

VITA - Vacumat 2500 Premium Line

Mode d'emploi



Sommaire

1	Données techniques	3
1.1	Informations générales.....	3
1.2	Dimensions.....	3
1.3	Chambre de chauffe.....	3
1.4	Données électriques.....	3
1.5	Ensemble livré.....	3
2	Installation et mise en marche	4
2.1	Branchement de l'appareil au réseau électrique.....	4
2.2	Appareil hors fonctionnement.....	4
3	Consignes de sécurité	5
3.1	Observations sur les plaques signalétiques.....	5
3.2	Nettoyage de l'appareil.....	5
3.3	Fusibles.....	5
3.4	Marquage CE.....	5
4	Protection contre les pannes de secteur	6
5	Modes de fonctionnement	6
6	Mode Standby	6
7	Programmes de cuisson	7
7.1	Vue d'ensemble de l'unité de commande.....	7
7.2	Programme de cuisson –paramètres.....	7
7.3	Départ d'un programme de cuisson.....	8
7.4	Modifications en mode utilitaire.....	8
7.5	Modification d'une valeur de programme sans mémorisation.....	8
7.6	Refroidissement rapide de la chambre de chauffe.....	8
7.7	Copie d'un programme.....	9
8	Réglages des valeurs du programme	10
8.1	Positions de lift Déshydratation.....	10
8.2	Temps de déshydratation / température de déshydratation.....	10
8.3	Montée en température.....	11
8.4	Température de cuisson et temps de cuisson.....	11
8.5	Pré-vide.....	12
8.6	Sélection - modification du vide.....	13
8.7	Annulation du vide.....	14
8.8	Affichage du vide.....	14
8.9	Réglage refroidissement - température - temps.....	15
9	Programmes utilitaires	16
9.1.	Appel d'un programme utilitaire, modification / mémorisation des valeurs.....	16
9.2.	Programme utilitaire N° 401: Modification du Standby (température d'attente).....	16
9.3.	Programme utilitaire N° 402: Vitesse de lift.....	16
9.4.	Programme utilitaire N° 403: Durée du signal sonore.....	16
9.5.	Programme utilitaire N° 404: Touche fonction Stop.....	16

9.6. Programme utilitaire N° 405: Compteur du total des heures de fonctionnement.....	16
9.7. Programme utilitaire N° 406: Compteur des heures de fonctionnement du moufle de cuisson	17
9.8 Programme utilitaire N° 407: Appel du numéro d'appareil.....	17
9.9 Programme utilitaire N° 408: Appel du numéro de logiciel.....	17
9.10 Programme utilitaire N° 409: Hotline pour S.A.V.	17
9.11 Programme utilitaire N° 410: E'talonnage de la température au fil d'argent.....	18
9.11.1 Coffret-Test au fil d'argent VITA N° de cde B 230	18
9.12 Service N° 411: Etalonnage automatique de la température	19
9.13 Programme utilitaire N° 412: Code numérique pour le raccordement au PC	19
9.14 Programme utilitaire N° 413: Activer / réactiver le transfert des données	19
9.15 Programme utilitaire N° 414: Luminosité écran.....	19
9.16 Programme utilitaire N° 415: Réglage du temps.....	20
9.17 Programme utilitaire N° 416: Format du temps.....	20
9.18 Programme utilitaire N° 417: Format Date	20
9.19 Programme utilitaire N° 418: Entrée des paramètres de l'appareil.....	21
9.20 Programme utilitaire N° 419: Chargement des tables de cuisson	21
9.21 Programme utilitaire N° 420: Annulation des données opérationnelles.....	22
9.22 Programme utilitaire N° 421: Lecture/enregistrement des paramètres d'un programme de cuisson .	22
9.23 Programme utilitaire N° 422: enregistrement/lecture des paramètres d'appareils	22
10 Messages d'erreur Erreur 0 - Erreur 29	23
11 Transfert des données	24
11.1 Activation de la mémorisation des données.....	24
11.2 Branchement au PC pour le transfert de données.....	24

1 Données techniques

1.1 Informations générales

- 300 programmes de cuisson à programmation libre
- Unité de commande amovible
- Ecran avec éclairage
- Déroulement synoptique et contrôlable de la cuisson
- Pour chaque programme, possibilité de choisir un refroidissement lent
- Très haute précision de la température
- Programme d'étalonnage de la température
- En cas de coupure de courant < 10 sec. aucune interruption de programme
- En cas de coupure de courant > 10 sec. Message à l'écran
- Possibilité de choisir 3 positions de lift pour la phase de déshydratation

1.2 Dimensions

Largeur: 360 mm
Profondeur: 335 mm
Hauteur: 560 mm, avec afficheur à distance (accessoire) 680 mm

Carrosserie: Acier / Acier fin

Poids: 19,0 kg

1.3 Chambre de chauffe

Chambre de chauffe - dimensions utiles: Diamètre: 96mm
Hauteur: 70 mm

Température de la chambre de chauffe: max. 1200°C

1.4 Données électriques

Alimentation électrique: 230 Volt AC, 50 Hz

Puissance absorbée: max. 1500 Watt

Classification: Classe de protection 1

1.5 Ensemble livré

Appareil dans un emballage spécial avec:

- 1 Vacumat 2500
- 1 unité de commande
- 1 socle de cuisson
- 1 câble de branchement
- 1 pince à four
- 1 boîte de plateaux de cuisson A + B
- 1 boîte de supports de cuisson G
- 1 mode d'emploi

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

2 Installation et mise en marche

- Installer l'appareil en laissant une distance d'au moins 25 cm au mur le plus proche.
- Lorsque la température est inférieure à 15°C (par ex. après transport), laisser l'appareil à température ambiante pendant env. 30 mn avant de le mettre en marche.
- Veiller à déposer l'appareil sur une surface résistante à la chaleur. La chaleur émise par l'appareil chaud n'est pas dangereuse. De légères décolorations de surface sur les meubles fragiles et les placages ne sont toutefois pas exclues, compte tenu de la chaleur continuellement dégagée au fil du temps.
- Eviter d'exposer l'appareil aux rayons du soleil.
- Ne déposer aucun objet inflammable à proximité de l'appareil.
- Installer l'appareil dans un local sec.

2.1 Branchement de l'appareil au réseau électrique

(Attention Consignes de sécurité voir Pt. 3)

- Installer l'unité de commande (Ill. 2). Brancher le câble électrique sur le côté et le fixer avec les vis de sécurité.
- Brancher la pompe (Ill. 3).
- Raccorder l'appareil sur le réseau avec le câble électrique fourni (Ill. 1). Eviter un branchement avec une rallonge sur une multiprises. Risque d'incendie en cas de surcharge.
- Allumer l'appareil par l'interrupteur principal (Ill. 2), le lift descend.
- Déposer le socle de cuisson sur le plateau de lift (Ill. 2).
- Activer le mode stand-by par la touche Start (pour plus de détails, voir plus loin mode stand-by).

Illustration 1

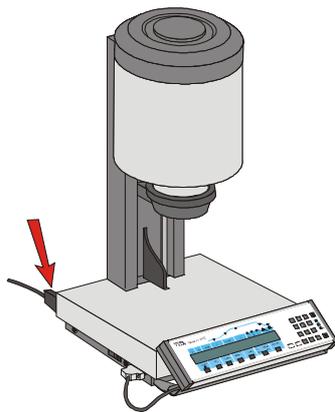


Illustration 2

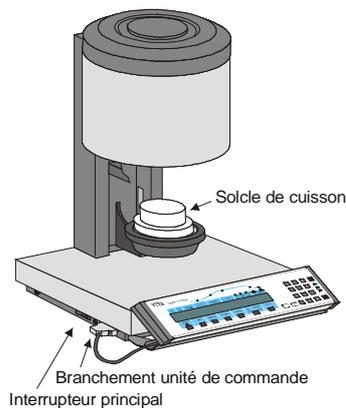
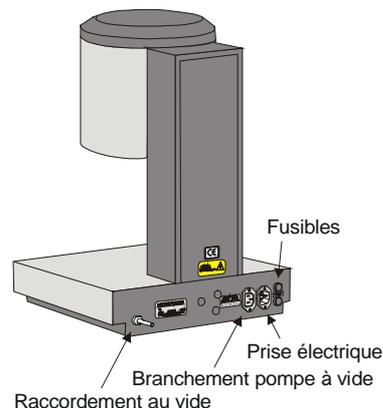


Illustration 3



2.2 Appareil hors fonctionnement

Lorsque l'appareil est hors fonctionnement, il faut faire monter le lift dans la chambre de chauffe et arrêter l'appareil avec l'interrupteur principal (voir Ill.2). La fermeture de la chambre de chauffe protège l'isolation et empêche l'absorption d'humidité. Le lift est actionné avec le programme N° 0, le chauffage n'est alors pas actif.

3 Consignes de sécurité

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

3.1 Observations sur les plaques signalétiques

Ce symbole est un avertissement contre les tensions dangereuses. Avant d'ouvrir l'appareil, il faut débrancher la prise pour stopper le passage du courant dans l'appareil.

Attention: lorsque le panneau inférieur est retiré, l'appareil étant éteint, une tension résiduelle de charge peut persister et atteindre jusqu'à 400 Volt au niveau de l'alimentation électrique sur la platine.



La responsabilité du fabricant n'est pas engagée en cas d'accidents survenant à l'utilisateur, l'appareil étant ouvert.

Attention: ne pas déposer d'objet à proximité du plateau de lift. En aucun cas, l'appareil ne doit être mis en marche sans avoir préalablement installé un socle de cuisson (III. 2). En fonctionnement continu à la température finale maxi ou avec un temps de cuisson maxi, les composants de la chambre de chauffe peuvent monter en température (à plus de 70°C). Ne pas effectuer d'intervention dans la chambre de chauffe ouverte lorsque l'appareil est branché. Danger en cas de contact avec les pièces sous tension ou surchauffées.



3.2 Nettoyage de l'appareil

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

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

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

3.3 Fusibles

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

T 8 H 250 V

T 1 H 250 V

3.4 Marquage CE



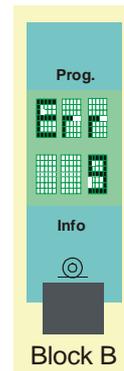
L'apposition du marquage CE apporte la preuve légale que l'appareil est conforme aux exigences inhérentes à la Directive 73 / 23 / CEE (Directive basses tensions) ainsi qu'à la Directive 89 336 / CEE (Directive CEM).

4 Protection contre les pannes de secteur

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

En cas de coupure inférieure à 10 sec. le programme continue sans interruption. L'écran affiche Erreur 9 (voir Messages d'erreur). En activant la touche Stop, le message s'efface et l'écran affiche de nouveau les données du programme en cours.

En cas de coupure supérieure à 10 sec., le programme est interrompu et l'écran affiche Erreur 8 (voir Messages d'erreur). En activant la touche Stop, le message s'efface.



5 Modes de fonctionnement

Il convient de bien différencier les différents modes suivants:

Mode On = appareil allumé, lift en position basse; aucun programme actif.

Mode Set = programme sélectionné, contrôle / modification des valeurs du programme.

Mode Run = programme lancé.

Mode Standby = la température dans la chambre de cuisson est maintenue à une valeur constante.

Mode Utilitaire = Programmes utilitaires et réglages spécifiques de l'appareil.

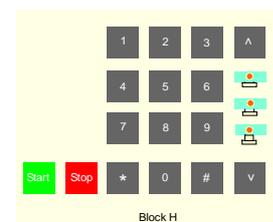
6 Mode Standby

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

Appuyer sur Start *Lift* ↑ = Mode Standby

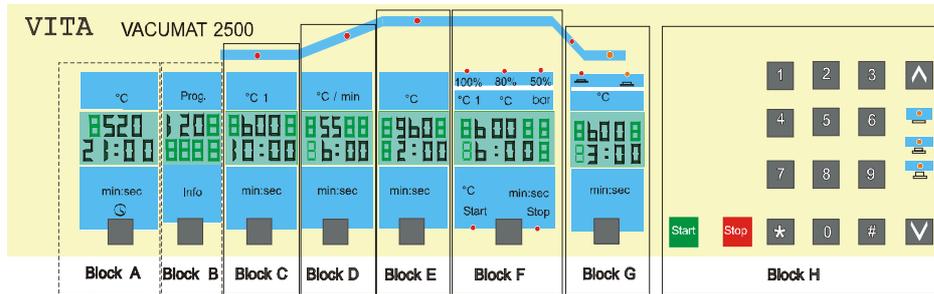
Appuyer sur Stop *Lift* ↓ = Fin du mode Standby

Modification de la température Standby -voir programmes utilitaires.



7 Programmes de cuisson

7.1 Vue d'ensemble de l'unité de commande



7.2 Programme de cuisson –paramètres

Programmes de cuisson N° (Bloc B)	N° 1 – 300
Température de déshydratation (Bloc C)	200°C - 800°C
Temps de déshydratation (Bloc C)	0:00 - 40:00 min (Entrée en mn/sec.)
Positions du lift pour déshydratation et temps intermédiaires (Bloc A/B)	0 - 100% (100% lift monté à fond) 0 – 120 sec.
Montée en température (Bloc D)	20°C/min - 120°C/m ou 3:00 - 40:00 min
Température de cuisson (Bloc E)	200°C - 1200°C
Temps de maintien à température finale (Bloc E)	0 - 40:00 min (Entrée en mn/sec.)
Départ du vide et valeur de vide (Bloc F)	Départ simultané avec montée en température (Température de déshydratation) ou choix de départ dans une plage de température de 200°C - 1100°C. Après départ de la pompe à vide, le vide s'affiche en % (voir point 8.8 affichage du vide)
Arrêt du vide (Bloc F)	Prise en compte automatique du temps de montée comme temps de vide ou choix individuel pour arrêt dans la plage de température de 500°C - 1190°C ou plage de temps maxi temps de montée plus.
température de refroidissement et temps (Bloc G)	200°C - 900°C / 0:00 – 40:00 min
Position du lift Refroidissement lent (Bloc G)	0 - 100% (100% lift monté à fond).

7.3 Départ d'un programme de cuisson

Un programme de cuisson sélectionné (Mode Set) se lance par la touche Start au bloc H. Le décompte du premier temps programmé commence lorsque la température dans la chambre de cuisson a atteint la température programmée au bloc C (température de déshydratation). Si la température dans la chambre de cuisson est plus haute que la température programmée au bloc C, il existe plusieurs possibilités :

- Appuyer sur la touche Start, la température de la chambre de chauffe descend à la température programmée au bloc C et le programme démarre

ou

- Appuyer 2 x sur la touche Start, le programme démarre aussitôt. la température effective dans la chambre de cuisson est reprise comme température de déshydratation, les temps pour la montée en température et le vide sont corrigés en conséquence

ou

- Appuyer sur la touche Start et ensuite sur la touche au bloc G (Refroidissement), la pompe à vide s'enclenche pour un refroidissement rapide de la chambre de cuisson, lorsque la température dans la chambre de cuisson est 30°C plus basse que la température de déshydratation, la pompe s'arrête et le programme démarre.

7.4 Modifications en mode utilitaire

Condition à remplir: un programme de cuisson a été sélectionné, activer la plage d'entrée souhaitée en appuyant sur la touche (Touche au Bloc A – Bloc G) entrer la valeur avec les touches du clavier H, mémoriser la valeur entrée avec la touche #.

7.5 Modification d'une valeur de programme sans mémorisation

Il est possible de modifier une valeur de programme, par ex. la température finale pour une séquence de programme sans la mémoriser. Un programme contenant une valeur non mémorisée sera identifié par une * au bloc A Ligne 1. Après avoir entré une valeur de programme, on peut lancer directement le programme avec la touche Start.

7.6 Refroidissement rapide de la chambre de chauffe

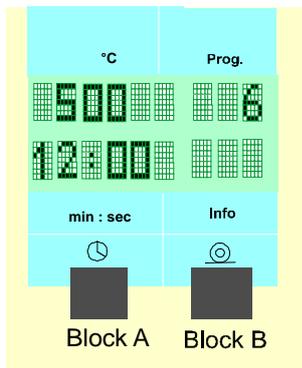
Pour pouvoir passer rapidement à d'autres cuissons, avec la touche au bloc G (Refroidissement) vous pouvez enclencher la pompe.

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

7.7 Copie d'un programme

Condition à remplir: Mode ON – programme de cuisson sélectionné

L'écran affiche par ex.



Bloc A Ligne 1 indique la température actuelle de la chambre de chauffe.
 Bloc A Ligne 2 indique la durée totale du programme de cuisson.
 Bloc B Ligne 1 indique le N° de programme.

Copie:

par ex. copie du programme de cuisson N° 6 après programme N° 10

* Appuyer sur touche

Bloc B Ligne 1 indique

Bloc B ligne 2 indique Prog. N°

Avec touche Bloc H, entrer Prog. N° 10, mémoriser et fermer avec touche #.

8 Réglages des valeurs du programme

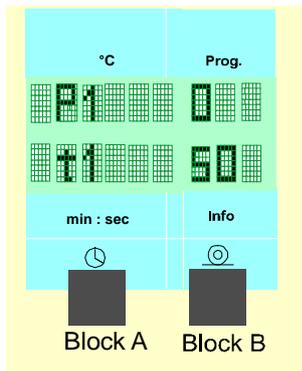
8.1 Positions de lift Déshydratation

Condition à remplir: Mode Set – programme de cuisson sélectionné

Activation du mode Set: activer touche Bloc B:

(autres fonctions de la touche B = faire défiler les valeurs et fermer le mode Set, Les modifications ne sont pas mémorisées)

L'écran affiche par ex.



Au choix: 3 positions et 3 temps intermédiaires

Choix de position avec touche Bloc B P1 / t1 – P2 / t2 – P3 / t3
(t3 automatiquement tiré de la différence temps de déshydratation moins t1 moins t2).

La diode lumineuse pour les positions du lift au bloc C clignote.

Pour passer de la position au temps, touche Bloc B
ou

Mémorisation valeur avec touche #.

Le programme se ferme automatiquement avec mémorisation de P3.

Entrées possibles:

P1 = 0 – 30%.

P2 = 0 – 80% mais pas inférieure à Pos. 1

P3 = 0 – 100% mais pas inférieure à Pos. 2

t1 = 0 – 120 sec.

t2 = 0 – 120 sec.

t3 = Prise en compte automatique du temps de déshydratation résiduel.

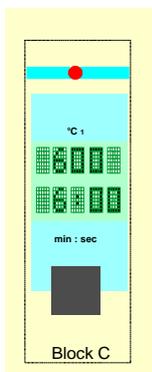
8.2 Temps de déshydratation / température de déshydratation

Condition à remplir: Mode Set – programme de cuisson sélectionné

Activation du mode Set: activer touche Bloc C:

(autres fonctions de la touche C = faire défiler les valeurs et fermer le mode Set, Les modifications ne sont pas mémorisées)

L'écran affiche par ex.



Le curseur clignote à la ligne 1: température de déshydratation

Au choix: Température désh. 200°C 800°C

Mémorisation des modifications # avec touche

Le curseur clignote à la ligne 1: temps de déshydratation

Au choix: temps de désh. 0:00 – 40:00 Min

Mémorisation des modifications et # fin du mode Set avec touche

Attention: En cas de modification de la température de déshydratation (a pour effet de modifier la différence de température entre la température de déshydratation et la température finale).

- La montée en température mn : sec est conservée, le rapport °C/ Min s'ajuste. pour un programme avec vide
- la pompe s'enclenche simultanément en fonction de la température sélectionnée.

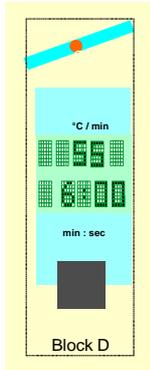
8.3 Montée en température

Condition à remplir: Mode Set – programme de cuisson sélectionné

Activation du mode Set: activer touche Bloc D:

(autres fonctions de la touche D = faire défiler les valeurs et fermer le mode Set, Les modifications ne sont pas mémorisées)

L'écran affiche par ex.



Le curseur clignote à la ligne 1: Montée en température °C / Min

Au choix: 20 – 120 °C

Mémoriser les modifications avec touche #

ou

passer à la ligne inférieure avec touche du bloc D,

Le curseur clignote à la ligne 2: Montée en température, entrée Min/sec.

Au choix: 2:00 – 40:00 Min

Mémoriser les modifications avec touche #

Une valeur non comprise dans la plage autorisée déclenche un signal sonore et l'écran affiche des points d'interrogation.

Si, après entrée de la montée en température, la température de déshydratation (Bloc C) ou la température de cuisson (Bloc E) est modifiée, la valeur °C/mn est corrigée, le temps en mn/sec demeure.

En mode *Run* (programme lancé) la valeur de temps mn/sec. s'écoule jusqu'à zéro.

Mémoriser les modifications et clore le mode Set: Touche #.

Remarque: le rapport °C / mn s'ajuste automatiquement lors d'une modification de la température de déshydratation ou de la température de cuisson, le temps de montée en mn/sec. reste inchangé.

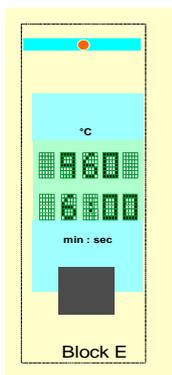
8.4 Température de cuisson et temps de cuisson

Condition à remplir: Mode Set – programme de cuisson sélectionné

Activation du mode Set : activer touche Bloc E:

(autres fonctions de la touche E = faire défiler les valeurs et fermer le mode Set, Les modifications ne sont pas mémorisées)

L'écran affiche par ex.



Le curseur clignote à la ligne 1: température de cuisson

Au choix: max. 1200°C

Mémoriser les modifications avec touche #

Le curseur clignote à la ligne 2: temps de cuisson

Au choix: 0:00 – 40:00 Min

Mémoriser les modifications avec touche #

8.5 Pré-vide

Avec cette fonction, pour un programme de cuisson avec vide, la mise sous vide s'effectue dans la chambre de cuisson avant que ne commence la montée en température. Le pré-vide s'affiche à l'écran au bloc B avec + V. La programmation suivante est possible :

Pré-vide de 1:00 – 5:00 Min

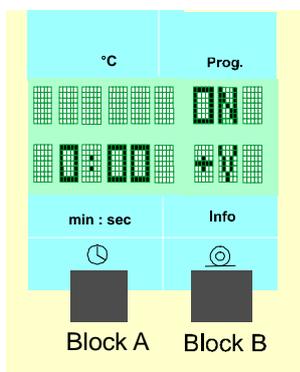
Le temps de vide choisi au Bloc F ne commence à être décompté que lorsque la pré-mise sous vide est terminée.

Condition à remplir: Mode ON – programme de cuisson avec vide sélectionné

Activation du mode SET: activer touche Bloc D:

(autres fonctions de la touche D = faire défiler les valeurs et fermer le mode Set, Les modifications ne sont pas mémorisées)

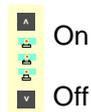
L'écran affiche par ex.



Le curseur clignote à la ligne 1

Au choix: pré-vide ON / OFF

avec les touches:



Avec touche au Bloc A, passer en entrée de temps

Le curseur clignote à la ligne 2

Au choix: Temps pour le pré-vide

Entrées possibles: 1:00 – 5:00 Min

Mémoriser et fermer le mode set touche #

Le temps de pré-vide est affiché dans le programme en cours au bloc C ligne 2 et s'écoule jusqu'à zéro. La DEL Bloc C clignote.

8.6 Sélection - modification du vide

Condition à remplir: mode ON - programme sélectionné

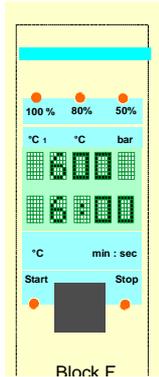
L'écran affiche les dernières valeurs de programme mémorisées pour le vide au Bloc F

ou

aucune valeur (écran Bloc F sombre)

Activation du mode Set : appuyer sur la touche au Bloc F:

(autres fonctions de la touche F = vérifier les valeurs et fermer le mode Set, Les modifications ne sont pas mémorisées)



Le curseur clignote à la ligne 1.

Si aucune valeur n'est sélectionnée, la valeur proposée pour l'enclenchement du vide sera la température de déshydratation.

Valeur OK alors

mémorisation touche **#**

Le curseur clignote à la ligne 2.

ou

Entrée pour le vide – démarrage au choix: Plage 200°C – 1100°C

La valeur choisie ne peut être inférieure à la température de déshydratation et être supérieure à la température finale moins 100°C

mémorisation touche **#** *Le curseur clignote ligne 2 pour vide coupé*

Si aucune valeur n'est sélectionnée, la valeur proposée pour l'enclenchement du vide sera le temps de montée

Valeur OK, alors

mémorisation touche **#**

La *DEL* valeur de vide clignote

ou

Donnée pour le vide - sélectionner au choix l'arrêt:

Entrée possible pour **Stop du vide par le temps: 1:00 – 40:00 Min** (la valeur ne peut être supérieure au temps de montée plus temps de maintien à la température)

ou

Entrée pour **Stop du vide par la température** dans les limites de la montée en température jusqu'à la température finale.

Avec touches:  Choisir Entrée arrêt du vide par la température ou le temps.

Valeur OK, alors

mémorisation touche **#** *La DEL 100% Vide ou dernière valeur entrée clignote*

avec touches:  Sélectionner valeur de vide env. 80%, 50% ou 100% La DEL correspondante clignote au Bloc F.

Mémorisation touche **#** Mode Set pour le vide terminé.

8.7 Annulation du vide

Condition à remplir: mode ON - programme de cuisson avec vide sélectionné

L'écran affiche les dernières valeurs de programme mémorisées pour le vide (voir illustration 1)
ou
aucune valeur (écran Bloc F sombre)

Activation du mode Set: appuyer sur la touche au Bloc F:
(autres fonctions de la touche F = vérifier les valeurs et fermer le mode Set, les modifications ne sont pas mémorisées)

Activation du mode Set: appuyer sur touche Bloc F

Annulation: Touche *

Mémorisation: Touche # Mode Set pour le vide terminé.

8.8 Affichage du vide

Après enclenchement de la pompe à vide, la valeur de vide s'affiche en % au bloc F. En partant de la pression atm. au niveau de la mer qui est de 1013 mbars, le taux de vide :

100% = -1000 mbars (ne peut être atteint)
95% = -950 mbars ou 50 mbars - vide parfait
90% = -900 mbars ou 100 mbars - vide parfait

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

Si, pendant un programme de cuisson, 30% de la valeur de vide n'est pas atteint en 15 sec., le programme de cuisson est interrompu et un message d'erreur de vide s'affiche.

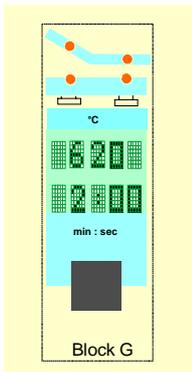
8.9 Réglage refroidissement - température - temps

Condition à remplir Mode ON – programme de cuisson sélectionné

L'écran affiche les dernières valeurs de programme mémorisées pour le refroidissement
 OU
 aucune valeur (Ecran Bloc G sombre)

Activation du mode Set: appuyer sur la touche Bloc G:

(autres fonctions de la touche G = faire défiler les valeurs et fermer le mode Set, Les modifications ne sont pas mémorisées.



Le curseur pour la température de refroidissement clignote à la ligne 1

Au choix: température de refroidissement 200°C - 900°C

Mémorisation des modifications: Touche #

Le curseur pour le temps de déshydratation clignote à la ligne 2

Au choix: temps de maintien 0:00 – 40:00 Min

Mémorisation des modifications: Touche #

DEL position du lift clignote

avec les touches:



choisir position du lift ouvert/fermé

Sélection „fermé“, alors

mémorisation touche # Réglage refroidissement lent terminé.

OU

Sélection „ouvert“, alors choisir la valeur,

au choix: position du lift 0 – 99 (0 = ouvert, 99 = fermé)

Attention: la position du lift dépend de la vitesse réglée

mémorisation : touche # Réglage refroidissement terminé.

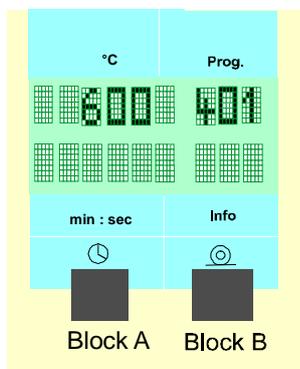
9 Programmes utilitaires

9.1. Appel d'un programme utilitaire, modification / mémorisation des valeurs

Condition à remplir: Mode ON, plateau de lift en position basse, aucun programme actif.

Entrer le numéro du programme utilitaire avec les touches du clavier H et confirmer avec la touche # .

L'écran affiche par ex.



Bloc A la ligne 1 et la ligne 2 affiche la valeur.

Avec la touche Bloc A, choisir la valeur en ligne 1 ou 2
(Le curseur clignote)

Entrer la valeur avec touches du Bloc H.

Avec touche # Mémoriser la valeur

Avec touche Stop Fermer le programme.

9.2. Programme utilitaire N° 401: Modification du Standby (température d'attente).

Possibilité de choisir une température d'attente dans la plage de 200°C – 600°C.

9.3. Programme utilitaire N° 402: Vitesse de lift

Pour la vitesse de lift, possibilité de choisir:

Bloc A ligne 1 montée: env. 6 – 16 sec.

Bloc A ligne 2 descente: env. 6 – 16 sec.

La touche au Bloc permet de choisir la valeur de montée ou de descente.

Mémoriser la valeur avec la touche # ,

Fermer le programme avec la touche Stop.

9.4. Programme utilitaire N° 403: Durée du signal sonore

Plage de réglage 0 – 20 sec. ou en continu

Mémoriser la valeur avec la touche # ,

Fermer le programme avec la touche Stop.

9.5. Programme utilitaire N° 404: Touche fonction Stop

Au choix 1 = Stop – appuyer 1 x sur la touche pour interrompre le programme

2 = Stop – appuyer 2 x sur la touche pour interrompre le programme

Mémoriser la valeur avec la touche # ,

Fermer le programme avec la touche Stop.

9.6. Programme utilitaire N° 405: Compteur du total des heures de fonctionnement

Affichage du total des heures de fonctionnement du four (max. 5 chiffres)

Fermer le programme avec la touche Stop.

9.7. Programme utilitaire N° 406: Compteur des heures de fonctionnement du moufle de cuisson

Affichage des heures de fonctionnement du moufle de cuisson (max. 5 chiffres)
Fermer le programme avec la touche Stop.

9.8 Programme utilitaire N° 407: Appel du numéro d'appareil

Affichage du numéro d'appareil (max. 6 chiffres)
Fermer le programme avec la touche Stop.

9.9 Programme utilitaire N° 408: Appel du numéro de logiciel

Core = N° de logiciel de l'unité de commande
CTRL = N° de logiciel de la platine principale
Fermer le programme avec la touche Stop.

9.10 Programme utilitaire N° 409: Hotline pour S.A.V.

Renseignements techniques Tel. N° ** 49 (0) 7761 562222
Fermer le programme avec la touche Stop.

9.11 Programme utilitaire N° 410: E'talonnage de la température au fil d'argent

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

Le programme contient les valeurs suivantes:

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

Modification des valeurs comme dans le mode Set.

Appuyer sur la touche Start, le programme démarre (déposer la sonde au fil d'argent sur le plateau de lift)

- * en fin de programme, un signal sonore retentit,

Appuyer sur la touche Stop, le signal sonore est coupé

Si le test est concluant:

Appuyer sur la touche Stop, programme d'étalonnage de la température terminé

ou

si le test n'est pas concluant, avec les touches du lift descente / montée, entrer la valeur de température (plus 20°C – moins 20°C, affichage au Bloc A)

mémoriser la valeur avec la touche #,

Appuyer sur la touche Start et répéter le programme.

En fin de programme, un signal sonore retentit, poursuivre cf. Point * en fin de programme, un signal sonore retentit

En entrant une nouvelle valeur de température, on intervient sur le réglage de température et donc sur la température dans la chambre de chauffe.

9.11.1 Coffret-Test au fil d'argent VITA N° de cde B 230

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

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

9.12 Service N° 411: Etalonnage automatique de la température

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

Conditions à remplir pour cette opération automatique:

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

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

Sélectionner le programme N° 411, choisir avec la touche au Bloc A ON ou OFF,
Mémoriser le choix avec la touche #
Fermer avec la touche Stop.

9.13 Programme utilitaire N° 412: Code numérique pour le raccordement au PC

Si les données de cuisson de l'appareil sont imprimées avec le FDS, Firing Data System (Option), il faut donner un N° d'identification. Entrées autorisées 1 – 16

Mémoriser la donnée avec la touche #,
fermer le programme avec la touche Stop.

9.14 Programme utilitaire N° 413: Activer / réactiver le transfert des données

Si le transfert des données sur le FDS (option) est activé, après lancement d'un programme de cuisson, l'écran au bloc A demande le N° d'utilisateur ainsi que le N° de commande. La touche au Bloc A permet de choisir entre le N° d'utilisateur (max. 3 chiffres) et le N° de commande (max. 6 chiffres). Avec la touche au bloc B, on peut choisir max. 6 n° d'utilisateur et 6 N° de commande différents.

Utiliser les touches du clavier H pour entrer le N° d'utilisateur et le N° de commande.
Les données sont mémorisées avec la touche #.
En appuyant sur la touche Start, vous lancez le programme de cuisson.

Sélectionner le programme N° 413, choisir ON ou OFF avec la touche au bloc A,
mémoriser le choix avec la touche #.
Fermer avec la touche Stop.

9.15 Programme utilitaire N° 414: Luminosité écran

Vous pouvez choisir la luminosité de l'écran entre 25 / 50 / 75 / 100%.

Sélectionner le programme N° 414, choisir la valeur avec touche au bloc A,
mémoriser la donnée avec la touche #
Fermer avec la touche Stop.

9.16 Programme utilitaire N° 415: Réglage du temps

Avec la touche au bloc A, on peut choisir entre heures / minutes / secondes / jour / mois et année. La mesure choisie s'affiche au bloc A ligne (le curseur clignote) et peut être modifiée

Valeurs autorisées:

Heures : 0 - 24
Minutes : 0 - 60
Mois : 1 - 12
Jour : 1 - 31
Année : jusqu'à 2099

Sélectionner le programme N° 415, choisir la valeur avec les touches au bloc H, mémoriser la donnée avec la touche #
Fermer avec la touche Stop.

9.17 Programme utilitaire N° 416: Format du temps

Avec la touche au bloc A, vous pouvez choisir entre un affichage 12 et 24 heures.

Sélectionner le programme N° 416, choisir la valeur avec la touche au bloc A, mémoriser la donnée avec la touche #
Fermer avec la touche Stop.

9.18 Programme utilitaire N° 417: Format Date

Avec la touche au bloc A, vous pouvez choisir en JJ:MM et MM:JJ.

Sélectionner le programme N° 417, choisir la valeur avec la touche au bloc A, mémoriser la donnée avec la touche #
Fermer avec la touche Stop.

9.19 Programme utilitaire N° 418: Entrée des paramètres de l'appareil

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

Réglages de base entrés en usine pour:

Programme utilitaire N° 401 Température d'attente	500°C
Programme utilitaire N° 402 Vitesse de lift	↑ = 10 ↓ = 14
Programme utilitaire N° 403 Temps pour le bip	env. 5 sec
Programme utilitaire N° 404 Interruption d'un programme de cuisson	1x Stop
Programme utilitaire N° 410 Etalonnage de la température au fil d'argent	Temp. - Offset = 0
Programme utilitaire N° 411 Etalonnage automatique de la température	On
Programme utilitaire N° 412 Code numérique pour raccordement au PC	1
Programme utilitaire N° 413 Mémorisation N° d'utilisateur/N° de commande	Off
Programme utilitaire N° 414 Luminosité écran	75%

Mémoriser les réglages de base de l'appareil:

Sélectionner le programme N° 418,

L'écran bloc A ligne 1 affiche 0

Maintenir la touche Start enfoncée pendant 5 sec, (Le temps est décompté à l'écran), seulement ensuite, les réglages de base de l'appareil sont mémorisés réglages de base de l'appareil mémorisés. L'écran affiche: loaded

Fermer avec la touche Stop.

9.20 Programme utilitaire N° 419: Chargement des tables de cuisson

Attention: lorsque ce programme est effectué, les valeurs de programme personnelles entrées sont effacées et remplacées par les valeurs VITA (voir tables de cuisson)

Sélectionner le programme N° 419,

L'écran bloc A ligne 1 affiche 0

Maintenir la touche Start enfoncée pendant 5 sec, (Le temps est décompté à l'écran), seulement ensuite, les valeurs de programme sont mémorisées réglages de base de l'appareil mémorisés L'écran affiche: loaded

Fermer avec la touche Stop.

9.21 Programme utilitaire N° 420: Annulation des données opérationnelles

Touche  à maintenir enfoncée pendant 5 sec, (temps décompté à l'écran), les données sont ensuite annulées de la mémoire

9.22 Programme utilitaire N° 421: Lecture/enregistrement des paramètres d'un programme de cuisson

Les données des programmes de cuisson sont stockées dans la mémoire de l'unité de commande. Afin de ne pas perdre les programmes de cuisson entrés individuellement, il est possible lors d'un remplacement éventuel de l'unité de commande d'enregistrer les paramètres sur la mémoire de la platine à l'aide du programme utilitaire N°421 Enregistrement. Cette procédure devrait être effectuée après avoir modifié des programmes de cuisson afin de ne pas perdre les données.

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

L'écran du haut bloc A affiche: READ = contenu de la mémoire CPU transféré à la mémoire de l'unité de commande.

L'écran du bas bloc A affiche: WRITE = contenu de la mémoire de l'unité de commande transféré sur la mémoire CPU.

La touche au bloc A permet de choisir entre READ et WRITE.

Touche  a maintenir enfoncée pendant 5 sec. (temps décompté à l'écran. En fin de décompte, la procédure est terminée.

9.23 Programme utilitaire N° 422: enregistrement/lecture des paramètres d'appareils

Les paramètres d'appareils sont stockés dans la mémoire de l'unité de CPU-platine. Afin de ne pas perdre les paramètres d'appareils entrés individuellement, il est possible lors d'un remplacement éventuel de l'unité de CPU-platine d'enregistrer les paramètres sur la mémoire de la commande à l'aide du programme utilitaire N°422 Enregistrement. Cette procédure devrait être effectuée après modification afin de ne pas perdre les données.

Si nécessaire, les paramètres d'appareils peuvent alors être restockés dans la mémoire de l'unité de CPU-platine à l'aide du programme utilitaire Lecture.

L'écran du haut bloc A affiche: READ = contenu de la mémoire de l'unité de commande transféré sur la mémoire CPU.

L'écran du bas bloc A affiche: WRITE = contenu de la mémoire CPU transféré à la mémoire de l'unité de commande.

La touche au bloc A permet de choisir entre READ et WRITE.

Touche  a maintenir enfoncée pendant 5 sec. (temps décompté à l'écran). En fin de décompte, la procédure est terminée.

10 Messages d'erreur Erreur 0 - Erreur 29

En cas de dysfonctionnement, l'écran bloc B affichera Erreur xx. Le message peut être supprimé en actionnant la touche Stop ou en allumant et fermant l'appareil. Si le problème persiste, le message sera répété et l'appareil ne fonctionnera que lorsque le problème aura été résolu. En cas d'affichage des messages de panne ci-dessous indiqués, veuillez prendre contact avec le fabricant ou le S.A.V. agréé. Voir à ce sujet Programme utilitaire N° 409 Hotline S.A.V.

Pour identifier ou contrôler le problème existant, il faut dans la plupart des cas ouvrir l'appareil. Pour ce faire, il est impératif de respecter les points décrits sous le chapitre „**Consignes de sécurité**“.

Erreur 0 Défaut de vide, 30% du vide non atteint dans les 15 sec.

Erreur 1 Température de cuisson dépassée de plus de 20°C ou branchements inversés du thermocouple

Erreur 2 Température de cuisson en montée dépassée de plus de 30°C

Erreur 3 Rupture de la sonde de température

Erreur 4 Interrupteur de fin de course défectueux pour position basse du lift

Erreur 5 non attribué

Erreur 6 Défaut ou panne du moteur de lift

Erreur 7 Défaut ou panne du compte tours

Erreur 8 Panne d'alimentation électrique ou du réseau (voir protection contre les coupures de courant)
ou

Erreur 9

Erreur 10 Moufle de cuisson défectueuse.

Erreur 11 Memory, mémoire pleine, Transférer les données sur PC ou Effacer avec le programme utilitaire N°20

Erreur 12 Décalage de vide, Défaut de mesure du vide

Autres messages d'erreur:

Les messages d'erreur Erreur 11 à Erreur 29 concernent en principe les pannes électroniques ainsi que les défauts de communication entre l'unité de commande et la platine principale.

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

11 Transfert des données

Dans le cadre de l'Assurance Qualité, le FDS (**F**iring – **D**ata – **S**ystem) permet de transférer et de gérer les données de cuisson des travaux en céramique sur un PC.

Le programme (logiciel sur CD) avec accessoires n'est pas fourni avec le four. Il se commande séparément sous le n° F 34230.

11.1 Activation de la mémorisation des données

Pour mémoriser des données de cuisson, il faut choisir « On » dans le programme utilitaire N° 413. Il devient ainsi possible de mémoriser les données de cuisson et de les transférer ultérieurement sur un PC à l'aide du FDS (**F**iring – **D**ata – **S**ystem). La mémoire du four peut stocker env. 300 programmes de cuisson et elle se vide automatiquement après un transfert. Le message de mémoire pleine (Erreur – 11, Memory) s'affiche par anticipation ce qui permet donc de pouvoir encore enregistrer un programme de cuisson en cours.

Si l'on ne transfère aucune donnée sur le PC, la mémoire peut être vidée à l'aide du programme utilitaire N°420.

Lorsque le transfert de données est actif, au démarrage d'un programme de cuisson il est possible d'indiquer au bloc A/B d'abord un n° d'utilisateur (3 digits) et un n° de commande (6 digits)

La touche au bloc A permet de passer du n° d'utilisateur au n° de commande.

La touche au bloc B permet d'entrer jusqu'à 6 différents n° d'utilisateur et de commande pour une procédure de cuisson.

Pour chaque n° de commande, un ensemble de données distinctes est établi. C'est la garantie que pour chaque commande, le protocole de cuisson est intégralement enregistré.

11.2 Branchement au PC pour le transfert de données

Le câble de raccordement (Fig. 1) nécessaire au transfert est fourni avec le logiciel PC.

Illustration 1

