

VITA - Inceramat 3

Mode d'emploi



Sommaire

1 Informations techniques.....	2
1.1 Fonctions générales.....	2
1.2 Données techniques	2
1.3 Données électriques	2
1.4 Ensemble livré	2
2 Installation et mise en route.....	3
2.1 Installation.....	3
2.2 Branchement électrique de l'appareil.....	3
2.3 Appareil hors service	3
3 Consignes de sécurité	4
3.1 Observations sur les plaques signalétiques.....	4
3.2 Nettoyage de l'appareil	4
3.3 Fusibles.....	4
3.4 Marque CE.....	5
3.5 Ventilateur.....	5
4 Protection contre les coupures de courant.....	5
5 Programmes de cuisson.....	6
5.1 Généralités sur les programmes de cuisson et l'affichage	6
5.2 Montée en température.....	6
5.3 Fonction des touches en mode On, mode prog. actif et prog. en cours.....	7
5.4 Mode Prog actif, sélection programme, modification des paramètres.....	8
5.5 Mode Prog en cours, programme lancé.	8
6 Programmes utilitaires.....	9
6.1 Fonctions des touches en mode Service.....	9
6.2 Programme utilitaire N°1 Vitesse du lift	9
6.3 Programme utilitaire N°2 Durée du signal sonoret	10
6.4 Programme utilitaire N°3 Fonction de la touche STOP	10
6.5 Programme utilitaire N°4 Compteur du total d'heures de fonctionnement	10
6.6 Programme utilitaire N°5 Compteur d'heures de fonctionnement du moufle	11
6.7 Programme utilitaire N°6 Appel du n° d'appareil°	11
6.8 Programme utilitaire N°7 Appel du N°° de logiciel.	11
6.9 Programme utilitaire N°8 Hotline pour programme utilitaire	11
6.10 Programme utilitaire N°9 Etalonnage de la température au fil d'argent.....	12
6.10.1 Coffret test au fil d'argent VITA VITA - N° de cde B 230.....	13
6.11 Programme utilitaire N°10 Etalonnage automatique de la température	13
6.12 Programme utilitaire N°11 Mémorisation des données de cuisson	14
6.13 Programme utilitaire N°12 Luminosité/contraste Ecran.....	14
6.14 Programme utilitaire N°13 Réglage de la date/heure	15
6.15 Programme utilitaire N°14 Format date heure	15
6.16 Programme utilitaire N°15 Valeurs de base des programmes utilitaires	16
6.17 Programme utilitaire N°16 Enregistrement des valeurs de base du programme	17
6.18 Programme utilitaire N°17 Annulation des données de cuisson.....	17
6.19 Programme utilitaire N°18 Enregistrement/chargement des paramètres de programme	18
6.20 Programme utilitaire N°19 Enregistrement/chargement des paramètres des programmes utilitaires	19
6.21 Programme utilitaire N°20 Sélection de la langue	19
7 Messages d'erreur Erreur 01 à 29	20
8 Transfert des données.....	21
8.1 Activation de la mémorisation des données	21
9 Tables de cuisson	22

1 Informations techniques

1.1 Fonctions générales

- 100 programmes de cuisson librement programmables
- Ecran graphique éclairé
- Déroulement de la cuisson facile à suivre et à contrôler
- Très haute précision de température
- Programme d'étalonnage de la température au fil d'argent
- Etalonnage automatique de la température
- Coupure de courant < 10 sec. aucune interruption de programme
- Coupure de courant > 10 sec. Message à l'écran

1.2 Données techniques

Largeur:	240 mm
Profondeur:	340 mm
Hauteur:	480 mm
Carrosserie:	Acier/acier fin
Poids:	14 Kg
Enceinte de cuisson - dimensions utiles:	Diamètre: 90 mm Hauteur: 55 mm
Enceinte de cuisson - Température:	max. 1200°C

1.3 Données électriques

Alimentation:	230 Volt AC, 50 Hz
Puissance absorbée:	max. 1500 Watt
Classification:	Classe de protection 1

1.4 Ensemble livré

Appareil dans un carton spécial avec :

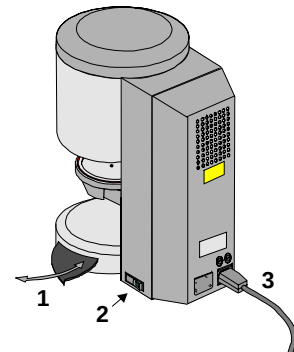
- 1 unité de commande
- 1 socle de cuisson
- 1 câble de branchement
- 1 pince à four
- 1 mode d'emploi

2 Installation et mise en route

2.1 Installation

- Installer l'appareil dans un local sec, chauffé 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.
- Eviter d'exposer l'appareil aux rayons du soleil.
- Ne déposer aucun objet inflammable à proximité de l'appareil.
- Ne pas poser l'unité de commande directement dans la zone où la chambre de cuisson renvoie de la chaleur

Figure 1

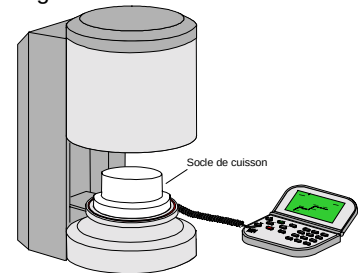


2.2 Branchement électrique de l'appareil

Attention: avant mise en marche, respecter les consignes de sécurité Point 3

- Brancher l'appareil à l'aide du câble fourni (3) au réseau électrique. (Fig. 1). Eviter un branchement avec une rallonge à une multiprises. Risque d'incendie en cas de surcharge.
- Brancher la prise pour l'unité de commande sur le côté de l'appareil et l'ouvrir (Fig. 2).
Ne pas déposer l'unité de commande dans la zone directement exposée à la chaleur émise par l'enceinte de cuisson.
- Brancher l'autre prise sur l'unité de commande (Fig. 3)
- Allumer l'appareil par l'interrupteur principal (Fig. 1, point 2), le lift descend.
- Déposer le socle de cuisson sur le plateau de lift. (Fig. 2)

Figure 2



2.3 Appareil hors service

En cas de non utilisation de l'appareil, il faut remonter le lift dans la chambre de cuisson et mettre l'appareil hors service par l'interrupteur principal (voir Fig. 1, point 2).

La fermeture de la chambre de cuisson protège l'isolation et évite toute absorption d'humidité.

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 l'appareil (fig.3) pour stopper le passage du courant dans l'appareil.

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



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

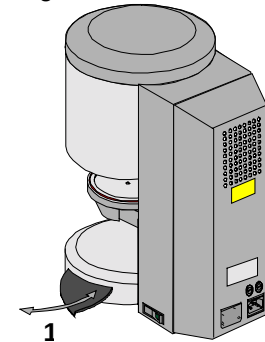
Attention: Ne pas déposer d'objet à proximité du plateau de lift. Lors du démarrage de l'appareil, le lift descend. (fig. 3) Utiliser la plaque de dépose latérale pour y déposer les éléments de cuisson. (Fig. 3, Point 1) Ne pas faire fonctionner l'appareil sans y avoir mis un socle de cuisson (Fig. 2)



Lorsque le four fonctionne en continu (température finale et temps de cuisson maximum), les pièces de l'enceinte de cuisson peuvent chauffer (au delà de 70°C).

Ne pas effectuer d'intervention dans la chambre de cuisson ouverte lorsque l'appareil est branché. Danger en cas de contact avec les pièces sous tension ou très chaudes.

Figure 3



3.2 Nettoyage de l'appareil

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

Inutile de nettoyer l'intérieur de la chambre de cuisson. En nettoyant régulièrement la carrosserie à l'aide d'un chiffon humide vous contribuerez au bon fonctionnement de l'appareil.

Ne pas manipuler les touches de l'unité de commande avec des objets chauds, par ex. une pince. Nettoyer l'unité de commande uniquement avec un chiffon sec ou un pinceau.



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

3.3 Fusibles

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

230 Volt

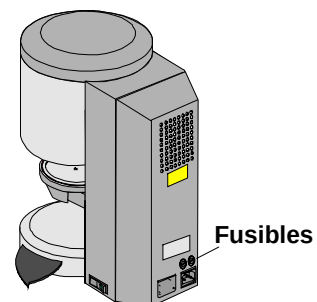
T1 H 250 V

T 8 H 250 V

100/110 Volt

T3,15 H 250 V

T 15 H 250 V



3.4 Marque 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).

3.5 Ventilateur

L'appareil est équipé d'un ventilateur qui, après le départ d'un programme de cuisson, fonctionne à la moitié de sa puissance à une température dans la chambre de cuisson située entre 605°C et 800°C et ensuite à pleine puissance jusqu'à la fin du programme et jusqu'au refroidissement à 600°C. Le ventilateur évite toute surchauffe importante de l'appareil et contribue à un bon fonctionnement général de l'appareil. En cas d'arrêt du ventilateur, un message d'erreur s'affiche à l'écran (voir Messages d'erreur). Pour des raisons de sécurité, l'appareil ne doit pas fonctionner sans ventilateur. Ne rien déposer d'objet ou obstruer le capot supérieur de la chambre de cuisson et les ouvertures du panneau arrière

4 Protection contre les 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 courant. Il entre en fonction dès que le courant est coupé en cours de programme.

En cas de coupure inférieure à 15 sec. le programme continue sans interruption. L'écran affiche l'erreur 09 (voir messages d'erreur). En appuyant sur la touche Stop, ce message disparaît et les données du programme en cours s'affichent à nouveau.

EREUR 9
reprise
Continuer (Stop)

En cas de coupure de courant supérieure à 15 secondes, le programme est interrompu. L'écran affiche Erreur 08 (voir messages d'erreur). En appuyant sur la touche Stop, le message est effacé à l'écran.

EREUR 8
Coupure de puissance
Continuer (Stop)

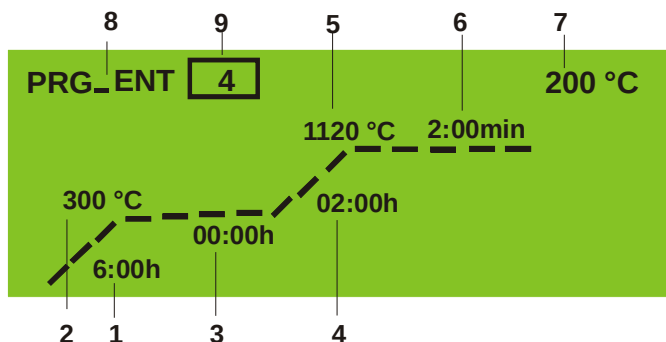
5 Programmes de cuisson

5.1 Généralités sur les programmes de cuisson et l'affichage

Vous disposez de 100 programmes de cuisson librement programmables. Les programmes contiennent les paramètres réglables suivants:

Programmes de cuisson		N° 0 à 100
		Mode Prog actif (modification/entrée des paramètres)
1	1ère Montée en température	00:10 H. - 06:00H.
2	1. Température	100°C - 300°C
3	1. Temps de maintien	00:00H. - 06:00H.
4	2ème Montée en température	00:10H. - 06:00 H.
5	Température finale	max. 1200°C
6	2. Temps de maintien à la température finale	00:00 - 06:00 H.
7	Affichage température enceinte de cuisson	1200°C
8	Affichage programme	
9	Champ d'entrée pour n° de programme.	

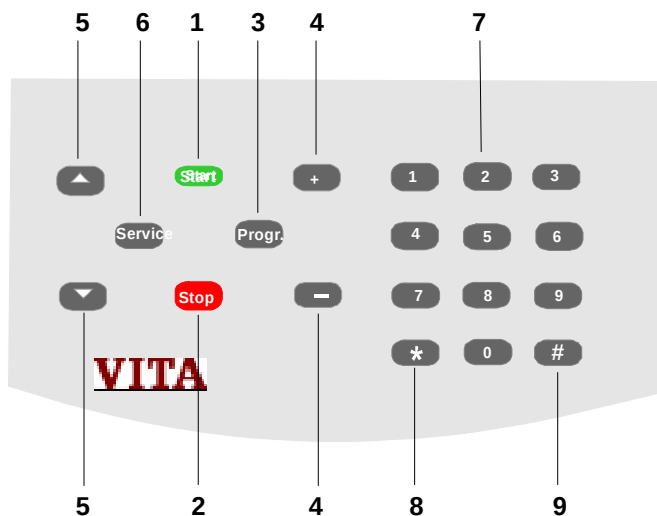
Les temps se rentrent en heures et minutes



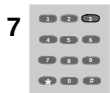
5.2 Montée en température

En mode Mode Prog actif (un programme a été sélectionné), la montée en température s'affiche en heures et minutes. La plage de valeurs que l'on peut entrer est comprise entre 00:10 h et 06:00 h. Emission d'un signal sonore en cas d'entrée erronée.

5.3 Fonction des touches en mode On, mode prog. actif et prog. en cours



Le fonctionnement:		ON:	Appareil allumé, lift en position basse et aucun programme actif
		Mode Prog actif:	Un programme a été sélectionné
		Prog en cours:	Un programma a été lancé
1	Start	ON:	Touche non opérationnelle
		Mode Prog actif:	Lancement du programme (les valeurs précédemment modifiées ont été mémorisées)
		Prog en cours:	Touche non opérationnelle
2	STOP	ON:	Touche non opérationnelle
		Mode Prog actif:	Retour à l'affichage de la température de l'enceinte de cuisson/heure et date lorsque. La zone d'entrée du n° de programme est affichée ou lorsque la zone d'entrée pour le paramètre de programme est affiché retour à la zone d'entrée du n° de programme.
		Prog en cours:	Interruption du programme
3	Prog	ON:	Appel du mode Prog actif, le dernier programme sélectionné va s'afficher
		Mode Prog actif:	Touche non opérationnelle
		Prog en cours:	Touche non opérationnelle
4	+ -	ON:	Touche non opérationnelle
		Mode Prog actif:	Modification n° de programme et paramètres, plus / moins
		Prog en cours:	Touche non opérationnelle
5	▲ ▼	ON:	Activation manuelle du lift en montée/descente
		Mode Prog actif:	Sélection des séquences de programme. Mémorisation après modification des paramètres et appel de la séquence suivante
		Prog en cours:	Activation manuelle du lift en montée/descente
6	Service	ON:	Appel des programmes utilitaires (voir programmes utilitaires)
		Mode Prog actif:	Appel écran pour entrée des paramètres de vide Appel écran pour entrée des paramètres de refroidissement Appel écran pour entrée des positions de lift - préséchage
		Prog en cours:	Touche non opérationnelle



7

ON: 0 à 9 Touche non opérationnelle
Mode Prog actif: 0 à 9 Entrée n° de programme et paramètres de programme
Prog en cours: Touche non opérationnelle

8



ON: Touche non opérationnelle
Mode Prog actif: Restauration valeur - entrée/annulation programme
Prog en cours: Touche non opérationnelle

9



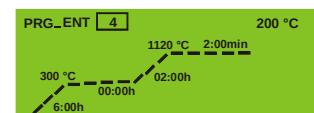
ON: Touche non opérationnelle
Mode Prog actif: mémorisation valeur modifiée et appel plage de programme suivante
Prog en cours: touche non opérationnelle

5.4 Mode Prog actif, sélection programme, modification des paramètres

Condition à remplir: *mode ON*, lift en position basse, aucun programme actif

Prog affichage du dernier programme appelé, par ex. n°4 le champ actif pour une entrée est encadré

Start le programme démarre (*Prog en cours*)

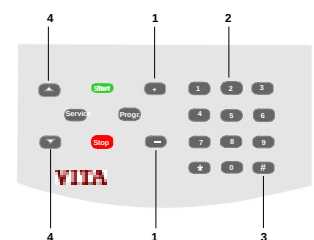


ou

modification du n° de programme

- entrer un nouveau n° de programme par les touches (2) ou sélectionner par les touches (1).
- confirmer programme par la touche (3)

Start le programme démarre



ou

modification des paramètres

- choisir le paramètre désiré avec la touche (4) (paramètre encadré)
- entrer valeur avec les touches (2)
- mémoriser avec touche (3) ou (4)

Start le programme démarre

5.5 Mode Prog en cours, programme lancé.

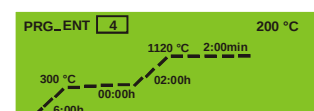
Condition à remplir: *mode ON*, lift en position basse, aucun programme actif.

Le mode prog actif a été sélectionné (Programme sélectionné, voir point 7.5)

Avec touche **Start** lancer le programme.

Le déroulement du programme est visible au compteur du temps correspondant.

Pour des raisons de sécurité, le lift ne descend pas automatiquement en fin de programme. Se servir de la touche pour le faire descendre.



6 Programmes utilitaires

6.1 Fonctions des touches en mode Service

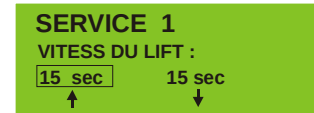
Condition à remplir: mode ON, lift en position basse, aucun programme actif

Service

- Mode Service -appeler les programmes, en commençant par le n° 1
- Mémoriser les modifications et fermer le programme utilitaire.



Modification des paramètres ou entrée par les touches



Sélection pour Marche = Touche 1 ou touche plus
Sélection pour Arrêt = Touche 0 ou touche minus



Mémoriser modifications et appeler programme utilitaire suivant.

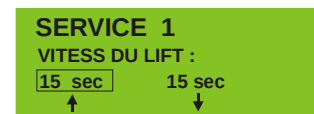
STOP

Actionner la touche 1 x pour annuler valeur.
Actionner la touche 2 x pour fermer le programme utilitaire.

6.2 Programme utilitaire N°1 Vitesse du lift

Service

appuyer sur cette touche. L'écran afficher les valeurs choisies jusqu'à présent par ex.



Ces touches permettent de choisir entre vitesse de descente et de montée.

La valeur choisie est encadrée et peut être modifiée.

Valeurs autorisées: Montée: env. 6 - 16 sec.
Descente: env. 6 - 16 sec.

Service

Mémorisation et fermeture

ou



mémorisation et appel du programme utilitaire suivant.

Attention: Pour s'assurer que la vitesse est correcte, après modification, le lift monte ou descend au bout de 5 secondes.

6.3 Programme utilitaire N°2 Durée du signal sonoret

Service ensuite  a actionner jusqu'a affichage du programme n° 2. L'écran affiche la valeur sélectionnée

SERVICE 2
TEMPS DU SIGNAL :



5 sec

 Valeurs autorisées: 0 - 20 sec.



Service Mémorisation et fin

ou



Mémorisation et appel du programme utilitaire suivant.



6.4 Programme utilitaire N°3 Fonction de la touche STOP

Service ensuite  a actionner jusqu'à affichage du programme utilitaire N° 3. L'écran affiche la valeur sélectionnée

SERVICE 3
APPUIENT STOP :

Stop 1 x

 Modification des valeurs



Valeurs autorisées 1 = Programmer un appui sur la touche Stop
2 = Programmer deux appuis sur la touche Stop

Service Mémorisation et fin

ou



Mémorisation et appel du programme utilitaire suivant.



6.5 Programme utilitaire N°4 Compteur du total d'heures de fonctionnement .

Service ensuite  a actionner jusqu'à affichage du programme utilitaire N° 4. L'écran affiche le total d'heures de fonctionnement de l'appareil (exemple)

SERVICE 4
HEURES-COURANTES-FOUR :
00060 h

Service Fin

ou



Appel du programme utilitaire suivant.



6.6 Programme utilitaire N°5 Compteur d'heures de fonctionnement du moufle

Service ensuite  a actionner jusqu'à affichage du programme utilitaire N° 5. L'écran affiche les heures de fonctionnement du moufle (exemple)

SERVICE 5

HEURES COURANTE-CHAUFFAGE :
00020 h

Service Fin

ou

 Appel du programme utilitaire suivant.


6.7 Programme utilitaire N°6 Appel du n° d'appareil°

Service ensuite  a actionner jusqu'à affichage du programme utilitaire N° 6. L'écran affiche le numéro d'appareil.

SERVICE 6

FOUR-ID :
010050

Service Fin

ou

 Appel du programme utilitaire suivant.


6.8 Programme utilitaire N°7 Appel du N° de logiciel.

Service ensuite  a actionner jusqu'à affichage du programme utilitaire N° 7. L'écran affiche le N° de logiciel.

SERVICE 7

VERSION DE LOGICIEL :
CoreInc: V 5.6
Ctrlinc: V 1.7

Core = N° logiciel platine principale
Ctrl = N°logiciel unité de commande

Service Fin

ou

 Appel du programme utilitaire suivant.


6.9 Programme utilitaire N°8 Hotline pour programme utilitaire

Service ensuite  a actionner jusqu'à affichage du programme utilitaire N° 8.
L'écran affiche Tel. * 49 (0) 7761/562222

SERVICE 8

SUPPORT :
*49 (0) 7761 - 562222

Service Fin

ou

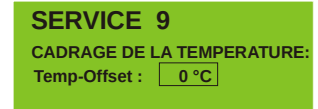
 Appel du programme utilitaire suivant.


6.10 Programme utilitaire N°9 Etalonnage de la température au fil d'argent

Ce programme associé au coffret de test au fil d'argent (N° de cde VITA B230) permet de contrôler la température dans l'enceinte de cuisson et de l'étalonner à nouveau à plus/moins 20°C. Lors d'un étalonnage, 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.

Attention: Une valeur modifiée (Temp Offset-recalage température) n'est mémorisée que lorsque le programme a été préalablement lancé par la touche "Start". Si l'on ne souhaite pas que le programme se déroule, on peut appuyer sur la touche "STOP" pour l'interrompre, la valeur modifiée restera mémorisée.

Service ensuite  a actionner jusqu'à affichage du programme utilitaire N° 9.



A l'aide des touches  ou  mettre Temp.– Offset sur „0,,

Contrôler les paramètres du programme:

Prog Contrôle des paramètres,

 Choisir les paramètres ou les modifier avec les touches  ou  ou



Le programme doit contenir les valeurs suivantes:

- 1ère montée en température 00:00 h
- 1ère température 600°C
- 2ème montée en température 00:06 h
- Température finale 955°C
- Temps de maintien à la température finale 00:03 h

Utiliser la touche  ou  /  pour confirmer/mémoriser ces valeurs.

Stop Fin du contrôle/entrée des paramètres

Lancer le programme: les paramètres entrés seront mémorisés

Déposer le fil d'argent sur le plateau de lift

Appuyer sur **Start** le programme démarre

En fin de programme, émission d'un signal sonore

Stop Coupure du signal

Point de fusion du fil OK (l'argent doit avoir légèrement fondu)

Service Fermeture du programme

ou

Point de fusion du fil d'argent non correct

 ou  modifier la température, par ex. de plus 10°C (plage plus/moins 20°C)

puis **Start**

le programme démarre - voir ensuite * **En fin de programme, émission d'un signal sonore**.

Si le point de fusion du fil d'argent est atteint, le programme peut être fermé en appuyant sur la touche **Service**

Cette valeur a permis de corriger la température dans l'enceinte de cuisson

6.10.1 Coffret test au fil d'argent VITA VITA - N° de cde B 230

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

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

6.11 Programme utilitaire N°10 Étalonnage 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 pendant env. 15 sec. Auto Electronique

Conditions à réunir pour cette opération automatique :

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

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

Sélectionner le programme utilitaire:

Service ensuite  a actionner jusqu'à affichage du programme utilitaire N° 10.

Avec la touche  choisir ON

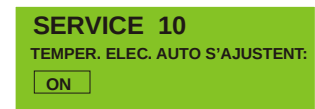
ou

avec touche  choisir OFF

Service Mémorisation et fin

ou

 Mémorisation et appel du programme utilitaire suivant.



6.12 Programme utilitaire N°11 Mémorisation des données de cuisson

(Possible uniquement avec le programme PC complémentaire)

Service ensuite  a actionner jusqu'à affichage du programme utilitaire N° 11.

Avec la touche  choisir ON

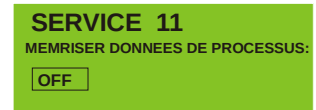
ou

avec touche  choisir OFF

Service Mémorisation et fin

ou

 Mémorisation et appel du programme utilitaire suivant.

6.13 Programme utilitaire N°12 Luminosité/contraste Ecran

Service ensuite  a actionner jusqu'à affichage du programme utilitaire N° 12. L'écran affiche les valeurs actuelles

 Ces touches permettent de choisir entre la luminosité et le contraste.

 La valeur choisie est encadrée et peut être modifiée.

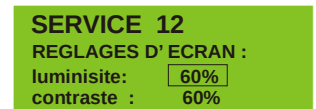
Valeurs autorisées: Luminosité: 0 - 100%
Contraste: 0 - 100%

 ou  Modifications des valeurs

Service Mémorisation et fin

ou

 Mémorisation et appel du programme utilitaire suivant.

6.14 Programme utilitaire N°13 Réglage de la date/heure

Service ensuite  a actionner jusqu'à affichage du programme utilitaire N° 13.

 Avec ces touches, on peut choisir entre l'heure (heures/minutes),
 le jour, le mois et l'année, le champ choisi étant alors modifiable.
 La succession et la configuration des paramètres dépendent du format d'heure et de date réglé dans le programme utilitaire N° 14

Valeurs autorisées: Heures: 0 - 24 (0 - 12 am, 0 - 12 pm)
 Minutes: 0 - 60
 Mois : 1 - 12
 Jour: 1 - 31
 Année: jusqu'en 2099

 ou  Modification des valeurs

Service Mémorisation et fin

ou

 Mémorisation et appel du programme utilitaire suivant.


6.15 Programme utilitaire N°14 Format date heure

Service ensuite  a actionner jusqu'à affichage du programme utilitaire N° 14.

 Ces touches permettent de choisir entre l'heure et la date


 ou  Modification

Service Mémorisation et fin

ou

 Mémorisation et appel du programme utilitaire suivant.


SERVICE 13

TEMPS-DATE :

 03
 01.01.2002

SERVICE 14

FORMAT-TEMPS-DATE :

temps: 
 date: JJ. MM. AA

6.16 Programme utilitaire N°15 Valeurs de base des programmes utilitaires

Attention: en effectuant ce programme, les valeurs que vous avez vous-mêmes entrées dans chaque zone seront remplacées par les valeurs usine conseillées.

Programme usine - réglage de base pour:

Programme utilitaire N° 1	Vitesse du lift	↑ = 10 ↓ = 14
Programme utilitaire N° 2	Durée du bip	5sec
Programme utilitaire N° 3	Interruption programme	1x Stop
Programme utilitaire N° 9	Etalonnage au fil d'argent	Temp -Offset = 0
Programme utilitaire N° 10	Etalonnage automatique	ON
Programme utilitaire N° 11	Mémorisation des données de cuisson	OFF
Programme utilitaire N° 12	Luminosité écran	60%
	Contraste	60%

Mise en mémoire des réglages de base de l'appareil:

Service ensuite  a actionner jusqu'à affichage du programme utilitaire N° 15. L'écran affiche par ex. 0067h cela signifie que la dernière opération a eu lieu à la 67ème heure de fonctionnement.

SERVICE 15
BASE VALEUR DU SERVICE :
0067 h man

man = opération effectuée manuellement (avec Progr. N°15)
ou auto = en automatique (uniquement sur une nouvelle platine)

 Maintenir la touche appuyée pendant 5 secondes, (décompte du temps à l'écran),
 après seulement mise en mémoire des réglages de base.

Service Fin

ou

 Appel du programme utilitaire suivant.


6.17 Programme utilitaire N°16 Enregistrement des valeurs de base du programme

Service ensuite  a actionner jusqu'à affichage du programme utilitaire N° 16. L'écran affiche par ex. 0020h cela signifie que la dernière opération a eu lieu à la 20ème heure de fonctionnement.

SERVICE 16
BASE VALEUR DU PROGRAMME :
0020 h man

man = opération effectuée manuellement (avec Progr. N°16)
ou auto = en automatique (uniquement sur une nouvelle platine)

Mettre en mémoire avec la touche

 Maintenir la touche appuyée pendant 5 secondes, (décompte du temps à l'écran),
 après seulement table de cuisson mise en mémoire .

Service Fin

ou

 Appel du programme utilitaire suivant.


6.18 Programme utilitaire N°17 Annulation des données de cuisson

Service ensuite  a actionner jusqu'à affichage du programme utilitaire N° 17. L'écran affiche par ex. 0016h cela signifie que la dernière opération a eu lieu à la 16ème heure de fonctionnement. 0 = aucune donnée de cuisson en mémoire.

SERVICE 17
EFFACENT DONNEES DE PROCESSUS:
0016 h 0

 Maintenir la touche appuyée pendant 5 secondes, (décompte du temps à l'écran),
 après seulement données de cuisson effacées de la mémoire.

Service Fin

ou

 Appel du programme utilitaire suivant.


Attention: l'annulation des données de cuisson dans la mémoire est automatique en cas de transfert avec le programme FDS sur un PC.

6.19 Programme utilitaire N°18 Enregistrement/chargement des paramètres de programme

Les données des programmes de cuisson sont stockées dans la mémoire de l'unité de commande. Pour ne pas perdre les données de cuisson personnelles en cas de remplacement de l'unité de commande, il est possible avec le programme utilitaire N° 18, "Enregistrement" d'entrer les valeurs dans la mémoire de l'appareil. Afin d'éviter une perte des données, cette opération doit être effectuée après modification des programmes de cuisson.

En cas de besoin, les programmes de cuisson peuvent alors être chargés à nouveau dans la mémoire de l'unité de commande avec le programme utilitaire Chargement

Service ensuite  a actionner jusqu'à affichage du programme utilitaire N° 18. L'écran affiche:

SERVICE 18
PARAMETER DU PROGRAMME:
LU
Ecrivent

Choisir avec les touches:

-  Enregistrement = valeurs enregistrées dans la mémoire de l'appareil
-  Chargement = valeurs chargées dans la mémoire de l'unité de commande
-  Maintenir la touche appuyée pendant 5 secondes, (décompte du temps à l'écran),
-  après seulement les données sont transférées.

Service Fin

ou

-  Appel du programme utilitaire suivant.
- 

6.20 Programme utilitaire N°19 Enregistrement/chargement des paramètres des programmes utilitaires

Les données standard des programmes utilitaires (valeurs standard voir mode d'emploi Programme utilitaire N° 15) sont stockées dans la mémoire de l'unité de commande. Pour ne pas perdre les paramètres personnelles des programmes utilitaires, en cas de remplacement de l'unité de commande, il est possible avec le programme utilitaire N° 19, "Enregistrement" d'entrer les valeurs dans la mémoire de l'appareil. Afin d'éviter une perte des données, cette opération doit être effectuée après modification des programmes utilitaires.

En cas de besoin, il est alors possible de charger à nouveau dans la mémoire de l'unité de commande les paramètres des programmes utilitaires, à l'aide du programme utilitaire Chargement.

Service ensuite  a actionner jusqu'à affichage du programme utilitaire N° 19. L'écran affiche:

SERVICE 19
PARAMETER DU SERVICE :
LU
Ecrivent

Avec les touches choisir:

 Enregistrement = valeurs enregistrées dans la mémoire de l'appareil
 Chargement = valeurs chargées dans la mémoire de l'unité de commande

 Maintenir la touche appuyée pendant 5 secondes, (décompte du temps à l'écran),
 après seulement données transférées.

Service Fin

ou

 Appel du programme utilitaire suivant.


6.21 Programme utilitaire N°20 Sélection de la langue

Service ensuite  a actionner jusqu'à affichage du programme utilitaire N° 20.

SERVICE 20
REGLAGE DU LANGAGE :
français

Avec les touches

 Choisir anglais, espagnol, italien ou français.


Service Fin

ou

 Appel du programme utilitaire suivant.


7 Messages d'erreur Erreur 01 à 29

En cas de problème, le message d'erreur xx s'affiche à l'écran et peut être effacé par la touche Stop ou en arrêtant et réallumant l'appareil. Si le problème persiste, le message sera répété et l'appareil ne fonctionnera que lorsque le problème aura été solutionné. Les messages d'erreur ci-dessous exigent de prendre contact avec le fabricant ou avec une société de dépannage agréée. Voir Programme utilitaire N° 8, Hotline pour Dépannage. Pour identifier et solutionner le problème existant, il est souvent nécessaire d'ouvrir l'appareil. Pour ce faire, il est impératif de respecter les points décrits sous le chapitre "**Consignes de sécurité**".

Erreur 01 Température de cuisson dépassée de plus de 20°C, ou fils du thermocouple remplacés.

Erreur 02 Température en montée dépassée de plus de 30°C

Erreur 03 Rupture de la sonde de température, le ventilateur démarre aussitôt

Erreur 04 Interrupteur de fin de course pour la position basse du lift défectueux

Erreur 05 Panne de ventilateur

Erreur 06 Panne du moteur de lift

Erreur 07 Panne de mesure de la vitesse de rotation

Erreur 08 /

Erreur 09 Alimentation ou bloc d'alimentation (voir protection contre les coupures de courant)

Erreur 10 Moufle de cuisson défectueuse

Erreur 11 Memory, Mémoire pleine, Transférer les données sur le PC ou les effacer avec le programme utilitaire N°17. Voir transfert des données.

Autres messages d'erreur:

Les messages d'erreur 12 à 29 concernent en principe des pannes électroniques ou une communication défectueuse entre l'unité de commande et la platine principale. A l'affichage de tels messages, il faut également prendre contact avec le fabricant ou une société de dépannage agréée.

8 Transfert des données

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

Le programme (Logiciel sur CD) et ses accessoires ne sont pas compris dans la livraison. Il peut être commandé sous le n° D 34230.

8.1 Activation de la mémorisation des données

Pour mémoriser les données, il faut choisir ON dans le programme utilitaire N° 11. Les données de cuisson seront ainsi mémorisées et transférées ultérieurement avec le FDS (**F**iring – **D**ata – **S**ystem) sur le PC. Le four peut mémoriser 300 programmes de cuisson qui seront effacés automatiquement après transfert.

Le message de mémoire pleine (Erreur 11, Memory) s'affiche à l'avance afin qu'un programme de cuisson en cours puisse encore être enregistré.

Si les données ne sont pas transférées sur le PC, la mémoire peut être vidée avec le programme utilitaire N° 17.

Lorsque le transfert des données est activé, au départ d'un programme de cuisson, un n° d'ordre s'affiche en bas à droite de l'écran. Ce numéro doit être noté sur la commande afin de permettre d'attribuer ensuite le numéro d'un ensemble de données de cuisson à la commande. Ce numéro d'ordre est noté sous le numéro de commande puis transféré avec les données. Le câble pour le transfert des données (Figure 1) est fourni avec le programme PC.

9 Tables de cuisson

SPINELL <i>Technique de la barbotine</i>	Temps 1	Temp. 1	Temps 2	Temps 3	Temp. 2	Temps 4
Frittage Inlays	0:00	120	0:00	2:00	1180	2:00
1er Frittage Chapes de couronne	6:00	120	0:00	2:00	1120	2:00
2ème Frittage Chapes de couronne	0:00	120	0:00	1:00	1180	2:00

ALUMINA <i>Technique de la barbotine</i>	Temps 1	Temp. 1	Temps 2	Temps 3	Temp. 2	Temps 4
Frittage	6:00	120	0:00	2:00	1120	2:00
Cuisson d'infiltration de verre des chapes de couronne	0:00	200	0:00	0:30	1110	2:00
Cuisson d'infiltration de verre des infrastructures de bridge	0:00	200	0:00	0:30	1110	6:00

ALUMINA <i>Fabrication mécanique</i>	Temps 1	Temp. 1	Temps 2	Temps 3	Temp. 2	Temps 4
Cuisson d'infiltration de verre des chapes de couronne	0:00	200	0:00	0:30	1140	1:00
Cuisson d'infiltration de verre des infrastructures de bridge	0:00	200	0:00	0:30	1140	2:00

ZIRCONIA <i>Technique de la barbotine</i>	Temps 1	Temp. 1	Temps 2	Temps 3	Temp. 2	Temps 4
1er. Frittage	6:00	120	0:00	2:00	1000	2:00
2ème Frittage	0:00	120	0:00	1:00	1180	2:00
Cuisson d'infiltration de verre	0:00	200	0:00	0:50	1140	2:30

Technique sprint	Temps 1	Temp. 1	Temps 2	Temps 3	Temp. 2	Temps 4
Frittage	0:00	120	0:00	0:30	1120	2:00
Cuisson d'infiltration de verre des chapes de couronne	0:00	200	0:00	0:30	1110	2:00

A

Affichage programme	6
Annulation des données de cuisson	17
Appareil	3
Appel du n° d'appareil	11

C

Coffret test au fil d'argent	13
Compteur d'heures de fonctionnement du moufle	11
Compteur du total d'heures de fonctionnement	10
Consignes de sécurité	4

D

Données électriques	2
Données techniques	2
Durée du signal sonore	10

E

Enregistrement / Chargement des paramètres de programme	18
Enregistrement / Chargement des paramètres des programmes utilitaires	19
Enregistrement des valeurs de base du programme	17
Ensemble livré	2
Étalonnage automatique de la température	13
Étalonnage de la température au fil d'argent	12

F

Fonction de la touche STOP	10
Fonction des touches	7
Fonctions des touches en mode Service	9
fonctions générales	2
Format date-heure	15
Fusibles	4

H

Hotline pour programme utilitaire	11
-----------------------------------	----

I

Installation	3
--------------	---

L

Luminosité/contraste Ecran	14
----------------------------	----

M

Marquage CE	5
Mémorisation des données de cuisson	14
Messages d'erreur	20
Modification des paramètres	8
Montée en température	6

N

N° de logiciel	11
n° de programme	6
Nettoyage de l'appareil	4

P

plaques signalétiques	4
Programmes de cuisson	6
Programmes utilitaires	9

R

Réglage de la date/heure	15
--------------------------	----

S

Sélection de la langue	19
Sélection programme	8

T

Tables de cuisson	22
température finale	6
Temps de maintien	6
Temps de maintien à la température finale	6
Transfert des données	21

V

Valeurs de base des programmes utilitaires	16
Ventilateur	5
Vitesse du lift	9