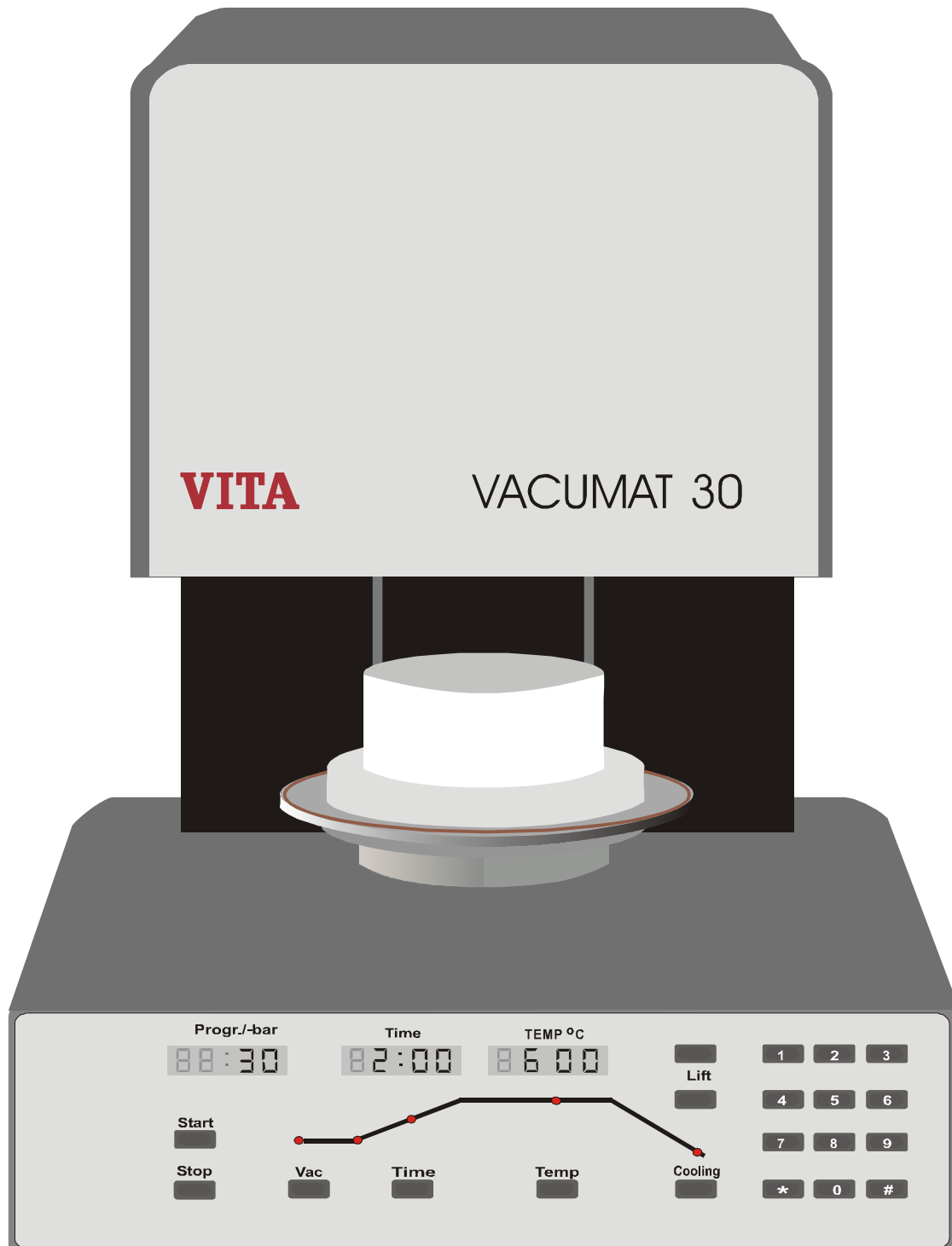


VITA - VACUMAT 30

Mode d'emploi



SOMMAIRE

1. Données techniques-----	2
2. Consignes de sécurité-----	2
3. Unité de commande -----	3
4. Installation et mise en marche -----	4
5. Protection contre les coupures de courant-----	4
6. Valeurs de température et de temps pour les programmes de cuisson -----	5
7. Sélection et lancement des programmes de cuisson. -----	5
8. Entrée et modification des valeurs de température et de temps -----	6
9. Programmes d'intervention-----	7
10. Réglages standard à la sortie usine-----	8
11. Messages d'erreur -----	9
12. Remplacement du moufle -----	10

1. Données techniques

Dimensions & Poids:	Hauteur: 505mm Largeur: 350mm Profondeur: 340mm
Dimensions utiles de la chambre de chauffe:	Diamètre: 96mm Hauteur: 70mm
Poids:	20 kg
Branchement électrique:	230 V 50/60 Hz
Puissance absorbée:	max. 1,5 KW
Température de la chambre de chauffe	max. 1.200°C
Pompe à vide en option:	Type: PM 9080 – 023.3 230 V 50 Hz, IP 20 Poids: 6,4 Kg

Ensemble livré:

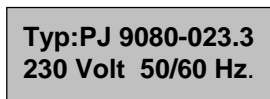
1 carton spécial contenant:

- 1 VITA - VACUMAT 30
- 1 socle de cuisson
- 2 plaques de dépose des objets à cuire
- 1 câble de branchement
- 1 pince à four
- 1 bte de supports cuisson A + B
- 1 bte de plateaux de cuisson G
- 1 mode d'emploi
- 1 pompe à vide (sur commande spéciale)

2. Consignes de sécurité



Ce symbole met en garde contre les tensions électriques dangereuses. Avant d'ouvrir le four, il faut isoler l'appareil de la tension-réseau en débranchant la prise.



Ce Panonceau vous indique le mode de la pompe à vide.



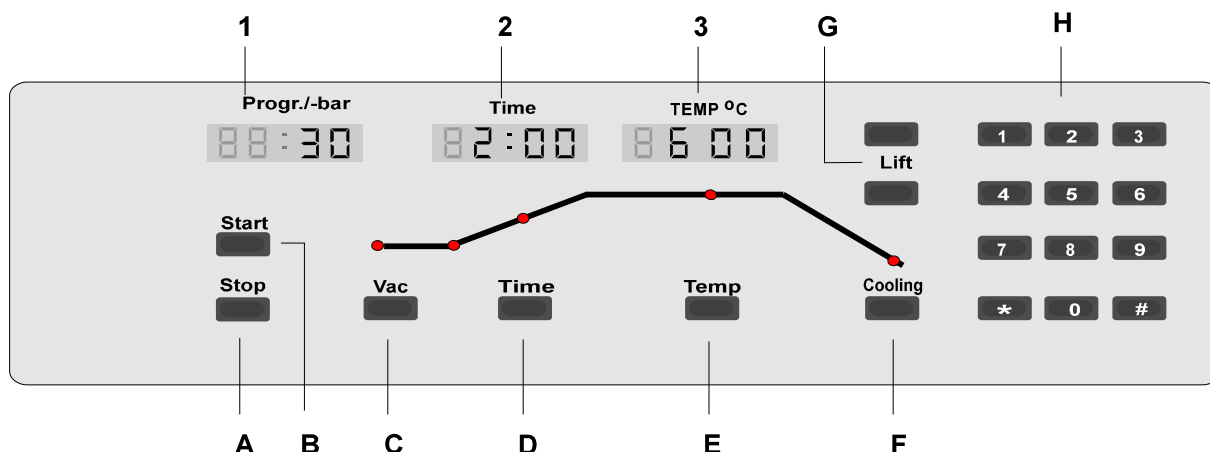
Cette plaque indique le type de fusibles à utiliser dans l'appareil. Ne pas utiliser de fusibles présentant des valeurs différentes.



Il n'est pas indispensable de nettoyer la chambre de chauffe. Il suffit de passer régulièrement un chiffon humide sur les jointures du bord inférieur de la chambre de chauffe. Un chiffon humide servira également à nettoyer la carrosserie. Il faut régulièrement nettoyer avec un chiffon sec les colonnes - guides du lift.

Par principe, pour le nettoyage, ne pas utiliser de produit détergent et de liquide inflammable.

3. Unité de commande



Affichages à cristaux liquides (LCD) :

- LCD 1** N de programme et affichage du vide, lors d'un programme en cours
affichage du temps de mise sous vide restant
Appel par la touche Vac ©.
Année **.
- LCD 2** Temps pour le préséchage, la montée, le maintien à la Température finale et le temps de mise sous vide
Date du jour *
Date, mois/ jour**
- LCD 3** Température de la chambre de chauffe (valeur réelle).
A la mise en marche de l'appareil, s'affiche le n° de logiciel.
Sur appel : température de préséchage, température finale et température de refroidissement.
Date du jour**

Touches:

- A** Touche Start
B Touche Stop
C Touche de mise sous vide et arrêt du vide, appel du temps de mise sous vide restant lors d'un programme en cours
laufendem Programm
D Touche d'entrée du temps de préséchage, du temps de montée et du temps de maintien en température
E Touche d'entrée pour la température d'attente, de préséchage et de cuisson et appel de la température d'attente
F Touche d'entrée pour activer ou stopper le refroidissement en fin de programme
G Touches de lift
H Clavier

Diodes/ voyants-témoins (LD):

- LD 1** Programme en séquence Vide
LD 2 Programme en séquence Attente et Préséchage
LD 3 Programme en séquence Montée
LD 4 Programme en séquence Cuisson à la température finale
LD 5 Programme en séquence Refroidissement

* lorsque l'appareil est en marche donnée affichée si aucun programme n'est en cours

** Appel possible par la touche Vac lorsque l'appareil est en fonction et qu'aucun programme n'est en cours.

4. Installation et mise en marche

1. L'appareil doit être positionné à une distance d'au moins 25 cm du mur le plus proche.
2. Brancher l'appareil à l'aide du câble de branchement fourni sur le réseau.
3. Brancher le câble électrique de la pompe à vide sur le panneau arrière de l'appareil. Enfoncer le tuyau de vide sur les tubulures.
4. Mettre l'appareil en marche par l'interrupteur, le lift descend. L'affichage température (3) indique la température réelle de la chambre de chauffe, l'affichage (2) indique la date du jour
5. installer le socle de cuisson sur le plateau du lift.
Attention: ne pas faire fonctionner le four sans socle de cuisson ce qui endommagerait l'appareil.
5. Sélectionner au clavier (H) le programme „00“ et actionner la touche Start (A). Le lift monte dans la chambre de chauffe, la température (E) est à la température d'attente pré réglée en usine de 500°C (pour modifier la température d'attente, voir page 8, Prog. N 181). Aussi longtemps que la touche de température (E) est actionnée, la valeur pré réglée de 500°C reste indiquée à l'affichage de température (3).

Une fois atteinte la température d'attente, l'appareil est prêt à effectuer des programmes de cuisson.

5. Protection contre les coupures de courant

Le VITA VACUMAT 30 est équipé d'une protection contre les coupures de courant. Ce dispositif de protection entre en action dès que l'appareil n'est plus alimenté par le courant du réseau, au cours d'un programme de cuisson ou d'un programme d'attente. Si la coupure de courant ne dure pas plus de 20 sec, le programme continue. Si la coupure se prolonge au delà de 20 sec, le programme est interrompu et les affichages à cristaux liquides (1-3) indiquent:

Si le programme d'attente était lancé, l'affichage (1) indique P0. Si un programme de cuisson était lancé, l'affichage (1) indique à quel stade du programme est intervenue la coupure de courant,

- P1 = phase de préséchage
- P2 = phase de montée
- P3 = phase de maintien
- P4 = phase de refroidissement

Le message d'erreur s'accompagne d'un signal sonore et toutes les DEL clignotent. L'affichage (2) indique le temps restant de la séquence de programme interrompue et l'affichage (3) indique à quelle température est intervenue la coupure de courant. En appuyant sur la touche Stop (B), tous les messages disparaissent et l'appareil est de nouveau prêt à fonctionner.

Attention: Si, par exemple au laboratoire, la tension du réseau est coupée par un interrupteur principal alors que l'appareil était encore branché, au retour du courant, l'affichage erreur indiquera une coupure de courant.

6. Valeurs de température et de temps pour les programmes de cuisson

Le VITA-VACUMAT 30 possède 60 programmes de cuisson, à programmation libre. Les programmes de cuisson nécessaires aux matériaux VITA sont entrés en usine mais peuvent se modifier à tout moment.

Pour tous les programmes de cuisson, il est possible de sélectionner les valeurs de température et de temps suivantes:

1. Température de préséchager	(LCD 3)	200°C - 700°C
2. Température de cuisson	(LCD 3)	450°C - 1200°C
3. Temps de préséchage	(LCD 2 u. LD2)	0:00 min - 60:00 min.
4. Temps de montée	(LCD 2 u. LD3)	3:00 min - 20:00 min.
5. Temps de cuisson à la température finale	(LCD 2 u. LD4)	0:00 min - 60:00 min.
6. Temps de mise sous vide		
Départ du vide en principe dès la montée en température	(LCD 2 u. LD1)	0:00 min - 40:00 min.
7. Température de refroidissement	(LCD 3 u. LD5)	400°C - 1000°C

Des valeurs entrées en dehors des plages indiquées ci-dessus entraînent un message „ERR“ qui apparaît brièvement à l'affichage LCD et la dernière valeur mémorisée sera reprise. (voir à sujet messages d'erreur).

7. Sélection et lancement des programmes de cuisson.

1. Par le clavier (H) sélectionner le programme de cuisson (n°1 à 60) et confirmer par la touche # .
2. Les diodes allumées indiquent toutes les séquences de programme enregistrées.

Actionner la touche # pour appeler les paramètres du programme (temps et températures). En appuyant une première fois sur la touche # , la diode 2, pour valeur de préséchage, clignote et la valeur de temps s et de température est indiquées sur les affichages à cristaux liquides (2+3). En actionnant à nouveau la touche # , on peut appeler à la suite les valeurs de temps et de température pour le préséchage, la montée, le temps de maintien et la température finale.

Pour modifier les données du programme.

3. Appuyer sur la touche Start (A), le programme de cuisson est activé.
4. Les diodes en mode clignotant indiquent les séquences du programme en cours, l'affichage (2) indique le temps restant de la séquence en cours en mn/sec. L'affichage (3) indique la température de la chambre de chauffe.
5. Atout moment, il est possible d'interrompre un programme en cours par la touche Stop (B).
6. Un signal sonore annonce la fin d'un programme de cuisson.

Attention: Après départ d'un programme de cuisson, le four monte d'abord à la température de préséchage pour seulement ensuite décompter le premier temps programme (temps de préséchage ou de montée).

8. Entrée et modification des valeurs de température et de temps

Après sélection d'un programme, il est possible de modifier toutes les valeurs d'un programme de cuisson.

Température de préséchage et température de cuisson:

1. Appuyer sur la touche # autant de fois que nécessaire jusqu'à ce que la diode lumineuse LD 2 de préséchage ou LD 4 de température finale clignote. La valeur de température correspondante est alors indiquée à l'affichage (3).
2. Appuyer sur la touche température (e), l'affichage (3) passe en mode clignotant. Entrer au clavier (H) la valeur souhaitée et confirmer par la touche #. La nouvelle valeur est alors indiquée à l'affichage (3).

Programmation des valeurs de temps:

1. Appuyer sur la touche # autant de fois que nécessaire jusqu'à ce que le voyant-témoin attribué à la séquence de programme recherchée, préséchage— LD 2, montée LD3 ou temps de maintien LD4, clignote. La valeur de temps correspondante est alors indiquée à l'affichage (2).
2. Appuyer sur la touche (d), l'affichage (2) passe en mode clignotant. Par le clavier (H), entrer la valeur voulue et confirmer par la touche #. La nouvelle valeur est alors indiquée à l'affichage (2).

Temps de mise sous:

En actionnant la touche Vac (Vide) et #, la mise sous vide dans un programme de cuisson sélectionné est alors activée ou désactivée, le voyant-témoin LD1 l'indique. La pompe à vide se déclenche toujours en même temps que la montée en température. L'arrêt de la pompe à vide se programme de la manière suivante. Activer la mise sous vide avec la touche Vac, le voyant-témoin LD 1 clignote et l'affichage LC 2 indique le temps de mise sous vide présélectionné. Entrer le temps de mise sous vide souhaité ou conserver le temps affiché et confirmer par la touche #. Le voyant-témoin LD 1 est allumé et signale ainsi que le programme sélectionné comporte une mise sous vide.

Température de refroidissement (refroidissement lent après la cuisson):

En actionnant la touche „Cooling“, on incorpore ou supprime une phase de refroidissement dans un programme sélectionné, le voyant- témoin LD 5 l'indique. La phase de refroidissement démarre après écoulement du temps de cuisson à la température finale. La phase de refroidissement se programme de la manière suivante. Activer le refroidissement par la touche „Cooling“, le voyant-témoin LD 5 clignote et l'affichage (3) indique la température de refroidissement. Entrer la température de refroidissement souhaitée ou conserver la température indiquée et confirmer par la touche #. Le voyant-témoin LD 5 est allumé et indique ainsi le programme sélectionné comporte un refroidissement.

9. Programmes d'intervention

Tous les programmes indiqués dans le tableau se sélectionnent par le clavier (H) selon le n° indiqué et doivent être confirmés par la touche #. Un programme sélectionné se termine par la touche Stop.

Attention: Avant lancement de ces programmes, lire attentivement les observations.

Progr. Nr.	Programme	Eingabe / Beschreibung	Anzeige	
0		Fermeture de la chambre sans chauffe		
00		Fermeture de la chambre avec chauffe à la température d'attente	L'affichage 3 indique la température de la chambre, en touche Température E, affichage appuyant sur la de la valeur théorique	
99	refroidissement	Refroidissement rapide de la température de la chambre de chauffe à la température d'attente moins 50°C	L'affichage 3 indique la température de refroidissement à atteindre – actionner touche Temps (E).	
170	Entrée de l'heure	H/mn	Donnée à l'aff. 2	*
171	Entrée de la date	Mois / jour Sens MM/JJ	Donnée à l'aff. 2	*
172	Entrée de l'année	Année	Donnée à l'aff. 2	*
181	Température d'attente	200°C -700°C	Affichage 3	
183	Etalonnage température	Entrée de + / - 20°C au clavier (H)	Affichage 3	**
184	Paramètres de vide	Uniquement pour SAV programme de calibrage pour affichage du vide . le programme ne peut être interrompu Quitter par la touche Stop (B)	Test automatique durée env. 3mn	①
187	Positions du lift pour le préséchage et la refroidissement Temps interm. Lift	Pos. 1 position du lift 1 – préséchage valeur 0-40 Pos. 2 position du lift 2 préséchage valeur 30-60 Pos. 3 position –du lift 3 préséchage valeur 50-150 Pos 4. position du lift 4 refroidissement valeur 30-120 Interv. Lift 20-60sec	LCD 2 affiche la Pos. 1-4 et Int. Touche –Temps (D) pour choix de la Pos./int. LCD 3 indique le réglage fait modification à confirmer par la touche #	①
189	Vitesse du lift	Montée „Sup“ données 0-99 Descente « Sdn » Données 0-99 Avec la touche « Temps » Sélection S up ou S dn	Aff. 2 indique S up ou S dn Aff 3 indique valeur corr	②
191	Initialisation	Toutes les valeurs de température et de temps pré-réglées selon les tables de cuisson VITA sont enregistrées en mémoire	Tous les affichages actifs	③

Prog Nr.	Programme	Eingabe / Beschreibung	Anzeige
192	Départ d'un programme de cuisson	Choix 1 ou 0 par la touche Température 1= départ du programme seulement lorsque la température de la chambre de chauffe est redescendue à la température de préséchage 0= départ du programme immédiat même à une température es la chambre de chauffe plus élevée	LCD 3
193	Avertisseur sonore	Avertisseur sonore ponctuel „01“ Avertisseur sonore continu „Cont“ Faire le choix la touche Température	LCD 3
196	Compteur d'heures de fonctionnement	Clôture en appuyant sur n'importe quelle touche	Affichage 2 indique les heures Affichage 3 indique les mn/sec
199	Entrées de base	Réglage standard selon table page 10 . le programme démarre automatiquement et émission d'un bip à la fin.	

* on peut appeler l'heure, la date et l'année lorsque l'appareil est allumé et le lift en position basse, par la touche Vac aussi longtemps qu'elle est maintenue enfoncée. L'affichage LCD 1 indique l'année. Le LCD 2 le mois et l'affichage 3 le jour.

** La température de la chambre de chauffe se modifie dans une plage de plus/ moins 20°C.

Avec ce réglage, toutes les températures pour tous les programmes de cuisson seront modifiées d'autant. En entrant plus 20°C, le niveau de cuisson sera plus élevé, en entrant moins 20°C, il sera plus faible.

- Les paramètres de vide sont installés en usine. Ces valeurs sont à revoir uniquement lorsque l'on branche une autre pompe à vide que celle livrée avec le four.
- Les positions du lift pour les paliers de préséchage et le palier de refroidissement sont également établies en usine. On peut modifier ces paliers avec le programme en entrant de nouveaux paramètres.
- La vitesse de descente et de montée du lift se modifie par le prog. N°189. En entrant de nouveaux paramètres, on augmente ou réduit la vitesse du lift.
- En activant ce programme, tous les paramètres nécessaires à la technique de cuisson VITA sont entrés en mémoire.

Tous les programmes de cuisson entrés individuellement sont alors effacés.

10. Réglages standard à la sortie usine

Parameter	Wert
Température d'attente	500°C
Alignement de la température	0°C
Vitesse du lift en montée	En fonction du moteur
Vitesse du lift en descente	En fonction du moteur
Position du lift 1	00
Position du lift 2	50
Position du lift 3	105
Position du lift 4	60
Temps intermédiaire	50 sec
Avertisseur sonore en fin de programme	Conti
Lancement d'un programme de cuisson	0

Ces valeurs sont entrées en usine et se modifient par le programme d'intervention correspondant.

11. Messages d'erreur

Les messages d'erreur avec un astérisque * provoquent l'interruption du programme.
Pour remettre en marche, il faut débrancher et rebrancher l'appareil.

Fehlermeldung	Ursache	Behebung
Error 01 *	Température souhaitée dépassée de 80°C	Défaut de puissance, changer la plarine
Error 02 *	Rupture du thermocouple	Vérifier les branchements du thermocouple évent. Le remplacer
Error 07 *	Défaut de vide	Nettoyer le joint du plateau de lift le joint en bordure de la chambre de chauffe. Vérifier la pompe à vide.
Error 10	Température d'attente en dehors des limites	Plage de données 200°C –700°C
Error 11	Temps de montée en température en dehors des limites	Plage de données 0:00 – 60:00 min
Error 12	Température de cuisson en dehors des limites	Plage de données 200°C - 700°C
Error 13 ①	Temps de montée en température en dehors des limites	Plage de données 3:00 – 20:00 min
Error 14	Température de cuisson en dehors des limites	Plage de données 450°C - 1200°C
Error 15	Temps de cuisson à la température finale en dehors des limites	Plage de données 0:00 – 60:00 min
Error 16	Temps de vide en dehors des limites	Plage de données 0:00 – 60:00 min
Error 17	Température de refroidissement en dehors des limites.	Plage de données 400°C - 1000 °C
Error 19	Calibrage température	Plage de données 0 - 20°C
Error 20	Température de cuisson inférieure à température de refroidissement	Choisir une température de cuisson supérieure à la température de refroidissement
Error 21	Température de cuisson inférieure à température de préséchage	Choisir une température de cuisson supérieure à la température de préséchage
Error 42	Position du lift 1	0 - 40
Error 42	Position du lift 2	30 - 60
Error 42	Position du lift 3	50 - 150
Error 42	Position du lift 4	30 - 120
Error 42	Temps interm.	20 - 60
Error 50	Heure	00:00 - 24:00
Error 51	Date	01:01 - 31:12
Error 52	Année	1994 - 2005
Error 76	Lancement d'un programme de cuisson pendant un programme d'attente	Anvant de lancer un programme de cuisson, arreter avec Stop le programme d'attente

① la montée en température en °C , la différence entre la température de départ et la température finale , divisée par le temps de montée choisi, ne doit pas dépasser 120°C.

Pour toute question concernant le service –apres-vente, ViTA Zahnfabrik est à votre disposition au numéro de téléphone suivant. Tel. Nr. ++ 49 - (0)7761 / 5620

12. Remplacement du moufle



Respecter les consignes de sécurité !

1. Débrancher la prise
2. Oter les vis noyées latérales de la partie supérieure de la carrosserie, retirer le capot de la chambre de chauffe. (retirer le fil de masse sur la carrosserie)
3. Oter les vis à tête scylindrique du couvercle de la chambre de chauffe et retirer celui-ci.
4. Enlever les contacts du thermocouple, retourner la pierre isolante avec le thermocouple.
5. Enlever les contacts du moefle de cuisson, retirer le moufle défectueux.
6. installer le nouveau moufle de cuisson, remonter l'ensemble en sens inverse.

Attention: réinstaller le fil de masse sur la partie supérieure de la carrosserie !

