

VITA VACUMAT 6000 M

Mode d'emploi



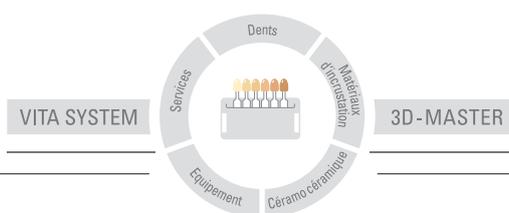
Prise de teinte VITA

Communication de la teinte VITA

Reproduction de la teinte VITA

Contrôle de la teinte VITA

Mise à jour 10.09



VITA



Sommaire

1	PRELIMINAIRE	4
2	ENSEMBLE LIVRE	5
2.1	APPAREIL DANS UN CARTON SPECIAL AVEC :.....	5
2.2	UNITE DE COMMANDE.....	5
2.3	ACCESSOIRES (PAYANTS):.....	5
3	INFORMATIONS TECHNIQUES	6
3.1	DESCRIPTION GENERALE DU FOUR VITA VACUMAT 6000 M.....	6
4	DONNEES TECHNIQUES	6
4.1	DIMENSIONS/POIDS.....	6
4.1.1	Four de cuisson VITA VACUMAT 6000 M.....	6
4.2	DONNEES ELECTRIQUES.....	6
4.2.1	Four de cuisson.....	6
4.2.2	Pompe à vide.....	6
5	UTILISATION CONFORME	7
6	CONSIGNES DE SECURITE	7
6.1	PICTOGRAMMES.....	7
7	CONDITIONS AMBIANTES	8
8	FONCTIONS DE SECURITE	8
9	INSTALLATION ET MISE EN ROUTE	9
9.1	LIEU D'INSTALLATION.....	9
9.2	BRANCHEMENTS DE L'APPAREIL.....	9
9.3	AFFICHAGE DU STATUT.....	10
9.4	FUSIBLES.....	10
9.5	OBSERVATIONS SUR LES PLAQUES SIGNALETIQUES.....	10
9.6	MISE SOUS TENSION DE L'APPAREIL.....	11
9.7	MISE HORS TENSION DE L'APPAREIL.....	11
10	NETTOYAGE DU FOUR	11
10.1	CUISSON DE NETTOYAGE POUR L'ENCEINTE DE CUISSON.....	11
11	MARQUAGE CE	12
12	VENTILATEUR	12
13	COUPURES DE COURANT	12
14	GARANTIE ET RESPONSABILITE	13
14.1	PIECES DETACHEES.....	13
14.2	SERVICE.....	13

1 Préliminaire

Cher(e) Client(e),

Nous vous remercions de l'achat d'un four VITA VACUMAT 6000 M.
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 plus/minus 1°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 et figurant dans ce mode d'emploi n'ont qu'un objectif qui est celui d'illustrer l'appareil d'une manière globale et non de décider de sa construction dans les moindres détails.

Ce mode d'emploi doit toujours être à portée de l'appareil. Doivent le lire et s'y conformer 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 donner 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 M laqué ou acier fin**
- 1 socle de cuisson
- 1 colonne lumineuse à monter
- 1 câble électrique
- 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

2.2 Unité de commande

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

- VITA vPad easy avec écran LCD, mémoire pour 200 programmes de cuisson.
- VITA vPad confort mit écran tactile 7", photoviewer, mémoire pour 500 programmes de cuisson pour piloter 1 ou 2 VITA VACUMAT 6000M.
- VITA vPad excellence avec écran tactile 8,5", photoviewer, mémoire pour 1000 programmes de cuisson pour piloter 1 à 4 VITA VACUMAT 6000M.



Pour piloter 2 ou plus de 2 VITA VACUMAT 6000 M avec une unité de commande VITA vPad confort ou VITA vPad excellence

Une Switchbox avec câble de branchement est nécessaire en supplément.

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

2.3 Accessoires (payants):

- 2 caches latéraux.
- 2 tablettes de dépose pour les pièces à cuire.
- Pompe à vide: 230/240 Volt, 50/60HZ, 115 Volt, 50/60 Hz ou 100 Volt/60Hz.
- Programme d'administration des données de cuisson DS

3 Informations techniques

3.1 Description générale du four VITA VACUMAT 6000 M

- Technique très performante – Extrême précision de la température
- Confort d'utilisation – gain de temps – faible encombrement – parfaits résultats de cuisson
- Carrosserie en acier laqué ou acier fin
- Tablette de dépose extractible pour les pièces à cuire
- Enceinte de cuisson équipée d'un matériau isolant de haute qualité
- Moufle de cuisson en quartz
- Sonde de température (Platine / Rhodium - Platine)
- Etalonnage automatique de la température avant chaque départ de programme
- Précision de la température plus/minus 1 °C

4 Données techniques

4.1 Dimensions/Poids

4.1.1 Four de cuisson VITA VACUMAT 6000 M

- Largeur: 230 mm
- Profondeur: 325 mm
- Hauteur: 444 mm
- Carrosserie: acier laqué 13 kg, acier fin 15 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

- Voltage/fréquence: 230 Volt, 50/60 Hz
ou 100/110 Volt, 50/60 Hz
- Puissance absorbée: max. 200 Watt
- Poids: ca. 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



Ce symbole 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.



Ce pictogramme attire l'attention sur les surfaces chaudes. Risque de brûlures.



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.



Ce pictogramme attire l'attention sur les situations dangereuses, comportant des risques pour les personnes ou les équipements.



Ce pictogramme attire l'attention sur mes 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 3800 m
- Fluctuations du courant pas au dessus de plus/minus 10% de la tension électrique nominale

8 Fonctions de sécurité

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

**VITA vPad easy,
VITA vPad confort ou
VITA vPad excellence**

dotée 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

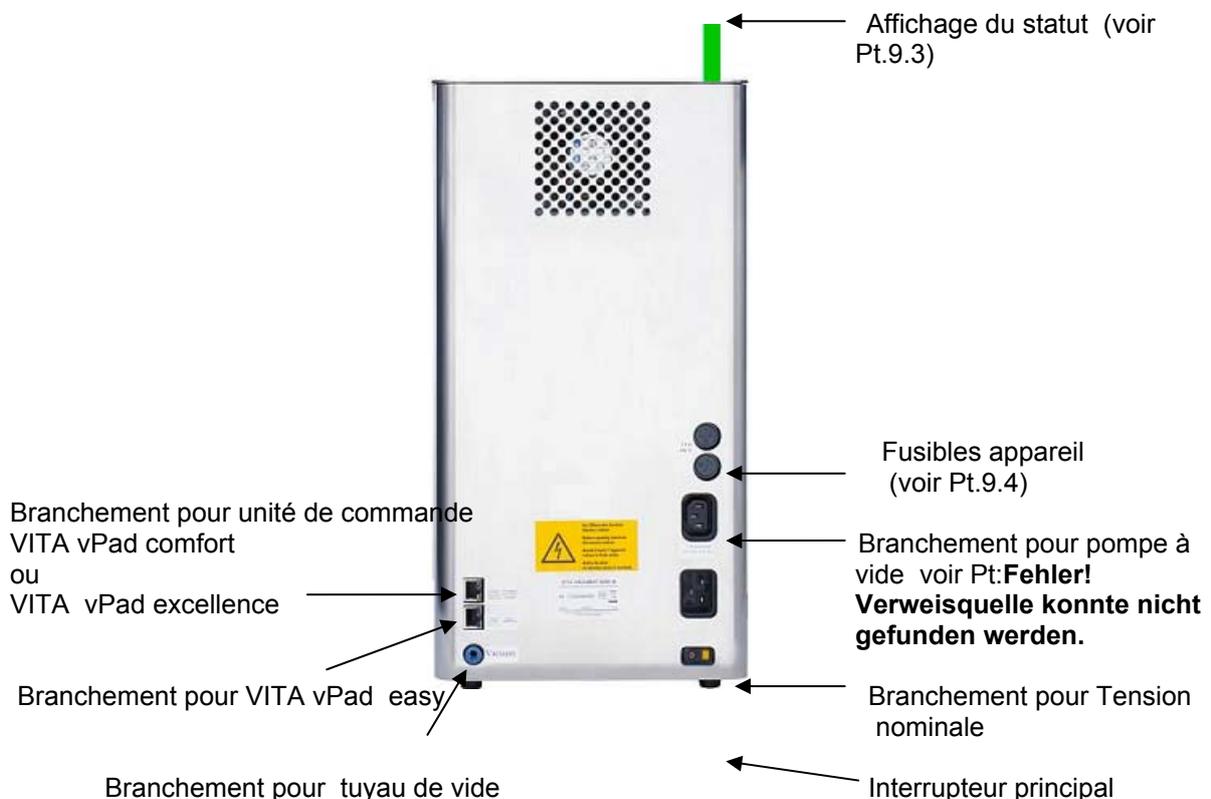
9 Installation et mise en route

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.**Fehler! Verweisquelle konnte nicht gefunden werden.** 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 30 minutes environ avant la mise en service.
- Veiller à ce que l'appareil soit installé sur une surface résistante aux températures élevées. La température d'échauffement de l'appareil et son rayonnement thermique demeurent dans une plage non dangereuse. On ne peut toutefois exclure au fil du temps de légères décolorations de surface des meubles et contreplacages fragiles, provoquées par la chaleur dégagée.
- Eviter d'exposer l'appareil au soleil
- Ne pas déposer des objets inflammables à proximité de l'appareil. 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.

9.2 Branchements de l'appareil .



9.3 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.

9.4 Fusibles

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

Version 230 Volt

T 8 H 250 V

Version 100/110 Volt

T 15 H 250 V

9.5 Observations sur les plaques signalétiques .



Ce pictogramme signale une tension dangereuse.

Débrancher la prise du boîtier de commande de l'appareil avant de l'ouvrir.



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.

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



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.

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

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

Ne pas mettre la main dans l'enceinte de cuisson ouverte lorsque l'appareil est branché, risque de contact avec des pièces sous tension et chaudes.

9.6 Mise sous tension de l'appareil



Avant la mise en route, respecter les consignes de sécurité indiquées au pt **Fehler! Verweisquelle konnte nicht gefunden werden.!**

Voir Pt.9.2 pour les branchements

- Brancher le câble de branchement sur l'unité de commande et le four.
- Installer la colonne lumineuse
- 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.



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.
-



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

9.7 Mise hors tension de l'appareil .

En cas de non utilisation du four, le lift doit être remontée t le four 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.

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 liquides inflammables pour les travaux de nettoyage.

10.1 Cuisson de nettoyage pour l'enceinte de cuisson

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

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 d'un ventilateur. Ce ventilateur est piloté automatiquement par la température. Il se met en marche, se coupe et fonctionne à plus ou moins grande vitesse d'une manière automatique.

Le ventilateur évite une surchauffe et contribue à la sécurité de fonctionnement de l'appareil. En cas de panne du 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 le 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 15 sec. env..

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 15 sec. env.

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 env. 20 s, temps nécessaire à la remise en service du four.

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 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>

Pour toute question technique, vous pouvez adresser un mail à l'adresse suivante:
instruments-service@vita-zahnfabrik.com

A

Accessoires · 5
Affichage du statut · 10

B

Branchements de l'appareil · 9

C

Conditions ambiantes · 8
Consignes de sécurité · 7
Coupures de courant · 12

D

Description générale · 6
Dimensions/Poids · 6
Données électriques · 6
Données techniques · 6
Données techniques · 6

E

Élimination · 7
Ensemble livré · 5

F

Fonctions de sécurité · 8
Fusibles · 10

G

Garantie · 13

I

Informations techniques · 6
Installation et mise en route · 9

L

Lieu d'installation · 9

M

Marquage CE · 12
Mise en route · 11
Mise hors tension de l'appareil · 11
Mise sous tension de l'appareil · 11
Mode opératoire autorisé · 7
Mode opératoire non autorisé · 7

N

Nettoyage du four · 11

P

Pictogrammes · 7
Pièces détachées · 13
Plaques signalétiques · 10
Pompe à vide · 6
protection contre les pannes de secteur · 12
Protection de la propriété intellectuelle · 4

R

Responsabilité · 10, 13

S

Service · 13

T

tablettes · 10
Tension de réseau - durée de la coupure · 12
travaux de nettoyage · 11

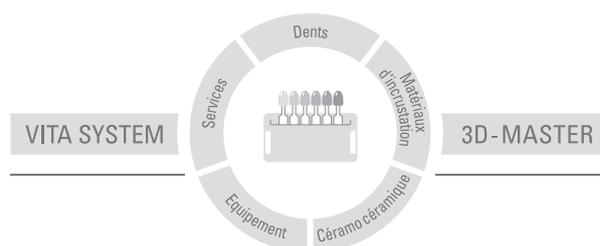
U

Utilisation conforme · 7

V

Ventilateur · 12
VITA vPad comfort · 5
VITA vPad easy · 5
VITA vPad excellence · 5

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: 10.09



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