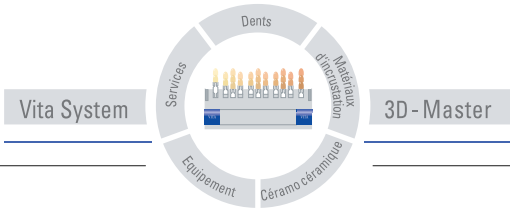


VITA ZYrcomat® T

Mode d'emploi



Mise à jour 03.09



VITA

Sommaire

1	Informations techniques	3
1.1	Descriptif généra	3
1.2	Fonctions de sécurité	3
1.3	Données techniques	3
1.4	Données électriques	3
1.5	Contenu de la livraison	3
2	Installation et mise en route	4
2.1	Observations importantes	4
2.2	Champ d'utilisation	4
2.3	Protection pour le transport	4
2.4	Lieu d'installation du four	4
2.5	Lieu d'installation du boîtier de commande	4
2.6	Mise en route de l'appareil	5
2.7	Arrêt et mise hors circuit de l'appareil	6
3	Consignes de sécurité	6
3.1	Champ d'applications	6
3.2	Pictogrammes	6
3.3	Protection du copyright	7
3.4	Observations sur les plaques signalétiques	7
3.5	Nettoyage du four	7
3.6	Manipulation et nettoyage du boîtier de commande	7
3.7	Fusibles	8
3.8	Marquage CE	8
4	Transport de l'appareil	8
4.1	Garantie et responsabilité	8
4.2	Pièces détachées	8
5	Dispositifs techniques	8
5.1	Ventilateur dans le four	8
5.2	Ventilateur du boîtier de commande	9
5.3	Coupure de courant	9
5.4	Surveillance de la température	9
5.5	Éléments chauffants	9
5.6	Isolation de l'enceinte de chauffe	9
5.7	Paramètres de programme	9
6	Mémorisation des données de cuisson pour l'assurance qualité	10
7	Touches de commande au menu principal	10
7.1	Sélection et lancement d'un programme de cuisson	10
7.2	Modification des paramètres du programme	11
7.3	Diodes lumineuses du boîtier de commande	12
8	Service Programmes utilitaires	12
8.1	Informations sur l'appareil	12
8.2	Réglages usine	12
8.3	Mise à jour logiciel	13
8.4	Sélection de la langue	13
8.5	Ecran - Réglages	13
8.6	Enregistrement des données de cuisson	14
8.7	Exportation des programmes de cuisson	14
8.8	Exportation d'un message d'erreur	14
8.9	Date/Heure	14
8.10	Affichage Formats	15
8.11	Réglages Vitesse du lift	15
8.12	Données d'exploitation	16
8.13	Étalonnage de la température	16
8.14	Interruption de programme	17
8.15	Appui sur la touche Stop	17
8.16	Mélodie de fin de programme	17

1 Informations techniques

1.1 Descriptif généra

Carrosserie en acier laqué et acier fin
Enceinte de cuisson dotée d'un matériau isolant de haute qualité
Eléments chauffants en disilice de molybdène
Ecran graphique en couleurs avec touches tactiles

1.2 Fonctions de sécurité

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

1.3 Données techniques

Dimensions du four: l x H x P 360 mm x 810 mm x 490 mm
Boîtier de commande: l x H x P 500 mm x 210 mm x 350 mm
Poids: four: 32 kg
Boîtier de commande: 27,5 kg
Dimensions utiles de l'enceinte de cuisson: diamètre : 105 mm Hauteur: 90 mm
Température enceinte de cuisson: max. 1600°C

1.4 Données électriques

Alimentation électrique: 230 Volt AC 50 Hz
Ou 110 Volt AC 50/60 Hz
Puissance absorbée: max. 1500 Watt
Classification: classe de protection 1

1.5 Contenu de la livraison

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

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

2 Installation et mise en route

2.1 Observations importantes

Lire soigneusement le mode d'emploi avant de mettre l'appareil en route.

Le conserver à proximité de l'appareil pour qu'il soit à la disposition de tous les utilisateurs.

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

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

Lors d'une intervention dans l'appareil, il faut respecter la réglementation DIN EN 61340-5-1 "Protection des composants sensibles aux décharges et champs électrostatiques». Veuillez noter qu'aucune responsabilité ne pourra être engagée pour les sinistres liés à des décharges électrostatiques.

2.2 Champ d'utilisation

L'appareil doit être exclusivement utilisé pour la cuisson de frittage des céramiques dentaires jusqu'à 1600°C.

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

2.3 Protection pour le transport

Les éléments chauffants sont protégés pour le transport par un cache.

Retirer impérativement ce cache avant de mettre en route l'appareil ! (voir 2.6).



2.4 Lieu d'installation du four

Installer l'appareil dans un local sec et chauffé à une distance minimum du mur de **50 cm**.

Ne pas obstruer le passage de l'air qui s'échappe dans la partie arrière haute de l'enceinte de cuisson

En cas de températures inférieures à 15°C (par exemple après le transport), laisser l'appareil s'acclimater à la température ambiante pendant 30 minutes environ avant la mise en service.

Veiller à ce que l'appareil soit installé sur une surface résistante aux températures élevées. La température d'échauffement de l'appareil et son rayonnement thermique demeurent dans une plage non dangereuse. On ne peut toutefois exclure au fil du temps de légères décolorations de surface des meubles et contreplacages fragiles, provoquées par la chaleur dégagée.

Eviter d'exposer l'appareil au soleil

Ne pas déposer des objets inflammables à proximité de l'appareil.

2.5 Lieu d'installation du boîtier de commande

Voir les consignes de base décrites au point 2

Installer le boîtier de commande à proximité directe du four en laissant toutefois une distance de 50 cm minimum.

Installer le boîtier de manière à ce que l'air présent au niveau de la grille d'aération puisse s'échapper sans difficulté.

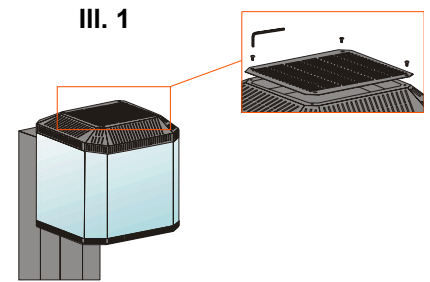
L'air du ventilateur ne doit pas dépasser une température de 35 °C.

Veiller à rien mettre sous le boîtier de commande.

2.6 Mise en route de l'appareil

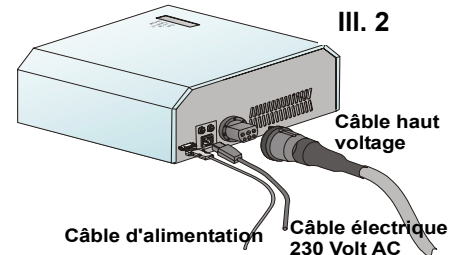
Attention: Avant mise en route, observer les consignes de sécurité, **Point 3!**

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



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

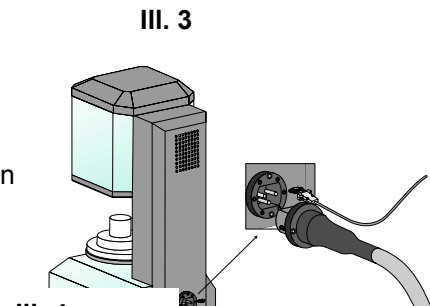
Attention! Le câble doit être bien dégagé afin de ne pas le couder ou le détériorer. Pendant le fonctionnement du four, celui-ci atteint une température d'env. 40°C du fait de la puissance absorbée des éléments chauffants.



Brancher le câble de commande sur le boîtier de commande et le four et fixer avec les vis (III. 2 + 3)

Brancher le boîtier de commande sur l'alimentation électrique par le biais du câble électrique (III. 2).

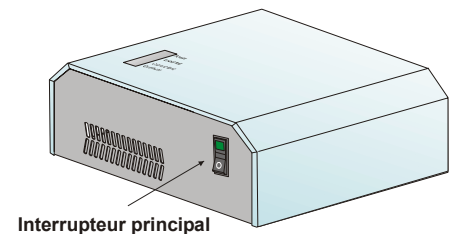
Attention ! Ne pas brancher sur une multiprise avec rallonge car il y a un danger d'incendie en cas de surcharge.



Allumer l'interrupteur principal du boîtier de commande (voir III. 4)

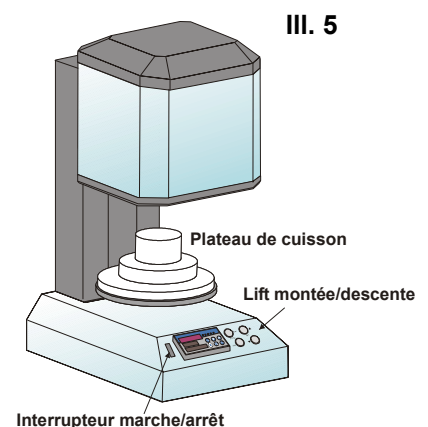
Allumer l'interrupteur principal du four (voir III. 5)

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



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

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



2.7 Arrêt et mise hors circuit de l'appareil

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

3 Consignes de sécurité



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

3.1 Champ d'applications

Principe de construction de l'appareil

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

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

Modes d'utilisation non autorisés

Il est interdit d'utiliser l'appareil

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

Mode d'utilisation autorisé

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

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

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

3.2 Pictogrammes



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

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

La barre noire sous le symbole de la poubelle signifie que l'appareil a été mis en circulation après le 13.08.2005.

N.B. L'appareil est soumis à la directive 2002/96/CEE et à la législation applicable dans votre pays et doit être éliminé selon ces dispositions.

S'adresser au revendeur lorsque l'appareil doit être éliminé.



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

3.3 Protection du copyright

Ce mode d'emploi est confidentiel. Il ne doit être utilisé que par le personnel autorisé. La remise à des tiers ne se faire sans le consentement écrit de VITA Zahnfabrik H. Rauter GmbH & Co. KG.

Le dossier complet est protégé par un copyright.

La transmission et la reproduction de ce document, l'exploitation ou la communication de son contenu sont interdites, sauf accord formel. Toute infraction est passible de peine et peut faire l'objet d'une demande d'indemnisation. Nous nous réservons le droit d'exercer un recours dans le cadre de la protection du copyright.

3.4 Observations sur les plaques signalétiques

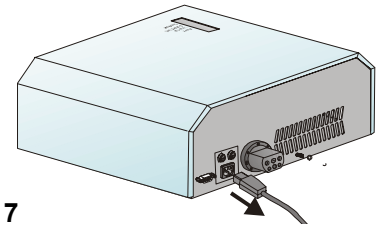
Ce pictogramme signale une tension dangereuse.

Débrancher la prise du boîtier de commande de l'appareil avant de l'ouvrir (III. 6).



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

III. 6

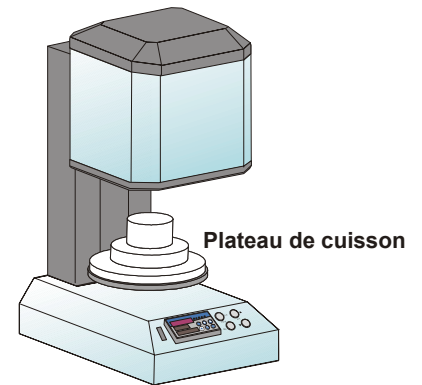


Attention: Ne pas poser d'objets dans la zone du plateau du lift.



Surtout ne pas mettre les appareils en service sans avoir installé le socle de cuisson. (III. 7)

III. 7



En fonctionnement continu (température finale maxi, durée de cuisson maxi), certaines parties de l'enceinte de cuisson peuvent atteindre des températures élevées (supérieures à 70 °C).

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

3.5 Nettoyage du four

Avant tout nettoyage, débrancher la prise du boîtier de commande !

Il n'est pas nécessaire de nettoyer l'intérieur de l'enceinte de cuisson; le nettoyage extérieur de la carrosserie avec un chiffon humide à des intervalles réguliers permet d'augmenter la sécurité de fonctionnement.

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

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

3.6 Manipulation et nettoyage du boîtier de commande

L'unité de commande doit être manipulée exclusivement avec le stylo fourni. Tout autre instrument endommage l'écran tactile.

Nettoyer régulièrement l'écran avec un nettoyant pour écrans.

Ce type de nettoyant ne provoque pas d'éraflures, a un effet antistatique et retarde l'encrassement ultérieur.

Les dégâts subis par l'écran et dus à une manipulation ou à un nettoyage incorrect sont exclus de la garantie.

3.7 Fusibles

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

Version 230 Volt

Version 110 Volt

T 10 H 250 Volt

T 16 H 250 Volt

3.8 Marquage CE



Le marquage CE atteste de la conformité de l'appareil aux exigences fondamentales de la directive 73/23/CEE, modifiée par la directive 93/68/CEE concernant les unités de commande électriques.

Nous attestons de la conformité sur la base des normes suivantes :
Sécurité: IEC 610110-1:2001 2nd édition et IEC 610110-2-010:2003 2nd édition.

4 Transport de l'appareil

L'appareil doit être transporté/expédié uniquement dans son **emballage d'origine**.
Pour cette raison, nous vous conseillons de conserver l'emballage et les pièces de sécurisation pour le transport dans la partie supérieur de l'enceinte de chauffe (voir 2.3, 2.6)

Si vous n'avez plus l'emballage, veuillez vous adresser à votre réparateur ou directement au fabricant.

Toutes les avaries liées à un emballage non-conforme seront à la charge de l'expéditeur.

4.1 Garantie et responsabilité

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



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

La période de garantie de l'appareil commence lors de la première mise en service de l'appareil et est de 2 ans. Les éléments chauffants sont soumis à une usure intensive et pour ces éléments, la garantie est de 6 mois.

4.2 Pièces détachées

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

5 Dispositifs techniques

5.1 Ventilateur dans le four

Le four est équipé d'un ventilateur qui se déclenche à une température de 100°C dans l'enceinte de cuisson. Si la DEL (DEL 7 voir section 5) s'allume en cours de programme, cela signifie que le ventilateur est en panne.

Le ventilateur marche en continu pendant le cycle de cuisson et après refroidissement de l'enceinte de cuisson à 95°C, il s'arrête.

Pour des raisons de sécurité, le four ne doit pas être utilisé si le ventilateur est en panne.

5.2 Ventilateur du boîtier de commande

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

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

Une panne du ventilateur s'affiche sur l'appareil (voir 7.3).

Pour des raisons de sécurité, le four ne doit pas être utilisé si le ventilateur est en panne.

5.3 Coupure de courant

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

Ce dispositif évite l'interruption d'un programme et donc une cuisson défectueuse, en cas de brèves coupures de courant – maximum 15 minutes.

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

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

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

Le programme doit être lancé.

5.4 Surveillance de la température

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

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

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

5.5 Eléments chauffants

L'appareil est équipé d'éléments chauffants de haute qualité prévus pour une température maximale de 1800°C. Dans la version 200/230 volts, il y a 4 éléments chauffants et 5 dans la version 110 volts.

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

Si un élément chauffant est en panne, la DEL jaune du boîtier de commande s'allume (voir 7.3)

5.6 Isolation de l'enceinte de chauffe

L'isolation de la chambre de chauffe ainsi que le socle de cuisson sont conçus dans un isolant de haute qualité. On ne peut néanmoins exclure des fissures liées à de hautes températures.

Ces fissures d'ordre technique ne compromettent en rien le fonctionnement de l'appareil et la qualité des cuissons.

La garantie ne s'applique pas pour ces fissures.

5.7 Paramètres de programme

Le programme de cuisson pour VITA En-Ceram AL et VITA En-Ceram YZ est préinstallé et contient les paramètres suivants :

Temps de montée 1,5 h

Température finale 1530°C

Maintien pour la température finale 2 h.

Refroidissement de l'enceinte de cuisson fermée à 400 °C (Touche du lift opérationnelle uniquement à partir de 400°C)

6 Mémorisation des données de cuisson pour l'assurance qualité

Mémorisation des données de cuisson valeurs programmées et valeurs réelles (voir 8.6)

Mémorisation des noms d'utilisateur, du N° d'appareil, de la date de la cuisson, du n° de commande

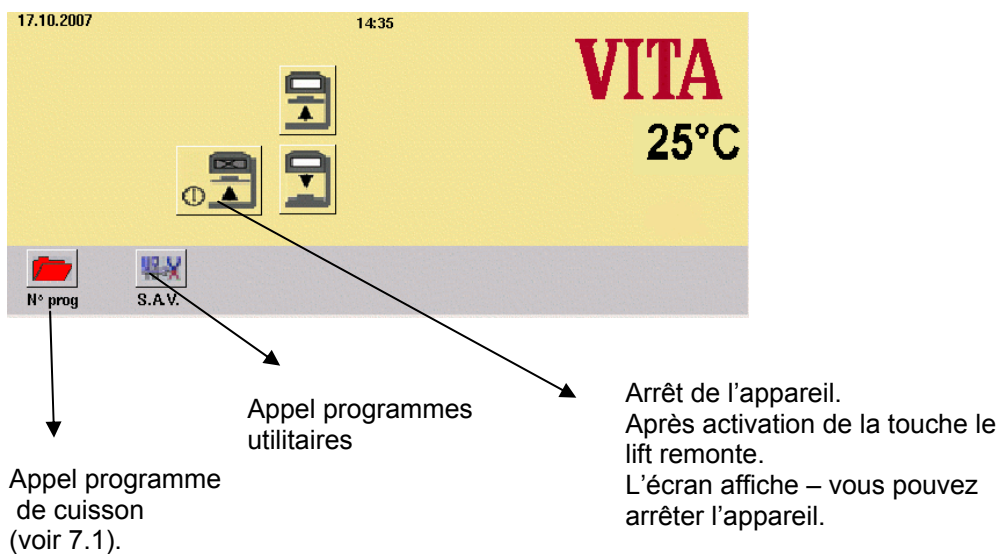
Ces données sont enregistrées dans la mémoire de l'appareil et s'exportent via une carte mémoire vers le programme de gestion (FDS – Firing – Data – System) sur le PC

(voir 8.6).

Le programme PC nécessaire pour cette procédure peut être commandé sous la référence DFDS

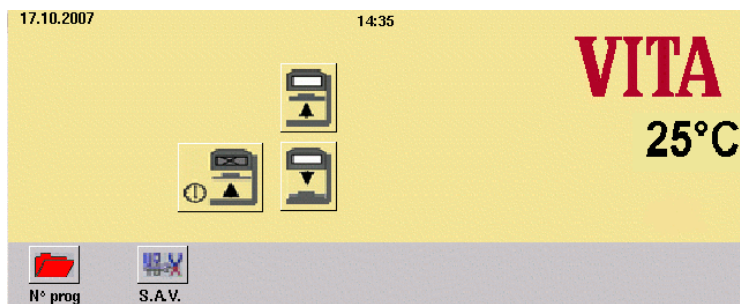
7 Touches de commande au menu principal

Après mise en route de l'appareil, l'écran affiche le masque suivant:



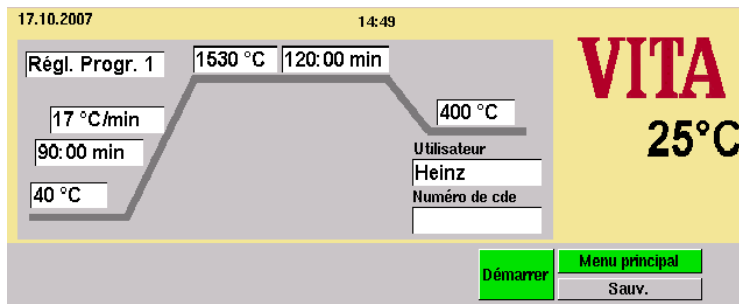
7.1 Sélection et lancement d'un programme de cuisson

Activer l'interrupteur principal du boîtier de commande, le voyant témoin vert s'allume sur l'interrupteur principal. Activer l'interrupteur principal du four - Touche unité de commande active.





Entrer n° de programme
Activer la touche Sélection programme



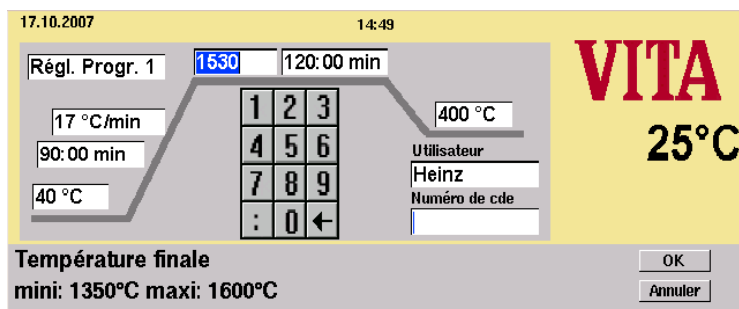
Activer la touche Start

Le programme correspondant se déroule avec ses paramètres.
Pendant le déroulement du programme, sa durée intégrale s'affiche
En fin de programme et après refroidissement à 400°C, on peut faire descendre le lift par la touche Lift.



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

7.2 Modification des paramètres du programme







Activer le paramètre désiré, par ex. température finale -- le clavier est allumé.
Entrer la valeur au clavier – l'entrée possibles est affichée dans la partie inférieure
Appuyer sur la touche OK
Appuyer sur la touche Enregistrement.
Appuyer sur la touche Oui ou Non – si l'on appuie sur non, le programme se poursuit avec la valeur modifiée.
A la fin du programme, la valeur préalablement enregistrée sera de nouveau validée.

Cette procédure s'applique à la modification de l'ensemble des paramètres.

7.3 Diodes luminescentes du boîtier de commande

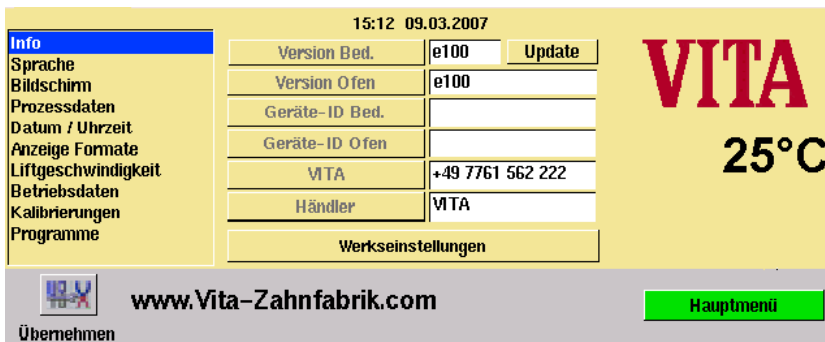
Les diodes luminescentes sur le boîtier ont la signification suivante:

	Vert = appareil allumé
	Jaune = panne élément chauffant
	Rouge = limitation de courant active
	Rouge = température de travail dépassée au niveau des éléments de puissance

8 Service Programmes utilitaires

Sur le menu principal, activer la touche Service (voir point 7)

8.1 Informations sur l'appareil



The screenshot shows the 'Info' menu on a yellow background. At the top, it displays '15:12 09.03.2007'. The menu items are: Sprache, Bildschirm, Prozessdaten, Datum / Uhrzeit, Anzeige Formate, Liftgeschwindigkeit, Betriebsdaten, Kalibrierungen, Programme. To the right, there is a table with the following data:

Version Bed.	e100	Update
Version Ofen	e100	
Geräte-ID Bed.		
Geräte-ID Ofen		
VITA	+49 7761 562 222	
Händler	VITA	
Werkseinstellungen		

Below the table, there is a large 'VITA' logo and '25°C'. At the bottom, there is a 'www.Vita-Zahnfabrik.com' logo and a 'Hauptmenü' button.

Version Bed.	=	Logiciel Unité de commande
Version Four	=	Logiciel Four
Appareils – ID Bed	=	Appareils N° Unité de commande
Appareils – ID Four	=	Appareils N° Four
VITA	=	N° Hotline
Vendeur	=	VITA

8.2 Réglages usine

Lors d'un réglage usine, les fonctions suivantes sont à nouveau réglées sur les valeurs usine.

Programmes de cuisson selon table de cuisson VITA, voir parag. 5.7

Contraste voir parag. 8.5

Langue allemand, voir parag. 8.10

Format temps sur JJ:MM:AA, voir parag. 8.10

Stop appui simple sur la touche, voir parag. 8.15

Données de cuisson, voir parag. 8.6

Affichage Température °C, voir parag. 8.10

8.3 Mise à jour logiciel

La mise à jour du logiciel est chargée dans l'unité de commande par la carte mémoire. Sur la carte mémoire doit être créé le répertoire ci-dessous indiqué. La désignation du disque externe peut varier.



Respecter les minuscules

8.4 Sélection de la langue



Choisir la langue souhaitée.
Appuyer sur la touche «Appliquer».
Appuyer sur la touche «Menu principal».

8.5 Ecran - Réglages



Étalonnage écran tactile

L'étalonnage doit être effectué lorsqu'en cas d'activation d'un champ à l'écran, la fonction souhaitée ne s'active pas.

Appuyer sur la touche „Étalonnage Ecran tactile “.

Activer les points affichés sur l'écran sombre jusqu'à ce que l'écran soit de nouveau allumé.

Contraste

Régler le contraste souhaité à l'aide du curseur.

Appuyer sur la touche «Appliquer».

8.6 Enregistrement des données de cuisson

The screenshot shows the VITA control panel interface. At the top left, the date is 17.10.2007 and the time is 14:51. A menu on the left lists options: Info, Langue, Ecran, Données du proc (highlighted), Date / heure, Affichage formats, Vitesse du lift, Données de fonc, Etalonnage, and Programmes. The main area is titled 'Données du proc' and contains radio buttons for 'Marc' (selected) and 'Arrêt'. Below this is a text input field for 'Données du proc' with the value '1', an 'Exporter' button, and an 'Exporter le rapport d erreurs' button. On the right, the 'VITA' logo is displayed above '25°C'. At the bottom, there is a footer with the website 'www.Vita-Zahnfabrik.com', a 'Menu principal' button, and a small 'Appliquer' button.

voir également paragraphe 6.

"In" = les données de cuisson sont mémorisées dans l'unité de commande.

"Out" = les données de cuisson ne sont pas mémorisées.

"Données de cuisson" = nombre de programmes de cuisson mémorisés.

8.7 Exportation des programmes de cuisson

Les programmes de cuisson mémorisés s'exportent via la carte mémoire.

Introduire la carte mémoire sur le côté de l'unité de commande.

Appuyer sur la touche Service dans le menu principal

Appuyer sur la touche données de cuisson.

Appuyer sur la touche Exportation des données de cuisson.

Les données de cuisson sont transférées sur la carte mémoire.

8.8 Exportation d'un message d'erreur

Par principe, les dix derniers programmes de cuisson effectués sont mémorisés.

Si après un programme, le résultat n'est pas satisfaisant ou si une erreur s'est produite lors du programme en cours, le message d'erreur peut être exporté sur la carte mémoire et être adressé à VITA par mail à l'adresse suivante instruments-service@vita-zahnfabrik.com pour évaluation.

Le message d'erreur est immédiatement étudié et retourné au client.

8.9 Date/Heure

The screenshot shows the VITA control panel interface. At the top left, the date is 17.10.2007 and the time is 14:51. A menu on the left lists options: Info, Langue, Ecran, Données du proc, Date / heure (highlighted), Affichage formats, Vitesse du lift, Données de fonc, Etalonnage, and Programmes. The main area contains two input fields: 'Date' with the value '17.10.2007' and 'Heure' with the value '14:51'. On the right, the 'VITA' logo is displayed above '25°C'. At the bottom, there is a footer with the website 'www.Vita-Zahnfabrik.com', a 'Menu principal' button, and a small 'Appliquer' button.

Activer le champ "Date" ou "Heure".

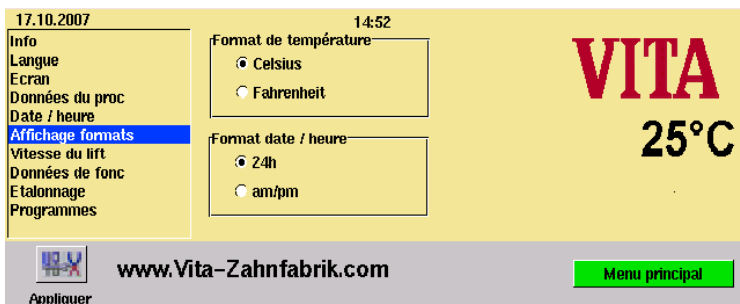
Entrée Date = TT: MM: JJ

Entrée Heure = HH: MM

voir paragraphe "Affichage Formate".

Appuyer sur la touche «Appliquer».

8.10 Affichage Formats



Réglage pour Affichage Température:

Affichage Température en °C

ou

Affichage Température en °F

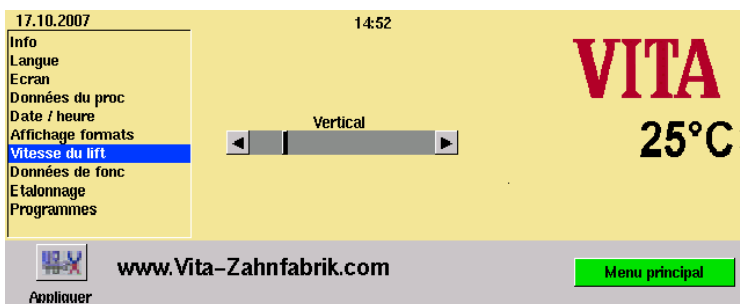
Réglage Date/Heure:

24 h ou am/pm

Activer l'option choisie.

Appuyer sur la touche «Appliquer».

8.11 Réglages Vitesse du lift



Régler la vitesse du lift à l'aide du curseur.

Activer le régleur.

Appuyer sur la touche «Appliquer».

8.12 Données d'exploitation

17.10.2007 14:53

Info
Langue
Ecran
Données du proc
Date / heure
Affichage formats
Vitesse du lift
Données de fonc.
Etalonnage
Programmes

Heures de fonc. ---
Heures de fonc. four ---
Heures de fonc. moufle ---
Vérifier ancienneté du moufle 0%
Mettre à zéro

VITA
25°C

www.Vita-Zahnfabrik.com Menu principal

Appliquer

Heures de fonctionnement: Temps total pour l'appareil

Heures de cuisson appareil: Temps total de cuisson

Heures de cuisson chauffage: Heures de cuisson du moufle

Taux d'usure du moufle de cuisson: Affichage en %, basé sur 3000 heures de cuisson.

Remise à zéro: lors de l'installation d'un nouveau moufle, le compteur d'heures pour le moufle peut être remis à zéro.

8.13 Etalonnage de la température

L'appareil est équipé d'un étalonnage de la température automatique.

L'étalonnage de la température s'effectue à chaque lancement de programme automatiquement.

Indépendamment de cela, la température peut être modifiée à raison de plus ou moins 20°C.

17.10.2007 14:53

Info
Langue
Ecran
Données du proc
Date / heure
Affichage formats
Vitesse du lift
Données de fonc.
Etalonnage
Programmes

Décalage de température global
0°C

VITA
25°C

www.Vita-Zahnfabrik.com Menu principal

Appliquer



Entrée "Décalage global Température":

Activer le champ "°C", le clavier s'allume

Entrer la valeur.

Appuyer sur la touche «Appliquer».

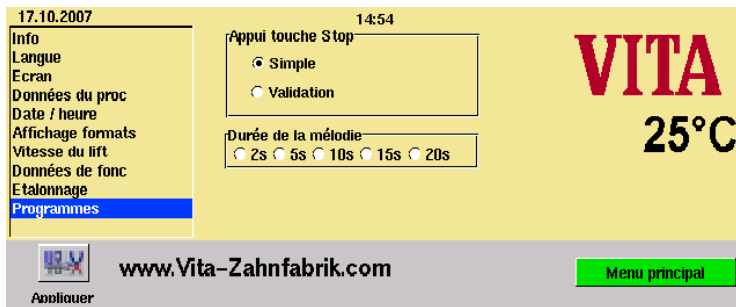
Température par ex. de 15°C trop élevée:

Entrée alors + 15°C

Température par ex. de 15°C trop basse:

Entrée alors - 15°C

8.14 Interruption de programme



8.15 Appui sur la touche Stop

"Simple" = interruption de programme sans confirmation.

"Confirmation" = interruption de programme avec confirmation.

Choisir "Simple" ou "Confirmation".

Appuyer sur la touche «Appliquer».

8.16 Mélodie de fin de programme

Choisir la durée souhaitée

Appuyer sur la touche «Appliquer».

INDEX

—A—

Affichage Formats 15
Arrêt et mise hors circuit de l'appareil 6

—B—

Bedienungselemente am Brenngerät 10

—C—

Champ d'applications 6
Champ d'utilisation 4
Consignes de sécurité 6
Contenu de la livraison 3
Contraste 13
Coupure de courant 9

—D—

Date 14
Descriptif général 3
Dispositifs techniques 8
Données d'exploitation 16
Données électriques 3
Données techniques 3

—E—

Ecran -réglages 13
Etalonnage écran tactile 13
Exportation d'un message d'erreur 14
Exportation des programmes de cuisson 14

—F—

Fonctions de sécurité 3
Fusibles 8

—H—

Heure 14
Heures de cuisson appareil 16
Heures de cuisson chauffage 16
Heures de fonctionnement 16

—I—

Informations sur l'appareil 12

Installation et mise en route 4
Interruption de programme 17

—L—

Langues 13
Lieu d'installation du boîtier de commande 4
Lieu d'installation du four 4

—M—

Marquage CE 8
Mélodie de fin de programme 17
Mise en route de l'appareil 5

—O—

Observations importantes 4
Observations sur les plaques signalétiques 7

—P—

Pictogrammes 6
Protection contre les ruptures de courant 3
Protection pour le transport 4

—R—

Refroidissement de l'enceinte 9
Réglages usine 12
Réglages Vitesse du lift 15

—S—

Sonde de température 3
Surveillance du courant 3

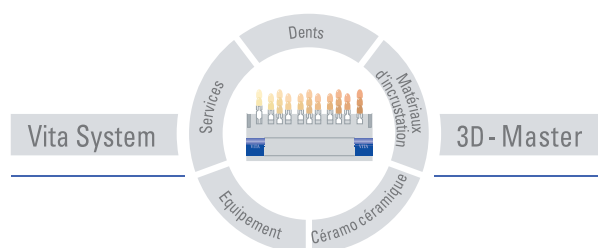
—T—

Température finale 9
Temps de montée 9
Touches de commande 10
Transport de l'appareil 8

—V—

Ventilateur dans le four) 8
Ventilateur du boîtier de commande 9

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



A noter: Nos produits doivent être mis en œuvre selon le mode d'emploi. Notre responsabilité n'est pas engagée pour les dommages résultant d'une manipulation ou d'une mise en œuvre incorrecte. En outre, l'utilisateur est tenu de vérifier, avant utilisation, que le produit est approprié à l'usage prévu. Notre responsabilité ne peut être engagée si le produit est mis en œuvre avec des matériaux et des appareils d'autres marques, non adaptés ou non autorisés. De plus, notre responsabilité quant à l'exactitude de ces données, indépendamment des dispositions légales, et dans la mesure où la loi l'autorise, se limite en tous cas à la valeur de la marchandise livrée selon facture hors taxes. En outre et dans la mesure où la loi l'autorise, notre responsabilité ne peut, en aucun cas, être engagée pour les pertes de bénéfices, pour les dommages directs ou indirects, pour les recours de tiers contre l'acheteur. Toute demande de dommages et intérêts pour faute commise (faute lors de l'établissement du contrat, entorse au contrat, négociations illicites, etc.) n'est possible qu'en cas de préméditation ou de négligence caractérisée.

Mise à jour: 03.09.

Cette nouvelle édition du mode d'emploi rend caduque toutes les versions antérieures. La version la plus récente se trouve toujours sur le site www.vita-zahnfabrik.com.



VITA

VITA Zahnfabrik H. Rauter GmbH & Co.KG
 Postfach 1338 · D-79704 Bad Säckingen · Germany
 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
www.vita-zahnfabrik.com · info@vita-zahnfabrik.com