

VITA vPad easy

Istruzioni d'uso



VITA Presa del colore

VITA Comunicazione del colore

VITA Riproduzione del colore

VITA Controllo del colore

Data 07.14



Get your VITA Update-Messenger on
www.vita-zahnfabrik.com/update-messenger

VITA shade, VITA made.

VITA

Indice

1 Premessa	4
1.1 Avvertenze generali	4
1.2 Tutela del diritto d'autore	4
2 Dotazione	5
3 Informazioni tecniche	5
3.1 Dimensioni / Pesi	5
3.2 Dati elettrici	5
3.3 Condizioni ambientali	5
4 Uso conforme a destinazione	6
5 Esercizio e pulizia dell'unità di comando	6
5.1 Garanzia e responsabilità	6
5.2 Ricambi	6
5.3 Avvertenze di sicurezza	6
6 Funzioni di sicurezza	7
6.1 Protezione contro le interruzioni di corrente di rete	7
7 Taratura automatica della temperatura	7
7.1 Assistenza tecnica	7
8 Messa in funzione	8
8.1 Collegamenti del forno	8
9 Descrizione dell'unità di comando	9
9.1 Descrizione display	9
9.2 Avvio Standby	9
9.3 Spegnimento del forno	9
9.4 Raffreddamento rapido alla temperatura di Standby	9
9.5 Selezionare e avviare programmi di cottura	10
9.6 Modificare – impostare valori di programma	10
9.7 Tasti lift	12
9.8 Tastiera	12
10 Programmi service	13
11 Segnalazioni di errore	15
12 Tabelle di cottura	16
12.1 VITA VM®7	17
12.2 VITA VM®9	18
12.3 VITA VM®9 su VITABLOCS®	19
12.4 VITA VM®13	20
12.5 VITA VM®15	21
12.6 VITA VMK Master®	22
12.7 VITA TITANKERAMIK	23
12.8 VITA OMEGA 900	24
13 Indice alfabetico	26

1 Premessa

1.1 Avvertenze generali

Egregio Cliente,

La ringraziamo per aver acquistato un'unità di comando vPad easy per la gestione del forno VITA VACUMAT 6000 M.

La preghiamo di leggere le istruzioni prima dell'installazione!
Le presenti istruzioni di impiego sono un aiuto sostanziale per un funzionamento efficiente e sicuro dell'apparecchio.

Le istruzioni di impiego comprendono avvertenze importanti per un funzionamento sicuro, corretto ed economico. Se osservate, esse sono un aiuto per evitare pericoli, ridurre costi di riparazione e tempi di fermo e per aumentare l'affidabilità e la durata dell'apparecchio.

Tutte le illustrazioni ed i disegni riportati in queste istruzioni di impiego servono a titolo di illustrazione generale e non sono vincolanti per la costruzione dettagliata dell'apparecchio.

Conservare le istruzioni di impiego in prossimità dell'apparecchio. Esse vanno lette ed applicate da ogni persona che utilizza l'apparecchio, p.es.:

- uso,
- eliminazione di guasti durante i cicli di cottura,
- pulizia,
- manutenzione (manutenzione periodica, ispezione, riparazione)

1.2 Tutela del diritto d'autore

Avvertenze importanti sulla tutela dei diritti d'autore:

© Legge sul diritto d'autore 2011, VITA Zahnfabrik. Con riserva di tutti i diritti.

Questo documento e/o il software, nonché dati e informazioni a cui si fa riferimento o che sono qui contenuti, contengono informazioni riservate e protette dal diritto d'autore della VITA Zahnfabrik.

Questo documento non trasferisce o conferisce alcun diritto o licenza per l'utilizzo di software, dati o informazioni, né un diritto o una licenza per offrire l'utilizzo della proprietà intellettuale, diritti o obblighi da parte della VITA Zahnfabrik o di altre prestazioni a questo proposito. Qualsiasi diritto o licenza per l'uso di software, dati, informazioni o altro diritto sulla proprietà intellettuale dalla VITA Zahnfabrik, nonché qualsiasi obbligo alla fornitura di supporto può essere trasferito solo con un accordo scritto con la VITA Zahnfabrik H. Rauter GmbH & Co. KG.

2 Dotazione

2.1 Cartone speciale comprendente:

- 1 VITA vPad easy
- 1 istruzioni d'uso

3 Informazioni tecniche

Unità di comando **VITA vPad easy**, memoria 200 programmi

3.1 Dimensioni / Pesì

VITA vPad easy

- Larghezza: 235 mm
- Profondità: 156 mm
- Altezza: 150 mm
- Peso: 0,6 kg
- Custodia: plastica

3.2 Dati elettrici

L'alimentazione elettrica con 48 Volt CC ha luogo tramite il cavo di collegamento con il VITA VACUMAT 6000 M.

Allacciamento elettrico: 230 Volt, 50/60 Hz

3.3 Condizioni ambientali

- Temperatura ambiente tra 2°C e 40°C
- Umidità relativa aria max. 80% a 31°C

4 Uso conforme a destinazione

Basi per la costruzione dell'apparecchio

L'apparecchio è stato costruito in conformità allo stato della tecnica ed alle regole riconosciute che disciplinano la tecnica di sicurezza. Ciononostante è possibile che in caso di impiego non appropriato possano sorgere pericoli anche mortali per l'utilizzatore o per terzi nonché danni del forno stesso o di altri beni.

Modalità operative non ammesse

Il funzionamento dell'apparecchio non è consentito con fonti di energia, prodotti ecc. che sono soggetti alle normative sulle sostanze pericolose o che provocano in qualsiasi modo un effetto sulla salute degli utilizzatori, e con modifiche apportate dall'utilizzatore.

Modalità operative ammesse

Il funzionamento dell'apparecchio è consentito soltanto se sono state lette e comprese interamente le presenti istruzioni di impiego e se vengono osservate le procedure in esse descritte. Un uso differente, come p. es. la lavorazione di prodotti differenti di quelli previsti nonché l'uso di sostanze pericolose o sostanze dannose alla salute, è da considerarsi come non conforme alla destinazione. Il produttore/fornitore non risponde per danni risultanti da un tale comportamento. Il rischio ricade esclusivamente sull'utilizzatore.

5 Esercizio e pulizia dell'unità di comando

Per l'esercizio dell'unità di comando **non** utilizzare **oggetti appuntiti o caldi**, che possono danneggiare la tastiera a membrana.

Danneggiamenti della tastiera a membrana riconducibili a trattamento non appropriato durante l'uso o la pulizia sono esclusi dalla garanzia.

5.1 Garanzia e responsabilità

La garanzia e la responsabilità sono disciplinate dalle condizioni contrattuali.

i In caso di modifiche del software effettuate senza informazione specifica ed autorizzazione della VITA Zahnfabrik H. Rauter GmbH & Co. KG cessano responsabilità e garanzia.

5.2 Ricambi

I ricambi devono essere conformi ai requisiti tecnici stabiliti dal produttore. Ciò è sempre garantito dai ricambi originali VITA.

5.3 Avvertenze di sicurezza

Prima della messa in funzione attenersi alle avvertenze di sicurezza del forno VITA VACUMAT 6000 M (v. Istruzioni d'uso VITA VACUMAT 6000 M – Avvertenze di sicurezza)

6 Funzioni di sicurezza

In combinazione con un'unità di comando VITA vPad easy il forno è dotato delle seguenti funzioni di controllo e sicurezza:

- Controllo termosonda
- Controllo temperatura
- Controllo vuoto
- Protezione contro le interruzioni di corrente
- Controllo lift

6.1 Protezione contro le interruzioni di corrente di rete

Il forno è dotato di protezione contro le interruzioni di corrente. Questo dispositivo impedisce l'interruzione del programma e quindi una cottura errata, in caso di interruzione breve. La protezione si attiva quando vi è una interruzione durante un ciclo di cottura.

Interruzione di corrente inferiore a ca. 15 sec.

Il programma continua e non viene interrotto, durante l'interruzione il display è fuori servizio. Dopo il ripristino della corrente il display visualizza nuovamente il programma in corso.

Interruzione di corrente superiore a ca. 15 sec.

Il programma viene interrotto, il display è fuori servizio. Quando si ripristina la corrente, il display segnala come informazione l'interruzione di corrente.

⚠ Attenzione! Il tempo necessario per la riattivazione dell'unità di comando dopo il ripristino della corrente è di ca. 20 secondi.

7 Taratura automatica della temperatura

La taratura automatica della temperatura viene eseguita dal processore all'avvio di ogni programma di cottura. La taratura della temperatura considera e occorrendo corregge, tutti gli scostamenti dei componenti elettronici relativi al circuito di misura e regolazione della temperatura. Questa taratura viene eseguita in 5 msec in modo da non influire sui tempi generali di processo. In questo modo si ottiene una temperatura uniforme di +/- 1°C anche in caso di un tempo di funzionamento prolungato dell'apparecchio.

7.1 Assistenza tecnica

Ulteriori informazioni sul forno sono presenti nella Homepage:

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

Sotto **Documenti & Media / Centro Download / Informazioni prodotto / Aggiornamenti software** possono essere scaricati gli update per i software.

Inoltre sotto **Servizi / Update Messenger** potete registrarvi per ricevere automaticamente per e-mail tramite **Update-Messenger** informazioni attuali sull'apparecchio.

Per informazioni tecniche, riparazioni, prestazioni in garanzia potete rivolgervi alla seguente e-mail: **instruments-service@vita-zahnfabrik.com**
Tel. +49 (0) 7761 / 562-105, -106, -101



8 Messa in funzione

Per l'installazione e la messa in funzione attenersi alle istruzioni d'uso VITA VACUMAT 6000 M

- Con l'apposito cavo in dotazione collegare l'unità di comando vPad easy con il forno VITA VACUMAT 6000 M
- Collegare la pompa del vuoto
- Inserire il tubo della pompa del vuoto
- Inserire il cavo di allacciamento alla rete
- Accendere il forno con l'interruttore principale.
Il lift si porta nella posizione inferiore – in quella superiore e nuovamente nella posizione inferiore (controllo della corsa del lift)

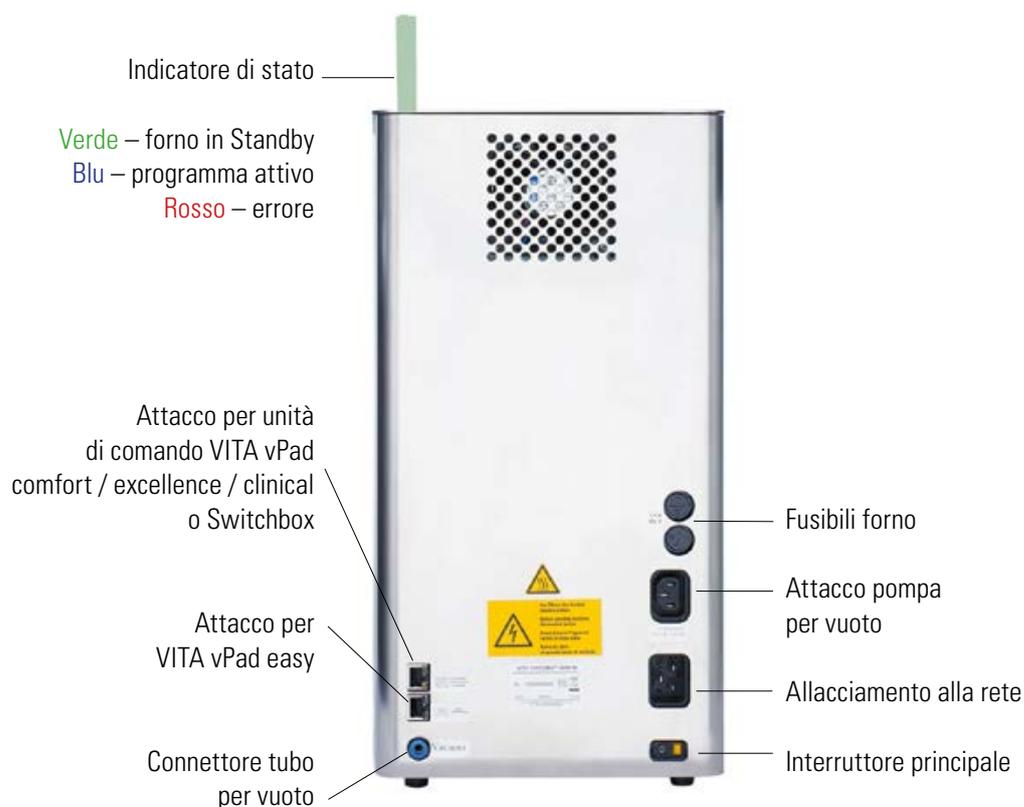
Per i singoli attacchi v. 8.1.

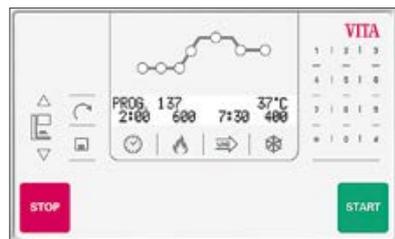
Attenzione! Posizionare lo zoccolo di cottura sul piattello del lift!

Il funzionamento senza zoccolo di cottura può causare danni del forno a seguito del surriscaldamento.

8.1 Collegamenti del forno

(v. anche istruzioni d'uso VITA VACUMAT 6000 M)





9 Descrizione dell'unità di comando

Descrizione dei LED

Correlazione dei LED sulla curva di cottura – da sinistra a destra:

- Tempo di preessiccazione e temperatura di preessiccazione
- Prevuoto
- Vuoto principale
- Salita temperatura
- Temperatura finale e tempo di mantenimento temperatura finale
- Temperatura di raffreddamento
- Tempo di mantenimento temperatura di raffreddamento

9.1 Descrizione display

Il display a due righe ha le seguenti funzioni:

Riga superiore: visualizzazione del numero di programma e temperatura nella camera di cottura

Riga inferiore: visualizzazione dei valori di programma, temperatura, tempo e vuoto

Dopo aver acceso il forno, in alto a destra viene visualizzata la temperatura della camera di cottura.

9.2 Avvio Standby

Con il programma **Nr. 00** e azionamento del tasto # il lift sale nella camera di cottura che si porta alla temperatura di Standby. Con il tasto **STOP** si termina lo Standby.

La temperatura di Standby è selezionabile con il programma Service **Nr. 201** tra 200°C e 800°C.

Se il forno viene avviato con l'interruttore principale e lo Standby, il lift sale nella posizione superiore e resta aperto di ca. 2-3 cm per ca. 10 minuti, in modo che l'acqua di condensa nell'isolamento possa evaporare.

Dopo il raggiungimento della temperatura di Standby ed il mantenimento per ca. 5 minuti, la camera di cottura viene chiusa completamente.

9.3 Spegnimento del forno

Con il programma **Nr. 01** ed azionamento del tasto # il lift sale nella posizione superiore, viene visualizzato STAND, il forno può essere spento con l'interruttore principale.

9.4 Raffreddamento rapido alla temperatura di Standby

Con il programma **Nr. 02** ed azionamento del tasto # si inserisce la pompa del vuoto.

Se la temperatura nella camera di cottura è superiore alla temperatura di Standby, il lift resta nella posizione inferiore, si inserisce la pompa, al raggiungimento della temperatura di Standby meno 50°C il lift sale nella posizione superiore e la temperatura si porta alla temperatura di Standby.

9.5 Selezionare e avviare programmi di cottura

Digitare il **Nr.** di programma
 Confermare con il tasto **#**
 Attivare il programma con il tasto **START**

Nella riga inferiore vengono visualizzati:

- Tempo di preessiccazione
- Tempo di salita
- Tempo di mantenimento temperatura finale
- Tempo di mantenimento raffreddamento

Tasti funzione con programma in corso	
	Azionamento in corso di programma Il display visualizza temperatura di preessiccazione e temperatura finale.
	Azionamento in corso di programma Il display visualizza i tempi di cottura.
	Azionamento solo in corso di programma Il display visualizza il valore di vuoto ed il tempo di vuoto.
	Azionamento in corso di programma Il display visualizza la temperatura di raffreddamento.
	Azionamento in corso di programma Il programma di cottura viene terminato.

9.6 Modificare – impostare valori di programma

Dopo aver selezionato un programma di cottura, è possibile controllare o modificare i valori di programma.

Selezione del programma, vale a dire digitare un numero di programma da 1 a 200 , confermare con il tasto # e	
	Azionare il tasto Set – Il LED Preessiccazione lampeggia Il display visualizza tempo di preessiccazione e temperatura di preessiccazione
	Azionare il tasto Orologio – il tempo di pressiccazione lampeggia Modificare il tempo tramite tastiera e confermare il valore con il tasto # Valori possibili tempo di preessiccazione: 0 – 40:00 min/sec
	Azionare il tasto Temperatura – l'indicazione della temperatura lampeggia Modificare la temperatura tramite tastiera e confermare il valore con il tasto # Valori possibili temperatura di preessiccazione: 200°C – 800°C
	Azionare il tasto Salva – modalità Set terminata – Azionare il tasto Start – il programma si avvia
	oppure controllare /modificare altri valori di programma.

Selezione del programma, vale a dire digitare un numero di programma da 1 a 200 , confermare con il tasto # e	
	Azionare il tasto Set – il LED Prevuoto lampeggia
	Azionare il tasto Orologio – il tempo di prevuoto lampeggia Modificare il tempo tramite tastiera e confermare il valore con il tasto # Valori possibili tempo di prevuoto: 0 – 30:00 min/sec
	Azionare il tasto Salva – modalità Set terminata Azionare il tasto Start – il programma si avvia.
oppure controllare/ modificare altri valori di programma.	
	Azionare il tasto Set – il LED Vuoto principale lampeggia
	Azionare il tasto Orologio – il tempo di vuoto principale lampeggia Modificare il tempo tramite tastiera e confermare il valore con il tasto #. Valori possibili tempo di vuoto: tempo di salita temperatura max. più tempo di mantenimento temperatura.
	Azionare il tasto Salva – modalità Set terminata Azionare il tasto Start – il programma si avvia.
oppure controllare/ modificare altri valori di programma.	
	Azionare il tasto Set – il LED Tempo di salita lampeggia
	Azionare il tasto Orologio – il tempo di salita lampeggia Modificare il tempo tramite tastiera e confermare il valore con il tasto #. Valori possibili: 03:00 – 40:00 min/sec. oppure 20°C/min – 120°C/min. Se si imposta un valore di temperatura o tempo non compreso nei valori possibili, appare ERROR e viene nuovamente visualizzato l'ultimo valore. <div style="border-left: 1px solid black; padding-left: 5px; margin-left: 10px;"> <p>i Per la salita della temperatura, nel programma Service 203 è possibile selezionare l'impostazione della salita di temperatura in °C/min (v punto. 10, Programma Service 203).</p> </div> <p>Se in seguito all'impostazione del valore di salita della temperatura in min/sec. la salita della temperatura calcolata è inferiore a 20°C/min o superiore a 120°C/min, viene automaticamente impostato un tempo di salita in min/sec. valido. Se dopo aver impostato la salita della temperatura si modifica la temperatura di preessiccazione o la temperatura di cottura, viene mantenuto il valore °C/min e adattato il tempo in min/sec.</p>
	Azionare il tasto Salva – modalità Set terminata – Azionare il tasto Start – il programma si avvia.
oppure controllare/ modificare altri valori di programma.	

	Selezione del programma, vale a dire digitare un numero di programma da Nr. 1 a 200 , confermare con il tasto # e
	Azionare il tasto Set – il LED Temperatura finale lampeggia
	Azionare il tasto Temperatura – l'indicazione della temperatura lampeggia Modificare la temperatura tramite tastiera e confermare il valore con il tasto # Valori possibili: temperatura finale max. 1200°C
	Azionare il tasto Orologio – il tempo di mantenimento temperatura finale lampeggia – Modificare il tempo tramite tastiera e confermare con il tasto # .
	Azionare il tasto Salva – modalità Set terminata – Azionare il tasto Start – il programma si avvia
	oppure controllare /modificare altri valori di programma
	Azionare il tasto Set – il LED temperatura di raffreddamento lampeggia
	Azionare il tasto Temperatura – l'indicazione della temperatura lampeggia Modificare la temperatura tramite tastiera e confermare il valore con il tasto # Valori possibili: 200°C – 800°C
	Azionare il tasto Salva – modalità Set terminata – Azionare il tasto Start – il programma si avvia
	oppure controllare /modificare altri valori di programma.
	Azionare il tasto Set – il LED Tempo di mantenimento raffreddamento lampeggia –Modificare il tempo tramite tastiera e confermare il valore con il tasto # – Valori possibili: tempo di mantenimento 1 – 40:00 min/sec.
	Azionare il tasto Salva – modalità Set terminata – Azionare il tasto Start – il programma si avvia.

9.7 Tasti lift



Tasti lift **Su/Giù**

I tasti sono attivi, se non sono stati selezionati programmi di cottura o programmi Service.

9.8 Tastiera



0 – 9 = impostazione di valori per temperatura e tempo

= tasto di conferma

***** = tasto di cancellazione

10 Programmi Service

Tutti i programmi riportati in tabella vanno selezionati digitando il rispettivo **numero** tramite tastiera e confermati con il tasto **#**.

Prog. Nr.	Programma	Impostazione/Descrizione	Indicazione
201 – #	Modificare temperatura di Standby	Azionare il tasto Temperatura – il valore lampeggia – Impostare il valore e confermare con il tasto # Valori possibili: 200°C – 800°C	Indicazione temperatura di Standby
202 – #	Taratura temperatura	Azionare il tasto Temperatura – il valore lampeggia – Impostare il valore e confermare con il tasto # Valori possibili: +/- 20°C tramite tastiera Con il tasto Set si seleziona il segno meno. Terminare con il tasto Salva .	Indicazione valore
203 – #	Modificare temperatura di salita	Salita in °C o min/sec con il tasto Set Terminare con il tasto Salva .	
204 – #	Non utilizzato		
205 – #	Impostare posizioni lift per preessiccazione e raffreddamento Intervallo lift	Intervallo Valori possibili: 20 sec. – 2 min. Preessiccazione – posizione lift 1 Valori possibili 0 – 30% Azionare il tasto Set : Preessiccazione – posizione lift 2 Valori possibili 30 – 50% Azionare il tasto Set : Preessiccazione – posizione lift 3 Valori possibili 50 – 80% Azionare il tasto Set : Raffreddamento – Posizione lift Valori possibili 0 – 99% Terminare con il tasto Salva	Indicazione intervallo e Posizione lift 1 Posizione lift 2 Posizione lift 3 Posizione lift 4 Indicazione temperatura camera di cottura

Prog. Nr.	Programma	Impostazione/Descrizione	Indicazione
206 – #	Velocità lift	Azionare il tasto Orologio – il valore visualizzato lampeggia – Impostare il valore e confermare con il tasto # Valori possibili 0 – 99 Azionare il tasto Salva	Viene visualizzato il valore impostato Indicazione temperatura camera di cottura
207 – #	Inizializzazione	Tutti i valori di tempi e temperature prescritti dalle tabelle di cottura VITA vengono trasferiti nella memoria. Attenzione! Programmi non originali vengono cancellati	Viene visualizzato „Programmi“
208 – #	Segnalazione	Azionare il tasto Set Selezione 1 = al termine del programma un unico segnale acustico Selezione 2 = al termine del programma segnale acustico continuo Terminare con il tasto Salva	Viene visualizzato 1 o 2 Indicazione temperatura camera di cottura
209 – #	Contaore di esercizio	 Terminare con il tasto STOP	Vengono visualizzate le ore di esercizio Indicazione temperatura camera di cottura
210 – #	Ripristino impostazioni standard	Impostazioni standard per <ul style="list-style-type: none"> • Velocità lift • Taratura temperatura • Segnalazione fine programma Il programma si svolge automaticamente e alla fine si ode una sequenza di segnali acustici	Indicazione temperatura camera di cottura
214 – #	Versione software	Terminare con il tasto STOP	Visualizzazione versione software

11 Segnalazioni di errore

Errore Nr.	Errore	Eliminazione
1	Lift bloccato	Pulire il meccanismo del lift
2	Ventola difettosa	Controllare il collegamento della ventola – sostituire la ventola
3	Mancata taratura del vuoto	Pulire il piattello del lift Controllare la guarnizione del piattello lift, pulirla Controllare la pompa del vuoto
4	Mancato raggiungimento del vuoto	Controllare la pompa del vuoto
5	Termosonda difettosa	Sostituire la termosonda
6	Non utilizzato	
7	Non utilizzato	
8	Non utilizzato	
9	Aggiornamento software non riuscito	Installare nuovamente l'aggiornamento software

12 Tabelle di cottura

Attenzione:

Per le ceramiche dentali il risultato della cottura dipende in larga misura dal ciclo di cottura adottato individualmente, vale a dire dal tipo di forno, dalla posizione della termosonda, dal supporto di cottura nonché dalle dimensioni del manufatto.

Le nostre raccomandazioni tecnico-applicative relative alle temperature di cottura (che siano orali, scritte o impartite nell'ambito di addestramento pratico) si basano su numerose esperienze e sperimentazioni proprie. Tuttavia l'utilizzatore deve considerarle come indicative.

Se superficie, trasparenza o grado di lucentezza in condizioni ottimali non dovessero corrispondere al risultato di cottura desiderato, occorre adattare il ciclo di cottura. Determinante per la cottura, non è la temperatura indicata, bensì l'aspetto e la struttura superficiale del manufatto dopo la cottura stessa.

Spiegazione dei parametri di cottura:

Preess. °C	Temperatura di avvio
 min.	Tempo di preessiccazione in min., tempo di chiusura
 min.	Tempo di salita in min.
 °C/min.	Gradiente di salita temperatura in °C/min.
Temp. ca. °C	Temperatura finale
 min.	Tempo di mantenimento temperatura finale
 °C/min.	Temperatura di raffreddamento
 min.	Tempo di mantenimento temperatura finale
Vuoto min.	Tempo di mantenimento vuoto in min.

12.1 VITA VM®7

Prog.-Nr.	Programma	Preess. °C	→ min.	↗ min.	↗ °C/min.	Ca. Temp. °C	→ min.	Vuoto min.
61	Cottura MARGIN	500	6.00	7.40	60	960	1.00	7.40
62	Cottura EFFECT LINER	500	6.00	8.11	55	950	1.00	8.11
63	1. Cottura dentina	500	6.00	7.27	55	910	1.00	7.27
64	2. Cottura dentina	500	6.00	7.16	55	900	1.00	7.16
65	Fissaggio dei colori	500	6.00	3.00	100	800	0.00	–
66	Cottura finale	500	0.00	5.00	80	900	1.00	–
67	Cottura finale VITA AKZENT Plus	500	4.00	5.00	80	900	1.00	–
68	Correzione con COR	500	4.00	6.00	55	830	1.00	6.00

Nelle ceramiche dentali il risultato della cottura dipende in larga misura dai cicli di cottura individuali, ed in particolare dal tipo di forno, dalla posizione della termosonda, del supporto di cottura e dalle dimensioni del lavoro.

Le nostre raccomandazioni tecnico-applicative per le temperature di cottura (indipendentemente dall'essere date in forma orale, scritta o durante dimostrazioni pratiche) si basano su numerose esperienze e prove proprie. Ciononostante tali dati devono essere considerati solo indicativi dall'utilizzatore.

Se superficie, trasparenza, grado di lucentezza non corrispondessero ai risultati ottenibili in condizioni ottimali, adattare il ciclo di cottura. Per valutare il grado di cottura non è decisiva la temperatura indicata dal forno, ma bensì l'aspetto e la struttura superficiale del lavoro dopo la cottura.

12.2 VITA VM®9

Prog.- Nr.	Programma	Preess. °C	→ min.	↗ min.	↗ °C/min.	Ca. Temp. °C	→ min.	↘ °C	→ min.	Vuoto min.
48	Cottura di decontaminazione	500	3.00	6.00	33	700	5.00	–	–	–
49	Cottura di rigenerazione	500	0.00	5.00	100	1000	15.00	–	–	–
52	Cottura BASE DENTINE Wash*	500	2.00	8.11	60	950	1.00	–	–	8.11
53	Cottura MARGIN	500	6.00	8.21	55	960	1.00	–	–	8.21
54	Cottura EFFECT LINER	500	6.00	7.49	55	930	1.00	–	–	7.49
55	1. Cottura dentina	500	6.00	7.27	55	910	1.00	600**	0.01	7.27
56	2. Cottura dentina	500	6.00	7.16	55	900	1.00	600**	0.01	7.16
57	Cottura finale	500	0.00	5.00	80	900	1.00	600**	0.01	–
58	Cottura finale VITA AKZENT Plus	500	4.00	5.00	80	900	1.00	600**	0.01	–
59	Correzione con COR	500	4.00	4.20	60	760	1.00	500**	0.01	4.20

* Con strutture VITA In-Ceram YZ cromatizzate eseguire una cottura wash BASE DENTINE.

ATTENZIONE: questa cottura è superflua nel caso di strutture VITA In-Ceram YZ non cromatizzate

** Il raffreddamento lento fino alla corrispondente temperatura è raccomandato **per l'ultima cottura della ceramica di rivestimento;** nei forni VITA VACUMAT la posizione del lift dovrebbe essere > 75%.

Nelle ceramiche dentali il risultato della cottura dipende in larga misura dai cicli di cottura individuali, ed in particolare dal tipo di forno, dalla posizione della termosonda, del supporto di cottura e dalle dimensioni del lavoro.

Le nostre raccomandazioni tecnico-applicative per le temperature di cottura (indipendentemente dall'essere date in forma orale, scritta o durante dimostrazioni pratiche) si basano su numerose esperienze e prove proprie. Ciononostante tali dati devono essere considerati solo indicativi dall'utilizzatore.

Se superficie, trasparenza, grado di lucentezza non corrispondessero ai risultati ottenibili in condizioni ottimali, adattare il ciclo di cottura. Per valutare il grado di cottura non è decisiva la temperatura indicata dal forno, ma bensì l'aspetto e la struttura superficiale del lavoro dopo la cottura.

12.3 VITA VM®9 su VITABLOCS®

Prog.-Nr.	Programma	Preess. °C	→ min.	↗ min.	↗ °C/min.	Ca. Temp. °C	→ min.	Vuoto min.
42	Cottura fissaggio colori VITA AKZENT Plus	500	4.00	4.45	80	880	1.00	–
43	1. cottura individualizzazione VM 9	500	6.00	7.49	55	930	1.00	7.49
44	2. cottura individualizzazione VM 9	500	6.00	7.38	55	920	1.00	7.38
45	Cottura finale VITA AKZENT Plus, VITA AKZENT Plus Glaze, VITA AKZENT Plus Glaze Spray, VITA AKZENT Plus finishing agent	500	4.00	5.15	80	920	1.00	–
46	Cottura finale GLAZE LT polvere	500	4.00	3.30	80	780	1.00	–
47	Correzione con VITA VM 9 COR	500	4.00	4.40	60	780	1.00	4.40
104	Cottura finale GLAZE LT pasta	500	6.00	3.30	80	780	1.00	–

Nelle ceramiche dentali il risultato della cottura dipende in larga misura dai cicli di cottura individuali, ed in particolare dal tipo di forno, dalla posizione della termosonda, del supporto di cottura e dalle dimensioni del lavoro.

Le nostre raccomandazioni tecnico-applicative per le temperature di cottura (indipendentemente dall'essere date in forma orale, scritta o durante dimostrazioni pratiche) si basano su numerose esperienze e prove proprie. Ciononostante tali dati devono essere considerati solo indicativi dall'utilizzatore.

Se superficie, trasparenza, grado di lucentezza non corrispondessero ai risultati ottenibili in condizioni ottimali, adattare il ciclo di cottura. Per valutare il grado di cottura non è decisiva la temperatura indicata dal forno, ma bensì l'aspetto e la struttura superficiale del lavoro dopo la cottura.

12.4 VITA VM®13

Prog.-Nr.	Programma	Preess. °C	→ min.	↗ min.	↗ °C/min.	Ca. Temp. °C	→ min.	Vuoto min.
26	Ossidazione	Attenersi alle istruzioni del produttore della lega!						
27	Cottura WASH OPAQUE polvere	500	2.00	5.12	75	890	2.00	5.12
28	Cottura WASH OPAQUE PASTE	500	4.00	5.12	75	890	2.00	5.12
29	Cottura OPAQUE polvere	500	2.00	5.12	75	890	1.00	5.12
30	Cottura OPAQUE PASTE	500	4.00	5.12	75	890	1.00	5.12
31	Cottura WASH OPAQUE per leghe ceramizzabili non nobili	500	2.00	5.52	75	940	2.00	5.52
32	Cottura WASH OPAQUE PASTE per leghe ceramizzabili non nobili	500	4.00	5.52	75	940	2.00	5.52
33	Cottura OPAQUE per leghe ceramizzabili non nobili	500	2.00	5.36	75	920	1.00	5.36
34	Cottura OPAQUE PASTE per leghe ceramizzabili non nobili	500	4.00	5.36	75	920	1.00	5.36
35	Cottura masse spalla MARGIN	500	6.00	7.05	55	890	2.00	7.05
36	Cottura masse EFFECT LINER	500	6.00	7.05	55	890	1.00	7.05
37	1. Cottura dentina	500	6.00	6.55	55	880	1.00	6.55
38	2. Cottura dentina	500	6.00	6.44	55	870	1.00	6.44
39	Cottura finale	500	0.00	4.45	80	880	2.00	–
40	Cottura finale VITA AKZENT Plus	500	4.00	4.45	80	880	1.00	–
41	Correzione con COR	500	4.00	6.00	50	800	1.00	6.00

Nelle ceramiche dentali il risultato della cottura dipende in larga misura dai cicli di cottura individuali, ed in particolare dal tipo di forno, dalla posizione della termosonda, del supporto di cottura e dalle dimensioni del lavoro.

Le nostre raccomandazioni tecnico-applicative per le temperature di cottura (indipendentemente dall'essere date in forma orale, scritta o durante dimostrazioni pratiche) si basano su numerose esperienze e prove proprie. Ciononostante tali dati devono essere considerati solo indicativi dall'utilizzatore.

Se superficie, trasparenza, grado di lucentezza non corrispondessero ai risultati ottenibili in condizioni ottimali, adattare il ciclo di cottura. Per valutare il grado di cottura non è decisiva la temperatura indicata dal forno, ma bensì l'aspetto e la struttura superficiale del lavoro dopo la cottura.

12.5 VITA VM®15

Prog.-Nr.	Programma	Preess. °C	→ min.	↗ min.	↗ °C/min.	Ca. Temp. °C	→ min.	Vuoto min.
14	Ossidazione	Attenersi alle istruzioni del produttore della lega!						
15	Cottura WASH OPAQUE polvere	400	2.00	6.00	70	820	1.00	6.00
16	Cottura WASH OPAQUE PASTE	400	6.00	6.00	70	820	1.00	6.00
17	Cottura OPAQUE polvere	400	2.00	6.00	70	820	1.00	6.00
18	Cottura OPAQUE PASTE	400	6.00	6.00	70	820	1.00	6.00
19	Cottura masse spalla MARGIN	400	6.00	8.12	50	810	1.00	8.12
20	Cottura masse EFFECT LINER	400	6.00	8.12	50	810	1.00	8.12
21	1. Cottura dentina	400	6.00	8.00	50	800	1.00	8.00
22	2. Cottura dentina	400	6.00	7.48	50	790	1.00	7.48
23	Cottura finale VITA AKZENT Plus	400	4.00	4.52	80	790	1.00	–
24	Cottura finale con VITA Glaze LT	400	4.00	4.45	80	780	1.00	–
25	Correzione con COR	400	4.00	7.00	50	750	1.00	7.00
103	Cottura finale	400	0.00	4.52	80	790	1.00	–

Nelle ceramiche dentali il risultato della cottura dipende in larga misura dai cicli di cottura individuali, ed in particolare dal tipo di forno, dalla posizione della termosonda, del supporto di cottura e dalle dimensioni del lavoro.

Le nostre raccomandazioni tecnico-applicative per le temperature di cottura (indipendentemente dall'essere date in forma orale, scritta o durante dimostrazioni pratiche) si basano su numerose esperienze e prove proprie. Ciononostante tali dati devono essere considerati solo indicativi dall'utilizzatore.

Se superficie, trasparenza, grado di lucentezza non corrispondessero ai risultati ottenibili in condizioni ottimali, adattare il ciclo di cottura. Per valutare il grado di cottura non è decisiva la temperatura indicata dal forno, ma bensì l'aspetto e la struttura superficiale del lavoro dopo la cottura.

12.6 VITA VMK Master®

Prog.-Nr.	Programma	Preess. °C	→ min.	↗ min.	↗ °C/min.	Ca. Temp. °C	→ min.	Vuoto min.
90	Cottura di Ossidazione	Attenersi alle istruzioni del produttore della lega!						
91	WASH OPAQUE polvere	500	2.00	5.45	80	960	1.00	5.45
92	WASH OPAQUE PASTE	500	6.00	5.45	80	960	1.00	5.45
93	OPAQUE polvere	500	2.00	5.38	80	950	1.00	5.38
94	OPAQUE PASTE	500	6.00	5.38	80	950	1.00	5.38
95	Cottura masse spalla MARGIN	500	6.00	8.00	55	940	1.00	8.00
96	Cottura masse LUMINARY	500	6.00	8.00	55	940	1.00	8.00
97	Cottura di fissaggio colori di caratterizzazione	500	4.00	4.45	80	880	1.00	4.45
98	1. cottura dentina	500	6.00	7.49	55	930	1.00	7.49
99	2. cottura dentina	500	6.00	7.38	55	920	1.00	7.38
100	Cottura finale	500	0.00	5.15	80	920	1.00	–
101	Cottura finale VITA AKZENT Plus	500	4.00	5.15	80	920	1.00	–
102	Correzione con COR	500	6.00	6.33	55	860	1.00	6.33

Attenzione:

Nelle ceramiche dentali il risultato della cottura dipende in larga misura dai cicli di cottura individuali, ed in particolare dal tipo di forno, dalla posizione della termosonda, del supporto di cottura e dalle dimensioni del lavoro.

Le nostre raccomandazioni tecnico-applicative per le temperature di cottura (indipendentemente dall'essere date in forma orale, scritta o durante dimostrazioni pratiche) si basano su numerose esperienze e prove proprie. Ciononostante tali dati devono essere considerati solo indicativi dall'utilizzatore.

Se superficie, trasparenza, grado di lucentezza non corrispondessero ai risultati ottenibili in condizioni ottimali, adattare il ciclo di cottura. Per valutare il grado di cottura non è decisiva la temperatura indicata dal forno, ma bensì l'aspetto e la struttura superficiale del lavoro dopo la cottura.

12.7 VITA TITANKERAMIK

Prog.- Nr.	Programma	Preess. °C	→ min.	↗ min.	↗ °C/min.	Ca. Temp. °C	→ min.	↘ °C	→ min.	Vuoto min.
69	Bonder in pasta	400	6.00	6.00	67	800	1.00	–	–	7.00
70	Bonder in polvere	400	2.00	6.00	67	800	1.00	–	–	7.00
71	Cottura Opaque	400	2.00	4.00	98	790	1.00	400*	0.01	5.00
72	Cottura masse MARGIN	400	6.00	7.00	53	770	1.00	400*	0.01	8.00
76	Fissaggio dei colori	400	4.00	3.00	100	700	1.00	400*	0.01	–
73	1. Cottura dentina	400	6.00	7.00	53	770	1.00	400*	0.01	8.00
74	2. Cottura dentina	400	6.00	7.00	53	770	1.00	400*	0.01	8.00
75	Cottura finale	400	0.00	4.00	93	770	1.00	400*	0.01	5.00
77	Cottura finale VITA Akzent Plus	400	4.00	4.00	93	770	1.00	400*	0.01	5.00

A partire dall'opaco tutte le cotture vanno eseguite con vuoto pieno (compreso tempo di mantenimento).

* Soprattutto nel caso di restauri massicci si raccomanda un raffreddamento lento fino a 400°C.

Nelle ceramiche dentali il risultato della cottura dipende in larga misura dai cicli di cottura individuali, ed in particolare dal tipo di forno, dalla posizione della termosonda, del supporto di cottura e dalle dimensioni del lavoro.

Le nostre raccomandazioni tecnico-applicative per le temperature di cottura (indipendentemente dall'essere date in forma orale, scritta o durante dimostrazioni pratiche) si basano su numerose esperienze e prove proprie. Ciononostante tali dati devono essere considerati solo indicativi dall'utilizzatore.

Se superficie, trasparenza, grado di lucentezza non corrispondessero ai risultati ottenibili in condizioni ottimali, adattare il ciclo di cottura. Per valutare il grado di cottura non è decisiva la temperatura indicata dal forno, ma bensì l'aspetto e la struttura superficiale del lavoro dopo la cottura.

12.8 VITA OMEGA 900

Prog.-Nr.	Programma	Preess. °C	→ min.	↗ min.	↗ °C/min.	Ca. Temp. °C	→ min.	Vuoto min.
78	Ossidazione	Attenersi alle istruzioni del produttore della lega!						
79	Cottura WASH OPAQUE	600	2.00	4.00	75	900	2.00	4.00
80	Cottura WAH OPAQUE pasta	500	6.00	6.00	67	900	3.00	6.00
81	Cottura OPAQUE polvere	600	2.00	4.00	75	900	1.00	4.00
82	Cottura OPAQUE pasta	500	6.00	6.00	67	900	2.00	6.00
83	Cottura masse MARGIN	600	6.00	6.00	50	900	2.00	6.00
84	1. Cottura dentina	600	6.00	6.00	50	900	1.00	6.00
85	2. Cottura dentina	600	6.00	6.00	48	890	1.00	6.00
86	Cottura delle masse di correzione	600	4.00	6.00	33	800	1.00	6.00
87	Cottura finale	600	–	4.00	75	900	2.00	–
88	Cottura finale VITA AKZENT Plus Fluid	600	4.00	4.00	75	900	2.00	–
89	Cottura finale VITA AKZENT Plus Glaze	600	4.00	4.00	75	900	1.00	–

Nelle ceramiche dentali il risultato della cottura dipende in larga misura dai cicli di cottura individuali, ed in particolare dal tipo di forno, dalla posizione della termosonda, del supporto di cottura e dalle dimensioni del lavoro.

Le nostre raccomandazioni tecnico-applicative per le temperature di cottura (indipendentemente dall'essere date in forma orale, scritta o durante dimostrazioni pratiche) si basano su numerose esperienze e prove proprie. Ciononostante tali dati devono essere considerati solo indicativi dall'utilizzatore.

Se superficie, trasparenza, grado di lucentezza non corrispondessero ai risultati ottenibili in condizioni ottimali, adattare il ciclo di cottura. Per valutare il grado di cottura non è decisiva la temperatura indicata dal forno, ma bensì l'aspetto e la struttura superficiale del lavoro dopo la cottura.

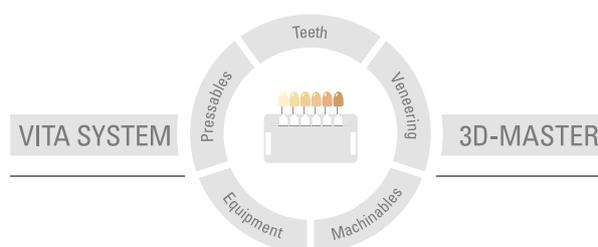
La situazione ottimale si ha quando la ceramica di rivestimento è sottoposta ad una leggera tensione di pressione. Un buon risultato dipende anche dalle dimensioni del lavoro, da tipo, durezza e conducibilità termica della lega usata e dal ciclo di cottura adottato.

La nostra esperienza ha dimostrato che si conseguono ottimi risultati utilizzando VITA OMEGA 900, con un coefficiente di espansione termica – misurato tra 25°C e 500°C – di $13,4 - 13,9 \times 10^{-6} \times K^{-1}$ in combinazione con leghe aventi un coefficiente di espansione termica – misurato tra 25°C e 600°C – di $14,0 - 14,4 \times 10^{-6} \times K^{-1}$. Con leghe aventi coefficienti di espansione termica più elevati la discesa da 900°C a 700°C a partire dalla 1. cottura della dentina non deve avvenire in meno di 3 minuti.

13 Índice alfabético

A		R	
Assistenza tecnica	7	Raffreddamento rapido	9
Avvertenze di sicurezza	6	Responsabilità	6
Avvio Standby	9	Ricambi	6
C		S	
Collegamenti del forno	8	Segnalazione	14
Condizioni ambientali	5	Segnalazioni di errore	11
Contaore di esercizio	14	Selezionare e avviare programmi di cottura	10
D		Spegnimento del forno	9
Dati elettrici	5	T	
Descrizione dei LED	9	Tabelle di cottura	16
Descrizione display	9	Taratura automatica della temperatura	7
Dimensioni /Pesi	5	Taratura temperatura	7, 13
Dotazione	5	Tasti lift	12
E		Tastiera	12
Esercizio e pulizia dell'unità di comando	6	Temperatura di preessiccazione	11
F		Temperatura di Standby	13
Funzioni di sicurezza	7	Tempo di mantenimento raffreddamento	10
G		Tempo di mantenimento temperatura finale	10
Garanzia	6	Tempo di preessiccazione	10
I		Tempo di salita	10
Impostazioni standard	14	Tutela del diritto d'autore	4
Indicatore di stato	8	U	
Informazioni tecniche	5	Uso conforme a destinazione	6
Inizializzazione	14	V	
Installazione e messa in funzione	8	Velocità lift	14
Interruzione di corrente	7	VITA OMEGA 900	24
Intervallo lift	13	VITA TITANKERAMIK	23
M		VITA VM®13	20
Messa in funzione	6, 8	VITA VM®15	21
Modificare valori di programma	10	VITA VM®7	17
P		VITA VM®9	18
Posizioni lift	13	VITA VM®9 su VITABLOCS®	19
Programmi Service	13	VITA VMK Master®	22
Protezione contro le interruzioni di corrente	7	VITA vPad easy	5

Con l'ineguagliato VITA SYSTEM 3D-MASTER si determinano in modo sistematico, e si producono in modo completo tutti i colori dei denti naturali.



Avvertenza: I nostri prodotti vanno utilizzati in conformità alle istruzioni d'uso. Non assumiamo responsabilità per danni che si verifichino in conseguenza di incompetenza nell'uso o nella lavorazione. L'utilizzatore è inoltre tenuto a verificare l'idoneità del prodotto per gli usi previsti. Escludiamo qualsiasi responsabilità se il prodotto viene utilizzato in combinazioni non compatibili o non consentite con materiali o apparecchiature di altri produttori: La nostra responsabilità per la correttezza di queste indicazioni è indipendente dal titolo giuridico e, se legalmente consentito, è in ogni caso limitata al valore della merce fornita come da fattura al netto dell'IVA. In particolare, se legalmente consentito, non rispondiamo in alcun caso per mancato guadagno, danni indiretti, danni consequenziali o per rivendicazioni di terzi nei confronti dell'acquirente. Qualora una richiesta di risarcimento venga avanzata per comportamento colposo (colpa in "contrahendo", violazione contrattuale positiva, atto illecito) ad essa si darà luogo esclusivamente nel caso di dolo o colpa grave. La VITA Modulbox non è necessariamente parte integrante del prodotto.

Data di questa informazione per l'uso: 07.14

Con la pubblicazione di queste informazioni d'uso tutte le versioni precedenti perdono validità. La versione più recente è disponibile nel sito www.vita-zahnfabrik.com

VITA ZAHNFABRIK è certificata secondo la Direttiva sui Dispositivi Medici e i seguenti materiali sono marcati:



VITA

VITA Zahnfabrik H. Rauter GmbH & Co.KG
Spitalgasse 3 · D-79713 Bad Säckingen · Germany
Tel. +49 (0) 7761/562-0 · Fax +49 (0) 7761/562-299
Hotline: Tel. +49 (0) 7761/562-222 · Fax +49 (0) 7761/562-446
www.vita-zahnfabrik.com · info@vita-zahnfabrik.com
 facebook.com/vita.zahnfabrik

