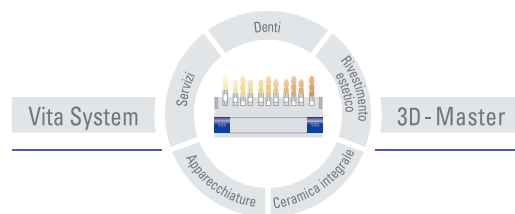


# VITA ZYrcomat® T



Istruzioni d'uso

Data: 03-08



**VITA**



## Indice

<b>1</b>	<b>Informazioni tecniche</b> .....	<b>5</b>
1.1	Descrizione generale.....	5
1.2	Funzioni di sicurezza.....	5
1.3	Dati tecnici.....	5
1.4	Dati elettrici.....	5
1.5	Dotazione .....	5
<b>2</b>	<b>Installazione e messa in funzione</b> .....	<b>6</b>
2.1	Avvertenze importanti.....	6
2.2	Destinazione d'uso .....	6
2.3	Protezione per il trasporto .....	6
2.4	Luogo di installazione del forno.....	6
2.5	Luogo di installazione dell'unità di potenza .....	6
2.6	Messa in funzione del forno.....	7
2.7	Spegnimento forno a fine funzionamento.....	8
<b>3</b>	<b>Avvertenze di sicurezza</b> .....	<b>8</b>
3.1	Uso conforme alla destinazione .....	8
3.2	Pittogrammi .....	8
3.3	Tutela dei diritti d'autore .....	9
3.4	Avvertenze per i contrassegni di sicurezza .....	9
3.5	Pulizia del forno.....	9
3.6	Uso e pulizia dell'unità di comando.....	9
3.7	Fusibili .....	10
3.8	Marcatura CE .....	10
<b>4</b>	<b>Trasporto del forno</b> .....	<b>10</b>
4.1	Garanzia e assunzione di responsabilità.....	10
4.2	Ricambi .....	10
<b>5</b>	<b>Equipaggiamento tecnico</b> .....	<b>10</b>
5.1	Ventola nel forno .....	10
5.2	Ventola nell'unità di potenza.....	11
5.3	Interruzione di corrente .....	11
5.4	Controllo della temperatura .....	11
5.5	Resistenze.....	11
5.6	Isolamento della camera di cottura.....	11
5.7	Valori di programma .....	11
<b>6</b>	<b>Memorizzazione dati di cottura per sistemi qualità</b> .....	<b>12</b>
<b>7</b>	<b>Elementi di comando nel menu principale</b> .....	<b>12</b>
7.1	Selezione e avvio programmi di cottura.....	12
7.2	Modifica valori di programma .....	13
7.3	Spie unità di potenza.....	14

<b>8</b>	<b>Programmi Service.....</b>	<b>14</b>
8.1	Informazioni sul forno .....	14
8.2	Impostazioni di fabbrica.....	14
8.3	Update Software.....	14
8.4	Selezione lingua .....	15
8.5	Regolazioni schermo .....	15
8.6	Memorizzazione dati di processo .....	16
8.7	Esportazione programmi di cottura.....	16
8.8	Esportazione rapporti di errore .....	16
8.9	Data/Ora.....	16
8.10	Visualizzazione formati.....	17
8.11	Regolazione velocità lift.....	17
8.12	Dati di esercizio .....	18
8.13	Taratura temperatura .....	18
8.14	Interruzione programmi .....	19
8.15	Pressione tasto Stop .....	19
8.16	Segnale avviso fine programma .....	19

## 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
- Display con touchscreen e grafica a colori
- 50 programmi di sinterizzazione liberamente programmabili

### 1.2 Funzioni di sicurezza

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

### 1.3 Dati tecnici

Dimensioni 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

Peso forno: 32 kg  
 Unità di potenza: 27,5 kg

Dimensioni utili camera Diametro: 84 mm Altezza: 90 mm

Temperatura camera di cottura: max. 1600°C

### 1.4 Dati elettrici

Allacciamento di rete: 200/230 Volt AC 50 Hz  
 oppure 110 Volt AC 50/60 Hz  
 Potenza assorbita: max. 1500 Watt  
 Classificazione: classe di protezione 1

### 1.5 Dotazione

Apparecchiatura 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
- 1 Touch - Stick

## 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 61340-5-1 "Protezione di componenti soggetti a rischio elettrostatico". Non assumiamo alcuna responsabilità per danni causati da scariche elettrostatiche.

### 2.2 Destinazione d'uso

Il forno va utilizzato esclusivamente per la cottura di sinterizzazione di ossido-ceramiche per odontotecnica fino ad una temperatura di 1600°C.

Con materiali diversi sussiste il pericolo di danneggiare l'isolamento della camera di cottura e delle resistenze in siliciuro di molibdeno, facendo decadere qualsiasi diritto a garanzia.

### 2.3 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. 2.6) .

### 2.4 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) lasciare 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.

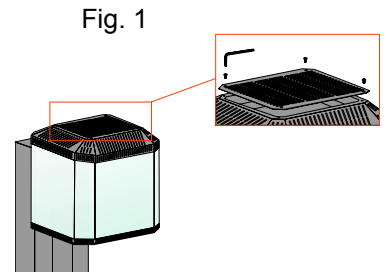
### 2.5 Luogo di installazione dell'unità di potenza

- In generale vale quanto riportato sotto 2.4.
- 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.

## 2.6 Messa in funzione del forno

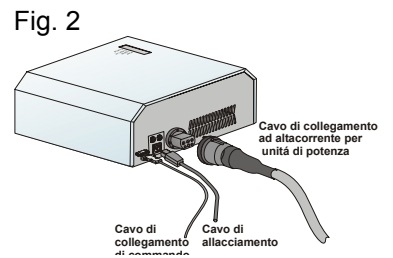
Attenzione: Prima della messa in funzione, attenersi al **Punto 3** Avvertenze di sicurezza!

- **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)

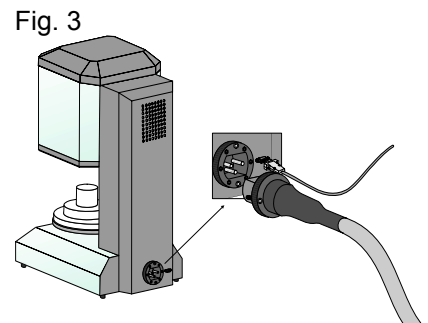
**Attenzione:** prestare attenzione che il cavo non venga danneggiato o schiacciato. Per l'elevata potenza assorbita dalle resistenze durante il funzionamento, il cavo raggiunge una temperatura di ca. 40°C.



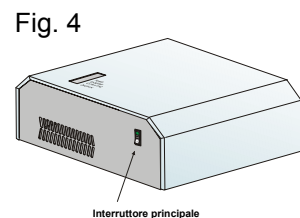
- Collegare il cavo di comando all'unità di potenza ed al forno e fissarlo con apposite viti (Fig. 2 + 3)

- 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 (Fig. 4).

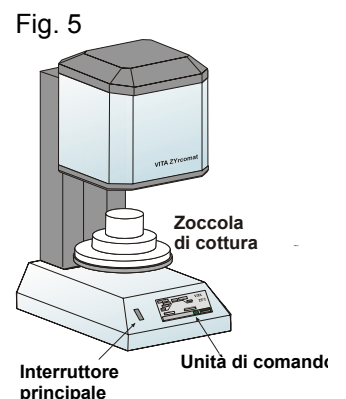


- Accendere l'interruttore sul forno (v. Fig. 5)).

Il lift si porta nella 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).

- 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.



## 2.7 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. Spegnerne quindi il forno e l'unità di potenza con i rispettivi interruttori.

## 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 Uso conforme alla destinazione

#### Concetti base per la costruzione del forno

L'apparecchio è costruito in conformità allo stato della tecnica e delle regolamentazioni tecniche di sicurezza note.

Ciononostante in caso di uso inappropriato possono insorgere pericoli di danni fisici e per la vita dell'utilizzatore o di terzi nonché danno all'apparecchio o ad altri oggetti.

#### Modi d'uso non ammessi

L'apparecchio non deve essere usato

- con fonti di energia, prodotti, ecc. soggetti a disposizioni su sostanze pericolose o che possono avere effetti di qualsiasi tipo sulla salute degli utilizzatori,
- con dispositivi modificati dall'utilizzatore

#### Modi d'uso consentiti

L'uso dell'apparecchio è consentito esclusivamente previa lettura completa e comprensione di queste istruzioni di impiego, nonché osservanza delle procedure descritte.

Usi diversi o più estesi, come ad es. la lavorazione di prodotti diversi da quelli descritti, o l'uso di sostanze pericolose o nocive per la salute rendono l'uso non conforme alla destinazione.

Il produttore/fornitore non assume alcuna responsabilità per eventuali danni che ne dovessero risultare. Il rischio è a carico esclusivo dell'utilizzatore.

### 3.2 Pittogrammi



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



Attenersi alle disposizioni per lo smaltimento separato di apparecchiature elettriche / elettroniche .

Non smaltire con i rifiuti domestici.

La barra nera sotto il simbolo „ contenitore della spazzatura mobile“ significa, che il forno è stato messo in commercio dopo il 13.08.2005.

L'apparecchio è soggetto alla Direttiva europea 2002/96/CE (RAEE) e alle leggi nazionali vigenti nel Vostro paese, e quindi va smaltito ad un apposito centro di raccolta.



Questo pittogramma segnala raccomandazioni utili, spiegazioni e delucidazioni sull'uso dell'apparecchio.



### 3.3 Tutela dei diritti 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 qualsiasi diritto di esercitare i diritti di protezione industriale.

### 3.4 Avvertenze per i contrassegni di sicurezza

Questo simbolo avverte del rischio di tensioni pericolose. Prima di aprire l'apparecchio, staccare il connettore (Fig. 6) dalla presa di rete.



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.

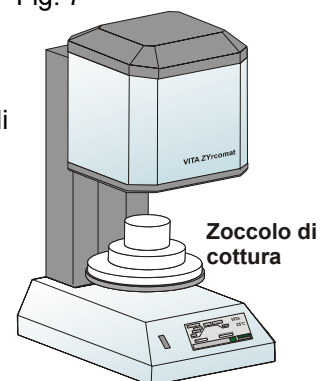


Non utilizzare assolutamente il forno senza aver posizionato lo zoccolo di cottura (Fig. 7).

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.

Fig. 7



### 3.5 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.

### 3.6 Uso e pulizia dell'unità di comando.

Impostare i comandi sull'unità di comando **esclusivamente** con lo stick in dotazione.

L'uso di altri oggetti danneggia il touchscreen.

Pulire periodicamente il display con un apposito detergente per schermi.

Questi detergenti non causano graffi, hanno azione antistatica ed evitano il deposito di impurità.

Danni al display riconducibili ad uso improprio in fase d'uso o durante la pulizia sono esclusi dalla garanzia.

### 3.7 Fusibili

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.

Versione 230 Volt:

**T 10 H 250 Volt**

Versione 110 Volt:

**T 16 H 250 Volt**

### 3.8 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 aggiornata dalla Direttiva 93 / 68 / CEE (Materiali elettrici).

Dichiariamo la conformità in base alle seguenti norme:

- Sicurezza: IEC 610110-1:2001 2. edizione e IEC 610110-2-010:2003 2. edizione.

## 4 Trasporto del forno

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.

Danni riconducibili ad imballo inadeguato sono a carico del mittente.

### 4.1 Garanzia e assunzione di 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.

La garanzia inizia con la messa in esercizio dell'apparecchio ed ha una durata di 2 anni.  
Le resistenze sono soggette ad elevata usura ed hanno una garanzia limitata a 6 mesi.

### 4.2 Ricambi

I ricambi devono essere conformi ai requisiti tecnici stabiliti dal produttore. Queste condizioni sono sempre soddisfatte con l'uso di ricambi originali.

## 5 Equipaggiamento tecnico

### 5.1 Ventola nel forno

Il forno è equipaggiato con una ventola, che entra in funzione ad una temperatura della camera di cottura di 100°C.

La ventola resta in funzione per tutta la durata del processo e si spegne quando la temperatura nella camera di cottura ha raggiunto 95°C:

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

## 5.2 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. 7.3).  
Per motivi di sicurezza l'apparecchio non va usato in caso di guasto della ventola.

## 5.3 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, max. 15 minuti.  
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 temperatura dovuta ed effettiva non è superiore al 30%.

Se la differenza è superiore il display visualizza interruzione di corrente.  
Il programma deve essere riavviato.

## 5.4 Controllo della temperatura

Per soddisfare le disposizioni sulla sicurezza alle alte temperature che si raggiungono con questo apparecchio, lo Zyrcomat è equipaggiato con 2 termosonde.  
In caso di disfunzioni nell'area di misurazione della temperatura, viene disinserito il riscaldamento.  
Il dispositivo interviene in caso di rottura della termocoppia o quando la differenza di temperatura tra le due termocoppie è superiore ai 10 °C.

## 5.5 Resistenze

L'apparecchio è equipaggiato con resistenze di alta qualità per una temperatura max. di 1.800°C.  
Nell'esecuzione 200/230 Volt vi sono 4, nell'esecuzione 110 Volt 5 resistenze.  
Istruzioni per la sostituzione delle resistenze difettose sono riportate nel sito internet VITA –, [www.Vita-Zahnfabrik.com](http://www.Vita-Zahnfabrik.com) – sotto Servizi / Assistenza tecnica / Downloads / Apparecchi (nel cerchio di sistema).

Il guasto di una resistenza viene segnalato dall'accensione della spia gialla sull'unità di potenza ( v. 7.3)

## 5.6 Isolamento della camera di cottura

L'isolamento della camera di cottura e lo zoccolo di cottura sono costituiti da materiale isolante di elevata qualità.  
Non si può escludere, che a seguito delle alte temperature si formino delle crepe.  
Queste crepe sono connaturate al materiale e non compromettono la funzione del forno o la qualità dei lavori sottoposti a cottura.  
La formazione di queste crepe non dà diritto a intervento di garanzia.

## 5.7 Valori di programma

I programmi di sinterizzazione per VITA In-Ceram AL e VITA In-Ceram YZ sono già impostati e contengono i seguenti valori:

Tempo di salita:	1,5 ore
Temperatura finale:	1530°C
Tempo di mantenimento temperatura finale:	2 ore
Raffreddamento a camera chiusa fino a 400 °C (il tasto Lift per l'apertura della camera può essere azionato solo a 400°C)	

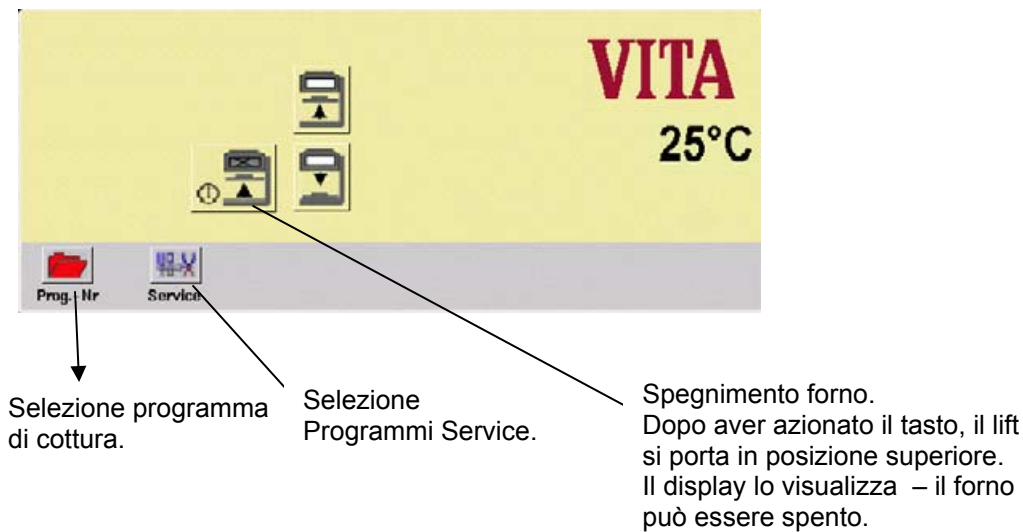
## 6 Memorizzazione dati di cottura per sistemi qualità

- Memorizzazione dei valori dovuti ed effettivi dei dati di cottura (v.8.6).
- Memorizzazione nome operatore, nr. matricola., data cottura, nr. ordine.
- Questi dati vengono memorizzati nella memoria dell'unità di comando ed esportati tramite Memory Stick al programma FDS (Firing – Data – System) su un PC (v. punto 8.6).

Il programma per PC può essere acquistato con il codice DFDS.

## 7 Elementi di comando nel menu principale

Dopo aver acceso l'apparecchio sul display appare la seguente schermata:



### 7.1 Selezione e avvio programmi di cottura.

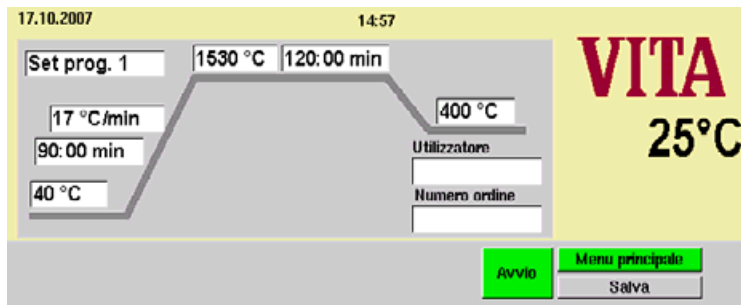
Inserire l'interruttore dell'unità di potenza – si accende la spia verde dell'interruttore.  
Inserire l'interruttore del forno - Il touchscreen dell'unità di comando è attivo.



- Azionare il tasto Progr.- Nr.



- Impostare il numero del programma
- Azionare il tasto Selezione Programma



- Azionare il tasto Start

Il programma si svolge con i valori preimpostati.

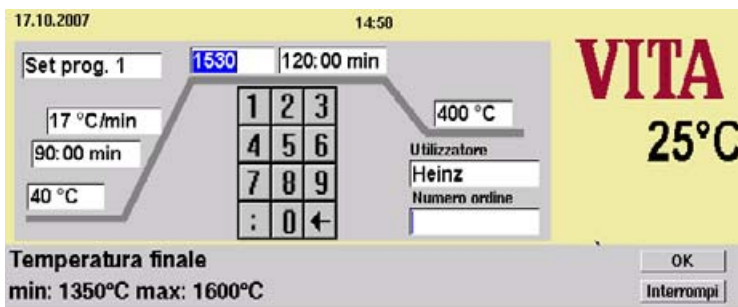
Durante il programma viene visualizzato il tempo totale del programma stesso.

Al termine del programma e dopo raffreddamento della camera di cottura a 400°C, con il tasto lift è possibile abbassare il lift nella posizione inferiore.



Il riscaldamento è attivo solo quando il lift è completamente rientrato.

## 7.2 Modifica valori di programma

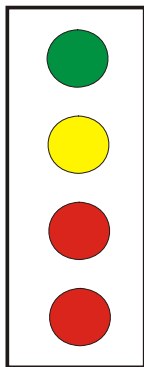


- Azionare il valore di programma desiderato, ad es. Temperatura finale -- appare la tastiera.
  - Impostare il valore tramite tastiera – i valori possibili vengono visualizzati nel campo informativo inferiore.
  - Azionare il tasto OK.
  - Azionare il tasto Memorizza.
- Azionare il tasto Sì o No – se si aziona No, il programma si svolge col valore modificato, ma al termine si riattiva il valore memorizzato precedentemente.

Questa procedura è valida per la modifica di tutti i valori di programma,

### 7.3 Spie unità di potenza

Le spie sull'unità di potenza significano:



verde = Power  
Unità accesa

giallo = Guasto delle resistenze

rosso = Limitazione corrente attiva

rosso = Superamento temperatura di esercizio nell'unità di potenza

## 8 Programmi Service.

Nel menu principale azionare il tasto Service (v. 7)

### 8.1 Informazioni sul forno



Versione app. ut .	= Software unità di comando
Versione forno	= Software forno
Ident. app. ut.	= Nr. matricola unità di comando
Ident. forno	= Nr. matricola forno
VITA	= Vita Hotline
Rivenditore	= VITA

### 8.2 Impostazioni di fabbrica

Con Impostazioni di fabbrica vengono ripristinate le seguenti funzioni:

- Programmi di cottura sec. Tabelle di cottura VITA, v. 5.7
- Contrasto v. 8.5
- Lingua tedesca, v. 8.4
- Formato tempo su GG:MM:AA, v. 8.10
- Pressione tasto Stop semplice, v. 8.15
- Dati di processo off, v. 8.6
- Indicazione temperatura in °C, v. 8.10

### 8.3 Update Software

L'aggiornamento del software viene trasferito nell'unità di comando tramite Memorystick.

Sulla Memorystick deve essere creata la seguente cartella.  
La denominazione del portadati può differire.



Attenzione alla grafia minuscola

## 8.4 Selezione lingua



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

## 8.5 Regolazioni schermo



### Calibrazione Touch – Panel

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

- Azionare il tasto "Calibrazione 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".

## 8.6 Memorizzazione dati di processo



v. anche 6.

.

"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.

## 8.7 Esportazione programmi di cottura

I programmi di cottura memorizzati vengono esportati sulla Memorystick.

- Inserire la Memorystick lateralmente nell'unità di comando.
- Azionare il tasto Service nel menu principale.
- Azionare il tasto Dati di processo.
- Azionare il tasto Esporta dati di processo.  
I dati di cottura vengono trasferiti sulla Memorystick.

## 8.8 Esportazione rapporti di errore

In linea di massima vengono memorizzati gli ultimi 10 programmi di cottura svolti.

Se al termine di un programma di cottura il risultato di cottura non fosse soddisfacente o si fosse verificato un errore nel corso del programma, il rapporto di errore può essere esportato su una Memorystick ed inviato per E-mail per l'elaborazione a [instruments-service@vita-zahnfabrik.com](mailto:instruments-service@vita-zahnfabrik.com).

Il rapporto di errore verrà immediatamente elaborato e rinviato al cliente.

## 8.9 Data/Ora



- Azionare "Data" oppure "Ora".  
Impostazione data = GG: MM: AA  
Impostazione ora = HH: MM  
v. "Visualizzazione formato".
- Azionare il tasto "Trasferisci".



## 8.10 Visualizzazione formati



### Impostazione formato temperatura:

Indicazione temperatura in °C

### oppure

Indicazione temperatura in °F

### Impostazione data/ora:

24 h oppure am/pm

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

## 8.11 Regolazione velocità lift



Regolare la velocità lift con il cursore.

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

## 8.12 Dati di esercizio

- Ore di esercizio: Totale ore di esercizio
- Ore di cottura forno: Tempo totale di cottura
- Ore di cottura riscaldamento: Ore di cottura muffola
- Grado invecchiamento muffola: Indicazione in %, riferita a 3000 ore di cottura.
- Azzeramento: quando si sostituisce la muffola è possibile azzerare il contaore della muffola.

## 8.13 Taratura temperatura

Il forno è dotato di una taratura automatica della temperatura. La taratura della temperatura viene eseguita automaticamente ad ogni avvio di programma. Independentemente da questa taratura è possibile modificare la temperatura di +/- 20°C.



### Impostazione "Offset temperatura globale":

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

Temperatura ad es. 15°C troppo alta:

**impostare + 15°C**

Temperatura ad es. 15°C troppo bassa:

**impostare - 15°C**

## 8.14 Interruzione programmi



## 8.15 Pressione tasto Stop

"Semplice" = Interruzione programma senza conferma.

"Conferma" = Interruzione programma con conferma.

- Selezionare "Semplice" o "Conferma".
- Azionare il tasto "Trasferisci".

## 8.16 Segnale avviso fine programma

- Selezionare il tempo desiderato
- Azionare il tasto "Trasferisci".

---

**A**

Avvertenze di sicurezza · 8  
 Avvertenze importanti · 6  
 Avvertenze per i contrassegni di sicurezza · 9

---

**B**

Bedienungselemente am Brenngerät · 12

---

**C**

Calibrazione Touch – Panel · 15  
 Cavo di comando · 7  
 Contrasto · 15  
 Controllo della temperatura · 11

---

**D**

Data · 16  
 Dati di esercizio · 18  
 Dati elettrici · 5  
 Dati tecnici · 5  
 Descrizione generale · 5  
 Destinazione d'uso · 6  
 Dotazione · 5

---

**E**

Elementi di comando · 12  
 Equipaggiamento tecnico · 10  
 Esportazione programmi di cottura · 16  
 Esportazione rapporti di errore · 16

---

**F**

Formato · 17  
 Funzioni di sicurezza · 5  
 Fusibili · 10

---

**G**

Garanzia · 10

---

**I**

Informazioni sul forno · 14  
 Informazioni tecniche · 5  
 Installazione e messa in funzione · 6  
 Interruzione di corrente · 11  
 Interruzione programmi · 19  
 Isolamento della camera di cottura · 11  
 Istruzioni di impiego · 6

---

**L**

Lingue · 15  
 Luogo di installazione del forno · 6  
 Luogo di installazione dell'unità di potenza · 6

---

**M**

Marcatura CE · 10  
 Memorizzazione dati di cottura per sistemi qualità · 12  
 Memorizzazione dati di processo · 16  
 Messa in funzione · 7  
 Messa in funzione · 6  
 Messa in funzione · 8  
 Modifica valori di programma · 13

---

**O**

Ora · 16  
 Ore di cottura forno · 18  
 Ore di cottura riscaldamento · 18  
 Ore di esercizio · 18

---

**P**

Pittogrammi · 8  
 Pressione tasto Stop · 19  
 Programmi Service · 14  
 Protezione per il trasporto · 6, 7  
 Pulizia del forno · 9  
 Pulizia dell'unità di comando · 9

---

**R**

Raffreddamento · 11  
 Regolazione velocità lift · 17  
 Regolazioni schermo · 15  
 Resistenze · 11  
 Responsabilità · 10  
 Ricambi · 10

---

**S**

Segnale avviso fine programma · 19  
 Selezione e avvio programmi di cottura · 12  
 Sistemi qualità · 12  
 Smaltimento · 8  
 Spegnimento forno · 8  
 Spie unità di potenza · 14

---

**T**

Taratura temperatura · 18  
 Temperatura finale · 11  
 Tempo di mantenimento temperatura finale · 11  
 Tempo di salita · 11

Trasporto del forno · 10  
Tutela dei diritti d'autore · 9

---

**U**

Update Software · 14  
Uso conforme alla destinazione · 8  
Uso e pulizia dell'unità di comando · 9

---

**V**

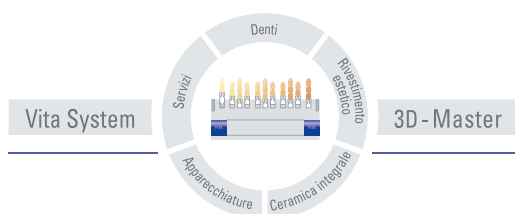
Valori di programma · 11  
Velocità lift · 17  
Ventola nel forno · 10  
Ventola nell'unità di potenza · 11  
Visualizzazione formati · 17

---

**Z**

Zoccolo di cottura · 7

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: 03-08.



# 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