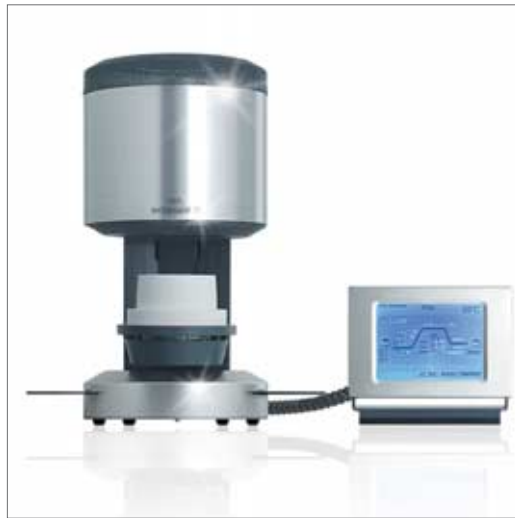
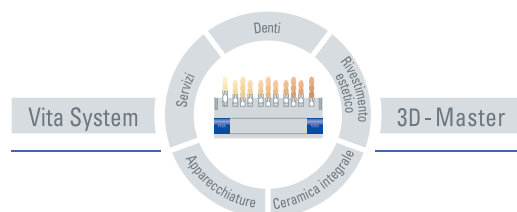


# VITA INCERAMAT 3 T



Istruzioni di impiego  
Informazione per l'uso: 11-05



**VITA**



---

**Indice**

<b>1</b>	<b>PREMESSA</b> .....	<b>5</b>
1.1	PITTOGRAMMI .....	5
1.2	TUTELA DEL DIRITTO D'AUTORE .....	5
<b>2</b>	<b>INFORMAZIONI TECNICHE</b> .....	<b>6</b>
2.1	DESCRIZIONE GENERALE .....	6
2.2	UNITÀ DI COMANDO ESTERNA .....	6
<b>3</b>	<b>PROGRAMMI</b> .....	<b>7</b>
3.1	PROGRAMMI DI COTTURA .....	7
3.2	PROGRAMMI SERVICE (VEDI CAPITOLO 15) .....	7
<b>4</b>	<b>MEMORIZZAZIONE DEI DATI DI COTTURA PER SISTEMI DI SICUREZZA QUALITÀ</b> .....	<b>8</b>
<b>5</b>	<b>FUNZIONI DI SICUREZZA</b> .....	<b>8</b>
<b>6</b>	<b>DIMENSIONI/PESI</b> .....	<b>9</b>
6.1	FORNO .....	9
6.2	UNITÀ DI COMANDO .....	9
6.3	DATI ELETTRICI FORNO/UNITÀ DI COMANDO .....	9
6.4	DATI ELETTRICI POMPA PER VUOTO (ACCESSORIO SPECIALE) .....	9
6.5	DOTAZIONE .....	9
<b>7</b>	<b>INSTALLAZIONE E MESSA IN FUNZIONE</b> .....	<b>10</b>
7.1	LUOGO D'INSTALLAZIONE .....	10
7.2	COLLEGAMENTO ELETTRICO .....	11
7.3	DISINSERIRE IL FORNO, A FINE FUNZIONAMENTO .....	12
7.4	MODALITÀ OPERATIVA NOTTURNA .....	12
<b>8</b>	<b>AVVERTENZE DI SICUREZZA</b> .....	<b>13</b>
8.1	USO CONFORME A DESTINAZIONE .....	13
8.2	AVVERTENZE PER CONTRASSEGNI DI SICUREZZA .....	14
8.3	PULIZIA DEL FORNO .....	15
8.4	USO E PULIZIA DELL'UNITÀ DI COMANDO .....	15
8.5	FUSIBILI .....	15
8.6	MARCATURA CE .....	15
8.7	VENTOLA .....	16
8.8	PROTEZIONE CONTRO LE INTERRUZIONI DI CORRENTE DI RETE .....	16
8.9	GARANZIA E RESPONSABILITÀ .....	16
8.10	RICAMBI .....	16
<b>9</b>	<b>SALITA DELLA TEMPERATURA</b> .....	<b>17</b>

---

<b>10 TARATURA AUTOMATICA DELLA TEMPERATURA .....</b>	<b>17</b>
<b>11 USO GENERALE DEL FORNO .....</b>	<b>18</b>
11.1 IMPOSTAZIONI NUMERICHE.....	18
11.2 IMPOSTAZIONI ALFANUMERICHE.....	19
11.3 AVVIO RAPIDO DI UN PROGRAMMA DI COTTURA – QUICKSTART.....	19
<b>12 MENU START .....</b>	<b>20</b>
<b>13 SELEZIONARE UN PROGRAMMA DI COTTURA .....</b>	<b>21</b>
<b>14 MODIFICARE VALORI DI PROGRAMMA.....</b>	<b>23</b>
<b>15 PROGRAMMI SERVICE .....</b>	<b>24</b>
15.1 INFORMAZIONI SUL FORNO/SOFTWARE.....	24
15.2 SELEZIONE LINGUA .....	24
15.3 REGOLAZIONI SCHERMO .....	25
15.4 DATI DI PROCESSO.....	25
15.5 COPIARE PROGRAMMI DI COTTURA SU MEMORY STICK.....	25
15.6 DATA - ORA .....	26
15.7 VISUALIZZAZIONE FORMATO.....	26
15.8 IMPOSTAZIONE VELOCITÀ LIFT .....	27
15.9 DATI DI ESERCIZIO.....	27
15.10 TARATURA TEMPERATURA CON SET DI CONTROLLO.....	28
15.11 IMPOSTAZIONE „OFFSET GLOBALE TEMPERATURA“.....	28
15.12 PROGRAMMI .....	28
15.13 AGGIORNAMENTO SOFTWARE .....	29
15.14 IMPOSTAZIONI DI FABBRICA.....	29
<b>16 SEGNALAZIONI DI ERRORE.....</b>	<b>30</b>
<b>17 TABELLE DI COTTURA VITA IN-CERAM CLASSIC IN VITA INCERAMAT 3T.....</b>	<b>32</b>
17.1 VITA IN-CERAM CLASSIC SPINELL – STRUTTURE PER INLAY- ONLAY .....	32
17.2 VITA IN-CERAM CLASSIC SPINELL – STRUTTURE PER CORONE .....	32
17.3 VITA IN-CERAM CLASSIC ALUMINA – STRUTTURE PER CORONE / <i>TECNICA DI STRATIFICAZIONE</i> ....	32
17.4 VITA IN-CERAM CLASSIC ALUMINA - STRUTTURE PER PONTI / <i>TECNICA DI STRATIFICAZIONE</i> .....	32
17.5 VITA IN-CERAM CLASSIC ALUMINA - STRUTTURE PER CORONE / <i>TECNICA DI FRESAGGIO</i> .....	32
17.6 VITA IN-CERAM CLASSIC ALUMINA - STRUTTURE PER PONTI / <i>TECNICA DI FRESAGGIO</i> .....	32
17.7 VITA IN-CERAM CLASSIC ALUMINA – <i>TECNICA SPRINT</i> .....	33
17.8 VITA IN-CERAM CLASSIC ZIRCONIA – <i>TECNICA DI STRATIFICAZIONE</i> .....	33
17.9 VITA IN-CERAM CLASSIC ZIRCONIA – <i>TECNICA DI FRESAGGIO</i> .....	33
17.10 VITA IN-CERAM CLASSIC ZIRCONIA – <i>TECNICA SPRINT</i> .....	33

---

## 1 Premessa

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)

### 1.1 Pittogrammi



Questo pittogramma segnala la possibilità di tensioni pericolose. Prima di aprire l'apparecchio staccare la spina dalla presa di rete.



Questo pittogramma segnala superfici calde. Sono possibili ustioni.



Questo pittogramma segnala situazioni pericolose con possibilità di danni a persone o all'apparecchio.



Attenersi allo smaltimento separato di apparecchiature elettriche ed elettroniche, non smaltire con i rifiuti domestici.



Questo pittogramma segnala consigli, spiegazioni ed integrazioni utili per l'uso dell'apparecchio.

### 1.2 Tutela del diritto d'autore

Queste istruzioni di impiego sono da trattarsi in maniera riservata. Devono essere utilizzate solo dalle persone autorizzate. La cessione a terzi potrà essere effettuata solo previa autorizzazione scritta della VITA Zahnfabrik H. Rauter GmbH&Co.KG.

Tutta la documentazione è tutelata ai sensi della legge sui diritti d'autore.

Se non è espressamente consentito, sono vietati la consegna a terzi nonché la riproduzione di documenti, anche parziali, come pure l'utilizzazione e la comunicazione del loro contenuto. Le inosservanze saranno perseguite a termini di legge.

Ci riserviamo ogni e qualsiasi diritto di esercitare i diritti di protezione industriale.

## 2 Informazioni tecniche

### 2.1 Descrizione generale

- elevata efficienza tecnica – massima precisione termica della termosonda
- confort d'uso per risparmiare tempo – ingombro contenuto – risultati di cottura ottimali
- custodia in lamiera di acciaio laccato ed in acciaio inox
- piano di appoggio per lavori
- camera di cottura equipaggiata con materiale isolante di alta qualità
- muffola in quarzo
- taratura automatica della temperatura
- precisione della temperatura di più/meno 2 °C

### 2.2 Unità di comando esterna

- display a touch screen a colori ad alta visibilità
- impiego chiaro e autoesplicativo
- riferimenti operativi per possibilità di impostazione
- aggiornamenti software tramite memory stick

## 3 Programmi

### 3.1 Programmi di cottura

- capacità di memoria per ca. 100 programmi di cottura
- modifica di valori di programma per un solo ciclo di cottura (vedi capitolo 14).
- funzione stand-by programma notturno (vedi capitolo 7.47).

### 3.2 Programmi Service (vedi capitolo 15)

- selezione lingue (D, E, F, SP, I)
- informazioni (software, aggiornamenti software, n. apparecchio, e-mail Assistenza Tecnica)
- regolazione luminosità/contrasto del display
- memorizzare – esportare dati di processo
- impostazione data / ora
- formato di visualizzazione temperatura °C o °F, data / ora 24h/am/pm.
- regolazione della velocità del lift.
- dati di esercizio (ore di esercizio totali, ore di esercizio resistenza)
- taratura
- interruzione programma (azionare il tasto Stop 1 o 2 x)

## 4 Memorizzazione dei dati di cottura per sistemi di sicurezza qualità

- memorizzazione dei dati di cottura, valori nominali ed effettivi (vedi capitolo 15.4)
- memorizzazione di: nome utente, numero apparecchio, data del processo di cottura, n. d'ordine.
- questi dati vengono memorizzati nell'unità di comando ed esportati tramite la memory stick nel programma di gestione (FDS – Firing-Data-System) sul PC.



\*Il programma di gestione FDS è un accessorio speciale e deve essere ordinato separatamente.

## 5 Funzioni di sicurezza

- Controllo termosonda
- Controllo temperatura
- Protezione contro le interruzioni di corrente (vedi capitolo 8.8).
- Controllo lift



## 6 Dimensioni/Pesi

### 6.1 Forno

- Larghezza: 240 mm
- Profondità: 340 mm
- Altezza: 460 mm
- Custodia: acciaio/acciaio inox
- Peso: 14,0 kg
- Dimensioni utili camera di cottura:     Diametro: 90 mm  
   Altezza: 55 mm
- Temperatura camera di cottura:     max. 1200 °C

### 6.2 Unità di comando

- Larghezza: 195 mm
- Profondità: 150 mm
- Altezza: 150 mm
- Custodia: acciaio/acciaio inox
- Peso: 1,0 kg

### 6.3 Dati elettrici forno/unità di comando

- Allacciamento di rete: 230 Volt AC, 50 Hz / 100/110 Volt AC, 50/60Hz
- Potenza assorbita: max. 1500 Watt

### 6.4 Dati elettrici pompa per vuoto (accessorio speciale)

- Allacciamento elettrico: 230 Volt 50/60 Hz / 100/110 Volt, 50/60 Hz
- Potenza assorbita: max. 0,2 kW
- Peso: ca. 6,4 kg

### 6.5 Dotazione

Forno in cartone speciale, completo di:

- 1 unità di comando
- 1 cavo di allacciamento per unità di comando
- 1 zoccolo di cottura
- 1 cavo per allacciamento alla rete
- 1 pinza
- 1 istruzioni di impiego
- 1 stick per unità di comando

Accessori speciali a richiesta:

- programma di gestione FDS (vedi capitolo 4).

## 7 Installazione e messa in funzione

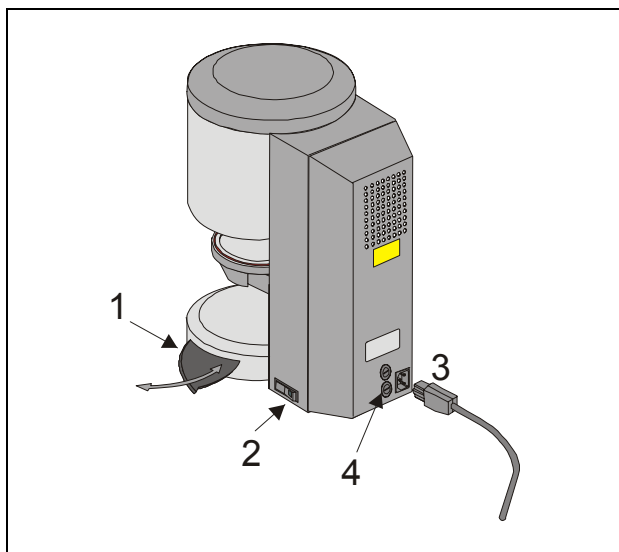


Fig. 1

- 1 Piano di appoggio
- 2 Interruttore principale
- 3 Allacciamento alla rete
- 4 Fusibili

### 7.1 Luogo d'installazione

- Sistemare il forno in un locale asciutto e riscaldato, ad una distanza minima di 25 cm dalla parete più vicina.
- In caso di temperature inferiori ai 15°C (ad es. dopo il trasporto) lasciare il forno per ca. 30 min a temperatura ambiente prima di metterlo in funzione.
- 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.
- Non posizionare l'unità di comando nella zona di irradiazione diretto della camera di cottura.

## 7.2 Collegamento elettrico



Prima della messa in funzione, osservare il punto 8 "Avvertenze di sicurezza"!

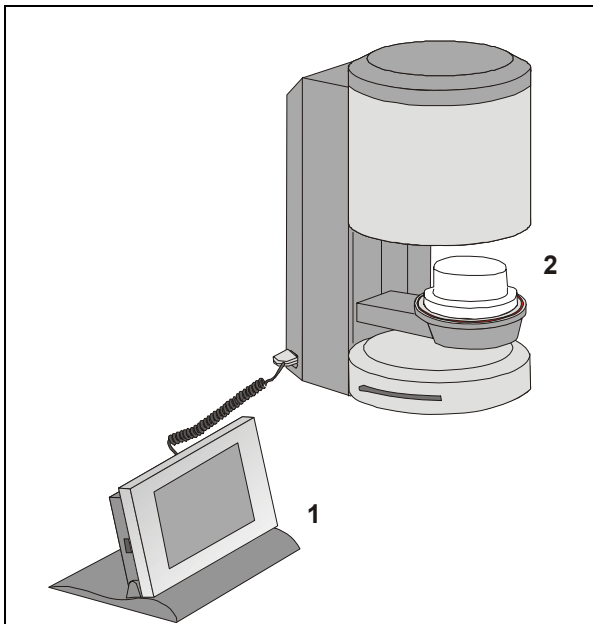
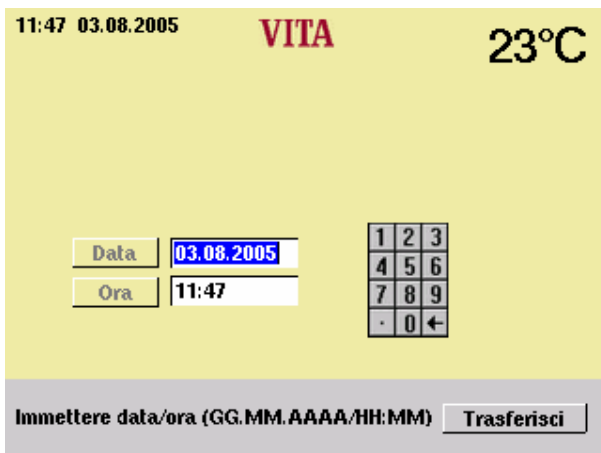


Fig. 2

- 1 Unità di comando  
2 Zoccolo cottura

- Collegare l'unità di comando ed il forno con l'apposito cavo (2/1).
- Collegare la pompa per vuoto (Fig. 1)
- Collegare il forno alla rete con il cavo in dotazione (Fig. 1) Utilizzare un cavo d'alimentazione per apparecchi termici tipo HO5RR-F 3G1, 0 mm<sup>2</sup>. Non usare prolunghie. In caso di sovraccarico sussiste il pericolo di incendio
- Accendere il forno con l'interruttore principale il lift scende nella posizione inferiore.
- Pulire il piattello e la guarnizione del lift (eliminare particelle dell'isolamento conseguenti al trasporto dell'apparecchio).
- Posizionare lo zoccolo di cottura (2/2) sul piattello del lift.



Alla prima messa in funzione dell'apparecchio impostare data / ora.

- impostazione data: GG.MM.AA
- impostazione ora: HH:MM
- Confermare con il tasto "OK" – sul display appare il menu principale

### 7.3 Disinserire il forno, a fine funzionamento

Quando il forno non viene utilizzato, si raccomanda di far salire il lift nella camera di cottura e spegnere il forno con l'interruttore principale (vedi Fig. 1). La chiusura della camera di cottura protegge l'isolamento ed impedisce l'assorbimento di umidità.

Per disinserire il forno, azionare il tasto "Spegni forno", il lift sale automaticamente in posizione di chiusura; disinserire il forno con l'interruttore principale (vedi capitolo 12).

### 7.4 Modalità operativa notturna

Dopo aver selezionato un programma di cottura, è possibile attivare lo spegnimento automatico del forno.



Al termine del programma di cottura il forno va in stand-by.

Azionare il tasto per riattivare il display.

## 8 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.

### 8.1 Uso conforme a destinazione

#### **Basi per la costruzione del forno**

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
- con modifiche apportate dall'utilizzatore

#### **Modalità operative ammesse**

Il funzionamento della macchina 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.

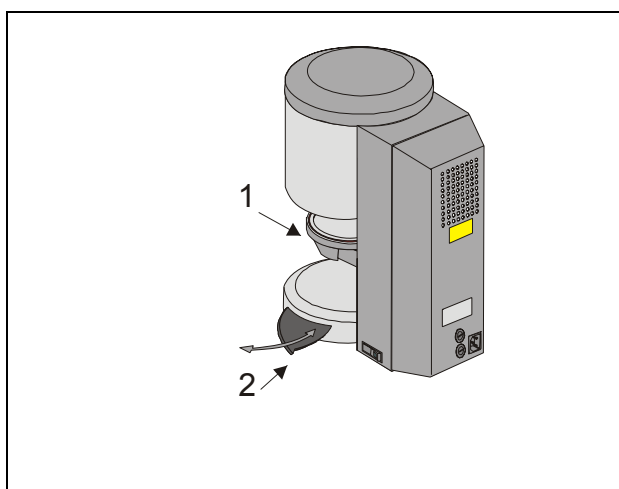


Fig. 3

- 1 Piattello del lift
- 2 Piano di appoggio

## 8.2 Avvertenze per contrassegni di sicurezza

Questo simbolo avverte del rischio di tensioni di rete pericolose. Prima di aprire l'apparecchio, staccare il forno dalla presa di rete.



Attenzione con pannello posteriore distaccato: anche con forno spento, su parti del settore di alimentazione possono esservi tensioni accumulate fino a 400 Volt.

**E' esclusa la responsabilità del fabbricante per infortuni dell'utilizzatore con apparecchio aperto.**



Non appoggiare oggetti in prossimità del piattello del lift (3/1). Quando si inserisce l'apparecchio, il lift si abbassa nella posizione inferiore.

Per appoggiare i lavori, utilizzare l'apposito piano laterale estraibile (3/2).

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

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.

### 8.3 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.

**Per tutti i lavori di pulizia non utilizzare detergenti né liquidi combustibili.**

### 8.4 Uso e pulizia dell'unità di comando

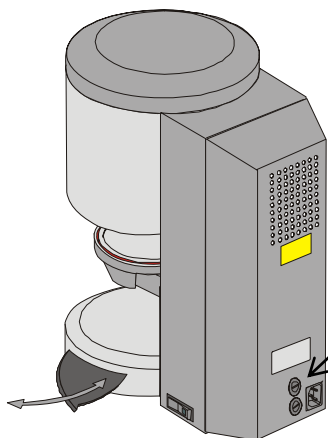
Per l'uso dell'unità di comando usare **esclusivamente** l'apposito stick in dotazione.

Qualsiasi altro elemento danneggia il touch screen.

Pulire periodicamente il display con un idoneo detergente per schermi.

Questi tipi di detergente non provocano graffiature, generano un effetto antistatico e ritardano il deposito di sporcizia.

Danneggiamenti del display riconducibili a trattamento non appropriato durante l'uso o la pulizia sono esclusi dalla garanzia.



### 8.5 Fusibili

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

Esecuzione 230 Volt

**T 8 H 250 V**

Esecuzione 100/110 Volt

**T 15 H 250 V**



### 8.6 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).

## 8.7 Ventola

Il forno è equipaggiato con una ventola comandata dalla temperatura. Inserimento, disinserimento e velocità della ventola sono regolati automaticamente.

La ventola impedisce un riscaldamento eccessivo e contribuisce alla sicurezza complessiva 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 coperte o otturate.

## 8.8 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. 10 sec.**

Il display viene riattivato, nel campo Informazioni appare "Recover". Questa informazione viene cancellata automaticamente dopo l'esecuzione del programma; il programma continua e non viene interrotto.

### **Interruzione di corrente superiore a ca. 10 sec.**

Il programma viene interrotto, il display è fuori servizio. Dopo il ripristino della corrente sul display appare il menu Start (12).



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

## 8.9 Garanzia e responsabilità

La garanzia e la responsabilità sono disciplinate dalle condizioni contrattuali.



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

## 8.10 Ricambi

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



## 9 Salita della temperatura

Nel programma la salita della temperatura viene visualizzata in ore/min (0:03 – 6:00). L'impostazione di valori fuori dall'intervallo ammesso non è accettata e viene visualizzato nuovamente l'ultimo valore valido.

## 10 Taratura automatica della temperatura

La taratura automatica della temperatura si avvia dopo ogni avviamento di un 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  $\pm 2$  °C anche in caso di un tempo di funzionamento prolungato dell'apparecchio.

## 11 Uso generale del forno

Per l'esercizio del display utilizzare esclusivamente l'apposito stick.



L'uso di altri elementi comporta danni del touch screen ed eventuali disfunzioni.

### 11.1 Impostazioni numeriche



I campi "2" e "3" vengono visualizzati soltanto se nel menu Service è stato selezionato Dati di processo "ON", vedi capitoli 4 e 15.4.

Azionando i campi di impostazione numerica, appare una tastiera.

Azionare il campo:

Il campo appare a colori. In caso di impostazione di un nuovo valore, il valore esistente viene cancellato.

**oppure**

Con lo stick azionare il campo dopo l'ultima cifra:

Appare il cursore. Con il tasto "←" cancellare le cifre una ad una.



L'impostazione di tempi deve essere effettuata sempre con doppio punto, ad es.:

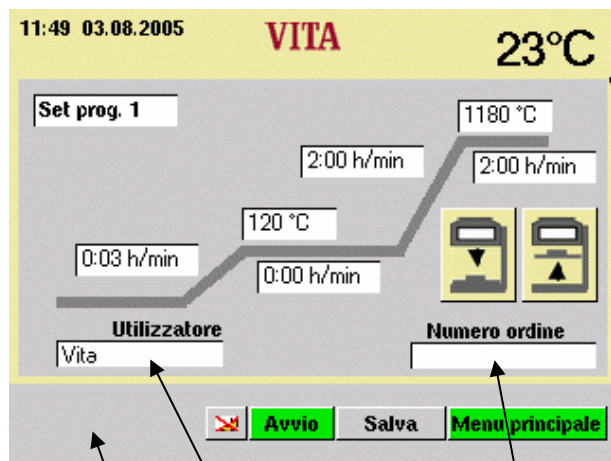
Impostazione tempo = 1:00

(ore/min.)

oppure

6 ore = 6:00

Confermare il valore con "OK".

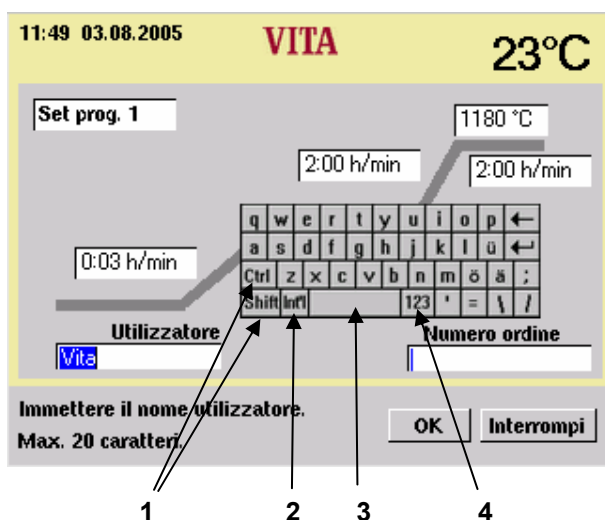


1

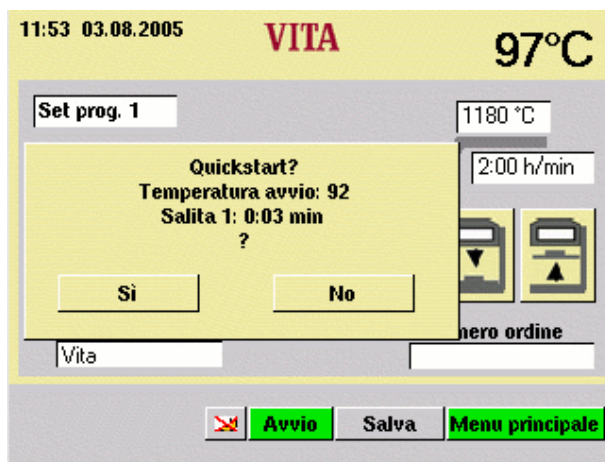
2

3

- 1 Barra Informazioni  
Vengono visualizzati possibili valori impostabili.
- 2 Campo di impostazione per l'utilizzatore
- 3 Campo di impostazione per numero d'ordine



- 1 Tasti di commutazione
- 2 Caratteri speciali
- 3 Barra spaziatrice
- 4 Tasto di commutazione cifre



## 11.2 Impostazioni alfanumeriche

Azionando il campo di impostazione per l'utilizzatore (visibile soltanto, se nel menu Service è stato selezionato Dati di processo "On" (vedi capitolo 15.4 ), appare una tastiera.

Azionare il campo:

Il campo appare a colori. In caso di impostazione di un valore nuovo, il valore esistente viene cancellato.

**oppure**

Azionare il campo con lo stick dopo l'ultima cifra. Appare il cursore. Con il tasto "←" cancellare le cifre una ad una.

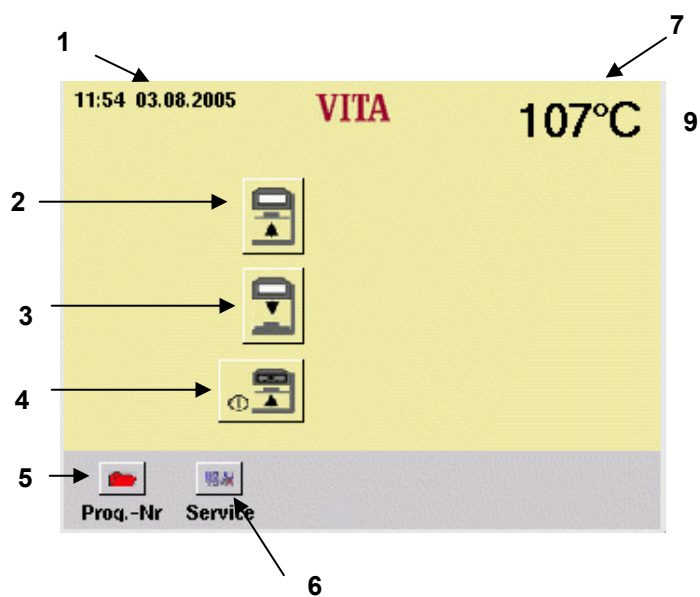
## 11.3 Avvio rapido di un programma di cottura – Quickstart

Il Quickstart viene visualizzato quando all'avvio di un programma di cottura la temperatura nella camera di cottura è ancora superiore della temperatura di avvio selezionata.

Sul display appare la figura a fianco.

Per la minore differenza tra temperatura di avvio e temperatura finale si ha un tempo di salita più breve.

Azionando il tasto "Sì" il programma si avvia immediatamente, azionando il tasto "No" il programma si avvia quando la temperatura nella camera di cottura ha raggiunto la temperatura di avvio.



- 1 Data/ora
- 2 Tasto Salita lift
- 3 Tasto Discesa lift
- 4 Spegnimento forno
- 5 Selezione programma
- 6 Commutazione su programmi Service
- 7 Temperatura camera di cottura

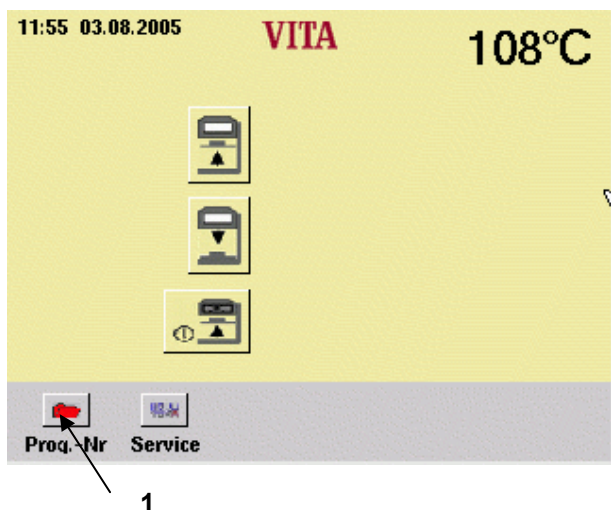
## 12 Menu Start

Operare sul display esclusivamente con l'apposito stick.

L'uso di altri elementi comporta danni al touch screen ed eventuali disfunzioni.

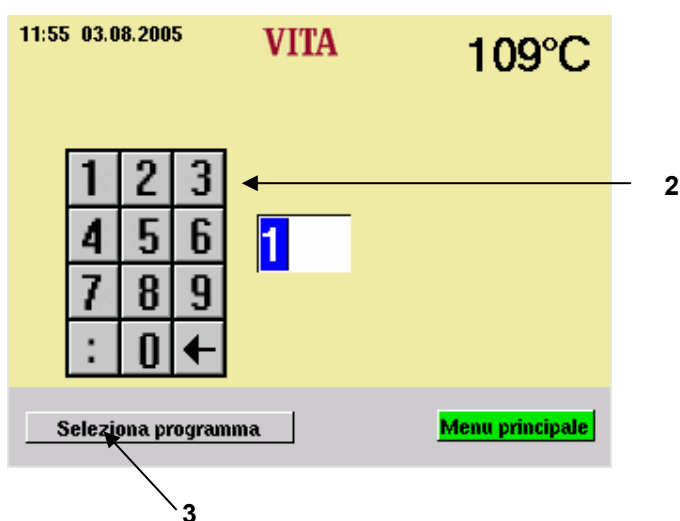
Dopo l'inserimento del forno appare il menu principale.

- Inserire il forno con l'interruttore principale.
- Il lift si abbassa nella posizione inferiore
- Appare il menu principale.

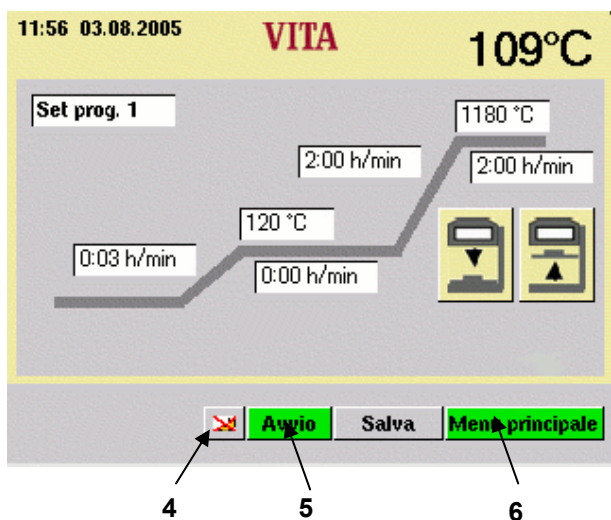


### 13 Selezionare un programma di cottura

- Azionare il tasto "Prog. Nr." (1) nel menu Start.



- Impostare un numero di programma (n. 1 – 99) con la tastiera numerica (2)
- Azionare il tasto "Seleziona programma" (3).

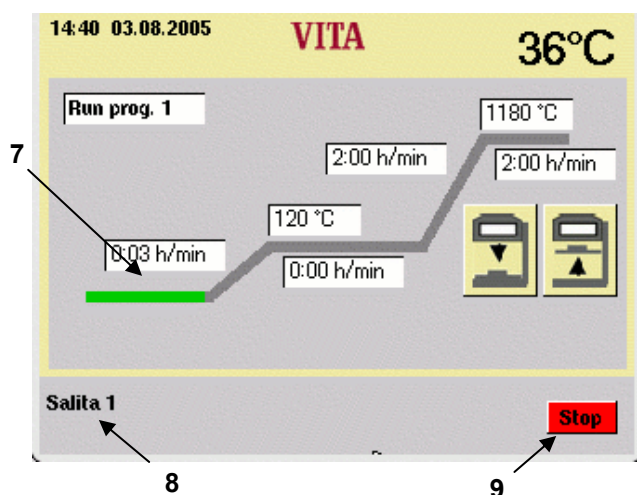


#### Programma notturno (4):

Al termine del programma il lift rimane chiuso, riscaldamento e display vengono disinseriti. Per l'inserimento azionare il tasto (4).

Viene visualizzata la modalità notturna attiva.

- Azionare il tasto "Avvio" (5) per avviare il programma.
- Azionare il tasto "Menu principale" (6) per tornare al menu Start.



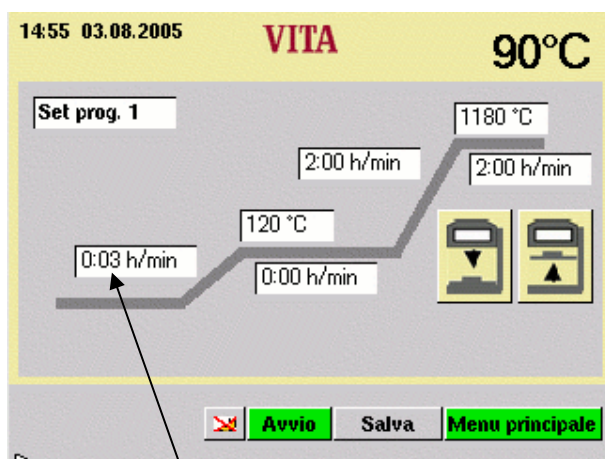
Nella barra Informazioni (8) viene visualizzata la sezione attiva del programma.

Il decorso del tempo viene raffigurato in verde nella curva di cottura (7).

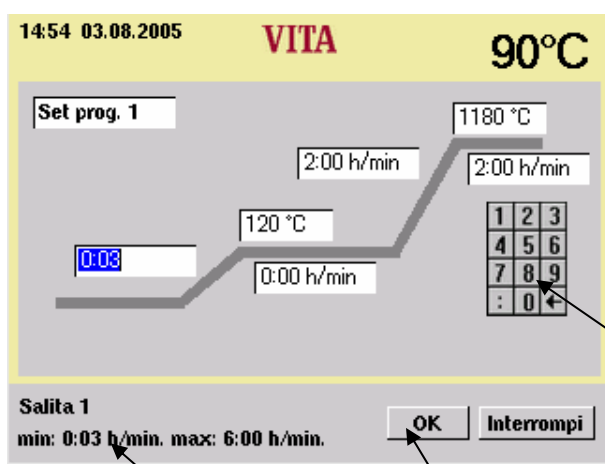
- Azionare il tasto "Stop" (9) per interrompere il programma.

Al termine del programma si sente un segnale acustico.

**i** Al termine del programma il lift non si abbassa automaticamente. Abbassare il lift con l'apposito tasto.



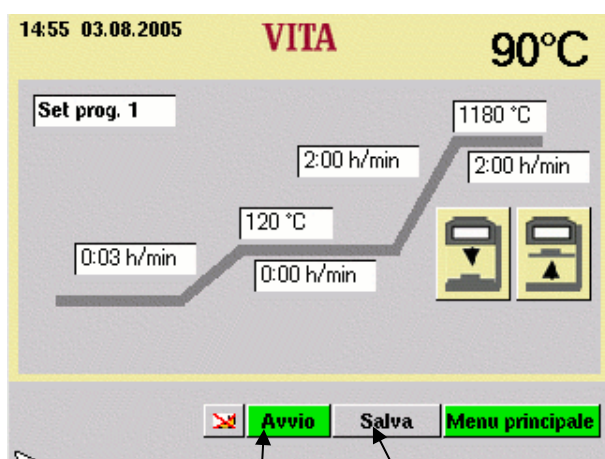
1



2

3

4



5

6

## 14 Modificare valori di programma

- Azionare il tasto "Prog. Nr." nel menu Start.
- Impostare il numero del programma.
- Azionare il tasto "Seleziona programma".

Per spiegazioni sullo svolgimento di modifiche di valori di programma facciamo l'esempio Modifica Salita 1

- Azionare il campo "Salita 1" (1).

Il campo viene evidenziato. Nella barra Informazioni (2) vengono visualizzati i possibili valori di impostazione.

- Impostare un valore con la tastiera numerica (4).
- Confermare con il tasto "OK" (3).

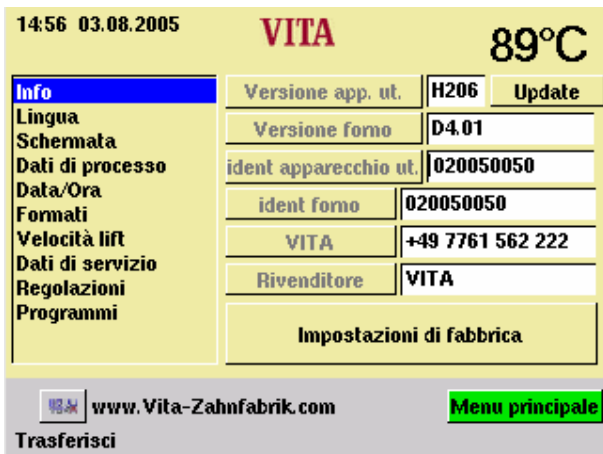
### Non memorizzare il valore

- Azionare il tasto "Avvio" (5). Il programma viene eseguito con il valore modificato. Al termine del programma si ripristina il valore memorizzato originariamente.

### Memorizzare il valore

- Azionare il tasto "Salva" (6).
- Azionare il tasto "Si".
- Azionare il tasto "Avvio" (5). Il valore viene memorizzato, il programma viene eseguito con il valore modificato. Al termine del programma il nuovo valore resta memorizzato.

Questo procedimento si applica per modificare tutti i valori dei programmi.

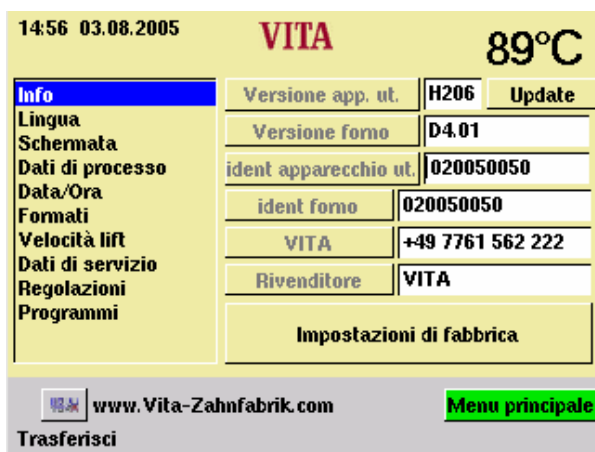


## 15 Programmi Service

- Azionare il tasto “Service” nel menu Start.

Le singole sezioni vengono attivate mediante lo stick.

Le possibili modifiche vengono memorizzate azionando il tasto “Trasferisci”.



### 15.1 Informazioni sul forno/Software

Versione app.	= software dell'unità di comando
Versione forno	= software del forno
Ident. app.	= numero d'identificazione dell'unità di comando
Ident. forno	= numero d'identificazione del forno
VITA	= Hotline Vita
Rivenditore	= VITA

Per informazioni sul tasto „Update” vedi capitolo 15.13, “Aggiornamento software”.

Per informazioni sul tasto „Impostazioni di fabbrica” vedi capitolo 15.14.



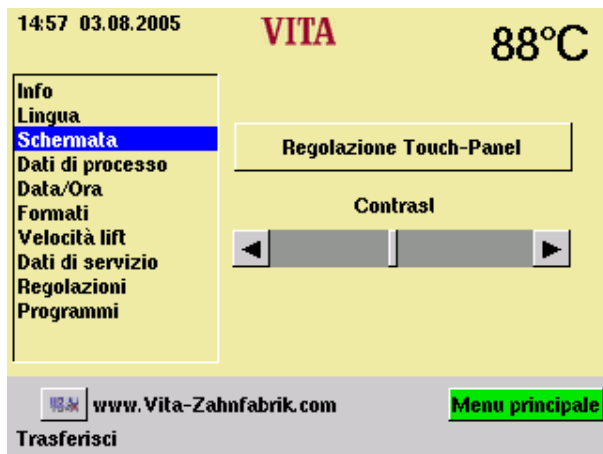
### 15.2 Selezione lingua

- Selezionare la lingua desiderata.
- Azionare il tasto “Trasferisci”.
- Azionare il tasto “Menu principale”.



La visualizzazione reale del display può differire dall'illustrazione a fianco.





### 15.3 Regolazioni schermo

#### Regolazione touch panel

La calibrazione deve essere effettuata se azionando un campo sul display non viene eseguita la funzione desiderata.

- Azionare il tasto "Regolazione Touch-Panel".
- Azionare i punti indicati sul display scuro finché il display si illumina nuovamente.

#### Contrasto

- Regolare il contrasto desiderato con il cursore.
- Azionare il tasto "Trasferisci".



V

### 15.4 Dati di processo

vedi il capitolo 4

" dei dati di cottura per sistemi di sicurezza qualità

„On“ = I dati di processo vengono memorizzati nell'unità di comando.

„Off“ = I dati di processo non vengono memorizzati.

“Dati di processo” = Numero dei programmi di cottura memorizzati.

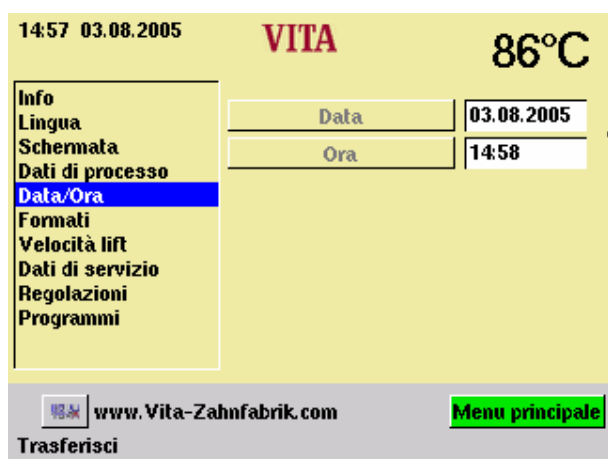
### 15.5 Copiare programmi di cottura su memory stick

I programmi di cottura memorizzati possono essere copiati su memory stick.

- Inserire il memory stick nel menu principale
- Azionare il tasto Service
- Azionare il tasto Dati di processo
- Azionare il tasto Esporta

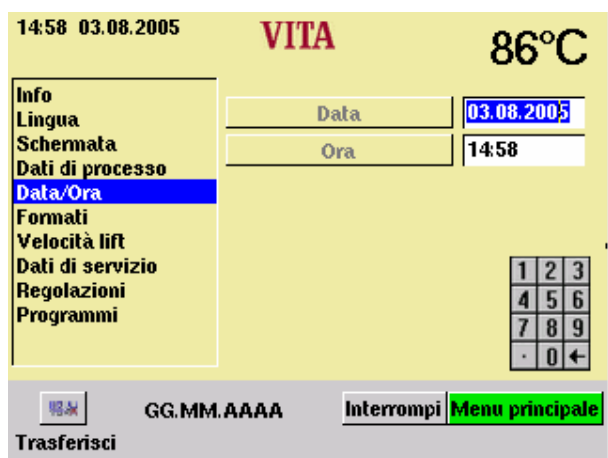
I dati di cottura vengono trasferiti su memory stick .

Dopo il trasferimento tornare al menu principale e togliere il memory stick .



## 15.6 Data - Ora

- Azionare "Data/ora".



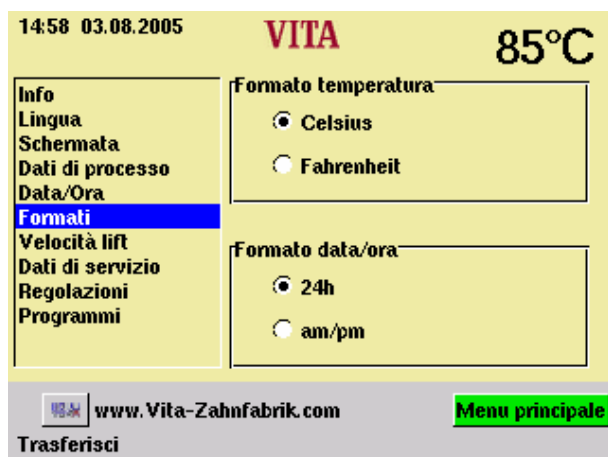
- Azionare "Data" o "Ora".

Impostazione data = GG: MM: AA

Impostazione ora = HH: MM

vedi il capitolo 15.7 "Visualizzazione formato".

- Azionare il tasto "Trasferisci".



## 15.7 Visualizzazione formato

### Impostazione formato temperatura:

Indicazione della temperatura in °C

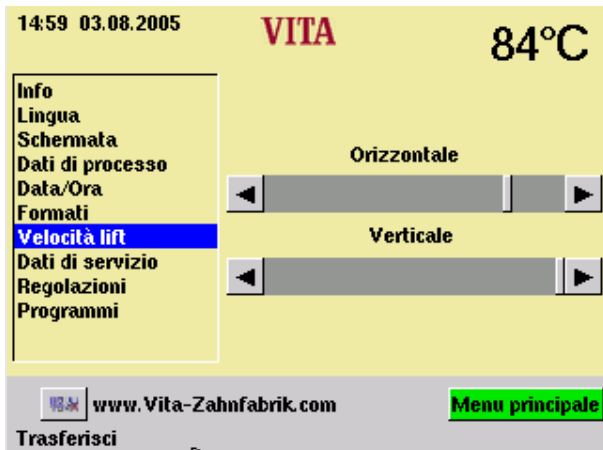
**oppure**

Indicazione della temperatura in °F

### Impostazione data / ora:

24 h oppure am/pm

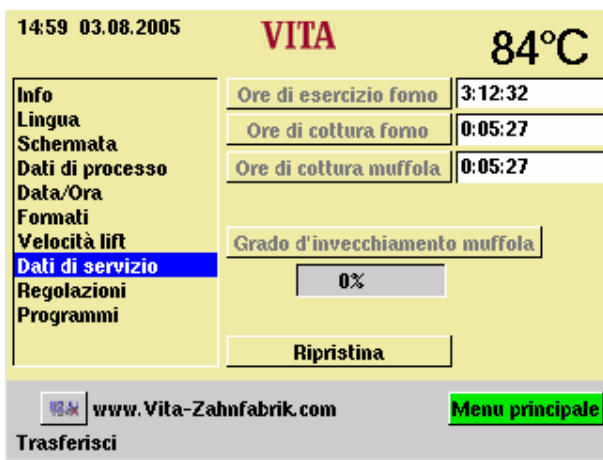
- Attivare l'opzione desiderata.
- Azionare il tasto "Trasferisci".



### 15.8 Impostazione velocità lift

Impostare la velocità del lift con il cursore.

- Azionare il cursore.
- Azionare il tasto "Trasferisci".



### 15.9 Dati di esercizio

Ore di esercizio forno:

Tempo di esercizio totale forno

Ore di cottura forno:

Tempo totale di cottura

Ore di cottura muffola:

Ore di cottura della muffola

Grado di invecchiamento muffola:

Indicazione in % riferita a 4000 ore di esercizio.

## 15.10 Taratura temperatura con set di controllo

Con questo programma ed il set di controllo temperatura VITA (cod. VITA B 230 ) è possibile controllare la temperatura nella camera di cottura e regolarla entro più/meno 20°C. In caso di taratura attenersi assolutamente alla procedura per l'esecuzione del test con il set di controllo (le istruzioni sono contenute nel set di controllo). In caso contrario si hanno misure e regolazioni errate.

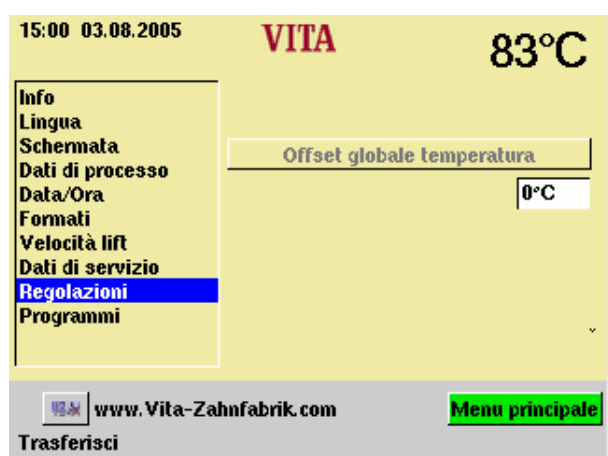
Per il controllo della temperatura nella camera di cottura con l'apposito set sono necessari 2 cicli di programma.

Il 1° ciclo deve essere eseguito a 955 °C (temperatura prestabilita nel programma), l'argento non deve essere fuso.

Il 2° ciclo deve essere eseguito a 965 °C; questa temperatura deve essere impostata.

Al termine del programma l'argento deve essersi fuso a formare una sfera.

Possono essere impostati scostamenti di più/meno 20 °C.



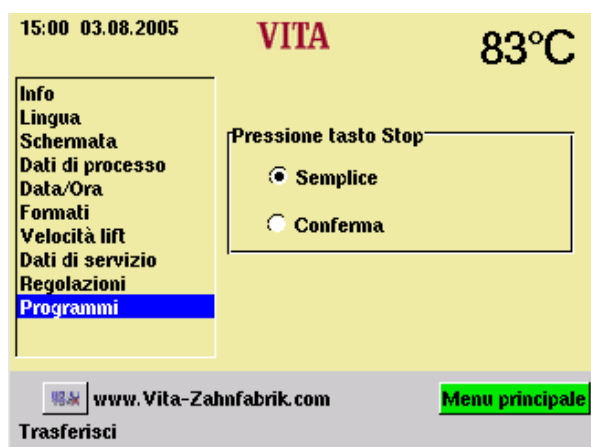
### 15.11 Impostazione „Offset globale temperatura“:

- Azionare il campo “°C”, viene visualizzata la tastiera.
- Impostare il valore.
- Azionare il tasto “Trasferisci”.



Temperatura troppo alta ad es. di 15°C:  
impostare + 15°C

Temperatura troppo bassa di ad es. 15°C:  
impostare - 15°C



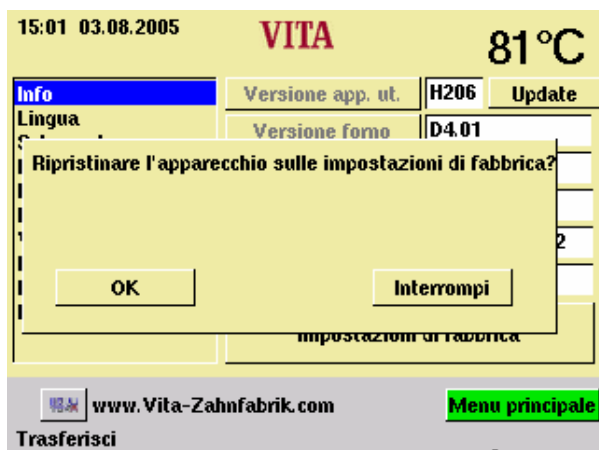
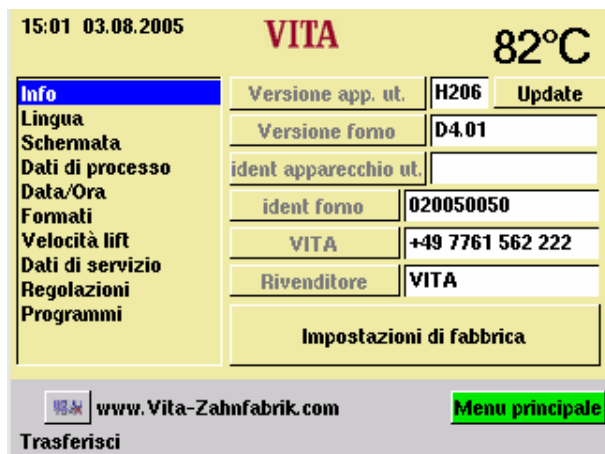
### 15.12 Programmi

#### „Pressione tasto Stop“

“Semplice” = interruzione del programma senza conferma.

“Conferma” = interruzione del programma con conferma.

- Selezionare “Semplice” oppure “Conferma”.
- Azionare il tasto Trasferisci.



### 15.13 Aggiornamento software

L'aggiornamento del software viene trasferito all'unità di comando tramite memory stick.

Sulla memory stick deve essere creata la cartella a fianco. La denominazione del portadati può differire.



Attenzione alla grafia minuscola

L'aggiornamento del software viene copiato nella cartella Update.

L'aggiornamento viene trasferito all'unità di comando come segue:

- Spegner il forno con l'interruttore principale.
- Inserire la memory stick.
- Inserire il forno con l'interruttore principale.
- Azionare il tasto "Service".
- Azionare il tasto "Informazioni".
- Azionare il tasto "Update", il software viene trasferito
- Al termine del trasferimento azionare il tasto "OK".

### 15.14 Impostazioni di fabbrica

Con Impostazioni di fabbrica vengono ripristinate le seguenti funzioni:

- Lingua tedesca, vedi cap. 15.2
- Formato tempo GG:MM:AA, vedi cap. 15.7
- Pressione tasto Stop semplice, vedi cap.15.12
- Dati di processo Off, vedi cap. 15.4
- Indicazione temperatura in °C, vedi cap. 15.7



In questo modo vengono cancellati tutti i programmi che differiscono dalla tabella VITA.



## 16 Segnalazioni di errore

Visualizzazione sul display	Riconoscimento dell'errore	Verifica/rimedio
<p><b>Errore!</b> La ventola non funziona correttamente. Consultare un servizio d'assistenza. Confermare con OK.</p> <p style="text-align: center;">OK</p>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Controllare la connessione X7 per ventola sulla scheda a circuito stampato</li> <li>Pulire/sostituire la ventola.</li> </ul>
<p><b>Errore!</b> Il lift si blocca. Eliminare bloccaggio. Confermare con OK.</p> <p style="text-align: center;">OK</p>		<ul style="list-style-type: none"> <li>L'interruttore di finecorsa inferiore non si inserisce. Controllare il collegamento X8 del finecorsa sulla scheda a circuito stampato il relativo LED deve accendersi con il finecorsa azionato.</li> <li>Controllare/regolare/sostituire il finecorsa.</li> </ul>
<p><b>Errore!</b> Temperatura nella camera di cottura superiore a 1200°C/2192°F Consultare un servizio d'assistenza. Confermare con OK.</p> <p style="text-align: center;">OK</p>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Questo errore può avere più cause; per riconoscere/eliminare l'errore sono necessarie nozioni tecniche e strumenti tecnici di misura.</li> <li>Sostituire la scheda CPU.</li> </ul>
<p><b>Errore!</b> Sonda termica 1 difettosa. Consultare un servizio d'assistenza. Confermare con OK.</p> <p style="text-align: center;">OK</p>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Controllare il collegamento della termocoppia X 20 sulla scheda.</li> <li>Controllare il collegamento della termocoppia sulla camera di cottura.</li> <li>Controllare il collegamento della termocoppia nella camera di cottura.</li> <li>Controllare le termocoppie– sostituire la termocoppia</li> </ul>
<p><b>Attenzione!</b> Batteria scarica.</p> <p style="text-align: center;">OK</p>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Sostituire la batteria sulla scheda CPU</li> </ul>
<p><b>Errore!</b> Temperatura effettiva camera di cottura superata per più di 5:00 min. Controllare se necessaria sostituzione riscaldamento. Confermare con OK.</p> <p style="text-align: center;">OK</p>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Muffola difettosa, sostituirla</li> <li>Riscaldamento troppo lento – sostituire la muffola</li> <li>Triac difettoso - sostituire la scheda CPU</li> <li>Comando Triac difettoso - sostituire la scheda CPU</li> </ul>
<p><b>Errore!</b> Regolazione temperatura ha causato errore. Controllare se necessaria sostituzione riscaldamento. Consultare un servizio d'assistenza. Confermare con OK.</p> <p style="text-align: center;">OK</p>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Muffola esaurita, sostituirla</li> <li>Triac esaurito - sostituire la scheda CPU.</li> </ul>



Visualizzazione sul display	Riconoscimento dell'errore	Verifica/rimedio
<p><b>Errore!</b> Riscaldamento non risponde. Spegnerne forno. Consultare un servizio d'assistenza. Confermare con OK.</p> <p style="text-align: center;">OK</p>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Muffola difettosa, sostituirla.</li> </ul>
<p><b>Errore!</b> L'apparecchio non reagisce. Controllare tutti i cavi di collegament. Avviare l'apparecchio. Confermare con OK.</p> <p style="text-align: center;">OK</p>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Controllare il cavo di collegamento forno – unità di comando – sostituire il cavo di collegamento</li> <li>• Controllare il connettore dell'unità di comando - sostituire l'unità di comando.</li> <li>• Controllare il connettore del forno – sostituire il connettore</li> </ul>
<p><b>Errore!</b> Durante la comunicazione con il forno si è verificato un errore. Confermare con OK.</p> <p style="text-align: center;">OK</p>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Controllare il cavo di collegamento forno – unità di comando. – Sostituire il cavo di collegamento</li> </ul>
<p><b>Errore!</b> Temperatura nominale nella camera di cottura non raggiunta per più di 5:00 min. Controllare se necessaria sostituzione riscaldamento. Confermare con OK.</p> <p style="text-align: center;">OK</p>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Muffola difettosa, sostituirla.</li> </ul>
<p><b>Errore!</b> Non è stato possibile raggiungere la temperatura di cottura.</p> <p style="text-align: center;">OK</p>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Muffola difettosa, sostituirla.</li> </ul>
<p><b>Regolazione Touch-Panel</b></p> <p style="text-align: center;">OK</p>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• v. capitolo. 15.3</li> </ul>
<p><b>Installazione fallita!</b> Codice errore # %d</p> <p style="text-align: center;">OK</p>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Update su memory stick errato Installare nuovamente l'aggiornamento.</li> </ul>
<p>Segnale acustico continuo di ca. 6 sec.</p>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fusibili difettosi, vedi cap.8.5</li> <li>• Sostituire i fusibili difettosi</li> </ul>

## 17 Tabelle di cottura VITA In-Ceram Classic in VITA INCERAMAT 3T



### 17.1 VITA In-Ceram Classic SPINELL – Strutture per Inlay- Onlay

	Progr. Nr.	 1	Temp 1	Tempo 1	 2	Temp 2	Tempo 2
Cottura di sinterizzazione	1	0:03	120	0:00	2:00	1180	2:00



### 17.2 VITA In-Ceram Classic SPINELL – Strutture per corone

	Progr. Nr.	 1	Temp 1	Tempo 1	 2	Temp 2	Tempo 2
1. Cottura di sinterizzazione	2	6:00	120	0:00	2:00	1120	2:00
2. Cottura di sinterizzazione	3	0:03	120	0:00	1:00	1180	2:00



### 17.3 VITA In-Ceram Classic ALUMINA – Strutture per corone / *Tecnica di stratificazione*

	Progr. Nr.	 1	Temp 1	Tempo 1	 2	Temp 2	Tempo 2
Cottura di sinterizzazione	4	6:00	120	0:00	2:00	1120	2:00
Cottura di infiltrazione del vetro	5	0:03	200	0:00	0:30	1110	2:00



### 17.4 VITA In-Ceram Classic ALUMINA - Strutture per ponti / *Tecnica di stratificazione*

	Progr. Nr.	 1	Temp 1	Tempo 1	 2	Temp 2	Tempo 2
Cottura di sinterizzazione	4	6:00	120	0:00	2:00	1120	2:00
Cottura di infiltrazione del vetro	6	0:03	200	0:00	0:30	1110	6:00

### 17.5 VITA In-Ceram Classic ALUMINA - Strutture per corone / *Tecnica di fresaggio*



	Progr. Nr.	 1	Temp 1	Tempo 1	 2	Temp 2	Tempo 2
Cottura di infiltrazione del vetro	7	0:03	200	0:00	0:30	1140	1:00

### 17.6 VITA In-Ceram Classic ALUMINA - Strutture per ponti / *Tecnica di fresaggio*



	Progr. Nr.	 1	Temp 1	Tempo 1	 2	Temp 2	Tempo 2
Cottura di infiltrazione del vetro	8	0:03	200	0:00	0:30	1140	2:00





**17.7 VITA In-Ceram Classic ALUMINA – Tecnica *sprint***

	Progr. Nr.	 1	Temp 1	Tempo 1	 2	Temp 2	Tempo 2
Cottura di sinterizzazione	12	0:03	120	0:00	0:30	1120	2:00
Cottura di infiltrazione del vetro	13	0:03	200	0:00	0:30	1110	2:00



**17.8 VITA In-Ceram Classic ZIRCONIA – Tecnica di *stratificazione***

	Progr. Nr.	 1	Temp 1	Tempo 1	 2	Temp 2	Tempo 2
1. Cottura di sinterizzazione	9	6:00	120	0:00	2:00	1120	2:00
2. Cottura di sinterizzazione	3	0:03	120	0:00	1:00	1180	2:00
Cottura di infiltrazione del vetro	11	0:03	200	0:00	0:50	1140	2:30

**17.9 VITA In-Ceram Classic ZIRCONIA – Tecnica di *fresaggio***

	Progr. Nr.	 1	Temp 1	Tempo 1	 2	Temp 2	Tempo 2
Cottura di infiltrazione del vetro	11	0:03	200	0:00	0:50	1140	2:30

**17.10 VITA In-Ceram Classic ZIRCONIA – Tecnica *sprint***

	Progr. Nr.	 1	Temp 1	Tempo 1	 2	Temp 2	Tempo 2
Cottura di sinterizzazione	10	0:03	120	0:00	0:30	1180	2:00
Cottura di infiltrazione del vetro	13	0:03	200	0:00	0:30	1110	2:00

---

**A**

Aggiornamento software · 29  
Avvertenze di sicurezza · 13  
Avvertenze per contrassegni di sicurezza · 14  
Avvio rapido di un programma di cottura · 19

---

**C**

Collegamento elettrico · 11

---

**D**

Danni del touch screen · 18, 20  
Data · 26  
Dati di esercizio · 27  
Dati di processo · 25  
Dati elettrici · 9  
Descrizione generale · 6  
Dimensioni · 9  
Disinserire il forno · 12  
Dotazione · 9

---

**E**

Esercizio e pulizia dell'unità di comando · 15

---

**F**

Funzioni di sicurezza · 8  
Fusibili · 15

---

**G**

Garanzia · 16

---

**I**

Impostazione velocità lift · 27  
Impostazioni alfanumeriche · 19  
Impostazioni di fabbrica · 29  
Impostazioni numeriche · 18  
Impostazioni schermo · 25  
Informazioni sul forno · 24  
Informazioni tecniche · 6  
Installazione e messa in funzione · 10

---

**L**

Lavori di pulizia · 15  
Luogo d'installazione · 10

---

**M**

Marcatura CE · 15

Memorizzazione dei dati di cottura per sistemi di  
sicurezza qualità · 8  
Menu Start · 20  
Messa in funzione · 11  
Modalità operativa notturna · 12  
Modificare valori di programma · 23

---

**O**

Ora · 26

---

**P**

Pesi · 9  
Piano di appoggio · 14  
Pittogrammi · 5  
Programma notturno · 21  
Premessa · 5  
Prima messa in funzione dell'apparecchio · 11  
Programmi · 7  
Programmi · 28  
Programmi di cottura · 7  
Programmi Service · 7, 24  
Protezione contro le interruzioni di corrente · 16  
Protezione contro le interruzioni di corrente · 16  
Pulizia del forno · 15

---

**R**

Responsabilità · 14, 16  
Ricambi · 16

---

**S**

Salita della temperatura · 17  
Segnalazioni di errore · 30  
Selezionare un programma di cottura · 21  
Selezione lingue · 24

---

**T**

Taratura automatica della temperatura · 17  
Taratura della temperatura · 17  
Taratura temperatura con set di controllo · 28  
Tutela del diritto d'autore · 5

---

**U**

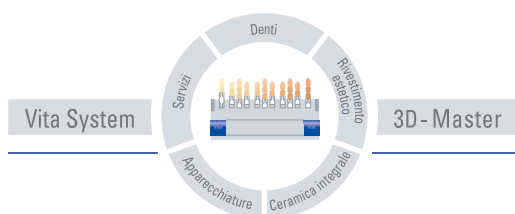
Uso conforme a destinazione · 13  
Uso generale del forno · 18

---

**V**

Velocità lift · 27  
Ventola · 16  
Visualizzazione formato · 26

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: 11-05.



# 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