

Programat[®] P710



Mode d'emploi

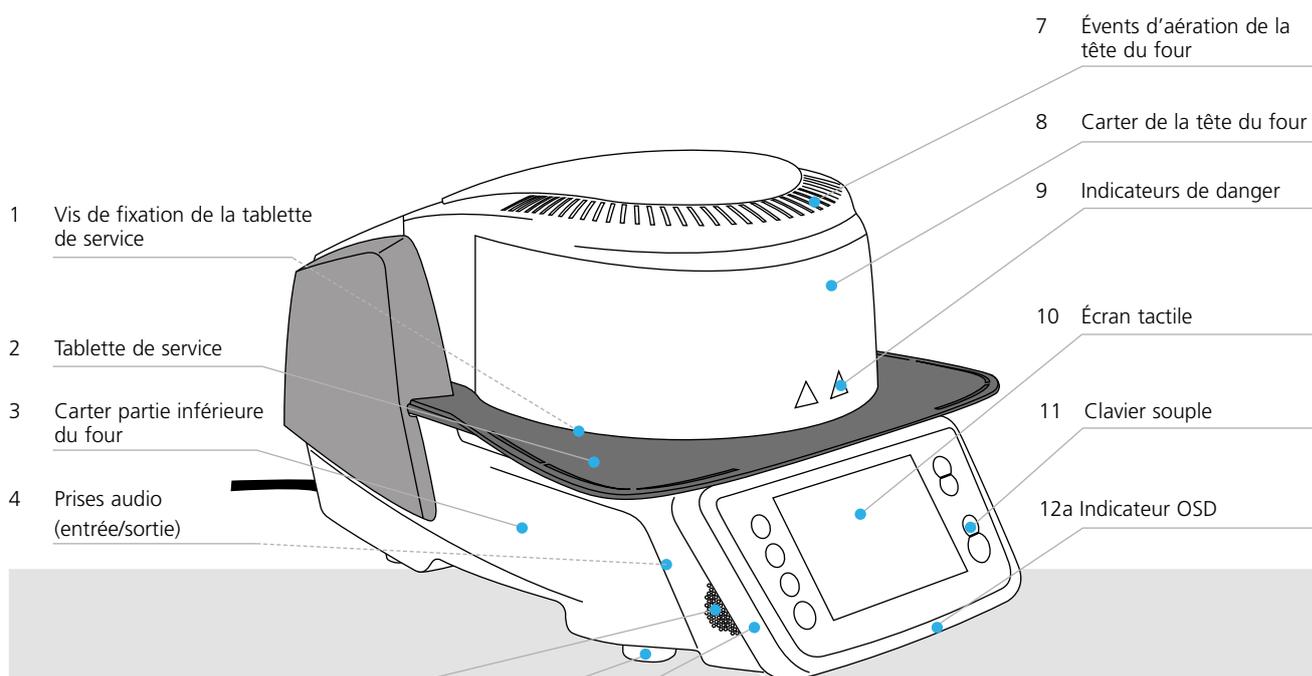
CE

ivoclar
vivadent[®]
technical

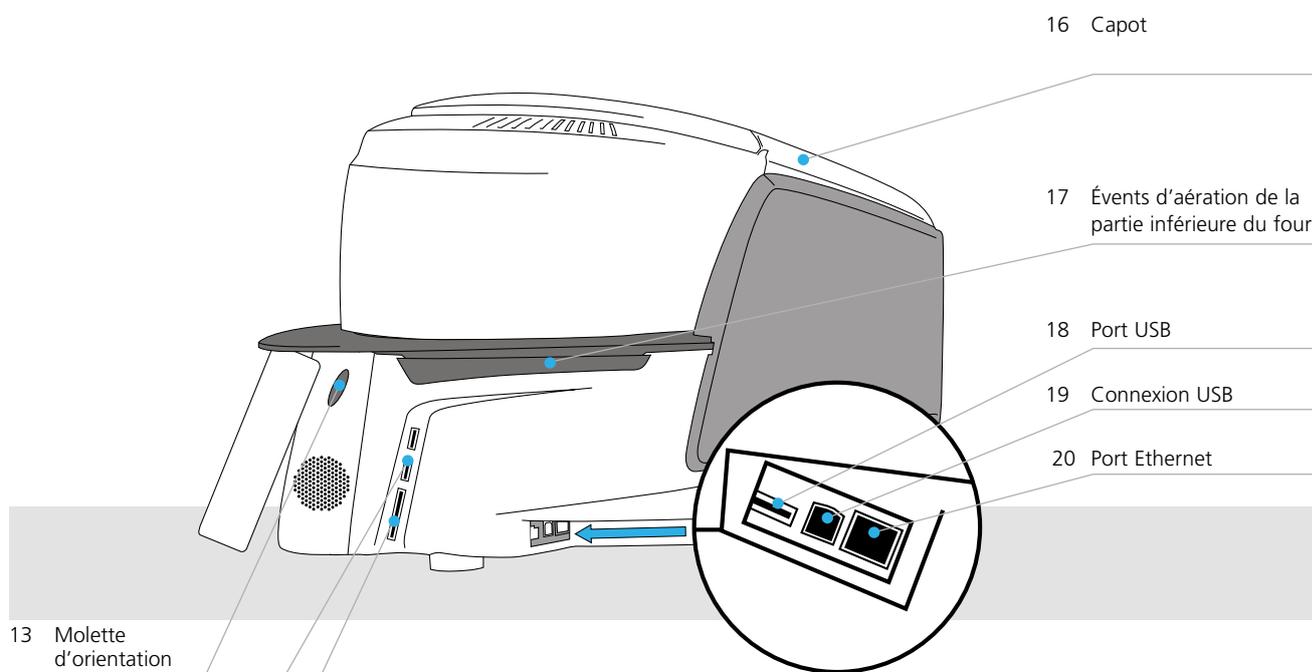
Sommaire

Liste des composants	4
1. Introduction et explication des symboles	7
1.1 Introduction	
1.2 Symboles utilisés dans ce mode d'emploi	
1.3 Informations relatives au mode d'emploi	
1.4 Information concernant les différentes versions de tension	
1.5 Remarque sur les illustrations du présent mode d'emploi	
2. La sécurité avant tout	9
2.1 Utilisation conforme	
2.2 Consignes de sécurité et mises en garde	
3. Description du produit	14
3.1 Généralités	
3.2 Sources de danger et dispositifs de sécurité	
4. Installation et première mise en service	15
4.1 Déballage et contrôle de la livraison	
4.2 Choix de l'emplacement	
4.3 Montage	
4.4 Démontage de la tête du four	
4.5 Première mise en service	
5. Utilisation et configuration	22
5.1 Principes d'utilisation	
5.2 Programmes de cuisson et options de programmation	
5.3 Gestion des programmes	
5.4 Fonctions étendues	
5.5 Fonctions multimédias	
5.6 Fonction téléphone	
5.7 Fonction Digital Shade Assistant (DSA)	
6. Utilisation pratique	70
6.1 Processus de cuisson avec un programme Ivoclar Vivadent	
6.2 Processus de cuisson avec un programme personnalisé	
6.3 Remarques importantes sur l'utilisation de la technologie infrarouge	
7. Entretien, nettoyage et diagnostic	75
7.1 Travaux de contrôle et d'entretien	
7.2 Travaux de nettoyage	
7.3 Note sur l'entretien	
7.4 Veille	
7.5 Mode économie d'énergie	
8. Que faire, si...	77
8.1 Messages d'erreur	
8.2 Autres messages d'erreur	
8.3 Défaillances techniques	
8.4 Travaux de réparation	
8.5 Charger le paramétrage d'usine	
9. Spécifications du produit	84
9.1 Conditionnement	
9.2 Données techniques	
9.3 Conditions d'utilisation autorisées	
9.4 Conditions de transport et de stockage	
10. Annexe	86
10.1 Tableau des programmes	

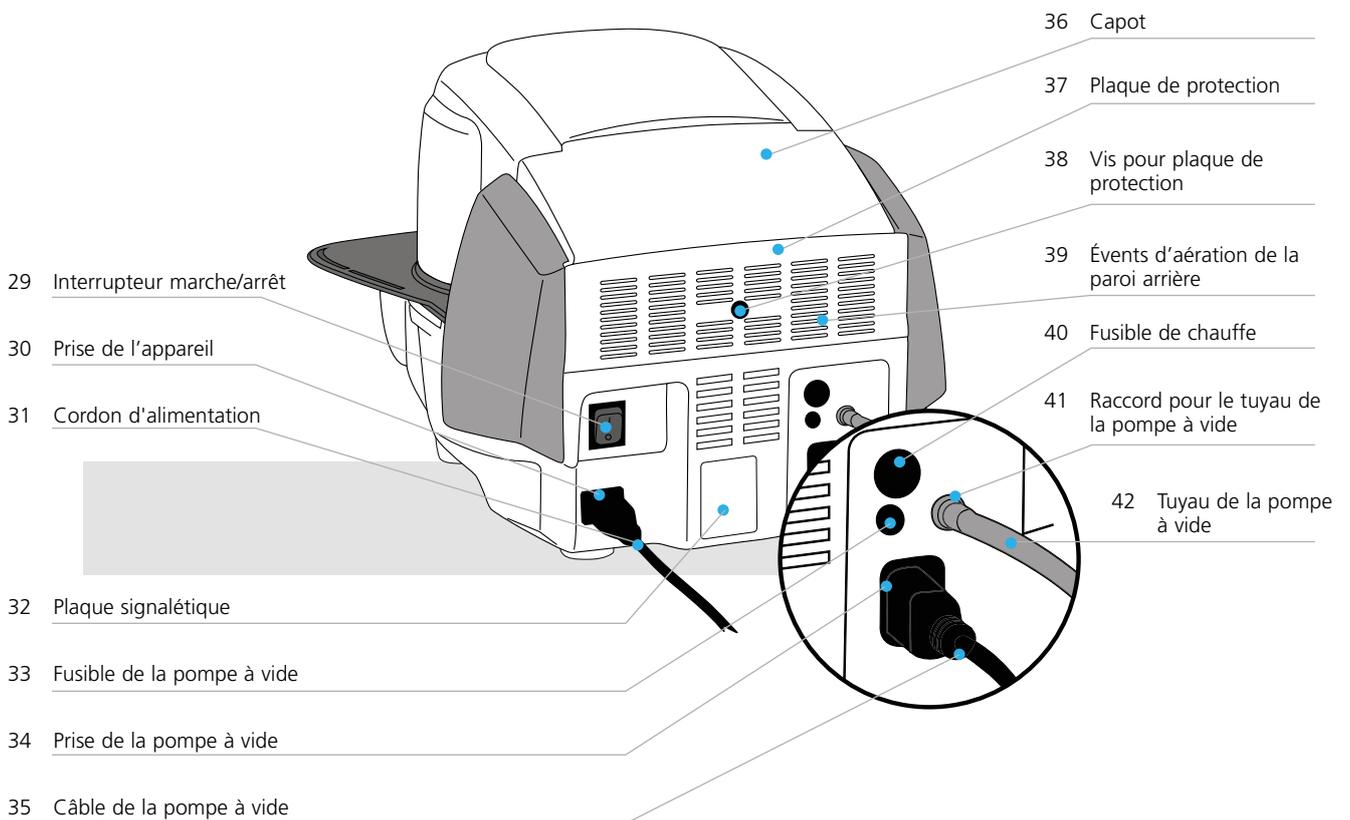
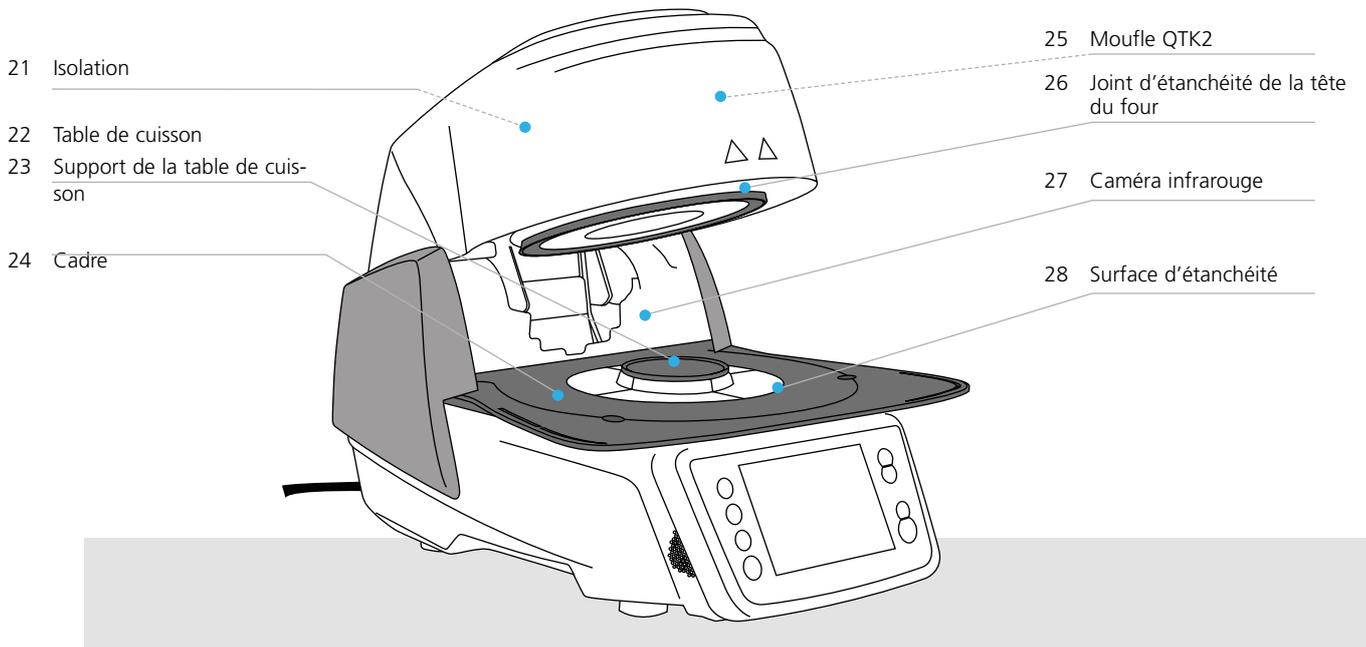
Liste des composants



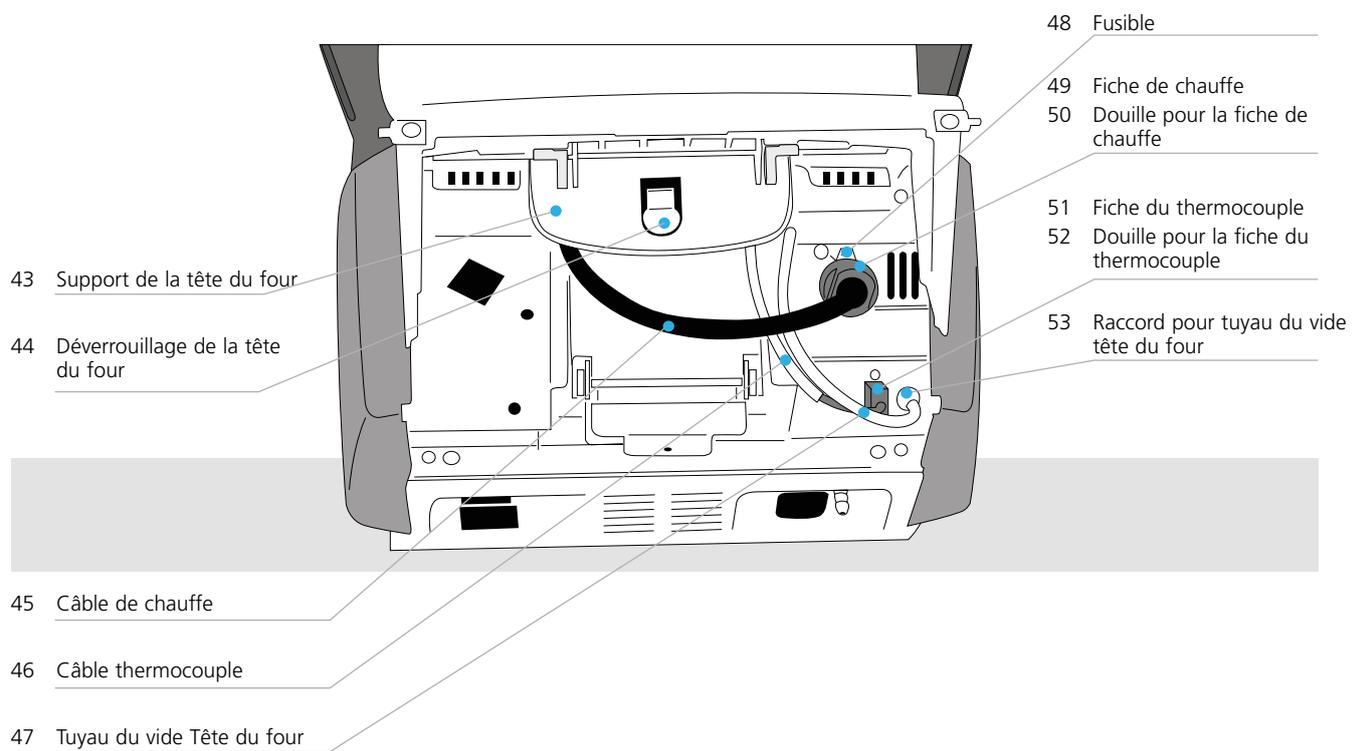
- 5 Haut-parleur
- 6 Pieds de l'appareil
- 12b Affichage de la progression



Liste des composants



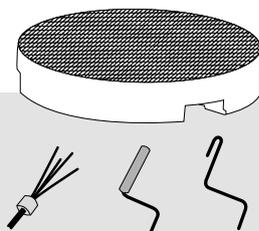
Liste des composants



60 Câble USB



61 Plateau de cuisson kit 2 Programat



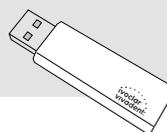
62 Clé USB Programat



63 Set de contrôle automatique de la température ATK2 (set de test)



64 Clé USB Programat
Clé WLAN



65 Clé USB Programat
Bluetooth



1. Introduction et explication des symboles

1.1 Introduction

Cher Client,

Nous vous remercions d'avoir porté votre choix sur le Programat P710. Il s'agit d'un four de cuisson moderne destiné aux professionnels de l'art dentaire. Il a été fabriqué conformément à l'état actuel de la technique. Une utilisation inappropriée pourrait endommager le matériel et se révéler dangereuse pour l'utilisateur. Veuillez respecter les consignes de sécurité et lire soigneusement le présent mode d'emploi.

Nous vous souhaitons une utilisation agréable de cet appareil, et beaucoup de réussite.

1.2 Symboles utilisés dans ce mode d'emploi

Les symboles utilisés dans le mode d'emploi vous permettent de retrouver facilement les points importants et ont la signification suivante :

Symbole	Signification
	Dangers et risques
	Informations importantes
	Contre-indications
	Risque de brûlure
	Risque d'écrasement
	Lire impérativement le mode d'emploi

1.3 Remarques concernant le manuel d'utilisation



Appareil concerné : Programat P710

Cible : Prothésistes dentaires, professionnels du secteur dentaire

Le mode d'emploi est un outil indispensable à l'utilisation sûre, appropriée et économique de l'appareil. En cas de perte, il peut être commandé auprès du Service Après-Vente ou téléchargé à l'adresse www.ivoclarvivadent.com.

1. Introduction et explication des symboles

1.4 Information concernant les différentes versions de tension

L'appareil est disponible sous différentes versions de tension.

– 110–120 V / 50–60 Hz

– 200–240 V / 50–60 Hz

Dans le mode d'emploi, on utilise à titre d'exemple l'appareil fonctionnant avec une tension de 200–240 V. Veuillez noter que la plage de tension indiquée sur les photos (plaque signalétique par ex.) peut varier en fonction de la version de votre appareil.

1.5 Remarque sur les illustrations du présent mode d'emploi

Toutes les photos et illustrations contenues dans le présent mode d'emploi donnent une vue d'ensemble de l'appareil mais ne reflètent pas nécessairement les détails de sa construction technique. Il s'agit d'images stylisées qui peuvent légèrement différer de l'original, par exemple en offrant une vue simplifiée.

2. La sécurité avant tout



Les personnes travaillant avec le Programat P710 ou exécutant des travaux de maintenance ou de réparation sur l'appareil sont tenues de lire le présent chapitre et de respecter les consignes qu'il contient.

2.1 Indications

Le Programat P710 est destiné à la cuisson des céramiques dentaires. Utiliser exclusivement le Programat P710 à cette fin. Toute autre utilisation, telle que le réchauffement de produits alimentaires ou la cuisson d'autres matériaux, est considérée comme non conforme. Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages résultant d'une utilisation inappropriée de l'appareil, dont les risques seront entièrement supportés par l'utilisateur.

L'utilisation conforme suppose également :

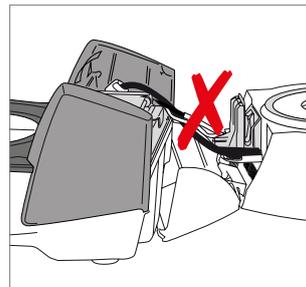
- Le respect des consignes, des directives et des remarques figurant dans le présent mode d'emploi.
- Le respect des consignes, des directives et des remarques figurant dans le mode d'emploi du matériau.
- L'utilisation de l'appareil conformément aux conditions d'environnement et de fonctionnement décrites
- L'entretien correct du Programat P710.



Dangers et risques



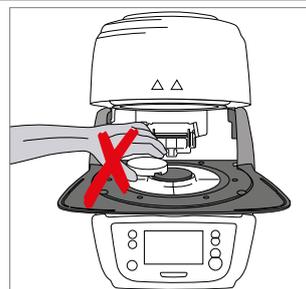
Ne pas retirer la tête du four de la base lorsqu'elle y est encore reliée par les câbles.



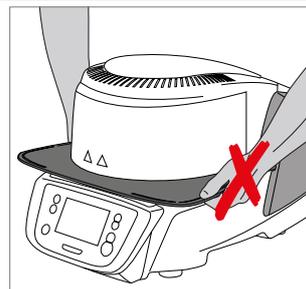
Aucun liquide ni autre substance ne doit pénétrer dans l'appareil.



Risque de brûlure : Ne jamais charger à la main les objets à cuire dans la chambre de cuisson. Utiliser pour ce faire la pince spéciale (accessoire). Par ailleurs, ne jamais toucher les surfaces chaudes de la tête du four.



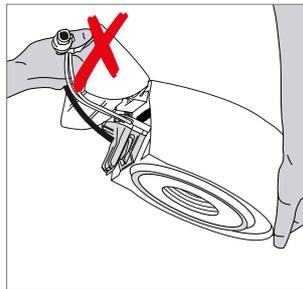
Ne jamais soulever le four par la tablette de service.



2. La sécurité avant tout



Ne pas porter la tête du four en la tenant par les câbles au risque d'endommager ces derniers ou les connexions.



La tête du four est équipée d'un mécanisme électrique actionné par électronique. Ne jamais ouvrir la tête du four manuellement, au risque d'endommager le mécanisme.



Ne pas utiliser le four si le tube de quartz ou l'isolation de la chambre de cuisson sont endommagés. Risque de décharge électrique au contact de la résistance chauffante. Éviter de toucher l'isolation avec la pince ou la pince à cylindres, qui pourraient l'endommager.



Utilisation non autorisée



Pour ne pas gêner la fermeture de la tête du four, ne pas placer les supports de cuisson en dehors de la table de cuisson.



Ne jamais poser d'objets sur la tête du four ou les événements d'aération. Veiller également à ce qu'aucun liquide ou autre substance ne pénètre dans les événements d'aération, ceci pouvant provoquer une décharge électrique.

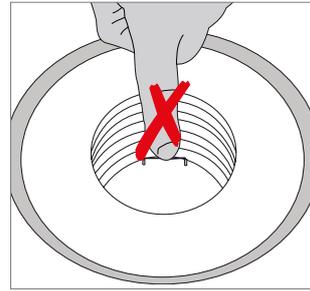


Ne jamais utiliser le four sans la table de cuisson.

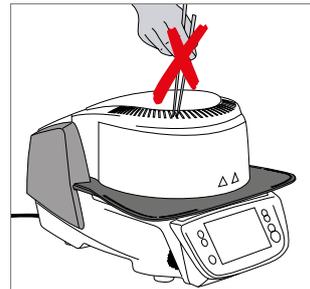




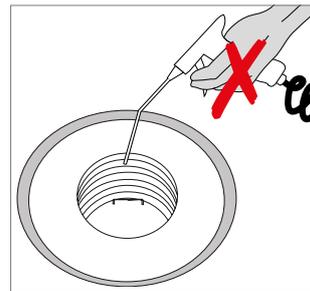
Ne pas toucher le thermocouple et le tube en quartz dans la chambre de cuisson. Éviter tout contact avec la peau (dépôt d'un film gras) qui provoquerait une usure prématurée des pièces.



Ne jamais insérer d'objets dans les événements d'aération. Risque de décharge électrique !



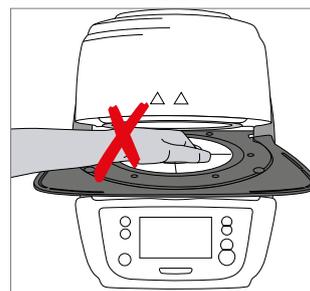
Ce produit contient des fibres céramiques et peut libérer de la poussière fibreuse. Ne pas souffler la poussière dans l'atmosphère et respecter à cet égard les autres recommandations de la page 13.



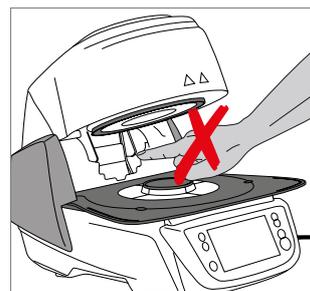
Risque d'écrasement et de brûlure



Ne jamais mettre la main ou une autre partie du corps sous la tête du four : risque d'écrasement et de brûlure.



Ne jamais mettre la main ou les doigts dans le carter arrière. Risque d'écrasement.



2. La sécurité avant tout

2.2 Consignes de sécurité et mises en garde

Cet appareil a été construit selon la norme EN 61010-1 et a quitté l'usine en parfait état technique de sécurité. Pour préserver cet état et garantir un fonctionnement sans risque, l'utilisateur doit respecter les consignes et mises en garde contenues dans le présent mode d'emploi :

- L'utilisateur doit se familiariser avec les recommandations et les conditions de fonctionnement pour éviter tout dommage du matériel ou lésion corporelle. Tout recours en responsabilité et en garantie est invalidé en cas de dommages découlant d'une mauvaise manipulation et/ou d'une utilisation non conforme.
- Avant la mise en route de l'appareil, il faut s'assurer que la tension de fonctionnement de l'appareil correspond bien à la tension du secteur.
- La prise secteur doit être équipée d'un disjoncteur différentiel (FI).
- La fiche de raccordement au secteur ne doit être introduite que dans une prise facilement accessible et munie d'une borne de mise à la terre.
- Utiliser exclusivement le câble secteur d'origine. Ne pas le remplacer par un cordon d'alimentation inadapté.
- Ne pas poser l'appareil sur un support inflammable. Respecter les prescriptions nationales (par ex. la distance avec des éléments combustibles).
- Veiller à ne pas obstruer les événements d'aération situés à l'arrière du four.
- Pendant le fonctionnement, ne pas toucher les pièces du four dégageant une forte chaleur. Risque de brûlure !
- Lors du retrait de pièces brûlantes de la chambre de cuisson (par ex. la table de cuisson, les supports de cuisson), veiller à ne pas les poser sur une surface inflammable !
- Nettoyer le four en utilisant uniquement un chiffon sec et doux. Ne pas utiliser de détergents ! Débrancher l'appareil et le laisser refroidir avant le nettoyage !
- Laisser refroidir l'appareil avant de l'emballer pour expédition.
- Utiliser l'emballage d'origine pour toute expédition.
- Avant d'effectuer le réglage, l'entretien, la réparation ou le remplacement de pièces nécessitant l'ouverture de l'appareil, débrancher celui-ci de toute alimentation électrique.
- Toutefois, si un réglage, un entretien ou une réparation sur l'appareil ouvert et sous tension s'avèrent inévitables, ils ne pourront être effectués que par un professionnel spécialisé et familiarisé avec les dangers correspondants.
- Après les travaux d'entretien, procéder aux contrôles de sécurité (résistance à la haute tension, conducteur de mise à la terre).
- En cas de remplacement, utiliser exclusivement des fusibles du modèle indiqué et compatibles avec l'intensité de courant utilisée.
- S'il s'avère qu'un fonctionnement sûr de l'appareil n'est plus garanti, celui-ci sera débranché du secteur et protégé contre toute utilisation involontaire. L'utilisation en toute sécurité n'est plus assurée
 - si l'appareil est visiblement endommagé
 - si l'appareil ne fonctionne plus
 - après un long stockage dans des conditions défavorables.
- N'utiliser que des pièces détachées d'origine.
- Pour garantir un bon fonctionnement, respecter une température d'utilisation comprise entre +5 °C et 40 °C.
- Si l'appareil a été stocké par grand froid ou dans une atmosphère très humide, l'ouvrir et le laisser sécher pendant 4 heures environ à température ambiante avant de l'utiliser (sans le brancher au secteur).
- L'appareil a été testé pour une utilisation jusqu'à une altitude de 2000 m au-dessus du niveau de la mer.
- L'appareil doit être utilisé exclusivement en intérieur.
- Avant de quitter l'usine, le fonctionnement des appareils est testé pendant plusieurs heures. Il est par conséquent possible que l'isolation présente de légères colorations provoquées par ces tests. Votre Programat P710 n'en reste pas moins un appareil neuf !



Toute coupure du conducteur de mise à la terre à l'intérieur ou à l'extérieur de l'appareil ou la déconnexion de celui-ci peut représenter un danger pour l'utilisateur en cas de panne. Toute coupure intentionnelle est interdite.



Aucun matériau susceptible de libérer des gaz toxiques ne doit être cuit !

Avertissement relatif au démontage du moufle de cuisson



Ce produit contient des fibres céramiques et peut libérer de la poussière fibreuse. La poussière de céramique s'est avérée cancérigène au cours d'expériences menées sur des animaux. Le démontage du moufle de cuisson doit uniquement être réalisé par un Service Après-Vente Ivoclar Vivadent qualifié. Les informations relatives aux fiches de sécurité sont également disponibles auprès du Service Après-Vente Ivoclar Vivadent.

Traitement des déchets



Ne pas jeter l'appareil avec les ordures ménagères. L'appareil usagé doit être recyclé par des professionnels selon la directive CE. Vous trouverez de plus amples informations sur le traitement des déchets sur la page d'accueil du site Ivoclar Vivadent de votre pays.

3. Description du produit

3.1 Généralités

Le Programat P710 est un four de cuisson à céramique moderne destiné aux professionnels dentaires. La chambre de cuisson peut atteindre une température maximale de 1200 °C. Le four permet de réaliser des cuissons sous vide grâce à une pompe à vide. Une commande électronique pilotée par un logiciel gère le déroulement du programme de cuisson et procède à une comparaison constante entre la température de consigne et la température réelle.

Le Programat P710 est composé des éléments suivants :

- Base du four avec électronique de commande
- Tête du four et chambre de cuisson
- Tablette de service
- Table de cuisson
- Câble d'alimentation et tuyau de la pompe à vide

3.2 Zones de danger et dispositifs de sécurité

Description des zones de danger du four :

Zone de danger	Type de risque
Chambre de cuisson	Risque de brûlure
Mécanisme d'ouverture et de fermeture	Risque d'écrasement
Composants électriques	Risque d'électrocution

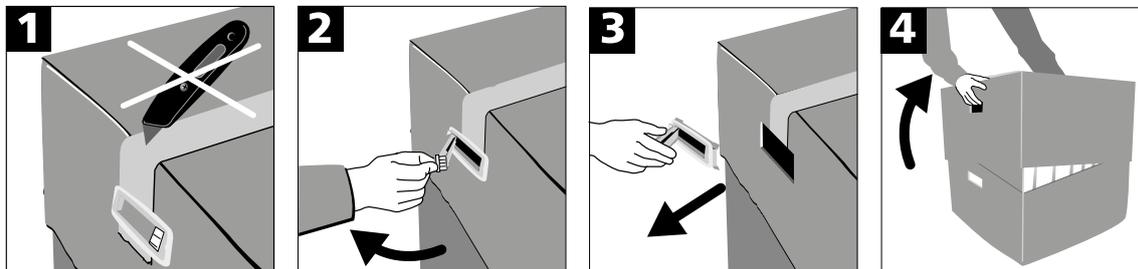
Description du dispositif de sécurité du four :

Dispositif de sécurité	Effet préventif
Isolation câblage	Protection contre les chocs électriques
Fusibles électriques	Protection contre les chocs électriques
Carter du four et protection	Protection contre les chocs électriques, les brûlures et l'écrasement

4. Installation et première mise en route

4.1 Déballage et contrôle de la livraison

Déballer les éléments et placer l'appareil sur un plan de travail approprié. Respecter les instructions figurant sur l'emballage extérieur.



Le four ne possède pas de poignée de transport spéciale, mais il peut être soulevé en étant saisi par la base. Vérifier l'intégralité de la livraison (cf. présentation au chapitre 9) et l'absence de dommages liés au transport. S'il manque des éléments ou si certains sont endommagés, veuillez contacter le Service Après-Vente Ivoclar Vivadent.



Nous recommandons de conserver l'emballage pour permettre l'expédition éventuelle au Service Après-Vente et pour le transport dans de bonnes conditions.

4.2 Choix de l'emplacement

Les pieds d'appareil du four doivent reposer sur une surface plane et adaptée. Ne pas placer le four à proximité de radiateurs ou de toute autre source de chaleur. Laissez suffisamment d'espace entre le mur et l'appareil pour assurer une circulation d'air. Placez le four à une distance suffisamment importante de l'utilisateur, la tête du four dégagant de la chaleur à l'ouverture.

L'appareil ne doit pas être utilisé ni placé dans un endroit où existe un risque d'explosion.

4. Installation et première mise en route

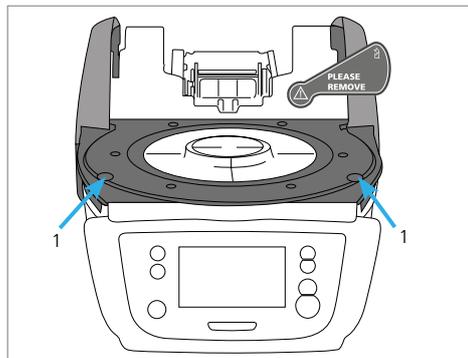
4.3 Montage

Le montage du four est très facile et s'effectue en quelques étapes. Avant de commencer, contrôler que la tension indiquée sur la plaque signalétique (32) correspond à la tension du réseau. Si cela n'est pas le cas, ne pas brancher l'appareil.

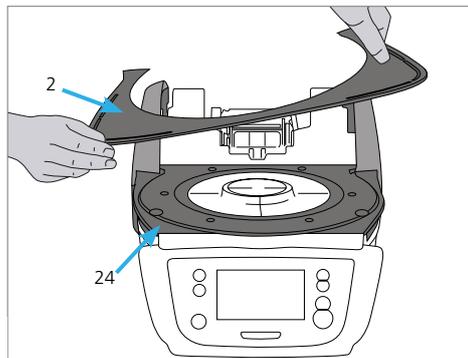
Étape 1 :

Assemblage de la tablette de service (2)

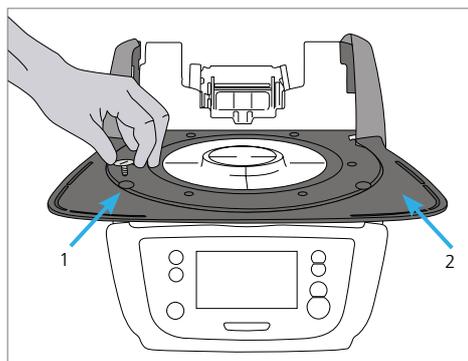
Retirer les deux vis de fixation (1) de la tablette de service ainsi que la protection de la caméra infrarouge.



Poser alors la tablette de service (2) sur le cadre (24). Veiller à ce que la tablette de service repose bien sur le cadre.



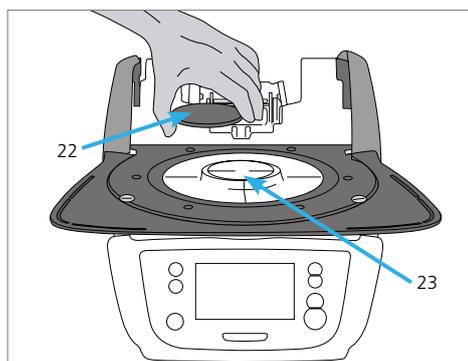
Fixer ensuite la tablette de service (2) avec les deux vis de fixation (1).



Étape 2 :

Mise en place de la table de cuisson

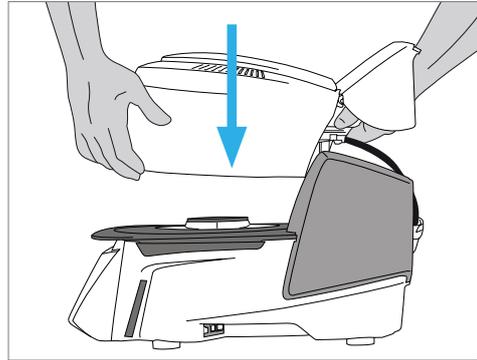
Placer la table de cuisson (22) dans le support pour table de cuisson (23). Lorsqu'elle est bien positionnée, la partie inférieure de la table est automatiquement centrée sur le support du plateau de cuisson.



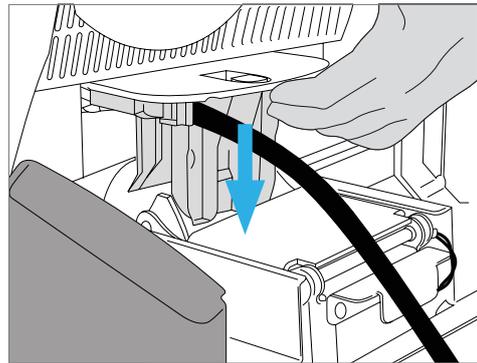
Étape 3 :

Montage de la tête du four

Pour faciliter le montage, orienter l'arrière du four face à l'utilisateur. Soulever des deux mains la tête du four, comme illustré sur la photo, et l'abaisser sur le support.



Comme illustré sur la photo, positionner la tête du four afin qu'elle s'enclenche de manière audible dans le support. Veiller à ce que la table de cuisson (5) ne soit pas endommagée lors du montage de la tête du four.

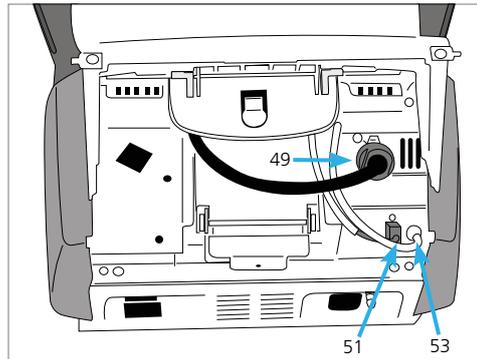


Étape 4 :

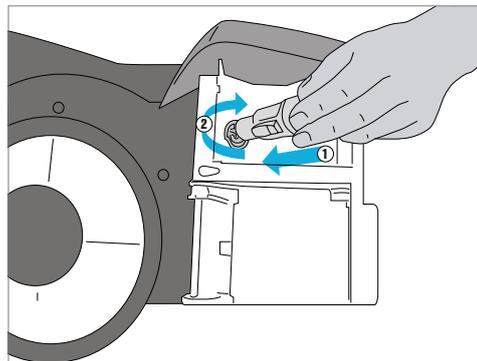
Branchements

Relier maintenant les câbles de la tête du four à la partie inférieure. Procéder de la façon suivante :

- raccorder le tuyau de la pompe à vide (53)
- insérer la fiche du thermocouple (51) (respecter la polarité)
- insérer la fiche de chauffe (49)



1. Insérer la fiche de chauffe dans la prise correspondante.
2. Fixer la fiche en la faisant tourner de 45 ° jusqu'à ce qu'elle s'enclenche.

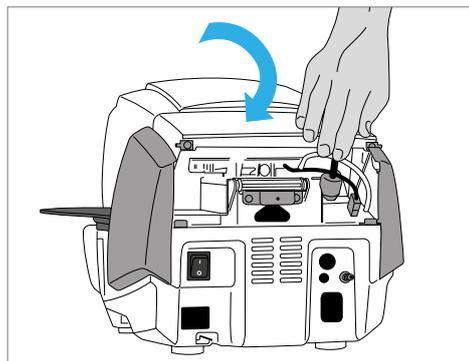


4. Installation et première mise en route

Étape 5 :

Montage du capot

Lorsque tous les câbles sont correctement reliés à la partie inférieure, le capot (36) peut être refermé.



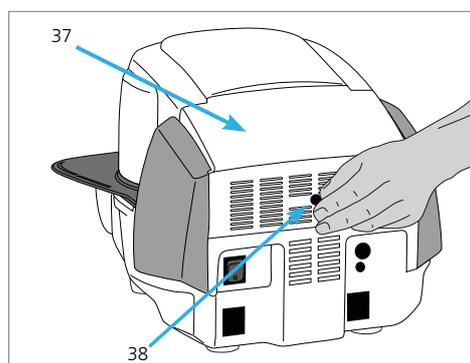
Étape 6 :

Montage de la plaque de protection

Remonter maintenant la plaque de protection (37) et la fixer solidement avec la vis de fixation (38). Lors de la fermeture du capot, s'assurer que les ergots latéraux s'enclenchent bien.



Une fois le capot refermé et la plaque de protection remontée, l'appareil peut être mis en service.



Étape 7 :

Autres branchements

Branchement au réseau électrique

Vérifier avant le branchement que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond bien à la tension du secteur. Si tel est le cas, relier le câble secteur (31) à la prise de l'appareil (30).



L'appareil ne doit être utilisé qu'avec le câble secteur livré !

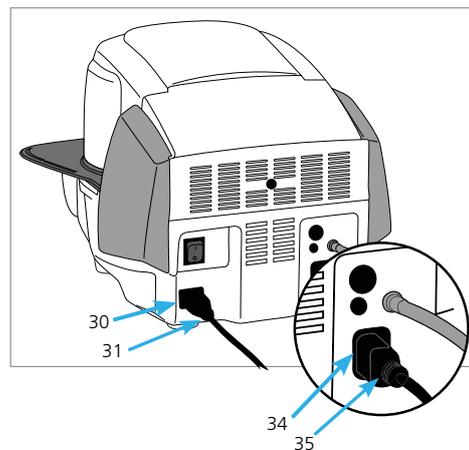
Branchement de la pompe à vide

Introduire la fiche du câble de la pompe à vide (35) dans la prise de la pompe à vide (34).

Nous vous recommandons d'utiliser une pompe à vide Ivoclar Vivadent, ces pompes étant spécialement adaptées à ce four. Si une autre pompe est utilisée, respecter impérativement la puissance maximale autorisée indiquée sur la plaque signalétique.



Ne pas raccourcir le tuyau de la pompe à vide ! La longueur minimale de celui-ci est de 1,6 mètre.



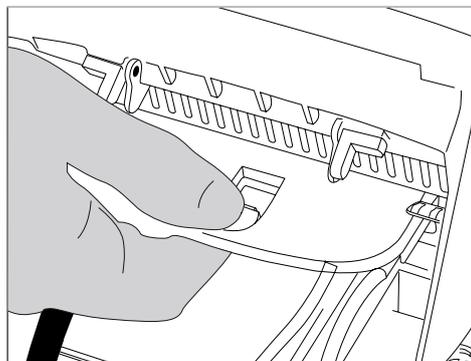
4.4 Démontage de la tête du four

Avant de retirer la plaque de protection et d'ouvrir le capot, éteindre l'appareil et le débrancher du secteur.

1. Dévisser et retirer la vis moletée (38) de la plaque de protection (37)
2. Déposer la plaque de protection (37)
3. Ouvrir le capot (36)
4. Déconnecter la fiche de chauffe (49) en la faisant tourner à 45 ° dans le sens contraire des aiguilles d'une montre
5. Retirer la fiche du thermocouple (51)
6. Débrancher le tuyau de la pompe à vide (53)
7. Pousser avec le doigt sur le verrouillage de la tête du four (44) tout en soulevant cette dernière afin de la retirer



Laisser refroidir complètement la tête du four avant de la retirer (danger de brûlure).

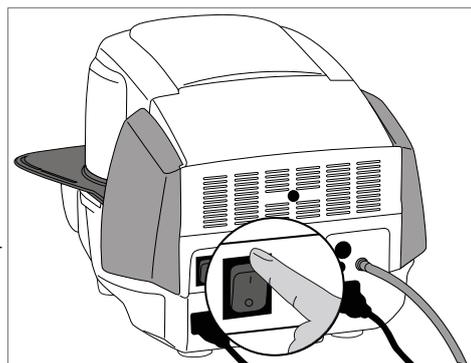


4.5 Première mise en service

1. Relier le câble secteur au réseau.
2. Mettre l'appareil sous tension en basculant l'interrupteur marche/arrêt (29) situé au dos de l'appareil en position I.

4.5.1 Paramétrages de base lors de la première mise en service

Lors de la première mise sous tension de l'appareil neuf, il faut procéder à des paramétrages de base. Ces paramétrages sont sauvegardés et n'apparaissent plus lors du démarrage suivant.



Étape 1 :

Choix de la langue

Le premier paramétrage concerne le choix de la langue. Appuyer sur l'écran pour actionner les touches.



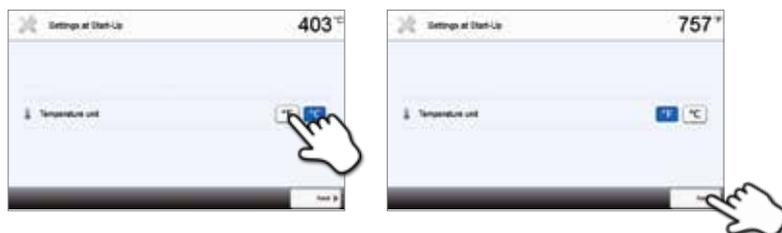
Sélectionner la langue de votre choix à l'aide des touches **[flèche Haut/Bas]**. Confirmer la saisie avec la touche verte. Appuyer sur la touche **[Suivant]** pour passer à l'écran de saisie suivant.

4. Installation et première mise en route

Étape 2 :

Choix de l'unité de température

Sélectionner l'unité de température de votre choix.

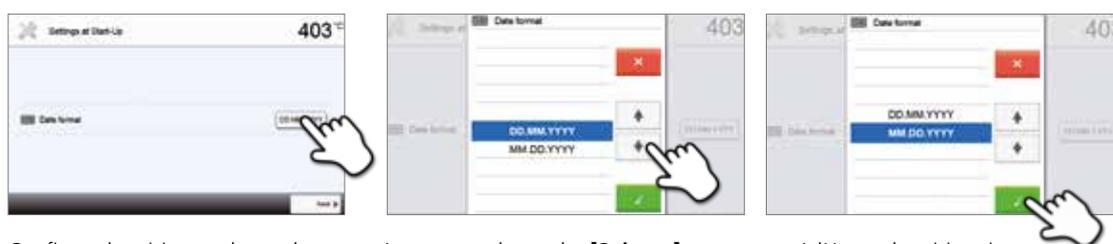


Appuyer sur la touche **[Suivant]** pour passer à l'écran de saisie suivant.

Étape 3 :

Choix du format de la date

Sélectionner le format de la date.



Confirmer la saisie avec la touche verte. Appuyer sur la touche **[Suivant]** pour passer à l'écran de saisie suivant.

Étape 4 :

Saisie de la date

Procéder au réglage de la date (jour, mois, année).



Confirmer la saisie avec la touche verte. Appuyer sur la touche **[Suivant]** pour passer à l'écran de saisie suivant.

Étape 5 :

Saisie de l'heure

Procéder au réglage de l'heure (heure, minutes, secondes).



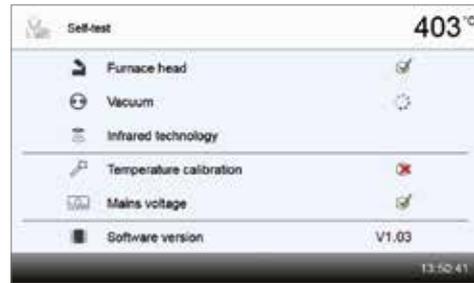
Confirmer la saisie avec la touche verte. Appuyer sur la touche **[Suivant]** pour passer à l'écran de saisie suivant.

Vous avez terminé avec succès la première mise en service et le paramétrage de base. L'appareil effectue maintenant automatiquement un autotest des composants du four. Lors de celui-ci, les composants du four sont soumis automatiquement à un contrôle de fonction.

4. Installation et première mise en route

4.5.2 Écran de démarrage et autotest

Tout de suite après la mise sous tension, l'écran de démarrage apparaît pendant quelques secondes. Ensuite, l'appareil procède automatiquement à un autotest. Lors de celui-ci, les composants du four sont soumis automatiquement à un contrôle de fonction.



Les fonctions suivantes font l'objet d'un test :

Fonction	
Test d'ouverture de la tête du four	 Test d'ouverture de la tête du four en cours
	 Le test d'ouverture de la tête du four a été effectué avec succès
	 Le test d'ouverture de la tête du four a échoué. Se reporter au message d'erreur à l'écran.
Test de vide	 Le test de vide est en cours
	 Le test de vide a été effectué avec succès
	 Le test de vide a échoué. Se reporter au message d'erreur à l'écran.
Test infrarouge	 Le test IRT est en cours
	 Le test IRT a été effectué avec succès
	 Le test IRT a échoué. Se reporter au message d'erreur à l'écran.

Les informations suivantes sont affichées :

Informations	
Étalonnage de la température	 Aucun étalonnage de la température du four n'est nécessaire.
	 Le dernier étalonnage de la température remonte déjà à quelque temps. Procéder à un étalonnage.
Alimentation	 La tension du secteur se situe dans la plage autorisée.
	 La tension du secteur se situe en dehors de la plage autorisée.
Version du logiciel	Affiche la version du logiciel actuellement installée.

Une fois l'autotest terminé avec succès, la page d'accueil s'affiche automatiquement.

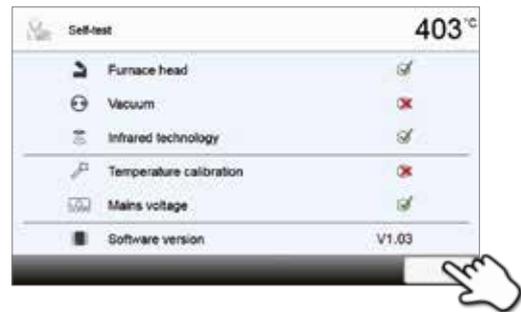
Si un dysfonctionnement a été identifié pendant le test, le message d'erreur correspondant s'affiche ainsi que des conseils pour résoudre le problème.

Le signal sonore et le message d'erreur peuvent être acquittés en appuyant sur les touches correspondantes.



4. Installation et première mise en route

Appuyer sur la touche **[Suivant]** pour acquitter l'autotest.



Avant la première cuisson, la chambre de cuisson doit être soumise au programme de déshumidification (voir les détails au chapitre 5.4).



Noter qu'après son installation, l'appareil a besoin d'un certain temps d'acclimatation. A fortiori si l'appareil a été soumis à de fortes différences de températures (formation de condensation).

5. Utilisation et configuration

5.1 Introduction à l'utilisation

5.1.1 Unité de commande

Le Programat P710 dispose d'un large écran couleur. L'utilisation est intuitive et intervient par le biais du clavier souple et de l'écran tactile. Il suffit de taper avec le bout du doigt sur les touches pour que l'appareil exécute la fonction souhaitée.



L'interface utilisateur à l'écran est divisée en trois zones :

1. **Barre d'informations** (ex. : température actuelle du four, nom du programme sélectionné, etc.)
2. **Écran principal** (ex. : liste des programmes de cuisson, modification des réglages, etc.)
3. **Barre de navigation** (ex. : défilement, passage aux pages suivantes, appel des programmes favoris, etc.)

5.1.2 Description des principales fonctions

Touche	Fonction
	Accueil Affiche l'écran « Accueil » (menu principal)
	Touche Programme Une seule pression : Affiche le programme actuellement sélectionné. Deux pressions : Bascule sur la sélection du programme par saisie du numéro.
	Touche IRT Cette touche permet d'afficher l'image infrarouge de l'objet pendant le processus de fermeture. Lorsque le four n'est pas en mode de fermeture, cette touche est désactivée.
	Touche Économie d'énergie Cette touche active la fonction économie d'énergie (uniquement possible lorsque la tête du four est fermée et le four inactif). L'icône Power Saving apparaît à l'écran. Appuyer sur n'importe quelle touche pour désactiver la fonction Économie d'énergie.
	Touche téléphone – Si le four n'est pas encore connecté à un téléphone mobile, appuyer sur cette touche pour afficher les paramètres Bluetooth. – Si le four est déjà connecté à un téléphone mobile, appuyer sur cette touche pour afficher le menu du téléphone mobile. – Pendant un appel téléphonique, cette touche peut être utilisée pour afficher ou masquer l'écran du téléphone mobile.
	Touche Digital Shade Assistant Cette touche démarre et arrête le Digital Shade Assistant (DSA).

5. Utilisation et configuration

	<p>Ouverture de la tête du four Refroidissement rapide lorsque la tête du four est ouverte : Si la tête du four est complètement ouverte et que la touche OUVERTURE DE LA TETE DU FOUR est à nouveau pressée, la fonction refroidissement rapide est activée. La pompe à vide est alors activée pendant 5 minutes. Cette fonction peut être interrompue à tout moment en appuyant sur STOP, FERMETURE DE LA TETE ou START. Cette fonction peut être activée à tout moment, dès lors que la tête du four est ouverte.</p>
	<p>Fermeture de la tête du four</p>
	<p>STOP Un programme en cours peut être mis en pause en appuyant sur la touche STOP, ou arrêté en appuyant deux fois sur celle-ci. Appuyez sur la touche STOP pour arrêter à tout moment un mouvement de la tête du four. Elle permet également d'arrêter les signaux sonores.</p>
	<p>START (diode de départ) Démarre le programme sélectionné. Un programme en cours est signalé par la diode verte. Si le programme est mis en pause (1 x STOP), la diode clignote jusqu'à ce que l'on appuie à nouveau sur START.</p>

5.1.3 Explication des principales touches

Commande	Fonction
	<p>Avancer / Revenir en arrière Ces touches permettent de naviguer. Dans l'écran d'Accueil, elles permettent par ex. d'aller à la deuxième page.</p>
	<p>Retour avec indication Cette touche permet de retourner au niveau précédent du menu. La touche indique à quelle page on revient, par ex. la page d'Accueil.</p>
	<p>Fermer Cette touche permet de fermer les sous-menus.</p>
	<p>Confirmer la saisie Confirme la saisie. Si la touche s'affiche en vert pâle, cela signifie qu'aucune saisie n'a encore été effectuée ou que la valeur saisie se trouve en dehors de la plage autorisée.</p>
	<p>Annuler la saisie Permet d'annuler la saisie ; les valeurs modifiées ne sont par conséquent pas enregistrées.</p>
	<p>Touches de paramétrage du programme Ces touches permettent de modifier les paramètres du programme. Une liste de sélection ou un pavé numérique apparaissent pour permettre la saisie. La touche elle-même indique dans sa moitié supérieure le paramètre concerné (par ex. temps de fermeture) et dans la moitié inférieure la valeur entrée (par ex. 00:18).</p>
	<p>Touche Marche/Arrêt Permet d'activer ou désactiver les fonctions.</p>
	<p>Touches de paramétrage Lorsque l'on appuie sur ces touches, une liste de sélection ou un pavé numérique apparaissent pour permettre la saisie.</p>

5.1.4 Explication du pavé numérique et des listes de sélection

– Pavé numérique

Le pavé numérique permet de saisir et de modifier les paramètres, par ex. dans les programmes de cuisson ou les menus de paramétrage. Sont également affichées des informations sur la valeur actuellement paramétrée ainsi que les valeurs minimales et maximales.

Toute saisie doit être confirmée avec la touche verte. Dès que la saisie est confirmée, le pavé numérique est fermé. Si la touche s'affiche en vert pâle, cela signifie que la valeur saisie se trouve en dehors de la plage autorisée.

La touche rouge permet de fermer le pavé numérique sans que le paramètre ne soit modifié.



– Liste de sélection

Les touches Flèche haut/bas permettent de sélectionner le paramètre souhaité dans la liste. Toute saisie doit être confirmée avec la touche verte. Ensuite, la liste est fermée.

La touche rouge permet de fermer la liste de sélection sans que le paramètre ne soit modifié.



5.1.5 Description de l'écran d'accueil

L'écran d'accueil s'affiche tout de suite après le démarrage de l'appareil. Il permet de sélectionner les fonctions du Programat. La touche ACCUEIL permet de revenir à l'écran d'accueil.

Les touches de sélection permettent d'accéder aux sous-menus correspondants (par ex. programme de cuisson, paramétrage, étalonnage, etc.).



La touche flèche permet de passer à la deuxième page de l'écran d'accueil, qui contient d'autres fonctions.

Les points entre les [Flèches] correspondent au numéro de la page. La page en cours est indiquée par un point plein.



5.1.6 Explication des signaux sonores

– Fermeture de la tête du four au-dessous de 100 °C



La fermeture de la tête du four comporte un risque d'écrasement. En cas de fermeture à moins de 100 °C, l'utilisateur est averti du danger par un signal sonore.

– Fin de l'autotest

L'utilisateur est informé qu'un autotest automatique s'est terminé avec succès par la courte mélodie sélectionnée.

– La tête du four est ouverte et la température n'atteint plus 560 °C

L'utilisateur est informé que la tête du four est ouverte et que la température est redescendue en-dessous de 560 °C par la mélodie sélectionnée (émise pendant 5 secondes). À ce moment-là, la tête du four est suffisamment refroidie pour le démarrage du prochain programme. Le signal peut être arrêté seulement avec la touche STOP.

– La tête du four est ouverte et la température n'atteint plus 360 °C

L'utilisateur est informé que la tête du four est ouverte et que la température est redescendue en-dessous de 360 °C par la mélodie sélectionnée. Si le premier signal (durée 10 secondes) n'est pas arrêté à la première occurrence en appuyant sur la touche STOP, la mélodie est émise une deuxième fois après 5 minutes (pendant 5 minutes), afin de signaler que la tête du four est en cours de refroidissement. L'appareil n'émet plus ensuite d'autre signal.

Si l'une des deux mélodies est arrêtée avec la touche STOP, les signaux sonores sont désactivés et l'appareil n'émettra aucun autre avertissement sonore.

– Messages d'erreur

Les messages d'erreur sont accompagnés d'un avertissement sonore spécifique (« bip » ininterrompu). Celui-ci peut être arrêté avec la touche STOP, mais le message d'erreur reste affiché. Lorsque le message d'erreur est acquitté à l'aide de la touche correspondante, le signal sonore s'arrête également.

5. Utilisation et configuration

5.1.7 Affichage optique de l'état de fonctionnement et de la progression (indicateur OSD)

L'affichage optique de l'état de fonctionnement (12) signale les principaux états de l'appareil. Les activités suivantes sont signalées comme suit :

Teinte	Activité
Jaune	L'appareil est en cours d'autotest ou n'est pas prêt à fonctionner car la plage de température recommandée pour le démarrage du programme n'est pas encore atteinte
Jaune (clignotant)	Message d'information, recommandation ou message d'erreur
Vert	L'appareil est prêt à fonctionner ; le programme actuellement sélectionné peut être démarré
Orange	Le programme est en train de fermer la tête du four ou est en mode préséchage
Rouge	Le programme effectue une montée en température ou est en mode temps de maintien
Bleu	Le programme effectue un refroidissement lent ou est en train d'ouvrir la tête du four

Affichage de la progression :

Lorsqu'un processus est en cours, la progression de celui-ci est également signalée par l'indicateur OSD. Pour ce faire, les voyants de l'indicateur OSD latéral s'allument progressivement (12b).

5.1.8 Code utilisateur



Pour certains paramétrages, la saisie d'un code utilisateur est obligatoire pour des raisons de sécurité. Le code utilisateur paramétré en usine est le suivant :

1234

Il peut être personnalisé. Pour plus de détails, se reporter au chapitre 5.4.

5.2 Programmes de cuisson et options de programmation

5.2.1 Structure du programme

L'appareil dispose de plusieurs types de programmes :

- Programmes pour les matériaux Ivoclar Vivadent
- 700 programmes libres personnalisables
- 700 programmes libres personnalisables sur clé USB

Chaque type de programme est sous-divisé en groupes de programmes. Chaque groupe contient 20 programmes.

Tous les programmes ont la même valeur et sont par conséquent considérés comme des programmes à part entière. Tous les paramètres peuvent être réglés pour chaque programme.

a) Programmes pour les matériaux Ivoclar Vivadent (voir le tableau des programmes ci-joint)

Les programmes Ivoclar Vivadent sont conformes, au départ de l'usine, aux paramètres recommandés pour chaque matériau et sont protégés contre l'écriture. Ainsi, ils ne peuvent pas être modifiés involontairement.

Les paramètres peuvent au besoin être modifiés à tout moment ou écrasés si on souhaite les utiliser pour d'autres fonctions. Pour ce faire, ces programmes sont également mis à disposition de l'utilisateur sous la forme de programmes libres.



Les paramètres des programmes Ivoclar Vivadent qui ont été personnalisés peuvent le cas échéant être réinitialisés aux paramétrages d'usine lors des mises à jour des logiciels !

b) Programmes libres personnalisables

Ces programmes sont conçus pour être utilisés comme programmes classiques en une étape, deux étapes ou, le cas échéant, en trois étapes. Le nom des programmes et groupes de programmes peut être personnalisé.



Les paramètres des programmes individuels qui ont été personnalisés ne sont PAS réinitialisés aux paramétrages d'usine lors des mises à jour des logiciels !

c) Programmes libres personnalisables sur clé USB

Dans un premier temps, l'utilisateur doit disposer d'une clé USB où seront enregistrés les programmes (voir chapitre 5.4). Ces programmes sont conçus pour être utilisés comme programmes classiques en une étape, deux étapes ou, le cas échéant, en trois étapes. Le nom des programmes et groupes de programmes peut être personnalisé.



Les paramètres des programmes individuels qui ont été personnalisés ne sont PAS réinitialisés aux paramètres d'usine lors des mises à jour des logiciels !

5.2.2 Choix du programme

Le programme est sélectionné en quelques étapes seulement :

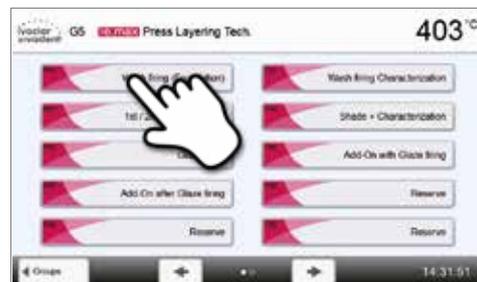
1. Sélection du type de programme



2. Sélection du groupe de programmes



3. Sélection du programme



4. Démarrage du programme ou affichage des paramètres du programme.

Le programme de cuisson peut alors être lancé ou ses paramètres peuvent être modifiés.



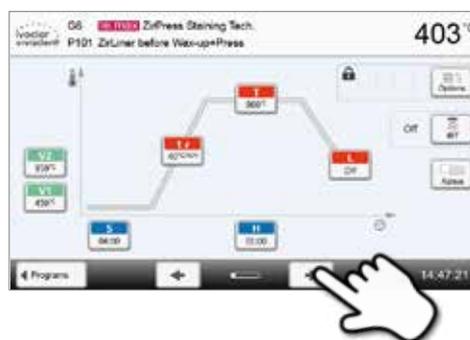
5. Utilisation et configuration

Procédure de sélection rapide

Appuyer sur la touche P pour passer du programme en cours à l'affichage des programmes. Dans cet affichage, appuyer une nouvelle fois sur la touche P pour sélectionner rapidement un programme en entrant son numéro.

Navigation dans les programmes

Une fois qu'un programme a été sélectionné, on peut passer aux programmes précédents et suivants en appuyant sur les touches [Flèches].



5.2.3 Affichage et modification des programmes

Lorsqu'un programme a été sélectionné, l'affichage du programme apparaît. On peut en modifier les paramètres.



Pour les programmes Ivoclar Vivadent, il faut d'abord désactiver la protection contre l'écriture avant de pouvoir modifier les paramètres.

Les informations suivantes sont affichées :

1. Barre d'informations

- Nom du programme
- Température actuelle du four

2. Courbe de cuisson

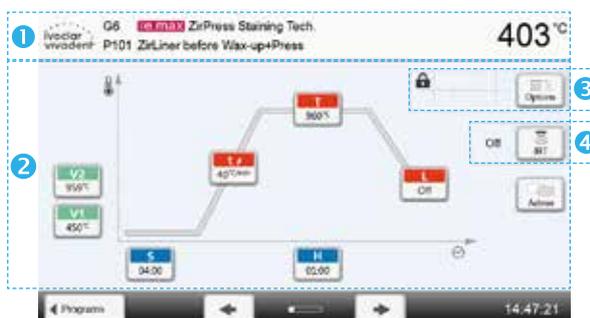
- Temps de fermeture, temps de maintien
- Montée en température, température de maintien, refroidissement lent
- Début du vide, arrêt du vide

3. Options du programme

En plus des paramètres présentés dans la courbe de cuisson, d'autres options peuvent être activées en appuyant sur la touche [Options]. Les icônes dans la grille indiquent les options activées.

4. Options infrarouge

Différents modes de fonctionnement pour la technologie infrarouge Programat peuvent être choisis à l'aide de la touche [IRT]. L'icône dans la grille indique le mode IRT choisi.



Saisie des paramètres

La saisie d'un paramètre intervient en deux étapes.

Exemple : paramétrage de la température de maintien

1. Appuyer sur la touche [T]



2. Saisir la température de maintien souhaitée et confirmer avec la touche verte.

La température de maintien est alors modifiée. Tous les autres paramètres présentés dans la courbe de cuisson peuvent être modifiés de la même manière.



Modification des options du programme

Appuyer sur la touche **[Options]** pour ouvrir le menu d'options de programme étendues :

Exemple 1 : Désactiver la protection contre l'écriture d'un programme

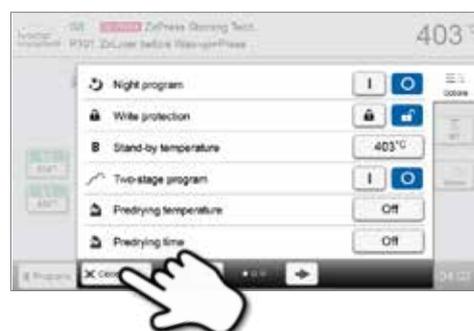
1. Appuyer sur la touche [Options]



2. Appuyer sur la touche [Désactiver la protection contre l'écriture]



3. Appuyer sur la touche [Fermer] pour quitter le menu Options



4. La protection contre l'écriture a été désactivée.

Dans l'affichage, à côté de la touche **[Options]**, le symbole du cadenas n'est plus affiché.



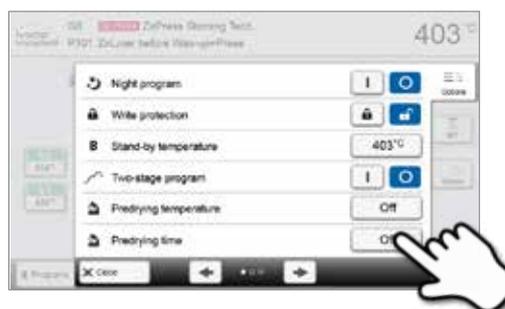
5. Utilisation et configuration

Exemple 2 : Modifier la température de préséchage

1. Appuyer sur la touche [Options]



2. Appuyer sur la touche [Température de préséchage]



3. Saisir la température de préséchage souhaitée et confirmer avec la touche verte



4. La température de préséchage est alors modifiée.

Appuyer sur la touche [Fermer] pour quitter le menu Options

Dans l'affichage du programme, à côté de la touche [Options], le symbole « préséchage activé » est maintenant affiché.



Choix du mode d'exploitation infrarouge

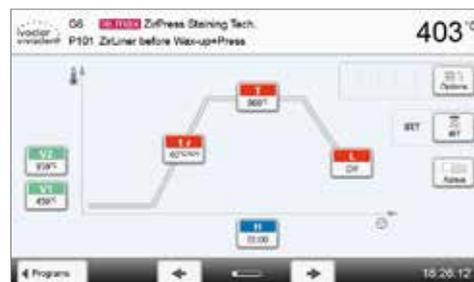
Pour ouvrir le menu permettant de choisir le mode de fonctionnement IRT, appuyez sur la touche **[IRT]**.

1. Appuyer sur la touche **[IRT]**



2. Sélectionner le mode d'exploitation infrarouge

La fenêtre du menu se ferme automatiquement une fois le mode de fonctionnement choisi. L'écran du programme affiche maintenant, à côté de la touche **[IRT]**, le mode IRT choisi.



Programme en deux étapes

Un programme en deux étapes permet de réaliser la cuisson avec deux niveaux de température et différents paramètres (par ex. deux temps de maintien différents pour la 1re et la 2e étape).

Dans le menu d'options, sélectionner la fonction « Programme en deux étapes ».

Sur l'écran, le symbole du « programme en deux étapes » est affiché à côté de la touche **[Options]** et la courbe de cuisson pour la saisie des paramètres présente deux niveaux.



Programme en trois étapes

Un programme en trois étapes permet de réaliser la cuisson avec trois niveaux de température et différents paramètres (par ex. trois temps de maintien différents pour la 1re, la 2e et la 3e étape).

Dans le menu d'options, sélectionner la fonction « Programme en trois étapes ».

Sur l'écran, le symbole du « programme en trois étapes » est affiché à côté de la touche **[Options]** et la courbe de cuisson pour la saisie des paramètres présente trois niveaux.



5. Utilisation et configuration

Refroidissement en deux étapes

En plus des trois phases de montée en température possibles, jusqu'à deux étapes de refroidissement lent sont disponibles. Pour les programmes en un et deux temps, la configuration du premier refroidissement lent apparaît avec les paramètres suivants :

- Vitesse de refroidissement
- Temps de maintien du refroidissement lent
- 2e refroidissement lent

Si le 2e refroidissement lent est activé, il est possible, dans l'écran du programme, de naviguer entre les paramètres de montée en température et de refroidissement. L'écran affiche alors le symbole "refroidissement en deux étapes" à côté de la touche **[Options]**.

Exemple : Basculer entre montée en température et refroidissement :

L'écran du programme affiche les paramètres du premier niveau de température (S, H1, etc.).

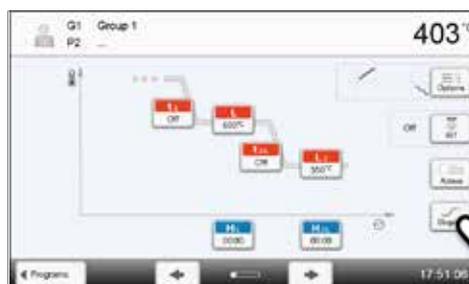


Lorsque la première étape de refroidissement lent est activée, l'état du deuxième refroidissement lent s'affiche.



Lorsque les paramètres de la deuxième étape du refroidissement lent ont été entrés, les phases de montée en température et de refroidissement sont visibles sur deux écrans de programme séparés.

Vous pouvez basculer entre ces écrans en appuyant sur la touche **[Ecran]**



Après réglage de la température pour le refroidissement lent Etape 2, le symbole "refroidissement en deux étapes" s'affiche à côté de la touche **[Options]**.

Fonction brillance

En plus des paramètres habituels des programmes, les programmes de glaçage Ivoclar Vivadent présentent une fonction "Degré de brillance". Cette fonction peut être activée à l'aide de la touche **[Niveau de brillance]**. Une fois la fonction activée, le degré de brillance de la restauration glacée peut être augmenté (dix niveaux de brillance). Ceci prolonge le temps de maintien de l'étape de cuisson concernée, sans modifier la température. Le niveau de brillance sera réinitialisé après chaque cuisson ou chaque modification du programme.

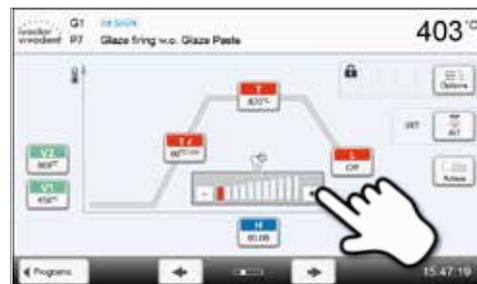
Pour régler le niveau de brillance, procédez comme suit :

1. Appuyez sur la touche **[Niveau de brillance]**

Un graphique s'ouvre alors. La barre rouge indique le niveau de brillance sélectionné. Si la barre rouge se situe complètement à gauche (paramètres de base), aucun niveau n'a été sélectionné et la fonction brillance n'est pas encore active.



2. Appuyez sur la touche **[Plus]** pour augmenter le degré de brillance de la restauration.



Contrôle automatique de la plausibilité des paramètres

Le four est équipé d'un contrôle automatique de plausibilité. Les paramètres sont vérifiés à chaque démarrage de programme. Dans le cas de combinaisons de paramètres contradictoires, le programme est stoppé automatiquement et un message correspondant s'affiche.

5. Utilisation et configuration

5.2.4 Paramètres réglables dans l'écran programme

S	S – Temps de fermeture Permet de gérer la durée du processus de fermeture de la tête du four. <i>Plage de valeurs : 00:18–30:00 (mm:ss)</i>
t/	t – Vitesse de montée en température (pour les programmes en deux étapes : t ₁) La vitesse de montée en température est définie en degrés par minute. <i>Plage de valeurs °C : 10-140 °C/min; Plage de valeurs °F : 18-252 °F/min</i>
T	T – Température de maintien (pour les programmes en deux étapes : T ₁) La température de maintien définit la température à laquelle le processus de cuisson est effectué. <i>Plage de valeurs °C : 100-1200 °C; Plage de valeurs °F : 212–2192 °F</i>
H	H – Temps de maintien (pour les programmes en deux étapes : H ₁) Le temps de maintien indique la durée pendant laquelle la cuisson est maintenue à la température de maintien. <i>Plage de valeurs : 00:00–60:00 (mm:ss)</i>
V1	Activation du vide (pour les programmes en deux étapes : V1 ₁) Ce paramètre définit à partir de quelle température le vide est activé. <i>Plage de valeurs °C : Désactivé ou 1-1200 °C; Plage de valeurs °F : 0 ou 34–2192 °F</i>
V2	Désactivation du vide (pour les programmes en deux étapes : V2 ₁) Ce paramètre définit à partir de quelle température le vide est désactivé. <ul style="list-style-type: none">• Temps de maintien sans vide: Si V2 est paramétré à une température inférieure à la température de maintien, le vide est désactivé avant le maintien.• Temps de maintien avec vide: Si V2 est paramétré à la même température que la température de maintien, le vide est maintenu pendant toute la durée du temps de maintien.• Refroidissement lent avec vide: Si V2 est paramétré à une température supérieure à la température de maintien, le vide est maintenu pendant toute la durée du refroidissement lent. <i>Plage de valeurs °C : Désactivé ou 1-1200 °C; Plage de valeurs °F : 0 ou 34–2192 °F</i>
L	Refroidissement lent Lorsque le refroidissement lent est activé, à la fin du temps de maintien le four refroidit, tête fermée, jusqu'à la température réglée. <i>Plage de valeurs °C : Désactivé ou 50-1200 °C; Plage de valeurs °F : 0 ou 122–2192 °F</i>
tL	Vitesse de refroidissement Paramétrable uniquement si le refroidissement lent « L » est activé. La vitesse de refroidissement est définie en degrés par minute. <i>Plage de valeurs °C : Désactivé ou 1-50 °C/min; Plage de valeurs °F : Désactivé ou 2–90 °F</i>
t2/	t2 – Vitesse de montée en température de la 2e étape Ce paramètre définit, pour le deuxième palier de température, le nombre de degrés par minute de la montée en température du four. <i>Plage de valeurs °C : 10-140 °C/min; Plage de valeurs °F : 18-252 °F/min</i>
T2	T2 – Température de maintien 2e étape La température de maintien de la deuxième étape définit la température à laquelle le processus de cuisson est effectué. <i>Plage de valeurs °C : 100-1200 °C; Plage de valeurs °F : 212–2192 °F</i>
H2	H2 – Temps de maintien 2e étape Le temps de maintien de la deuxième étape indique la durée pendant laquelle la cuisson est maintenue à la température de maintien. <i>Plage de valeurs : 00:00–60:00 (mm:ss)</i>
V12	Activation du vide, 2e étape Ce paramètre définit à partir de quelle température le vide est activé pendant la deuxième étape. <i>Plage de valeurs °C : Désactivé ou 1-1200 °C; Plage de valeurs °F : 0 ou 34–2192 °F</i>
V22	Désactivation du vide 2e étape Ce paramètre définit à partir de quelle température le vide est désactivé pendant la deuxième étape. Si V2 ₂ est paramétré à la même température que la température de maintien, le vide est maintenu pendant toute la durée du temps de maintien. <i>Plage de valeurs °C : Désactivé ou 1-1200 °C; Plage de valeurs °F : 0 ou 34–2192 °F</i>

t₃	T3 – Vitesse de montée en température de la 3e étape Ce paramètre définit, pour le troisième palier de température, le nombre de degrés par minute de la montée en température du four. <i>Plage de valeurs °C : 10-140 °C/min; Plage de valeurs °F: 18-252 °F/min</i>
T₃	T3 – Température de maintien 3e étape La température de maintien de la troisième étape définit la température à laquelle le processus de cuisson est effectué. <i>Plage de valeurs °C : 100-1200 °C; Plage de valeurs °F : 212–2192 °F</i>
H₃	H3 – Temps de maintien 3e étape Le temps de maintien de la troisième étape indique la durée pendant laquelle la cuisson est maintenue à la température de maintien. <i>Plage de valeurs : 00:00–60:00 (mm:ss)</i>
V1₃	Activation du vide, 3e étape Ce paramètre définit à partir de quelle température le vide est activé pendant la troisième étape. <i>Plage de valeurs °C : Désactivé ou 1-1200 °C; Plage de valeurs °F : 0 ou 34–2192 °F</i>
V2₃	Désactivation du vide 3e étape Ce paramètre définit à partir de quelle température le vide est désactivé pendant la troisième étape. Si V2 ₃ est paramétré à la même température que la température de maintien, le vide est maintenu pendant toute la durée du temps de maintien. <i>Plage de valeurs °C : Désactivé ou 1-1200 °C; Plage de valeurs °F : 0 ou 34–2192 °F</i>
H_L	HL - Temps de maintien refroidissement lent Le temps de maintien du premier refroidissement indique la durée pendant laquelle la cuisson est maintenue à la température de refroidissement lent. <i>Plage de valeurs : 00:00–60:00 (mm:ss)</i>
L₂	Refroidissement lent Lorsque le refroidissement lent étape 2 est activé, à la fin du temps de maintien le four refroidit, tête fermée, jusqu'à à la température réglée (L2). <i>Plage de valeurs °C : Désactivé ou 50-1200 °C; Plage de valeurs °F : 0 ou 122–2192 °F</i>
t_{2L}	Vitesse de refroidissement 2 Ce paramètre définit de combien de degrés par minute la température doit être diminuée pour l'étape 2 du refroidissement lent. <i>Plage de valeurs °C : 1-50 °C/min; Plage de valeurs °F: 2-90 °F/min</i>
H_{2L}	H2L - Temps de maintien refroidissement lent Le temps de maintien du deuxième refroidissement indique la durée pendant laquelle la cuisson est maintenue à la température de refroidissement lent étape 2. <i>Plage de valeurs : 00:00–60:00 (mm:ss)</i>

5. Utilisation et configuration

5.2.5 Paramètres réglables dans le menu d'options

En plus des paramètres présentés dans la courbe de cuisson, d'autres options peuvent être activées en appuyant sur la touche **[Options]** (voir chap. 5.2.3). Les options actives sont affichées par une icône dans la grille à côté de la touche **[Options]**.

Les options suivantes sont disponibles :



Programme de nuit

Lorsque cette fonction est activée, la tête du four reste ouverte une fois le processus de cuisson terminé, la chauffe est arrêtée et la diode START clignote. Aucun signal sonore n'est émis. Lorsque la température est descendue en dessous de 100 °C, la tête du four se ferme et le four refroidit à la température ambiante.

Avantages de la fonction Programme de nuit :

Après une coupure de courant, le programme de nuit est dans tous les cas poursuivi. Le programme reprend là où il a été interrompu par la coupure de courant. En cas de coupure de courant de longue durée, la tête du four ne chauffe pas à la température de service mais l'objet est protégé, tête du four fermée, à température ambiante.

Lorsque la fonction Programme de nuit est activée, elle ne s'applique qu'au programme suivant.

Options de paramétrage : Activé/désactivé



Protection contre l'écriture

Lorsque cette option est activée, les paramètres et les options du programme ne peuvent pas être modifiés. Elle vise principalement à éviter les modifications involontaires des programmes.

Options de paramétrage : Activé/désactivé



Température de service

Il s'agit de la température à laquelle le four chauffe tout de suite après sa mise sous tension. La température est maintenue constante lorsque la tête du four est fermée et si aucun processus de cuisson n'est actif.

Les fours Programat sont automatiquement paramétrés, au départ de l'usine, à une température de service de 403 °C. La température peut être paramétrée individuellement pour chaque programme.

Plage de valeurs °C : 100-700 °C; Plage de valeurs °F : 212-1292 °F



Programme en deux étapes

Lorsque cette fonction est activée, le programme choisi peut être paramétré avec deux paliers de température.

Options de paramétrage : Activé/désactivé



Programme en trois étapes

Lorsque cette fonction est activée, le programme choisi peut être paramétré avec trois paliers de température.

Options de paramétrage : Activé/désactivé



Mode IRT (uniquement disponible lorsque la technologie infrarouge est « ACTIVÉE »)

Si le système IRT est activé, trois modes IRT peuvent être choisis.

- Standard : convient pour toutes les cuissons conventionnelles (cuissons de stratification, d'opaque, de connexion, de glaçage, de caractérisation, etc.) avec le support de cuisson Programat.
- Cristallisation : sert exclusivement pour les cuissons de cristallisation (par ex. cristallisation d'IPS e.max CAD) avec le support IPS e.max CAD Crystallization Tray.
- Fusion : sert exclusivement pour les cuissons de fusion (par ex. fusion/cristallisation d'IPS e.max CAD ou CAD-on) avec le support IPS e.max CAD Crystallization Tray.

Lorsque la fonction IRT est activée, l'option "Standard" est sélectionnée par défaut (paramétrage d'usine).

Options de paramétrage : Standard, cristallisation, fusion

	<p>Température de préséchage 1re étape (uniquement disponible lorsque la technologie infrarouge est « DÉSACTIVÉE »)</p> <p>Dans le cadre d'un programme avec préséchage activé, lors de la première étape après le démarrage, tête ouverte, on paramètre la « température de préséchage » souhaitée (chauffe ou refroidissement). Une fois cette température atteinte, le préséchage est activé pendant le « temps de maintien du préséchage ». Une fois ce temps écoulé, la procédure de fermeture commence selon le temps de fermeture souhaité. La température de préséchage de la 1re étape peut être paramétrée comme suit :</p> <p><i>Plage de valeurs °C : Désactivé ou 100-700 °C; Plage de valeurs °F : Désactivé ou 212–1292 °F</i></p>
	<p>Température de maintien du préséchage 1re étape (uniquement disponible lorsque la technologie infrarouge est « DÉSACTIVÉE »)</p> <p>Ce paramètre définit la durée du processus de préséchage pendant la 1re étape, une fois la température de préséchage souhaitée atteinte.</p> <p><i>Plage de valeurs : Désactivé ou 00:00-60:00 (mm:ss)</i></p>
	<p>Température de préséchage 2e étape (uniquement disponible lorsque la technologie infrarouge est « DÉSACTIVÉE »)</p> <p>La température de préséchage de la 2e étape n'est disponible que si la 1re étape est activée. Le paramétrage est effectué de la même manière. Lors de cette étape, la tête du four est à moitié ouverte.</p> <p><i>Plage de valeurs °C : Désactivé ou 100-700 °C; Plage de valeurs °F : Désactivé ou 212–1292 °F</i></p>
	<p>Température de maintien du préséchage 2e étape (uniquement disponible lorsque la technologie infrarouge est « DÉSACTIVÉE »)</p> <p>Ce paramètre définit la durée du processus de préséchage pendant la 1ère étape, une fois la température de préséchage souhaitée atteinte.</p> <p><i>Plage de valeurs : Désactivé ou 00:00-60:00 (mm:ss)</i></p>
TSP	<p>Thermo Shock Protection (TSP) (uniquement disponible lorsque la technologie infrarouge est « DÉSACTIVÉE »)</p> <p>La fonction TSP (protection contre les chocs thermiques) protège le travail prothétique au moment de la fermeture du four. Pour cela, cette fonction vérifie la température à l'intérieur de la chambre de cuisson au moment du démarrage du programme de cuisson. Si nécessaire, le processus de fermeture est adapté tout en respectant le temps de fermeture S programmé.</p> <p><i>Options de paramétrage : Activé/désactivé</i></p>
	<p>Pré-vide</p> <p>Lorsqu'un programme de cuisson est effectué avec pré-vide, la pompe à vide est activée à la fin du temps de fermeture (dès que la tête est fermée) et fonctionne pendant le temps de pré-vide paramétré. Une fois le temps écoulé, la phase de chauffe commence.</p> <p>Lors du démarrage d'un programme avec pré-vide individuel activé, la valeur V1 est ignorée. Le vide reste activé jusqu'à ce que la température V2 soit atteinte. V2 doit être supérieure à la température de service B.</p> <p><i>Options de paramétrage : Désactivé ou 01:00–05:00 (mm:ss)</i></p>
Hv	<p>Temps de maintien du vide</p> <p>Cette fonction permet de paramétrer individuellement la proportion de vide pendant le temps de maintien. Exemple : H (temps de maintien) = 02:00 (mm:ss) Si l'on souhaite une proportion de vide de 50 %, il faut alors régler le paramètre « Temps de maintien du vide » (Hv) à 01:00 (min/sec).</p> <p><i>Options de paramétrage : Désactivé ou 00:01-60:00 (mm:ss)</i></p>
	<p>Ouverture rapide de la tête du four</p> <p>Lorsque cette option est activée, la tête du four s'ouvre à la vitesse maximale une fois le temps de maintien écoulé.</p> <p><i>Options de paramétrage : Activé/désactivé</i></p>
	<p>Système d'aspiration</p> <p>Si cette fonction est activée, les vapeurs sont aspirées par la pompe à vide pendant le processus de fermeture, ou de l'air frais est aspiré pour optimiser la cuisson et le séchage.</p> <p><i>Options de paramétrage : Activé/désactivé</i></p>
	<p>Valeur de fin de vide</p> <p>La pompe à vide s'éteint dès que la qualité du vide VG1, VG2 ou VG3, en pourcentage : 25 / 50 / 75 / 100 a été atteinte. VG2 n'est disponible que si la deuxième ou troisième phase de montée en température a été activée. VG3 n'est disponible que si la troisième phase de montée en température a été activée.</p> <p><i>Options de paramétrage : 25 / 50 / 75 / 100 %</i></p>

5. Utilisation et configuration

5.2.6 Paramètres réglables dans le menu infrarouge

Lorsque la technologie infrarouge est activée, les mesures de température pendant le processus de fermeture ou de préséchage sont effectuées directement sur la surface de l'objet présent dans le four. Le four régule le processus de fermeture ou de préséchage en fonction des données mesurées par la caméra infrarouge.

Ceci permet d'obtenir un séchage et une montée en température respectueux de l'objet par la montée en température progressive du moufle et par les mouvements de la tête du four (celle-ci s'ouvre et se ferme de manière adaptative).

Différents modes de fonctionnement pour la fonction IRT peuvent être choisis à l'aide de la touche **[IRT]**.



IRT

Nous recommandons le mode IRT pour la stratification et les cycles de cuisson tout-céramique conventionnels.

Si le mode "IRT" est choisi, la caméra infrarouge contrôle le préséchage et la fermeture pour que le processus soit effectué de manière aussi rapide et fiable que possible. Le gain de temps par rapport à un préséchage ou une fermeture classiques peut aller jusqu'à 20%.



IRT Plus

Si le mode "IRT Plus" est choisi, la caméra infrarouge contrôle le préséchage et la fermeture avec une vitesse de séchage réduite. Les phases de fermeture et de préséchage sont alors rallongées.

Le mode IRT Plus est recommandé pour les cuissons d'opacques et les restaurations massives.



IRT Off

Si le mode "IRT Off" est activé, la caméra infrarouge est désactivée. Les phases de préséchage et de fermeture sont effectuées de manière classique, c'est-à-dire en entrant le temps de fermeture.

5.2.7 Démarrer / arrêter un programme / Écrans fonctionnels

Une fois que le programme a été lancé avec la touche DÉMARRER, la courbe de cuisson apparaît à l'écran.



Les informations suivantes sont affichées :

– Barre d'information

La barre d'information, dans la partie supérieure de l'écran, affiche le nom du programme et la température actuelle du four.

– Panneau principal

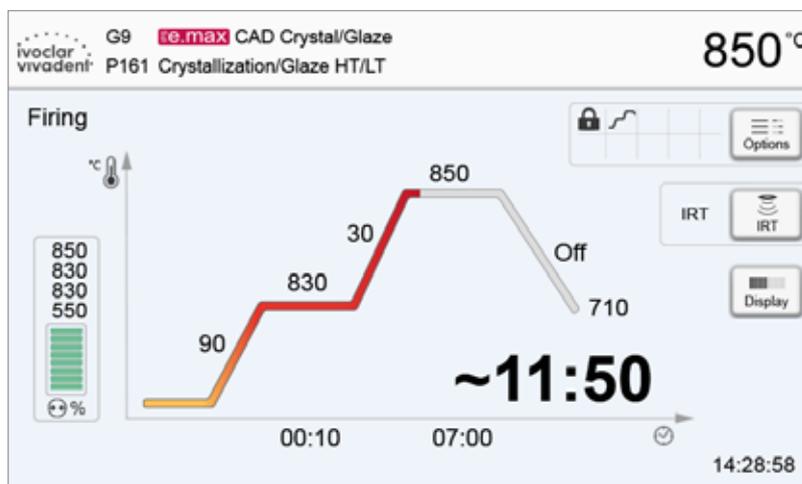
Le niveau de vide est affiché dans la partie gauche du panneau principal. L'évolution du programme est représentée sous la forme d'une courbe de cuisson. Le temps restant estimé est également affiché par paliers de 10 secondes. Si aucun vide n'est activé, les paramètres associés sont masqués.

L'état du processus est représenté dans la courbe de cuisson par une couleur :

- Orange : Le programme est en train de fermer la tête du four ou est en mode préséchage
- Rouge : Le programme effectue une montée en température ou est en mode temps de maintien
- Bleu : Le programme effectue un refroidissement lent ou est en train d'ouvrir la tête du four

Les options actives du programme de cuisson sont affichées par une icône dans la grille à côté de la touche **[Options]**.

Si un programme en deux étapes est choisi, la courbe de cuisson montre deux paliers.



5. Utilisation et configuration

Modification du mode d'affichage

L'utilisateur peut choisir entre deux modes d'affichage du programme de cuisson :

- Mode « Courbe de cuisson »
- Mode « Temps restant »

Appuyer sur la touche **[Ecran]** pour passer d'un mode à l'autre pendant qu'un programme est actif.



Si l'écran est en mode Courbe de cuisson, appuyer sur la touche **[Ecran]** pour basculer en mode Temps restant. L'indicateur de temps restant informe l'utilisateur, même lorsque ce dernier se trouve loin de l'appareil, du temps de processus restant. Celui-ci s'affiche en gros caractères au centre de l'écran.



Le four est paramétré, au départ de l'usine, de façon à ce que la courbe de cuisson soit automatiquement affichée au démarrage d'un programme.

5.2.8 Mise en pause d'un programme actif

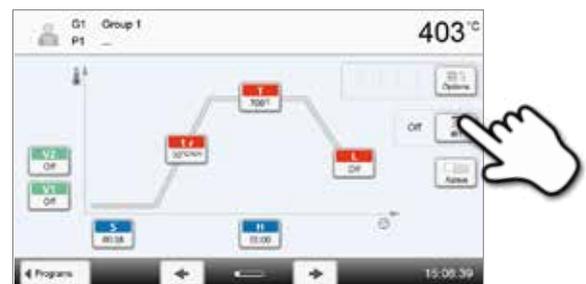
- Appuyer une fois sur la touche STOP pour mettre le programme actif en pause (la diode verte clignote). Le programme peut être arrêté en appuyant une deuxième fois sur STOP, ou redémarré en appuyant sur START.
- Lorsque le programme est en pause, la mention « Pause » clignote à l'écran avant de rebasculer sur l'affichage du programme.
- Si un programme est arrêté prématurément, « Relâche du vide » s'affiche à l'écran pendant la purge de la chambre de cuisson.

5.2.9 Modification des paramètres pendant le programme

La plupart des paramètres encore non exécutés du programme peuvent être modifiés pendant que ce dernier est en pause. Pour ce faire, procéder de la manière décrite au chapitre 5.2.3.

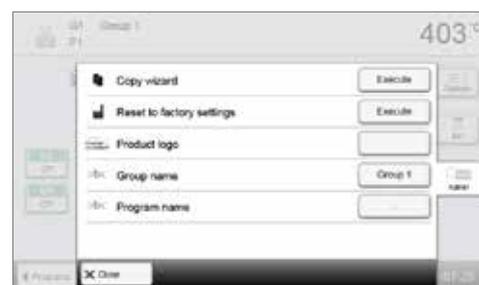
5.3 Gestion des programmes

Appuyer sur la touche [Administration], dans l'affichage des programmes, pour ouvrir le menu Gestion des programmes.



Les fonctions suivantes sont disponibles :

- Assistant de copie
- Revenir aux réglages d'usine
- Logo produit
- Nom du groupe
- Nom du programme



5. Utilisation et configuration

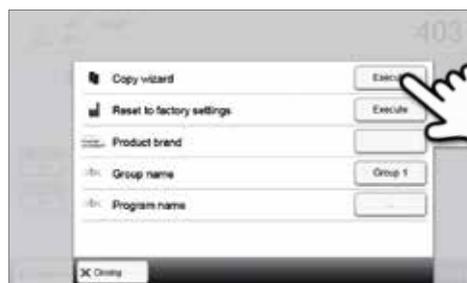
5.3.1 Assistant de copie

L'Assistant de copie permet de copier des programmes individuels, des groupes ou des zones de programmes. L'Assistant demande de choisir la source et la destination du processus de copie.



Les programmes et les groupes de programmes ne peuvent pas être copiés dans la zone réservée aux programmes Ivoclar Vivadent. Cette zone est protégée et réservée aux programmes originaux Ivoclar Vivadent.

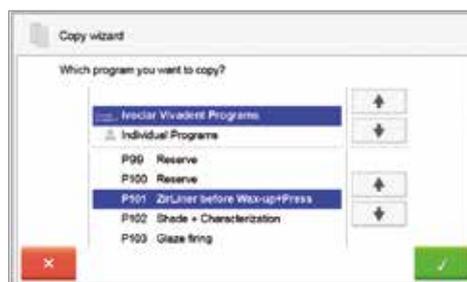
1. Dans le menu **Assistant de copie**, appuyer sur la touche **[Exécuter]** correspondante



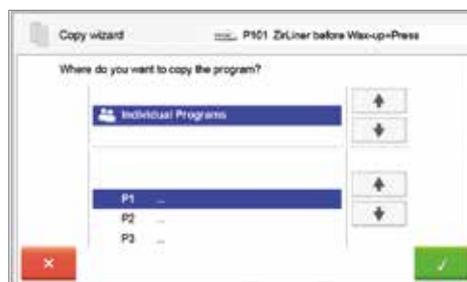
2. **Choisissez les éléments que vous souhaitez copier.**
(zone de programmes, groupe de programmes ou programme individuel)



3. **Choisir le contenu de la copie souhaité**
(zone de programmes, groupe de programmes ou programme individuel)



4. **Sélectionner la destination**
Toute sélection doit être confirmée avec la touche verte. La touche rouge est utilisée pour fermer l'assistant de copie.



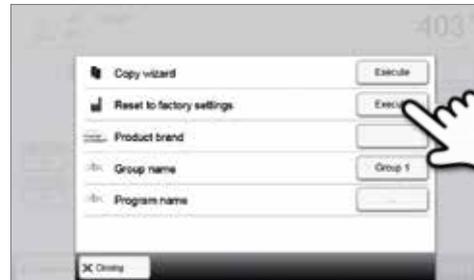
5. **La copie peut être poursuivie à l'aide de la touche verte.**
La touche rouge est utilisée pour annuler le processus de copie.



5.3.2 Revenir aux réglages d'usine

Grâce à cette fonction, un programme modifié peut être réinitialisé au paramétrage d'usine.

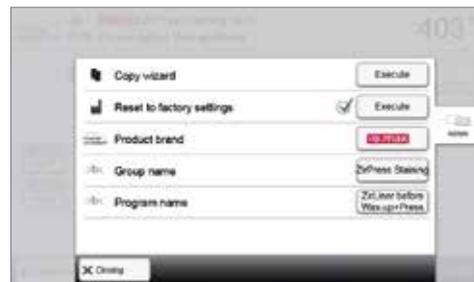
1. Dans le menu Revenir aux réglages d'usine, appuyer sur la touche [Exécuter] correspondante



2. Saisir le code utilisateur pour confirmer que le programme doit bien être réinitialisé



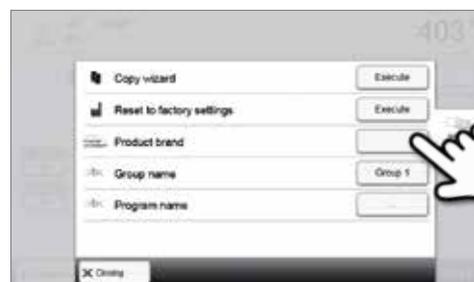
3. Le programme a été réinitialisé avec succès au paramétrage d'usine.



5.3.3 Choisir le logo du produit

Il est possible de choisir le logo du produit pour le groupe sélectionné.

1. Dans le menu Logo du produit, appuyer sur la touche correspondante



2. Sélectionner le logo du produit souhaité. Confirmer la saisie avec la touche verte.



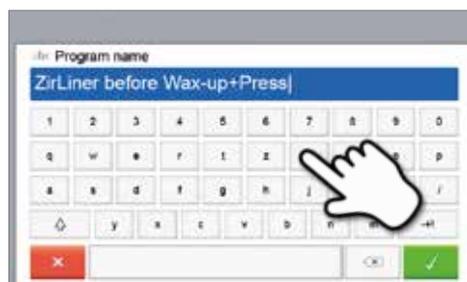
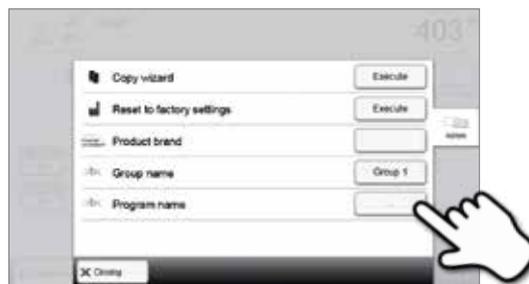
5. Utilisation et configuration

5.3.4 Changer le nom d'un programme ou d'un groupe de programmes

Il est possible de changer le nom du programme ou du groupe de programmes actuellement sélectionné (uniquement pour les programmes individuels).

1. Dans le menu **Nom du groupe / du programme**, appuyer sur la touche correspondante pour modifier, respectivement, le nom du programme ou le nom du groupe.

2. Entrer le nom du programme ou du groupe de programmes souhaité. Confirmer la saisie avec la touche verte.



5.4 Fonctions étendues

5.4.1 Réglages

Pour accéder au menu, aller à la deuxième page du menu Accueil et appuyer sur la touche **[Réglages]**.

Exemple : Modification de la luminosité de l'écran

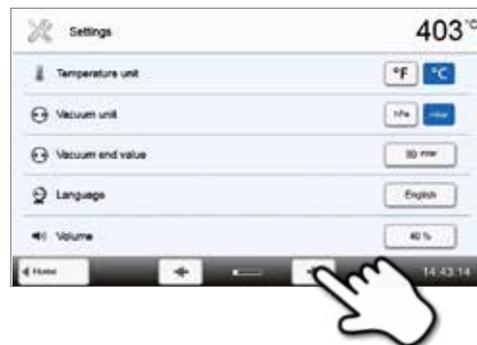
1. Ouverture du menu Réglages

Aller à la deuxième page du menu Accueil et appuyer sur la touche **[Réglages]**.



2. Ouverture de l'option Luminosité de l'écran

Appuyer sur les touches **[Flèche]** pour parcourir le menu Réglages, jusqu'à ce que l'option « Luminosité de l'écran » apparaisse.



3. Modification de la luminosité de l'écran

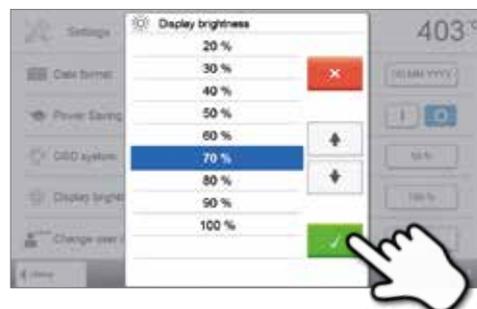
Appuyer sur la touche de la ligne « Luminosité de l'écran »



4. Choisissez la luminosité d'écran souhaitée

Confirmer la saisie en appuyant sur la touche verte ou annuler la saisie en appuyant sur la touche rouge.

Le paramètre est modifié.



Pour revenir à la page d'Accueil, appuyer au choix sur la touche **[Accueil]** dans la barre de navigation ou sur la touche ACCUEIL du clavier souple.

5. Utilisation et configuration

Les paramètres suivants peuvent être modifiés dans le menu Réglages :

	Unité de température Vous pouvez choisir entre °C et °F. <i>Options de paramétrage : °C / °F</i>
	Unité de vide Vous pouvez choisir entre mbar et hPa. <i>Options de paramétrage : mbar / hPa</i>
	Valeur de fin de vide Réglage de la valeur finale du vide. Cette valeur définit la pression négative dans la tête du four à laquelle le four a atteint une qualité du vide de 100 %. <i>Options de paramétrage : 0–200 mbar</i>
	Langue Sélectionner la langue d'affichage préférée. <i>Options de paramétrage : allemand, anglais, italien, français, espagnol, portugais, suédois, néerlandais, turc, russe, polonais, croate, chinois trad., chinois mandarin, finnois, norvégien, slovène, tchèque, slovaque, hongrois, indien (hindi), japonais, coréen, taïwanais, arabe, iranien (farsi)</i>
	Volume Sélectionner le volume souhaité des signaux sonores. <i>Options de paramétrage : désactivé / 10-100 % par paliers de 10 %</i>
	Mélodie Sélectionner la mélodie souhaitée pour les signaux sonores. <i>Options de paramétrage : Mélodie 1 à 20</i>
	Temps Réglage de l'heure actuelle <i>Options de paramétrage : hh:mm:ss</i>
	Date Réglage de la date actuelle <i>Options de paramétrage : selon le format de date paramétré</i>
	Format de la date Choix du format de la date <i>Options de paramétrage : jj:mm:aaaa ; mm:jj:aaaa</i>
	Mode économie d'énergie automatique Cette fonction démarre automatiquement après 30 minutes d'inactivité, si le mode économie d'énergie est activé, la tête du four est fermée, le four est en veille et aucune touche n'est actionnée pendant cette période. L'icône Power Saving apparaît à l'écran. Appuyer sur n'importe quelle touche pour arrêter cette fonction. <i>Options de paramétrage : Activé / désactivé</i>
	Système OSD (Affichage visuel du statut de fonctionnement) Permet d'activer ou de désactiver cette option <i>Options de paramétrage : désactivé / 10-100 % par paliers de 10 %</i>
	Luminosité de l'écran Réglage de la luminosité de l'écran <i>Options de paramétrage : 20-100 % par paliers de 10 %</i>

	Code utilisateur Il peut être personnalisé.
	Il est recommandé de noter le code utilisateur personnalisé et de le conserver à part. En cas d'oubli, le code ne pourra être réinitialisé qu'avec l'aide du Service Après-Vente Ivoclar Vivadent.
	<i>Options de paramétrage : 1000 à 9999</i>
	Mode d'utilisation Paramétrage du mode d'utilisation souhaité. Pour de plus amples détails, se reporter au chapitre 5.4.8 Mode d'exploitation.
	<i>Options de paramétrage : Normal / Sécurisé / Production</i>
	Numéro de l'appareil Il est possible d'entrer ici le numéro de l'appareil. En mode d'utilisation « Production », celui-ci s'affiche en gros à l'écran.
	<i>Options de paramétrage : 1 à 99</i>
	Enregistrement du protocole Lorsque cette fonction est activée, les données du programme sont enregistrées dans une entrée du protocole après chaque cuisson. Le protocole peut être paramétré selon les options suivantes :
	Inactif: l'enregistrement du protocole n'est pas activé.
	Imprimante: A la fin du programme, les paramètres utilisés sont enregistrés et sauvegardés dans l'appareil. En outre, les protocoles sont imprimés sur l'imprimante USB raccordée.
	PC: A la fin du programme, les paramètres utilisés sont enregistrés et sauvegardés dans l'appareil. Si le four est relié au logiciel PrograBase, les entrées du tableau enregistrées sont synchronisées avec l'ordinateur portable/PC raccordé. Les protocoles peuvent être édités, enregistrés et imprimés via le logiciel PrograBase.
	Tableau: A la fin du programme, les paramètres utilisés sont enregistrés et sauvegardés dans l'appareil. Les données sont visibles dans le menu Diagnostic.
	<i>Options de paramétrage : Inactif / Imprimante / PC / Tableau</i>
	Nom du laboratoire Il est possible d'entrer ici le nom du laboratoire. Celui-ci est automatiquement inséré dans le protocole.
	<i>Options de paramétrage : Saisie du nom du laboratoire</i>
	Intervalle d'étalonnage Réglage du rappel du prochain étalonnage.
	<i>Options de paramétrage : 1 / 3 / 6 / 12 mois</i>
	Remettre à zéro les heures de cuisson du moufle Permet de remettre à « 0 » le compteur des heures de cuisson du moufle. Cette fonction ne peut être exécutée qu'après saisie du code utilisateur.
	<i>Options de paramétrage : exécuter</i>
	Remettre à zéro les heures de service de la pompe à vide Lorsque cette fonction est exécutée, tous les programmes et paramétrages sont réinitialisés à l'état précédant la première mise en service. Cette fonction ne peut être exécutée qu'après saisie du code utilisateur.
	<i>Options de paramétrage : Exécuter</i>
	Revenir au paramétrage d'usine Lorsque cette fonction est exécutée, tous les programmes et paramétrages sont réinitialisés à l'état précédant la première mise en service. Cette fonction ne peut être exécutée qu'après saisie du code utilisateur.
	<i>Options de paramétrage : Exécuter</i>
	Préparer les programmes sur clé USB Lorsque cette fonction est exécutée, une clé USB est préparée comme support de stockage des programmes.
	Image de démarrage individuelle Cette fonction permet de charger une image de démarrage personnalisée à partir d'une clé USB. Une fois chargée, cette image s'affichera pendant quelques secondes à partir du prochain démarrage de l'appareil.
	Mélodie individuelle Cette fonction permet de charger une mélodie personnalisée. La mélodie choisie sera le signal sonore décrit au chapitre 5.1.6.

5. Utilisation et configuration



Minuterie

Permet de régler les paramètres de la minuterie.

Options de paramétrage : désactivé / Heure de mise sous/hors tension du lundi au dimanche



WLAN

Cette fonction permet de paramétrer la connexion WLAN. Pour plus de détails, se reporter au chapitre 5.4.9



Edition de la langue (voix)

Activer ou désactiver la voix. Si la voix est activée, vous entendrez un court message lors des situations suivantes :

- Début du programme
- Interruption du programme
- Annulation du programme
- Fin du programme
- Lorsque la tête du four est ouverte (< 360°C)
- Si un programme avec des paramètres illogiques démarre .

Options de paramétrage : Activé / désactivé



Bluetooth

Il est possible d'établir ici une connexion Bluetooth avec un téléphone mobile.
Pour plus de détails, se reporter au chapitre 5.4.10

5.4.2 Informations

Pour accéder au menu des Informations sur l'appareil, aller à la troisième page du menu Accueil et appuyer sur la touche **[Information]**

Exemple : affichage des informations

1. Ouverture du menu Informations

Aller à la troisième page du menu Accueil et appuyer sur la touche **[Informations]**.



2. Lecture des informations

Les informations sont affichées sur plusieurs pages. Appuyer sur les touches **[Flèche]** pour aller à la page d'informations suivante.



Pour revenir à la page d'Accueil, appuyer au choix sur la touche **[Accueil]** dans la barre de navigation ou sur la touche ACCUEIL du clavier souple.

Les informations suivantes peuvent être consultées :

S/N	Numéro de série Affiche le numéro de série du four
	Version du logiciel Affiche la version du logiciel actuellement installée sur le four. Les mises à jour logicielles sont disponibles sous www.ivoclarvivadent.com/downloadcenter
	Dernier étalonnage Date à laquelle le dernier étalonnage a été effectué
	Tension secteur Affiche la tension du secteur actuellement mesurée
	Dernière déshumidification Date à laquelle la dernière déshumidification du four a été effectuée
h	Heures de service Affiche le nombre d'heures de fonctionnement
h	Heures de cuisson Affiche le nombre d'heures de cuisson
h	Total des heures de vide Affiche le nombre d'heures de fonctionnement de la pompe à vide
IP	IP Affiche l'adresse IP
IP	Adresse IP WLAN Affiche l'adresse IP WLAN
IP	Connexion Internet Indique si le four est connecté ou non à Internet.

5. Utilisation et configuration

5.4.3 Étalonnage de la température

Le thermocouple et le moufle de cuisson du four peuvent être soumis, selon le type et la durée d'utilisation, à des modifications pouvant avoir une influence sur la température du four. Il est recommandé de procéder au moins tous les six mois à un étalonnage automatique de la température.

L'étalonnage de la température est effectué en quelques étapes seulement :

1. Ouvrir l'étalonnage de la température

Aller à la deuxième page du menu Accueil et appuyer sur la touche **[Étalonnage de la température]**



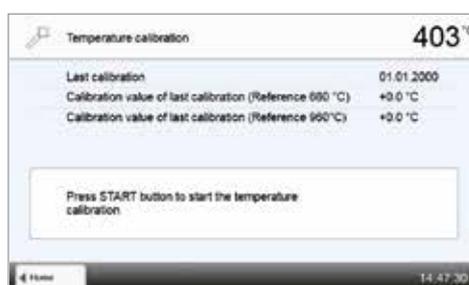
Le four doit être à la température de service (403 °C) avant de lancer l'étalonnage.



2. Lancement de l'étalonnage

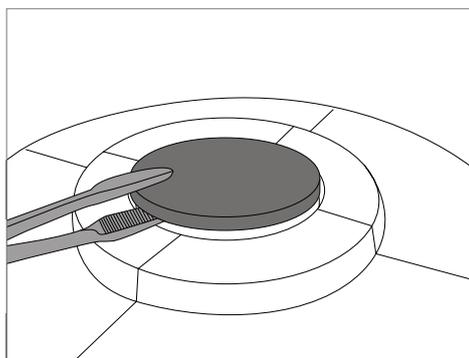
À l'écran s'affichent la dernière valeur d'étalonnage et la date du dernier étalonnage.

Pour lancer l'étalonnage, appuyer sur la touche START du clavier souple. Suivre ensuite les consignes à l'écran.



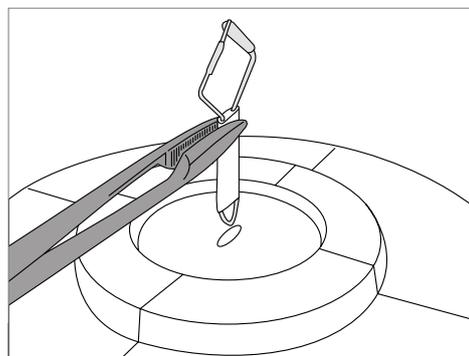
3. Retrait de la table de cuisson

Sortir la table de cuisson du four et la poser sur la tablette de service.



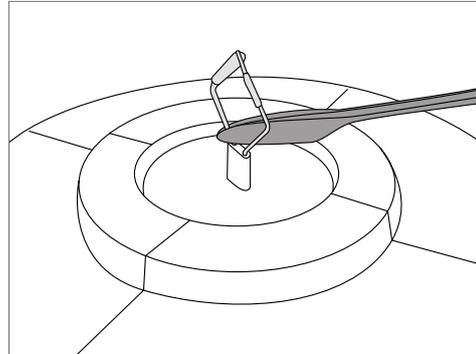
4. Insertion de la sonde ATK2

Saisir délicatement la sonde ATK2 avec la pince spéciale (attention : risque de bris de la céramique) et la ficher dans l'orifice prévu à cet effet jusqu'à ce qu'elle s'enclenche.



5. Enclenchement de la sonde

Le cas échéant, appliquer une légère pression avec la pince sur le socle d'étalonnage jusqu'à ce que la sonde s'enclenche. Respecter le marquage.



6. Lancement de l'étalonnage

Pour lancer l'étalonnage, appuyer sur la touche START. La progression du programme d'étalonnage s'affiche à l'écran.

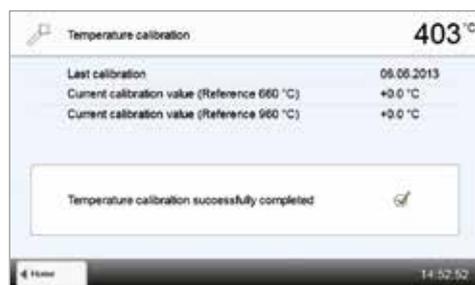


7. Fin de l'étalonnage

Le résultat de l'étalonnage s'affiche à la fin du programme.

-  Étalonnage de la température réussi
-  Échec de l'étalonnage de la température

La valeur d'étalonnage représente la différence entre la valeur réelle mesurée et la valeur de consigne souhaitée.



Ouvrir la tête du four une fois le programme terminé, sortir la sonde ATK2 avec la pince et la poser sur la tablette de service afin qu'elle refroidisse. Remettre la table de cuisson en place avec la pince.



Pour revenir à la page d'Accueil, appuyer au choix sur la touche **[Accueil]** dans la barre de navigation ou sur la touche ACCUEIL du clavier souple.

5. Utilisation et configuration

5.4.4 Sauvegarde des données

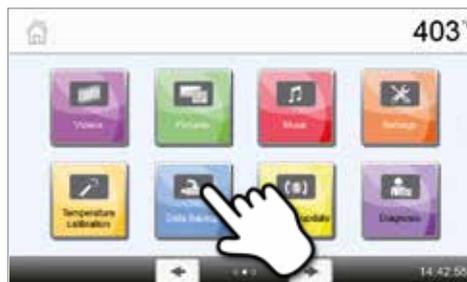
La fonction de sauvegarde des données permet de sauvegarder des données de fonctionnement et des programmes personnalisés sur une clé USB. Il est recommandé d'effectuer une sauvegarde avant l'exécution d'une mise à jour du logiciel ou avant d'envoyer l'appareil pour maintenance.

Par ailleurs, il est possible de restaurer des données précédemment sauvegardées sur clé USB.

La sauvegarde ou la récupération de données s'effectue en quelques étapes :

1. Ouvrir la fonction de sauvegarde des données

Aller à la troisième page du menu Accueil et appuyer sur la touche **[Sauvegarde des données]**.



2. Exécuter la sauvegarde des données

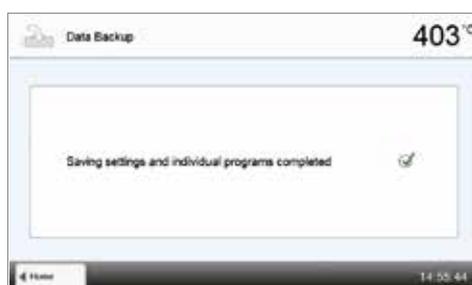
Connecter maintenant une clé USB à l'appareil et appuyer sur la touche **[Exécuter]**.



3. Terminer la sauvegarde des données

✔ La sauvegarde des données a été effectuée avec succès

✘ La sauvegarde des données a échoué



Pour revenir à la page d'Accueil, appuyer au choix sur la touche **[Accueil]** dans la barre de navigation ou sur la touche ACCUEIL du clavier souple.

5.4.5 Mise à jour du logiciel

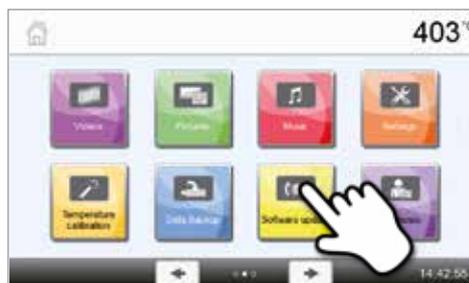
Il est très facile de procéder à une mise à jour du logiciel de l'appareil au moyen d'une clé USB. Il faut pour cela une clé USB sur laquelle se trouve le fichier actuel du logiciel (par ex. P710_V1.10.iv). La version du logiciel sur la clé USB doit être supérieure à celle de l'appareil (se reporter à ce sujet au chapitre « Informations »)

Des mises à jour logicielles pour le Programat sont disponibles gratuitement à l'adresse www.ivoclarvivadent.com/downloadcenter.

Une mise à jour du logiciel peut être exécutée en quelques étapes :

1. Ouvrir la fonction Mise à jour du logiciel

Aller à la page 4 du menu Accueil et appuyer sur la touche **[Mise à jour du logiciel]**.



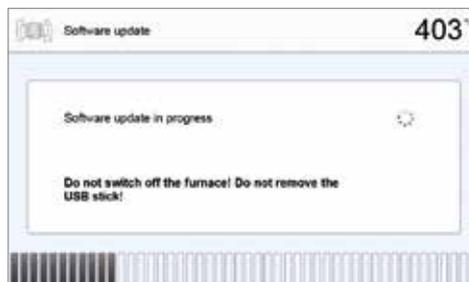
2. Exécuter la mise à jour du logiciel

Si une clé USB contenant le fichier du logiciel est déjà connectée, la recherche d'un fichier logiciel valide se lance automatiquement. Si aucune clé USB n'est encore connectée, en connecter une maintenant.

Appuyer ensuite sur la touche **[Exécuter]**.



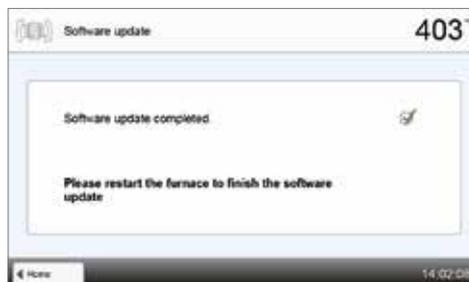
3. La progression de la mise à jour est affichée à l'écran.



4. Terminer la mise à jour du logiciel

Les messages suivants s'affichent :

-  Mise à jour du logiciel réussie
-  Échec de la mise à jour du logiciel



Pour terminer la mise à jour du logiciel, l'appareil doit être mis hors tension, puis à nouveau sous tension à l'aide de l'interrupteur marche/arrêt se trouvant sur la façade arrière.



Informations importantes

Veuillez noter que les programmes Ivoclar Vivadent modifiés seront potentiellement écrasés lors de la mise à jour du logiciel. Les programmes personnalisés ne sont pas concernés et ne seront pas écrasés.

5. Utilisation et configuration

5.4.6 Diagnostic

Aller à la troisième page du menu Accueil et appuyer sur la touche **[Diagnostic]**.



Les fonctions suivantes sont disponibles dans le menu Diagnostic :

- Tests (par ex. test de vide, test de chauffe, etc.)
- Liste d'erreurs (messages d'erreur enregistrés)
- Diagnostic à distance
- Tableau des protocoles
- Service



5.4.6.1 Tests (programmes de test)

- Programme de test de la pompe à vide

Le programme de test de la pompe à vide permet de contrôler automatiquement sa capacité de vide et l'étanchéité du four. La pression (minimale) atteinte est mesurée et affichée en mbar. Si la pression est inférieure à 80 mbar (hPa), la capacité de vide du système est suffisante.

- Test de chauffe

Le test de chauffe permet de contrôler automatiquement la qualité du moufle (durée : 7 minutes environ). Le test de chauffe doit être réalisé uniquement quand la chambre de cuisson est vide, car la présence d'une masse (par ex. un support de cuisson) peut influencer le résultat. Réaliser le test de chauffe aussitôt après avoir allumé l'appareil et avant la cuisson d'éléments céramiques. Si le four est trop chaud, le test indique une qualité de moufle erronée. Si la qualité du moufle est inférieure à 50 %, il est recommandé de le changer.

- Test du clavier et des touches

À chaque pression sur le clavier ou sur une touche, un « bip » court est émis pour confirmer le bon fonctionnement de la touche en question.

- Test de l'écran

Sur tout l'écran apparaissent alternativement 2 damiers différents. Cela permet de contrôler visuellement chaque pixel.

- Test OSD

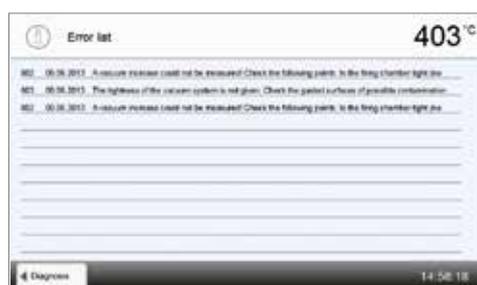
Le test OSD contrôle les diodes de l'indicateur OSD. Pendant ce test, les indicateurs OSD s'éclairent de différentes couleurs.

- Test infrarouge

Ce test contrôle automatiquement le bon fonctionnement de la caméra infrarouge.

5.3.6.2 Liste d'erreurs

Chaque message d'erreur affiché est enregistré dans la liste d'erreurs. Appuyer sur les touches **[Flèche]** pour faire défiler la liste. Les 20 derniers messages d'erreur sont affichés.



5.4.6.3 Diagnostic à distance

La fonction de diagnostic à distance vous aide en cas de problème avec le Programat et sert à faciliter la communication entre les utilisateurs et le Service Après-Vente d'Ivoclar Vivadent.

Lorsque la fonction de diagnostic à distance est exécutée, l'appareil génère un fichier de diagnostic qui est automatiquement enregistré sur la clé USB. Le fichier peut être envoyé par e-mail ou exploité sur un ordinateur portable/PC à l'aide du logiciel PrograBase.

Le fichier de diagnostic fournit des informations sur l'appareil (par ex. la version du logiciel installée, les unités paramétrées, etc.), les données d'exploitation (par ex. heures de fonctionnement, heures de cuisson, etc.), les données d'étalonnage (par ex. valeur d'étalonnage, date du dernier étalonnage, etc.), les résultats des tests et les messages d'erreur enregistrés.

Créer un fichier de diagnostic :

1. Ouvrir la fonction Diagnostic

Dans le menu Diagnostic, appuyer sur la touche **[Diagnostic à distance]**.



2. Créer un fichier de diagnostic

Connecter une clé USB à l'appareil. Appuyer ensuite sur la touche **[Exécuter]**.



3. Lorsque le fichier de diagnostic a été généré, l'un des messages suivants s'affiche :

-  Diagnostic réussi
-  Échec du diagnostic



4. Envoyer ou exploiter le fichier de diagnostic

Connecter la clé USB à un ordinateur portable/PC. Le fichier peut maintenant être exploité avec le logiciel PrograBase ou envoyé à l'adresse e-mail de votre choix.

Si l'appareil est connecté à un ordinateur portable/PC via le port Ethernet, le fichier peut être directement chargé dans PrograBase pour exploitation ou envoi par e-mail.

5.4.6.4 Tableau des protocoles

Si la fonction Protocole a été activée dans le menu Paramétrages (voir chapitre 5.4.1), les 20 derniers protocoles de cuisson sont enregistrés dans ce tableau. À partir de celui-ci, les protocoles enregistrés peuvent être imprimés, envoyés à un PC ou supprimés.

5.4.6.5 Menu service

Ce menu est protégé par un code et n'est accessible que par le Service Après-Ventes Ivoclar Vivadent.

5. Utilisation et configuration

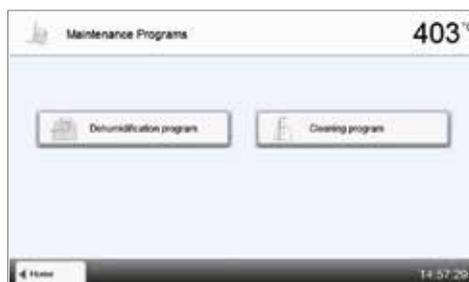
5.4.7 Programmes de maintenance

Aller à la troisième page du menu Accueil et appuyer sur la touche [**Programmes de maintenance**].



Les programmes suivants sont disponibles dans le menu Programmes de maintenance :

- Programme de déshumidification
- Programme de nettoyage



5.4.7.1 Déshumidification

La formation de condensation dans l'isolation, la chambre de cuisson ou la pompe à vide réduit la qualité du vide et conduit par conséquent à de mauvais résultats de cuisson. C'est pourquoi, lorsque l'appareil est éteint ou à une température inférieure à 100 °C, la tête du four doit être fermée afin d'éviter la pénétration d'humidité.

Exécuter le programme de déshumidification :

1. Ouvrir le programme de déshumidification

Aller à la troisième page du menu Accueil et appuyer sur la touche [**Programmes de maintenance**]. Appuyer sur la touche [**Programme de déshumidification**].



2. Lancer le programme de déshumidification en

appuyant sur la touche START.



3. La progression du programme de déshumidification est affichée à l'écran.



4. Terminer le programme de déshumidification

Les messages suivants s'affichent :

-  Programme de déshumidification réussi
-  Échec du programme de déshumidification



Lorsque le programme de déshumidification est activé, la tête du four s'ouvre et se ferme automatiquement au cours du programme. Cela aide à l'évaporation de la condensation. Ne pas interrompre cette procédure.

5.4.7.2 Programme de nettoyage

Le programme de nettoyage « nettoie » le moufle (durée env. 17 min). Il est recommandé de procéder à un étalonnage de l'appareil après le programme de nettoyage. En cas de problème de coloration de la céramique, nous recommandons de remplacer la table de cuisson ou le support de cuisson.

Pour lancer le programme de nettoyage, procéder comme décrit au point précédent Programme de déshumidification.

5.4.8 Mode d'utilisation

Dans le menu Réglages, on peut choisir entre différents modes d'utilisation. Cela augmente la sécurité d'utilisation et adapte le fonctionnement de l'appareil au domaine d'utilisation. Les modes suivants sont disponibles :

- **Normal** : Dans ce mode, toutes les fonctions du four sont disponibles.
- **Sécurisé** : Dans ce mode, il est uniquement possible de choisir et lancer des programmes. Il n'est pas possible de modifier les programmes. De plus, il est impossible d'activer ou modifier les paramètres ou les fonctions spéciales. Le mode sécurisé ne peut être activé ou désactivé qu'après saisie du code utilisateur.
- **Production** : Dans ce mode, un seul programme peut être utilisé. Seules les fonctions Ouvrir / Fermer la tête du four, Lancer / Arrêter le programme sont disponibles. Seul le programme sélectionné au moment de l'activation du mode production est disponible. Des informations sur l'utilisation sont affichées à l'écran. Le mode Production ne peut être activé ou désactivé qu'après saisie du code utilisateur.

Le mode d'utilisation est sélectionné en quelques étapes seulement :

1. Modifier le mode d'utilisation

Ouvrir le menu Réglages et appuyer sur la touche de la ligne « Mode d'utilisation ».



5. Utilisation et configuration

2. Saisir le code utilisateur

Saisir le code utilisateur et confirmer la saisie avec la touche verte.

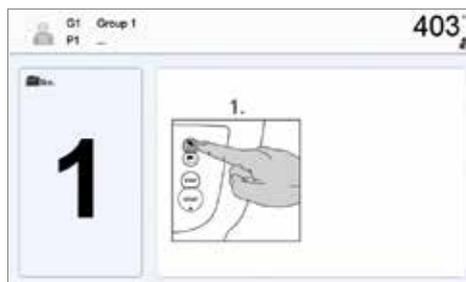


3. Sélectionner le mode d'utilisation

Sélectionner le mode d'utilisation souhaité et confirmer la saisie avec la touche verte.



4. Écran Programme en mode d'utilisation « Production » (exemple)



Les modes "Sécurisé" ou "Production" peuvent être quittés en appuyant de manière prolongée sur la touche Accueil (au moins 3 secondes).

5.4.9 Paramétrage de la connexion WLAN

À partir du menu Réglages, il est possible de paramétrer une connexion WLAN. Cette fonction est uniquement disponible lorsque le clé Programat WLAN est connecté à l'appareil.

Le paramétrage est effectué en quelques étapes seulement :

1. Activer le WLAN



2. Appuyer sur la touche [Exécuter] pour faire s'afficher les réseaux WLAN disponibles



3. Sélectionner le réseau souhaité



4. Entrer le mot de passe WLAN et confirmer avec la touche verte ou annuler la saisie avec la touche rouge.



5. La connexion WLAN a été établie avec succès.

Les normes de sécurité réseau suivantes sont supportées :

- WEP 64-bit
- WEP 128-bit
- WPA-PSK TKIP
- WPA-PSK AES
- WPA2-PSK TKIP+AES
- WPA2-PSK AES



Une fois la première connexion WLAN établie, le four se connecte automatiquement, à chaque nouveau démarrage, au réseau auquel il était connecté précédemment, si celui-ci est disponible.

5. Utilisation et configuration

5.4.10 Etablir une connexion avec un téléphone mobile

Il est possible d'établir une connexion Bluetooth avec un téléphone mobile dans le menu Réglages. Cette fonction est uniquement disponible lorsque le clé Programat Bluetooth est connectée à l'appareil. La clé Bluetooth ne doit être connectée et retirée que lorsque le four est éteint.

Le paramétrage est effectué en quelques étapes seulement :

1. Activez le Bluetooth



2. Connectez le téléphone au Programat P710.

Une connexion Bluetooth est établie avec les commandes du téléphone mobile.

Veuillez respecter les recommandations indiquées dans le mode d'emploi du téléphone utilisé.

3. Entrez le mot de passe pour la connexion, si besoin (par défaut 0000), et confirmez avec la touche verte ou annulez la saisie avec la touche rouge.



4. La connexion a été établie avec succès.



5.5 Fonctions multimédias

Le Programat P710 dispose de fonctions multimédias, comme l'affichage des photos, la visionneuse PDF et la lecture des MP3 et vidéos.

L'appareil est équipé d'un disque dur interne. Les images peuvent être enregistrées sur ce disque à l'aide du logiciel "PrograBase X10". Afin d'utiliser toutes les fonctions multimédias dans PrograBase 4, il est nécessaire de connecter une mémoire externe (clé USB ou carte SD) contenant les données correspondantes.

5.5.1 Affichage de photos

Aller à la deuxième page du menu Accueil et appuyer sur la touche [Photos].

1. Sélectionner l'image

Sélectionner l'image souhaitée dans la partie droite de l'affichage. L'aperçu de l'image s'affiche à gauche.



2. Parcourir les fichiers images disponibles

Il est possible de parcourir les fichiers images disponibles à l'aide des flèches.



3. Basculer en mode Plein écran

Appuyer sur la touche correspondante pour passer en mode Plein écran.



4. Affichage Plein écran

En mode Plein écran, il est possible de parcourir les fichiers images disponibles. Il est possible de faire pivoter l'image en appuyant sur la touche correspondante, ou de quitter le mode Plein écran.



5. Utilisation et configuration

5. Zoom

En mode Plein écran, il est possible d'agrandir ou réduire une image. Pour activer la fonction Zoom, appuyer pendant au moins une seconde sur l'écran tactile et déplacer le doigt vers la partie droite supérieure de l'écran (agrandir) ou gauche inférieure de l'écran (réduire).



6. Déplacer une image

Une image agrandie peut être déplacée dans toutes les directions. Pour ce faire, appuyer avec le doigt sur l'écran tactile et déplacer l'image dans la direction souhaitée.



Pour revenir à la page d'Accueil, appuyer au choix sur la touche **[Accueil]** dans la barre de navigation ou sur la touche ACCUEIL du clavier souple.

5.5.2 Visionneuse PDF

Aller à la deuxième page du menu Accueil et appuyer sur la touche **[PDF]** button.

1. Choisir le PDF.

Sélectionner le fichier PDF souhaité dans la partie droite de l'écran. L'aperçu s'affiche dans la partie gauche.

Vous pouvez passer au fichier PDF suivant ou précédent à l'aide des touches **[Flèches haut/bas]**.



2. Afficher le PDF

Appuyer sur la touche verte pour afficher le fichier PDF en mode plein écran.



3. Navigation PDF

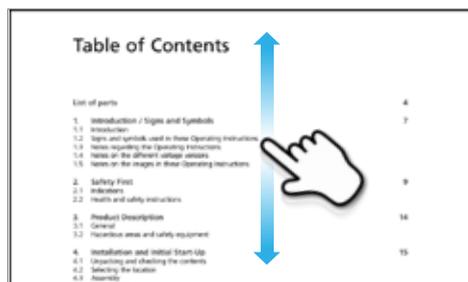
En mode plein écran, vous pouvez naviguer dans le document en faisant défiler l'écran vers la gauche ou vers la droite.

Le document s'affiche en grand en double-cliquant sur l'écran.

Dans ce mode d'affichage, vous pouvez naviguer dans la page en faisant défiler l'écran vers le haut ou vers le bas.

Vous pouvez quitter ce mode d'affichage en double-cliquant à nouveau.

Pour quitter le mode plein écran, appuyez sur une touche quelconque du clavier.



5.5.3 Lecteur MP3

Aller à la deuxième page du menu Accueil et appuyer sur la touche **[Musique]**.

1. Sélectionner un fichier audio

Sélectionner le fichier audio souhaité dans la partie droite de l'affichage.



2. Éléments de lecture

Appuyer sur les touches correspondantes pour aller au titre précédent ou suivant, et pour lancer ou arrêter (ou mettre en pause) la lecture.

À la fin d'un titre, le suivant est automatiquement lu.



3. Réglage du volume

Appuyer sur la touche correspondante pour ajuster le volume.



Pour revenir à la page d'Accueil, appuyer au choix sur la touche **[Accueil]** dans la barre de navigation ou sur la touche ACCUEIL du clavier souple. **Cela n'interrompt pas la lecture. La lecture peut uniquement être interrompue en appuyant sur la touche correspondante du lecteur média (voir étape 2).**

5. Utilisation et configuration

5.5.4 Lecteur vidéo

Aller à la deuxième page du menu Accueil et appuyer sur la touche **[Vidéos]**.

1. Choix de la vidéo

Sélectionner le fichier vidéo souhaité dans la partie droite de l'affichage. L'aperçu de l'image s'affiche à gauche.



2. Éléments de lecture

Appuyer sur les touches correspondantes pour aller au titre précédent ou suivant, et pour lancer ou arrêter (ou mettre en pause) la lecture.

À la fin d'une vidéo, la suivante est automatiquement lue.



3. Réglage du volume

Appuyer sur la touche correspondante pour ajuster le volume.



4. Basculer en mode Plein écran

Appuyer sur la touche correspondante pour passer en mode Plein écran.



5. Affichage Plein écran

Appuyer sur la touche correspondante pour fermer le mode Plein écran ou ajuster le volume.



Pour revenir à la page d'Accueil, appuyer au choix sur la touche **[Accueil]** dans la barre de navigation ou sur la touche ACCUEIL du clavier souple.

5.6 Fonction téléphone

Le Programat P710 intègre une fonction téléphone. Pour utiliser cette fonction, un téléphone doté d'une carte SIM active doit être connecté au four par Bluetooth.

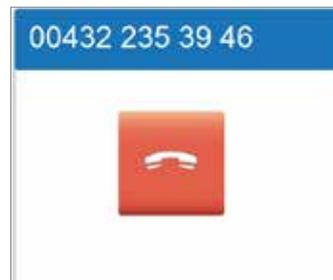
Pour démarrer la fonction téléphone, appuyer sur la touche téléphone du clavier souple.

- Si le four n'est pas encore connecté à un téléphone mobile, appuyer sur cette touche pour afficher les paramètres Bluetooth. Il est possible d'établir ici une connexion Bluetooth avec un téléphone mobile.
- Si le four est déjà connecté à un téléphone mobile, appuyer sur cette touche pour afficher le menu du téléphone mobile.

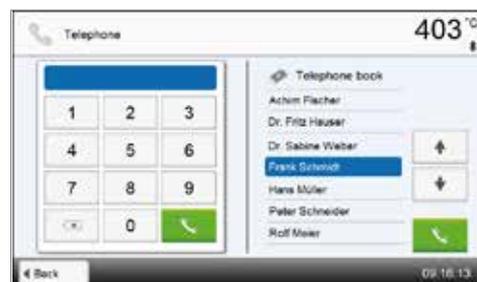
- Il est possible de taper directement un numéro de téléphone sur la gauche de l'écran. Le numéro est composé alors en appuyant sur la touche verte **[Appel]**.



- Une fois la connexion établie, l'écran de fin d'appel s'affiche. L'appel et/ou la connexion peut être annulé(e) à l'aide de la touche rouge.



- Si le téléphone mobile contient une liste de contacts et qu'il supporte la fonction, la liste de contacts du téléphone mobile s'affiche à droite de l'écran. Le contact sélectionné peut être appelé à l'aide de la touche verte **[Appel]** (voir 2).



- Si plusieurs numéros de téléphone sont enregistrés pour un même contact, une vue détaillée apparaît après avoir appuyé sur la touche verte **[Appel]** et le numéro souhaité peut alors être sélectionné.

En appuyant sur la touche **[Appel]**, le numéro de téléphone sélectionné est composé. La vue détaillée peut être masquée en appuyant sur la touche **[Fermer]**.



5. Utilisation et configuration

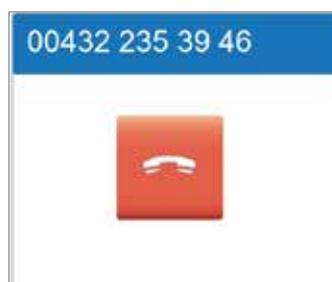
5. Si le four est connecté à un téléphone mobile et qu'il y a un appel entrant, l'appel peut être pris en appuyant sur la touche verte ou rejeté en appuyant sur la touche rouge.

Si l'appelant est dans la liste de contacts et que le téléphone mobile supporte cette fonction, le nom de l'appelant apparaît en haut de l'écran. Sinon, seul le numéro de l'appelant s'affiche.



6. Si l'appel est accepté, il peut être interrompu en appuyant sur la touche rouge.

L'écran de fin d'appel peut être masqué en appuyant sur la touche téléphone du clavier afin de continuer à travailler sur le four. Il est toujours possible de poursuivre l'appel téléphonique. Pour mettre fin à l'appel téléphonique, vous pouvez revenir à l'écran de fin d'appel à l'aide de la touche téléphone du clavier.



Afin de garantir la meilleure qualité de voix possible, la clé Bluetooth doit être connectée sur l'un des ports USB situés sur le côté du four.

5.7 Fonction Digital Shade Assistant (DSA)

Le Programat P710 est équipé d'une fonction permettant de définir, entre 3 références avoisinantes du teintier, laquelle est la plus proche de la couleur de la dent.

Le processus de prise de teinte se divise en deux parties :

- Détermination des teintes et de l'imagerie de référence propres au patient (partie clinique)
- Évaluation au laboratoire des données d'image à l'aide de la fonction DSA directement sur le Programat P710

Ce manuel d'utilisation décrit la procédure au laboratoire. Les instructions sur la détermination des dents de référence et la prise de vue se trouvent dans le DSA Holder Kit and the DSA Starter Kit.

Utilisation de la fonction Digital Shade Assistant du Programat P710.

Pour démarrer la fonction Digital Shade Assistant, appuyer sur la touche DSA du clavier souple.

1. Choix de la source des images

Conservez les données d'image du patient sur une clé USB ou une carte SD que vous connectez au four. Les images peuvent également être transmises au four à l'aide du logiciel PrograBase X10.

Lorsque la fonction DSA a démarré, les sources d'images suivantes sont disponibles :

Mémoire interne :

Les images peuvent être enregistrées dans la mémoire interne du four à l'aide du logiciel "PrograBase X10". Pour cela, connectez le four, par WLAN ou LAN, à un ordinateur (PC ou portable) sur lequel PrograBase X10 est installé.

Mémoire externe :

Les supports de données tels que clés USB, disques durs externes, etc., peuvent être connectés au four à céramique. De plus, le four est équipé d'un lecteur de carte SD intégré.



2. Choix de l'image et démarrage de l'analyse

Sélectionner le fichier jpg souhaité dans la partie droite de l'affichage. L'aperçu de l'image s'affiche à gauche.

Vous pouvez passer au fichier jpg suivant ou précédent à l'aide des touches **[Flèches haut/bas]**.

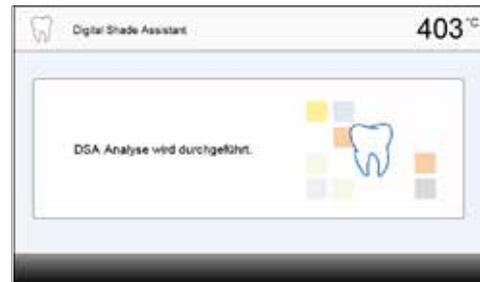
L'analyse des images affichées démarre en appuyant sur la touche verte.



5. Utilisation et configuration

3. L'analyse automatique est effectuée.

Cet écran s'affiche pendant l'analyse automatique.



4. Résultat de l'analyse automatique

La dent à analyser (cadre vert) et les trois dents du teintier sont automatiquement reconnues. Le logiciel compare la dent à analyser avec les dents de référence.

Le résultat de l'analyse de teinte est indiqué directement sur la dent à analyser (teinte A3 dans cet exemple).

La partie droite de l'écran indique les valeurs détaillées de l'analyse.

L → Luminosité

B, A → Saturation

Le carré bleu indique la valeur pour la dent analysée.

Sont également indiquées les valeurs pour les trois dents de référence.



5. Effectuer une analyse manuelle

La position de la section d'analyse manuelle peut être choisie en appuyant sur la touche **[Manuelle]**. Le rectangle bleu peut être déplacé avec le doigt sur l'écran tactile.

La zone dentine est analysée par le DSA. L'analyse des bords libres n'est pas recommandée.

L'analyse manuelle démarre en appuyant sur la touche verte.



6. Résultat de l'analyse manuelle

La section analyse manuelle est comparée aux trois dents du teintier. La désignation de la dent du teintier la plus proche de la section à analyser manuellement est alors indiquée.

L'analyse manuelle peut être réalisée autant de fois que désiré.

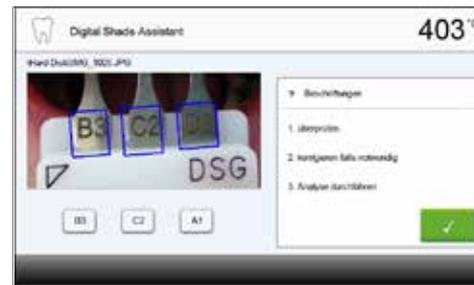
Vous pouvez passer du résultat automatique au résultat manuel à l'aide des touches flèches.



7. Vérification des désignations (correction)

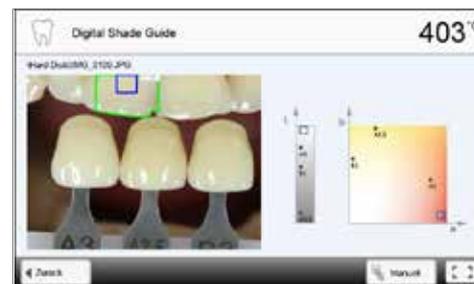
Si les désignations des dents du teintier ne peuvent être clairement reconnues, cet écran s'affiche. Les désignations reconnues sont indiquées dans les trois touches situées sous l'image. Si nécessaire, cette désignation peut être corrigée en appuyant sur la touche correspondante.

L'analyse démarre alors en appuyant sur la touche verte.

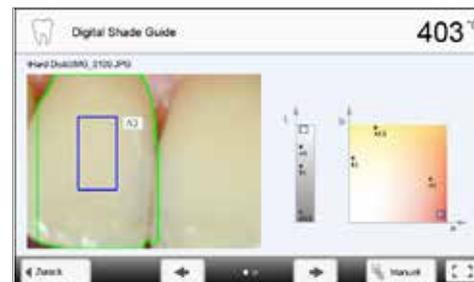


8. Déplacer une section d'image et zoomer

La section d'image peut être déplacée avec le doigt sur l'écran tactile.



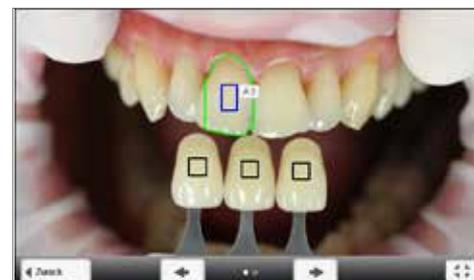
En double-cliquant sur la touche verte, la section d'image peut être agrandie et réduite à nouveau.



9. Affichage Plein écran

Appuyer sur la touche correspondante pour passer en mode Plein écran.

Appuyer sur la touche correspondante pour quitter le mode Plein écran.



Les résultats obtenus avec le DSA dépendent fortement du choix des trois teintes de référence et de la qualité de la prise de vue. La désignation de la dent de référence la plus proche de la dent à analyser est indiquée.

Si les dents de référence ne sont pas correctement déterminées ou si les prises de vue ne sont pas favorables, le résultat du DSA sera lui aussi incorrect.

Sous réserve de futurs développements du logiciel.

6. Utilisation pratique

Nous allons détailler la procédure d'utilisation du Programat P710 à l'aide d'un programme Ivoclar Vivadent et d'un programme personnalisé.

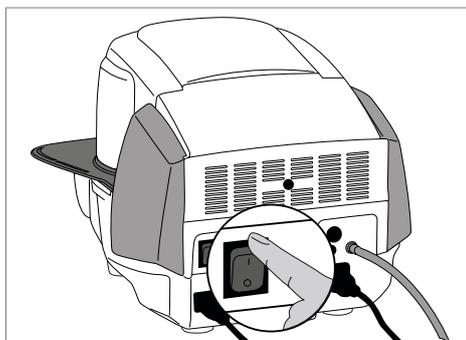
6.1 Processus de cuisson avec un programme Ivoclar Vivadent

Étape 1 :

Mise sous tension

Mettre l'appareil sous tension au moyen de l'interrupteur marche/arrêt se trouvant sur sa façade arrière. L'appareil procède automatiquement à un autotest.

Attendre que l'appareil atteigne la température de service paramétrée ou que l'afficheur OSD passe au vert.



Étape 2 :

Sélection du programme

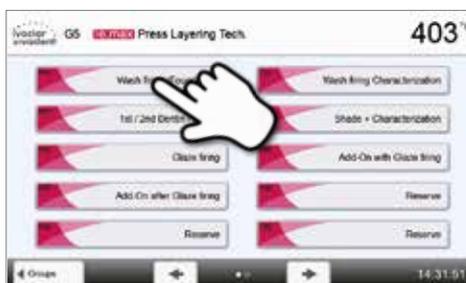
Une fois l'autotest terminé avec succès, la page d'Accueil s'affiche à l'écran. Appuyer sur la touche **[Programmes Ivoclar Vivadent]**.



Sélectionner maintenant le groupe de programmes souhaité



Sélectionner le programme souhaité



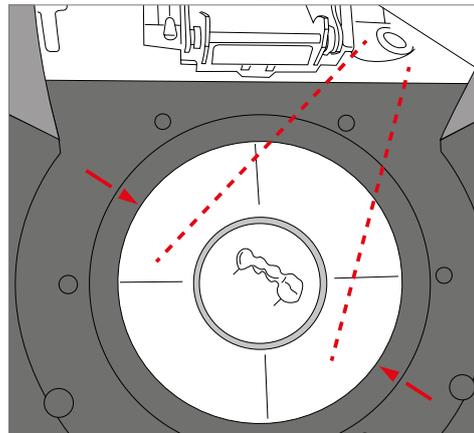
Étape 3 :

Chargement du four

Ouvrir maintenant la tête du four avec la touche OUVERTURE DE LA TÊTE DU FOUR et placer l'objet à cuire sur le support de cuisson dans le four.



Lorsque la technologie infrarouge est activée, positionnez les objets de manière à ce que la caméra infrarouge ait sur eux un large champ de vision. Utilisez les repères sur le cadre (voir illustration) pour l'orientation.



Étape 4 :

Démarrage du programme

Appuyer sur la touche START. Le programme démarre et la diode s'allume en vert. On peut suivre le déroulement du programme sur la courbe qui s'affiche.



Appuyer sur la touche IRT (voir chapitre 5.1.2), pendant le processus de fermeture ou de séchage, pour basculer sur l'affichage de la vue de la caméra infrarouge. Appuyer une nouvelle fois pour revenir à l'affichage de la courbe de cuisson.

À la fin du programme, la tête du four s'ouvre automatiquement. Dès que l'affichage OSD passe au vert, le four est prêt pour lancer le programme suivant.

6. Utilisation pratique

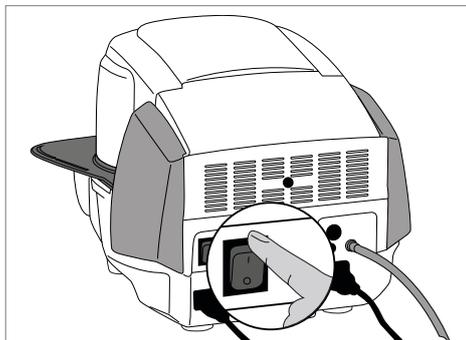
6.2 Processus de cuisson avec un programme personnalisé

Étape 1 :

Mise sous tension

Mettre l'appareil sous tension au moyen de l'interrupteur marche/arrêt se trouvant sur sa façade arrière. L'appareil procède automatiquement à un autotest.

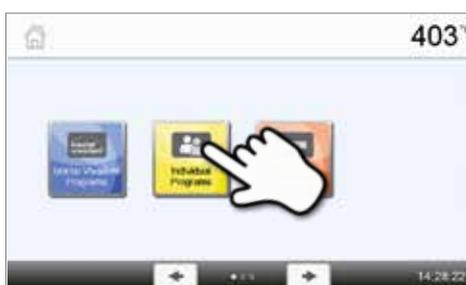
Attendre que l'appareil atteigne la température de service paramétrée.



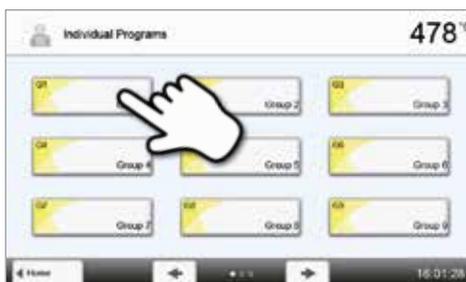
Étape 2 :

Sélection du programme

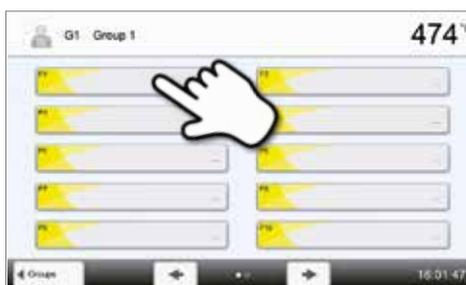
Une fois l'autotest terminé avec succès, la page d'Accueil s'affiche à l'écran. Appuyer sur la touche **[Programmes individuels]**.



Sélectionner maintenant le groupe de programmes souhaité



Sélectionner le programme souhaité



Étape 3 :

Saisie des paramètres

Entrer les paramètres personnalisés et créer le programme de cuisson souhaité (voir les détails au chapitre 5.2.3)



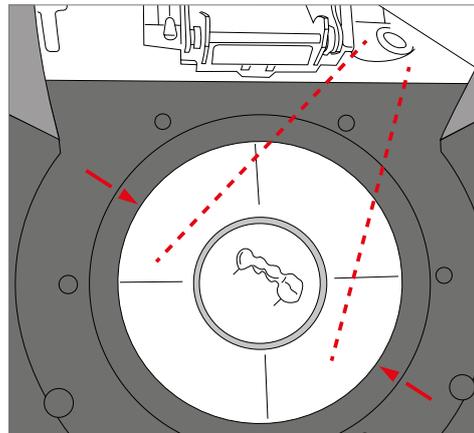
Étape 4 :

Chargement du four

Ouvrir maintenant la tête du four avec la touche **OUVERTURE DE LA TETE DU FOUR** et placer l'objet à cuire sur le support de cuisson dans le four.



Lorsque la technologie infrarouge est activée, positionnez les objets de manière à ce que la caméra infrarouge ait sur eux un large champ de vision. Utilisez les repères sur le cadre (voir illustration) pour l'orientation.



Étape 5 :

Démarrage du programme

Appuyer sur la touche **START**. Le programme démarre et la diode s'allume en vert. On peut suivre le déroulement du programme sur la courbe qui s'affiche.



Appuyer sur la touche **IRT** (voir chapitre 5.1.2), pendant le processus de fermeture ou de séchage, pour basculer sur l'affichage de la vue de la caméra infrarouge. Appuyer une nouvelle fois pour revenir à l'affichage de la courbe de cuisson.

À la fin du programme, la tête du four s'ouvre automatiquement. Dès que l'affichage OSD passe au vert, le four est prêt pour lancer le programme suivant.

6. Utilisation pratique

6.3 Remarques importantes sur l'utilisation de la technologie infrarouge



Les remarques suivantes sur la technologie infrarouge doivent impérativement être observées afin d'obtenir des résultats de mesure corrects et exploitables.

Signification	
Chargement du four	<p>Lorsque la technologie infrarouge est activée, positionnez les objets de manière à ce que la caméra infrarouge ait sur eux un large champ de vision. Utilisez les repères sur le cadre (voir illustration au chapitre 6.1) pour l'orientation. Si possible, toujours placer les objets sur des tiges de cuisson.</p> <p> Ne pas charger d'objets déjà chauds dans la chambre de cuisson. En cas de cuissons consécutives, l'objet doit toujours être suffisamment refroidi au préalable.</p>
Processus actif	<p>Lorsqu'un programme est lancé et que la caméra infrarouge est activée, ne pas toucher les objets pendant le processus de fermeture ou de séchage. Cela aurait pour conséquence des mesures erronées et interromprait le processus de fermeture.</p>
Support de cuisson	<p>Les supports de cuisson qui ne sont pas spécialement adaptés à ce four, ou les supports de cuisson personnalisés peuvent modifier la température au niveau de l'objet de +/- 20 °C, voire plus !</p> <p>Utiliser exclusivement le support de cuisson Programat d'origine ou le support de cuisson spécifiquement recommandé pour le matériau. Si l'on souhaite cependant utiliser un autre support de cuisson, vérifier que la hauteur du support correspond à celle du support de cuisson d'origine. Des supports plus hauts induiront des mesures erronées de la caméra infrarouge.</p>
Objets et matériaux non adaptés	<p>De manière générale, la caméra infrarouge ne peut pas mesurer la température des structures métalliques. Lors des cuissons d'oxydation d'armatures métalliques, la fonction IRT ne peut donc pas être utilisée !</p> <p>Les éléments céramo-métalliques présentant des bandeaux ou une tige de préhension doivent être positionnés de telle sorte que les bandeaux ou la tige de préhension ne soient pas dans le champ de la caméra infrarouge, faute de quoi ils pourraient fausser la mesure de la température.</p> <p>Les tiges de cuisson ou broches en éventail inutilisées doivent dans la mesure du possible être retirées de la chambre, ou disposées hors du champ de la caméra infrarouge.</p> <p>Il est impossible d'utiliser la fonction IRT en cas de cuisson d'objets très plats (par ex. des facettes) directement sur le support en nid d'abeille ou sur de la ouate réfractaire, ou encore en cas d'utilisation d'une feuille de platine !</p>
Objets multiples	<p>En cas de cuisson simultanée de plusieurs objets différents, placer de préférence les gros objets volumineux face à la caméra, et les petits objets derrière ceux-ci.</p> <p>Les objets crus doivent être orientés de préférence vers la caméra infrarouge. Les objets déjà secs peuvent être placés derrière les objets récemment fabriqués ou crus.</p> <p>Le chargement a posteriori d'objets alors que le processus a déjà commencé peut provoquer des erreurs de mesure et interrompre le processus de fermeture.</p>
Sources de perturbation	<p>Les sources de chaleur à proximité immédiate du four peuvent perturber la mesure des températures. Elles peuvent, dans certains cas, rallonger considérablement les processus. Ces sources de perturbation peuvent être, par exemple, une lampe à incandescence, un radiateur, une climatisation ou un autre four.</p> <p>Les sources de perturbation se trouvant dans le champ de la caméra infrarouge peuvent être bien identifiées si l'affichage de celle-ci est actif. Si la source de perturbation ne peut pas être éloignée, les perturbations peuvent être éliminées en tournant légèrement le four.</p> <p>Après le lancement du programme, la vue sur les objets ne doit jamais être obstruée. Cela provoquerait une interruption du processus de fermeture.</p> <p>Si les objets d'une cuisson précédente doivent refroidir sur la tablette de service, ceux-ci doivent être déposés, dans la mesure du possible, en dehors du champ de la caméra infrarouge.</p>

7. Entretien, nettoyage et diagnostic

Ce chapitre aborde les travaux de maintenance et de nettoyage pouvant être effectués sur le Programat P710. Seuls figurent les travaux qui peuvent être exécutés par les professionnels dentaires. Tous les autres travaux restent du domaine des spécialistes du Service Après-Vente Ivoclar Vivadent agréé.

7.1 Travaux de contrôle et d'entretien

Le nombre des travaux de maintenance dépend fortement de la fréquence d'utilisation de l'appareil et de la méthode de travail de l'utilisateur. Pour cette raison, les valeurs recommandées ne sont qu'indicatives.

Zone de danger	Composant	Fréquence
Vérifier que toutes les fiches sont bien insérées dans les prises.	Divers raccordements à l'extérieur de l'appareil	Hebdomadaire
Vérifier que le mécanisme d'ouverture de la tête du four fonctionne correctement et sans faire trop de bruit.	Mécanisme d'ouverture de la tête du four	Mensuelle
Vérifier que le thermocouple n'est pas tordu et se trouve bien en place.	Thermocouple	Hebdomadaire
Vérifier que l'isolation n'est pas fissurée ni endommagée. Si elle est usée, la faire remplacer par un Service Après-Vente Ivoclar Vivadent agréé. De légères fissures ne présentent pas de risque et n'ont pas d'influence négative sur la qualité de la cuisson.	Isolation	Mensuelle
Contrôler la propreté du bord d'étanchéité de la tête et de la base du four et l'absence de dommages.	Étanchéité de la tête du four et de la base du four	Hebdomadaire
Effectuer un contrôle visuel du clavier. S'il est endommagé, le faire remplacer par un Service Après-Vente agréé Ivoclar Vivadent.	Clavier souple	Hebdomadaire
Effectuer un contrôle de température : À l'aide du set d'étalonnage, la température du four peut être contrôlée et ajustée.	Chambre de cuisson	Tous les six mois
Vérifier l'état du cylindre en verre de quartz.	Chambre de cuisson	Quotidienne
Vérifier l'absence de condensation dans le tuyau de la pompe à vide ou dans la chambre de cuisson.	Tuyau de vide, Chambre de cuisson	Mensuelle



Cet appareil a été développé pour être utilisé dans un laboratoire de prothèse dentaire. Dans le cas où cet appareil est soumis à une utilisation continue, une altération plus rapide des pièces est à anticiper. Les pièces d'usures sont par ex. le moufle, le joint d'étanchéité de la tête du four ou le matériau d'isolation.

Les pièces d'usure ne sont pas couvertes par la garantie. Respecter à cet égard les intervalles d'entretien et de maintenance.



En règle générale, la tête du four ne doit pas être remplacée car les composants (tête du four et base) sont adaptés les uns aux autres. Cependant, si la tête doit être remplacée pour des raisons techniques, un étalonnage de la température s'avère nécessaire.

7. Entretien, nettoyage et diagnostic

7.2 Nettoyage

En raison du risque de brûlure, l'appareil ne doit être nettoyé que lorsqu'il est froid. De plus, aucun liquide de nettoyage ne doit être utilisé.

Débrancher la prise du secteur avant de commencer les travaux de nettoyage.

Nettoyer périodiquement les pièces suivantes :

Pièce :	Fréquence :	Avec quoi :
Carter et tête du four	Si nécessaire	Chiffon sec et doux
Clavier souple et écran	Si nécessaire	Chiffon de nettoyage Programat
Tablette de service	Quotidien	Pinceau de nettoyage*
Isolation	Quotidien	Pinceau de nettoyage*
Joint d'étanchéité de la tête du four et rebord d'étanchéité	Quotidien	Pinceau de nettoyage et chiffon doux
Table de cuisson	Si nécessaire	Pinceau de nettoyage ou dispositif de sablage (aux billes de verre)
Caméra infrarouge	Si nécessaire	Chiffon de nettoyage Programat

*Ne pas nettoyer à l'air comprimé

7.3 Note sur l'entretien

Lorsque le message apparaît pour la première fois, cela signifie que le four a plus de 1500 heures de cuisson. Si ce message est acquitté, il réapparaîtra de nouveau toutes les 1000 heures de cuisson.

Ivoclav Vivadent recommande de procéder à un test de chauffe après un certain nombre d'heures de cuisson, et, si nécessaire, de faire vérifier le moufle par le Service Après-Vente d'Ivoclav Vivadent.

7.4 Veille

Nous recommandons de toujours laisser la tête du four fermée, en particulier lorsque la température descend en dessous de 150 °C. Si la tête du four reste ouverte, il existe un risque que l'isolation soit exposée à l'humidité et que de la condensation se forme pendant la cuisson. Cela a une influence négative sur l'établissement du vide et, par conséquent, sur le résultat de cuisson.

7.5 Mode économie d'énergie

Si le four n'est pas utilisé pendant un temps prolongé, Ivoclav Vivadent recommande d'activer le mode Économie d'énergie. Lorsqu'il est activé, ce mode met hors tension certains composants et la température de la tête du four est maintenue à 100 °C.

7.5.1 Mode économie d'énergie automatique

Le mode économie d'énergie automatique peut être activé dans le menu Paramétrages.

Cette fonction démarre automatiquement après 30 minutes d'inactivité, si le mode économie d'énergie est activé, la tête du four est fermée, le four est en veille et aucune touche n'est actionnée pendant cette période. L'icône Power Saving apparaît à l'écran. Appuyer sur n'importe quelle touche pour arrêter cette fonction.

7.5.2 Touche ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

Appuyer sur la touche ECONOMIE D'ÉNERGIE pour activer manuellement le mode économie d'énergie. Cela est uniquement possible lorsque la tête du four est fermée et le four inactif. L'icône Power Saving apparaît à l'écran. Appuyer sur n'importe quelle touche pour désactiver la fonction Économie d'énergie.

8. Que faire, si...

Ce chapitre vise à aider l'utilisateur à reconnaître les défaillances et à réagir correctement en cas de panne.

8.1 Messages d'erreur

L'appareil contrôle en permanence toutes les fonctions pendant le fonctionnement. Dès qu'une erreur est détectée, un affichage d'erreur correspondant apparaît.



Le signal sonore et le message d'erreur peuvent être acquittés en appuyant sur les touches correspondantes.

Les messages d'erreur suivants peuvent s'afficher. Si vous avez des questions, nous vous invitons à contacter le Service Après-Vente Ivoclar Vivadent.

Erreur Défaillance No.	Le travail peut continuer	Défaillance	Texte d'erreur
2	oui	$T < B$	Entrer une valeur acceptable pour T
7	oui	$V13 < T2$	Entrer une valeur plus basse pour T2 ou une valeur plus élevée pour V13
8	oui	$L > T$	Entrer une valeur acceptable pour le refroidissement lent L
9	oui	$V2x \leq V1x$	Entrer une valeur acceptable pour la température de début du vide V1x ou la température de fin du vide V2x
10	oui	$V2x > Tx + 1^{\circ}C$	Modifier soit les valeurs du vide, soit la température de maintien T
11	oui	Valeurs incorrectes pour V1x, V2x	Entrer des valeurs plausibles pour V1x et V2x
12	oui	$L2 > L1$	Entrer une valeur plus basse pour L2 ou une valeur plus élevée pour L1
13 *,**	oui	Température actuelle après démarrage $> Tx + 80^{\circ}C$	Attention : Température excessive ! Interruption du programme ; la tête du four s'ouvre pour refroidir le four.
14 *	oui	Température de la chambre de cuisson $> 410^{\circ}C$ au démarrage du programme d'étalonnage, donc trop élevée.	Température trop élevée pour l'étalonnage. Le four refroidit ! Essayez de redémarrer le programme plus tard.
15	oui	$T3 < T2$	Entrer une valeur plus basse pour T2 ou une valeur plus élevée pour T3
16	oui	$T2 < T1$	Entrer une valeur plus basse pour T1 ou une valeur plus élevée pour T2
17	oui	Coupure d'alimentation > 10 s pendant un programme de cuisson en cours	Un programme en cours a été interrompu plus de 10 secondes. Le programme ne peut pas continuer !
18	oui	$T1 > V12$	Entrer une valeur plus basse pour T1 ou une valeur plus élevée pour V12
19	oui	$V2 < B$	Prévide activé ! V2 doit être plus élevé que B
20 **	non	Erreur dans le système de chauffe	Contrôler le fusible de chauffe. Si le fusible est OK, contactez le Service Après-vente
23		Moufle de chauffe très ancien	Le moufle est déjà très usagé. Il est recommandé de le remplacer. Après acquittement du message d'erreur, un programme peut toutefois être lancé.
24		Moufle de chauffe défectueux	Le moufle est si défectueux qu'il doit être immédiatement remplacé.
26		$T > B + 160^{\circ}C$ au démarrage du programme de cuisson	La chambre de cuisson est trop chaude pour lancer un programme

8. Que faire, si...

27 **,***	non	La tête du four ne peut pas être initialisée	La tête du four ne peut être amenée en position finale. Elle peut éventuellement être bloquée par des agents mécaniques extérieurs ! Si ce n'est pas le cas, contacter le Service Après-Vente.
28 **		La tête du four n'est pas dans la bonne position	La tête du four ne s'ouvre/ne se referme pas correctement. La tête a été gênée dans son mouvement ou bougée manuellement. Maniez la tête du four uniquement à l'aide des touches prévues à cet effet.
32 **	non	Le vide n'est pas relâché	Impossible de relâcher le vide. Il est possible que la valve du vide soit sale ou coincée. Contactez le Service Après-Vente.
33		Le vide nécessaire (xxmbar) n'est pas atteint dans le délai de 1 min.	Montée du vide impossible. Contrôlez l'étanchéité de la chambre de chauffe, du tuyau de vide, de la pompe à vide et le fusible de la pompe
106		Minuteur actif – appareil en veille	Le programme ne peut démarrer car l'appareil est mis en mode standby par la minuterie (chauffe désactivée). Désactiver la minuterie ou élargir la fenêtre de temps afin de pouvoir exécuter les programmes
109		Valeur incorrecte pour HV ou V2	Entrer des valeurs plausibles pour HV ou V2.
110		HV > H (H2)	Entrez une valeur plus basse pour HV ou une valeur plus élevée pour H (H2)
111		Nombre max. de protocoles de cuisson atteint.	Le nombre maximal des entrées protocolaires des programmes de cuisson a été atteint. Une répétition de protocole effacera/écrasera les entrées actuelles
150		Erreur mémoire	Erreur mémoire interne. Veuillez redémarrer le four.
531	oui	Erreur lors de la tentative d'enregistrement des données de gravure	Erreur pendant l'enregistrement des données du programme de cuisson. Le support de stockage est peut-être plein
702		Brève coupure d'alimentation pendant l'exécution d'un programme	Un programme en cours a été interrompu suite à une courte coupure de courant. Le programme continue.
800		Valeur vide final non atteinte	La valeur finale du vide prescrite ne peut être atteinte. Contrôler la pompe à vide
801		Perte de vide	Une chute anormale du vide est apparue
802		Le vide n'augmente pas (autotest)	Aucune montée du vide n'a pu être mesurée ! Contrôle des points suivants : La chambre de cuisson est-elle étanche (pas de salissure des surfaces des joints) ? Le tuyau du vide est-il branché ? La pompe à vide est-elle branchée ? Le fusible F1 est-il ok ?
803		Le système de vide n'est pas hermétique	L'étanchéité du système de vide n'est pas obtenue. Contrôler une éventuelle contamination des surfaces du joint.
1302 **		Calibration ATK2 : Préchauffage 962°C	Erreur pendant la calibration L'étalon n'est peut-être pas inséré correctement. Essayer à nouveau avec un nouvel étalon, veiller à un contact correct
1501	oui	Hint -> moufle de chauffe	Le moufle de chauffe a **** heures. Exécuter le test de chauffe (diagnostic) et suivre les instructions à l'écran et sur le mode d'emploi
1510		Température > VT au démarrage du programme de cuisson	La température de la chambre de cuisson est plus élevée que celle de préséchage. Pour poursuivre toutefois le programme, appuyer sur la touche START
1522		Mise à jour du logiciel :	Lors de la mise à jour du logiciel, une erreur est apparue. NE PAS mettre l'appareil hors service. Essayer à nouveau. Si l'erreur se renouvelle, essayer une mise à jour à l'aide d'une interface USB
1541		Erreur pendant la copie d'un fichier	Erreur lors de la copie du fichier. Causes possibles : Fichier trop lourd, données non conformes
1800	oui	Clé USB	Aucune clé USB disponible
1815	oui	Clé USB	Aucune clé USB disponible, ou la clé n'est pas configurée comme mémoire de programmes externe. La clé USB peut être configurée dans le menu Paramètres
1820	oui	Clé USB	La clé USB est déjà configurée pour les programmes.
1825	oui	Clé USB	Veuillez déconnecter tous les appareils USB et ne connecter que la clé USB à configurer
1830	oui	Clé USB	Mémoire insuffisante
1835	oui	Lecture média	Lecture du fichier impossible
1900	oui	Sauvegarde / récupération des données	Le nouveau logiciel contient des réglages qui n'étaient pas encore disponibles à la date de la sauvegarde. Seuls les réglages de la sauvegarde ont été restaurés

1901	oui	Sauvegarde / récupération des données	Le nouveau logiciel contient des paramètres programme qui n'étaient pas encore disponibles à la date de la sauvegarde. Seuls les paramètres de programmes de la sauvegarde ont été restaurés
1902	oui	Sauvegarde / récupération des données	Le nouveau logiciel contient des groupes de programmes qui n'étaient pas encore disponibles à la date de la sauvegarde. Seuls les groupes de programmes de la sauvegarde ont été restaurés
1911	oui	Sauvegarde / récupération des données	Le nouveau logiciel contient des paramètres programme qui n'étaient pas encore disponibles à la date de la sauvegarde. Vérifier les groupes de programmes individuels. Les programmes individuels ne sont plus valides
1912	oui	Sauvegarde / récupération des données	Le nouveau logiciel contient des groupes de programmes qui n'étaient pas encore disponibles à la date de la sauvegarde. Vérifier les groupes de programmes individuels. Les groupes de programmes individuels ne sont plus valides
1920	oui	Sauvegarde / récupération des données	Echec de la sauvegarde. Installer une version de logiciel plus récente
2010	oui	DSA	La zone de la dent n'a pas été déterminée.
2020	oui	DSA	Les trois dents du teintier n'ont pas été trouvées.
2030	oui	DSA	La forme de la dent n'a pas été déterminée.
2041	oui	DSA	La zone d'analyse est très différente des références.
2042	oui	DSA	La zone d'analyse n'est pas valide. Sélectionner une zone d'analyse sur la surface de la dent.
2100	oui	DSA	Erreur inattendue (# ****)
2754	oui	Erreur autotest	Une erreur est survenue pendant le contrôle de la caméra infrarouge
2755	oui	Erreur autotest	Une erreur est survenue pendant le contrôle de la caméra infrarouge
2756	oui	Erreur autotest	Une erreur est survenue pendant le contrôle de la caméra infrarouge
2757	oui	Erreur autotest	Une erreur est survenue pendant le contrôle de la caméra infrarouge
2758	oui	Erreur autotest	Une erreur est survenue pendant le contrôle de la caméra infrarouge
2759	oui	Erreur autotest	Une erreur est survenue pendant le contrôle de la caméra infrarouge
2760 **	oui	Erreur techn. infrarouge	Contrôler l'orientation et le positionnement des objets. Les objets sont peut-être trop petits ou mal positionnés sur le support de cuisson. Vérifier si la feuille de protection a bien été retirée du capteur ou si le capteur n'a pas été contaminé. Vérifier que le support de cuisson utilisé est correct. La hauteur du support de cuisson doit correspondre à la hauteur des support de cuisson recommandés par Ivoclar Vivadent AG pour chacun des matériaux.
2761 **	oui	Erreur techn. infrarouge	Contrôler l'orientation et le positionnement des objets. Les objets sont peut-être trop petits ou mal positionnés sur le support de cuisson. L'objet n'a pas été suffisamment séché dans le temps indiqué. Veuillez répéter la procédure après refroidissement de l'objet.
2762 **	oui	Erreur techn. infrarouge	Une erreur est survenue pendant la tentative d'identification de l'objet. Vérifier si des sources de chaleur interférentes sont dans la plage visuelle de la caméra infrarouge. Sources d'interférences possibles : autres fours, systèmes d'air conditionné, chauffages, ampoules électriques, becs Bunsen, etc. Ne pas déplacer les objets lorsqu'un programme a démarré.

* La tête du four s'ouvre quand cette erreur se produit !

** Le programme en cours est interrompu

*** L'erreur ne peut être reconnue. Les programmes ne peuvent démarrer !

8.2. Autres messages d'erreur

Merci de contacter le Service Après-Vente Ivoclar Vivadent si l'un de ces messages d'erreur s'affiche :

25, 29, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 56

103, 107, 108, 109, 143, 144, 145, 146, 147

148, 700, 701, 703, 704, 707, 1010, 1011, 1012

1013, 1014, 1015, 1016, 1017, 1018, 1019, 1024, 1025

1026, 1028, 1143, 1144, 1145, 1146, 1147, 1148, 1207

1300, 1301, 1303, 1304, 1305, 1401, 1402, 1500, 1750

1751, 1752, 1753, 2750, 2751, 2752, 2753, 2770

8.3 Dysfonctionnements techniques

Ces défaillances peuvent survenir sans qu'un message d'erreur apparaisse à l'écran :

Défaillance	Question de contrôle	Mesures
Le vide ne se fait pas ou très lentement.	Le vide est-il désactivé en 30 secondes env. ?	Attendre jusqu'à ce que le vide ait été relâché et sortir l'objet. Éteindre puis rallumer l'appareil *
L'indication affichée est incomplète	Activer le programme de test d'affichage *	*
L'écran ne s'allume pas	L'appareil est-il branché selon le mode d'emploi et sous tension ?	Brancher correctement l'appareil et le mettre sous tension
Le signal sonore ne retentit pas	Le signal sonore est-il désactivé (intensité sonore = 0) ?	Régler l'intensité sonore
La tête du four ne s'ouvre pas	La tête du four a-t-elle été ouverte manuellement ?	Pour ouvrir la tête du four, utiliser exclusivement les touches dédiées. Éteindre et rallumer l'appareil.
	Le vide est-il déjà relâché ?	Le programme est-il encore en cours d'exécution ? Attendre que le programme soit terminé. Éteindre puis rallumer l'appareil *
La pompe à vide ne démarre pas	Le fusible de la pompe à vide est-il défectueux ?	Vérifier le fusible et le changer le cas échéant
	L'alimentation max. au niveau du raccordement a-t-elle été dépassée ?	Utiliser uniquement les pompes à vide recommandées par Ivoclar Vivadent
	La fiche de la pompe à vide est-elle correctement insérée ?	Raccorder correctement la pompe à vide à la partie inférieure du four
La valeur de vide finale n'est pas atteinte	Le tuyau de la pompe est-il en bon état ?	Vérifier le tuyau et le raccordement du tuyau (du four à la pompe et de la tête du four à la partie inférieure de celui-ci)
	La capacité de la pompe est-elle suffisante ?	Lancer le programme de test de la pompe à vide
	Présence d'humidité / condensation dans le tuyau de la pompe ?	Lancer le programme de déshumidification
Affichage de température erroné ou illogique	Le thermocouple est-il plié ou cassé ?	Contactez le Service Après-Vente Ivoclar Vivadent
	La fiche du thermocouple est-elle correctement insérée ?	Insérer la fiche correctement
	La fiche du thermocouple est-elle défectueuse ?	*
Fissure dans l'isolation	Les fissures sont-elles petites et insignifiantes (micro-fissures) ?	De petites fissures dans le moufle sont normales et n'ont pas d'effet négatif sur l'appareil.
	Les fissures sont-elles très importantes ou des parties se sont-elles détachées ?	*
Fissure dans le verre de quartz / Élément de chauffe	Observe-t-on des fissures dans le verre de quartz ou le verre de quartz qui enveloppe la résistance est-il cassé ?	Éteindre l'appareil. *
Le résultat de cuisson n'est pas celui attendu.	Les paramètres de cuisson sont-ils corrects ?	Régler les paramètres de cuisson en respectant le mode d'emploi du matériau.
	Le support de cuisson utilisé est-il le bon ?	Utiliser le support de cuisson Programat d'origine ou le support de cuisson spécifiquement recommandé pour le matériau.
	Le four a-t-il été étalonné ?	Effectuer un étalonnage du four.
	Le thermocouple est-il plié ou endommagé ?	*
Le four n'envoie aucun message à l'appli Programat (à la fin du programme).	Le four est-il connecté à Internet ?	Connecter le four au réseau Internet via Ethernet ou WLAN.

*si vous avez des questions, nous vous invitons à contacter le Service Après-Vente Ivoclar Vivadent.

8. Que faire, si...

8.4 Travaux de réparation



Seul un technicien qualifié du Service Après-Vente Ivoclar Vivadent est autorisé à faire des réparations. La liste d'adresses des points de Service Après-Vente se trouve à la dernière page de ce mode d'emploi.

Toute tentative de réparation effectuée pendant la période de garantie par des personnes autres que le personnel qualifié du Service Après-Vente aura pour conséquence l'annulation du droit à la garantie. Se reporter à cet égard aux conditions de garantie.

8.5 Charger le paramétrage d'usine

Si le four doit être réinitialisé à sa configuration d'origine, il est possible de charger les paramètres usine. Tous les programmes, mélodies et réglages de l'intensité sonore sont ramenés à la configuration d'usine.

Procéder comme suit :

1. Ouverture du menu Réglages

Aller à la deuxième page du menu Accueil et appuyer sur la touche **[Réglages]**.



2. Ouverture de « Revenir aux réglages d'usine »

Appuyer sur la touche **[Flèche]** pour parcourir le menu Réglages. Appuyer jusqu'à ce que l'option « Revenir aux réglages d'usine » apparaisse.



3. Revenir au paramétrage d'usine

Appuyer sur la touche **[Exécuter]** dans "Revenir aux réglages d'usine".



4. Saisir le code utilisateur

Entrer le code utilisateur (1234) et confirmer votre saisie avec la touche verte, ou appuyer sur la touche rouge pour annuler.



5. Terminer le chargement des réglages d'usine

Les messages suivants s'affichent :

- ✔ Chargement des réglages d'usine réussi
- ✘ Échec du chargement des réglages d'usine



Pour revenir à la page d'Accueil, appuyer au choix sur la touche **[Accueil]** dans la barre de navigation ou sur la touche ACCUEIL du clavier souple.

9. Spécifications du produit

9.1 Présentation

- Programat P710
- Cordon d'alimentation
- Tuyau de vide
- Kit support de cuisson Programat 2
- Kit de contrôle automatique de la température ATK2 (kit de test)
- Câble de téléchargement USB
- Kit Programat WLAN
- Kit Programat Bluetooth
- Kit Support DSA
- Accessoires divers

Accessoires recommandés :

- Set de contrôle de la température ATK 2
- Pompe à vide VP5, VP3 easy

9.2 Données techniques

Alimentation	110–120 V / 50–60 Hz 200–240 V / 50–60 Hz
Catégorie de surtension	II
Degré de contamination	2
Variations de tension autorisées	± 10 %
Consommation max.	14 A à 100 V 12 A à 110 – 120 V 8.5 A à 200 – 240 V
Données autorisées pour autres pompes à vide : Puissance max. Vide final	250 W / Courant de fuite max. 75 mA < 50 mbar Utiliser uniquement des pompes contrôlées.
Fusibles électriques	110 – 120 V: 125 V / T15 A (circuit de chauffe) 125 V / T 5 A (pompe à vide) 200 – 240 V: 250 V / T8 A (circuit de chauffe) 250 V / T 3,15 A (pompe à vide)
Dimension des fusibles	110 – 120 V : Diamètre 6,3 x 32 mm 200 – 240 V : Diamètre 5 x 20 mm
Dimensions du four fermé	Profondeur : 495 mm Largeur : 320 mm / 395 mm (avec tablette) Hauteur : 320 mm
Dimensions utiles de la chambre de cuisson	Diamètre : 90 mm Hauteur : 80 mm
Température de cuisson max.	1200 °C (2192 °F)
Poids	18,7 kg

9. Spécifications du produit

Remarques sur la sécurité

Le four a été construit conformément aux normes suivantes :

- UL 61010-1:2004
- CAN/CSA-C22.2 No. 61010-1:2004
- IEC 61010-2-010:2003
- EN 61010-2-010:2003
- CAN/CSA-C22.2 No. 61010-2-010:2004
- IEC 61010-1:2010
- EN 61010-1:2010
- IEC 61010-1:2001
- EN 61010-1:2001
- UL 61010-1:2012
- CAN/CSA-C22.2 No. 61010-1:2012

Protection antiparasite et compatibilité électromagnétique conforme CEM

9.3 Conditions d'utilisation

- Température ambiante autorisée : +5°C à +40°C
- Plage d'humidité autorisée : 80% maximum d'humidité relative pour des températures jusqu'à 31°C, diminution progressive à 50% d'humidité relative à 40°C; hors condensation.
- Pression ambiante autorisée L'appareil a été testé pour une utilisation jusqu'à une altitude de 2000 m au-dessus du niveau de la mer.

9.4 Conditions de transport et de stockage

- Plage de température autorisée -20°C à +65°C
- Plage d'humidité autorisée : 80% d'humidité relative max.
- Pression ambiante autorisée 500 mbar à 1060 mbar

Pour le transport, n'utilisez que l'emballage d'origine avec les cales en polystyrène correspondantes.

10. Annexe

10.1 Tableau des programmes

Ce mode d'emploi est accompagné de deux tableaux des programmes (°C / °F). S'ils ne se trouvaient pas dans l'emballage, demandez-les à votre Service Après-Vente Ivoclar Vivadent.



Informations importantes

Vous pouvez trouver le tableau des programmes actualisé à tout moment sur Internet :

www.ivoclarvivadent.com/downloadcenter

Vous pourrez y télécharger les tableaux des programmes sous forme de fichiers PDF. Veillez à ce que le tableau de programmes soit compatible avec la version de logiciel que vous utilisez, chaque tableau correspondant à une version du logiciel.

Ivoclar Vivadent – worldwide

Ivoclar Vivadent AG
Bendererstrasse 2
9494 Schaan
Liechtenstein
Tel. +423 235 35 35
Fax +423 235 33 60
www.ivoclarvivadent.com

Ivoclar Vivadent Pty. Ltd.
1 – 5 Overseas Drive
P.O. Box 367
Noble Park, Vic. 3174
Australia
Tel. +61 3 9795 9599
Fax +61 3 9795 9645
www.ivoclarvivadent.com.au

Ivoclar Vivadent GmbH
Tech Gate Vienna
Donau-City-Strasse 1
1220 Vienna
Austria
Tel. +43 1 263 191 10
Fax: +43 1 263 191 111
www.ivoclarvivadent.at

Ivoclar Vivadent Ltda.
Alameda Caiapós, 723
Centro Empresarial Tamboré
CEP 06460-110 Barueri – SP
Brazil
Tel. +55 11 2424 7400
Fax +55 11 3466 0840
www.ivoclarvivadent.com.br

Ivoclar Vivadent Inc.
1-6600 Dixie Road
Mississauga, Ontario
L5T 2Y2
Canada
Tel. +1 905 670 8499
Fax +1 905 670 3102
www.ivoclarvivadent.us

Ivoclar Vivadent Shanghai Trading Co., Ltd.
2/F Building 1, 881 Wuding Road,
Jing An District
200040 Shanghai
China
Tel. +86 21 6032 1657
Fax +86 21 6176 0968
www.ivoclarvivadent.com

Ivoclar Vivadent Marketing Ltd.
Calle 134 No. 7-B-83, Of. 520
Bogotá
Colombia
Tel. +57 1 627 3399
Fax +57 1 633 1663
www.ivoclarvivadent.co

Ivoclar Vivadent SAS
B.P. 118
F-74410 Saint-Jorioz
France
Tel. +33 4 50 88 64 00
Fax +33 (4) 50 68 91 52
www.ivoclarvivadent.fr

Ivoclar Vivadent GmbH
Dr. Adolf-Schneider-Str. 2
73479 Ellwangen, Jagst
Germany
Tel. +49 7961 889 0
Fax +49 7961 6326
www.ivoclarvivadent.de

Wieland Dental + Technik GmbH & Co. KG
Lindenstrasse 2
75175 Pforzheim
Germany
Tel. +49 7231 3705 0
Fax +49 7231 3579 59
www.wieland-dental.com

Ivoclar Vivadent Marketing (India) Pvt. Ltd.
503/504 Raheja Plaza
15 B Shah Industrial Estate
Veera Desai Road, Andheri (West)
Mumbai, 400 053
India
Tel. +91 22 2673 0302
Fax +91 22 2673 0301
www.ivoclarvivadent.in

Ivoclar Vivadent s.r.l.
Via Isonzo 67/69
40033 Casalecchio di Reno (BO)
Italy
Tel. +39 051 6113555
Fax +39 051 6113565
www.ivoclarvivadent.it

Ivoclar Vivadent K.K.
1-28-24-4F Hongo
Bunkyo-ku
Tokyo 113-0033
Japan
Tel. +81 3 6903 3535
Fax +81 3 5844 3657
www.ivoclarvivadent.jp

Ivoclar Vivadent Ltd.
12F W-Tower, 1303-37
Seocho-dong, Seocho-gu,
Seoul 137-855
Republic of Korea
Tel. +82 2 536 0714
Fax +82 2 596 0155
www.ivoclarvivadent.co.kr

Ivoclar Vivadent S.A. de C.V.
Av. Insurgentes Sur No. 863
Piso 14, Col. Napoles
03810 México, D.F.
México
Tel. +52 55 5062 1000
Fax +52 55 5062 1029
www.ivoclarvivadent.com.mx

Ivoclar Vivadent BV
De Fruittuinen 32
2132 NZ Hoofddorp
Netherlands
Tel. +31 23 529 3791
Fax +31 23 555 4504
www.ivoclarvivadent.com

Ivoclar Vivadent Ltd.
12 Omega St, Rosedale
PO Box 303011 North Harbour
Auckland 0751
New Zealand
Tel. +64 9 914 9999
Fax +64 9 914 9990
www.ivoclarvivadent.co.nz

Ivoclar Vivadent Polska Sp. z o.o.
Al. Jana Pawla II 78
00-175 Warszawa
Poland
Tel. +48 22 635 5496
Fax +48 22 635 5469
www.ivoclarvivadent.pl

Ivoclar Vivadent Marketing Ltd.
Prospekt Andropova 18 korp. 6/
office 10-06
115432 Moscow
Russia
Tel. +7 499 418 0300
Fax +7 499 418 0310
www.ivoclarvivadent.ru

Ivoclar Vivadent Marketing Ltd.
Qlaya Main St.
Siricon Building No.14, 2nd Floor
Office No. 204
P.O. Box 300146
Riyadh 11372
Saudi Arabia
Tel. +966 11 293 8345
Fax +966 11 293 8344
www.ivoclarvivadent.com

Ivoclar Vivadent S.L.U.
Carretera de Fuencarral nº24
Portal 1 – Planta Baja
28108-Alcobendas (Madrid)
Spain
Tel. +34 91 375 78 20
Fax: +34 91 375 78 38
www.ivoclarvivadent.es

Ivoclar Vivadent AB
Dalvägen 14
S-169 56 Solna
Sweden
Tel. +46 8 514 939 30
Fax +46 8 514 939 40
www.ivoclarvivadent.se

Ivoclar Vivadent Liaison Office
: Tesvikiye Mahallesi
Sakayik Sokak
Nisantas' Plaza No:38/2
Kat:5 Daire:24
34021 Sisli – Istanbul
Turkey
Tel. +90 212 343 0802
Fax +90 212 343 0842
www.ivoclarvivadent.com

Ivoclar Vivadent Limited
Ground Floor Compass Building
Feldspar Close
Warrens Business Park
Enderby
Leicester LE19 4SE
United Kingdom
Tel. +44 116 284 7880
Fax +44 116 284 7881
www.ivoclarvivadent.co.uk

Ivoclar Vivadent, Inc.
175 Pineview Drive
Amherst, N.Y. 14228
USA
Tel. +1 800 533 6825
Fax +1 716 691 2285
www.ivoclarvivadent.us

Version : 2

Date de la mise à jour : 2015-07

Valide à partir du logiciel V1.0

Cet appareil a été développé exclusivement pour un usage dentaire. Il doit être mis en route et utilisé en respectant scrupuleusement le mode d'emploi. La responsabilité du fabricant ne peut être reconnue pour des dommages résultant d'un non-respect du mode d'emploi ou un élargissement du champ d'application prévu. L'utilisateur est responsable des tests effectués sur l'appareil et qui ne sont pas explicitement énoncés dans le mode d'emploi. Les descriptions et les données fournies ne sont pas des garanties ni des engagements.

© Ivoclar Vivadent AG, Schaan, Liechtenstein.
678833/fr

**ivoclar**
vivadent[®]
technical