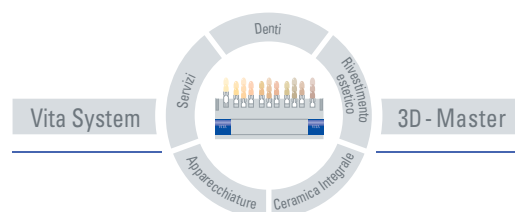


# VITA ZYrcomat



Istruzioni di impiego  
Informazione per l'uso: 10-04



**VITA**

# Indice

<b>1</b>	<b>Informazioni tecniche</b> .....	<b>2</b>
1.1	Descrizione generale .....	2
1.2	Regolatore temperatura .....	2
1.3	Funzioni di sicurezza .....	2
1.4	Dati tecnici .....	2
1.5	Dati elettrici .....	2
1.6	Dotazione .....	2
<b>2</b>	<b>Installazione e messa in funzione</b> .....	<b>3</b>
2.1	Avvertenze importanti .....	3
2.2	Protezione per il trasporto .....	3
2.3	Luogo di installazione per il forno .....	3
2.4	Luogo di installazione dell'unità di potenza .....	3
2.5	Messa in funzione del forno .....	4
2.6	Spegnimento forno a fine funzionamento .....	4
<b>3</b>	<b>Avvertenza di sicurezza</b> .....	<b>5</b>
3.1	Avvertenze per i contrassegni di sicurezza .....	5
3.2	Pulizia del forno .....	5
3.3	Fusibili .....	5
3.4	Marchatura CE .....	5
<b>4</b>	<b>Equipaggiamento tecnico</b> .....	<b>6</b>
4.1	Ventola nel forno .....	6
4.2	Ventola nell'unità di potenza .....	6
4.3	Interruzione di corrente .....	6
4.4	Valori di programma .....	6
4.5	Comando lift .....	6
<b>5</b>	<b>Elementi di comando del forno</b> .....	<b>7</b>
5.1	Visualizzazioni sul regolatore temperatura .....	7
5.2	Avvio programmi di cottura .....	7
5.3	Diodi luminosi unità di potenza .....	7
<b>6</b>	<b>Trasporto del forno</b> .....	<b>8</b>

# 1 Informazioni tecniche

## 1.1 Descrizione generale

- Custodia in acciaio laccato e acciaio inossidabile
- Camera di cottura dotata di isolamento di elevata qualità
- Resistenze in siliciuro di molibdeno

## 1.2 Regolatore temperatura

- Regolatore temperatura con programma preimpostato per cottura di sinterizzazione VITA In-Ceram® YZ CUBES for CEREC®
- Visualizzazione temperatura per valore EFFETTIVO e DOVUTO
- Orologio per tempo di cottura

## 1.3 Funzioni di sicurezza

- Controllo termosonda
- Controllo corrente
- Protezione contro le interruzioni di corrente

## 1.4 Dati tecnici

<b>Dimensioni:</b>	Forno:	L x A x P	360 mm x 810 mm x 490 mm
	Unità di potenza:	L x A x P	500 mm x 210 mm x 350 mm

<b>Peso:</b>	Forno:	32,0 kg
	Unità di potenza:	27,5 kg

<b>Dimensioni utili camera di cottura:</b>	Diametro:	84 mm
	Altezza:	90 mm

**Temperatura camera di cottura:** max. 1600°C

## 1.5 Dati elettrici

**Allacciamento di rete:** 230 Volt AC 50 Hz

**Potenza assorbita:** max. 1500 Watt

**Classificazione:** classe di protezione 1

## 1.6 Dotazione

Apparecchiature in cartone speciale comprendente:

- 1 forno
- 1 unità di potenza
- 1 cavo di allacciamento per apparecchiature termiche HO5RR-FG1,0 mm<sup>2</sup>
- 1 cavo di collegamento ad alta corrente per unità di potenza - forno 4 x10 mm<sup>2</sup>
- 1 cavo di collegamento di comando per unità di potenza - forno
- 1 zoccolo di cottura ( 2 parti)
- 1 crogiuolo di sinterizzazione
- 1 pinza
- 1 istruzioni di impiego
- 1 chiave a brugola 2,5 mm
- 1 chiave a brugola 4,0 mm

## **2 Installazione e messa in funzione**

### **2.1 Avvertenze importanti**

Leggere queste istruzioni di impiego, prima di mettere in funzione il forno. Conservare le istruzioni in un luogo sempre accessibile per tutti gli utilizzatori.

Se durante la messa in funzione si verificassero delle difficoltà, non effettuare interventi non consentiti. Non modificare alcuna regolazione dell'elettronica interna del forno, in quanto si potrebbe compromettere la validità della garanzia. Quando si interviene all'interno del forno, osservare le prescrizioni secondo DIN EN 100 015 "Protezione di componenti soggetti a rischio elettrostatico". Non assumiamo alcuna responsabilità per danni causati da ESD (scariche elettrostatiche).

Il forno va utilizzato esclusivamente per la cottura di sinterizzazione di VITA In-Ceram® YZ CUBES for CEREC®. Con altri materiali è possibile danneggiare l'isolamento della camera di cottura e le resistenze in silicio di molibdeno, facendo decadere qualsiasi garanzia.

L'isolamento della camera di cottura e lo zoccolo di cottura sono realizzati in materiale isolante di elevata qualità. Non si può escludere che le alte temperature diano origine alla formazione di screpolature. La formazione di screpolature dipende dal materiale e non compromette il funzionamento del forno o la qualità dei lavori. Questo fenomeno è perciò escluso dalla garanzia.

### **2.2 Protezione per il trasporto**

Per il trasporto le resistenze sono protette da una copertura. Questa protezione va assolutamente tolta prima della messa in funzione. ( v. Messa in funzione del forno)

### **2.3 Luogo di installazione del forno**

- Sistemare il forno in un locale asciutto e riscaldato, ad una distanza minima di 30 cm dalle pareti.
- Garantire la possibilità di fuoriuscita dell'aria dalla parte posteriore superiore della camera di cottura.
- In caso di temperatura inferiori ai 15 °C (p. es. dopo il trasporto) lasciar il forno a temperatura ambiente per ca. 30 min.
- Controllare che il piano di appoggio del forno sia resistente al calore. Irradiazione e riscaldamento del forno non raggiungono livelli pericolosi. Tuttavia non si può evitare che nel corso del tempo il calore provochi decolorazione di piani e mobili sensibili.
- Evitare l'esposizione alla luce solare diretta.
- Non depositare oggetti combustibili in prossimità del forno.

### **2.4 Luogo di installazione dell'unità di potenza**

- In generale vale quanto riportato sotto 2.3
- Posizionare l'unità di potenza in prossimità del forno, mantenendo comunque una distanza di almeno 50 cm.
- Posizionare l'unità di potenza in modo che l'aria aspirata dalla griglia della ventola possa fuoriuscire senza impedimenti, L'aria aspirata dalla ventola non deve superare una temperatura di 35° C. L'altezza libera sotto l'unità di potenza deve essere di 10 cm.

## 2.5 Messa in funzione del forno

Attenzione: Prima della messa in funzione, attenersi al **Punto 3** Avvertenze di sicurezza!

- **Attenzione:** Togliere la protezione per il trasporto inserita nella parte superiore del forno. Svitare il coperchio con la chiave a brugola da 2,5 mm in dotazione e toglierlo (Fig.1). Sfilare verso l'alto la protezione, riposizionare il coperchio e fissarlo con le viti.
- Allacciare il cavo ad alta corrente con l'unità di potenza ed il forno e fissare il connettore con la chiave a brugola da 4,0 mm in dotazione (Fig. 2 + 3).  
**Attenzione:** prestare attenzione che il cavo non venga danneggiato o schiacciato. Per l'elevata potenza assorbita dalle resistenze durante il funzionamento, il cavo raggiunge una temperatura di ca. 40°C.
- Collegare il cavo di comando all'unità di potenza ed al forno e fissarlo con apposite viti (Fig. 2 + 3)

Con l'apposito cavo collegare a rete l'unità di potenza (Fig. 2).

**Attenzione:** Non usare prolunghe, in caso di sovraccarico sussiste pericolo di incendio!

- Accendere l'interruttore principale sull'unità di potenza (v. Fig .4).
- Accendere l'interruttore sul forno (v. Fig. .5).
- Azionare il tasto lift Discesa (Fig. 5) e portare il lift in posizione inferiore (a seguito degli scossoni durante il trasporto sul piattello del lift si depositano particelle dell'isolamento della camera di cottura; eliminarle con un panno asciutto).
- Per il significato delle spie (LED) v. par. Spie Unità di potenza.
- Posizionare lo zoccolo di cottura sul piattello del lift (Fig. 5).  
**Attenzione:** non far funzionare il forno senza zoccolo di cottura posizionato; per l'elevato surriscaldamento della custodia sussiste pericolo di ustioni e lesioni.

## 2.6 Spegnimento forno, a fine funzionamento

Quando il forno non viene utilizzato, con il tasto far salire il lift nella camera di cottura. La chiusura della camera di cottura protegge l'isolamento ed impedisce l'assorbimento di umidità. Spegnere quindi il forno e l'unità di potenza con i rispettivi interruttori

Abb. 1

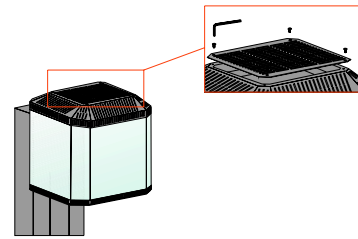


Abb. 2

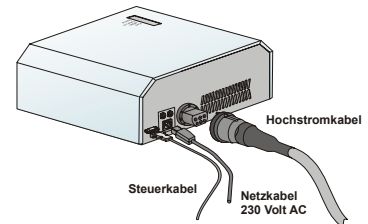


Abb. 4

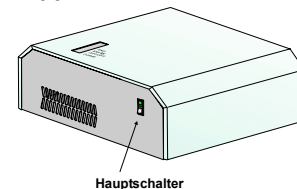
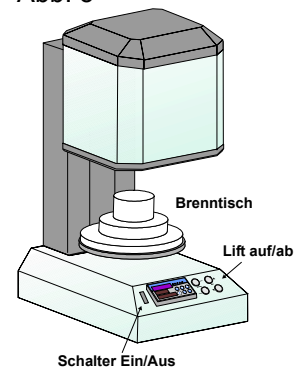


Abb. 5



### 3 Avvertenze di sicurezza

Per la Vostra sicurezza, Vi raccomandiamo di leggere con attenzione e integralmente le seguenti avvertenze tecniche di sicurezza prima di mettere in funzione il forno.

#### 3.1 Avvertenze per i contrassegni di sicurezza

Questo simbolo avverte del rischio di tensioni di rete pericolose.

Prima di aprire l'apparecchio, staccare il connettore (Fig. 6) dall'unità di potenza.

E' esclusa la responsabilità del produttore in caso di infortuni dell'utilizzatore con apparecchio aperto.

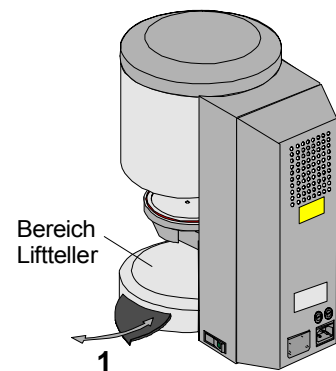
**Attenzione:** non appoggiare oggetti in prossimità del piattello del lift,



Non utilizzare mai il forno senza aver posizionato lo zoccolo di cottura. (Fig. 7)

In caso di funzionamento continuo (temperatura finale max., tempo di cottura max.) parti della camera di cottura possono raggiungere temperature elevate (oltre 70°C)..

Quando il forno è collegato a rete, non mettere le mani all'interno della camera di cottura aperta; sussiste il pericolo di toccare parti sotto tensione o che scottano. Lavorando a forno aperto indossare occhiali di protezione.



#### 3.2 Pulizia del forno

Prima di pulire il forno staccare il cavo di alimentazione di rete dall'unità di potenza!!!! ( Fig. 6 )

Non occorre pulire l'interno della camera di cottura. La pulizia periodica della custodia con un panno umido contribuisce alla sicurezza di esercizio. Per la custodia in acciaio inossidabile usare un detergente specifico in commercio.

**Non utilizzare liquidi combustibili per le operazioni di pulizia.**

#### 3.3 Fusibili

T 8 H 250 V

Sul retro dell'unità di potenza vi sono 2 fusibili.  
Le targhette forniscono indicazioni sui fusibili inseriti nel forno.  
Non utilizzare fusibili con caratteristiche diverse.

#### 3.4 Marcatura CE

Con l'apposizione del marchio CE viene fornita la dichiarazione giuridicamente impegnativa, che il forno corrisponde ai requisiti fondamentali della Direttiva 73 / 23 / CEE (bassa tensione) nonché della Direttiva 89 / 336 / CEE (compatibilità elettromagnetica).

## **4 Equipaggiamento tecnico**

### **4.1 Ventola nel forno**

Il forno è equipaggiato con una ventola, che entra in funzione ad una temperatura della camera di cottura di 25°C. L'accensione della spia (LED 7 v. par. 5) durante un programma di cottura indica il mancato funzionamento della ventola. La ventola resta in funzione per tutta la durata del processo e si spegne quando la temperatura nella camera di cottura ha raggiunto nuovamente i 25°C:

**Per motivi di sicurezza l'apparecchio non va usato in caso di guasto della ventola.**

### **4.2 Ventola nell'unità di potenza**

Anche l'unità di potenza è dotata di ventola, che si inserisce e disinserisce azionando l'interruttore principale dell'unità stessa. La ventola impedisce il surriscaldamento dei componenti elettrici ed elettronici e contribuisce ad una maggiore sicurezza di esercizio. Una spia indica il mancato funzionamento della ventola (v. par. Spie Unità di potenza)

**Per motivi di sicurezza l'apparecchio non va usato in caso di guasto della ventola.**

### **4.3 Interruzione di corrente,**

Il forno è dotato di protezione in caso di 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. Al termine dell'interruzione di corrente il programma prosegue, se la differenza tra valore DOVUTO ed EFFETTIVO non è superiore al 30%.

### **4.4 Valori di programma**

Il programma di cottura è preimpostato e contiene i seguenti valori:

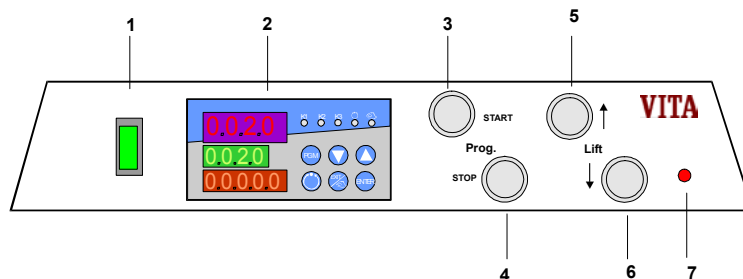
Tempo di salita	1 ora
Temperatura finale	1530°C
Tempo di mantenimento temperatura finale	2 ore

Raffreddamento a camera di cottura chiusa fino a 400 °C (il tasto di abbassamento lift è abilitato solo a partire da 400°C)

### **4.5 Comando lift**

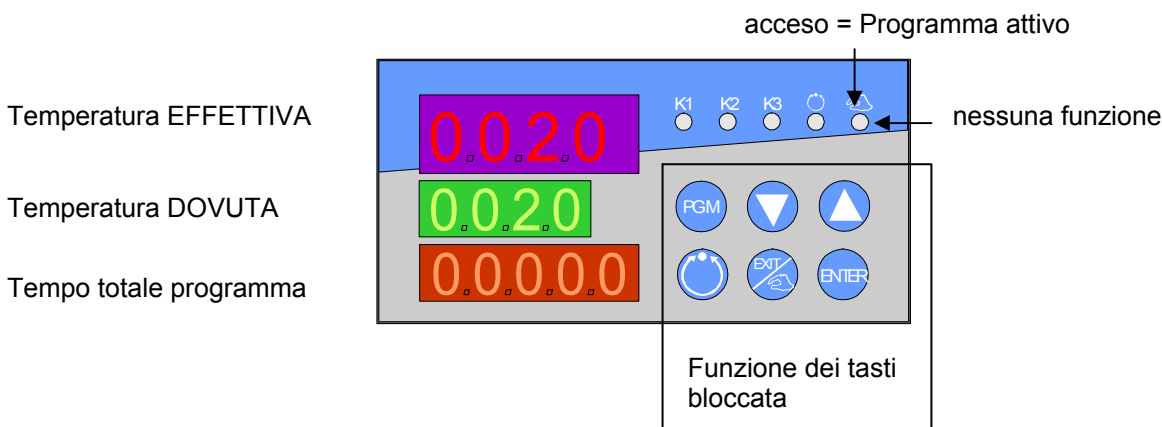
Per far salire o abbassare il lift azionare il tasto lift, finché è stata raggiunta la posizione desiderata ed il motore lift si è disinserito. L'abbassamento del lift è possibile solo quando la temperatura della camera di cottura è scesa a 400°C; si illumina la spia K2 nel regolatore.

## 5 Elementi di comando del forno



- 1 Interruttore principale forno On/Off
- 2 Regolatore di temperatura
- 3 Start programma
- 4 Stop programma
- 5 Tasto Salita lift
- 6 Tasto Discesa lift
- 7 Spia ventola (v. punto. 4.1)

### 4.6 Visualizzazioni sul regolatore temperatura



- LED K1 nessuna funzione
- LED K2 acceso = discesa lift attiva (temperatura < 400°C)
- LED K3 acceso = ventola forno attiva

### 4.7 Avvio programma di cottura

1. Interruttore principale unità di potenza On – spia interruttore principale accesa.
2. Interruttore principale forno On – visualizzazioni sul regolatore temperature attive.
3. Chiudere il lift con l'apposito tasto.
4. Azionare il tasto Start – la visualizzazione inferiore sul regolatore indica la durata del programma in ore-minuti-secondi.

### 4.8 Spie Unità di controllo

Le spie sull'unità di potenza significano:

	verde = Power	unità accesa
	giallo = Load file	rottura carico/ guasto delle resistenze
	rosso = Current limit	limitazione corrente attiva
	rosso = Overheat	superamento temperatura di esercizio nell'unità di potenza



## 5 Trasporto dell'apparecchio

Il forno va spedito esclusivamente nel suo imballo originale. Si raccomanda di conservare l'imballo e la protezione da inserire nella parte superiore della camera di cottura.

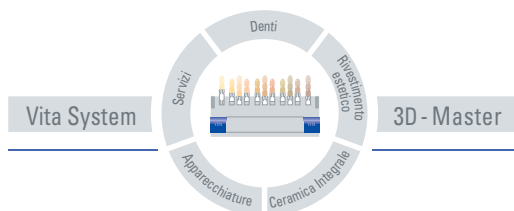
Qualora all'occorrenza l'imballo originale non fosse più disponibile, si raccomanda di rivolgersi al Servizio di Assistenza Tecnica o direttamente al produttore.

### Indice termini

Raffreddamento .....	6	Ventola unità di potenza .....	6
Descrizione generale .....	2	Start programma .....	7
Tempo di salita .....	6	Stop programma .....	7
Visualizzazione regolatore temperatura .....	7	Valori di programma.....	6
Luogo di installazione forno.....	3	Pulizia forno .....	5
Luogo di installazione unità di potenza.....	3	Funzioni di sicurezza .....	2
Installazione e messa in funzione.....	3	Avvertenze di sicurezza .....	5
Discesa lift .....	6	Fusibili.....	5
Interruzione di corrente.....	6	Cavo di comando .....	4
Elementi di comando forno.....	7	Equipaggiamento tecnico .....	6
Istruzioni di impiego.....	3	Dati tecnici .....	2
Avvio programmi cottura.....	7	Informazioni tecniche.....	2
Dimensioni utili camera di cottura.....	2	Regolatore temperatura.....	2, 7
Zoccolo di cottura .....	4	Trasporto apparecchio.....	8
Marcatura CE.....	5	Protezione per trasporto .....	3, 4
Dati elettrici .....	2	Avvertenze importanti .....	3
Temperatura finale.....	6		
Spegnimento apparecchio.....	4		
Tempo mantenimento temperatura finale .....	6		
Avvertenze per contrassegni di sicurezza .....	5		
Messa in funzione.....	3, 4, 5		
Spie unità di potenza .....	8		
Dotazione.....	2		
Comando lift.....	6		
Vetola forno .....	6		



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 prescritte.  
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. Respingiamo qualsiasi responsabilità se il prodotto viene utilizzato in  
combinazioni non compatibili o non consentite con materiali o apparecchiature di altri produttori.  
Per il resto la nostra responsabilità per la correttezza di queste indicazioni è indipendente dal  
titolo giuridico e, se legalmente consentito, è in ogni caso limitato 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 di dolo o colpa grave.  
Informazione per l'uso: 10/04.



# VITA

VITA Zahnfabrik H. Rauter GmbH & Co. KG  
Postfach 1338 · D-79704 Bad Säckingen · Germania  
Tel. +49/7761/562-0 · Fax +49/7761/562-299  
Hotline: +49/7761/562-222 · Fax +49/7761/562-446  
www.vita-zahnfabrik.com · info@vita-zahnfabrik.com