







Mode d'emploi 03-2018

# Sommaire

#### 0. Introduction 2 Entretien Page 4 2.1 Fusible Déclaration de conformité 0.1 0.2 Généralités 2.2 Pièces de rechange 0.3 Utilisation conforme 2.3 **Explication technique** Mise en place de l'appareil 0.4 3 Données Mise en service initiale 0.5 3.1 **Caractéristiques techniques** 1. Utilisation du four 3.2 Étendue de livraison Page 7 1.1 Fonctions de l'affichage 4 Consignes de sécurité 1.2 Sélection du programme Démarrage avec minuteur 1.3 **5** Service 1.4 Saisie de programme 1.4.1 Nouveau/modifier 1.4.2 Copier/modifier 1.4.3 Déplacer 1.4.4 Effacer 1.4.5 Contrôle des paramètres 1.4.6 Pr. Indice Nouveau/mod. 1.4.7 Effacer nom indice 1.4.8 Transfert USB 1.5 Réglage supplémentaire 1.5.1 Diagnostic / Tests Version logiciel Ø Mise à jour logiciel 8 Test plateau 4 Test réservé au fabricant 1.5.2 Réglages selon les pays 1.5.3 Réglage affichage 1.5.4 Signal sonore

- 1.5.5 Aperçu paramètres
- 1.5.6 Programme de régénération

page 17

page 19

page 20

page 22

Madame, Monsieur,

Nous vous remercions d'avoir choisi un four de synthérisation VARIO S 400 de la marque Zubler et nous espérons qu'il conviendra parfaitement à votre utilisation. L'amélioration continue de notre technologie est basée sur la collaboration avec des prothésistes dentaires expérimentés. Le but est de fabriquer des appareils dentaires de la plus haute qualité, flexibilité et longévité. La performance et la rentabilité sont des conditions préalables.

Pour vous garantir une parfaite utilisation de notre matériel, il est important de lire ce mode d'emploi attentivement.

### 0.1 Déclaration de conformité



Nous,

Zubler Gerätebau GmbH Buchbrunnenweg 26 89081 Ulm Jungingen

www.zubler.de

Déclarons que le produit

### VARIO S 400

est conforme aux dispositions des directives CE suivantes:

2014/30/EU	directive CEM

2014/35/EU directive basse tension

2006/42/EG directive machines

La validité de cette déclaration cessera en cas de modification de ces machines n'ayant pas bénéficié précédemment de notre accord.

7UD Kurt Zubler Gérant

### 0.2 Généralités

Le traitement correct de dioxydes de zirconium de différents degrés de translucidité impose des exigences de plus en plus élevées aux prothésistes dentaires. Nous avons tenu compte de ces caractéristiques lors de la conception du four de synthérisation VARIO S 400. La technologie de pointe et les processus sont orientés vers l'avenir. Le logiciel installé dans le VARIO S400 vous permet une cuisson individuelle pour tous les dioxydes de zirconium disponibles sur le marché. L'emploi de matériaux de plus haute qualité augmente la durée de vie du four et garantie pour des années des résultats reproductibles du plus haut niveau. Notre objectif et de concevoir avec le four VARIO S 400 pendant des années des prothèses dentaires de première qualité. C'est pourquoi nous vous informerons des innovations du logiciel et des enrichissements des possibilités de traitement. Nous sommes convaincus que vous aurez beaucoup de succès et de plaisir avec le four de synthérisation S 400 Zubler et nous vous félicitons pour votre choix.

0.3 Utilisation conforme

- La gamme de fours VARIO S 400 a été développée exclusivement pour le frittage des différentes nuances du dioxyde de zirconium (standard, translucide, full ou teinté) et est destinée uniquement à ces applications.
- Toute autre utilisation n'est autorisée qu'avec l'accord écrit préalable de Zubler Gerätebau GmbH.
- L'utilisateur est entièrement responsable pour les dommages résultant d'une utilisation autre que prévu.
- Les conditions de garantie de fabricant s'appliquent.
- Le respect de toutes les consignes dans cette notice d'utilisation fait partie de l'utilisation conforme.
- L'appareil ne doit être utilisé que et par du personnel spécialisé et formé.
- Ne touchez pas le panneau de commande avec des doigts mouillés ou humides.
- Veuillez déballer le four avec précaution et le transporter à deux personnes. Soulevez l'appareil toujours à la base, jamais sur la chambre de cuisson ou le plateau de la table de cuisson.
- N'actionnez pas le panneau de commande avec des objets durs et/ou pointus.
- Ne jamais faire fonctionner le four sans le socle de cuisson.
- Ne pas avancer la main entre la table de cuisson et la chambre de cuisson lorsque le four est en fonctionnement. Risque d'écrasement et de brûlure.
- Ne jamais avancer la main sous la table de cuisson pendant le fonctionnement et ne pas mettre d'objets en dessous de la table de cuisson. La table de cuisson ne doit pas être bloquée pendant le processus d'ouverture.
- Ne pas couvrir les fentes de refroidissement, car ceci empêcherait la circulation d'air et entrainerait une surchauffe de l'appareil.
- Aucun liquide ou objet ne doit pénétrer dans l'appareil ou par les fentes d'aération, car ceci pourrait entraîner un court-circuit.
- La table de cuisson dispose d'un entraînement électrique et doit être commandée par la touche d'ouverture/fermeture. Ne pas ouvrir ou fermer la table de cuisson manuellement.

### 0.4 Mise en place de l'appareil



- Poser le four sur un lieu de travail stable, plane et ignifuge.
- La zone de service du four doit être dégagée vers la droite, vers la gauche en haut et vers l'arrière de 50cm.
- Conserver le carton d'origine et le matériel d'emballage pour le cas d'un recours à la garantie ou le service.
- Assurer une ventilation suffisante du local pendant le fonctionnement du four.
- Température ambiante maximale 30°C
- Les fentes d'aération et les ouvertures de refroidissement ne doivent pas être bloquées.



#### Mise en service :

Préparer les deux socles de cuisson pour la suite.

#### Raccordement électrique :

- Le four de frittage requiert 230V/50Hz,
- Ne pas utiliser de rallonge 1. Veiller à la protection du circuit électrique, nous vous conseillons une ligne électrique dédiée à votre four S 400.
- L'interrupteur principal est sur la position « 0 ».
- Disjoncteur automatique du chauffage en position « on ».
- Raccorder le four avec le câble d'alimentation à l'alimentation électrique.
- Allumer le four sur l'interrupteur principal.
- Après le test automatique du four, veuillez appuyer sur la touche jaune « Ouvrir »



Lorsque le plateau est descendu, posez les deux socles de cuisson (voir illustration) sur le socle du plateau.

### 0.5 Mise en service initiale



Après avoir mis en marche le four la première fois et avoir posé les deux socles de cuisson, effectuez le programme de régénération avec les deux plateaux de frittage.

Menu principal ⇒ Réglage supplémentaire ⇒ Programme de régénération

### 1.0 1.1 Fonctions de l'affichage



#### Sélection des paramètres du menu

- Lorsque vous avez mis en marche votre appareil, le menu principal avec les quatre domaines s'affiche sur l'écran :
- 1.1 Sélection programme
- 1.2 Démarrage avec minuteur
- 1.3 Saisie programme
- 1.4 Réglages supplémentaires

- Sélectionnez maintenant avec le sélecteur ou les touches +/- le paramètre de menu souhaité.
- La confirmation se fait avec la touche « Enter ». La touche verte « Enter » vous amène toujours au niveau suivant.

La touche rouge « ESC » vous ramène toujours au niveau précédent.

## 1.2 Entrée d'un programme

000-Test		
1148C Start 008	3-Sinter-Test <a>23</a>	
-Vit. chauff. 1 (°/min) 150	-Vit. chauff. 4 (°/min) 20C	
-Température 1 1000C	C -Température 4 600C	
-Tps maint. 1 (min) 60:00	-Vit. refroid. (°/min) 20C	
-Vit. chauff. 2 (°/min) 100	-Temp. d'ouverture 250C	
-Température 2 1300C	;	
-Tps maint. 2 (min) 60:00	)	
-Vit. chauff. 3 (°/min) 50	2	
-Température 3 1650C	<u>}</u>	
-Tps maint.3 (min) 120:00	)	
1148 C	04:57:04	
Annuler	Diagramme	
0	00-Test	
0 1148C Start 008	00-Test     3-Sinter-Test	
0 1148C Start 008 1650–	00-Test 3-Sinter-Test	
0 1148C Start 008 1650— 1500—	00-Test 3-Sinter-Test	
0 1148C Start 008 1650 – 1500 –	00-Test 3-Sinter-Test	
0 1148C Start 008 1650- 1500- 1000-	00-Test 3-Sinter-Test	
0 1148C Start 008 1650- 1500- 1000-	00-Test 3-Sinter-Test	
0 1148C Start 008 1650- 1500- 1000- 500-	00-Test B-Sinter-Test	
0 1148C Start 008 1650- 1500- 1000- 500-	00-Test 3-Sinter-Test ₹23	
0 1148C Start 008 1650- 1500- 1000- 500- 0- 0- 1/4	00-Test 3-Sinter-Test ✓ 23	
0 1148C Start 008 1650- 1500- 1000- 500- 0- 1/4	00-Test 3-Sinter-Test ₹23 1 1/2 3/4 1	
0 1148C Start 008 1650- 1500- 1000- 500- 0- 0- 1/4 1148 C	00-Test 3-Sinter-Test ✓23 1/2 3/4 1 04:57:04	

### Démarrage du programme

- Sélectionnez avec la touche +/- ou le sélecteur « Sélection du programme ».
- Confirmez avec la touche verte « Enter ». Vous passez dans un des 25 groupes de programmes, dont chacun dispose de 20 d'emplacements de mémoire librement programmables (par ex. 0-19).
- Sélectionnez avec la touche +/- ou le sélecteur le programme souhaité.
- Pour démarrer le programme, appuyez sur la touche verte « Enter. »
   Pour passer dans un autre groupe de programmes, appuyez sur la touche rouge « ESC ».
   A l'aide de la touche jaune « Continuer », la touche +/- ou le sélecteur, sélectionnez le groupe de programmes souhaité.
- Confirmez avec la touche verte « Enter ». Sélectionnez avec la touche +/- ou le sélecteur le programme souhaité.
- Pour démarrer le programme, appuyez sur la touche verte « Enter. »
- Activer l'aperçu (voir 1.4.5)

## 1.3 Démarrage avec minuteur

1-DCS UL	M	
450C Edit " 27-SPE	ED "	
Début dans 2:36		
-Démarrer		
programme 13:18		
10.Aug.15		
Fin dans		
14:54 10.Aug.15		
Entrer Esc		
1-DCS UL	M	
450C Edit " 27-SPE	ED "	
-Vitesse de chauffe 1 (°/min)	50C	
-Température 1	1100C	
-Temps de maintien 1 (min)	0	
-Vitesse de chauffe 2 (°/min)	20C	
-Température 2	1500C	
-Temps de maintien 2 (min)	30	
-Temps de maintien 2 (min) -Vitesse de refroidissement (°/min	30 ) "0C	
-Temps de maintien 2 (min) -Vitesse de refroidissement (°/min -Temp. d'ouverture	30 ) "0C 300C	
-Temps de maintien 2 (min) -Vitesse de refroidissement (°/min -Temp. d'ouverture Début dans	30 ) "0C 300C 2:35:50	
-Temps de maintien 2 (min) -Vitesse de refroidissement (°/min -Temp. d'ouverture Début dans < 250C	30 ) "OC 300C 2:35:50	04:12:25

Après avoir sélectionné un programme, le four vous invite à saisir à l'aide du sélecteur ou de la touche +/- les heures et minutes pour le démarrage du programme. Vous déterminez ainsi le début du programme de frittage. L'écran vous indique en même temps l'heure de la fin du processus.

## 1.4 Saisie de programme

MENU PRINCIPAL	141 Nouveau/modifier
450CVARIO S400Sélection programmeDémarrage avec minuteurSaisie programmeRéglages supplémentaires	<ul> <li>Sélectionnez avec la touche +/- ou le sélecteur les points suivants et confirmez chaque fois avec la touche verte « Enter » :</li> <li>. « Saisie de programme »</li> <li>. « Nouveau/modifier »</li> <li>Groupe de programmes (indice)</li> <li>Emplacement programme</li> <li>La lettre ou le chiffre à modifier apparaît sur fond gris.</li> </ul>
Entrer Esc Fermer ouvrir	<ul> <li>Sélectionnez avec la touche +/- ou le sélecteur la lettre ou le chiffre souhaité.</li> <li>Avec la touche jaune « Gauche » ou « Droite », le curseur se déplace d'une position vers la gauche ou la droite.</li> </ul>
Saisie de programme 450C	En confirmant avec la touche verte « Enter », vous quittez le mode de saisie/modification du nom et vous passez à la modification des paramètres sur programme.
Copier / modifier Déplacer	<ul> <li>La modification des paramètres de frittage se fait avec la touche +/- ou le sélecteur.</li> </ul>
Supprimer	touche verte « Enter ».
Nouveau / modifier Progr. Index	Avec la touche jaune « Retour », le champ de saisie recule d'une ligne.
Supprimer nom Index Transfert USB	La touche jaune « Dernière ligne » vous amène à l'Enregistrement Oui/Non.
Entrer	Enregistrez les saisies avec la touche +/- ou le sélecteur et la touche verte « Enter ».

### **Types de programme – 1** : Frittage

1-DCS ULM			
450C	Edit " 27-SPEED "		
-Étapes de progran	nme 3		
-Vitesse de chauffe 1 (°,	/min) 50C		
-Température 1	1100C		
-Temps de maintien 1 (r	min) Omin		
-Vitesse de chauffe 2 (°	/min) 20C		
-Température 2	1500C		
-Temps de maintien 2 (r	min)30min		
-Vitesse de refroidissement	t (°/min)30C		
-Temp. d'ouverture	300C		
-Enregistrer	Non		
	Esc		

Pour une cuisson individuelle, 5 temps de maintien librement programmables et des vitesses de chauffe entre 1°C/min et 100°C/min sont disponibles.

- **Étape de programme:** Sélectionnez d'abord le nombre d'étapes de programme librement programmables. Entre 2 et 6 étapes de programme (vitesse de chauffage, température, temps de maintien) sont à votre disposition.
- Vitesse 1 à 5: En fonction du programme souhaité, vous pouvez programmer des vitesses de chauffe entre 1 et 100°C/min ou des vitesses de refroidissement entre 1 et 50°C/min.
- **Température 1 à 5:** En fonction du programme souhaité, vous pouvez programmer des températures entre 350 et 1 650°C.
- **Temps de maintien 1 à 5:** En fonction du programme souhaité, vous pouvez programmer des temps de maintien entre 0 et 300 min
- Vitesse de refroidissement: La dernière vitesse sert au refroidissement à la température d'ouverture.
- **Température d'ouverture:** La température entre 250 et 350°C à laquelle le four s'ouvre.

Enregistrer: le programme par le choix « OUI/NON ».

1-DCS ULM
450C Edit " 27-SPEED "
Étapes de programme 3
-Vitesse de chauffe 1 (°/min) 50C
-Température 1 1100C
-Temps de maintien 1 (min) 0min
-Vitesse de chauffe 2 (°/min) 20C
-Température 2 1500C
-Temps de maintien 2 (min) 30min
-Vitesse de refroidissement (°/min) 30C
-Temp. d'ouverture 300C
- Enregistrer Non
Enter Esc

### 1.4.2 Copier/modifier

- Sélectionner le programme à copier à l'aide de la touche verte « Enter ».
- Sélectionnez avec la touche +/- ou le sélecteur le programme à copier et confirmez avec la touche verte « Enter ».
- Vous retournez au groupe de programmes (Index).
- Sélectionnez avec la touche +/- ou le sélecteur le groupe de programmes souhaité (Index) et confirmez avec la touche verte « Enter ».
- Sélectionnez avec la touche +/- ou le sélecteur l'emplacement de programme souhaité et confirmez avec la touche verte « Enter ».
- Veuillez noter : si un programme est déplacé ou copié sur un emplacement de programme occupé, le programme qui se trouve à cet emplacement est supprimé ou écrasé.
- Vous pouvez ensuite continuer en nommant le programme et saisir les paramètres (voir 1.3.1).
- La touche rouge « ESC » vous ramène vers le mode saisie.

#### 1.4.3 Déplacer

- Sélectionnez avec la touche +/- ou le sélecteur le programme à déplacer et confirmez avec la touche verte « Enter ».
- Vous retournez au groupe de programmes (Index).
- Sélectionnez avec la touche +/- ou le sélecteur le groupe de programmes souhaité (Index) et confirmez avec la touche verte « Enter ».
- Sélectionnez avec la touche +/- ou le sélecteur l'emplacement de programme souhaité et confirmez avec la touche verte « Enter ».
- Veuillez noter que les programmes qui ne sont pas déplacés ou copiés sur en emplacement de programme vide écrasent le programme enregistré.
- La touche rouge « ESC » vous ramène vers le mode saisie.

#### 1.4.4 Effacer

- Sélectionnez dans un groupe de programmes le programme à supprimer avec le sélecteur ou la touche +/- et confirmez avec la touche verte « Enter ».
- Le programme avec tous ses paramètres s'affiche, ainsi que la question : « Supprimer programme ? »
- Vous confirmez la suppression avec la touche « OUI ».
- Appuyez maintenant la touche rouge « Esc » pour revenir dans le mode saisie.

#### 1.4.5 Contrôle des paramètres

- Sélectionnez dans un groupe de programmes le programme avec le sélecteur ou la touche +/- et confirmez avec la touche verte « Enter ».
- Les différents paramètres sont affichés sur l'écran, mais ne peuvent pas être modifiés.
- En appuyant sur la touche « OK », vous revenez en mode « Contrôle des paramètres ».

#### 1.4.6 Nouveau/modification groupe de programmes (Index)

Pour organiser vos programmes de manière claire et conviviale, 25 groupes de programmes (Index de 0 à 24) avec 20 emplacements de programme sont à votre disposition.

- Sélectionnez en mode « Saisie de programme » avec la touche +/– ou le sélecteur l'entrée « Nouveau/modif. groupe prog. » et confirmez avec la touche verte « Enter ».
- Les premiers 20 groupes de programmes libres s'affichent sur l'écran. La touche jaune « Continuer » vous amène aux cinq autres groupes de programmes.
- Sélectionnez avec la touche +/- ou le sélecteur le groupe de programmes à programmer et confirmez avec la touche verte « Enter ».
- La lettre ou le chiffre à modifier apparaît sur fond gris.
- Sélectionnez avec la touche +/- ou le sélecteur la lettre ou le chiffre souhaité.
- Avec la touche jaune « Gauche » ou « Droite », le curseur se déplace d'une position vers la gauche ou la droite.
- En appuyant sur la touche verte « Enter », vous quittez le mode «Nouveau/modif. groupe prog.» et vous repassez en mode «Saisie de programme».

#### 1.4.7 Effacer nom index

- Sélectionnez en mode « Saisie de programme » avec la touche +/- ou le sélecteur l'entrée « Effacer nom index » et confirmez avec la touche verte « Enter ».
- Vous voyez apparaître une demande de confirmation, que vous validez avec la touche verte « Enter » ou que vous annulez avec la touche rouge « ESC ».

#### 1.4.8 Transfert USB

Pour le chargement et l'enregistrement des programmes sur USB, vous avez besoin d'un périphérique de stockage de masse USB, comportant un protocole USB-Microsoft et un dossier « VARIO ».

Sélectionnez en mode « Saisie de programme » avec la touche +/– ou le sélecteur l'entrée « Transfert USB »et confirmez avec la touche verte « Enter ».

#### « Envoyer prog. vers USB »

- Sélectionnez avec la touche +/- ou le sélecteur l'entrée « Envoyer prog. vers USB » et confirmez avec la touche verte « Enter ».
- Sélectionnez avec la touche +/- ou le sélecteur la lettre ou le chiffre souhaité.
- Avec la touche jaune « gauche » ou « droite », le curseur se déplace d'une position vers la gauche ou la droite.
- En appuyant sur la touche verte « Enter », les programmes sont enregistrés sur le périphérique USB. A la fin du processus, vous revenez vers le point « Saisie de programme ».

### « Charger prog. de USB »

- Sélectionnez avec la touche +/- ou le sélecteur l'entrée « Charger prog. de USB » et confirmez avec la touche verte « Enter ».
- Sélectionnez avec la touche +/- ou le sélecteur le fichier de programme que vous souhaitez charger et confirmez avec la touche verte « Enter ». A la fin du processus, vous revenez vers le point « Saisie de programme ».

### 1.4 Réglages supplémentaires



Le domaine Réglages supplémentaires définit des paramètres qui configurent les fonctions fondamentales du four en utilisation quotidienne et qui doivent être saisis par le client en fonction des besoins individuels.

Sélectionnez avec la touche +/- ou le sélecteur dans le menu principal l'entrée « Réglages supplémentaires » et confirmez avec la touche verte « Enter ».

#### 1.5.1 Tests diagnostic

- Version logiciel Affiche la version du logiciel actuellement installé.
- 2 Mise à jour logiciel Nécessite la saisie d'un mot de passe
- 3 Test plateau
- 4 Test réservé au fabricant

### 1.5.2 Réglages selon les pays

Cette partie permet de régler la langue, ainsi que la date, l'heure et les unités (métrique/anglais).

### 1.5.3 Réglage écran

Plusieurs niveaux de luminosité sont réglables.

### 1.5.4 Signal sonore

« oui/non » permet de désactiver le signal sonore « beep ». Dans ce cas, le signal sonore ne retentit qu'à la mise en marche de l'appareil.

### 1.5.5 Activer aperçu

Cette fonction vous permet de visualiser avant chaque démarrage de programme les paramètres du programme sélectionné.

### 1.5.6 Programme de régénération

Il est possible d'augmenter la durée de vie des éléments chauffants en effectuant mensuellement le programme de régénération.

Ce programme augmente la couche protectrice pour la résistance contre l'oxydation et la corrosion.

# **2** Entretien

## 2.1 Fusible

Le four de frittage VARIO S400 nécessite le fusible suivant :

Tension	240V	230V	220V
Fusibile	16A lent	16A lent	16A lent

## 2.2 Pièces de rechange

	Élément chauffant	896-0402
- CP-CF	Thermocouple type B	896-0401
0	Socle de cuisson petit modèle	896-0408
	Socle de cuisson grand modèle	896-0407
	40g Perles de frittage	896-0409
	200g Perles de frittage	896-0410
0	Bague entretoise	896-0406
	Support multifonctionnel, simple comprenant: - 1x coupelle de frittage - couvercle pour coupelle de frittage	896-0419
	Support multifonctionnel, double comprenant :	896-0418

-

2x coupelle de frittage Couvercle pour coupelle de frittage \_

# 2 Maintenance

2.5 Observations techniques

1. Pour un travail avec des perles de frittage, poser délicatement les pièces dans les perles de frittage :

Utiliser max. 40g de perles de frittage par plateau de frittage

2. Exemples d'utilisation des plateaux de frittage.



# **3 Caractéristiques**

## 3.1 Caractéristiques techniques

Données techniques:	VARIO S 400	
Largeur y profondeur y Hauteur [mm]	330mm v 580mm v 830mm	
	550mm × 560mm × 650mm	
Poids	51kg	
Tension	230V-50Hz / 220V-60Hz	
Puissance active	2000VA	
Puissance apparente	3300VA	
Données de puissance		
Température	20°C - 1650°C	
Ecran couleur	120mm x 90mm	
	320 x 240 dots	
Programmes	500	
0		

### **Conditions ambiantes**

Zone d'installation	fermée
	et des pièces sèches
Température ambian	te 18°C à 30°C
Humidité relative:	jusqu'à 30°C 80% Pas de condensation

### 3.2 Ensemble livré



1x câble d'alimentation

- 1x Clef USB\*
- 1x Socle de cuisson 1
- 1 x Socle de cuisson 2
- 1x Fusibles de rechange
- 2 x Coupelle de frittage
- 1 x Couvercle de frittage
- 1 x Bague de centrage
- 1x Carte de garantie
- 1x Notice d'utilisation

# 4 Consignes de sécurité

Ne jamais poser des matériaux facilement inflammables, comme du papier ou des pinceaux, de l'alcool à brûler, du spray isolant ou des vernis à dies à proximité du four de frittage.

- Utilisez ce four exclusivement pour l'usage prévu, comme décrit dans la notice d'utilisation et enlevez soigneusement tout le matériel d'emballage et bandes adhésives lors de l'installation.
- L'appareil doit obligatoirement être utilisé à l'intérieur.
- Il est interdit de traiter des matériaux qui produisent des gaz toxiques pendant le frittage.
- Les grilles de ventilation ne doivent pas être couvertes. Risque de surchauffe du four ou arrêt de sécurité du four.
- L'appareil ne doit être branché sur une prise sécurisé par un fusible 16A lent et un disjoncteurdifférentiel de 30 mA.
- Une interruption du conducteur de protection à l'intérieur ou l'extérieur de l'appareil ou un desserrage du raccordement du conducteur de protection peut avoir pour conséquence que l'appareil représente un danger pour l'utilisateur en cas de défaut. Une interruption volontaire n'est pas autorisée.
- Positionnez le four de manière dégagée. Une zone libre de 200-300 mm autour du four et en dessus doit être respectée. Les parois entourant l'appareil doivent être constituées d'un matériau non inflammable. La zone doit être bien ventilée.
- Conformément aux dispositions de la protection contre l'incendie, installez un extincteur universel à mousse sèche à proximité du four et assurez que les employés aient été familiarisés avec son maniement correct.
- Ne portez jamais des vêtements amples ou tombants lorsque vous manipulez le four. Faites preuve de prudence lorsque vous saisissez des objets à proximité du four. Des matières inflammables peuvent prendre feu en contact avec une surface chaude de l'appareil et provoquer de sérieuses brûlures de l'utilisateur.
- Ne pas installer le four à proximité immédiate de sources de chaleur (par ex. fours de préchauffage, fours de cuisson et de pressée).

- Assurez-vous que le four est installé selon les règles de l'art et conformément à nos instructions et que le raccordement électrique choisi est mis à la terre.
- Pour 230/240 V, utilisez le câble d'alimentation avec mise à la terre ICE C19.
- Le raccordement électrique doit être réalisé avec soin et assurez-vous que le four soit raccordé à une puissance suffisante du secteur existant. Faites appel à un électricien qualifié pour vous assurez que la valeur de raccordement est suffisante et qu'aucun circuit électrique existant ne soit surchargé.
- N'utilisez pas de rallonge pour le four. Renseignez vous auprès de votre fournisseur d'électricité concernant les valeurs de raccordement applicables à votre secteur local.
- Une sous-tension peut entraîner une montée en température ralentie.
- Les raccords électriques doivent être vérifiés régulièrement: la bonne fixation, l'usure et l'endommagement ; les remplacer ou les fixer à nouveau, le cas échéant.
- Tous les câbles doivent être posés loin de passages.
- Pendant l'utilisation, des hautes températures de rayonnement peuvent se produire.
- Ne touchez pas les parties en surface, les éléments chauffants et les surfaces à l'intérieur du four. Les surfaces chaudes peuvent occasionner de sérieuses brûlures.
- Ne touchez pas les éléments chauffants pendant le fonctionnement. Les éléments de chauffe sont sous une tension de 32V et une intensité de jusqu'à 90A.
- Immédiatement après la cuisson, ne pas laisser la chambre de cuisson ouverte sans supervision, mais la fermer le plus rapidement possible.
- Nettoyer l'appareil uniquement avec un chiffon sec ou légèrement humide. Ne pas utiliser de solvant! Retirez la fiche d'alimentation de la prise avant le nettoyage du four.
- Lors de la montée en température de la chambre de cuisson, le transformateur peut vibrer.
- En cas d'un défaut ou d'un endommagement qui empêche une utilisation sûre, l'appareil doit être sécurisé afin d'éviter une utilisation involontaire.

- Éteignez le four et retirez la fiche d'alimentation de la prise avant d'effectuer un travail d'entretien recommandé et autorisé, faute de quoi il existe un risque d'électrocution, de blessure ou de mort. Laissez refroidir le four à température ambiante.
- N'essayez pas d'ouvrir le four, de le réparer ou de remplacer une pièce avant d'avoir lu le manuel et de savoir que la réparation ou le remplacement y est expressément recommandé. Chaque tentative non autorisée de réparation, de remplacement ou d'ouverture d'une partie de votre four peut représenter un risque de sécurité et entraîner la perte de votre garantie. Tous les travaux de maintenance, pendant comme après la période de garantie, ne doivent être effectués que par notre service après-vente.
- En cas de maintenance, utiliser uniquement des pièces de rechange d'origine.
- Des modifications non autorisées sur le matériel et le logiciel peuvent entraîner de sérieux dommages pour la sécurité et rendre vos droits de garantie caducs.
- Ne laissez jamais des enfants sans supervision à proximité du four lorsque celui-ci est en fonctionnement. Ne permettez jamais à des enfants de se mettre debout ou d'escalader une surface sur laquelle est posé le four. Ne jamais garder des objets pouvant intéresser des enfants à proximité du four. Il existe un sérieux risque de blessures.
- Conservez les matériaux d'emballage d'origine de votre four VARIO. Utiliser exclusivement l'emballage d'origine pour le transport de ces pièces. Sinon, les droits de garantie seront refusés en raison d'un transport inadapté.
- Consigne de transport :
- Transporter l'appareil uniquement en position verticale (debout).
- Ne pas empiler plusieurs appareils.
- Le transport doit se faire sans secousses ni vibrations.
- Lors du transport, sécuriser l'appareil contre déplacement et basculement.

# Relâchment de poussière

L'isolation du moufle du four contient des fragments de fibres céramiques (RCF) et du silicium cristallin qui peuvent atteindre les poumons. Ces matériaux existent sous la forme de panneaux de fibres, de panneaux formés sous vide, plaques de laine minérale ou de fibres de remplissage.

- Pendant l'utilisation normale du four, aucune quantité significative de ces poussières n'est libérée dans l'air. Si, par contre, il devient nécessaire de remplacer les moufles, la personne chargée de ces travaux se voit exposée à des quantités bien supérieures.
- Bien qu'aucun élément ne semble indiguer des risques pour la santé à long terme, nous recommandons formellement de mettre en œuvre des mesures de sécurité lorsque le personnel de réparation manipule ces substances.
- Pour les personnes exposées directement à la poussière de fibres traitées à haute température, il existe un risque de maladie des voies respiratoires. Lors du maniement de fibres, une protection filtrante des voies respiratoires, une protection des yeux, des gants et des vêtements à manches longues devraient être utilisés.
- Évitez de casser les déchets. Éliminez les déchets de fibres dans des conteneurs scellés.
- Après un contact direct avec la peau, rincer la peau avec de l'eau claire avant de laver soigneusement avec du savon (ne pas utiliser de détergent). Les vêtements de travail doivent être lavés séparément.
- Des fiches techniques de sécurité pour matériaux RCF sont disponibles sur simple demande.

# Signes et symboles



### Dangers et risques

Ce symbole fait référence à des consignes de sécurité et à une identification des dangers. En cas de non respect, des blessures aux personnes ne sont pas exclues. De plus, l'appareil et/ou d'autres objets peuvent être endommagés.



Risque de brûlure.



Risque d'écrasement



d'importantes consignes pour la sécurité, l'utilisation et la maintenance de l'appareil. Vous assurerez ainsi votre protection et éviterez d'endommager l'appareil

# 5 SAV

SARL PRODENTHESE 198 Avenue des Râches B.P. 39 74190 Passy Tél: 04 50 93 64 20 Fax: 04 50 93 66 60 mail : sav@prodenthese.fr www.prodenthese.fr





www.zubler.de Zubler Gerätebau GmbH Buchbrunnenweg 26 D-89081 Ulm-Jungingen