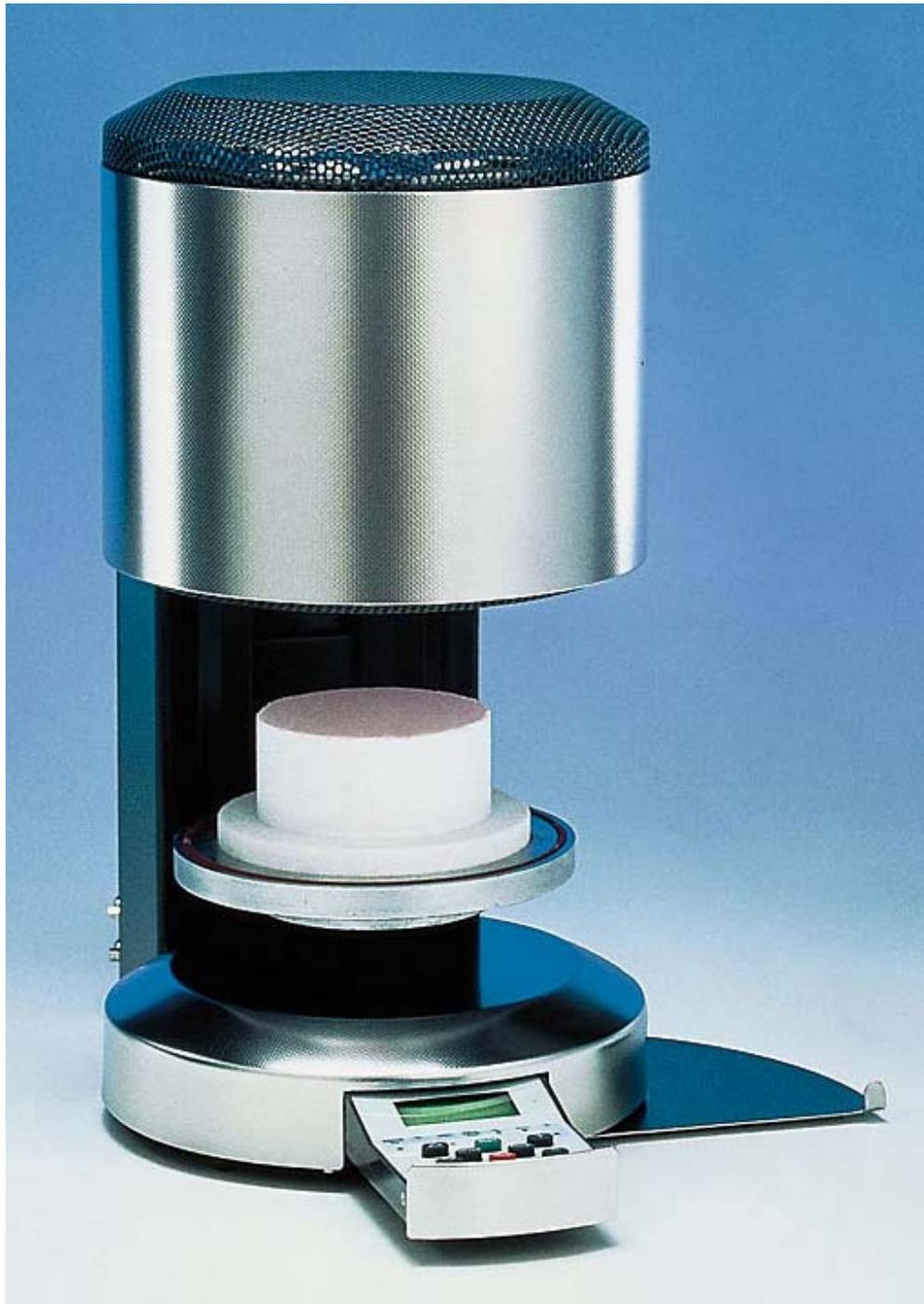


VITA ATMOMAT

Istruzioni di impiego



INDICE

1. INFORMAZIONI TECNICHE	2
1.1. FUNZIONI GENERALI.....	2
1.2. DATI TECNICI	2
1.3. DATI ELETTRICI.....	2
1.4. DOTAZIONE.....	2
1.5. MARCATURA CE.....	2
2. INSTALLAZIONE E MESSA IN FUNZIONE.....	3
2.1. LUOGO DI INSTALLAZIONE	3
2.2. COLLEGAMENTO ELETTRICO	3
2.3. SPENNAMENTO DEL FORNO	3
3. AVVERTENZE DI SICUREZZA	4
3.1. AVVERTENZE PER LA TARGHETTA DI AVVISO.....	4
3.2. PULIZIA DEL FORNO	5
3.3. FUSIBILI.....	5
3.4. VENTOLA	5
4. PROTEZIONE IN CASO DI INTERRUZIONI DI CORRENTE.....	6
4.1. INTERRUZIONE DI CORRENTE	6
5. FUNZIONAMENTO IN STANDBY	6
5.1. START	6
5.2. STOP	6
6. PROGRAMMI DI COTTURA.....	7
6.1. GENERALITÀ SUI PROGRAMMI DI COTTURA	7
6.2. FUNZIONI TASTI CON FUNZIONE ON, SET E RUN.....	8
6.3. SELEZIONE DEL PROGRAMMA, MODIFICA DEI VALORI DI PROGRAMMA.....	9
7. PROGRAMMI DI SERVIZIO	11
7.1. FUNZIONI TASTI CON MODALITÀ PROGRAMMI DI SERVIZIO:.....	11
7.2. SERVICE NR. 1 STANDBY	11
7.3. SERVICE NR. 2 VELOCITÀ LIFT.....	11
7.4. SERVICE NR. 3 POSIZIONI LIFT PREESSICCAZIONE	12
7.5. SERVICE NR. 4 POSIZIONE LIFT RAFFREDDAMENTO.....	133
7.6. SERVICE NR. 5 TEMPI DI INTERVALLO POSIZIONI LIFT PREESSICCAZIONE	13
7.7. SERVICE NR. 6 DURATA SEGNALE ACUSTICO	14
7.8. SERVICE NR. 7 FUNZIONE TASTO STOP	14
7.9. SERVICE NR. 8 CONTAORE ESERCIZIO TOTALI.....	14
7.10. SERVICE NR. 9 CONTAORE ESERCIZIO MUFFOLA.....	15
7.11. SERVICE NR. 10 INTERROGAZIONE NR. FORNO	15
7.12. SERVICE NR. 11 INTERROGAZIONE NR. SOFTWARE	15
7.13. SERVICE NR. 12 IMPOSTAZIONE PARAMETRI FORNO	16
7.14. SERVICE NR. 13 IMPOSTAZIONE TABELLA DI COTTURA.....	17
7.15. SERVICE NR. 14 HOTLINE ASSISTENZA	18
7.16. SERVICE NR. 15 TARATURA TEMPERATURA CON SET CONTROLLO.....	18
7.16.1. Set di controllo temperatura VITA – cod. B 230.....	1919
7.17. SERVICE NR. 16 TARATURA AUTOMATICA DELLA TEMPERATURA	20
7.18. SERVICE NR. 17 CODICE PER COLLEGAMENTO PC	200
7.19. SERVICE NR. 18 ATTIVAZIONE RILEVAZIONE DATI (ACCESSORIO SPECIALE).....	21
8. SEGNALAZIONE GUASTI.....	21
8.1. SEGNALAZIONI ERROR 01 - ERROR 29	21

1. INFORMAZIONI TECNICHE

1.1. Funzioni generali

- 5 programmi di cottura liberamente programmabili
- Display grafico illuminato
- Ciclo di cottura facilmente controllabile
- Per ogni programma raffreddamento lungo selezionabile
- Massima precisione della temperatura
- Programma di regolazione della temperatura
- Interruzione di corrente < 20 sec. nessuna interruzione del programma
- Interruzione di corrente > 20 sec. tutti i parametri vengono memorizzati
- 3 posizioni lift selezionabili per fase di preessiccazione

1.2. Dati tecnici

Larghezza:	220 mm
Profondità:	320 mm
Altezza:	420 mm
Custodia:	acciaio / acciaio inossidabile
Peso:	10,5 Kg
Dimensioni utili camera di cottura:	Diametro : 90 mm Altezza: 55 mm
Temperatura di cottura:	max. 1180 °C

1.3. Dati elettrici

Allacciamento di rete:	230 Volt AC 50 Hz
Potenza assorbita:	max. 1500 Watt
Classificazione:	classe di protezione 1 1

1.4. Dotazione

Forno in cartone speciale comprendente:

- 1 zoccolo di cottura
- 1 cavo di allacciamento
- 1 pinza
- 1 confezione supporto di cottura A + B
- 1 confezione supporti di cottura G
- 1 istruzioni di impiego

1.5. Marcatura CE



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

2. INSTALLAZIONE E MESSA IN FUNZIONE

2.1. Luogo di installazione

- Sistemare il forno ad una distanza minima di 25 cm dalle pareti.
- Controllare che il piano di appoggio del forno sia resistente al calore. Irradiazione e riscaldamento del forno non raggiungono temperature pericolose. 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.

2.2. Collegamento elettrico

Attenzione: prima della messa in funzione osservare il punto 3. delle Avvertenze di sicurezza.

- Collegare il forno alla rete con il cavo di allacciamento in dotazione. (Fig. 1) Non usare prolunghe, in caso di sovraccarico sussiste il pericolo di incendio.
- Accendere il forno con l'interruttore principale (Fig. 1), il lift si abbassa nella posizione inferiore.
- Appoggiare lo zoccolo di cottura sul piattello del lift. (Fig. 2).
- Far uscire il pannello di comando. (Fig. 2 + 3)
- Con il tasto Start attivare la funzione Standby (v. Funzionamento in Standby)

Fig. 1

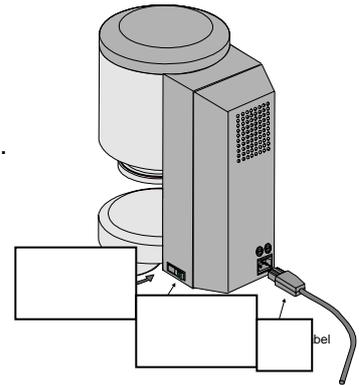


Fig. 3

Fig. 2

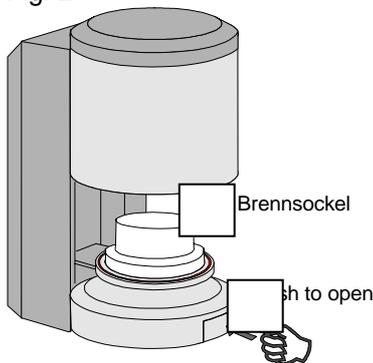


Fig. 3

2.3. Spegnimento del forno

Quando il forno non viene utilizzato, far salire il lift nella camera di cottura con il tasto

e spegnere il forno con l'interruttore principale (Fig. 1). La chiusura della camera di cottura protegge l'isolamento ed impedisce l'assorbimento di umidità.



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 la targhetta di avviso

Questo simbolo avverte del rischio di tensioni di rete pericolose.

Prima di aprire l'apparecchio, staccare la spina dalla presa di rete.

Attenzione con pannello posteriore staccato: anche con forno spento, su parti dei settori di alimentazione della scheda elettronica, possono esservi tensioni residue fino a 400 Volt.

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



Prima di aprire,
staccare la spina

Fig. 4

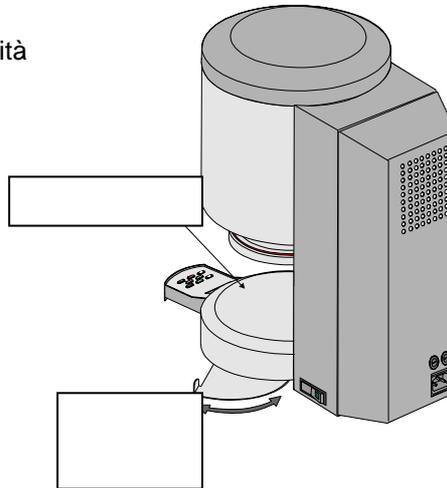
Attenzione: non appoggiare oggetti in prossimità del piattello del lift,



quanto il forno viene acceso, il lift si abbassa nella posizione inferiore. (Fig. 4)

Per appoggiare i lavori utilizzare l'apposito piano laterale (Fig. 4)

Non utilizzare mai il forno senza aver posizionato lo zoccolo di cottura (Fig. 2)



In caso di funzionamento continuo (temperatura finale max., temperatura 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.

3.2. Pulizia del forno

Prima di pulire il forno staccare la spina.

Non occorre pulire l'interno della camera di cottura.
La pulizia periodica della custodia con un panno umido contribuisce alla sicurezza di esercizio, soprattutto dell'azionamento lift.

Non usare oggetti appuntiti, ad es. pinzette, sul pannello di comando.
Pulire il pannello di comando solo con un panno asciutto.

Non utilizzare detergenti e liquidi combustibili per le operazioni di pulizia.

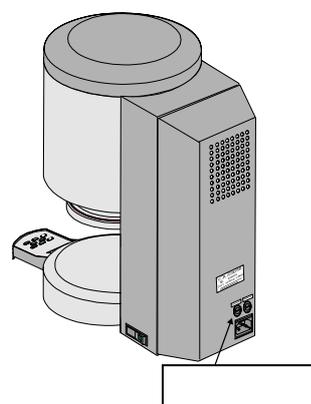


3.3. Fusibili

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

T8L 250 V

T1L 250 V



3.4. Ventola

Il forno è equipaggiato con una ventola, che entra in funzione a metà potenza all'avviamento di un programma di cottura fino a temperature nella camera di cottura da 605°C a 800°C e quindi con potenza completa fino alla fine del programma ed il raffreddamento a 600°C.
La ventola impedisce un riscaldamento eccessivo del forno e contribuisce ad una generale sicurezza di esercizio del forno.

In caso di guasto della ventola sul display appare una segnalazione di errore (v. Segnalazione errori).
Per motivi di sicurezza il forno non va fatto funzionare senza ventola.

La copertura superiore della camera di cottura e le aperture nel pannello posteriore non devono essere chiuse o otturate.

4. PROTEZIONE IN CASO DI INTERRUZIONI DI CORRENTE

4.1. 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.

Se l'interruzione è inferiore a 10 sec. il programma non viene interrotto.
Sul display appare Error 09 (v. Segnalazione guasti)
Con il tasto Stop si cancella la visualizzazione di errore e sul display appaiono nuovamente i dati del programma di cottura

ERROR: 09
Core Recover
Continue: Stop

Se l'interruzione è superiore a 10 sec. il programma si interrompe.
Sul display appare Error 08 (v. Segnalazione guasti)
Con il tasto Stop si cancella la visualizzazione di errore.

ERROR: 08
Power Fail
Continue: Stop

5. FUNZIONAMENTO IN STANDBY

sul display appare ad es.

5.1. Start

Accendere il forno con l'interruttore principale - *Lift* ↓

23 °C

Start - *Lift* ↑ **stand by** lampeggia

Standby 600°C
23 °C

5.2. Stop

Stop - *Lift* ↓

590 °C

Per modificare la temperatura di Standby v. Programma Service Nr. 1

6. PROGRAMMI DI COTTURA

6.1. Generalità sui programmi di cottura

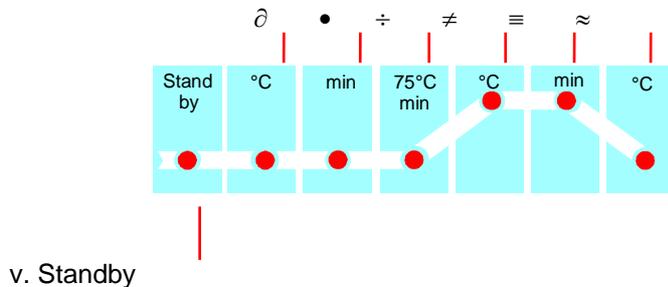
Sono disponibili 5 programmi di cottura liberamente programmabili

In linea di principio un programma di cottura si avvia, quanto è stata raggiunta la temperatura di preessiccazione ∂ .

Le fasi del programma sono visualizzate da LED.

I programmi contengono i seguenti parametri regolabili:

- ∂ Temperatura di preessiccazione 200°C - 600°C
- • Tempo di preessiccazione 0 - 10,00 min/sec.
- ÷ Salita della temperatura 75 °C/min (non modificabile)
- ≠ Temperatura finale 200°C - 1180 °C
- ≡ Mantenimento temperatura finale 0 - 10,00 min/sec.
- ≈ Temperatura di raffreddamento 200 °C - 900 °C (selezione – senza raffreddamento)



es.

Con programma di cottura *selezionato* il display visualizza:

- ∂ Prog Set 1 = Modalità impostazione attiva
- Temperatura camera di cottura
- ÷ Nr. Service÷

LED durante modalità Set:

- Acceso = Fase di programma programmata
- Spento = Fase di programma non programmata
- Lampeggiante = Modifica/impostazione valori possibile

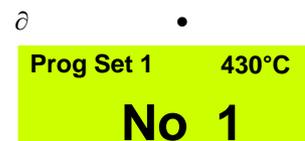
Con programma di cottura *in corso* il display visualizza:

- ∂ Nr. Prog. con indicazione Run (ciclo programma attivo)
- Tempo o temperatura della fase di programma attiva
- ÷ Temperatura attuale nella camera di cottura

LED con funzione Run:

- Acceso = Fase di programma programmata
- Lampeggiante = Fase di programma attiva
- Spento = Fase di programma terminata / disinserita

sul display appare ad



6.2. Funzioni tasti con funzione On, Set e Run

Funzione **On**: = Forno acceso, lift in posizione abbassata, nessun programma attivo.
Set = Programma selezionato, controllare/modificare valori di programma
Run = Programma avviato,
 (Set e Run vengono visualizzati sul display.)

Start

Funzione On: Avviare Standby

Funzione Set: Avviare programma.

Funzione Run: Nessuna funzione

Stop

Funzione On: nessuna funzione

Funzione Set: azionare 1x tornare al valore precedente la modifica,
 azionare 2x fine funzione Set.

Funzione Run Interruzione del programma (v. anche Service Nr. 7)

Progr.

Funzione On: Chiamata funzione Set, viene richiamato l'ultimo programma selezionato.

Funzione Set: Terminare funzione Set.

Funzione Run: Chiamata modalità Set

(termina automaticamente, se entro 10 sec. non viene effettuata una chiamata/verifica dei valori di programma con i tasti su/giù).



Funzione On: Azionamento manuale lift su/giù

Funzione Set: Selezione delle fasi di programma e contemporanea memorizzazione dell'ultimo valore modificato.



Funzione Run: Azionamento manuale lift su/giù

(bloccato quanto il lift è salito nella camera di cottura)

Interrogazione valori di programma (se con il tasto Progr. è stato selezionata la funzione Set).



Funzione On: Nessuna funzione



Funzione Set: Modifica Nr. e valori di programma, più/meno

Funzione Run: Nessuna funzione.

Service

Funzione On: Chiamata programmi di servizio (v. programmi di servizio))

Funzione Set: Nessuna funzione.

Funzione Run: Nessuna funzione.

6.3. Selezione del programma, modifica dei valori di programma

Presupposto: piattello lift in posizione inferiore, nessun programma attivo..

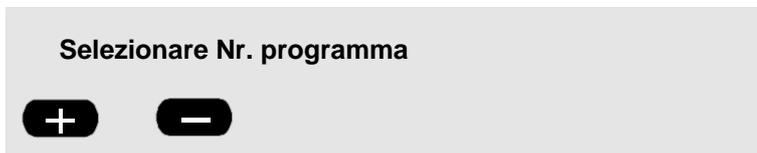
Se si interrompe l'impostazione per più di 10 sec. l'impostazione del programma (modalità Set) viene terminata ed il display visualizza la temperatura attuale nella camera di cottura.

Progr. - Il display visualizza l'ultimo programma chiamato, ad es. Nr. 1

Le sezioni del ciclo di cottura programmate attive (tempo o temperatura impostata) vengono indicate dall'accensione dei rispettivi LED.
(ad es. nella fase di raffreddamento non è impostata alcuna temperatura, il LED non si accende)

Start Il programma si avvia

oppure



Start Il programma si avvia

oppure

Controllare/modificare la temperatura di preessiccazione

▲ Il display visualizza il valore temperatura di preessiccazione
● °C (°) lampeggi

Modificare il valore



Valore corretto, programma **Start**

oppure

Controllare/modificare il tempo di preessiccazione

▲ Il display visualizza il valore tempo di preessiccazione
● min (•) lampeggia

Modificare il valore



Valore corretto, programma **Start**

oppure

Controllare/modificare la temperatura di cottura

 Il display visualizza il valore temperatura finale
 ● °C (≠) lampeggia

Modificare il valore  

Valore corretto, programma 

oppure

Controllare/modificare la temperatura di cottura

 Il display visualizza il valore tempo mantenimento
 temperatura finale
 ● °C (=) lampeggia

Modificare il valore   *oppure*

Valore corretto, programma 

oppure

Controllare/modificare la temperatura di raffreddamento

 Il display visualizza il valore temperatura di
 raffreddamento
 ● °C (≈) lampeggia

  Modificare il valore

Valore corretto, programma 

7. PROGRAMMI DI SERVIZIO

7.1. Funzioni tasti con modalità programmi di servizio:

Presupposto: Funzione On, piattello lift in posizione inferiore, nessun programma attivo..

 Chiamare modalità programma di servizio, Start con Nr. 1
Memorizzare modifiche e terminare il programma di servizio.

  Per modifiche valore più/meno

  Memorizzare modifiche e chiamare il programma di servizio successivo..

 1x ritornare al valore precedente alla modifica
2x terminare il programma di servizio

7.2. Service Nr. 1 Standby

Azionare  il display visualizza il valore selezionato finora (ad es. 600°C)

Standby Nr. 1
600 °C

  Selezionare il valore (intervallo selezionabile 200°C - 600 °C)

 memorizzare e fine.

oppure

 oppure  memorizzare e selezionare il programma di servizio successivo.

7.3. Service Nr. 2 Velocità lift

Azionare  quindi  finché viene visualizzato Service Nr. 2

Valore salita sottolineato

  Selezionare il valore (intervallo selezionabile ca. 6 – 16 sec. tempo di chiusura)

 memorizzare e fine.

oppure

Service Nr 2
10sec 14sec
↑ SPEED ↑

 Selezionare l'intervallo di regolazione tempo di discesa

Valore discesa sottolineato

Service Nr 2		
10sec		14sec
↑	SPEED	↑

  Selezionare il valore (Intervallo selezionabile ca. 6 - 16 sec. tempo di apertura)

 memorizzare e fine

oppure

 oppure  memorizzare e selezionare il programma di servizio successivo.

Attenzione: Per riconoscere la velocità corretta, 3 sec. dopo selezione/modifica valore, il lift si porta nella posizione superiore o inferiore.

7.4. Service Nr. 3 Posizioni lift preessiccazione

Azionare  quindi  finché appare Service Nr. 3.

3 sec. dopo selezione o modifica il lift si porta in posizione.

Valore posizione 1 sottolineato.

  Selezionare il valore posizione 1. (Intervallo selezionabile 0 - 30 %)

Service Nr 3		
5%	15%	45%
1 	2 	3 

 Selezionare Pos 2.

Valore posizione 2 sottolineato.

  Selezionare valore posizione 2 (Intervallo selezionabile 0-50%, non inferiore a Pos. 1)

Service Nr 3		
5%	15%	45%
1 	2 	3 

 Selezionare Pos 3

Valore posizione 3 sottolineato.

  Selezionare valore posizione 3. (Intervallo selezionabile 0-80%, non inferiore a Pos. 2)

Service Nr 3		
5%	15%	45%
1 	2 	3 

 memorizzare e fine.

oppure

 oppure  memorizzare e selezionare il programma di servizio successivo.

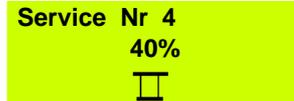
7.5. Service Nr. 4 Posizione lift raffreddamento

Azionare **Service** quindi  finché viene visualizzato Service Nr. 4.

3 sec. dopo selezione o modifica il lift si porta in posizione.

  Selezionare valore (intervallo selezionabile 0 - 80 %)

Service memorizzare e fine



oppure

 oppure  memorizzare e selezionare il programma di servizio successivo.

7.6. Service Nr. 5 Tempi di intervallo posizioni lift preessiccazione

Azionare **Service** quindi  finché viene visualizzato Service Nr. 5

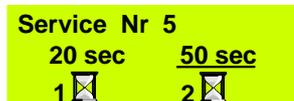
Valore posizione 1 sottolineato.



  Selezionare valore posizione 1, (Intervallo selezionabile 0 - 60 sec.)

 selezionare posizione 2

Valore posizione 2 sottolineato.



  Selezionare valore posizione 2, (intervallo selezionabile 0 - 60 sec.)

Service memorizzare e fine

oppure

 oppure  memorizzare e selezionare il programma di servizio successivo.

7.7. Service Nr. 6 Durata segnale acustico

Azionare **Service** quindi  finché viene visualizzato Service Nr. 6.



  Selezionare regolazione, (Intervallo selezionabile 0 - 20 sec. o continua)

Service memorizzare e fine

oppure

 oppure  memorizzare e selezionare il programma di servizio successivo.

7.8. Service Nr. 7 Funzione tasto STOP

Azionare **Service** quindi  finché viene visualizzato Service Nr. 7.



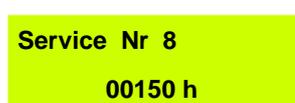
  Selezionare regolazione.
 1 = Interruzione programma 1 x Stop oppure
 2 = Interruzione programma, azionare 2 x Stop

Service memorizzare e fine

oppure

 oppure  memorizzare e selezionare il programma di servizio successivo.

7.9. Service Nr. 8 Contatore esercizio totali.



Azionare **Service** quindi  finché viene visualizzato Service Nr. 8.

Service Fine

 oppure  selezionare il programma di servizio successivo.

7.10 Service Nr. 9 Contaore esercizio muffola.

Azionare **Service** quindi  finché viene visualizzato Service Nr. 9.

Service Fine

oppure

 oppure  selezionare il programma di servizio successivo.

Service Nr 9
00110 h

7.11 Service Nr. 10 Interrogazione Nr. forno.

Azionare **Service** quindi  finché viene visualizzato Service Nr. 10.

Service Fine

oppure

 oppure  selezionare il programma di servizio successivo.

Service Nr 10
01200

7.12 Service Nr. 11 Interrogazione Nr. Software

Azionare **Service** quindi  finché viene visualizzato Service Nr. 11

Core = Nr. Software unità di controllo
CTRL = Nr. Software circuito di comando

Service fine

oppure

 oppure  selezionare il programma di servizio successivo.

Service Nr 11
CORE : V 31
CTRL : V 31

7.13 Service Nr. 12 Impostazione parametri forno

Attenzione: con l'esecuzione di questo programma i valori impostati individualmente nelle singole fasi vengono sostituiti con i valori raccomandati dalla fabbrica.

Regolazioni di base impostate in fabbrica:

il display visualizza ad

es.

Service Nr. 1 Temperatura di stand-by 500°C

Service Nr. 2 Velocità lift,

↑ = 10 ↓ = 14

Service Nr. 3 Posizioni lift per preessiccazione

Pos.1 = 0%
Pos. 2 = 25%
Pos. 3 = 50%
Pos. 4 = 50%

Service Nr. 4 Posizione lift per raffreddamento

Service Nr. 5 Tempi di intervallo per posizioni lift

Pos. 1 = 50 sec.
Pos. 2 = 50 sec.

Service Nr. 6 Durata segnale acustico

5 sec

Service Nr. 6 Interruzione programma di cottura

= 1x Stop

Service Nr. 15 Regolazione temperatura con set controllo Temp - Offset = 0

Service Nr. 16 Regolazione automatica temperatura

On

Service Nr. 17 Identificazione per collegamento PC

1

Service Nr. 18 Memorizzazione dati di processo

Off

Service Nr 12
Service Defaults
00141h **auto**

00016h = eseguito la volta precedente con ore di esercizio 00016.
man = eseguito manualmente (con Progr.Nr.9)
oppure
Visualizzazione auto = automatico (solo con circuito nuovo)

Memorizzare regolazioni base dell'apparecchio:

Azionare  quindi  finché viene visualizzato Service Nr. 12.

memorizzare con tasto

 oppure  Tenere azionato il tasto per 5 sec., (il tempo scorre sul Display), solo successivamente i valori di programma vengono memorizzati.

 Fine

oppure

 oppure  selezionare il programma di servizio successivo.

7.14 Service Nr. 13 Impostazione tabella di cottura

Azionare **Service** quindi  finché viene visualizzato Service Nr. 13.
memorizzare con tasto

**Service Nr 13
Program Defaults
00141h auto**

 oppure  Tenere azionato il tasto per 5 sec.,
(il tempo scorre sul display), solo successivamente
i valori di programma vengono memorizzati.

**Service Nr 13
Program Defaults
00141h <<< 5 sec auto**

∂ = eseguito l'ultimo volta a 141 ore di esercizio
• = automatico alla messa in funzione del forno
÷ = eseguito nuovamente a 500 ore di esercizio
≠ = esecuzione manuale

**Service Nr 13
Program Defaults
Loaded
00500h man**

Attenzione: Dopo l'esecuzione di questo programma tutti i dati impostati individualmente sono cancellati.
I valori di programma sono quelli della tabella di cottura consigliata dalla VITA (v. tabella di cottura)

Service Fine

oppure

 oppure  selezionare il programma di servizio successivo

Tabella di cottura

Nr. Progr.	Cottura	Temp. preessiccazione	Tempo press.	Temperatura di cottura	Tempo manten.	Tempo di raffreddamento
1	Cottura di pulizia	600 °C	4:00 min	800 °C	1:00 min	---
2	Cottura di fissaggio con Shading Paste	600 °C	4:00 min	930°C	1:00 min	---
3	Cottura finale con Shading Paste	600 °C	6:00 min	950 °C	1:00 min	---
4	Cottura di fissaggio con Akzent	600 °C	4:00 min	900 °C	1:00 min	---
5	Sigillatura con Akzent Glaze	600 °C	6:00 min	920 °C	1:00 min	---

7.15 Service Nr. 14 Hotline Assistenza

Azionare  quindi  finché viene visualizzato Service Nr. 14.
Assistenza Tecnica in Italia: * 02 90392636

Service Nr 14
*** 49 (0)7761 - 562222**

 Fine

 oppure  *oppure* selezionare il programma di servizio successivo.

7.16 Service Nr. 15 Taratura temperatura con set controllo

Con questo programma ed il set di controllo temperatura VITTA (cod. VITA B230) è possibile tarare la temperatura nella camera di cottura e regolarla entro più/meno 20°C.

In caso di taratura prestare la massima attenzione ad attenersi assolutamente ai valori per l'esecuzione del test con il set di controllo (si vedano le apposite indicazioni all'interno del set)

Scostamenti comportano misure e regolazioni errate.

V. anche Service Nr.16, Taratura automatica della temperatura.

Azionare  quindi  finché viene visualizzato Service Nr. 15

Service Nr 15
Temp Adjust
Temp- Offset: 0

Controllare i valori di programma:

 quindi con  controllare i valori di programma

E' visualizzata la temperatura di preessiccazione, Il LED temperatura di preessiccazione lampeggia (si veda anche selezione dei programmi, modifica dei valori di programma, par. 6.3)

Prog Set 6 450°C
600 °C

Modificare i valori con i tasti

 oppure 

Il programma deve contenere i seguenti valori:

- Temperatura di preessiccazione 600°C
- Tempo di preessiccazione 1:00 min
- Salita temperatura 75 °C/min (automatico)
- Temperatura finale 955 °C
- Tempo mantenimento temperatura finale 4:00 min

I valori modificati devono essere memorizzati con

 oppure 

oppure

oppure

 Terminare controllo / impostazione valori di programma

Service Nr. 15
Temp Adjust
Temp-Offset: 0

oppure

Avviare il programma:

Appoggiare il set controllo temperatura sul piattello del lift

Prog Run 6 450°C
600 °C

Azionare  il programma si avvia

* *alla fine del programma si sente un segnale acustico.*

 = arresto segnale acustico

**Punto di fusione set controllo corretto
(l'argento deve iniziare a fondere)**

Programma  terminato

o p p u r e

Punto di fusione set controllo non corretto

  Selezionare modifica temperatura **manuale**,
ad es.. 10°C
(Intervallo più / meno 20°C)

Service Nr. 15
Temp Adjust
Temp-Offset: 10°C

quindi 

Il programma si avvia, v. anche * *alla fine del programma si ode un segnale acustico.*

Non appena raggiunta la temperatura di fusione dell'argento, mediante azionamento

del tasto  si memorizza il valore della temperatura Offset.

Con questo valore viene corretta la regolazione temperatura e con essa la temperatura della camera di cottura.

7.16.1 Set di controllo temperatura VITA – cod. B 230

Set di controllo temperatura VITA contenente:

- Descrizione
- Set di controllo temperatura VITA contenente
- 6 zoccoli di ceramica
- 3 astine d'argento, lunghezza 70 mm e \varnothing 1,5 mm

7.17 Service Nr. 16 Taratura automatica della temperatura

La taratura automatica della temperatura si avvia dopo l'accensione del forno ad intervalli di 100 ore di esercizio della muffola
Durante l'esecuzione sul display appare per ca. 15 sec.

Condizioni per lo svolgimento della TARATURA automatica:

- Taratura automatica della temperatura ON (Programma di servizio Nr. 16)
- Sono trascorse 100 ore di esercizio della muffola
- Temperatura nella camera di cottura inferiore a 50 °C

**Auto Elektronic
Temp Adjust**

Questa regolazione della temperatura tiene conto o corregge tutti gli eventuali scostamenti dei componenti elettronici per quanto riguarda la misura della temperatura.
In tal modalità si ottiene un andamento della temperatura costante di + / - 1°C anche con tempi di funzionamento del forno lunghi.

Azionare  quindi  finché viene visualizzato Service Nr. 16.

 ON oppure  con il tasto

con il tasto  selezionare OFF

 Fine oppure

 oppure  selezionare il programma di servizio successivo.

**Service Nr. 16
Auto Elektronic
Temp Adjust on**

7.18 Service Nr. 17 Codice per collegamento PC

Se i dati di cottura vengono rilevati con un programma PC (accessorio speciale) al forno deve essere attribuito un numero di codice.

Azionare  quindi  finché viene visualizzato Service Nr. 17.

  Regolare o impostare il numero di codice per il forno..
(Intervallo selezionabile 0 - 255)

 Fine

oppure

 oppure  selezionare il programma di servizio successivo.

**Service Nr. 17
RS232 ID: 1**

7.19 Service Nr. 18 Attivazione rilevazione dati (accessorio speciale)

Per memorizzare i dati di cottura e successivamente trasferirli nel programma PC (accessorio speciale), occorre attivare la memoria.

Azionare  quindi  finché viene visualizzato Service Nr. 18.

  ON oppure OFF

 Fine

oppure

 oppure  selezionare il programma di servizio successivo.

Service Nr. 18
Save
Process Data
off

8 SEGNALE GUASTI

8.1 Segnalazioni Error 01 - Error 29

In caso di guasto sul display appare la visualizzazione Error xx.

La segnalazione può essere annullata mediante azionamento del tasto Stop oppure mediante spegnimento e riaccensione del forno.

Se il guasto permane, la segnalazione viene ripetuta, il forno riprende a funzionare solo dopo che è stato eliminato il guasto.

Le segnalazioni riportate di seguito richiedono l'intervento di un Centro di Assistenza Tecnica autorizzato, v. Service Nr. 14 Hotline Assistenza.

Per il riconoscimento o il controllo del guasto generalmente è necessario aprire l'apparecchio. Attenersi assolutamente a quanto descritto nel paragrafo „Avvertenze di sicurezza“.

Il display visualizza

Error 01 La temperatura di cottura è stata superata di oltre 20°C oppure i collegamenti della termocoppia sono scambiati.

ERROR: 01
Temp-Burn >>
Continue: Stop

Error 02 Durante la salita la temperatura di cottura è stata superata di oltre 30°C:

ERROR: 02
Temp-Ramp >>
Continue: Stop

Error 03 Rottura sensore termico, la ventola si avvia immediatamente

ERROR: 03
Temp-Sensor
Continue: Stop

VITA ATMOMAT

Error 04 Guasto finecorsa per posizione lift inferiore

ERROR: 04
LiftHomePos
Continue: Stop

Error 05 Guasto o arresto ventola

ERROR: 05
Cooling Fan
Continue: Stop

Error 06 Guasto o arresto motore lift

ERROR: 06
LiftMotor
Continue: Stop

Error 07 Guasto o arresto misura velocità motore

ERROR: 07
LiftPosSig
Continue: Stop

Error 08 Guasto alimentazione di rete o alimentatore
(v. Protezione contro le interruzioni di corrente)

ERROR: 08
Power Fail
Continue: Stop

oppure

Error 09

ERROR: 09
Core Recover
Continue: Stop

Error 10 Muffola difettosa.

ERROR: 10
Heating
Continue: Stop

Altre segnalazioni di errore:

Le segnalazioni da Error 11 a Error 29 in linea di massima si riferiscono a guasti dell'elettronica o a funzioni errate nella comunicazione tra unità di comando e circuito di comando.

Se si verifica una di queste segnalazioni di errore contattare un Centro di Assistenza Tecnica autorizzato.