

VITA VACUMAT 6000 MP

Mode d'emploi



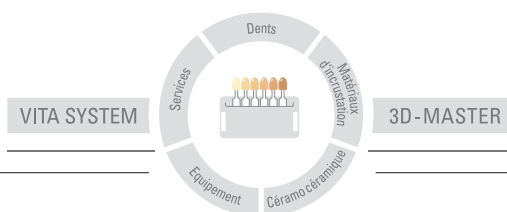
Prise de teinte VITA

Communication de la teinte VITA

Reproduction de la teinte VITA

Contrôle de la teinte VITA

Mise à jour 09.10



VITA

1	Préambule	4
2	Ensemble livré	5
2.1	Appareil dans un carton spécial	5
2.2	Unité de commande	5
2.3	Accessoires (payants)	5
3	Informations techniques	6
3.1	Description générale du four VITA VACUMAT 6000 MP	6
4	Données techniques	6
4.1	Dimensions/poids	6
4.1.1	Four de cuisson VITA VACUMAT 6000 MP	6
4.2	Données électriques	6
4.2.1	Four de cuisson	6
4.2.2	Pompe à vide avec régulateur de pression	6
5	Utilisation conforme	7
6	Consignes de sécurité	7
6.1	Pictogrammes	7
7	Conditions ambiantes	8
8	Fonctions de sécurité	8
9	Installation et mise en route	9
9.1	Lieu d'installation	9
9.2	Branchements de l'appareil	9
9.3	Branchement air comprimé	10
9.4	Affichage du statut	10
9.5	Fusibles	10
9.6	Observations sur les plaques signalétiques	10
9.7	Mise sous tension de l'appareil	11
9.8	Mise hors tension de l'appareil	11
10	Nettoyage du four	12
10.1	Cuisson de nettoyage pour l'enceinte de cuisson	12
10.2	Enceinte de cuisson – Isolant	12
11	Marquage CE	12
12	Ventilateur	12
13	Coupures de courant	13
14	Garantie et responsabilité	13
14.1	Pièces détachées	13
14.2	Service	13
15	Sommaire par ordre alphabétique	14

1 Préambule

Cher(e) Client(e),

nous vous remercions de l'achat d'une VITA VACUMAT 6000 MP.

Le système de chauffe éprouvé depuis des années pour les fours à céramique, basé sur un moufle composé de quartz et de kanthal – ainsi que le matériau d'isolation au sein de l'enceinte de cuisson vous garantissent des cuissons de qualité constante de tous les matériaux de céramique pendant des années.

La régulation thermique et l'étalonnage automatique de la température assurent une précision de la température de l'ordre de $\pm 1^\circ\text{C}$.

Veuillez lire ce mode d'emploi avant la première utilisation !

Ce mode d'emploi vous apportera une aide précieuse pour un fonctionnement parfait et sans danger de l'appareil. Il contient des conseils importants pour tirer parti au mieux de votre four.

En le respectant vous écarterez les risques éventuels, les frais de réparation et les retours à l'usine tout en contribuant à la fiabilité et la durabilité de l'appareil.

Tous les dessins et photos figurant dans ce mode d'emploi n'ont qu'un objectif qui est celui d'illustrer l'appareil d'une manière globale et pas déterminant pour la construction dans les moindres détails.

Ce mode d'emploi doit toujours être à portée de l'appareil. Il doit être lu et appliqué de toutes les personnes qui ont pour mission de :

- se servir de l'appareil,
- de résoudre des pannes survenant en cours de travail,
- de l'entretenir,
- d'en assurer la maintenance, le contrôle, la remise en état.

Protection de la propriété intellectuelle

Ce mode d'emploi est confidentiel. Seules les personnes agréées sont autorisées à l'utiliser. La remise de ce document à une tierce personne est soumise à l'autorisation écrite préalable de VITA Zahnfabrik H. Rauter GmbH & Co. KG.

Tous les documents sont protégés par la législation sur la propriété intellectuelle.

Toute diffusion, reproduction, intégrale ou partielle, de son contenu est illicite en l'absence d'un accord exprès dans ce sens.

Toute infraction pourra être sanctionnée et donnera lieu à une demande en dommages et intérêts.

Tous droits réservés concernant la propriété industrielle.

2 Ensemble livré

2.1 Appareil dans un carton spécial avec:

- 1 four **VITA VACUMAT 6000 MP laqué ou acier fin**
- 3 socles de cuisson
- 1 affichage du statut à monter
- 1 câble de raccordement pour le branchement au secteur
- 1 pince à four
- 1 boîte de supports de cuisson A + B
- 1 boîte de plateaux de cuisson G
- 1 mode d'emploi
- 1 câble de branchement pour l'unité de commande
- Tuyau de vide
- 1 régulateur de pression pour le montage sur la pompe à vide

2.2 Unité de commande

Le VITA VACUMAT 6000 MP peut être équipé des unités de commande suivantes:

- VITA vPad confort avec écran tactile 7", photoviewer, mémoire pour 500 programmes de cuisson pour piloter 1 ou 2 VITA VACUMAT 6000 M / 6000 MP.
- VITA vPad excellence avec écran tactile 8,5", photoviewer, mémoire pour 1000 programmes de cuisson pour piloter 1 à 4 VITA VACUMAT 6000 M / 6000 MP.

i Pour pouvoir piloter 2 ou plus de 2 VITA VACUMAT 6000 M / 6000 MP avec une unité de commande VITA vPad confort ou VITA vPad excellence, une Switchbox avec câble de branchement est nécessaire en supplément.

Veuillez lire les informations figurant dans le mode d'emploi de chaque unité de commande.

2.3 Accessoires (payants):

- Caches latéraux, 1 set de 2 pièces
- Tablette de dépose pour les pièces à cuire, 1 set de 2 pièces
- Pompe à vide avec régulateur de pression:
230/240 Volt, 50/60 Hz, 115 Volt, 50/60 Hz, 100 Volt/60 Hz.
- FDS (Firing-Data-System) programme des données de cuisson pour PC
- Ensemble de chiffres magnétiques, 1-4, 1 set de 4 pièces

3 Informations techniques

3.1 Description générale du four VITA VACUMAT 6000 MP

- Technique très performante – Extrême précision de la température pour de parfaites cuissons
- Confort d'utilisation – gain de temps, faible encombrement
- Carrosserie en acier laqué ou acier fin
- Tablette de dépose extractible pour les pièces à cuire
- Affichage lumineux du statut de l'appareil
- Enceinte de cuisson équipée d'un matériau isolant de haute qualité
- Moufle de cuisson en quartz
- Sonde de température (platine / rhodium-platine)
- Étalonnage automatique de la température avant chaque départ de programme
- Précision de la température +/- 1 °C

4 Données techniques

4.1 Dimensions/Poids

4.1.1 Four de cuisson VITA VACUMAT 6000 MP

- Largeur: 230 mm
- Profondeur: 325 mm
- Hauteur: 630 mm
- Carrosserie, poids: acier laqué 18,7 kg, acier fin 20,1 kg.
- Dimensions utiles de l'enceinte de cuisson: diamètre: 90 mm, hauteur: 55 mm
- Température de l'enceinte de cuisson: max. 1200 °C

4.2 Données électriques

4.2.1 Four de cuisson

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

4.2.2 Pompe à vide avec régulateur de pression

- Voltage/fréquence: 230 Volt, 50/60 Hz
ou 100/110 Volt, 50/60 Hz
- Puissance absorbée: max. 200 Watt
- Vide finale: < 960 mbar
- Dimensions: 320 x 110 x 220 mm
- Poids: env. 6,4 kg

5 Utilisation conforme

Principes pour la construction de l'appareil

La construction de l'appareil répond aux dernières avancées techniques et aux règles de sécurité reconnues. En cas d'utilisation non conforme, l'utilisateur met sa vie ou celle de tiers en danger et porte préjudice à l'appareil et à d'autres biens.

Mode opératoire non autorisé

L'appareil ne doit pas être utilisé avec des sources d'énergie, des produits etc. soumis à un décret sur les substances dangereuses ou affectant pour une quelconque raison la santé des utilisateurs avec des équipements modifiés par l'utilisateur.

Mode opératoire autorisé

L'appareil s'utilise uniquement après avoir lu et compris le mode d'emploi dans son intégralité et sous respect du mode opératoire décrit. Toute autre utilisation non prévue comme par ex. la mise en œuvre d'autres produits que ceux décrits ici ainsi que toute manipulation de substances dangereuses ou nocives pour la santé sont considérées comme non conformes.

Le fabricant/fournisseur ne sera pas tenu responsable des dommages consécutifs à une utilisation non conforme. L'utilisateur est seul responsable des risques encourus.

6 Consignes de sécurité

6.1 Pictogrammes		
Tension dangereuse	Ce pictogramme est un avertissement contre les tensions dangereuses. Avant d'ouvrir l'appareil, il faut débrancher l'appareil pour stopper le passage du courant dans l'appareil.	
Surface chaude	Ce pictogramme attire l'attention sur les surfaces chaudes. Risque de brûlures.	
Elimination séparée	Respecter les consignes d'élimination propres aux appareils électriques/électroniques. Ne pas jeter avec les ordures ménagères. La barre noire sous le symbole de la poubelle signifie que l'appareil a été mis en circulation après le 13.08.2005. N.B. L'appareil est soumis à la directive 2002/96/CEE et à la législation applicable dans votre pays et doit être éliminé selon ces dispositions. S'adresser au revendeur lorsque l'appareil doit être éliminé.	
Observation	Ce pictogramme attire l'attention sur les situations dangereuses, comportant des risques pour les personnes ou les équipements.	
Informations	Ce pictogramme attire l'attention sur des conseils, explications et informations supplémentaires concernant l'utilisation de l'appareil.	

7 Conditions ambiantes

- Utilisation à l'intérieur
- Température ambiante 2 °C à 40 °C
- Humidité relative de l'air 80 % à 31 °C
- Altitude maximale 3800 m
- Fluctuations du courant pas au dessus de +/- 10 % de la tension électrique nominale

8 Fonctions de sécurité

Le four en fonctionnement est équipé d'une unité de commande

**VITA vPad easy ou
VITA vPad comfort ou
VITA vPad excellence**

et des fonctions de sécurité et de surveillance suivantes :

- surveillance des sondes de température
- surveillance de la température
- surveillance du vide
- protection contre les coupures de courant
- surveillance du lift
- surveillance du trajet de pressée

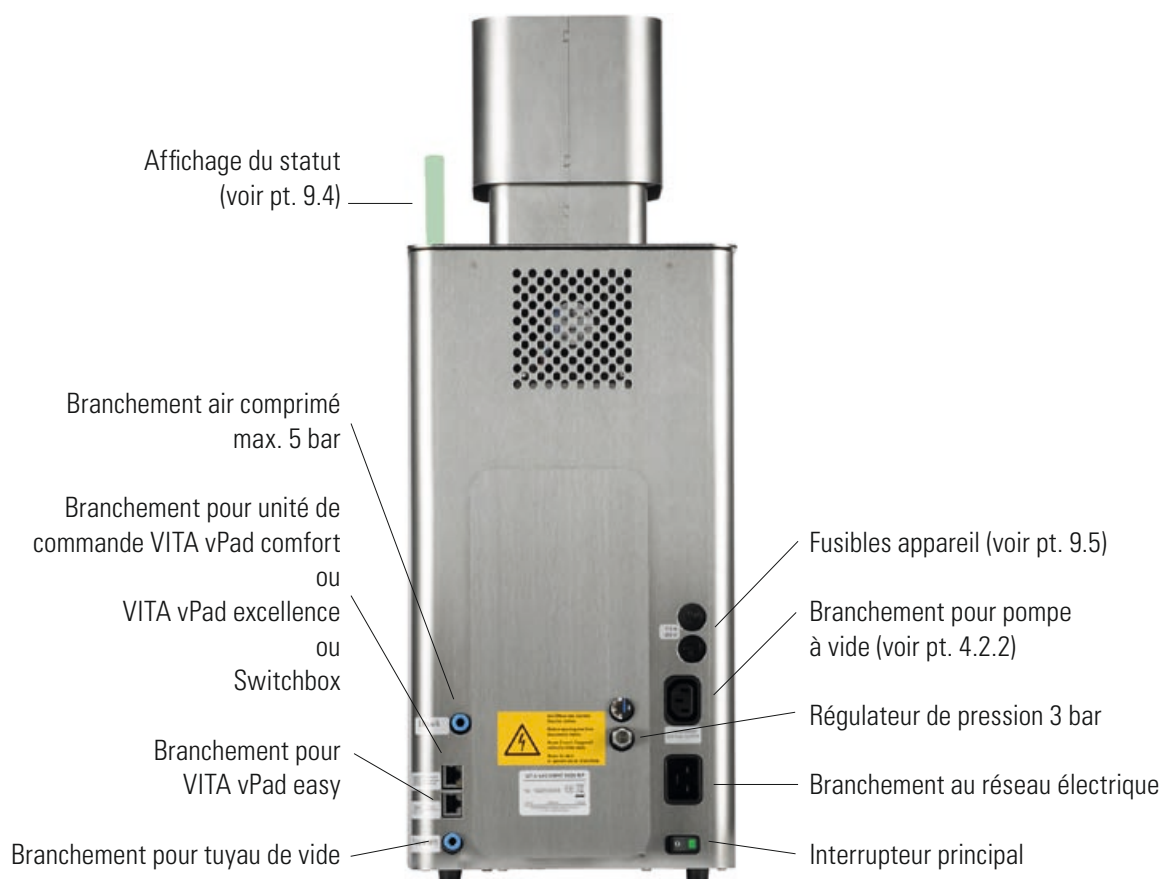
9 Installation et mise en route

9.1 Lieu d'installation

- Installer l'appareil dans un local sec et chauffé à une distance du mur de 25 cm minimum (voir aussi pt. 7 Condition ambiantes).
- En cas de températures inférieures à 15 °C (par exemple après le transport), laisser l'appareil s'acclimater à la température ambiante pendant environ 30 minutes avant la mise en service.
- Veiller à ce que l'appareil soit installé sur une surface résistante aux températures élevées. La température d'échauffement de l'appareil et son rayonnement thermique demeurent dans une plage non dangereuse. On ne peut toutefois pas exclure au fil du temps de légères décolorations de surface des meubles et contreplacages fragiles, provoquées par la chaleur dégagée.
- Eviter d'exposer l'appareil au soleil.
- Ne pas déposer des objets inflammables à proximité de l'appareil. Ne pas déposer l'unité de commande directement dans la zone d'émission de chaleur de l'enceinte de cuisson.
- Ne pas installer l'appareil d'une manière qui rendrait difficile l'accès à l'interrupteur principal et le débranchement du câble électrique.

Pour la mise en route, veuillez consulter le mode d'emploi de l'unité de commande correspondante.

9.2 Branchements de l'appareil





9.3 Branchement air comprimé

La pompe à vide est équipée d'un régulateur de pression.

La pression d'arrivée au laboratoire doit être de max. 6 bar.

La pression de sortie en direction de l'appareil doit être de max. 5 bar.

Pour régler la pression de pressée, voir mode d'emploi VITA vPad comfort/excellence.

9.4 Affichage du statut

L'affichage du statut renseigne sur l'état de fonctionnement du four, à savoir :

- Vert – appareil en stand-by
- Bleu – programme de cuisson en cours
- Rouge – erreur/dysfonctionnement

Veuillez lire également à ce sujet le mode d'emploi de l'unité de commande correspondante.

9.5 Fusibles

Deux fusibles sont disposés à l'arrière du boîtier de commande (voir pt. 9.2). Les plaques signalétiques mentionnent les fusibles utilisés dans l'appareil. Ne pas utiliser des fusibles avec des caractéristiques différentes.

Version 230 Volt

T 8 H 250 V

Version 100/110 Volt

T 15 H 250 V

9.6 Observations sur les plaques signalétiques

Tension dangereuse	Ce symbole signale une tension dangereuse. Veuillez débrancher la prise du boîtier de commande de l'appareil avant de l'ouvrir.	
Tension de charge résiduelle	En cas de démontage du panneau arrière, une tension de charge résiduelle de 400 Volt peut subsister au niveau des pièces se trouvant à proximité du commutateur sur la platine lorsque l'appareil est débranché.	
Observation	Ne pas poser d'objets dans la zone du plateau du lift. A la mise en marche de l'appareil, le lift descend. Utiliser les tablettes latérales extractibles pour déposer les pièces à cuire.	

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

La responsabilité du fabricant ne sera pas engagée pour les accidents aux personnes pouvant se produire lorsque l'appareil est ouvert !
Surtout ne pas mettre les appareils en service sans avoir installé le socle de cuisson. En fonctionnement continu (température finale maximum, durée de cuisson maximum), 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 car il y a le risque d'entrer en contact avec des pièces sous tension et des pièces chaudes.

9.7 Mise sous tension de l'appareil

⚠ Avant la mise en route, respecter les consignes de sécurité indiquées au pt. 6 !

Voir pt. 9.2 pour les branchements

- Brancher le câble de branchement sur l'unité de commande et le four.
- Installer l'affichage de statut.
- Brancher la pompe à vide, le câble électrique et le tuyau.
- Mettre l'appareil sous tension en branchant le câble électrique fourni sur l'alimentation électrique.
- Installer le tuyau de pression pour dispositif de pressée.



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

- Allumer le four par l'interrupteur principal, le lift descend
- Nettoyer/essuyer le plateau du lift et le joint du plateau (des particules du matériau isolant se sont déposées pendant le transport).
- Installer le socle de cuisson sur le plateau de lift.
- 2 socles de cuisson sont fournis pour y déposer le cylindre de pressée, chacun avec deux disques de pressée de diamètre différent.



⚠ Important: pour la pressée, par principe mettre les deux disques de pressée dans le socle.

⚠ Surtout ne pas mettre les appareils en service sans avoir installé le socle de cuisson !

9.8 Mise hors tension de l'appareil

En cas de non utilisation du four, le lift doit être remonté et le four doit être mis hors tension par l'interrupteur principal (voir pt. 9.2) La fermeture de l'enceinte de cuisson protège le matériau d'isolation et prévient l'infiltration d'humidité.

Veillez lire les informations figurant dans le mode d'emploi de l'unité de commande utilisé.

10 Nettoyage du four

Avant tout nettoyage, débrancher la prise de courant !

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 jamais utiliser de produits de nettoyage et de liquides inflammables pour les travaux de nettoyage.

10.1 Cuisson de nettoyage pour l'enceinte de cuisson

Veuillez lire les informations concernant la cuisson de nettoyage dans le mode d'emploi de l'unité de commande.

10.2 Enceinte de cuisson - Isolant

L'enceinte de cuisson est équipée d'un matériau isolant contenant des fibres minérales de céramique (Index n° 650-017-00-08), qui sont classées dans la catégorie des substances cancérigènes – CAT 2 (Annexe VI, EC 1272/2008). Lors du travail avec l'enceinte de cuisson ou bien lors de l'échange du moufle, une libération de poussière de fibres est possible.

La poussière émise peut être cancérigène lorsqu'elle est inhalée. De plus, elle peut provoquer des irritations de la peau, des yeux et des organes respiratoires. Pour échanger le moufle, veuillez procéder de la manière suivante:

- porter des vêtements de protection à manches longues,
- des lunettes et gants de protection.
- Utiliser l'aspiration des poussières ou un masque de protection FFP 2.

En fin de travail, éliminer la poussière à l'eau froide sur la peau exposée. Laver la blouse utilisée séparément du linge normal.

11 Marquage CE

Le marquage CE atteste de la conformité de l'appareil aux exigences fondamentales de la directive 2006/95/CE (Directive Basse Tension) et de la directive 2004/108/CE/ (Directive concernant la compatibilité électromagnétique).

12 Ventilateur

Le four est équipé de deux ventilateurs. Les ventilateurs sont pilotés par la température. La mise en marche et l'arrêt ainsi que la vitesse sont réglés automatiquement.

Les ventilateurs évitent une surchauffe de l'appareil lui-même ainsi que l'unité de pressée et contribuent à la sécurité du fonctionnement de l'appareil. En cas de panne d'un ventilateur, un message d'erreur s'affiche (voir le mode d'emploi de l'unité de commande – rubrique Messages d'erreur). Pour des raisons de sécurité, le four ne doit pas être utilisé sans ventilateur. Le capot de l'enceinte de cuisson et les ouvertures du panneau arrière ne doivent pas être obstrués.

13 Coupures de courant

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

Tension de réseau – durée de la coupure inférieure à environ 15 sec.

Le programme se poursuit sans interruption. L'écran est cependant hors service pendant cette période. Après retour du courant, l'écran affiche à nouveau le programme en cours.

Tension de réseau – durée de la coupure supérieure à environ 15 sec.

Le programme est interrompu et l'écran est hors service. Après retour du courant, l'écran indique la coupure de courant pour information.

| ⚠ Après retour du courant, il faut compter environ 20 sec. pour que l'unité de commande fonctionne à nouveau.

14 Garantie et responsabilité

La garantie et la responsabilité reposent sur les conditions contractuelles.

| ⓘ Toute modification apportée au logiciel sans en informer VITA Zahnfabrik H. Rauter GmbH & Co. KG et sans lui demander son autorisation rend tout recours à la garantie et à la responsabilité caduque.

14.1 Pièces détachées

Les pièces détachées doivent correspondre au cahier des charges établi par le fabricant. Les pièces détachées originales VITA correspondent toujours à ce cahier des charges.

14.2 Service

Vous trouverez de plus amples informations sur notre site Internet:

<http://www.vita-zahnfabrik.com>

Des mises-à-jour pour le logiciel sont disponibles sous **Service/SAV**

Appareils. De plus, vous y trouverez la possibilité de vous enregistrer pour le Update-Messenger des appareils automatiquement informé par courriel de toutes les nouveautés concernant les appareils.

Pour toute question technique, réparation et appel en garantie, veuillez contacter:

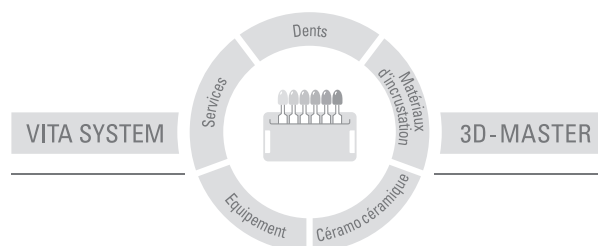
E-mail: instruments-service@vita-zahnfabrik.com

Tel. +49 (0) 7761 / 562 - 105, -106, -101.

15 Sommaire par ordre alphabétique

A		N	
Accessoires	5	Nettoyage du four	12
Affichage du statut	10		
B		P	
Branchement air comprimé	9, 10	Pictogrammes	7
Branchements de l'appareil	9	Pièces détachées	13
		Plaques signalétiques	10
C		Pompe à vide	6
Conditions ambiantes	8	Protection contre les pannes	
Consignes de sécurité	7	de secteur	13
Coupures de courant	13	Protection de la propriété	
		intellectuelle	4
D		R	
Description générale	6	Responsabilité	10, 13
Dimensions/Poids	6		
Données électriques	6	S	
Données techniques	6	Service	13
E		T	
Elimination	7	Tablettes	10
Enceinte de cuisson –		Tension de réseau –	
Matériau isolant	12	durée de la coupure	13
Ensemble livré	5	Travaux de nettoyage	12
F		U	
Fonctions de sécurité	8	Utilisation conforme	7
Fusibles	10		
G		V	
Garantie	13	Ventilateur	12
		VITA vPad comfort	5
I		VITA vPad excellence	5
Informations techniques	6		
Installation et mise en route	9		
L			
Lieu d'installation	9		
M			
Marquage CE	12		
Mise hors tension de l'appareil	11		
Mise sous tension de l'appareil	11		
Mode opératoire autorisé	7		
Mode opératoire non autorisé	7		

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



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

Mise à jour: 09.10



VITA

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