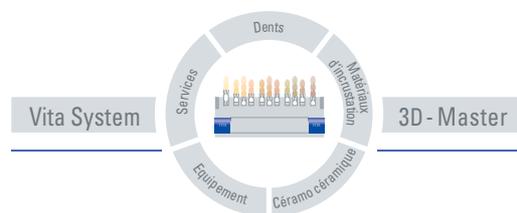


# VITA VACUMAT® 40 T



Mode d'emploi

Mise à jour: 11-04



**VITA**



---

## Sommaire

<b>1</b>	<b>PREFACE</b> .....	<b>6</b>
1.1	PICTOGRAMMES .....	6
1.2	PROPRIETE INTELLECTUELLE .....	6
<b>2</b>	<b>INFORMATIONS TECHNIQUES</b> .....	<b>7</b>
2.1	DESCRIPTION GENERALE .....	7
2.2	UNITE DE COMMANDE EXTERNE EQUIPEE DE.....	7
<b>3</b>	<b>PROGRAMMES DISPONIBLES</b> .....	<b>8</b>
3.1	PROGRAMMES DE CUISSON .....	8
3.2	PROGRAMMES DE SERVICE (VOIR SECTION 19) .....	8
<b>4</b>	<b>ENREGISTREMENT DES DONNEES DE CUISSON POUR ASSURANCE QUALITE</b> .....	<b>9</b>
<b>5</b>	<b>FONCTIONS DE SECURITE</b> .....	<b>9</b>
<b>6</b>	<b>DIMENSIONS/POIDS</b> .....	<b>10</b>
6.1	APPAREIL DE CUISSON .....	10
6.2	UNITE DE COMMANDE.....	10
6.3	CARACTERISTIQUES ELECTRIQUES APPAREIL DE CUISSON/UNITE DE COMMANDE .....	10
6.4	CARACTERISTIQUES ELECTRIQUES POMPE A VIDE (EN OPTION).....	10
6.5	ETENDUE DE LA LIVRAISON .....	10
<b>7</b>	<b>INSTALLATION ET MISE EN SERVICE</b> .....	<b>11</b>
7.1	EMPLACEMENT.....	11
7.2	RACCORDER L'APPAREIL AU SECTEUR.....	12
7.3	ARRETER L'APPAREIL, MISE HORS SERVICE .....	13
7.4	MODE DE NUIT .....	13
<b>8</b>	<b>CONSIGNES DE SÉCURITÉ</b> .....	<b>14</b>
8.1	UTILISATION CONFORME.....	14
8.2	INFORMATIONS SUR LES PICTOGRAMMES .....	15
8.3	NETTOYAGE DE L'APPAREIL DE CUISSON .....	16
8.4	UTILISATION ET NETTOYAGE DE L'UNITE DE COMMANDE.....	16
8.5	FUSIBLES.....	16
8.6	SIGLE CE.....	16
8.7	VENTILATEUR .....	17
8.8	COUPURE DU SECTEUR.....	17
8.9	GARANTIE ET RESPONSABILITE.....	17
8.10	PIECES DE RECHANGE .....	17
<b>9</b>	<b>MONTEE EN TEMPERATURE</b> .....	<b>18</b>
<b>10</b>	<b>ETALONNAGE DE TEMPERATURE AUTOMATIQUE</b> .....	<b>18</b>
<b>11</b>	<b>UTILISATION GENERALE DE L'APPAREIL</b> .....	<b>19</b>
11.1	ENTREES NUMERIQUES.....	19
11.2	ENTREES ALPHANUMERIQUES.....	20

11.3	DEMARRAGE RAPIDE D'UN PROGRAMME DE CUISSON (QUICKSTART).....	20
<b>12</b>	<b>MENU DE DEMARRAGE.....</b>	<b>21</b>
<b>13</b>	<b>MODE VEILLE.....</b>	<b>22</b>
13.1	REGLAGE DE LA TEMPERATURE DE VEILLE.....	22
13.2	DEMARRER/ARRETER LE MODE VEILLE.....	23
<b>14</b>	<b>SELECTIONNER UN PROGRAMME DE CUISSON.....</b>	<b>24</b>
<b>15</b>	<b>MODIFIER LES PARAMETRES DU PROGRAMME.....</b>	<b>26</b>
<b>16</b>	<b>POSITIONS DU LIFT POUR PRESECHAGE.....</b>	<b>27</b>
16.1	ENTREE DIRECTE DE LA MODIFICATION DE LA POSITION DU LIFT ET DE LA DUREE.....	28
16.2	ENTREE DE LA MODIFICATION DE LA POSITION DU LIFT ET DE LA DUREE DANS LE MENU DE PRESECHAGE.....	29
<b>17</b>	<b>POSITIONS DU LIFT POUR LE REFROIDISSEMENT.....</b>	<b>31</b>
17.1	ENTREE DIRECTE DE LA MODIFICATION DE LA POSITION DU LIFT POUR LE REFROIDISSEMENT.....	31
17.2	ENTREE DE LA MODIFICATION DE LA POSITION DU LIFT POUR LE REFROIDISSEMENT DANS LE MENU DE REFROIDISSEMENT.....	32
<b>18</b>	<b>REGLAGE DU VIDE.....</b>	<b>34</b>
<b>19</b>	<b>PROGRAMMES DE SERVICE.....</b>	<b>36</b>
19.1	INFORMATIONS SUR L'APPAREIL/LE LOGICIEL.....	36
19.2	SELECTION DE LANGUE.....	36
19.3	REGLAGES DE L'ECRAN.....	37
19.4	DONNEES DU PROCESSUS.....	37
19.5	CHARGER LES TABLEAUX DE PROGRAMME DU MEMORY STICK.....	37
19.6	DATE / HEURE.....	38
19.7	AFFICHAGE FORMATS.....	38
19.8	REGLAGE DE LA VITESSE DU LIFT.....	39
19.9	DONNEES DE FONCTIONNEMENT.....	39
19.10	CALIBRAGE DE LA TEMPERATURE AU MOYEN DU TEST DU FIL D'ARGENT.....	40
19.11	CALIBRAGE DU VIDE.....	40
19.12	PROGRAMMES.....	41
19.13	LOGICEL SÉCHER (VITA IN-CERAM SPRINT).....	41
<b>20</b>	<b>MISE A JOUR DU LOGICIEL.....</b>	<b>42</b>
<b>21</b>	<b>REGLAGES AU DEPART DE L'USINE.....</b>	<b>42</b>
<b>22</b>	<b>MESSAGES D'ERREUR.....</b>	<b>43</b>
<b>23</b>	<b>TABLEAUX DE CUISSON.....</b>	<b>45</b>
23.1	VITA VM <sup>®</sup> 7.....	45
23.2	VITA VM <sup>®</sup> 9.....	45
23.3	VITA VM 13.....	46
23.4	VITA VMK 95.....	46
23.5	VITA OMEGA 900.....	47
23.6	VITA RESPONSE <sup>®</sup> .....	47
23.7	VITA TITANKERAMIK.....	48

---

23.8 VITADUR® ALPHA.....	48
23.9 LE SOUDAGE DANS LE VITA VACUMAT® 40 T®.....	49
23.10 MODELE POUR PROGRAMMES INDIVIDUELS .....	50

---

# 1 Préface

La présente notice d'utilisation constitue une aide importante pour une utilisation correcte et sans danger de l'appareil.

La notice contient des informations importantes permettant une utilisation sûre, correcte et économique de l'appareil. L'observation de ces informations permet d'éviter des risques, de réduire les frais de réparation et les temps d'arrêt ainsi que d'augmenter la fiabilité et la durée de vie de l'appareil.

Toutes les figures et dessins contenus dans la présente notice servent à l'illustration générale et ne sont pas déterminantes pour la construction de l'appareil en détail.

La notice d'utilisation doit toujours être disponible à proximité de l'appareil. Elle doit être lue et appliquée par toute personnes chargée d'effectuer des interventions avec/sur l'appareil telles que

- utilisation,
- dépannage pendant le fonctionnement,
- nettoyage,
- maintenance (entretien, inspection, remise en état).

## 1.1 Pictogrammes



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



Ce pictogramme prévient des surfaces chaudes. Risque de brûlure.



Ce pictogramme signale des situations dangereuses qui risquent de causer des dommages corporels ou matériels.



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

## 1.2 Propriété intellectuelle

La présente notice d'utilisation doit être considérée comme confidentielle. Elle est uniquement destinée à l'utilisation par les personnes autorisées. Sa remise à des tiers n'est admissible qu'en cas d'autorisation par écrit de la VITA Zahnfabrik H. Rauter GmbH&Co.KG.

Tous les documents sont protégés au sens de la loi sur les droits d'auteur et la propriété intellectuelle.

La remise à des tiers ainsi que la reproduction intégrale ou partielle des documents, l'exploitation et la communication du contenu sont interdites sauf autorisation expresse. Toute contravention est passible d'une peine et oblige aux dommages-intérêts.

Nous réservons tous droits d'exécution des droits de protection industrielle.

---

## **2 Informations techniques**

### **2.1 Description générale**

- Technique performante, précision maximale de la sonde de température
- Utilisation confortable et économique, faible encombrement, résultats de cuisson optimaux
- Carrosserie en tôle d'acier laquée et acier inox
- Plateau pour pièces à cuire
- Enceinte de cuisson équipée d'un matériau isolant de haute qualité
- Moufle de cuisson à quartz
- Etalonnage de température automatique
- Précision de température plus/moins 2 °C

### **2.2 Unité de commande externe équipée de**

- Ecran tactile couleur synoptique
- Utilisation conviviale et facile à comprendre
- Informations sur les options d'entrée
- Mémoire interne pour environ 200 programmes de cuisson
- Remises à jour du logiciel par le Memory Stick

---

## **3 Programmes disponibles**

### **3.1 Programmes de cuisson**

- Capacité de mémoire pour environ 200 programmes de cuisson.
- Réglage température de veille (voir section 13).
- Libre programmation de 3 positions du lift et des intervalles de préséchage (voir section 16).
- Montée en température et mise en marche simultanée de la pompe à vide.
- Modification de paramètres du programme pour exécution unique du programme (voir section 15).
- Libre programmation de la position du lift pour le refroidissement (voir section 17).
- Durée du vide réglable.
- Ouverture de l'enceinte de cuisson et maintien simultané de la température de veille (voir section 13.2).
- Mode veille du programme de nuit (voir section 14).
- Refroidissement rapide jusqu'à la température de veille après l'exécution du programme (voir section 14).

### **3.2 Programmes de service (voir section 19)**

- Sélection de langue (D, E, F, SP, I ),
- Informations (logiciel, remise à jour du logiciel, n° d'appareil, e-mail support),
- Réglage luminosité/contraste écran,
- Enregistrer et exporter les données du processus,
- Réglage date/heure,
- Format d'affichage température °C ou °F, date / heure 24h/am/pm,
- Réglage vitesse du lift,
- Données de fonctionnement (heures de fonctionnement totales, heures de fonctionnement moufle de cuisson, informations sur le moufle de cuisson, nombre de programmes de cuisson démarrés),
- Calibrage (programme de test au fil d'argent, entrée décalage de température, calibrage du vide),
- Interruption du programme (appuyer 1 ou 2 fois sur la touche Stop).

---

## 4 Enregistrement des données de cuisson pour assurance qualité

- Enregistrement des données de cuisson de consigne et réelles (voir section 19.4),
- Enregistrement nom de l'utilisateur, n° d'appareil, date du processus de cuisson, n° de commande,
- Ces données sont enregistrées dans l'unité de commande et exportées vers le programme de gestion (FDS – Firing – Data – System) du PC au moyen du Memory Stick.



\* Le programme de gestion FDS est disponible en option et doit être commandé à part.

## 5 Fonctions de sécurité

- Surveillance sonde de température
- Surveillance température
- Surveillance du vide
- Protection contre les coupures de courant (voir section 8.8)
- Surveillance du lift

---

## 6 Dimensions/Poids

### 6.1 Appareil de cuisson

- Largeur: 220 mm
- Profondeur: 320 mm
- Hauteur: 420 mm
- Carrosserie: acier/inox
- Poids: 10.0 kg
- Dimensions utiles enceinte de cuisson: Diamètre: 90 mm  
Hauteur: 55 mm
- Température enceinte de cuisson: max. 1200 °C

### 6.2 Unité de commande

- Largeur: 195 mm
- Profondeur: 150 mm
- Hauteur: 150 mm
- Boîtier: acier/inox
- Poids: 1.0 kg

### 6.3 Caractéristiques électriques appareil de cuisson/unité de commande

- Raccordement électrique: 230 Volt AC, 50 Hz  
ou 100/110 Volt AC, 50/60Hz
- Puissance absorbée: max. 1500 Watt

### 6.4 Caractéristiques électriques pompe à vide (en option)

- Raccordement électrique: 230 Volt 50/60 Hz  
ou 100/110 Volt, 50/60 Hz
- Puissance absorbée: max. 0.2 kW
- Poids: environ 6.4 kg

### 6.5 Etendue de la livraison

- Appareil dans emballage spécial comprenant:
- 1 unité de commande
- 1 cordon de raccordement de l'unité de commande
- 1 socle de cuisson
- 1 cordon secteur
- 1 pincette
- 1 lot de porte-pièce A + B
- 1 lot de supports de cuisson G
- 1 notice d'utilisation
- 1 tige de commande pour unité de commande

Accessoires disponibles en option:

- Pompe à vide: 230 Volt 50/60 Hz  
ou 100/110 Volt, 50/60 Hz
- Programme de gestion FDS (voir section 4)

## 7 Installation et mise en service

### 7.1 Emplacement

- Installer l'appareil dans un local sec et chauffé à une distance minimum du mur de 25 cm.
- En cas de températures inférieures à 15°C (par exemple après le transport), laisser l'appareil s'acclimatiser 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. Le rayonnement et l'échauffement de l'appareil restent à l'intérieur d'une plage non dangereuse. Cependant, on ne peut pas exclure un léger changement de teinte de surfaces de meubles sensibles et de contreplacages par l'influence permanente de la température à long terme.
- Eviter l'effet direct des rayons de soleil sur l'appareil.
- Ne pas déposer des objets inflammables à proximité de l'appareil.
- Ne pas poser l'unité de commande dans la zone de rayonnement de l'enceinte de cuisson.

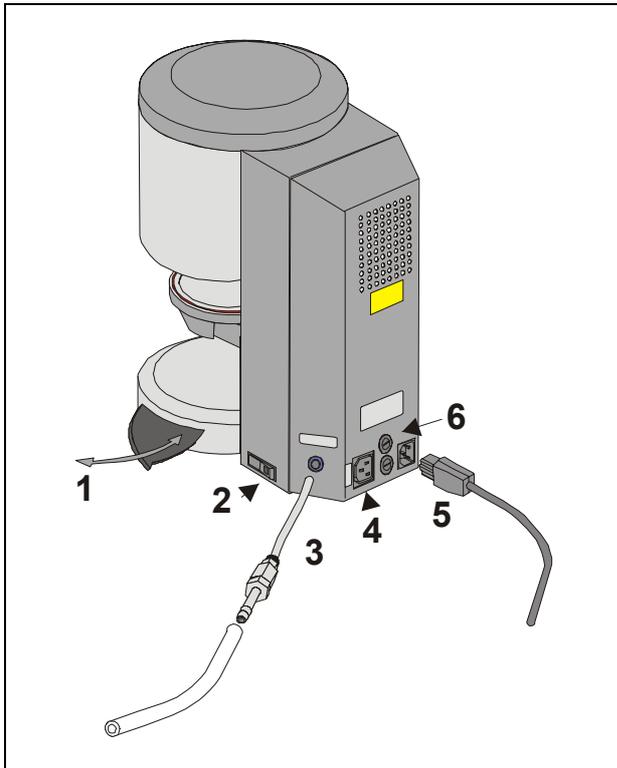


Fig. 1

- 1 Plateau porte-pièce
- 2 Interrupteur principal
- 3 Raccord de vide
- 4 Raccord pompe à vide
- 5 Raccord secteur
- 6 Fusibles

## 7.2 Raccorder l'appareil au secteur



Avant la mise en service, observer la section 8 "Consignes de sécurité"!

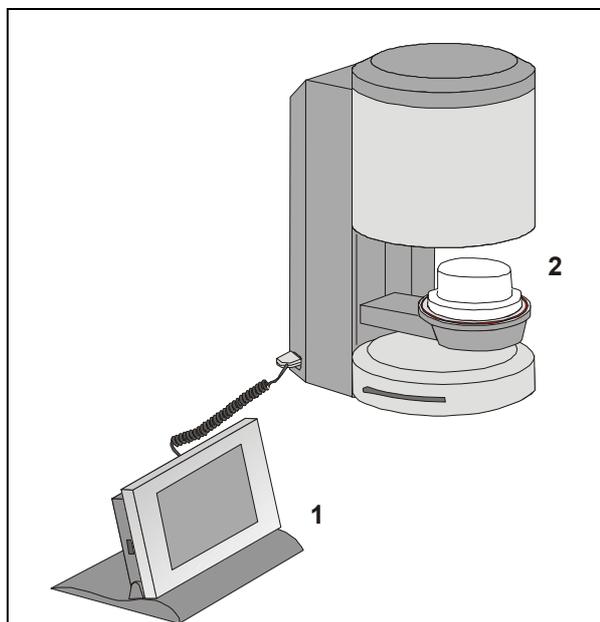
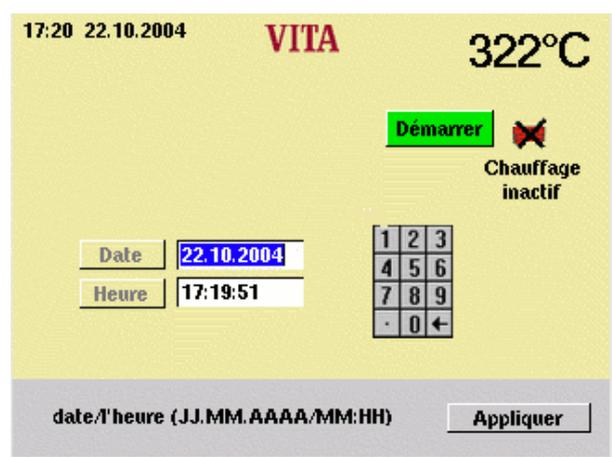


Fig. 2  
1 Unité de commande  
2 Socle de cuisson

- Brancher le câble de raccordement à l'unité de commande (2/1) et à l'appareil de cuisson.

### Raccorder la pompe à vide (Fig. 1).

- Brancher l'appareil sur le secteur avec le cordon secteur fourni (Fig. 1). Utiliser un câble de type HO5RR-F 3G1,0 mm<sup>2</sup> pour le raccordement. Eviter le raccordement aux prises de distribution à rallonge; risque d'incendie en cas de surcharge.
- Mettre l'appareil en marche à l'interrupteur principal, le lift descend à la position inférieure.
- Nettoyer ou essuyer le plateau du lift et le joint du plateau du lift (particules de poussière de l'isolation de transport de l'appareil).
- Poser le socle de cuisson (2/2) sur le plateau du lift.
- Activer le mode veille par la touche "Démarrer" (voir section 13).



Lors de la première mise en service de l'appareil, entrer la date et l'heure.

- Entrée date : JJ.MM.AA.
- Entrée heure : HH:MM
- Confirmer par la touche "Appliquer" : le menu principal est affiché

voir section 19.6

---

### 7.3 Arrêter l'appareil, mise hors service

Si l'appareil n'est pas utilisé, monter le lift dans l'enceinte de cuisson et arrêter l'appareil à l'interrupteur principal (voir fig. 1, rep. 2). La fermeture de l'enceinte de cuisson protège l'isolation et empêche la pénétration d'humidité.

Pour arrêter l'appareil, appuyer sur la touche "Arrêter l'appareil", le lift remonte automatiquement, arrêter l'appareil à l'interrupteur principal (voir section **12**).

### 7.4 Mode de nuit

Après sélection d'un programme de cuisson, il est possible d'activer l'arrêt automatique.



Après exécution d'un programme de cuisson et refroidissement de l'enceinte de cuisson jusqu'à 200 °C, le lift rentre automatiquement et l'appareil se met en mode veille.

---

## 8 Consignes de sécurité



Lisez entièrement les consignes de sécurité suivantes avant la première mise en service de l'appareil dans l'intérêt de votre propre sécurité.

### 8.1 Utilisation conforme

#### Les bases de la construction de l'appareil

L'appareil est construit selon l'état de la technique et les règles de sécurité reconnues.

Cependant, son utilisation incorrecte peut provoquer des dangers pour la vie et l'intégrité personnelle de l'utilisateur ou de tiers ainsi que des détériorations de l'appareil et d'autres valeurs matérielles.

#### Modes opératoires inadmissibles

Il est interdit d'utiliser l'appareil

- avec des sources d'énergie, des produits etc. sujets à un règlement sur les produits dangereux ou qui provoquent une atteinte à la santé du personnel opérateur, de quelque manière que ce soit,
- avec des équipements modifiés par l'exploitant.

#### Mode opératoires admissibles

Seules les personnes qui ont lu et compris entièrement la présente notice et qui observent les procédures décrites dans la notice sont autorisées à utiliser la machine.

Toute autre utilisation ou qui dépasse ce cadre, telle que le traitement d'autres produits que ceux prévus ainsi que le traitement de substances dangereuses ou nocives, est considérée comme non conforme.

Le fabricant/fournisseur n'assumera aucune responsabilité de dommages qui en résultent. L'exploitant tout seul doit en assumer le risque.



## 8.2 Informations sur les pictogrammes

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



Lorsque le cache arrière est démonté, les pièces accessibles dans la zone du bloc d'alimentation sur la platine peuvent présenter une tension résiduelle de jusqu'à 400 Volt même si l'appareil est à l'arrêt.

**La responsabilité du fabricant pour des accidents éventuels de l'utilisateur sur l'appareil ouvert est exclue.**



Ne pas poser d'objets dans la zone du plateau du lift (3/1). Lors de la mise en marche de l'appareil, le lift descend à la position inférieure.

Utiliser le plateau porte-pièce latéral escamotable (3/2) pour déposer les pièces à cuire.

Surtout ne pas mettre les appareils en service sans socle de cuisson monté (**Fig. 2**).

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 ou chaudes.

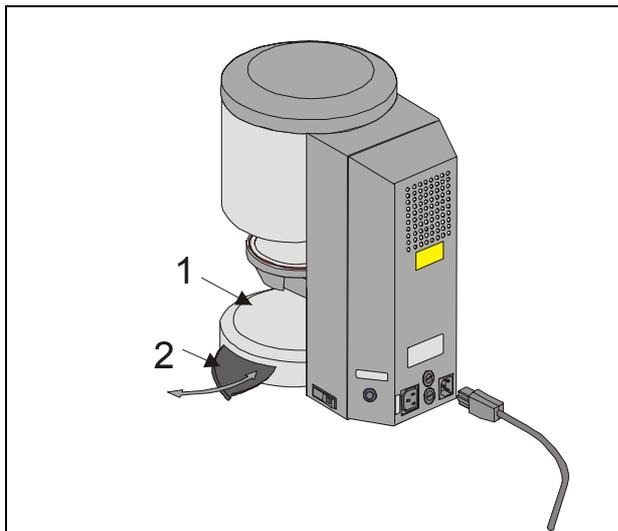


Fig. 3

- 1 Plateau du lift
- 2 Plateau porte-pièce

### 8.3 Nettoyage de l'appareil de cuisson

#### Débrancher l'appareil avant tout nettoyage.

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.

**Ne pas utiliser des produits d'entretien ni de liquides inflammables pour tout travail de nettoyage.**

### 8.4 Utilisation et nettoyage de l'unité de commande

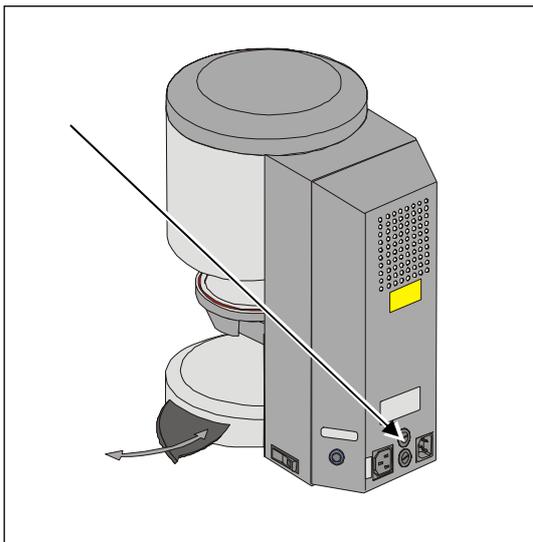
Utiliser l'unité de commande **uniquement** avec la tige fournie.

D'autres éléments de commande endommageraient l'écran tactile.

Nettoyer l'écran à des intervalles réguliers avec un produit de nettoyage pour écrans.

Ces produits ne provoquent pas d'écratignure, ont un effet antistatique et réduisent la salissure.

Tout dommage à l'écran dû à un traitement incorrect lors de l'utilisation ou du nettoyage est exclu de la garantie.



### 8.5 Fusibles

2 fusibles sont disposés à l'arrière de l'appareil. Les plaquettes informant sur les fusibles utilisés dans l'appareil. Ne pas utiliser des fusibles avec des caractéristiques différentes.

Modèle 230 Volt

**T 8 H 250 V**

Modèle 100/110 Volt

**T 15 H 250 V**

### 8.6 Sigle CE

Le sigle CE constitue la déclaration juridiquement valide concernant la conformité de l'appareil aux exigences fondamentales de la directive 73/23/CEE (directive basse tension) ainsi que de la directive 89/336/CEE (directive CEM).



---

## 8.7 Ventilateur

L'appareil est muni d'un ventilateur. Le ventilateur est commandé par thermostat; la mise en marche et l'arrêt ainsi que la vitesse sont réglés automatiquement.

Le ventilateur empêche un échauffement excessif de l'appareil et augmente la sécurité de fonctionnement générale. En cas de défaillance du ventilateur, un message d'erreur sera affiché (voir messages d'erreur). Pour des raisons de sécurité, l'appareil ne devra pas être utilisé sans ventilateur. Le couvercle de l'enceinte de cuisson ainsi que la grille de ventilation arrière ne doivent pas être recouverts ou bouchés.

## 8.8 Coupure du secteur

L'appareil est muni d'une protection contre les coupures de courant. Cet élément empêche l'arrêt du programme et donc une mauvaise cuisson en cas de coupure de courant de courte durée. La protection anti-coupure est activée en cas de coupure du secteur lorsqu'un programme est en cours.

### **Durée de coupure inférieure à environ 10 sec.**

L'écran est rallumé, l'information "Recover" est affichée dans le champ d'information. Cette information est automatiquement effacée après l'exécution du programme; le programme continue et n'est pas interrompu.

### **Durée de coupure supérieure à environ 10 sec.**

Le programme est annulé, l'écran est hors service. Après le rétablissement du secteur, l'écran indique la coupure de courant à titre d'information, appuyer sur la touche "OK" pour acquitter le message.



Après le rétablissement du secteur, il faut environ 20 sec. pour la remise en marche de l'unité de commande.

## 8.9 Garantie et responsabilité

La garantie et la responsabilité dépendent des clauses contractuelles convenues.



La modification du logiciel sans information ni autorisation de la VITA Zahnfabrik H. Rauter GmbH & Co KG entraîne l'annulation de toute garantie et responsabilité.

## 8.10 Pièces de rechange

Les pièces de rechange doivent être conformes aux exigences techniques du fabricant. Les pièces de rechange d'origine répondent toujours à ces exigences.

---

## 9 Montée en température

Le programme affiche la montée en température en °C/mn et mini/sec. La valeur à saisir peut être choisie entre °C/mn (20 °C – 120 °C) ou mini/sec. (2:00 – 40:00). La deuxième valeur est automatiquement calculée et affichée. Des valeurs en dehors de la plage admissible ne seront pas acceptées; la dernière valeur valide sera de nouveau affichée dans ce cas. Si suite à l'entrée d'une valeur de montée en température, la montée en température calculée de 120 °C sera dépassée, l'écran affichera automatiquement une durée de montée valide en mini/sec.

Si la température de préséchage ou la température de cuisson est modifiée suite à l'entrée d'une montée en température, la valeur sera corrigée en °C/mn; la durée en mini/sec restera inchangée tant que la valeur est à l'intérieur de la plage admissible.

## 10 Etalonnage de température automatique

Le processeur affectue l'étalonnage de température automatique après chaque démarrage du programme de cuisson.

L'étalonnage de température tient compte de ou corrige toute modification survenue au niveau des composants électroniques concernant la mesure et le réglage de la température. L'étalonnage est effectué en 5 msec., le déroulement général n'est pas retardé par cette opération. Cela permet d'assurer une gestion de la température toujours identique avec une tolérance +/- 2 °C même en cas de longue durée de fonctionnement.

## 11 Utilisation générale de l'appareil

Utiliser l'écran uniquement avec la tige fournie.

**i** L'utilisation avec d'autres objets risque d'endommager l'écran et de provoquer des dysfonctionnements.

### 11.1 Entrées numériques

**i** Les champs "2" et "3" ne sont affichés qu'en cas de sélection "Marche" dans le menu de service "Données du processus", voir sections 4 et 19.4.

En cas de sélection de champs permettant des entrées numériques, un bloc de touches est affiché.

Sélectionner le champ :

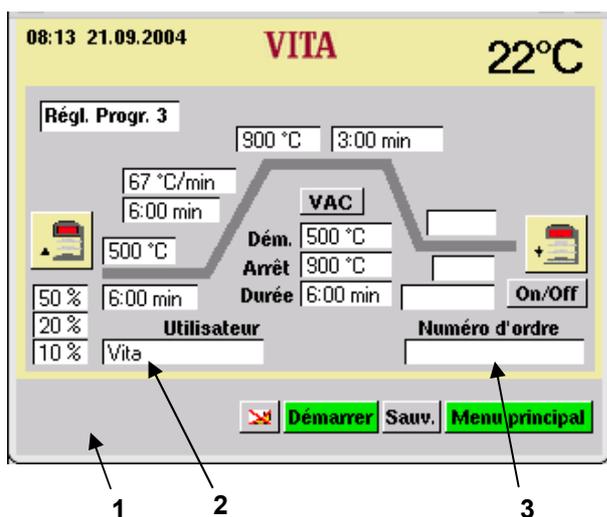
Le champ est affiché en couleur. L'entrée d'une nouvelle valeur efface la valeur existante.

ou

Sélectionner le champ à l'aide de la tige derrière le dernier chiffre.

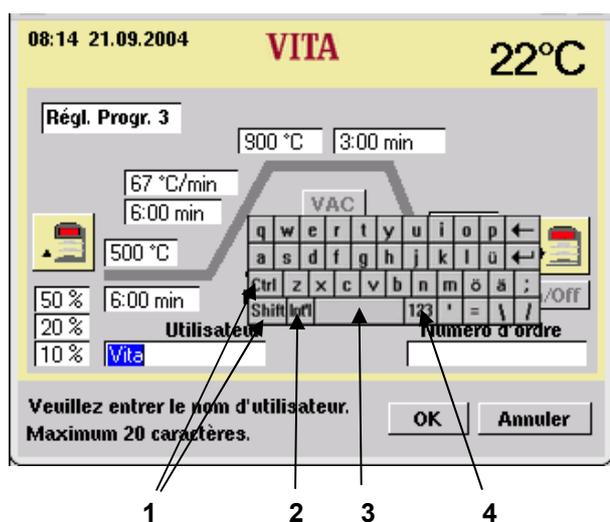
Le curseur est affiché. La touche "←" permet d'effacer les chiffres un par un.

**i** Entrée d'une durée toujours avec double point, par ex.  
durée 0 entrée = 1:00 (mn/sec.)  
ou  
6 min = 6:00  
Confirmer la valeur par "OK".



- 1 Barre d'information  
Les valeurs possibles sont affichées.
- 2 Champ de saisie de l'utilisateur
- 3 Champ de saisie du numéro de commande

## 11.2 Entrées alphanumériques



- 1 Touches de commutation
- 2 Caractères spéciaux
- 3 Touche Espace
- 4 Touche de commutation chiffres

Si le champ de saisie de l'utilisateur (seulement visible en cas de sélection "**Marche**" dans le menu de service "Données du processus", voir sections 19.4 et 4) est sélectionné, le bloc de touches sera affiché.

Sélectionner le champ :

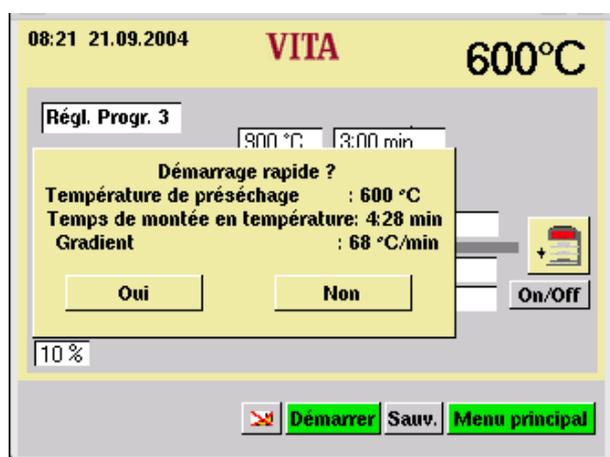
Le champ est affiché en couleur. L'entrée d'une nouvelle valeur efface la valeur existante.

ou

Sélectionner le champ à l'aide de la tige derrière le dernier chiffre.

Le curseur est affiché. La touche "←" permet d'effacer les chiffres un par un.

## 11.3 Démarrage rapide d'un programme de cuisson (Quickstart)



Le démarrage rapide est affiché si lors du démarrage d'un programme de cuisson, la température réelle de l'enceinte de cuisson est encore supérieure à la température de préséchage sélectionnée.

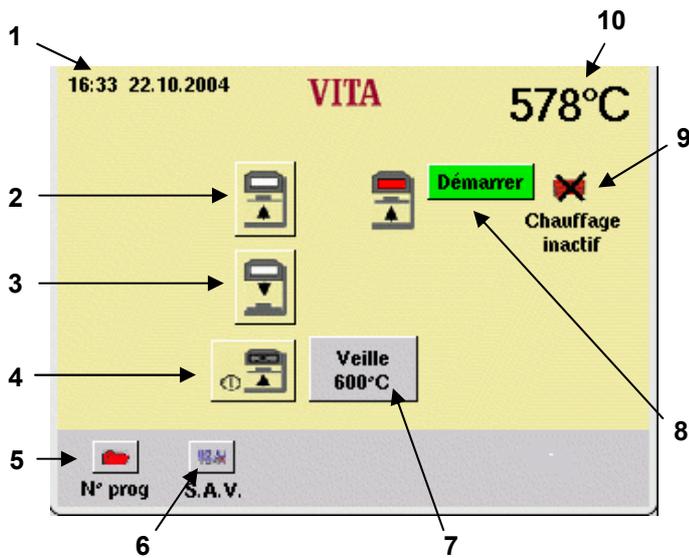
L'écran affiche la fenêtre représentée ci-contre.

En raison de la différence de température plus faible entre la température de préséchage et la température finale, le temps de montée en température est plus court.

Le gradient de température est conservé et le temps de montée en température corrigé est affiché.

L'action sur la touche "Oui" permet de démarrer le programme tout de suite, en cas de sélection de "Non", le programme démarre dès que la température de l'enceinte de cuisson a atteint la température de préséchage.

## 12 Menu de démarrage



Utiliser l'écran uniquement avec la tige fournie.

L'utilisation avec d'autres objets risque d'endommager l'écran et de provoquer des dysfonctionnements.

Après mise en marche de l'appareil, le menu principal est affiché.

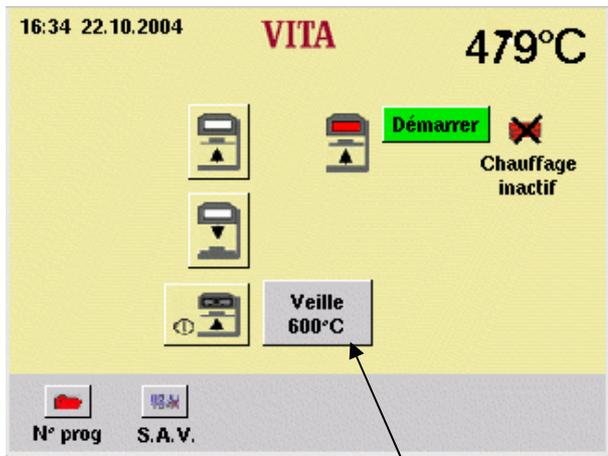
- Mettre l'appareil en marche à l'interrupteur principal.
- Le lift descend à la position inférieure.
- Le menu principal est affiché.

- 1 Date/heure
- 2 Touche lift montée
- 3 Touche lift descente
- 4 Arrêter l'appareil
- 5 Sélection de programme
- 6 Passer aux programmes de service
- 7 Modifier la température de veille
- 8 Démarrer = mode veille
- 9 Chauffage inactif
- 10 Température enceinte de cuisson

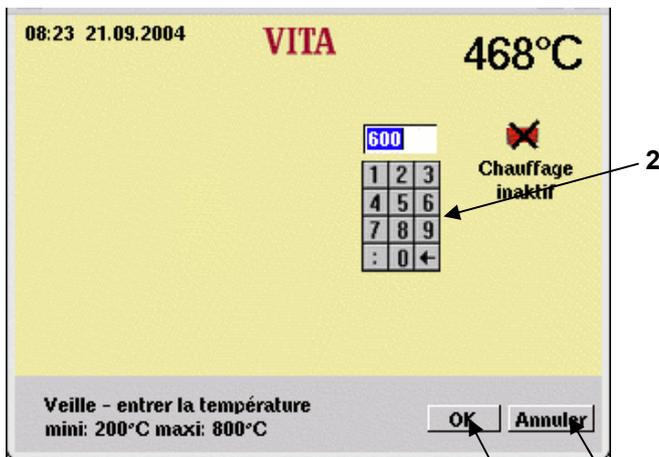
## 13 Mode veille

### 13.1 Réglage de la température de veille

- Actionner la touche "Veille" (1) au menu de démarrage.



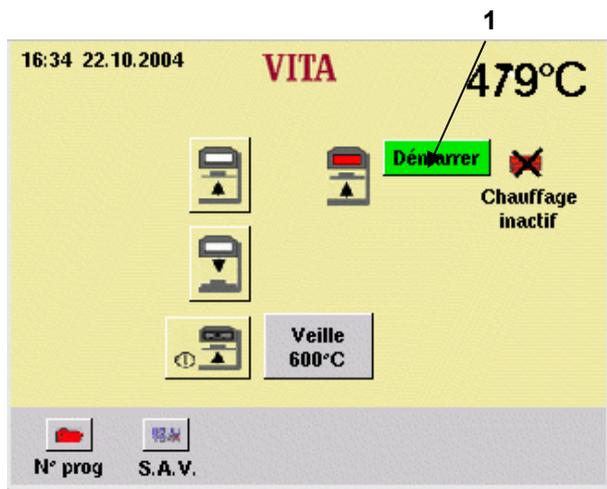
1



- Entrer une valeur au bloc numérique (2).
- Actionner la touche "OK" (3) ou terminer l'entrée sans changement de température par la touche "Annuler" (4).

3

4



### 13.2 Démarrer/arrêter le mode veille

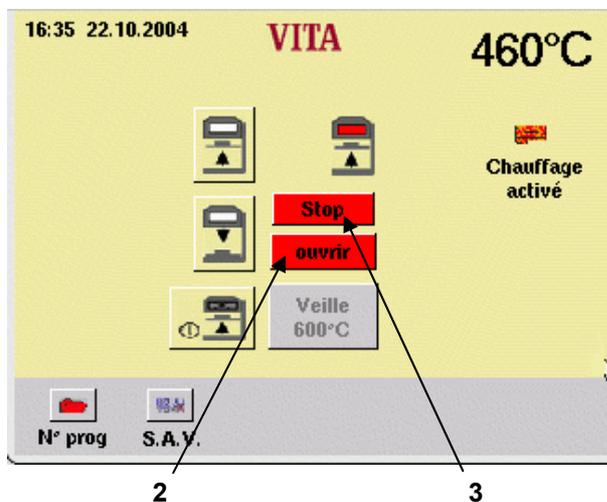
- Actionner la touche "Démarrer" (1) au menu de démarrage.
- Actionner la touche "Ouvrir" (2), activer le chauffage, le lift va à la position inférieure.

**OU**

- Actionner la touche "Stop" (3), terminer le mode veille, désactiver le chauffage, le lift va à la position inférieure.

**OU**

- Actionner la touche "Fermer", activer le chauffage, le lift va à la position supérieure.



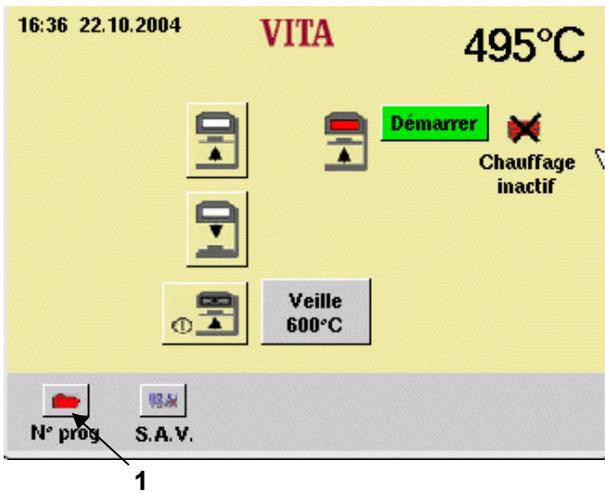
Si aucune autre commande est effectuée en l'espace de 5 minutes, le chauffage s'arrêtera.

Les fonctions suivantes peuvent être sélectionnées en mode veille :

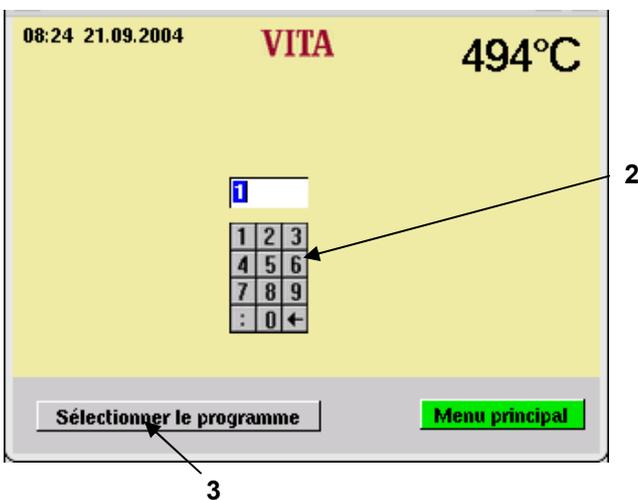
- Touches lift,
- Sélection de programme,
- S.A.V.,
- Arrêter l'appareil.

## 14 Sélectionner un programme de cuisson

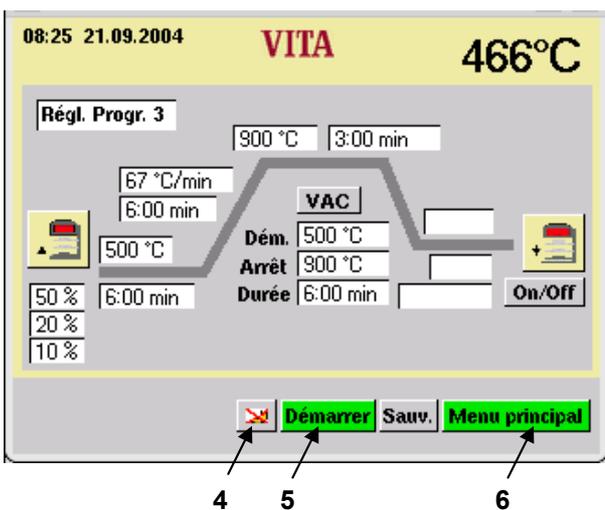
- Actionner la touche "Prog. Nr." (1) au menu de démarrage.



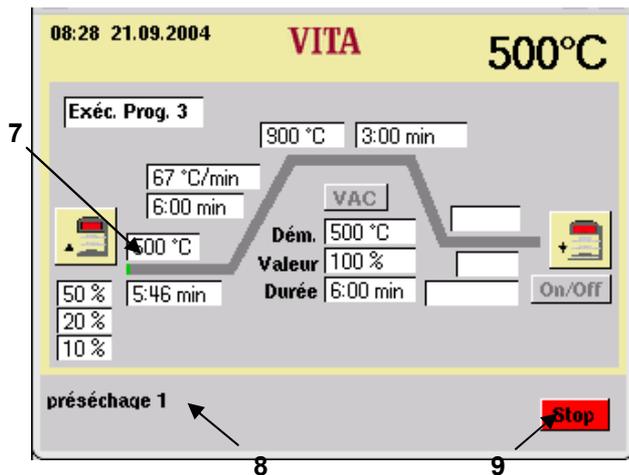
- Entrer un numéro de programme (n° 1 à 200) au bloc numérique (2).
- Appuyer sur la touche "Sélectionner le programme" (3).



- **Programme de nuit (4) :**  
Après exécution du programme et refroidissement jusqu'à 200 °C, le lift rentre et le chauffage et l'affichage s'éteignent.  
Appuyer sur la touche (4) pour activer ce programme.  
Le mode de nuit actif est signalé.



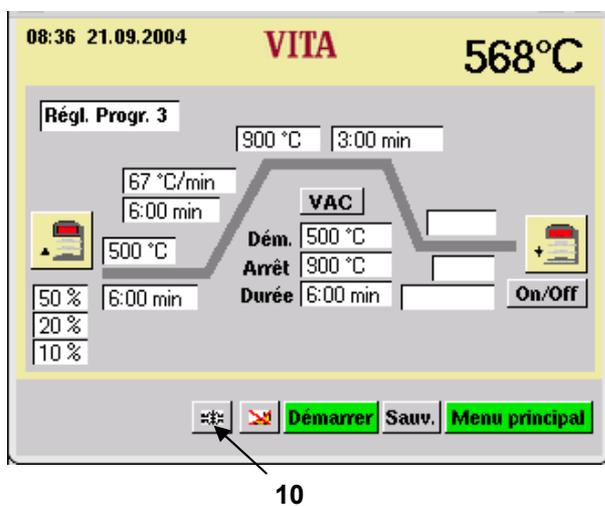
- Appuyer sur la touche "Démarrer" (5) pour lancer le programme.
- Appuyer sur la touche "Menu principal" (6) pour revenir au menu de démarrage.



La barre d'information (8) affiche le segment de programme actif.

Le temps écoulé est affiché en vert dans la courbe de cuisson (7).

- Appuyer sur la touche "Stop" (9) pour interrompre le programme.



Un signal sonore retentit à la fin du programme.



### Refroidissement rapide (10) :

La pompe se met en marche, si la température de l'enceinte de cuisson est inférieure de 50 °C à la température de veille, le lift rentrera et le chauffage sera activé jusqu'à ce que la température de veille soit de nouveau atteinte.

L'icône "Refroidissement rapide" (10) n'est affichée que lorsque la température de l'enceinte de cuisson est supérieure à la température de veille.

## 15 Modifier les paramètres du programme

- Actionner la touche "Prog. Nr." au menu de démarrage.
- Entrer le numéro du programme.
- Appuyer sur la touche "Sélectionner le programme".

L'explication du déroulement de la modification de paramètres est donnée à l'exemple de la modification du temps de préséchage.

- Sélectionner le champ "Temps de préséchage" (1).

Le champ est sélectionné. La barre d'information (2) affiche les valeurs de saisie possibles.

- Entrer une valeur au bloc numérique (4).
- Confirmer par la touche "OK" (3).

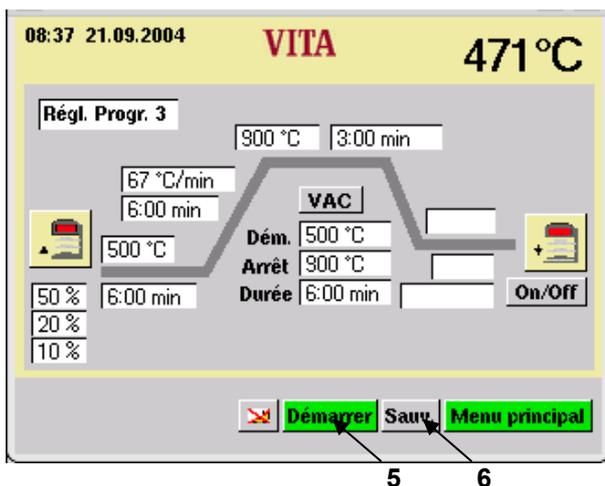
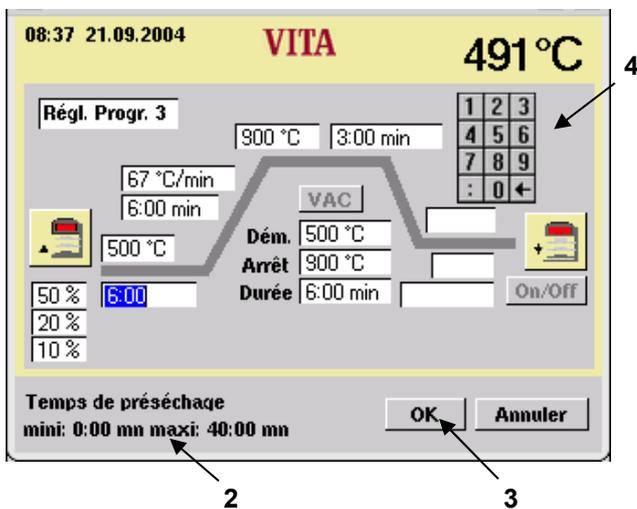
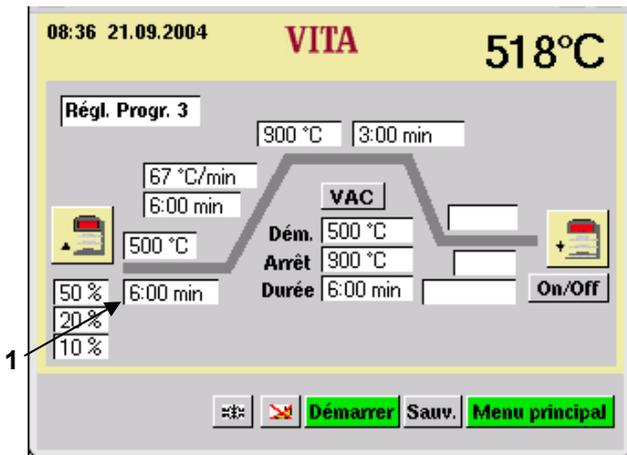
### Ne pas enregistrer la valeur

- Appuyer sur la touche "Démarrer" (5).  
Le programme se déroule avec la valeur modifiée.  
Après l'exécution, la valeur initiale est restituée.

### Enregistrer la valeur.

- Appuyer sur la touche "Sauv" (6).
- Appuyer sur "Oui".
- Appuyer sur la touche "Démarrer" (5).  
La valeur est enregistrée, le programme se déroule avec la valeur modifiée.  
Après l'exécution, la nouvelle valeur reste dans la mémoire.

Ce déroulement est identique pour la modification de tous les paramètres des programmes.



---

## 16 Positions du lift pour préséchage

3 positions du lift sont disponibles pour le préséchage.

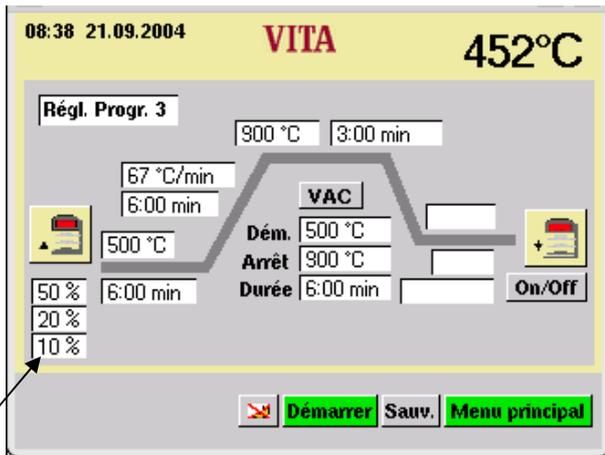
- Pos. 1 – position inférieure – entrée possible 0 – 30 %, durée 0 – 2:00 min
- Pos. 2 – position médiane – entrée possible 50 % maxi, durée 0 – 2:00 min.
- Pos. 3 – position supérieure – entrée possible 80 % maxi, la durée est déterminée et affichée automatiquement sur la base de la différence par rapport au temps de préséchage.

Les valeurs par défaut réglées en usine sont les suivantes :

- Pos. 1 = 0 % durée = 2:00 min.
- Pos. 2 = 20 % durée = 2:00 min.
- Pos. 3 = 50 % durée = 2:00 min.

Si après modification du temps de préséchage, ce dernier est supérieur à 6:00 min., le temps de pos. 1 et de pos.2 est maintenu et le temps de pos. 3 est prolongé.

Si après modification du temps de préséchage, ce dernier est inférieur à 3:00 min, le préséchage est effectué à la pos. 2 et la position 50% du lift.

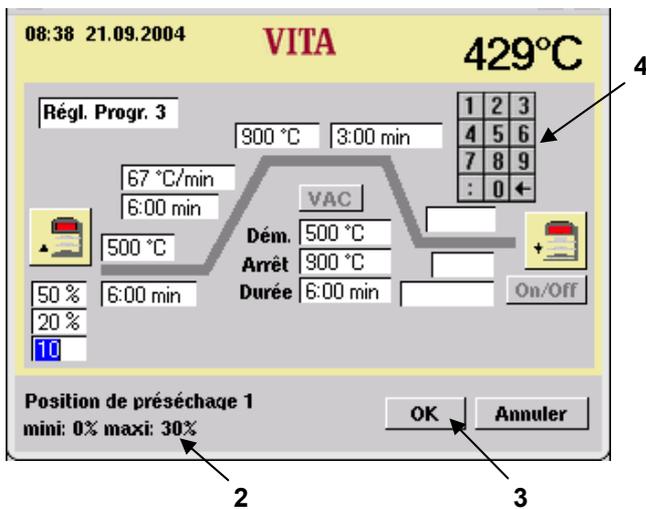


### 16.1 Entrée directe de la modification de la position du lift et de la durée

- Actionner la touche "Prog. Nr." au menu de démarrage.
- Entrer le numéro du programme.
- Appuyer sur la touche "Sélectionner le programme".

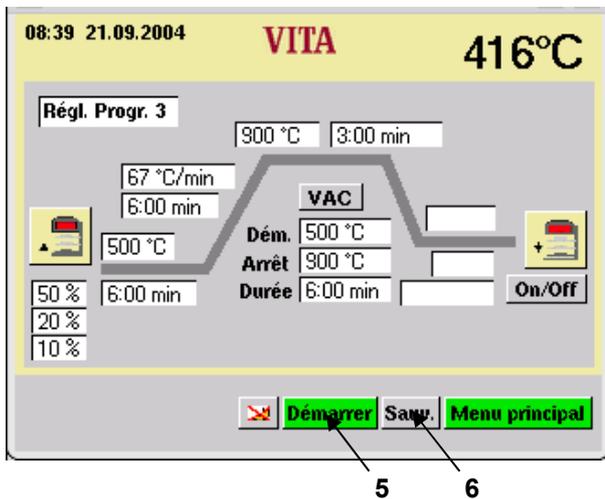
Exemple: Modification de la position 1 du lift:

- Sélectionner le champ "Position 1 du lift" (1).



Le champ est sélectionné. La barre d'information (2) affiche les valeurs de saisie possibles.

- Entrer une valeur au bloc numérique (4).
- Confirmer par la touche "OK" (3).

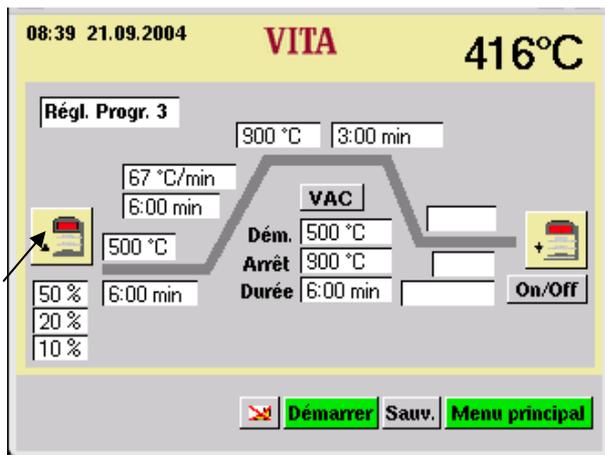


#### Ne pas enregistrer la valeur

- Appuyer sur la touche "Démarrer" (5).  
Le programme se déroule avec la valeur modifiée.  
Après l'exécution, la valeur initiale est restituée.

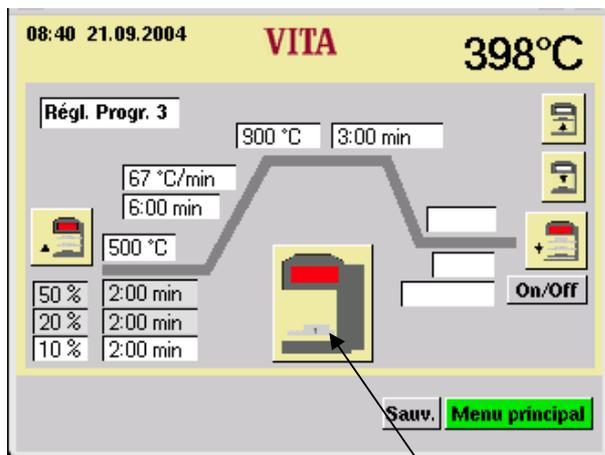
#### Enregistrer la valeur.

- Appuyer sur la touche "Sauv" (6).
- Appuyer sur "Oui".
- Appuyer sur la touche "Démarrer" (5).  
La valeur est enregistrée, le programme se déroule avec la valeur modifiée.  
Après l'exécution, la nouvelle valeur reste dans la mémoire.



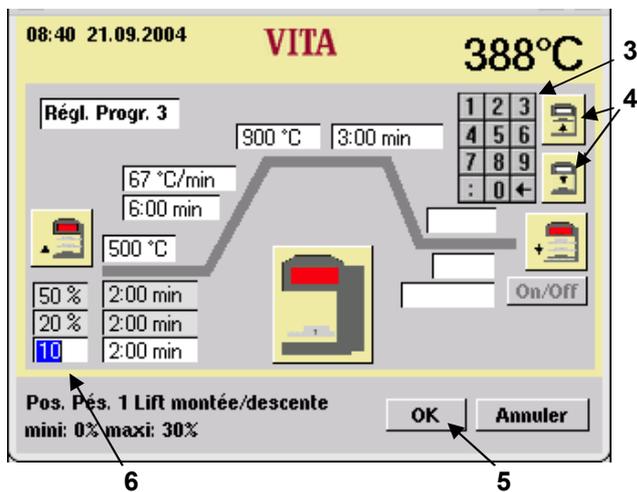
## 16.2 Entrée de la modification de la position du lift et de la durée dans le menu de préséché.

- Actionner la touche "Prog. Nr." au menu de démarrage.
- Entrer le numéro du programme.
- Appuyer sur la touche "Sélectionner le programme".
- Sélectionner l'icône "Préséché" (1).



- Sélectionner l'icône "Préséché" (2). Le lift va à la position 1, 2 ou 3. Les champs "Pos." et "Durée" affectés à la position sélectionnée sont affichés en couleur, sauf la durée de la pos. 3 qui est toujours déterminée automatiquement et ne peut pas être modifiée manuellement.

2

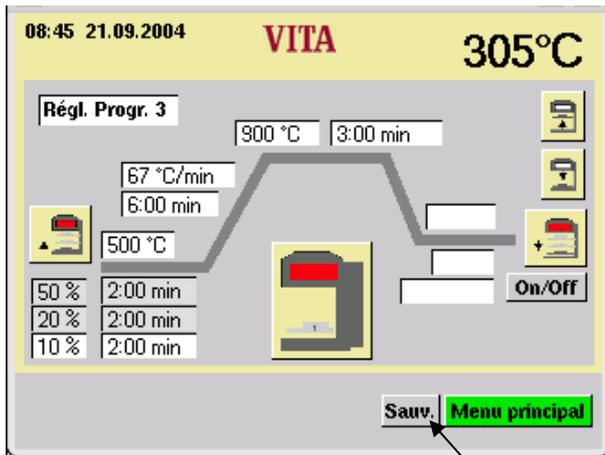


Les positions sont modifiées comme suit :

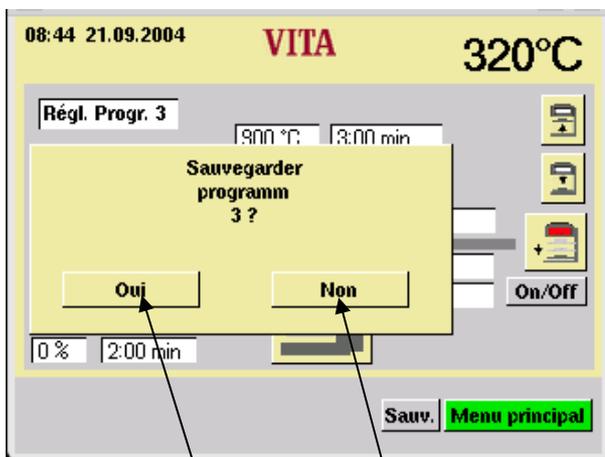
- Sélectionner le champ de position (6).
- Entrer la valeur au clavier (3).
- Appuyer sur la touche "OK" (5).

ou

- Déplacer le lift jusqu'à la position souhaitée à l'aide des touches lift (4).
- Appuyer sur la touche "OK" (5).



- Appuyer sur la touche "Sauv" (7).

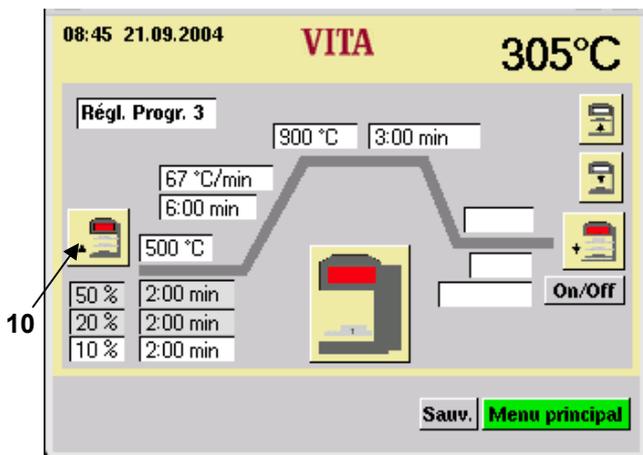


**Enregistrer la modification :**

- Appuyer sur "Oui" (8).

**Modification pour une seule exécution du programme :**

- Appuyer sur "Non" (9).



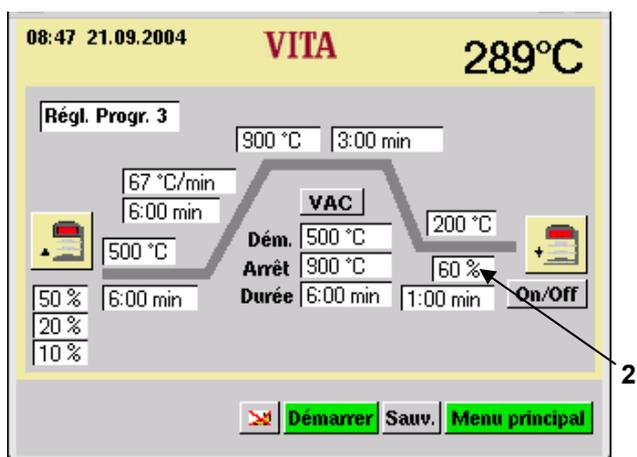
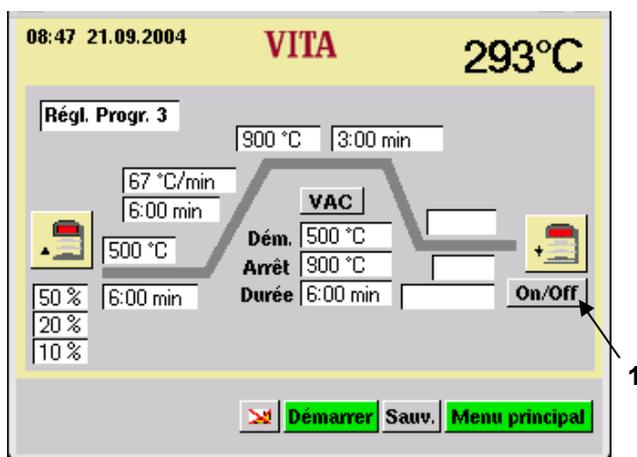
- Appuyer sur l'icône (10).

## 17 Positions du lift pour le refroidissement

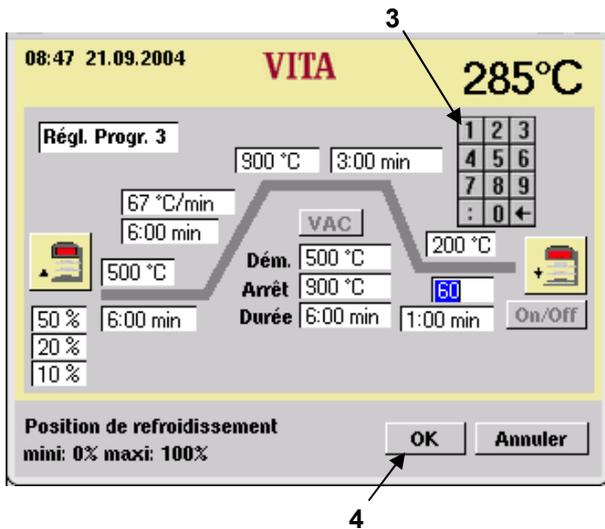
- Actionner la touche "Prog. Nr." au menu de démarrage.
- Entrer le numéro du programme.
- Appuyer sur la touche "Sélectionner le programme".
- Si le refroidissement n'est pas activé, appuyer sur la touche "Refroidissement On/Off" (1), les valeurs par défaut seront affichées.

### 17.1 Entrée directe de la modification de la position du lift pour le refroidissement

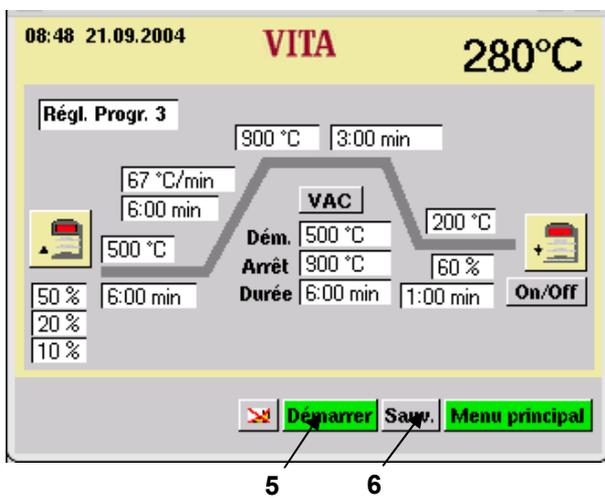
- Appuyer sur la touche "On/Off" (1) pour activer le refroidissement.



- Sélectionner le champ "Position du lift" (2), le clavier (3) est affiché.



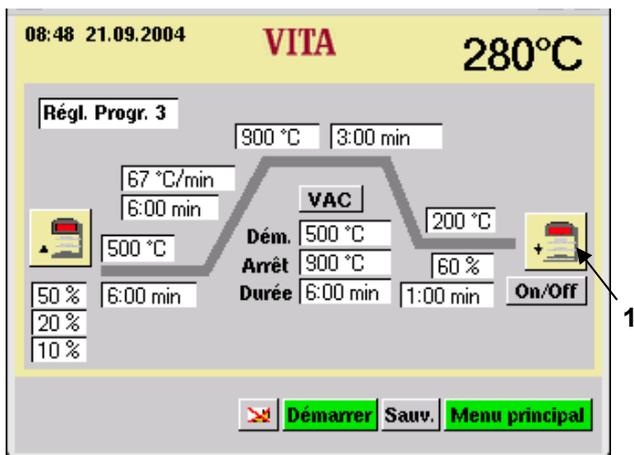
- Entrer la valeur.
- Appuyer sur "OK" (4).



- Appuyer sur la touche "Démarrer" (5). Après l'exécution, la valeur initiale est restituée.

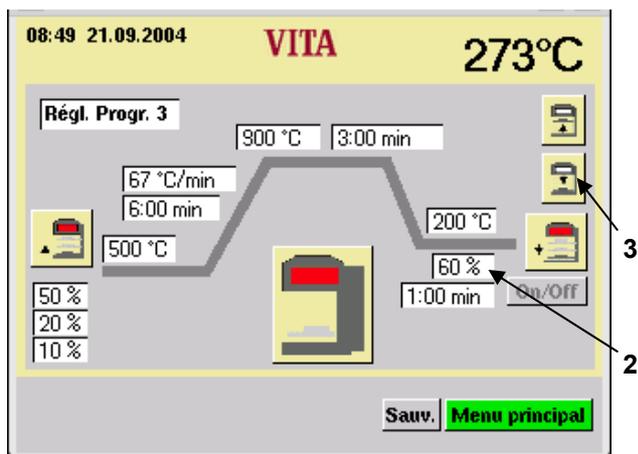
ou

- Appuyer sur la touche "Sauv." (6).
- Appuyer sur "Oui".  
(Le bouton "Oui" est affiché après avoir actionné la touche "Sauv.").

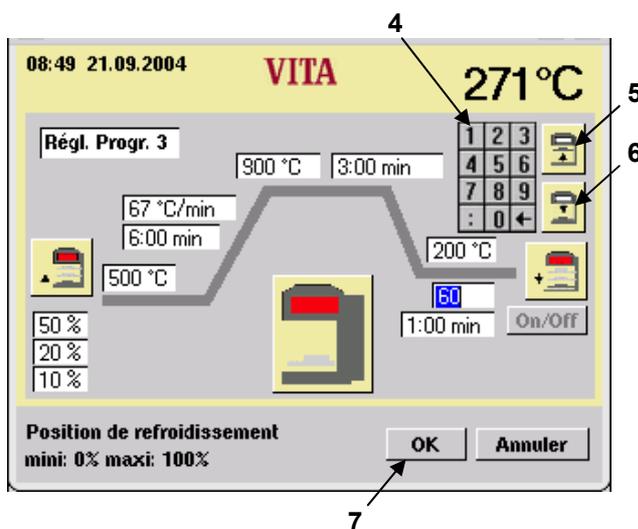


## 17.2 Entrée de la modification de la position du lift pour le refroidissement dans le menu de refroidissement

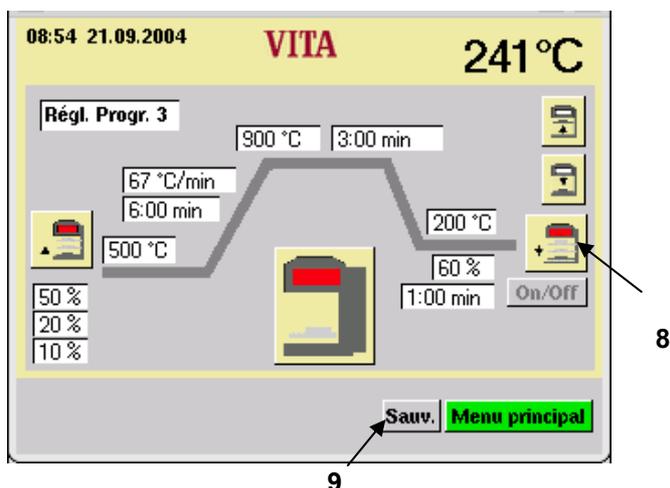
- Sélectionner l'icône "Refroidissement" (1).  
("Refroidissement" doit être actif).



- Sélectionner le champ de saisie "%" (2) ou actionner la touche lift (3).

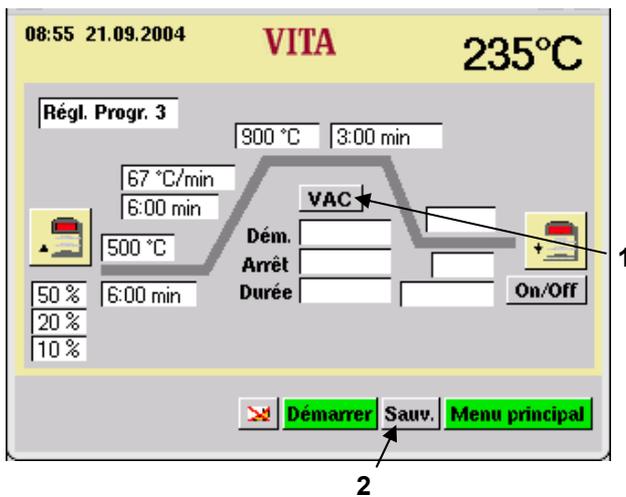


- Entrer la valeur (4).
- ou
- Actionner le bouton "lift montée" (5) ou "lift descente" (6).
  - Appuyer sur "OK" (7).



- Sélectionner l'icône "Refroidissement" (8).  
Démarrer le programme avec la valeur modifiée.  
Après l'exécution, la valeur initiale est restituée.
- ou
- Appuyer sur la touche "Sauv" (9).
  - Appuyer sur "OK".  
(Le bouton "OK" est affiché après avoir actionné la touche "Sauv").
  - Sélectionner l'icône "Refroidissement" (8).
  - Démarrer le programme avec la valeur modifiée.

## 18 Réglage du vide



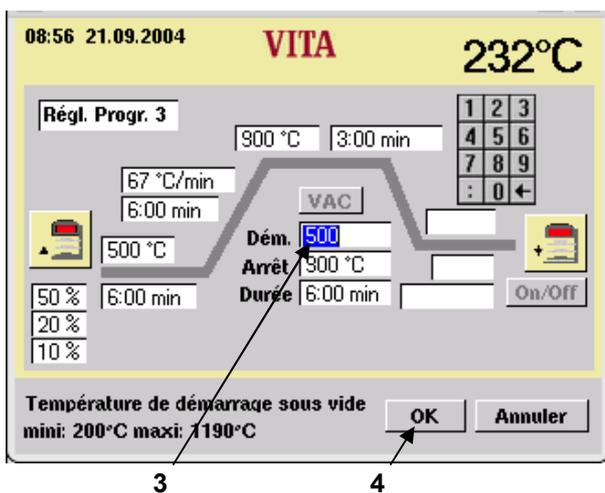
- Actionner la touche "Prog. Nr." au menu de démarrage.
- Entrer le numéro du programme.
- Appuyer sur la touche "Sélectionner le programme".
- Appuyer sur le bouton VAC (1). Activer/Désactiver le vide.
- Appuyer sur la touche "Sauv" (2).

En cas de sélection "On", les valeurs par défaut sont validées.

"Dém." = avec démarrage montée en température.

"Arrêt" = température finale.

"Durée" = identique au temps de montée en température.



**Exemple:** Modification de la température de démarrage

- Sélectionner le champ "Dém." (3), le clavier est affiché.
- Entrer la valeur.
- Appuyer sur "OK" (4), changement d'affichage. Démarrer le programme avec la valeur modifiée. Après l'exécution, la valeur initiale est restituée.

**ou**

- Appuyer sur la touche "Sauv" (2).
- Appuyer sur "Oui".



En cas de changement de programme, de la température de préséchage/de démarrage ou finale et de la durée de montée en température, les temps de mise en marche et d'arrêt sont adaptés automatiquement.

La durée de marche de la pompe correspond à la durée de montée en température.

L'affichage du vide indique la valeur en %. Sur la base de la pression atmosphérique de 1000 mbar au niveau de la mer :

100 %	=	- 1000 mbar (ne peut pas être atteint)
95 %	=	- 950 mbar ou 50 mbar absolu
90 %	=	- 900 mbar ou 100 mbar absolu

La valeur du vide atteinte dépend de la puissance de la pompe à vide utilisée et se situe dans la plage de 85 à 95% (150 mbar à 50 mbar absolu).

Si la valeur du vide de 30 % n'est pas atteinte en 15 sec. environ dans un programme de cuisson, ce programme est interrompu et le message d'erreur Vide en 15 s < 30 % est affiché (voir section 22 "Messages d'erreur").

**La formation d'eau de condensation** dans l'isolation de l'enceinte de cuisson ainsi que dans la pompe à vide entraîne un vide réduit et donc un résultat de cuisson moins satisfaisant.

Pour cette raison, le lift devra être rentré lorsque l'appareil est à l'arrêt pour éviter la pénétration d'humidité.

## 19 Programmes de service

- Sélectionner la touche "S.A.V." au menu de démarrage.

Les différents articles peuvent être sélectionnés à l'aide de la tige.

Des modifications éventuelles sont enregistrées à l'aide de la touche "Appliquer".

17:09 22.10.2004		<b>VITA</b>		446°C	
<b>Info</b>	Version logiciel UC	9.14	Mise à jour		
Langue	Version logiciel four	9.04			
Ecran	N° UC				
Données du proc	N° four	820040052			
Date / heure	VITA	+49 7761 562 222			
Affichage formats	Dépôt dentaire	VITA			
Vitesse du lift	Réglages usine				
Données de fonc					
Etalonnage					
Programmes					
www.Vita-Zahnfabrik.com		Menu principal			
Appliquer					

17:09 22.10.2004		<b>VITA</b>		446°C	
<b>Info</b>	Version logiciel UC	9.14	Mise à jour		
Langue	Version logiciel four	9.04			
Ecran	N° UC				
Données du proc	N° four	820040052			
Date / heure	VITA	+49 7761 562 222			
Affichage formats	Dépôt dentaire	VITA			
Vitesse du lift	Réglages usine				
Données de fonc					
Etalonnage					
Programmes					
www.Vita-Zahnfabrik.com		Menu principal			
Appliquer					

### 19.1 Informations sur l'appareil/le logiciel

Version op.	= logiciel de l'unité de commande
Version CORE	= logiciel du four
ID appareils op.	= numéro d'appareil de l'unité de commande
ID appareils CORE	= Numéro d'appareil du four
VITA	= numéro de téléphone du support technique
Commerçant	= VITA

Pour la touche "Mise à jour" voir section 20 "Mise à jour du logiciel".

Pour la touche "Réglage au départ de l'usine" voir section 21 "Réglages au départ de l'usine".

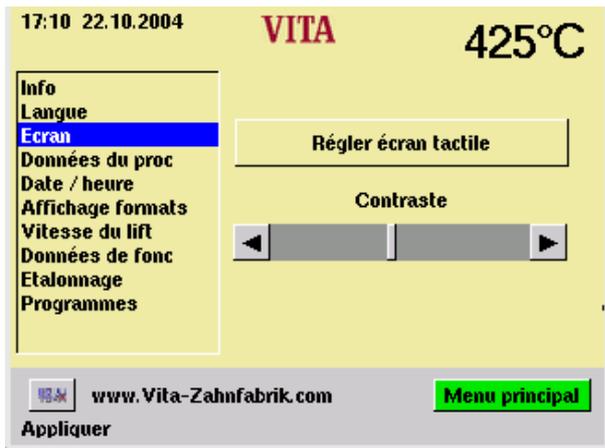
17:09 22.10.2004		<b>VITA</b>		434°C	
<b>Info</b>	Langue				
<b>Langue</b>	<input type="radio"/> Allemand				
Ecran	<input type="radio"/> Anglais				
Données du proc	<input checked="" type="radio"/> Français				
Date / heure	<input type="radio"/> Italien				
Affichage formats	<input type="radio"/> Espagnol				
Vitesse du lift	<input type="radio"/> Chinois				
Données de fonc					
Etalonnage					
Programmes					
www.Vita-Zahnfabrik.com		Menu principal			
Appliquer					

### 19.2 Sélection de langue

- Sélectionner la langue souhaitée.
- Appuyer sur la touche "Appliquer".
- Appuyer sur "Menu principal".



L'affichage réel peut être différent de la représentation ci-contre.



### 19.3 Réglages de l'écran

#### Calibrer l'écran tactile

Le calibrage doit être effectué si l'action sur un bouton de l'écran n'entraîne pas l'exécution de la fonction souhaitée.

- Actionner la touche "Calibrer l'écran tactile".
- Sélectionner les points affichés sur fond noir jusqu'à ce que l'affichage s'éclaire de nouveau.

#### Contraste

- Régler le contraste à l'aide de la coulisse.
- Appuyer sur la touche "Appliquer".



### 19.4 Données du processus

voir section 4 "Enregistrement des données de cuisson pour assurance qualité".

"Marche" = Les données du processus sont enregistrées dans l'unité de commande.

"Arrêt" = Les données du processus ne sont pas enregistrées.

"Données du proc" = nombre de programmes de cuisson enregistrés.

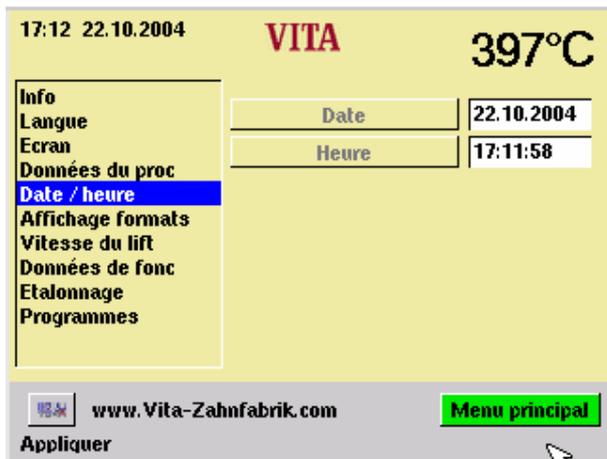
### 19.5 Charger les tableaux de programme du Memory Stick

Les programmes de cuisson sont exportés sur le Memory Stick.

- Connecter le Memory Stick au menu principal.
- Appuyer sur "S.A.V."
- Appuyer sur "Info".
- Appuyer sur "Exporterr".

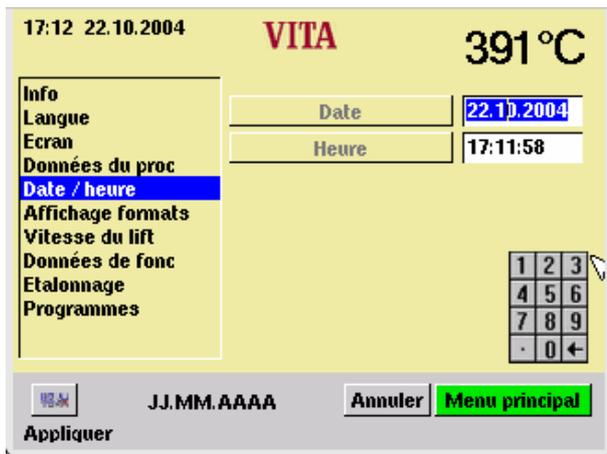
Les données de cuisson sont transmises au Memorystick.

Après la transmission, revenir au menu principal et déconnecter le Memorystick.



## 19.6 Date / heure

- Sélectionner "Date/Heure"



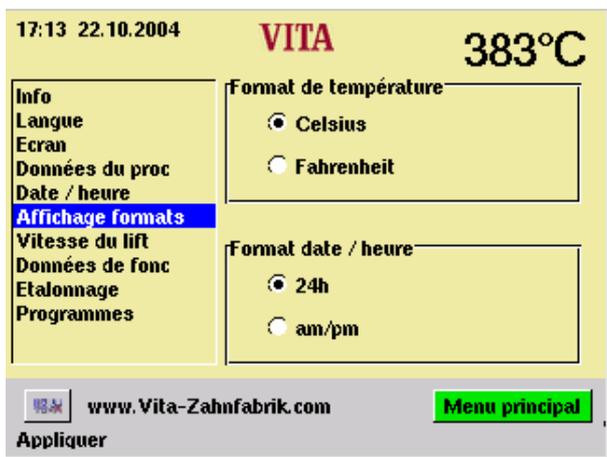
- Appuyer sur le bouton "Date" ou "Heure".

Entrée date = JJ: MM: AA

Entrée heure = HH: MM

voir section "Formats d'affichage".

- Appuyer sur la touche "Appliquer".



## 19.7 Affichage formats

### Réglage de l'affichage de la température

Affichage de la température en °C

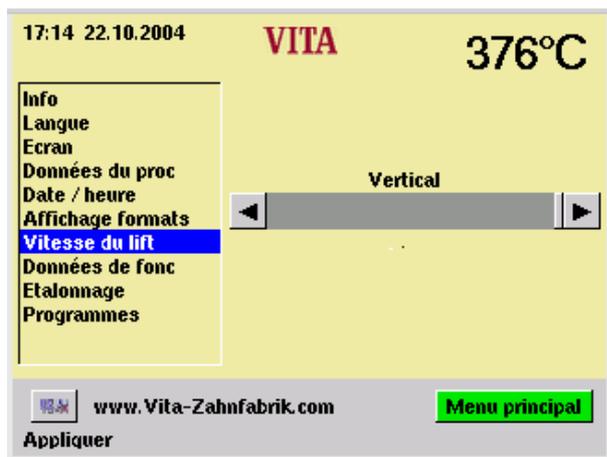
ou

Affichage de la température en °F

### Réglage date/heure :

24 h ou am/pm

- Sélectionner l'option souhaitée.
- Appuyer sur la touche "Appliquer".



## 19.8 Réglage de la vitesse du lift

Régler la vitesse du lift à l'aide de la coulisse.

- Actionner la coulisse.
- Appuyer sur la touche "Appliquer".



## 19.9 Données de fonctionnement

Heures de fonctionnement :  
Total de l'appareil

Heures de fonctionnement CORE  
Temps de cuisson total

Heures de fonctionnement chauffage :  
Heures de fonctionnement du moufle de cuisson

Programmes de cuisson libres :  
Affichage en %, par rapport à 200 programmes maxi

Degré d'altération chauffage :  
Affichage en %, par rapport à 4 000 heures

## 19.10 Calibrage de la température au moyen du test du fil d'argent

A l'aide de ce programme, le kit de test au fil d'argent de VITA (réf. art. VITA B 230) permet de vérifier la température dans l'enceinte de cuisson et de la réétalonner dans une plage de plus ou moins 20 °C. Lors du calibrage, veiller impérativement à appliquer correctement les instructions de réalisation du test au fil d'argent (instructions fournies avec le kit de test). Toute divergence entraînerait des mesures erronées et donc des réglages erronés.

Un programme prédéfini est disponible pour le calibrage de la température de l'enceinte de cuisson.

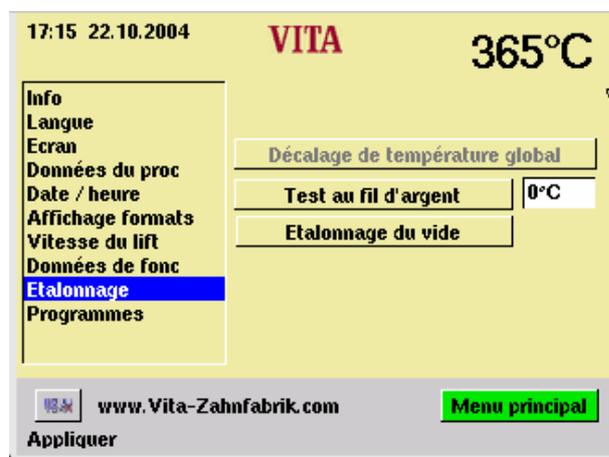
Deux exécutions du programme sont nécessaires pour vérifier la température de l'enceinte de cuisson au moyen du fil d'argent.

La première exécution du programme se fait à 955 °C (réglé par le programme), l'argent ne doit pas être fondu après ce test.

La deuxième exécution du programme se fait à 965 °C; cette valeur doit être saisie manuellement.

Après l'exécution du programme, l'argent doit être fondu et former une bille.

Des décalages dans la plage de plus ou moins 20 °C peuvent être entrés.



### Entrée "Décalage de température global":

- Sélectionner le champ "°C", le clavier est affiché.
- Entrer la valeur.
- Appuyer sur la touche "Appliquer".

### Calibrage du vide voir section 19.11 "Calibrage du vide".

- Appuyer sur la touche "Calibrage du vide".  
Le lift rentre, la pompe se met en marche, l'écran affiche la valeur du vide.

## 19.11 Calibrage du vide



**Avant le démarrage, s'assurer que la pompe à vide fonctionne à pleine puissance et que le circuit du vide (joints) de l'appareil de cuisson est en bon état.**

Un vide trop faible provoqué par des fuites dans le circuit **ne peut pas** être compensé par ce programme.

- Vérifier la puissance de la pompe à vide indépendamment de l'appareil de cuisson à l'aide d'un vacuomètre.

Le circuit de vide de l'appareil de cuisson peut être contrôlé de la manière suivante :

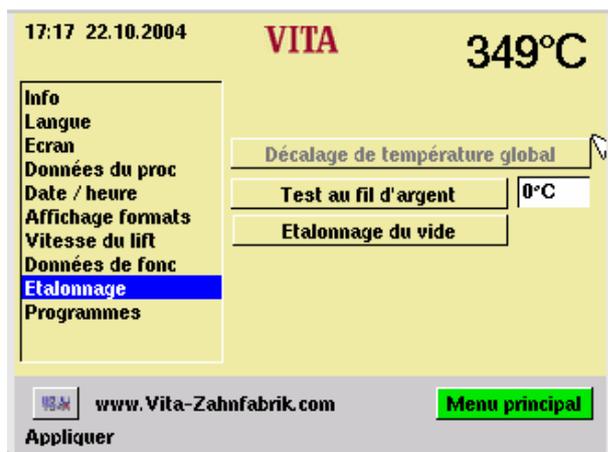
- Démarrer le programme sous vide.
- Dès que le vide maximal est atteint (la valeur affichée ne monte plus), débrancher la câble d'alimentation de la pompe de l'appareil de cuisson.

### Le vide indiqué ne chute pas:

- Réaliser le calibrage du vide.

### Le vide indiqué chute:

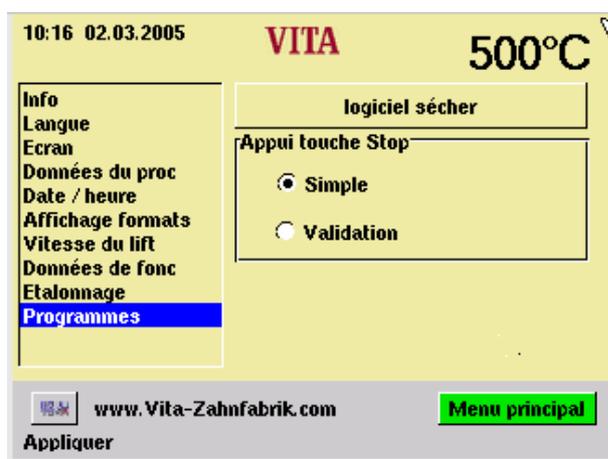
- Vérifier les joints d'étanchéité de l'appareil de cuisson.  
Une chute rapide du vide affiché signale des fuites dans le système de vide; la valeur de vide maximum n'est pas atteinte.



Réaliser le calibrage du vide

Avant cette opération, voir section 19.11).

- Appuyer sur la touche "Calibrage du vide".  
La pompe à vide se met en marche, le champ de la valeur du vide est affiché, arrivé à la valeur maximale du vide, la pompe s'arrête et le lift descend à la position inférieure.
- Appuyer sur la touche "Appliquer".



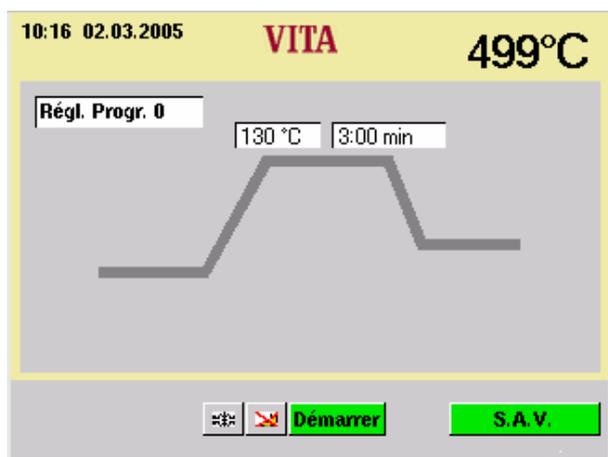
## 19.12 Programmes

### "Appui touche Stop"

"Simple" = Annulation du programme sans validation.

"Validation" = Annulation du programme avec validation.

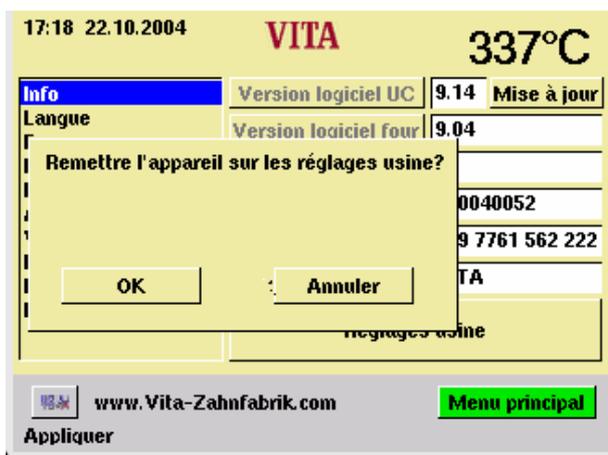
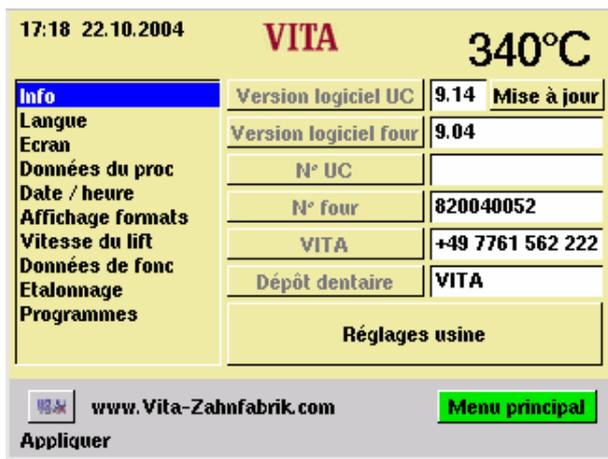
- Sélectionner "Simple" ou "Validation".
- Appuyer sur la touche "Appliquer".



## 19.13 Logiciel sécher (VITA In-Ceram sprint)

130 °C – 700°C

0 – 60 :00 MIN



## 20 Mise à jour du logiciel

La mise à jour du logiciel est transmise à l'unité de commande à l'aide du Memorystick.

Le répertoire ci-contre doit être créé sur le Memorystick. La désignation du support de données amovible peut varier.



Attention à l'absence de majuscules.

La mise à jour du logiciel est copiée dans le répertoire "Mise à jour".

La mise à jour est transmise à l'unité de commande comme suit :

- Mettre l'appareil hors service à l'interrupteur principal.
- Connecter le Memorystick.
- Mettre l'appareil en marche à l'interrupteur principal.
- Appuyer sur "S.A.V."
- Appuyer sur "Info".
- Appuyer sur "Mise à jour", le logiciel est transféré.
- Après la transmission, appuyer sur "OK".

## 21 Réglages au départ de l'usine

Le bouton "Réglages au départ de l'usine" permet de remettre les fonctions suivantes aux réglages par défaut :

- les programmes de cuisson suivant le tableau VITA, voir section 23
- le contraste, voir section 19.3
- la langue allemande, voir section. 19.2
- le format de la date sur JJ:MM:AA, voir section 19.6
- l'appui touche stop sur "simple", voir section. 19.12
- les données du processus sur arrêt, voir section 19.4
- l'affichage de la température sur °C, voir section 19.7



Tous les programmes non contenus dans le tableau VITA sont effacés par cette fonction.

## 22 Messages d'erreur

Affichage	Action	Contrôle/Remède
Le vide n'a pas pu être établi.	Le programme sous vide s'arrête si une valeur de 30% minimum n'est pas atteinte en 30 sec.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nettoyer/contrôler/remplacer le joint du plateau du lift.</li> <li>Nettoyer le bord du joint au fond d'enceinte de cuisson. Pour les travaux de nettoyage, voir section 8.3).</li> <li>Vérifier la pompe à vide indépendamment de l'appareil.</li> <li>Vérifier le circuit du vide de l'appareil de cuisson, voir section 19.11)</li> <li>Réaliser le calibrage du vide, voir section 0).</li> </ul>
La mesure du vide n'est pas calibrée.	Affichage	<ul style="list-style-type: none"> <li>Réaliser le calibrage du vide, voir section 0).</li> </ul>
Le ventilateur ne fonctionne pas correctement.	Le programme de cuisson en cours est interrompu.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vérifier la connexion du ventilateur X7 sur la platine.</li> <li>Nettoyer/remplacer le ventilateur.</li> </ul>
Le lift est bloqué.	Le lift descend trop bas.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Le fin de course inférieur ne fonctionne plus. Vérifier la connexion du fin de course X8 sur la platine, la LED respective doit s'allumer lorsque le fin de course est actionné.</li> <li>Vérifier/ajuster/remplacer le fin de course.</li> </ul>
La température dans la chambre de cuisson est supérieure à 1200 °C	L'écran affiche plus de 1 200 °C.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cette erreur peut être due à différentes causes; il faut des connaissances spécifiques et des instruments de mesure techniques afin de détecter l'erreur et d'y remédier.</li> <li>Remplacer la platine de l'UC.</li> </ul>
Capteur de température 1 défectueux.	Le programme est interrompu.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vérifier la connexion du thermocouple X 20 sur la platine.</li> <li>Vérifier la connexion du thermocouple au niveau de l'enceinte de cuisson.</li> <li>Vérifier la connexion du thermocouple dans l'enceinte de cuisson.</li> <li>Vérifier les thermocouples, les remplacer si besoin.</li> </ul>
La batterie (pile) est déchargée.	Affichage	<ul style="list-style-type: none"> <li>Remplacer la batterie de la platine de l'UC.</li> </ul>

Affichage	Action	Contrôle/Remède
La température dans la chambre de cuisson a été dépassée pendant plus de 5 minutes.	Affichage	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Chauffage défectueux</li> <li>• Chauffage trop lent</li> <li>• Triac défectueux</li> <li>• Pilotage triac défectueux</li> </ul>
Le réglage de température a provoqué une erreur.	La montée en température ne correspond pas au temps réglé.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vieux chauffage ou triac.</li> </ul>
Le chauffage ne réagit pas!	Pas de montée en température ou montée trop rapide.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Moufle de cuisson défectueux, remplacer.</li> </ul>
Communication avec le four perturbée.	Affichage	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Contrôler le câble de connexion entre le four et l'unité de commande, remplacer le câble si nécessaire.</li> <li>• Vérifier le connecteur de l'unité de commande. Remplacer l'unité de commande.</li> <li>• Vérifier le connecteur du four; remplacer le connecteur.</li> </ul>
Signal sonore permanent de 6 sec. environ.	Signal sonore permanent	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fusibles défectueux, voir section <b>8.5</b></li> <li>• Remplacer le fusible défectueux.</li> <li>• Vérifier le connecteur du chauffage sur la platine; remplacer la platine de l'UC.</li> </ul>

## 23 Tableaux de cuisson

### 23.1 VITA VM<sup>®</sup>7

	Progr. Nr.	Prés. °C	→ mn.	↗ mn.	↗ °C/mn.	Temp. env. °C	→ mn.	Vide mn.
Cuisson VITAVM 7 EFFECT LINER	53	500	6.00	7.38	55	920	1.00	7.38
1. Cuisson dentine	54	500	6.00	7.27	55	910	1.00	7.27
2. Cuisson dentine	55	500	6.00	7.16	55	900	1.00	7.16
Fixation des colorants	56	500	6.00	3.00	100	800	-	-
Glaçage	57	500	-	5.00	80	900	1.00	-
Glaçage avec Akz. Fluid	58	500	4.00	5.00	80	900	1.00	-
Glaçage avec Akz. Glaze	59	500	4.00	5.00	80	900	1.00	-
Cuisson de correction avec VITAVM 7 CORRECTIVE	60	500	4.00	6.00	55	830	1.00	6.00

### 23.2 VITA VM<sup>®</sup>9

	Progr. Nr.	Prés. °C	→ mn.	↗ mn.	↗ °C/mn.	Temp. env. °C	→ mn.	Vide mn.
Traitement thermique (en option, voir page 9)		500	-	5.00	100	1000	15.00	-
Cuisson EFFECT BONDER	61	500	6.00	6.00	80	980	1.00	6.00
Cuisson EFFECT BONDER PASTE	62	500	6.00	6.00	80	980	1.00	6.00
Cuisson EFFECT LINER	63	500	6.00	7.49	55	930	1.00	7.49
1 <sup>ère</sup> cuisson de DENTINE	64	500	6.00	7.27	55	910	1.00	7.27
2 <sup>ème</sup> cuisson de DENTINE	65	500	6.00	7.16	55	900	1.00	7.16
Cuisson de glaçage	66	500	-	5.00	80	900	1.00	-
Cuisson de glaçage VITA Akzent GLAZE / Fluid	67	500	4.00	5.00	80	900	1.00	-
Cuisson de correction avec CORRECTIVE	68	500	4.00	4.20	60	760	1.00	4.20

### 23.3 VITA VM 13

	Progr. Nr.	Prés. °C	→ mn.	↗ mn.	↗ °C/mn.	Temp. env. °C	→ mn.	Vide mn.
Traitement thermique	73	Respecter les indications fournies par le fabricant d'alliage !						
Cuisson WASH OPAQUE	74	500	2.00	5.12	75	890	2.00	5.12
Cuisson WASH OPAQUE PASTE	75	500	4.00	5.12	75	890	2.00	5.12
Cuisson OPAQUE	76	500	2.00	5.12	75	890	1.00	5.12
Cuisson OPAQUE PASTE	77	500	4.00	5.12	75	890	1.00	5.12
Cuisson MARGIN	78	500	6.00	7.05	55	890	2.00	7.05
Cuisson EFFECT LINER	79	500	6.00	7.05	55	890	1.00	7.05
1 <sup>ère</sup> cuisson de DENTINE	80	500	6.00	6.55	55	880	1.00	6.55
2 <sup>ème</sup> cuisson de DENTINE	81	500	6.00	6.44	55	870	1.00	6.44
Cuisson de glaçage	82	500	0.00	4.45	80	880	2.00	-
Cuisson de glaçage VITA Akzent	83	500	4.00	4.45	80	880	1.00	-
Cuisson de correction avec COR	84	500	4.00	6.00	50	800	1.00	6.00

### 23.4 VITA VMK 95

	Progr. Nr.	Prés. °C	→ mn.	↗ mn.	↗ °C/mn.	Temp. env. °C	→ mn.	Vide mn.
Cuisson d'oxydation	25	Respecter les indications fournies par le fabricant d'alliage !						
Cuisson lait d'opaque Poudre	26	600	2.00	4.00	88	950	1.00	4.00
Cuisson lait d'opaque Pâte	27	500	6.00	6.00	75	950	1.00	6.00
Opaque Poudre	28	600	2.00	4.00	83	930	1.00	4.00
Opaque Pâte	29	500	6.00	6.00	72	930	1.00	6.00
Cuisson masse épaulement "MARGIN"	30	600	6.00	6.00	55	930	1.00	6.00
1 <sup>ère</sup> 2 <sup>ème</sup> Cuisson Dentine	31	600	6.00	6.00	55	930	1.00	6.00
3 <sup>ème</sup> Cuisson Dentine	32	600	6.00	6.00	55	930	1.00	6.00
Cuisson de la masse de Corrective	33	600	6.00	6.00	53	920	1.00	6.00
Glaçage	34	600	4.00	6.00	50	900	1.00	-

### 23.5 VITA OMEGA 900

	Progr. Nr.	Prés. °C	→ mn.	↗ mn.	↗ °C/mn.	Temp. env. °C	→ mn.	Vide mn.
Cuisson d'oxydation	1	Respecter les indications fournies par le fabricant d'alliage !						
Cuisson lait d'opaque Poudre	2	600	2.00	4.00	75	900	2.00	4.00
Cuisson lait d'opaque Pâte	3	500	6.00	6.00	67	900	3.00	6.00
Opaque Poudre	4	600	2.00	4.00	75	900	1.00	4.00
Opaque Pâte	5	500	6.00	6.00	67	900	2.00	6.00
Cuisson masse épaulement "MARGIN"	6	600	6.00	6.00	50	900	2.00	6.00
1 <sup>ère</sup> Cuisson dentine	7	600	6.00	6.00	50	900	1.00	6.00
2 <sup>ème</sup> Cuisson dentine	8	600	6.00	6.00	48	890	1.00	6.00
Cuisson des masses de corrections	9	600	4.00	6.00	33	800	1.00	6.00
Glaçage	10	600	-	4.00	75	900	2.00	-
Glaçage avec VITA Akzent® Fluid	11	600	4.00	4.00	75	900	2.00	-
Glaçage avec glasure Akz25	12	600	4.00	4.00	75	900	1.00	-

### 23.6 VITA RESPONSE®

	Progr. Nr.	Prés. °C	→ mn.	↗ mn.	↗ °C/mn.	Temp. env. °C	→ mn.	Vide mn.
Cuisson d'oxydation	13	Respecter les indications fournies par le fabricant d'alliage !						
Cuisson lait d'opaque Poudre	14	400	2.00	6.00	67	800	1.00	6.00
Cuisson lait d'opaque Pâte	15	400	6.00	6.00	67	800	1.00	6.00
Opaque Poudre	16	400	2.00	6.00	65	790	1.00	6.00
Opaque Pâte	17	400	6.00	6.00	67	800	1.00	6.00
Cuisson masse épaulement "MARGIN"	18	400	6.00	6.00	65	790	1.00	6.00
1 <sup>ère</sup> Cuisson Dentine	19	400	6.00	6.00	63	780	1.00	6.00
2 <sup>ème</sup> Cuisson Dentine	20	400	6.00	6.00	63	780	1.00	6.00
Cuisson de la masse de Corrective	21	400	4.00	6.00	58	750	1.00	6.00
Glaçage	22	400	2.00	4.00	95	780	1.00	-
Glaçage avec VITA Akzent	23	400	4.00	4.00	93	770	1.00	-
Glaçage avec masse glasure VITA GLAZE-LT	24	400	4.00	4.00	90	760	1.00	-

### 23.7 VITA TITANKERAMIK

	Progr. Nr.	Prés. °C	→ mn.	↗ mn.	↗ °C/mn.	Temp. env. °C	→ mn.	Vide mn.
Cuisson Bonder en pâte	38	400	6.00	6.00	67	800	1.00	6.00
Cuisson Bonder en poudre	39	400	2.00	6.00	67	800	1.00	6.00
Cuisson opaque	40	400	2.00	4.00	98	790	1.00	5.00
Cuisson masse épaulement	41	400	6.00	7.00	53	770	1.00	8.00
1 Cuisson dentine	42	400	6.00	7.00	53	770	1.00	8.00
2 Cuisson dentine	43	400	6.00	7.00	53	770	1.00	8.00
Cuisson de glaç age sans masse glaç ure	44	400	-	4.00	93	770	1.00	5.00
Cuisson de fixation des colorants*	45	400	4.00	3.00	100	700	1.00	-
Cuisson de glaç age avec masse glaç ure Akz25	46	400	4.00	4.00	93	770	1.00	5.00

- Pour la cuisson de fixation des colorants, les colorants VITA Akzent peuvent être utilisés.

### 23.8 VITADUR® ALPHA

	Progr. Nr.	Prés. °C	→ mn.	↗ mn.	↗ °C/mn.	Temp. env. °C	→ mn.	Vide mn.
Cuisson de fixation des colorants	47	600	-	6.00	87	1120	2.00	6.00
Cuisson dentine / cuisson intermédiaire	48	600	6.00	6.00	60	960	1.00	6.00
1 <sup>ère</sup> et 2 <sup>ème</sup> cuisson de correction	49	600	6.00	6.00	58	950	1.00	6.00
Cuisson de glaçage	50	600	---	4.00	85	940	1.00	---
Cuisson de glaçage avec Fluid	51	600	4.00	3.00	113	940	1.00	---
Cuisson de glaçage avec glaçure Akz25	52	600	4.00	3.00	107	920	1.00	---

---

## 23.9 Le soudage dans le VITA VACUMAT® 40 T®

### Méthode 1

Préchauffer la pièce dans le four de préchauffage à moufle avec du fondant et des billes de métal d'apport à 400 °C pendant 15 à 20 minutes.

### Programme 93

La température finale correspond à la température de travail respective du métal d'apport utilisé +50°C.

Préchauffage: 5.00 min.

Chauffage: 5.00 min.

Maintien: 3.00 min.

### Méthode 2

Préchauffer la pièce dans le four de préchauffage à moufle avec du fondant mais sans métal d'apport à 400 °C pendant 15 à 20 minutes.

### Programme 94

La température finale correspond à la température de travail respective du métal d'apport utilisé + 50°C.

Préchauffage: 1.00 min.

Chauffage: 3.00 min.

Maintien: 4.00 min



---

## A

Affichage du vide · 35  
Affichage formats · 38  
Arrêter l'appareil · 13

---

## C

Calibrage de la température au moyen du test du fil d'argent · 40  
Calibrage du vide · 40  
Caractéristiques électriques · 10  
Consignes de sécurité · 14  
Coupure du secteur · 17

---

## D

Date · 38  
Démarrage rapide d'un programme de cuisson · 20  
Démarrer/arrêter le mode veille · 23  
Description générale · 7  
Dimensions · 10  
Données de fonctionnement · 39  
Données du processus · 37

---

## E

Emplacement · 11  
Endommagement de l'écran · 19  
Enregistrement des données de cuisson pour assurance qualité · 9  
Entrée de la modification de la position du lift et de la durée dans le menu de préséchage · 29  
Entrée de la modification de la position du lift pour le refroidissement dans le menu de refroidissement · 32  
Entrée directe de la modification de la position du lift et de la durée · 28  
Entrée directe de la modification de la position du lift pour le refroidissement · 31  
Entrées alphanumériques · 20  
Entrées numériques · 19  
Étalonnage de température automatique · 18  
Etendue de la livraison · 10

---

## F

Fonctions de sécurité · 9  
Formation d'eau de condensation · 35  
Fusibles · 16

---

## G

Garantie · 17

---

## H

Heure · 38

---

## I

Informations sur l'appareil · 36  
Informations sur les pictogrammes · 15  
Informations techniques · 7  
Installation et mise en service · 11

---

## L

Logiciel sécher · 41

---

## M

Menu de démarrage · 21  
Message d'erreur Vide · 35  
Messages d'erreur · 43  
Mise à jour du logiciel · 42  
Mise en service · 12  
Mode de nuit · 13  
Mode veille · 22  
Modèle pour programmes individuels · 50  
Modification de la température de démarrage · 34  
Modification du temps de préséchage · 26  
Modifier les paramètres du programme · 26  
Montée en température · 18

---

## N

Nettoyage de l'appareil de cuisson · 16

---

## P

Phase de préséchage · 27  
Pictogrammes · 6  
Pièces de rechange · 17  
Plateau porte-pièce · 15  
Poids · 10  
Positions du lift pour le refroidissement · 31  
Positions du lift pour préséchage · 27  
Préface · 6  
Première mise en service · 12  
Programmes · 41  
Programmes de cuisson · 8  
Programmes de service · 8, 36  
Programmes disponibles · 8  
Propriété intellectuelle · 6  
Protection contre les coupures de courant · 17

---

**R**

Raccorder l'appareil au secteur · 12  
Réaliser le calibrage du vide · 41  
Refroidissement rapide · 8, 25  
Réglage de la vitesse du lift · 39  
Réglage du vide · 34  
Réglages au départ de l'usine · 42  
Réglages de l'écran · 37  
Responsabilité · 15, 17

---

**S**

Sélection de langue · 36  
Sélectionner un programme de cuisson · 24  
Sigle CE · 16  
Soudage dans le VITA VACUMAT® 40 T · 49

---

**T**

Tableaux de cuisson · 45  
Temps de préséchage · 27

Travail de nettoyage · 16

---

**U**

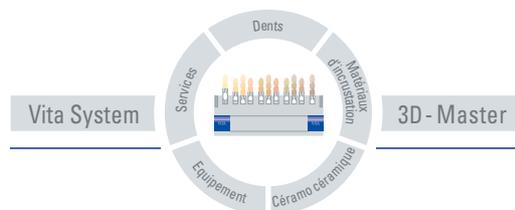
Utilisation conforme · 14  
Utilisation et nettoyage de l'unité de commande ·  
16  
Utilisation générale de l'appareil · 19

---

**V**

Ventilateur · 17  
VITA In-Ceram sprin · 41  
VITA OMEGA 900 · 47  
VITA RESPONSE® · 47  
VITA TITANKERAMIK · 48  
VITA VM 13 · 46  
VITA VM® · 45  
VITA VM®9 · 4, 45  
VITA VMK 95 · 46  
ViTADUR® ALPHA · 48

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 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.

Mise à jour: 11/04.



# VITA

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