

VITA - Vacumat 4000 Premium

Mode d'emploi



Sommaire

1.	Informations techniques	3
1.1.	Descriptif général	3
1.2.	Equipement de l'unité de commande externe	3
1.3.	Possibilités de programmation:.....	3
1.4.	Programmes utilitaires pour:.....	4
1.5.	Fonctions de sécurité.....	4
1.6.	Données techniques	4
1.7.	Données électriques	4
1.8.	Ensemble livré	4
2.	Installation et mise en route	5
2.1.	Lieu d'installation	5
2.2.	Branchement électrique de l'appareil	5
2.3.	Mise hors service de l'appareil , en cas de non utilisation.....	5
3.	Consignes de sécurité	6
3.1.	Observations sur les plaques signalétiques	6
3.2.	Nettoyage de l'appareil	6
3.3.	Fusibles.....	6
3.4.	Marque CE.....	7
3.5.	Ventilateur.....	7
3.6.	Coupure de courant.....	7
4.	Paramètres de programme	8
5.	Montée en température	9
5.1.	Affichage du vide	9
6.	Menu principal	10
6.1.	Activation/Sortie du menu ATTENTE:	11
6.2.	Menu Utilisateurs	11
6.2.1.	<i>Enregistrement/modification des utilisateurs</i>	<i>11</i>
6.2.2.	<i>Annulation des utilisateurs :.....</i>	<i>11</i>
6.2.3.	<i>Codage/décodage Utilisateurs.....</i>	<i>11</i>
6.3.	Groupes de programmes.....	12
6.3.1.	<i>Sélection d'un groupe de programmes.....</i>	<i>12</i>
6.3.2.	<i>Enregistrement/Modification d'un groupe de programmes.....</i>	<i>12</i>
6.3.3.	<i>Annulation d'un groupe de programmes.....</i>	<i>12</i>
6.4.	Entrée d'un n° de programme.....	12
6.5.	Refroidissement rapide de l'enceinte de cuisson	12
7.	Entrée de programme - mode tableau	13
7.1.	Entrée/modification des noms de programme.....	13
7.1.1.	<i>Entrée/modification du nom de programme</i>	<i>13</i>
7.1.2.	<i>Entrée/modification des paramètres de programme</i>	<i>13</i>
7.2.	Mémorisation des paramètres de programme.....	14
7.2.1.	<i>Copie de programme</i>	<i>14</i>
7.2.2.	<i>Annulation de programme</i>	<i>14</i>
7.2.3.	<i>Passage en mode graphique.....</i>	<i>14</i>
7.2.4.	<i>Passage en mode Marche.....</i>	<i>14</i>
7.2.5.	<i>Programme Start - Stop.....</i>	<i>14</i>

8.	Entrée de programme en mode graphique	15
8.1.	Entrée des paramètres de programme mode graphique	15
8.1.1.	<i>Entrée/modification des paramètres de programme</i>	<i>15</i>
8.1.2.	<i>Programme Start /Stop</i>	<i>15</i>
8.1.3.	<i>Entrée/modification des positions du lift pour le préséchage</i>	<i>16</i>
8.1.4.	<i>Sélection de la pré mise sous vide</i>	<i>16</i>
8.1.5.	<i>Sélection du vide.....</i>	<i>16</i>
8.1.6.	<i>Annulation du vide</i>	<i>16</i>
8.1.7.	<i>Sélection du refroidissement lent.....</i>	<i>17</i>
8.1.8.	<i>Annulation du refroidissement lent</i>	<i>17</i>
8.1.9.	<i>Entrée du n° de commande.....</i>	<i>17</i>
8.1.10.	<i>Sélection de la visualisation en tableau.....</i>	<i>17</i>
9.	Programmes utilitaires.....	18
9.1.	Température d'attente.....	18
9.2.	Vitesse du lift.....	18
9.3.	Durée du signal sonore.....	18
9.4.	Touche fonction Stop.....	19
9.5.	Durée totale de fonctionnement	19
9.6.	Durée de fonctionnement du moufle	19
9.7.	N° d'appareil.	19
9.8.	Version logiciel.....	19
9.9.	Hot line.....	19
9.10.	Étalonnage de la température au fil d'argent.....	20
9.10.1.	<i>Coffret test au fil d'argent VITA VITA - N° de cde B 230.....</i>	<i>20</i>
9.11.	Étalonnage automatique de la température	20
9.12.	Bip des touches	21
9.13.	Mémorisation des données de cuisson	21
9.14.	Réglages écran.....	21
9.15.	Réglage de l'heure.....	21
9.16.	Réglage de la date.....	21
9.17.	Paramètres de service.....	22
9.18.	Paramètres de programme.....	22
9.19.	Langues	22
9.20.	Paramètres limites	22
9.21.	Remplacement du moufle.....	23
9.22.	Programme de maintien de la température.....	23
10.	Branchement au PC pour le transfert des données.....	24
11.	Carte Smart (Disquette).....	24
12.	Messages d'erreur	24
13.	Tables de cuisson.....	25

1. Informations techniques

1.1. Descriptif général

- Technique performante - très haute précision de la température grâce à la régulation au moyen de 2 sondes thermiques - confort d'utilisation parfait - faible encombrement - excellents résultats de cuisson.
- Carrosserie en tôle d'acier laqué et acier fin.
- Tablette de dépose des éléments de cuisson.
- Enceinte de cuisson équipée d'un matériau isolant de haute qualité.
- Moufle de cuisson en quartz.
- sondes de température (Platine / Rhodium – Platine).
- Etalonnage automatique de la température.
- Précision de la température plus/moins 2°C.

1.2. Equipement de l'unité de commande externe

- Affichage 6,4" TFT (*Thin Film Transistor*) en couleurs et sous forme de graphique, bien lisible.
- Manipulation simple, claire et évidente.
- Visualisation en mode graphique et tableaux.
- Clavier synoptique et facile d'entretien.
- Mémoire interne pour env. 2000 programmes de cuisson.
- Carte mémoire de programmes externe pour les programmes de cuisson de 10 utilisateurs avec un maximum pour chacun d'entre eux de 200 programmes (accessoire en option).
- Port Série RS 232 pour transfert des données de cuisson sur PC.
- Raccordement au réseau (Ethernet) pour intégration au réseau des PC.
- Branchement pour le clavier PC.

1.3. Possibilités de programmation:

- Classification claire des programmes de cuisson par groupes de matériau.
- Libre entrée de toutes les données, en mode numérique et alpha numérique.
- Copie des programmes de cuisson.
- Mémorisation des données et des cuissons pour l'assurance qualité et transfert sur PC, (Programme PC en option)
Les données suivantes sont mémorisées:
tous les paramètres des programmes de cuisson
N° de commande
Date de la cuisson
Utilisateur
N°d'appareil.
- Possibilité de programmer 3 positions de lift et des temps intermédiaires pour la phase de déshydratation.
- Possibilité de programmer la position du lift pour le refroidissement.
- Montée en température réglable en °C/mn ou en minutes.
- Départ de la montée en température avec embrayage simultané de la pompe à vide.
- Départ de la montée en température seulement après atteinte/maintien de la valeur maximale de vide (pré mise sous vide).
- Modification des paramètres de programme pour une cuisson ponctuelle par la touche #.
- Possibilité d'entrer le n° de commande.
- Vue en tableau des différents utilisateurs enregistrés.

1.4. Programmes utilitaires pour:

- Réglage de la température d'attente.
- Vitesse du lift - test du lift.
- Réglage de la durée des signaux sonores.
- Choix de la fonction pour la touche STOP, interruption de programme par appui unique ou répété sur la touche.
- Compteur d'heures de fonctionnement pour le moufle de cuisson - durée totale de fonctionnement de l'appareil.
- Appel du n° d'appareil.
- Information Logiciel.
- N° Service - Hot line.
- Programme de étalonnage de la température au fil d'argent.
- Etalonnage automatique de la température.
- Mémorisation des données de cuisson.
- Réglage de luminosité de l'écran.
- Réglage date/heure.
- Visualisation/mémorisation des paramètres utilitaires.
- Visualisation/mémorisation des paramètres de programme.
- Sélection de la langue.
- Affichage des paramètres limites.

1.5. Fonctions de sécurité

- Surveillance des sondes de température.
- Contrôle de la température.
- Surveillance du vide.
- Protection contre les coupures de courant.
- Protection des programmes des utilisateurs.
- Surveillance du lift.

1.6. Données techniques

Largeur:	220 mm	Profondeur:	320 mm	Hauteur:	420 mm
Carrosserie:	Acier / Acier fin				
Poids:	10,5 Kg				
Dimensions utiles de l'enceinte de cuisson:	Diamètre: 90 mm		Hauteur: 55 mm		
Température de l'enceinte de cuisson:	max. 1200°C				

1.7. Données électriques

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

1.8. Ensemble livré

Appareil dans un carton spécial avec :

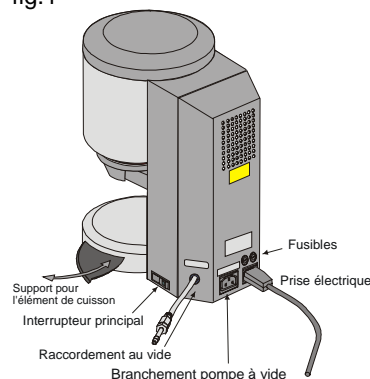
- 1 unité de commande
- 1 câble de branchement pour l'unité de commande
- 1 socle de cuisson
- 1 câble de branchement pour appareils de chauffe type HO5RR-FG1,0mm²
- 1 pince à four
- 1 boîte de plateaux de cuisson A + B
- 1 boîte de supports de cuisson G
- 1 mode d'emploi

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 cuisson renvoie de la chaleur.

fig.1



2.2. Branchement électrique de l'appareil

Attention: avant mise en marche, respecter les consignes de sécurité point3 !

- Brancher l'appareil à l'aide du câble fourni au réseau électrique (fig. 1). Le câble de branchement doit être un câble prévu pour les appareils de chauffe de type HO5RR-F 3G1,0mm². Eviter un branchement avec une rallonge à une multiprises. Risque d'incendie en cas de surcharge.
- Brancher la pompe (fig.1)
- Brancher la prise pour l'unité de commande sur le côté de l'appareil et l'ouvrir (fig.2, point1).
- Brancher l'autre prise sur l'unité de commande (fig.3)
- Allumer l'appareil par l'interrupteur principal (Fig.1, point1), le lift descend.
- Déposer le socle de cuisson sur le plateau de lift (Fig.2).
- Mettre en route par la touche **Standby** (pour plus de détails, voir plus loin fonctionnement stand-by).

fig.3

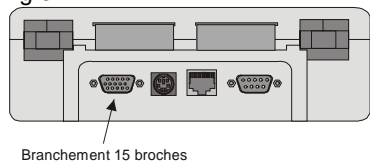
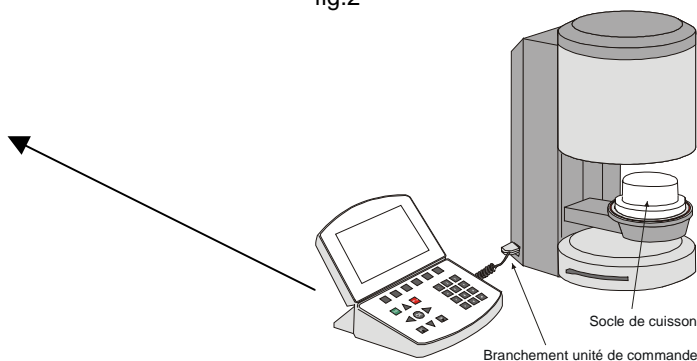


fig.2



2.3. Mise hors service de l'appareil , en cas de non utilisation

En cas de non utilisation de l'appareil, il faut remonter le lift dans la chambre de cuisson et mettre l'appareil hors service par l'interrupteur principal (voir fig.1, point2). La fermeture de la chambre de cuisson protège l'isolation et évite toute absorption d'humidité. Remonter le lift avec la touche **Lift**. Pour arrêter l'appareil, appuyer sur la touche **Finish** et confirmer avec la touche **Oui**. Après apparition du message **FIN**, l'appareil peut être arrêté avec l'interrupteur principal.

3. Consignes de sécurité

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

3.1. Observations sur les plaques signalétiques

Ce symbole est un avertissement contre les tensions dangereuses. Avant d'ouvrir l'appareil, il faut débrancher l'appareil (fig.4) 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 du bloc d'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).



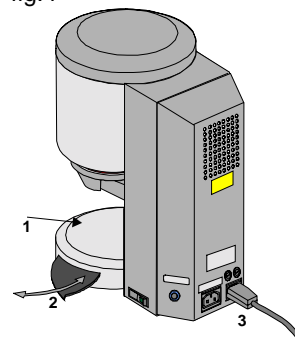
Utiliser les plaques de dépose latérales extractibles pour y déposer les éléments de cuisson.

Ne pas faire fonctionner l'appareil sans y avoir mis un socle de cuisson (fig.2, point2).

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

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

fig.4



3.2. Nettoyage de l'appareil

Débrancher la prise avant tout nettoyage !! (fig.4, point3)

Inutile de nettoyer l'intérieur de la chambre de cuisson. En nettoyant régulièrement la carrosserie à l'aide d'un chiffon humide vous contribuerez au bon fonctionnement de l'appareil. Ne pas manipuler les touches de l'unité de commande avec des objets chauds, par ex. une pince. Nettoyer l'unité de commande uniquement avec un chiffon sec.

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

3.3. Fusibles

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

230 Volt

T 1 H 250 V

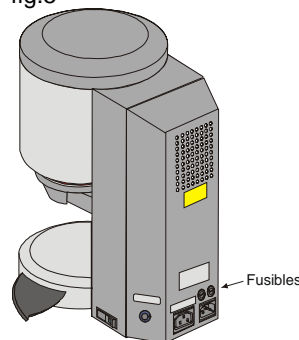
T 8 H 250 V

100/110 Volt

T 3,15 H 250 V

T 15 H 250 V

fig.5



3.4. Marque CE



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

3.5. Ventilateur

L'appareil est équipé d'un ventilateur qui, après le départ d'un programme de cuisson, fonctionne à la moitié de sa puissance à une température dans la chambre de cuisson située entre 605°C et 800°C et ensuite à pleine puissance jusqu'à la fin du programme et du refroidissement à 600°C. Le ventilateur évite toute surchauffe importante de l'appareil et contribue à un bon fonctionnement général de l'appareil. En cas d'arrêt du ventilateur, un message d'erreur s'affiche à l'écran (voir Messages d'erreur). Pour des raisons de sécurité, l'appareil ne doit pas fonctionner sans ventilateur. Ne rien déposer d'objet ou obstruer le capot supérieur de la chambre de cuisson et les ouvertures du panneau arrière.

3.6. Coupure de courant

L'appareil est équipé d'une protection contre les pannes de secteur. Ce dispositif évite l'interruption d'un programme et donc une cuisson manquée, en cas de brève panne de secteur. Il entre en fonction dès que le courant est coupé en cours de programme.

Tension de réseau - coupure inférieure à 15 sec. env.

le programme continue sans interruption, l'écran est cependant hors service. Après retour du courant, l'écran affiche pour information *Recovery*. Le message s'annule en appuyant sur la touche Continue.

Tension de réseau - coupure supérieure à 15 sec. env.

Le programme est interrompu et l'écran est hors service. Après retour du courant, l'écran affiche *coupure de courant*. Le message s'annule en appuyant sur la touche Continue.

Attention: après retour du courant, il faut compter env. 20 s, temps nécessaire à la remise en service de l'unité de commande.

4. Paramètres de programme

Les programmes de cuisson contiennent les paramètres suivants qui sont modifiables et qui se programment soit en mode graphique soit en mode tableau.

Température de préséchage	200°C - 700°C
Temps de préséchage	0:00 - 40:00 min. (Entrée en mn/sec.)
Montée en température	2:00 - 40:00 min. ou 20°C/min. - 120°C/min. (voir Montée en température)
Température finale	max.: 1200°C
Temps de maintien à la température finale	0:00 - 40:00 min. (Entrée en mn/sec.)
Température de refroidissement	min.: 200°C, max.: en fonction de la température finale sélectionnée.
Temps de maintien pour la température de refroidissement	0:00 - 40:00 mn
Départ du vide et valeur de vide	* simultané à la montée en température (Valeur de déclenchement Préséchage - reprise automatique de la température) ou possibilité.
Pré mise sous vide	1:00 min. - 5:00 min. (voir Pré mise sous vide)

Il est possible de programmer les positions du lift pour le préséchage et le refroidissement uniquement en mode graphique.

3 positions de lift pour le préséchage	0% - 100% - 100% le lift est entièrement remonté(voir aussi chapitre positions du lift Préséchage)
1 position de lift pour le refroidissement	0% - 100% (voir aussi chapitre positions du lift refroidissement)

5. Montée en température

Le programme affiche la montée en température en °C/min et en min/sec. On peut choisir une valeur à entrer en °C/min (20°C – 120°C) et en min/sec. (2:00 – 40:00). La seconde valeur est automatiquement calculée puis affichée. Lorsqu'une valeur entrée se situe en dehors de la plage autorisée, la dernière valeur correcte s'affiche. Si, compte tenu de l'entrée d'une valeur de montée en température en min/sec, la montée en température calculée est inférieure à 20 °C/mn ou que la valeur limite haute de 120°C est dépassée, automatiquement un temps de montée en min/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 min/sec demeure tant que la valeur reste au sein de la plage autorisée.

5.1. 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 équivalent à:

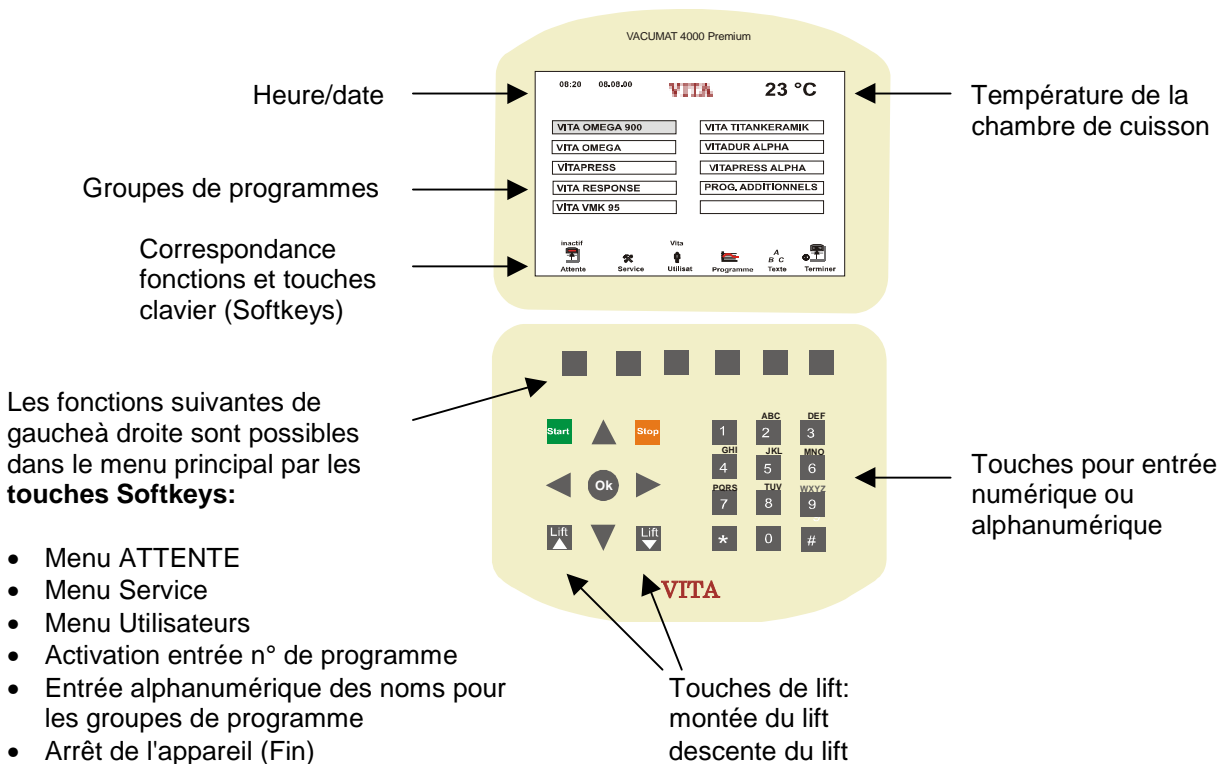
100% = -1000 mbars (inatteignable)
95% = -950 mbars ou 50 mbars (absolu)
90% = -900 mbars ou 100 mbars (absolu)

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* (voir messages d'erreur).

6. Menu principal

Allumer l'appareil par l'interrupteur principal, l'écran affiche l'image suivante:



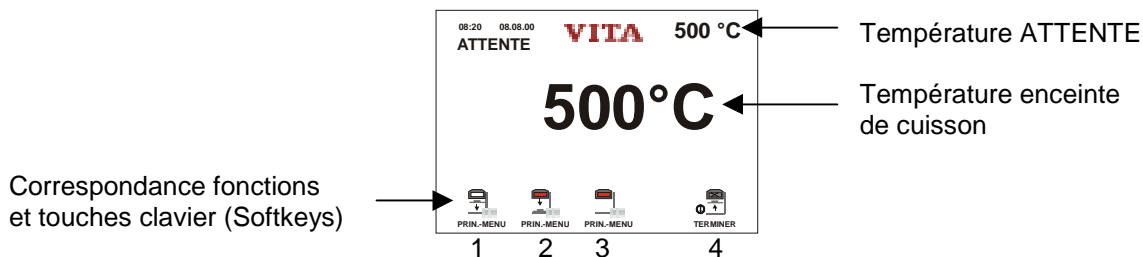
(Chaque point est détaillé dans les paragraphes suivants)

Autres fonctions des touches:

- Touches directionnelles montée/descente = sélection des groupes de programmes.
- Touches directionnelles gauche/droite = sélection d'une page suivante ou précédente de groupes de programmes.
- Touches de lift = Montée ou descente du lift.
- Touche départ = activation du refroidissement rapide de l'enceinte de cuisson (voir refroidissement rapide de l'enceinte de cuisson).
- Touche Stop Terminer refroidissement rapide.
- Touche OK = confirmation du groupe de programmes sélectionné avec passation en mode tableau.

6.1. Activation/Sortie du menu ATTENTE:

- Mettre l'appareil en marche par l'interrupteur principal - lift en position basse, affichage du menu ON,
- Appuyer sur la touche ATTENTE – l'écran affiche ATTENTE - lift en position haute – chauffe active



En menu ATTENTE, les fonctions suivantes sont possibles - (Softkeys – Touches 1 - 4 de gauche à droite)

1. Sortie du ATTENTE, chauffe coupée, Lift en position basse, retour au Menu ON.
2. Sortie du ATTENTE, chauffe active, Lift en position basse, retour au Menu ON.
3. ATTENTE toujours actif, chauffe active, le lift reste en position haute, retour au menu ON.
4. Sortie du ATTENTE et du menu ON.

Il est possible dans le programme Service de modifier la température ATTENTE (voir programmes utilitaires)

6.2. Menu Utilisateurs

Ce menu peut contenir jusqu'à 10 utilisateurs. Chaque utilisateur peut entrer au maximum 200 programmes de cuisson et en verrouiller l'accès aux personnes non autorisées par un code personnel.

Sélectionner le menu Utilisateurs. Dans le menu ON, appuyer sur la touche Utilisateurs, l'écran affiche par ex. figure 1.

fig.1

08:20 08.05.01		UTILISATEUR		VITA	33 °C
Nom	Code actif	Programme Groupes	Programme Nombre		
VITA		11	91		

Prin-Menu Code A B C Texte

6.2.1. Enregistrement/modification des utilisateurs

Sélectionner la ligne avec la touche Montée/descente. Appuyer sur la touche Texte, le curseur indique sa position, entrée alphanumérique par le clavier, ensuite faire avancer le curseur avec la touche #, mémoriser avec la touche OK.

6.2.2. Annulation des utilisateurs :

- A l'aide de la touche Montée/descente, sélectionner la ligne.
- appuyer sur la touche *.
- confirmer avec la touche Oui.

6.2.3. Codage/décodage Utilisateurs

- Sélectionner la ligne avec la touche **Montée/descente**.
- Appuyer sur la touche **Code**.
- Entrer un n° de code à 4 positions.
- Mémoriser avec la touche **OK**.
- Avec la touche **Marche/arrêt**, choisir actif/inactif.
- Mémoriser avec la touche **OK**, masque utilisateurs avec désignation dans le champ lorsque le code est actif.

Attention: en cas de perte du n° de code, il faut renvoyer l'unité de commande en usine.

Les programmes codés sont en accès libre mais les modifications ne peuvent être enregistrées que par le n° de code.

6.3. Groupes de programmes

6.3.1. Sélection d'un groupe de programmes

- Dans le menu Groupes de programmes, appuyer sur les touches Montée/descente pour atteindre le champ souhaité.
- Une flèche à droite/à gauche sur l'écran signale les autres pages de groupes de programmes existantes que l'on sélectionne avec les touches droite/gauche.
- Confirmer le groupe de programmes sélectionné avec la touche OK - l'écran affiche le tableau de programmes.
- Retour avec la touche Menu Principal.

6.3.2. Enregistrement/Modification d'un groupe de programmes

- Choisir un groupe de programmes ou un champ vide
- Appuyer sur la touche Texte, le curseur rouge se positionne
- Entrée alphanumérique par le clavier
- Après entrée, faire avancer le curseur avec la touche #
- Mémoriser avec la touche OK

6.3.3. Annulation d'un groupe de programmes

- Sélectionner le groupe de programmes
- Appuyer sur la touche *
- Confirmer avec la touche Oui
Le groupe de programmes est effacé

Attention: Après avoir annulé un groupe de programmes, tous les programmes s'y rattachant sont également annulés.

6.4. Entrée d'un n° de programme.

En entrant un n° de programme, il est possible de passer directement en mode graphique.

- Dans le menu principal, appuyer sur la touche Programme - le champ d'entrée pour le n° de programme est en surbrillance.
- Entrer le n° de programme par le clavier.
- Confirmer avec la touche OK - l'écran est en mode graphique.

Pour l'entrée, la modification, l'annulation des paramètres de programme, le programme Start/Stop, voir paragraphe 7 et 8.

6.5. Refroidissement rapide de l'enceinte de cuisson

Pour une utilisation rapide lors d'autres cuissons, la pompe peut être mise en marche par la touche **Start**.

Il faut que le plateau de lift soit en position basse et que la température dans l'enceinte de cuisson soit plus élevée que la température d'attente.

Lorsque la température passe à 50°C au dessous de la température d'attente, la pompe s'arrête, le lift monte et la température s'élève à la température d'attente (ATTENTE).

7. Entrée de programme - mode tableau

Appel du mode tableau à partir du menu Principal:

Confirmer le groupe de programmes avec la touche OK - l'écran affiche le tableau de programmes.

Le mode tableau offre les possibilités suivantes:

- Entrée/modification des noms de programme.
- Entrée/modification des paramètres de programme sauf positions de lift, (voir pour cela mode graphique)
- Copie de programmes.
- Annulation de programmes.
- Passage en mode graphique.
- Passage en mode marche.
- Lancement d'un programme.
- Arrêt d'un programme.

7.1. Entrée/modification des noms de programme

Sélectionner la ligne avec les touches montée/descente, la ligne sélectionnée est en surbrillance. A l'aide des touches droite/gauche, choisir le bloc de ligne, la valeur ou le curseur dans le bloc vide s'affiche en rouge.

7.1.1. Entrée/modification du nom de programme

- Sélectionner le bloc correspondant au nom du programme.
- Appuyer sur la touche Texte, le curseur se positionne.
- Entrée alphanumérique par le clavier.
- Après entrée, faire avancer le curseur avec la touche #.
- Mémoriser avec la touche OK.

Le nom du programme est mémorisé et simultanément les paramètres de base s'inscrivent dans le tableau.

7.1.2. Entrée/modification des paramètres de programme

- Sélectionner la ligne du programme avec la touche montée/descente (affichage en couleur).
- Sélectionner le paramètre avec la touche gauche/droite (s'affiche en rouge).
- Entrer les paramètres du programme par le clavier, l'écran affiche les paramètres possibles avec les valeurs mini/maxi..
- Mémoriser avec la touche # pour effectuer une seule fois ce programme.
ou
- Enregistrer définitivement avec la touche OK.

7.2. Mémorisation des paramètres de programme

Un paramètre de programme que l'on a entré se mémorise avec la touche OK.

Attention: si l'on confirme des paramètres de programme avec la touche #, ils ne sont valables que pour un lancement ponctuel du programme et les valeurs précédentes seront ensuite de nouveau prises en compte.

7.2.1. Copie de programme

- Sélectionner la ligne vide.
- Appuyer sur la touche Texte.
- Entrer le nom du programme - confirmer chaque entrée avec la touche # - mémoriser avec la touche OK
- Sélectionner le programme désiré avec la touche montée/descente.
- Appuyer sur la touche Copy.
- Avec les touches Montée/descente, retour au programme nouvellement entré.
- Ajouter le programme avec la touche Paste.
- Avec les touches Montée/descente, aller au nom du programme.
- Mémoriser avec la touche OK.

7.2.2. Annulation de programme

- Sélectionner le programme désiré.
- Appuyer sur la touche *
- Appuyer sur la touche Oui - le programme est effacé.

7.2.3. Passage en mode graphique

Appuyer sur la touche Programme - le mode graphique s'affiche.

7.2.4. Passage en mode Marche

Appuyer sur la touche Menu Principal - l'écran affiche les groupes de programmes.

7.2.5. Programme Start - Stop

Appuyer sur la touche Start - la séquence du programme active s'affiche en vert, le programme se déroule. La touche Programme permet de passer en mode graphique.

Appuyer sur la touche Stop, le programme est interrompu. La touche Stop peut être réglée par le programme utilitaire de telle manière qu'il ne soit possible d'interrompre le programme qu'en appuyant deux fois sur cette touche.

8. Entrée de programme en mode graphique

Appel à partir du menu principal:

- Sélectionner le groupe de programmes.
- Appuyer sur la touche OK - l'écran affiche le mode tableau.
- Appuyer sur la touche Programme - l'écran affiche le mode graphique.

ou

Appel à partir du menu principal:

- Appuyer sur la touche Programme.
- Entrer le n° de programme par le clavier.
- Appuyer sur la touche OK - l'écran affiche le mode graphique.

8.1. Entrée des paramètres de programme mode graphique

En mode graphique, il est possible de modifier tous les paramètres de programme. Ces modifications seront également prises en compte dans le programme en tableau. Pour mémoriser une valeur entrée, il faut appuyer sur la touche OK. S l'on confirme une valeur entrée avec la touche #, cette valeur ne sera prise en compte que pour le lancement ponctuel d'un programme et c'est la valeur précédente qui restera ensuite mémorisée.

Le mode graphique offre les possibilités suivantes:

- Entrée/modification des paramètres de programme.
- Programme Start Programme Stop.

Les touches Softkeys permettent les réglages suivants:

- Entrée/modification des positions de lift pour le préséchage.
- Pré mise sous vide.
- Mise sous vide.
- Refroidissement lent.
- Entrée d'un n° de commande (se référer au Firing Data System).
- Visualisation en tableau.

8.1.1. Entrée/modification des paramètres de programme

- Sélectionner le paramètre de programme avec la touche droite/gauche - la valeur s'affiche en rouge.
- Entrer les paramètres par le clavier, les valeurs d'entrée autorisées s'affichent à l'écran avec des mini/maxi (l'affichage est activé dans le programme utilitaire Paramètres limites de programmation).
- Mémoriser avec la touche OK.

Attention: si l'on confirme des paramètres de programme avec la touche #, ils ne sont valables que pour un lancement ponctuel du programme et les valeurs précédentes seront ensuite de nouveau prises en compte.

8.1.2. Programme Start /Stop

Appuyer sur la touche Start - la séquence du programme active s'affiche en vert, le programme se déroule. La touche Table permet de passer en mode tableau.

Appuyer sur la touche Stop, le programme est interrompu. La touche Stop peut être réglée par le programme utilitaire de telle manière qu'il ne soit possible d'interrompre le programme qu'en appuyant deux fois sur cette touche.

8.1.3. Entrée/modification des positions du lift pour le préséchage

- Appuyer sur la touche Liftpos - la valeur de la position 1 s'affiche en rouge.
- Avec la touche Montée/descente, choisir la position et entrer la valeur.

ou

- avec les touches directionnelles gauche/droite, passer de la position au temps intermédiaire et entrer la valeur par le clavier.

Les entrées possibles sont en surbrillance à l'écran, les réglages suivants sont possibles:

Pos. 1 = 0 - 30% Temps 0 - 120 sec.

Pos. 2 = max. 50% Temps 0 - 120 sec.

Pos. 3 = max. 80% Temps de préséchage restant (automatiquement enregistré)

Afin de trouver la position correcte du lift, il est possible après avoir choisi la position (la valeur s'affiche en rouge) de faire monter le lift avec la touche lift dans la position voulue et de confirmer la valeur avec la touche OK. Terminer avec la touche Liftpos., le lift descend.

8.1.4. Sélection de la pré mise sous vide

Avec cette option, lorsque le programme comporte une mise sous vide, l'enceinte de cuisson est mise sous vide avant que ne démarre la montée en température.

Activation de la pré mise sous vide :

- Appuyer sur la touche Prévide
- Entrer la valeur de temps par le clavier (max. 5 mn)
- Mémoriser avec la touche OK.

Désactivation de la pré mise sous vide:

- Appuyer sur la touche Prévide - le champ de mise sous vide est en surbrillance
- Appuyer sur la touche * - la pré mise sous vide est annulée.

8.1.5. Sélection du vide

- Appuyer sur la touche Vide - le champ de mise sous vide est en surbrillance.
Les paramètres de base pour le vide, départ, arrêt et taux de vide, sont en surbrillance.
Départ avec début de la montée en température.
Stop après écoulement du temps de montée ou atteinte de la température finale
Valeur 100%.
- Touche Start , le programme démarre ou appuyer sur la touche Vide.

Si l'on désire d'autres paramètres (les paramètres possibles sont affichés en surbrillance) :

- Appuyer sur la touche droite/gauche - la plage sélectionnée s'affiche en rouge.
- Entrer la valeur au clavier.
- Mémoriser avec la touche OK.
- Fermer avec la touche Vide.

8.1.6. Annulation du vide

- Appuyer sur la touche Vide.
- Appuyer sur la touche * - La mise sous vide est annulée.

8.1.7. Sélection du refroidissement lent

- Appuyer sur la touche Refroidissement - le refroidissement est en surbrillance.
- Mémoriser avec la touche OK.
- Appuyer sur la touche droite/gauche - la valeur sélectionnée, la température, le temps ou la position du lift s'affichent en rouge.
- Entrer la valeur au clavier.
- Mémoriser avec la touche OK.
- Fermer avec la touche Refroidissement.

Les valeurs d'entrée possibles s'affichent à l'écran en surbrillance.

8.1.8. Annulation du refroidissement lent

- Appuyer sur la touche Refroidissement.
- Appuyer sur la touche * - refroidissement annulé.

8.1.9. Entrée du n° de commande

Il est possible d'entrer un n° de commande uniquement lorsque dans le programme utilitaire, la mémorisation des données est sur On (voir Firing Data System).

- Appuyer sur la touche N° de cde - le champ pour le n° de commande est en surbrillance.
- Entrer le n° de commande - max. 6 positions.
- Mémoriser avec la touche OK.


8.1.10. Sélection de la visualisation en tableau

Appuyer sur la touche Tableau - l'écran affiche la présentation en tableau.


9. Programmes utilitaires

Les programmes utilitaires s'appellent à l'aide de la touche Service dans le menu principal. L'écran affiche le dernier programme utilitaire sélectionné.


1ère page

08:20	20.07.01	VITA	500 °C
SERVICE			
CORR. AUTO ELECTR.	DATE		
SIGNAL TOUCHES	PARAMETRES SERVICE		
DONNEES DE PROCESSUS	PARAMETRES PROGRAMME		
ECRAN	LANGUE		
HEURE	VALEURS SEUIL PARAM.		
 Prin-Menu			

2ème page

08:20	20.07.01	VITA	500 °C
SERVICE			
CORR. AUTO ELECTR.	DATE		
SIGNAL TOUCHES	PARAMETRES SERVICE		
DONNEES DE PROCESSUS	PARAMETRES PROGRAMME		
ECRAN	LANGUE		
HEURE	VALEURS SEUIL PARAM.		
 Prin-Menu			

3ème page

08:20	20.07.01	VITA	500 °C
SERVICE			
REPLACEMENT CHAUFFE			
PROG. MAINTIEN TEMP.			
 Prin-Menu			

Le menu souhaité se sélectionne par la touche Montée/descente et s'appelle avec la touche OK. Les autres pages de groupes de programmes sont indiquées par une flèche avance/retour et sont accessibles par les touches droite/gauche.

9.1. Température d'attente

- Sélectionner Température d'attente.
- Confirmer avec la touche OK.
- Entrer la valeur.
- Mémoriser avec la touche OK.
- Appuyer sur la touche Service pour retourner au menu Service
- *ou* retour avec la touche Menu principal.

9.2. Vitesse du lift

- Sélectionner Vitesse de lift.
- Confirmer avec la touche OK.
- Sélectionner le champ d'entrée avec la touche Montée/descente.
- Entrer la valeur.
- Mémoriser avec la touche OK.
- Appuyer sur la touche Service pour retourner au menu Service
- *ou* retour avec la touche Menu principal.

9.3. Durée du signal sonore

- Sélectionner Durée du signal sonore.
- Confirmer avec la touche OK.
- Entrer la valeur.
- Mémoriser avec la touche OK.
- Appuyer sur la touche Service pour retourner au menu Service
- *ou* retour avec la touche Menu principal.

9.4. Touche fonction Stop

La touche Stop peut être réglée de telle manière qu'il ne soit possible d'interrompre le programme en appuyant une ou deux fois sur cette touche.

- Sélectionner fonction Touche Stop.
- Confirmer avec la touche OK.
- Entrer = 1 ou 2
- Mémoriser avec la touche OK.
- Appuyer sur la touche Service pour retourner au menu Service
- *ou* retour avec la touche Menu principal.

9.5. Durée totale de fonctionnement

Affichage de la durée totale de fonctionnement de l'appareil en marche.

- Sélectionner durée totale de fonctionnement.
- Confirmer avec la touche OK.
- L'écran affiche la durée totale de fonctionnement en heures.
- Appuyer sur la touche Service pour retourner au menu Service
- *ou* retour avec la touche Menu principal.

9.6. Durée de fonctionnement du moufle

Affichage de la durée de fonctionnement du moufle (y compris en stand-by).

- Sélectionner Durée de fonctionnement du moufle.
- Confirmer avec la touche OK.
- L'écran affiche la durée totale de fonctionnement en heures.
- Appuyer sur la touche Service pour retourner au menu Service
- *ou* retour avec la touche Menu principal.

9.7. N° d'appareil.

- Sélectionner n° d'appareil.
- Confirmer avec touche OK.
- L'écran affiche le n° de l'appareil.
- Avec touche Service, retour au menu Service
- *ou* retour avec la touche Menu principal.

9.8. Version logiciel

- Sélectionner version logiciel.
- Confirmer avec touche OK.
- L'écran affiche la version du logiciel de l'appareil et de l'unité de commande.
- Avec touche Service, retour au menu Service
- *ou* retour avec la touche Menu principal.

9.9. Hot line

- Sélectionner Hot Line.
- Confirmer avec touche OK.
- L'écran affiche le n° de la Hot Line.
- Avec touche Service, retour au menu Service
- *ou* retour avec la touche Menu principal.

9.10. Etalonnage de la température au fil d'argent

Avec ce programme et le coffret de test au fil d'argent VITA (N° de cde VITA - B 230), vous pourrez contrôler et réajuster la température dans la chambre de cuisson, à raison de plus ou moins 20°C. Lors d'un nouvel étalonnage, il est impératif de respecter les indications données pour effectuer ce test au fil d'argent (voir mode d'emploi fourni avec le coffret). Le non respect des instructions peut entraîner des erreurs d'appréciation et donc des réglages incorrects.

- Sélectionner Etalonnage Température. L'écran affiche le champ de correction.
- Modifier la valeur avec les touches flèches Plus ou Moins.
- Mémoriser avec touche OK.
- Retour au menu Service avec la touche Service
- *ou* retour avec la touche Menu principal.
- *ou* avec la touche Programme, sélectionner Programme test.
- Contrôler/modifier les paramètres de programme.
- Lancer le programme avec la touche Start.
- En fin de programme, retour avec la touche service.
- Entrer éventuellement les corrections et relancer le programme test.

Le premier test doit être fait avec les paramètres de programme suivants:

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.

Après ce programme, le fil d'argent ne doit pas avoir fondu. Pour le second test, augmenter la température finale à 960°C. Après, l'argent doit être fondu et former une petite boule.

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

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

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

9.11. Étalonnage automatique de la température

L'étalonnage automatique de la température démarre après mise en route de l'appareil et a lieu à chaque fois après 100 heures de fonctionnement du moufle de cuisson. Pendant cet étalonnage, l'écran affiche pendant env. 15 sec. Auto Electronique

Conditions à réunir pour cette opération automatique :

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

Cet étalonnage automatique de la température corrige toutes les fluctuations éventuelles des composants électroniques dans le circuit de mesure. Ainsi, même en cas de fonctionnement de longue durée de l'appareil, obtient-on une régulation constante de la température de +/- 1°C.

- Sélectionner Étalonnage automatique de la température.
- Confirmer avec touche OK.
- Sélection avec la touche Marche/arrêt.
- Mémoriser avec touche OK.
- Avec touche Service, retour au menu Service
- *ou* retour avec la touche Menu principal.

9.12. Bip des touches

Le bip émis lorsque l'on appuie sur une touche peut être sélectionné avec ce programme.

- Sélectionner Bip des touches.
- Confirmer avec la touche OK.
- Avec la touche Marche/arrêt, faire une sélection.
- Mémoriser avec la touche OK
- ou retour avec la touche Menu principal-

9.13. Mémorisation des données de cuisson

En cas d'utilisation du FDS - System (Firing – Data – System), disponible en option, il faut activer la mémorisation des données dans ce programme. Cette option comporte également un logiciel pour le PC ainsi que les câbles de branchement nécessaires (voir paragraphe - Branchement au PC pour le transfert des données).

- Sélectionner Mémorisation des données.
- Confirmer avec la touche OK.
- Choisir avec la touche Marche/arrêt.
- Mémoriser avec la touche OK.
- Avec touche Service, retour au menu Service
- ou retour avec la touche Menu principal.

9.14. Réglages écran

La luminosité de l'écran peut se modifier légèrement.

- Sélectionner Réglages écran.
- Confirmer avec la touche OK.
- Sélectionner Plus / moins.
- Mémoriser avec la touche OK.
- Avec touche Service, retour au menu Service
- ou retour avec la touche Menu principal.

9.15. Réglage de l'heure

- Sélectionner Réglage de l'heure.
- Confirmer avec la touche OK.
- Sélectionner le champ d'entrée heures/minutes (format 12 ou 24 h) avec la touche Montée/descente.
- Entrer la valeur au clavier.
- Mémoriser avec la touche OK.
- Avec touche Service, retour au menu Service
- ou retour avec la touche Menu principal.

9.16. Réglage de la date

- Sélectionner Réglage de la date.
- Confirmer avec la touche OK.
- Sélectionner le champ d'entrée Mois/jour/année avec la touche Montée/descente.
- Entrer la valeur au clavier.
- Mémoriser avec la touche OK.
- Avec touche Service, retour au menu Service
- ou retour avec la touche Menu principal.

Format de la date (JJ:MM:AAAA ou MM:JJ:AAAA)

9.17. Paramètres de service

Insérer la carte Smart (Disquette).

Les possibilités suivantes sont offertes:

Lecture de la carte Smart (Disk) —> Enregistrement dans l'appareil (Device)

ou

Lecture dans l'appareil (Device) —> Enregistrement sur la carte Smart (Disk).

Attention: Avant lecture/enregistrement, suivre les instructions § Carte Smart.

- Sélectionner Paramètres de service.
- Confirmer avec la touche OK.
- Sélectionner le champ d'entrée désiré avec la touche Montée/descente.
- Appuyer sur la touche Start - 5 s. après les données sont lues/enregistrées.
Attention: Interruption possible dans les 5 s. par la touche Stop.
- Avec touche Service, retour au menu Service
- *ou* retour avec la touche Menu principal.

9.18. Paramètres de programme

Insérer la carte Smart (Disquette)

Les possibilités suivantes sont offertes:

Lecture/enregistrement des paramètres de programme pour l'utilisateur sélectionné.

Lecture de la carte Smart (Disk) —> Enregistrement dans l'appareil (Device)

ou

Lecture dans l'appareil (Device) —> Enregistrement sur la carte Smart (Disk)

Attention: Avant lecture/enregistrement, suivre les instructions § Carte Smart

- Sélectionner les paramètres de programme.
- Confirmer avec la touche OK.
- Sélectionner le champ d'entrée désiré avec la touche Montée/descente.
- Si désiré, choisir l'utilisateur, retour avec la touche Service.
- Appuyer sur la touche Start - 5 s. après les données sont lues/enregistrées.
Attention: Interruption possible dans les 5 s. par la touche Stop.
- Avec touche Service, retour au menu Service
- *ou* retour avec la touche Menu principal.

9.19. Langues

- Sélectionner Langues.
- Confirmer avec la touche OK.
- Choisir la langue.
- Mémoriser avec la touche OK.
- Avec touche Service, retour au menu Service
- *ou* retour avec la touche Menu principal.

9.20. Paramètres limites

- Sélectionner Paramètres – Limites.
- Confirmer avec la touche OK.
- Sélectionner avec touche On/Off.
- Mémoriser avec la touche OK.
- Avec touche Service, retour au menu Service
- *ou* retour avec la touche Menu principal.

9.21. Remplacement du moufle

Il est possible d'indiquer et d'enregistrer le moment où le moufle de cuisson doit être remplacé

- Sélectionner Remplacement du moufle.
- Confirmer avec la touche OK.
- Choisir le champ voulu avec la touche montée/descente, entrer le jour/mois/année.
- Mémoriser avec la touche OK.
- Avec touche Service, retour au menu Service
- *ou* retour avec la touche Menu principal.

L'écran affiche les deux dernières dates entrées.

9.22. Programme de maintien de la température

Avec ce programme, il est possible de cuire sous atmosphère des matériaux à faible température.

- Sélectionner Programme de maintien de la température.
- Confirmer avec touche OK.
- Choisir le champ voulu avec la touche montée/descente, entrer les paramètres.
- Mémoriser les paramètres modifiés avec la touche OK.
- Appuyer sur la touche Start.
- En fin de programme, retour avec la touche Service au menu Service
- *ou* retour avec la touche Menu principal.

10. Branchement au PC pour le transfert des données

Pour l'assurance qualité et l'attestation de qualité des travaux dentaires en céramique, il est possible de saisir les données de cuisson.

Le système FDS (Firing - Data - System), livrable en option, permet de saisir les paramètres de cuisson des programmes et d'autres données telles que par ex. le n° de commande, le n° de type d'appareil, le n° d'appareil, la date, l'heure et de les enregistrer dans une banque de données sur le PC. Une présentation graphique du déroulement du programme s'affiche également. Différents critères de recherche permettent ultérieurement de retrouver rapidement une cuisson donnée. Le port RS 232 (a l'arrière de l'unité de commande) assure la connexion au PC. Le système FDS contient tous les accessoires de branchement ainsi que le logiciel correspondant et un mode d'emploi.

11. Carte Smart (Disquette)

La carte Smart fournie avec l'appareil (carte mémoire externe) contient les programmes utilitaires ainsi que les programmes de cuisson, enregistrés dans le four à l'usine. La carte Smart peut être protégée en écriture ((Si la gaine est jointe). C'est ainsi l'assurance de ne pas effacer avec d'autres données sur les programmes de cuisson et les paramètres de service établis en usine.

Il faut savoir qu'en transférant sur la carte Smart des paramètres modifiés et enregistrés dans l'appareil, on efface les valeurs mémorisées sur la carte Smart. Si l'on a modifié les réglages de service ou les programmes de cuisson, à tout moment il est possible de réinstaller dans l'appareil les réglages usine en partant de la carte Smart d'origine.

La carte Smart , disponible en option, permet de mémoriser en externe tous les programmes spécifiques aux clients.

La carte mémoire peut également être utilisée avec une référence aux utilisateurs. En d'autres termes, chaque utilisateur de l'appareil peut enregistrer ses propres programmes sur cette carte. Les programmes peuvent être transférés, codés et utilisés dans la mémoire de l'appareil sous le nom de l'utilisateur (voir codage utilisateurs).

12. Messages d'erreur

Toutes les erreurs se produisant pendant le fonctionnement s'affichent en clair sur l'écran et peuvent être effacées par la touche Continue. Si le problème persiste, le message sera répété et l'appareil ne fonctionnera que lorsque le problème aura été solutionné. Pour toute question sur des dysfonctionnements récurrents, contacter notre Hot Line N° 07761 56222. Pour identifier et solutionner le problème existant, il peut s'avérer nécessaire d'ouvrir l'appareil. Pour ce faire, il est impératif de respecter les points décrits sous le chapitre "Consignes de sécurité

L'écran affiche les dysfonctionnements suivants:

- Taux de vide de 30% non atteint en 15 s,
- Température de cuisson dépassée de 20°C,
- Montée en température dépassée de 30°C,
- Sonde de température défectueuse,
- Interrupteur fin de course pour la position basse du lift non atteint ou défectueux,
- Panne du ventilateur,
- Panne de lift,
- Lift bloqué,
- Coupure de courant supérieure à 15 s,
- Recover, Coupure de courant inférieure à 15 s,
- Mouflé de cuisson défectueux,
- Mémoire programme pleine.

13. Tables de cuisson

Ces tables de cuisson sont valables pour tous les fours de la série VITA VACUMAT®

VITA OMEGA	Prés. °C	→ min.	↗ min.	↗ °C/min	Temp. env. °C	→ min.	VIDE min.
Oxydation	Respecter les instructions du fabricant d'alliage !						
Lait d'opaque en poudre	600	2.00	3.00	117	950	1.00	3.00
Lait d'opaque en pâte	500	6.00	6.00	75	950	1.00	6.00
Opaque en poudre	600	2.00	3.00	110	930	1.00	3.00
Opaque en pâte	500	6.00	6.00	72	930	1.00	6.00
Masse d'épaulement avec "MARGIN"	600	6.00	6.00	57	940	1.00	6.00
Dentine	600	6.00	6.00	55	930	1.00	6.00
1ère cuisson de correction	600	6.00	6.00	53	920	1.00	6.00
2ème cuisson de correction	600	6.00	6.00	52	910	1.00	6.00
Glaçage	600	---	3.00	110	930	1.00	---
Glaçage avec VITA Akzent® Fluid	600	4.00	3.00	110	930	1.00	---
Glaçage avec glaçure Akz 25	600	4.00	3.00	100	900	1.00	---

Depuis de nombreuses années, les expériences sont concluantes avec les alliages et la céramo-métallique VITA (OMEGA, OMEGA 900, VMK 95) lorsque le coefficient d'expansion thermique de l'alliage - mesuré à 25°C-600°C - se situe à $14,0-14,4 \times 10^{-6} \times K^{-1}$. En présence d'un C.E.T. de l'alliage plus important, en phase de refroidissement, la plage située entre 900°C et 700°C ne doit pas être franchie en moins de 3 minutes.

VITA OMEGA 900	Prés. °C	→ min.	↗ min.	↗ °C/min	Temp. env. °C	→ min.	VIDE min.
Oxydation	Respecter les instructions du fabricant d'alliage !						
Lait d'opaque en poudre	600	2.00	4.00	75	900	2.00	4.00
Lait d'opaque en pâte	500	6.00	6.00	67	900	3.00	6.00
Opaque en poudre	600	2.00	4.00	75	900	1.00	4.00
Opaque en pâte	500	6.00	6.00	67	900	2.00	6.00
Masse d'épaulement avec "MARGIN"	600	6.00	6.00	50	900	2.00	6.00
Dentine	600	6.00	6.00	50	900	1.00	6.00
1ère cuisson de correction	600	6.00	6.00	48	890	1.00	6.00
2ème cuisson de correction	600	6.00	6.00	48	890	1.00	6.00
Cuisson de correction avec COR	600	4.00	6.00	33	800	1.00	6.00
Glaçage	600	---	4.00	75	900	2.00	---
Glaçage avec VITA Akzent® Fluid	600	4.00	4.00	75	900	2.00	---
Glaçage avec glaçure Akz 25	600	4.00	4.00	75	900	1.00	---

VITAPRESS VITA OMEGA 900 / IOV	Prés. °C	→ min.	↗ min.	↗ °C/min	Temp. env. °C	→ min.	VIDE min.
Durcissement masse à dies VITAPRESS	500	6.00	9.00	61	1050	2.00	0.00
VITAPRESS VITA OMEGA 900 / IOV	500	6.00	8.00	60	980	2.00	8.00
GLAZE-LT	400	4.00	4.00	90	760	1.00	0.00
VITAPRESS VITA OMEGA 900 CORRECTIVE	500	4.00	6.00	70	780	1.00	6.00

VITA OMEGA 900 Pour les teintes blanches	Prés. °C	→ min.	↗ min.	↗ °C/min	Temp. env. °C	→ min.	VIDE min.
Oxydation	Respecter les instructions du fabricant d'alliage!						
Lait d'opaque	600	2.00	4.00	75	900	2.00	4.00
Opaque couvrant	600	2.00	4.00	75	900	1.00	4.00
Dentine	600	6.00	6.00	50	900	1.00	6.00
1ère cuisson de correction	600	6.00	6.00	48	890	1.00	6.00
2ème cuisson de correction	600	6.00	6.00	48	890	1.00	6.00
Glaçage	600	-	4.00	75	900	2.00	---
Glaçage avec VITA Akzent® Fluid	600	4.00	4.00	75	900	2.00	---
Glaçage avec Akz 25	600	4.00	4.00	75	900	1.00	---

Depuis de nombreuses années, les expériences sont concluantes avec les alliages et la céramo-métallique VITA (OMEGA, OMEGA 900, VMK 95) lorsque le coefficient d'expansion thermique de l'alliage - mesuré à 25°C-600°C - se situe à $14,0-14,4 \times 10^{-6} \times K^{-1}$. En présence d'un C.E.T. de l'alliage plus important, en phase de refroidissement, la plage située entre 900°C et 700°C ne doit pas être franchie en moins de 3 minutes.

VITA RESPONSE®	Prés. °C	→ min.	↗ min.	↗ °C/min	Temp. env. °C	→ min.	VIDE min.
Oxydation	Respecter les instructions du fabricant d'alliage !						
Lait d'opaque en poudre	400	2.00	6.00	67	800	1.00	6.00
Lait d'opaque en pâte	400	6.00	6.00	67	800	1.00	6.00
Opaque en poudre	400	2.00	6.00	65	790	1.00	6.00
Opaque en pâte	400	6.00	6.00	67	800	1.00	6.00
Masse d'épaulement avec "MARGIN"	400	6.00	6.00	65	790	1.00	6.00
Dentine	400	6.00	6.00	63	780	1.00	6.00
1ère cuisson de correction	400	6.00	6.00	63	780	1.00	6.00
2ème cuisson de correction	400	6.00	6.00	63	780	1.00	6.00
Cuisson de correction avec COR	400	4.00	6.00	58	750	1.00	6.00
Glaçage sans masse glaçure	400	2.00	4.00	95	780	1.00	---
Glaçage avec VITA GLAZE-LT	400	4.00	4.00	90	760	1.00	---

VITA VMK 95	Prés. °C	→ min.	↗ min.	↗ °C/min	Temp. env. °C	→ min.	VIDE min.
Oxydation	Respecter les instructions du fabricant d'alliage !						
Lait d'opaque en poudre	600	2.00	4.00	88	950	1.00	4.00
Lait d'opaque en pâte	500	6.00	6.00	75	950	1.00	6.00
Opaque en poudre	600	2.00	4.00	83	930	1.00	4.00
Opaque en pâte	500	6.00	6.00	72	930	1.00	6.00
Masse d'épaulement avec "MARGIN"	600	6.00	6.00	55	930	1.00	6.00
Dentine	600	6.00	6.00	55	930	1.00	6.00
1ère cuisson de correction	600	6.00	6.00	55	930	1.00	6.00
2ème cuisson de correction	600	6.00	6.00	53	920	1.00	6.00
Cuisson de correction avec COR	600	4.00	6.00	50	900	1.00	---
Glaçage	600	---	4.00	83	930	1.00	---
Glaçage avec VITA Akzent® Fluid	600	4.00	4.00	83	930	1.00	---
Glaçage avec glaçure Akz 25	600	4.00	4.00	75	900	1.00	---

Depuis de nombreuses années, les expériences sont concluantes avec les alliages et la céramo-métallique VITA (OMEGA, OMEGA 900, VMK 95) lorsque le coefficient d'expansion thermique de l'alliage - mesuré à 25°C-600°C - se situe à $14,0-14,4 \times 10^{-6} \times K^{-1}$. En présence d'un C.E.T. de l'alliage plus important, en phase de refroidissement, la plage située entre 900°C et 700°C ne doit pas être franchie en moins de 3 minutes.

VITA TITANKERAMIK	Prés. °C	→ min.	↗ min.	↗ °C/min	Temp. env. °C	→ min.	VIDE min.
Opaque bonder en pâte	400	6.00	6.00	67	800	1.00	6.00
Opaque bonder en poudre	400	2.00	6.00	67	800	1.00	6.00
Opaque	400	2.00	4.00	98	790	1.00	4.00
Masse épaulement	400	6.00	7.00	53	770	1.00	8.00
Dentine	400	6.00	7.00	53	770	1.00	8.00
1ère et 2ème cuisson de correction	400	6.00	7.00	53	770	1.00	8.00
Glaçage sans masse glaçure	400	---	4.00	93	770	1.00	4.00
Fixation des colorants*	400	4.00	3.00	100	700	1.00	---
Glaçage avec glaçure Akz 25	400	4.00	4.00	93	770	1.00	3.00

* Pour la cuisson des colorants, les colorants VITA Akzent peuvent être utilisés.

VITADUR® ALPHA	Prés. °C	→ min.	↗ min.	↗ °C/min	Temp. env. °C	→ min.	VIDE min.
Noyau	600	---	6.00	87	1.120	2.00	6.00
Dentine	600	6.00	6.00	60	960	1.00	6.00
1ère et 2ème cuisson de correction	600	6.00	6.00	58	950	1.00	6.00
Glaçage	600	---	4.00	85	940	1.00	---
Glaçage avec VITA Akzent® Fluid	600	4.00	4.00	85	940	1.00	---
Glaçage avec glaçure Akz 25	600	4.00	4.00	80	920	1.00	---

VITAPRESS VITADUR® ALPHA / IOV	Prés. °C	→ min.	↗ min.	↗ °C/min	Temp. env. °C	→ min.	VIDE min.
Durcissement masse à dies VITAPRESS	500	6.00	9.00	61	1050	2.00	0.00
VITAPRESS VITADUR® ALPHA / IOV	500	6.00	8.00	64	1.010	2.00	8.00
VITA Akzent Glaze Akz25	600	4.00	4.00	60	840	1.00	0.00
VITAPRESS VITADUR® ALPHA CORRECTIVE	500	4.00	6.00	53	820	1.00	6.00

VITADUR® ALPHA Pour les teintes blanches	Prés. °C	→ min.	↗ min.	↗ °C/min	Temp. env. °C	→ min.	VIDE min.
Dentine	600	6.00	6.00	60	960	1.00	6.00
1. + 2. cuisson de correction	600	6.00	6.00	58	950	1.00	6.00
Glaçage	600	---	4.00	85	940	1.00	---
Glaçage avec VITA Akzent® Fluid	600	4.00	4.00	85	940	1.00	---
Glaçage avec Akz 25	600	4.00	4.00	80	920	1.00	---

Programmes additionnels	Prés. °C	→ min.	↗ min.	↗ °C/min	Temp. env. °C	→ min.	VIDE min.
Spectra-Gold	550	---	3.00	90	820	1.00	---
Soudure au four 1	600	5.00	5.00	40	z.B.800	3.00	---
Soudure au four 2	600	1.00	3.00	66	z.B.800	4.00	---

Soudure dans VITA VACUMAT®

Méthode 1

Préchauffer l'objet dans le four de préchauffage avec du flux et une bille de matériau de soudure pendant 15-20 min à 400°C.

Programme 93

La température finale est celle de la température de travail du matériau de soudure utilisé + 50°C.

Préséchage: 5.00 min.
Montée en température: 5.00 min.
Maintien: 3.00 min.

Méthode 2

Préchauffer l'objet dans le four de préchauffage avec du flux mais encore sans le matériau de soudure 15-20 min. à 400°C.

Programme 94

La température finale est celle de la température de travail du matériau de soudure utilisé + 50°C.

Préséchage: 1.00 min.
Montée en température: 3.00 min.
Maintien: 4.00 min.

A

Affichage du vide	9
Annulation de programme	14
Annulation des utilisateurs	11
Annulation du vide	16
Assurance Qualité et Attestation de Qualité.....	24

B

Branchement électrique de l'appareil	5
--	---

C

carte mémoire externe.....	24
Carte Smart	24
Codage/décodage Utilisateurs	11
Coffret test au fil d'argent.....	20
Consignes de sécurité	6
Copie de programme	14
Coupure de courant.....	7

D

Données électriques	4
Données techniques	4
Durée de fonctionnement du moufle	19
Durée du signal sonore.....	18
Durée totale de fonctionnement	19

E

Enregistrement/modification des utilisateurs	11
Entrée de programme - mode tableau.....	13
Entrée de programme en mode graphique.....	15
Entrée du n° de commande.....	17
Entrée d'un n° de programme	12
Entrée/modification des noms de programme.....	13
Entrée/modification des paramètres de prog.....	13
Étalonnage automatique de la température	20
Étalonnage de la température au fil d'argent.....	20

F

Firing - Data - System.....	21, 24
Fonctions de sécurité.....	4
Format de la date.....	21
Fusibles.....	6

G

Groupes de programmes.....	12
----------------------------	----

H

Hot line.....	19, 24
---------------	--------

I

Informations techniques.....	3
Installation et mise en route.....	5

L

Langues	22
Lieu d'installation	5

M

Marquage CE.....	7
Mémorisation des données de cuisson	21
Mémorisation des paramètres de programme.....	14
Menu principal.....	10
Messages d'erreur	24
Mise hors service de l'appareil.....	5
Mises à jour de logiciels.....	24
mode graphique	15
Montée en température	8
Montée en température	9

N

N° d'appareil	19
Nettoyage de l'appareil	6

P

Paramètres de programme.....	8
Paramètres limites	22
plaques signalétiques	6
Position de lift pour le refroidissement.....	8
Positions de lift pour le préséchage.....	8
Positions du lift pour le préséchage.....	16
pré mise sous vide.....	16
Pré mise sous vide.....	16
Programmes utilitaires	18
Programmes utilitaires	4
Protection écriture.....	24

R

Refroidissement lent	17
Refroidissement rapide de l'enceinte de cuisson	12
Réglage de la date.....	21
Réglage de l'heure	21
Réglages écran.....	21
Remplacement du moufle.....	23

S

Sortie du ATTENTE	11
-------------------------	----

T

Tables de cuisson.....	25
Température de préséchage	8
Température de refroidissement.....	8
Température finale.....	8
Touche fonction Stop	19
Touches Softkeys	10
Transfert des données	24

V

valeur de vide t.....	9
Ventilateur	7
Version logiciel.....	19
Vide.....	16
Vitesse du lift.....	18

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