5 **▲** *Mode On:* activation manuelle du Lift montée / descente.
▼ *Mode Ent:* Sélection de séquences de programme et mémorisation simultanée de la dernière valeur modifiée et appel de la séquence suivante.
Mode Act: activation manuelle du Lift montée / descente (verrouillée en cas de mise sous vide).
- 6 **Service** *Mode On:* appel de programmes utilitaires (voir programmes utilitaires).
Mode Ent: appel écran entrée des paramètres de vide, appel écran entrée des paramètres de refroidissement, appel écran entrée des positions de lift déshydratation.
Mode Act: aucune fonction.
- 7  *Mode On :* **0** à **9** aucune fonction.
Mode Ent: **0** à **9** Entrée N° et valeurs de programme.
Mode Act: aucune fonction.

- 8 ***** *Mode On:* refroidissement rapide de la chambre de chauffe (voir point N° 5).
Mode Ent: rétablissement / rappel des valeurs.
Mode Act: aucune fonction.
- 9 **#** *Mode On:* aucune fonction.
Mode Ent: mémorisation des modifications de valeurs et appel de la prochaine séquence de programme.
Mode Act: aucune fonction.

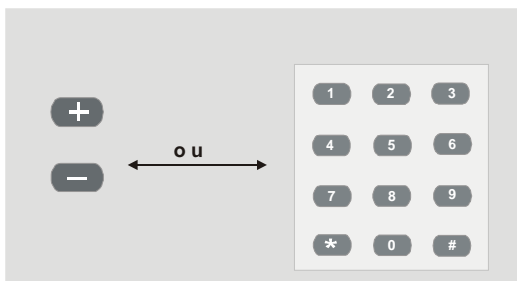
7.5 Mode Ent, sélection de programme, modification des valeurs de programme

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

- Prog** affichage du dernier programme appelé par ex. N°4
- Start** le programme démarre (Mode Act)



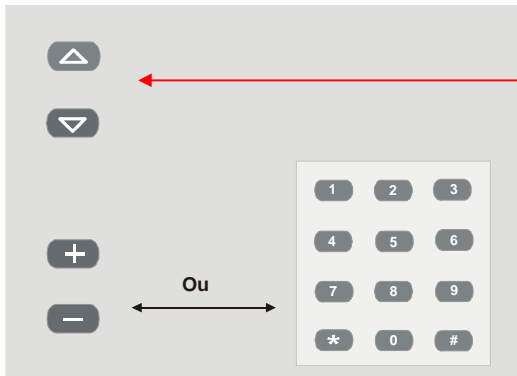
ou



Lors d'une sélection de programme par le clavier, il faut confirmer avec la touche **#**, non applicable lors d'un choix avec les touches lus/moins.

- Start** le programme démarre

ou modification des valeurs du programme



Pour montée en température voir aussi 7.2

Les valeurs modifiées doivent être confirmées / mémorisées avec la touche **#** ou **▲** / **▼**.

Avec la touche ***** les valeurs entrées sont rétablies.

- Start** Programme START (les valeurs modifiées sont mémorisées).

ou sélection / modification des valeurs du programme suivant

ou

- STOP** Mode Ent fin (les valeurs éventuellement modifiées et non confirmées se sont pas mémorisées).

7.6 Mode Act, programme lancé.

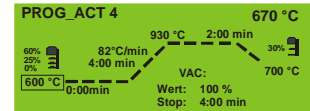
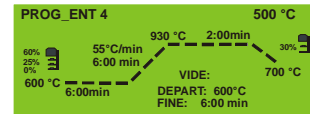
Condition de départ: Mode On, plateau de lift en position basse, aucun programme actif.

Mode Ent sélectionné (programme sélectionné, voir point 7.5)

avec touche **Start** lancer le mode Act.

La progression du programme est visible au niveau du compteur correspondant.

Après enclenchement de la pompe à vide, le taux de vide s'affiche dans le champ Start.



7.7 Entrée / modification / rappel des paramètres de vide

Condition de départ: programme sélectionné, (Mode Ent)

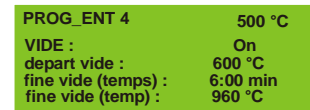
Service à actionner 1x, l'écran affiche la valeur programmée.

Vide Off = aucune donnée affichée

Vide On = on entre la température de déshydratation pour déclencher la mise sous vide

(Démarrage de la pompe à vide avec départ du temps de montée.)

pour stopper le vide, prise en compte du temps de montée / température finale.



Choix vide On ou Off:

+ ou avec touche 1 au clavier, choisir **On** et avec touche **#** confirmer.

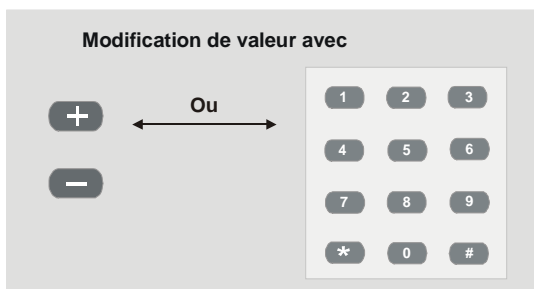
ou

- ou avec touche 0 au clavier, choisir **Off** et avec touche **#** confirmer.
(Valeurs de vide supprimées à l'écran)

Modification des paramètres de vide:

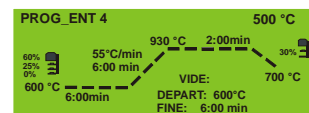
▲ avec ces touches, on peut choisir les paramètres de vide, possibilité de modifier la plage choisie.

▼ Valeurs autorisées pour: Départ du vide = dans la plage de température allant de la température de déshydratation à 100°C en dessous de la température finale.



Les valeurs modifiées doivent être confirmées / modifiées avec touche **#** ou **▲** / **▼**

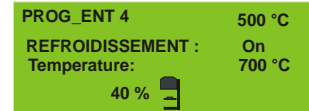
STOP Mode Ent: Fin du vide (les valeurs éventuellement modifiées et non confirmées ne sont pas mémorisées).



7.8 Refroidissement lent

Condition de départ: programme sélectionné, (Mode Ent)

Service A actionner 2x, l'écran affiche les valeurs programmées.



Refroidissement Off = toutes les valeurs sont éteintes
 Refroidissement On = l'écran affiche les valeurs programmées.

Sélection refroidissement lent On ou Off:

+ ou avec touche 1 au clavier, choisir **On** et avec touche **#** confirmer.

ou

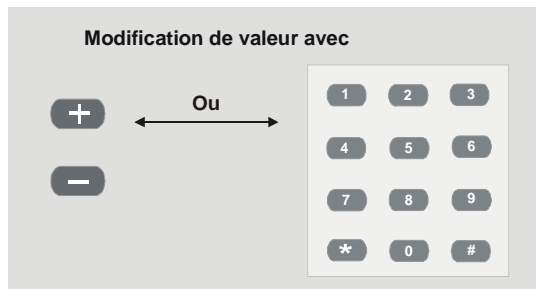
- ou avec touche 0 au clavier, choisir **Off** et avec touche **#** confirmer.
 (Paramètres de refroidissement éteints)

▲ avec ces touches, on peut choisir la température de refroidissement et la position du lift,
▼ la valeur choisie peut être modifiée.

Valeurs autorisées:

Température de refroidissement r = 200°C – température finale maximale du programme

Position du lift = 0 – 99% (99% Lift en position basse)



Les valeurs modifiées doivent être confirmées / modifiées avec touche **#** ou **▲** / **▼**

STOP Mode Ent: Fin du vide (les valeurs éventuellement modifiées et non confirmées ne sont pas mémorisées).



8 Position du lift pour déshydratation

Avec le programme utilitaire N°19, Entrée des paramètres de l'appareil, on enregistre les valeurs de base suivantes pour la position du lift:

Pos 1 = 0% Temps 50 sec.

Pos 2 = 25% Temps 50 sec.

Pos 3 = 50% Temps de déshydratation restant

Ces valeurs peuvent être modifiées librement pour chaque programme.

Condition de base: programme sélectionné, (Mode Set)

Service A actionner 3x, l'écran affiche les valeurs programmées, Déshydratation - position de lift 1 soulignée.

PROG_ENT 4	500 °C
DESHYDRATATION :	
Pos3 :	50 % 260 sec.
Pos2 :	25 % 50 sec.
Pos1 :	0 % 50 sec.

Ces touches permettent de choisir les positions du lift et les temps intermédiaires,

la valeur sélectionnée est soulignée et peut être modifiée.

Valeurs autorisées:

Position de lift 1 = 0 - 30% (0 % = Lift en position basse)

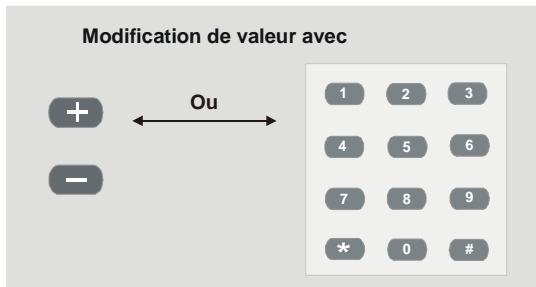
Position de lift 2 = 0 - 50% ne peut toutefois être inférieur à pos 1

Position de lift 3 = 0 - 80% ne peut toutefois être inférieur à pos 2

Temps intermédiaire 1 = 0 - 120 sec.

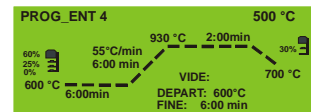
Temps intermédiaire 2 = 0 - 120 sec.

Temps intermédiaire 3 = enregistrement automatique du temps de déshydratation restant.



Les valeurs modifiées doivent être confirmées / modifiées avec touche ou

STOP Mode Ent: Fin du vide (les valeurs éventuellement modifiées et non confirmées ne sont pas mémorisées).



L'affichage des positions de lift peut être activé ou désactivé par le programme utilitaire N°17.


9 Programmes utilitaires

9.1 Fonctions-clavier en Mode utilitaire :

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

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

SERVICE 1
TEMPERATURE D' ATTENTE
500 °C

+ Modification des valeurs 
-


Choix On = Touche 1 ou Touche plus
Choix Off = Touche 0 ou Touche moins

▲ Mémoriser les modifications et appeler le prochain programme utilitaire.
▼

STOP A actionner 1 x, annuler la modification.
A actionner 2 x - fermer le programme utilitaire.

9.2 Programme utilitaire N° 1 Température d'attente

Service A actionner, l'écran affiche la valeur jusqu'à présent sélectionnée (par ex. 500°C).

+ Modifications de valeur 
-

SERVICE 1
TEMPERATURE D' ATTENTE
500 °C


(Plage: 200°C - 600°C)

Service Mémorisation et fin



ou

▲ Mémorisation et appel du programme utilitaire suivant.
▼



9.3 Programme utilitaire N° 2 Vitesse de lift

Service ensuite  A actionner jusqu'à affichage du programme utilitaire N° 2. L'écran affiche les valeurs choisies





 Avec ces touches, on peut choisir entre une vitesse de montée
 et de descente, la valeur choisie est soulignée et peut être modifiée.

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

 Modification de valeur



Service Mémorisation et fin

ou



 Mémorisation et appel du programme utilitaire suivant.


Attention: Pour être sûr que la vitesse choisie soit la bonne, le lift monte ou descend 5 sec. environ après le choix ou la modification d'une valeur.

9.4 Programme utilitaire N° 3 Durée du signal sonore



Service ensuite  A actionner jusqu'à affichage du programme utilitaire N° 3 L'écran affiche les valeurs sélectionnées jusqu'à présent.




 Valeurs autorisées: 0 - 20 sec. ou en continu




Service Mémorisation et fin

ou

 Mémorisation et appel du programme utilitaire suivant


9.5 Programme utilitaire N° 4 Fonction touche STOP



Service ensuite  A actionner jusqu'à affichage du programme utilitaire N° 4. L'écran affiche les valeurs sélectionnées jusqu'à présent.

 Modifications de valeur


Valeurs autorisées: 1 = Stop programme actionner 1 x
2 = Stop programme actionner 2 x


Service Mémorisation et fin

ou

 Mémorisation et appel du programme utilitaire suivant.




SERVICE 4
APPUIENT STOP :
Stop 1x

9.6 Programme utilitaire N° 5 Compteur d'heures général

Service ensuite  A actionner jusqu'à affichage du programme utilitaire N° 5. L'écran affiche le total des heures de fonctionnement de l'appareil.


Service Mémorisation et fin

ou

 Appel du programme utilitaire suivant.




SERVICE 5
HEURES-COURANTES-FOUR :
00011 h

9.7 Programme utilitaire N° 6 Compteur d'heures du moufle de cuisson

Service ensuite  A actionner jusqu'à affichage du programme utilitaire N° 6. L'écran affiche le total des heures de fonctionnement du moufle de cuisson.


Service Mémorisation et fin

ou

 Appel du programme utilitaire suivant.



SERVICE 6
HEURES-COURANTES-CHAUFFAGE :
00005 h

9.8 Programme utilitaire N° 7 Appel du N° d'appareil

Service ensuite  A actionner jusqu'à affichage du programme utilitaire N° 7. L'écran affiche le N° de l'appareil


Service Mémorisation et fin

ou

 Appel du programme utilitaire suivant.




9.9 Programme utilitaire N° 8 Appel du numéro de logiciel

Service ensuite  A actionner jusqu'à affichage du programme utilitaire N° 8. L'écran affiche le N° de logiciel.

Core = N° de logiciel de la platine principale
CTRL = N° de logiciel de l'unité de commande


Service Mémorisation et fin

ou

 Appel du programme utilitaire suivant.



9.10 Programme utilitaire N° 9 Hotline S.A.V

Service ensuite  A actionner jusqu'à affichage du programme utilitaire N° 9. L'écran affiche Support.

Service Mémorisation et fin

ou

 Appel du programme utilitaire suivant.



SERVICE 7

FOUR-ID :
000455

SERVICE 8


VERSION DE LOGICIEL :
CoreVac: V 1.2
Ctrltext : V 1.2



SERVICE 9

SUPPORT :
* 49 (0) 7761 - 562222

9.11 Programme utilitaire N° 10 Étalonnage de la température au fil d'argent

Avec ce programme et le coffret de test au fil d'argent VITA (N° de cde VITA - B 230), vous pourrez contrôler et réajuster la température dans la chambre de 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.


Service ensuite  Actionner successivement sur ces touches jusqu'à affichage du programme utilitaire N°10

 Recalage de température / mettre sur "0":


SERVICE 10
CARDRAGE DE LA TEMPERATURE :
Temp - Offset :

Contrôle des valeurs du programme:



Prog Vérification des valeurs du programme,

 Choix / modification des valeurs du programme

avec les touches ,  ou 

Le programme doit contenir les valeurs suivantes:

- Température de déshydratation 600°C
- Temps de déshydratation 1:00 min
- Montée en température 6:00 min
- Température finale 955°C
- Temps de maintien à la température finale 3:00 min

Les valeurs modifiées doivent être confirmées/ mémorisées avec la touche  ou  / .

Stop Fermer la séquence contrôle/ entrée des valeurs de programme.

Lancement du programme:

Déposer le fil d'argent sur le plateau du lift

Start A actionner, 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 (Le fil doit être légèrement fondu)

Service Fermeture du programme

ou

Point de fusion du fil d'argent incorrect

+ Modification de la température par ex. plus 10°C

- (Plage plus/moins 20°C)

puis **Start**

le programme démarre - voir plus loin, * en fin de programme, un signal sonore retentit.

Le point de fusion du fil d'argent étant atteint, en actionnant

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

Cette valeur assure le réglage de la température et donc corrige la température dans la chambre de chauffe.

9.11.1 Coffret test au fil d'argent 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 fils d'argent - longueur 70 mm \varnothing 1,5 mm

SERVICE 10
CARDRAGE DE LA TEMPERATURE :
Temp - Offset :

SERVICE 10
CARDRAGE DE LA TEMPERATURE :
Temp - Offset :

9.12 Programme utilitaire N° 11 Étalonnage automatique de la température



Le 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 ce 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 chauffe inférieure à 50°C

Ce 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, obtient-on une régulation constante de la température de +/- 1°C.

Sélection du programme utilitaire:

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


 choisir **On**

ou


 choisir **Off**

 Mémorisation et fin



ou

 Mémorisation et appel du programme utilitaire suivant.



SERVICE 11
TEMPER.-ELEC.-AUTO-S'ADJUSTENT :


9.13 Programme utilitaire N° 12 Code d'identification pour raccordement au PC

 ensuite  A actionner jusqu'à affichage du programme utilitaire N° 12


 Entrée du code.




Valeur autorisée: 0 à 255

 Mémorisation et fin


ou


 Mémorisation et appel du programme utilitaire suivant.




Service 12
RS 232 - ID :


9.14 Programme utilitaire N° 13 Activation et réactivation du transfert des données.

Service ensuite  A actionner jusqu'à affichage du programme utilitaire N° 13.


 choisir **On**

ou

 choisir **Off**


Service Mémorisation et fin



ou

 Mémorisation et appel du programme utilitaire suivant.



9.15 Programme utilitaire N° 14 Luminosité / Contraste Ecran

Service ensuite  A actionner jusqu'à affichage du programme utilitaire N° 14. L'écran affiche les valeurs sélectionnées jusqu'à présent

 Ces valeurs permettent de choisir entre luminosité et contraste,
 la valeur sélectionnée est soulignée et peut être modifiée.


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

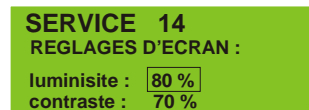
 Modification des valeurs




Service Mémorisation et fin



ou

 Mémorisation et appel du programme utilitaire suivant.





9.16 Programme utilitaire N° 15 Réglage des données de temps

Service ensuite  A actionner jusqu'à affichage du programme utilitaire N° 15



 Avec ces touches, on peut choisir entre l'heure (Heure -min),
 le jour, le mois et l'année, la plage choisie peut être modifiée.
 La succession et la configuration des paramètres dépend du format d'heure et de date enregistré dans le programme utilitaire N° 16.

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


 Modification des valeurs




Service Mémorisation et fin



ou

 Mémorisation et appel du programme utilitaire suivant.


9.17 Programme utilitaire N° 16 Format Date - Temps



Service ensuite  A actionner jusqu'à affichage du programme utilitaire N° 16

 Avec ces touches, on peut choisir entre un affichage sur
 12 ou 24 heures.

 Modification des valeurs


Service Mémorisation et fin


ou

 Mémorisation et appel du programme utilitaire suivant.



SERVICE 15
 TEMPS - DATE :
 12: 20
 01. 01. 1999


SERVICE 16
 FORMAT-TEMPS-DATE :
 temps : 24 h
 date : DD : MM : JJ


9.18 Programme utilitaire N° 17 Affichages masqués ou activés

Service ensuite  A actionner jusqu'à affichage du programme utilitaire N° 17



 Ces touches permettent de choisir les affichages pourr.

 Position de lift déshydratation,
Position de lift refroidissement lent,
la zone sélectionnée peut être modifiée.


 choisir **On**

ou

 Choisir **Off**

Service Mémorisation et fin

ou

 Mémorisation et appel du programme utilitaire suivant.




9.19 Programme utilitaire N° 18 Entrée des paramètres de l'appareil

Attention: lorsque ce programme est effectué, les données personnelles entrées dans chaque plage sont effacées et remplacées par les valeurs usine.

Réglages de base préenregistrés en usine:



Programme utilitaire N° 1	Température d'attente:	500°C
Programme utilitaire N° 2	Vitesse du lift:	↑ = 14 ↓ = 14
Programme utilitaire N° 3	Durée du bip:	5sec
Programme utilitaire N° 4	Interruption programme de cuisson:	1x Stop
Programme utilitaire N° 10	Étalonnage de la température au fil d'argent Calage de température:	0
Programme utilitaire N° 11	Étalonnage automatique de la température:	On
Programme utilitaire N° 12	Code d'identification pour raccordement au PC:	1
Programme utilitaire N° 13	Mémorisation des données traitées:	Off
Programme utilitaire N° 14	Luminosité écran: Contraste:	60 % 60 %

Mémorisation des réglages de base de l'appareil:

Service ensuite  A actionner jusqu'à affichage du programme utilitaire N°18. L'écran affiche par ex. 00016h = a été effectué la dernière fois après 00016h de fonctionnement.

SERVICE 18
BASE VALEUR DU SERVICE :
0000 h auto

man = opération manuelle
ou auto = en automatique (uniquement pour une nouvelle platine)

 Touche à actionner pendant 5 sec., (Le temps défile à l'écran),
 les réglages de base peuvent être mémorisés.


Service Mémorisation et fin

ou

 Mémorisation et appel du programme utilitaire suivant.





9.20 Programme utilitaire N° 19 Rappel des tables de cuisson :

Service ensuite  A actionner jusqu'à affichage du programme utilitaire N° 19. L'écran affiche par ex. 00016h = a été effectué la dernière fois après 00016h de fonctionnement.



SERVICE 19
BASE VALEUR DU PROGRAMME :
0000 h auto

man = opération manuelle
ou auto = en automatique (uniquement pour une nouvelle platine)


 Touche à actionner pendant 5 sec., (Le temps défile à l'écran),
 les réglages de base peuvent être mémorisés.

Service Mémorisation et fin

ou



 Mémorisation et appel du programme utilitaire suivant.


9.21 Programme utilitaire N° 20 Annulation des données opérationnelles

Service ensuite  A actionner jusqu'à affichage du programme utilitaire N° 20. L'écran affiche par ex. 00016h = a été effectué la dernière fois après 00016h de fonctionnement.



SERVICE 20
EFFACENT DONNEES DE PROCESSES :
0016 h 50

50 = 50 ensembles de données de cuisson sont en mémoire

 Touche à actionner pendant 5 sec., (Le temps défile à l'écran),
 seulement après les données de cuisson sont effacées de la mémoire.

Service Mémorisation et fin

ou


 Mémorisation et appel du programme utilitaire suivant.


Attention: Les ensembles de données sont automatiquement effacés de la mémoire lorsqu'il y a transfert sur un PC avec le programme FDS.


9.22 Programme utilitaire N° 21 Enregistrement / Rappel des paramètres programme

Les données des programmes de cuisson sont stockées dans la mémoire de l'unité de commande. Afin de ne pas perdre ses propres programmes de cuisson lors d'un éventuel remplacement de l'unité de commande, il est possible d'enregistrer ces données dans la mémoire de la platine avec le programme utilitaire Enregistrement. Pour éviter la perte de données, il est recommandé d'effectuer cette opération après modification des programmes de cuisson.


Si nécessaire, les programmes de cuisson peuvent alors être rappelés dans la mémoire de l'unité de commande, à l'aide du programme utilitaire Rappel .


Service ensuite  A actionner jusqu'à affichage du programme utilitaire N° 21. L'écran affiche par ex.

SERVICE 21
PARAMETRE DU PROGRAMME :
LU
Ecrivent

 Enregistrement = Enregistrer les valeurs ou


 Rappel = Rappel des données dans la mémoire de l'unité de commande

 Touche à actionner pendant 5 sec., (Le temps défile à l'écran),

 seulement après il y a transfert des données.

Service Mémorisation et fin

ou


 Mémorisation et appel du programme utilitaire suivant.




9.23 Programme utilitaire N° 22 Enregistrement / Rappel des paramètres programme utilitaire.

Les données des programmes utilitaires sont stockées dans la mémoire de la platine (valeurs standard voir Mode d'emploi Programme utilitaire N°18). Afin de ne pas perdre ses propres paramètres de programmes utilitaires lors d'un éventuel remplacement de la platine, il est possible d'enregistrer ces données dans la mémoire de l'unité de commande avec le programme utilitaire Enregistrement. Pour éviter la perte de données, il est recommandé d'effectuer cette opération après modification des programmes utilitaires.


Si nécessaire, les paramètres des programmes utilitaires peuvent alors être rappelés dans la mémoire de la platine, à l'aide du programme utilitaire Rappel .


Service ensuite  A actionner jusqu'à affichage du programme utilitaire N° 22. L'écran affiche par ex.

Service Nr 22
Service - Parameter
LESEN
SCHREIBEN

 Enregistrement = Enregistrer les valeurs ou


 Rappel = Rappel des données dans la mémoire de l'unité de commande

 Touche à actionner pendant 5 sec., (Le temps défile à l'écran),

 seulement après il y a transfert des données.


Service Mémorisation et fin



ou

 Mémorisation et appel du programme utilitaire suivant.





9.24 Programme utilitaire N° 23 Sélection de la langue

Service ensuite  A actionner jusqu'à affichage du programme utilitaire N° 23. L'écran affiche par ex.

 sélectionner allemand, anglais, espagnol, italien ou français


Service Mémorisation et fin

ou

 Mémorisation et appel du programme utilitaire suivant.


SERVICE 23
REGLAGE DU LANGAGE :
francais

9.25 Messages d'erreur Erreur 01 - Erreur 29

En cas de dysfonctionnement, l'écran affichera Erreur 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° 9 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**“.

- Erreur 00 Défaut de vis, 30% du vide non atteint ans les 15 sec.
- Erreur 01 Température de cuisson dépassée de plus de 20°C ou branchements inversés du thermocouple
- Erreur 02 Température de cuisson en montée dépassée de plus de 30°C.
- Erreur 03 Rupture de la sonde de température, le ventilateur se met aussitôt en marche.
- Erreur 04 Interrupteur de fin de course défectueux pour position basse du lift.
- Erreur 05 Défaut ou panne du ventilateur.
- Erreur 06 Défaut ou panne du moteur de lift
- Erreur 07 Défaut ou panne du compte tours
- Erreur 08 Panne d'alimentation électrique (voir protection contre les coupures de courant)
ou
- Erreur 09
- Erreur 10 Moufle de cuisson défectueux.
- Erreur 11 Memory, mémoire pleine, Transférer les données sur PC ou Effacer avec le programme utilitaire N°20
- Erreur 12 Décalage de vide, Défaut de mesure du vide

Autres messages d'erreur:

Les messages d'erreur Erreur 13 à Erreur 29 concernent en principe les pannes électroniques ainsi que les défauts de communication entre l'unité de commande et la platine principale.

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

10 Transfert des données

Avec le FDS (Firing - Data - System), il est possible de transférer et de gérer les données de cuisson sur un PC, dans le cadre de l'assurance qualité des travaux en céramique. Le programme (logiciel fourni sur CD) avec accessoires n'est pas compris dans la livraison. Pour le commander, indiquer le code F 34230.

10.1 Activation de l'enregistrement des données

Pour mémoriser les données de cuisson, il faut choisir «On» dans le programme utilitaire N° 13. Les données de cuisson seront alors enregistrées dans la mémoire et pourront ultérieurement être transférées sur une PC avec le FDS (Firing - Data – System). La mémoire au sein du four peut enregistrer env. 300 programmes de cuisson et après transfert, elle se vide automatiquement.

Le message de mémoire pleine (Erreur 11 - Memory) s'affiche par anticipation afin de permettre la mémorisation d'un programme de cuisson en cours.

Si aucune donnée n'est transférée sur le PC, la mémoire peut être vidée avec le programme utilitaire N° 20.

Observations: Nos produits doivent être mis en oeuvre selon le mode d'emploi. Notre responsabilité n'est pas engagée pour les dommages résultant d'une manipulation ou d'une mise en oeuvre 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 oeuvre 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.

Date d'édition de ce mode d'emploi: 01/2004

Cette version du mode d'emploi remplace et annule toutes les éditions antérieures.



VITA

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