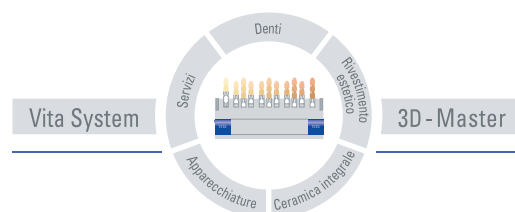


VITA VACUMAT® 40 T



Istruzioni di impiego
Informazione per l'uso: 07-07



VITA

Indice

1	PREMESSA	6
1.1	PITTOGRAMMI	6
1.2	TUTELA DEL DIRITTO D'AUTORE	6
2	INFORMAZIONI TECNICHE	7
2.1	DESCRIZIONE GENERALE.....	7
2.2	UNITÀ DI COMANDO ESTERNA DOTATA DI.....	7
3	PROGRAMMI	8
3.1	PROGRAMMI DI COTTURA	8
3.2	PROGRAMMI SERVICE (VEDI CAPITOLO 19).....	8
4	MEMORIZZAZIONE DEI DATI DI COTTURA PER SISTEMI DI SICUREZZA QUALITÀ	9
5	FUNZIONI DI SICUREZZA	9
6	DIMENSIONI/PESI	10
6.1	FORNO.....	10
6.2	UNITÀ DI COMANDO.....	10
6.3	DATI ELETTRICI FORNO/UNITÀ DI COMANDO	10
6.4	DATI ELETTRICI POMPA PER VUOTO (ACCESSORIO SPECIALE)	10
6.5	DOTAZIONE.....	10
7	INSTALLAZIONE E MESSA IN FUNZIONE	11
7.1	LUOGO D'INSTALLAZIONE.....	11
7.2	COLLEGAMENTO ELETTRICO.....	12
7.3	DISINSERIRE IL FORNO, A FINE FUNZIONAMENTO	13
7.4	MODALITÀ OPERATIVA NOTTURNA	13
8	AVVERTENZE DI SICUREZZA	13
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
9	SALITA DELLA TEMPERATURA	17
10	TARATURA AUTOMATICA DELLA TEMPERATURA	17
11	USO GENERALE DEL FORNO	18
11.1	IMPOSTAZIONI NUMERICHE	18
11.2	IMPOSTAZIONI ALFANUMERICHE	19

11.3	AVVIO RAPIDO DI UN PROGRAMMA DI COTTURA – QUICKSTART.....	19
12	MENU START	20
13	STAND-BY	21
13.1	IMPOSTAZIONE TEMPERATURA STAND-BY.....	21
13.2	AVVIARE/TERMINARE STAND-BY	22
14	SELEZIONARE UN PROGRAMMA DI COTTURA	23
15	MODIFICARE VALORI DI PROGRAMMA	25
16	POSIZIONI LIFT PER PREESSICCAZIONE	26
16.1	MODIFICA DIRETTA DELLA POSIZIONE LIFT E DEL TEMPO DI MANTENIMENTO POSIZIONE	27
16.2	MODIFICA DELLA POSIZIONE LIFT E DEL TEMPO DI MANTENIMENTO POSIZIONE NEL MENU PREESSICCAZIONE	28
17	POSIZIONI LIFT PER RAFFREDDAMENTO	30
17.1	MODIFICA DIRETTA POSIZIONE LIFT PER RAFFREDDAMENTO	30
17.2	IMPOSTAZIONE POSIZIONE LIFT PER RAFFREDDAMENTO NEL MENU RAFFREDDAMENTO031	
18	IMPOSTAZIONI VUOTO	33
19	PROGRAMMI SERVICE	35
19.1	INFORMAZIONI SUL FORNO/SOFTWARE.....	35
19.2	SELEZIONE LINGUA	35
19.3	ESPORTARE RAPPORTI DI ERRORE.....	36
19.4	REGOLAZIONI SCHERMO	36
19.5	DATI DI PROCESSO.....	36
19.6	CARICARE I PROGRAMMA DI COTTURA SU MEMORY STICK.....	36
19.7	DATA - ORA	37
19.8	VISUALIZZAZIONE FORMATO.....	37
19.9	IMPOSTAZIONE VELOCITÀ LIFT	38
19.10	DATI DI ESERCIZIO	38
19.11	TARATURA TEMPERATURA CON SET DI CONTROLLO.....	39
19.12	CALIBRAZIONE DEL VUOTO	39
19.13	PROGRAMMI	40
19.14	PROGRAMMA ESSICCAZIONE	40
20	AGGIORNAMENTO SOFTWARE	41
21	IMPOSTAZIONI DI FABBRICA	41
22	SEGNALAZIONI DI ERRORE.....	42
23	TABELLE DI COTTURA	44
23.1	VITA VM®7	44
23.2	VITA VM®9.....	45
23.3	VITA VM®9 FOR VITABLOCS	45
23.4	VITA VM 13.....	46
23.5	VITA VM 15.....	47
23.6	VITA VMK 95	48
23.7	VITA OMEGA 900.....	49

23.8	VITA TITANKERAMIK	49
23.9	SALDATURA IN VITA VACUMAT [®] 40 T	50
23.10	VITA IN-CERAM SPRINT	50

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.



Attenersi alle disposizioni per lo smaltimento separato di rifiuti elettrici/elettronici. Non smaltire con i rifiuti domestici.

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

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

Rivolgersi al proprio rivenditore, quando l'apparecchio deve essere smaltito..



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



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 dotata di

- chiaro display a touch screen a colori ad alta visibilità
- Impiego chiaro e autoesplicativo
- riferimenti operativi per possibilità di impostazione
- memoria interna per ca. 200 programmi di cottura
- aggiornamenti software tramite memory stick

3 Programmi

3.1 Programmi di cottura

- capacità di memoria per ca. 200 programmi di cottura
- impostazione della temperatura stand-by (vedi capitolo 13).
- programmazione di 3 posizioni del lift e dei tempi d'intervallo per la preessiccazione (vedi capitolo 16).
- salita della temperatura con inserimento contemporaneo della pompa per vuoto.
- modifica di valori di programma per un solo ciclo di cottura (vedi capitolo 15).
- programmazione della posizione del lift per raffreddamento (vedi capitolo 17).
- tempo di vuoto regolabile.
- apertura della camera di cottura e mantenimento contemporaneo della temperatura stand-by (vedi capitolo 13.2).
- funzione stand-by programma notturno (vedi capitolo 14).
- raffreddamento rapido fino alla temperatura di stand-by al termine del I programma (vedi capitolo 14).

3.2 Programmi Service (vedi capitolo 19)

- selezione lingue
- 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, indicazioni sulla muffola, numero dei programmi di cottura avviati)
- taratura (programma per set di controllo temperatura, impostazione offset temperatura, regolazione vuoto)
- 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 19.5)
- 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
- Controllo vuoto
- Protezione contro le interruzioni di corrente (vedi capitolo 8.8).
- Controllo lift

6 Dimensioni/Pesi

6.1 Forno

- Larghezza: 220 mm
- Profondità: 320 mm
- Altezza: 420 mm
- Custodia: acciaio/acciaio inox
- Peso: 10,0 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 confezione di supporti di cottura A + B
- 1 confezione di supporti di cottura G
- 1 istruzioni di impiego
- 1 stick per unità di comando

Accessori speciali a richiesta:

- pompa per vuoto: 230 Volt, 50/60 Hz
oppure 100/110 Volt, 50/60 Hz
- programma di gestione FDS (vedi capitolo 4).

7 Installazione e messa in funzione

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. Irradimento 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.

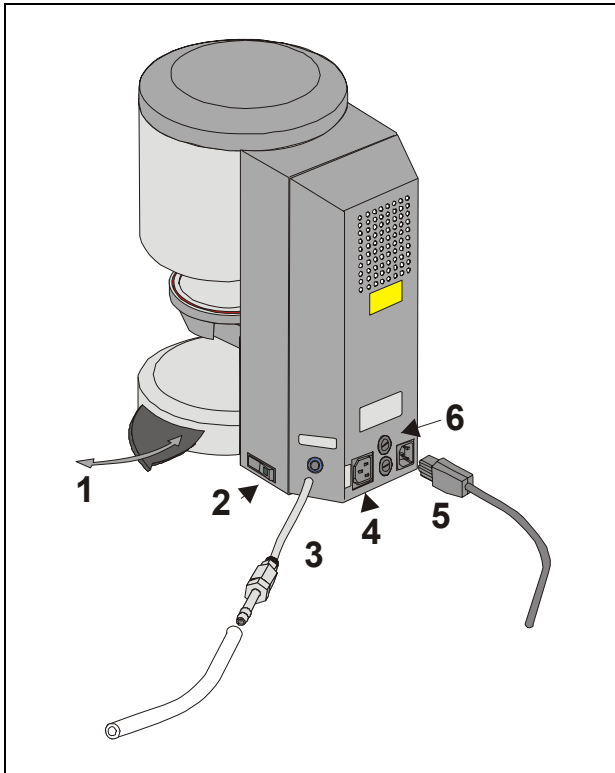


Fig. 1

- 1 Piano di appoggio
- 2 Interruttore principale
- 3 Attacco per vuoto
- 4 Connettore pompa per vuoto
- 5 Allacciamento alla rete
- 6 Fusibili

7.2 Collegamento elettrico



Prima della messa in funzione, osservare il punto 0 "Avvertenze di sicurezza"!

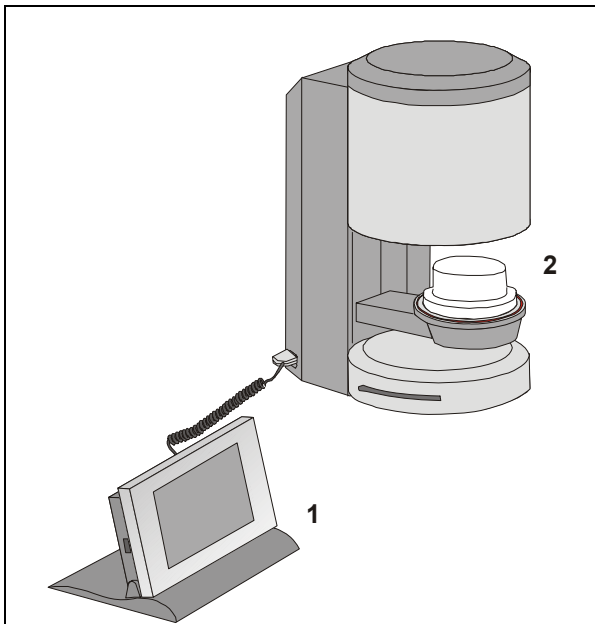


Fig. 2
1 Unità di comando
2 Zoccolo cottura

- 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 mm². Non usare prolunghe. 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.
- Attivare il funzionamento stand-by con il tasto "Avvio" (vedi capitolo 13).



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

vedi capitolo 19.7

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, punto 2). 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 e del raffreddamento della camera di cottura fino a 200 °C, il lift sale automaticamente ed il forno si porta in funzione stand-by.

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.



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.

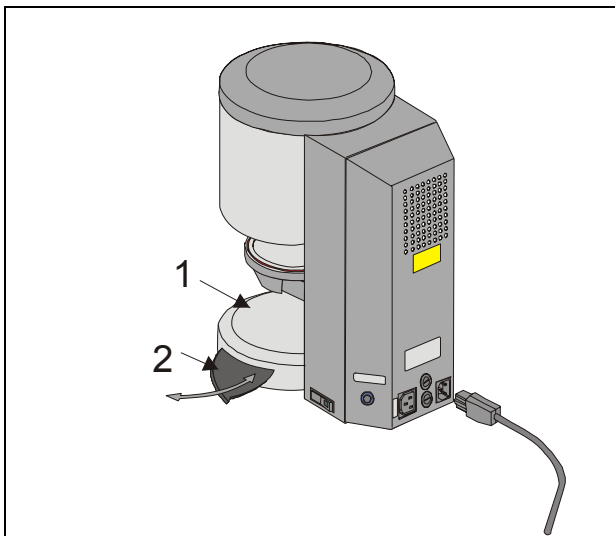


Fig. 3

- 1 Piattello del lift
- 2 Piano di appoggio



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 nè liquidi combustibili.

8.4 Uso e pulizia dell'unità di comando

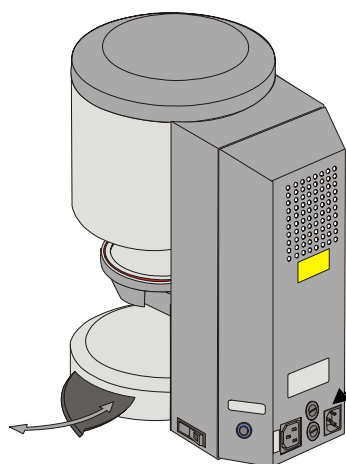
Per l'uso dell'unità di comando usare **esclusivamente** l'apposito stick in dotazione.

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).

Dichiariamo la conformità sulla base delle seguenti norme:

- EN 61010-1:2001; EN 61010-2-010-2-010 : 2003
- EN 61000-4-2:1995 + A1: 1998 + A2:2001
- EN 61000-4 :2002
- EN 61000-4-4 :1995 + A1:2001 + A2 :2001
- EN 61000-4-5 :1995 + A1 :2001
- EN 61000-4-6 :1996 + A1 :2001
- EN 61000-4-11 : 1994 + A1 :2001



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. Quando si ripristina la corrente, sul display appare "Interruzione di corrente"; azionare il tasto Conferma per annullare la segnalazione.



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 °C/min. ed in Min/sec. E' possibile impostare il valore in °C/min (20 °C – 120 °C) oppure Min/sec. (2:00 – 40:00). Il secondo valore viene calcolato e visualizzato automaticamente. Impostazione di valori non compresi nei limiti ammessi non vengono accettati; in questo caso viene visualizzato l'ultimo valore valido. Se in base al valore di salita della temperatura in min/sec impostato dall'utilizzatore non vengono raggiunti i 20°C/min oppure viene superato il valore di 120°C/min, viene automaticamente registrato un tempo di salita in min/sec valido.

Se dopo aver impostato la salita della temperatura si modifica la temperatura di preessiccazione o la temperatura di cottura, il valore °C/min viene automaticamente corretto, il tempo in min/sec viene mantenuto, a condizione che sia compreso nell'intervallo ammesso.

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 +/- 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 19.5.

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.



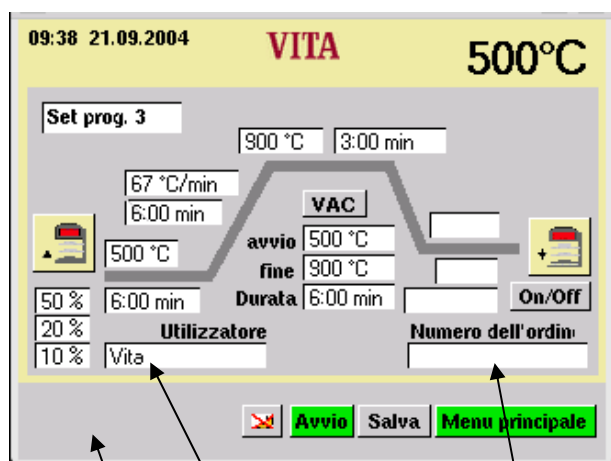
L'impostazione di tempi deve essere effettuata sempre con doppio punto, ad es..

Tempo 0 impostazione = 1:00
(Min/sec.)

oppure

6 Min = 6:00

Confermare il valore con "OK".



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

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 19.5 e 4), appare una tastiera.

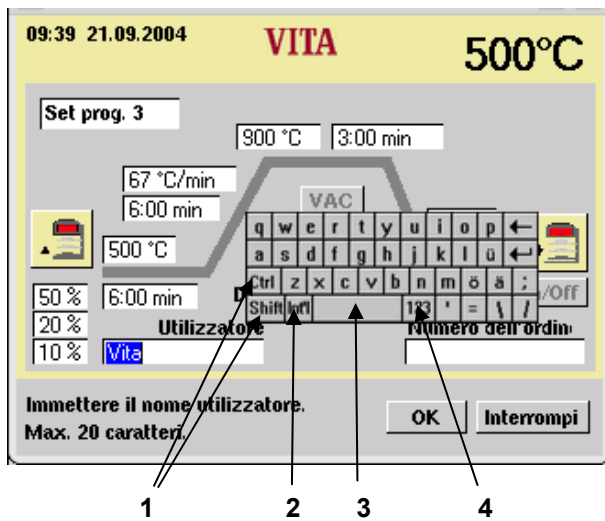
Azionare il campo:

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.



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

11.3 Avvio rapido di un programma di cottura – Quickstart

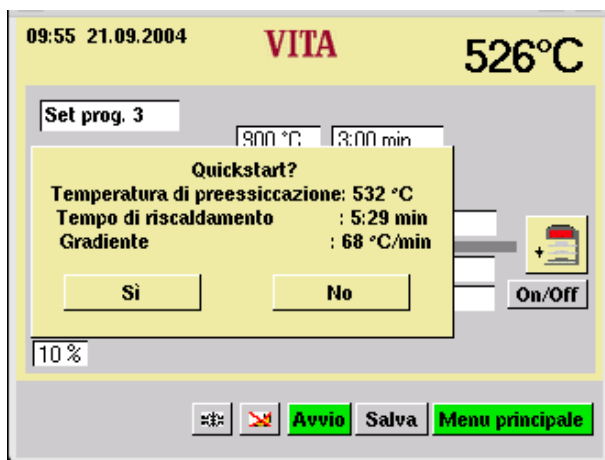
Il Quickstart viene visualizzato quando all'avvio di un programma di cottura la temperatura nella camera di cottura è ancora superiore della temperatura di preessiccazione selezionata.

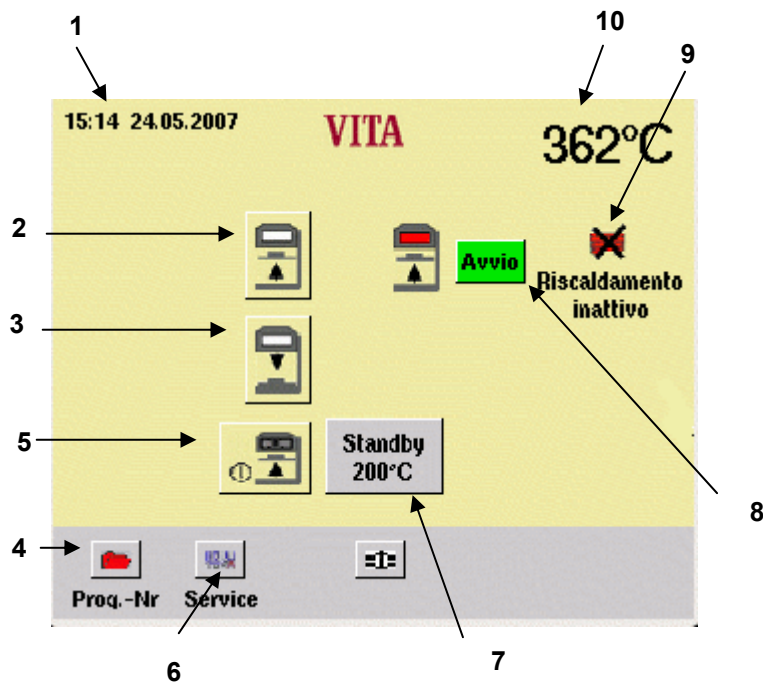
Sul display appare la figura a fianco.

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

Il gradiente di temperatura viene mantenuto e viene visualizzato il tempo di salita modificato.

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 preessiccazione.





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.

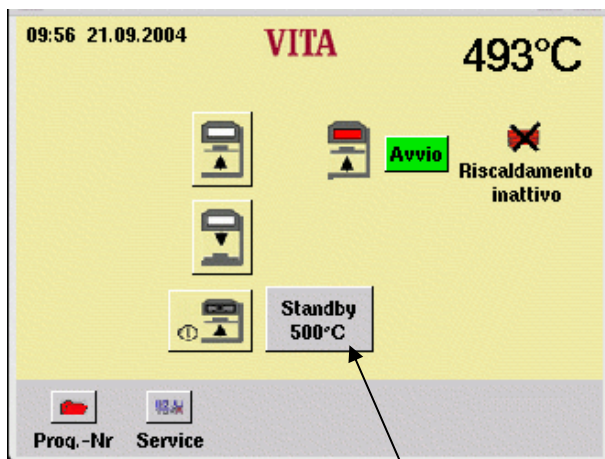
- Inserire il forno con l'interruttore principale.
- Il lift si abbassa nella posizione inferiore
- Appare il menu principale.

- 1 Data/ora
- 2 Tasto Salita lift
- 3 Tasto Discesa lift
- 4 Spegnimento forno
- 5 Selezione programma
- 6 Commutazione su programmi Service
- 7 Modifica temperatura stand-by
- 8 Avvio = Stand-by
- 9 Riscaldamento inattivo
- 10 Temperatura camera di cottura
- 11 Raffreddamento veloce

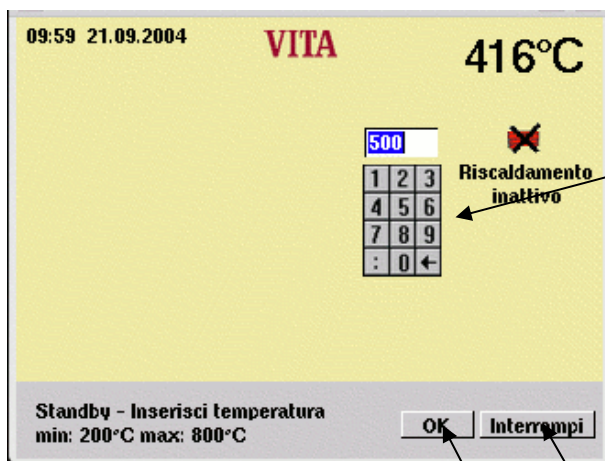
13 Stand-by

13.1 Impostazione temperatura stand-by

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



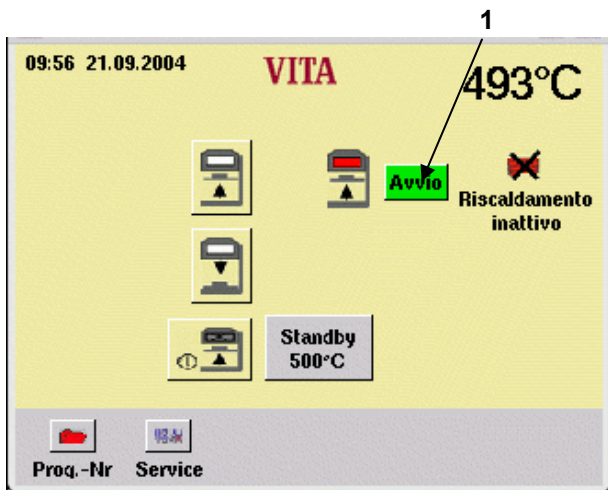
1



3

4

- Impostare un valore con la tastiera numerica (2).
- Azionare il tasto "OK" (3) oppure terminare l'impostazione azionando il tasto "Interrompi" (4) senza modificare la temperatura.



13.2 Avviare/terminare stand-by

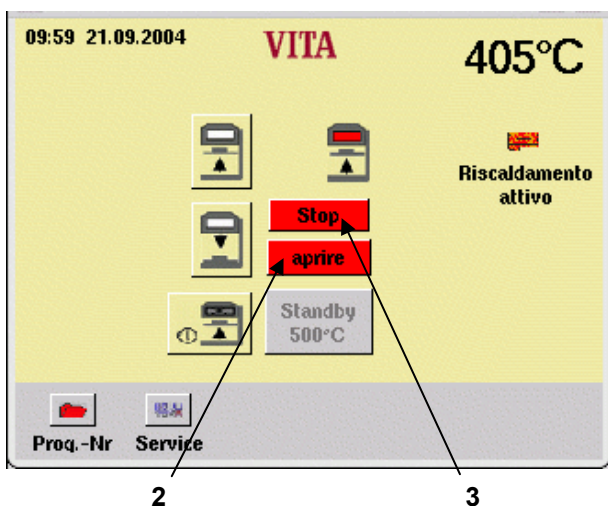
- Azionare il tasto “Avvio” (1) nel menu Start.
- Azionare il tasto “Aprire” (2), inserire il riscaldamento, il lift si abbassa nella posizione inferiore.

oppure

- Azionare il tasto “Stop” (3), terminare stand-by, disinserire il riscaldamento, il lift si abbassa nella posizione inferiore.

oppure

- Azionare il tasto “Chiudere”, inserire il riscaldamento, il lift si abbassa nella posizione superiore.



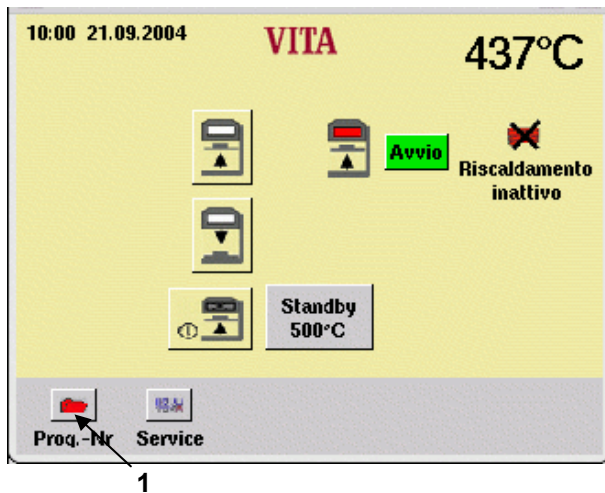
Se entro 5 minuti non vengono eseguite altre operazioni, il riscaldamento si disinserisce.

Le seguenti funzioni sono selezionabili in funzione stand-by:

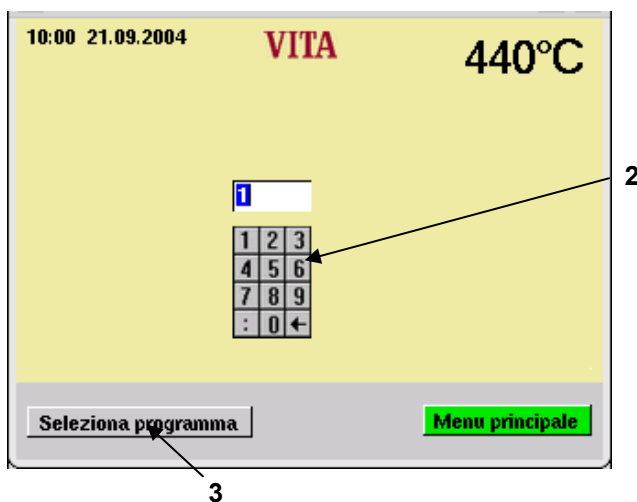
- Tasti lift
- Selezione programma
- Service
- Spegnimento forno

14 Selezionare un programma di cottura

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



- Impostare un numero di programma (n. 1 – 200) con la tastiera numerica (2)
- Azionare il tasto “Seleziona programma”(3).



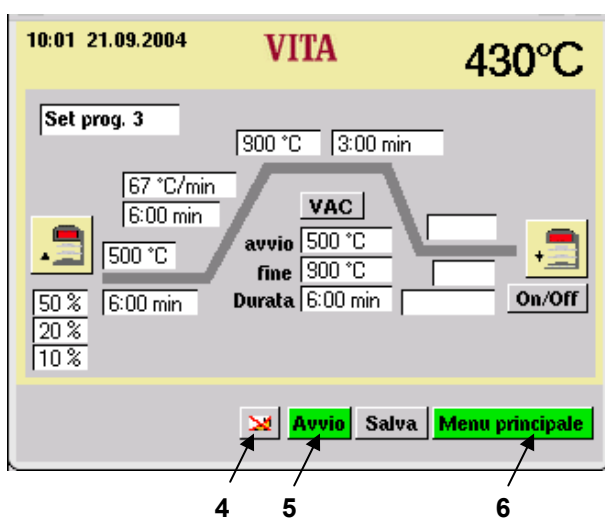
i Programma notturno (4):

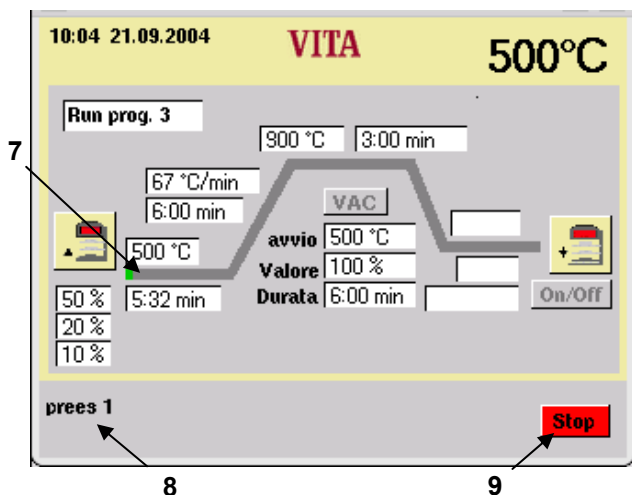
Dopo l'esecuzione del programma ed il raffreddamento a 200 °C il lift sale, il riscaldamento ed il display vengono disinseriti.

Per l'inserimento azionare il tasto (4).

Appare Modalità operativa notturna attiva.

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

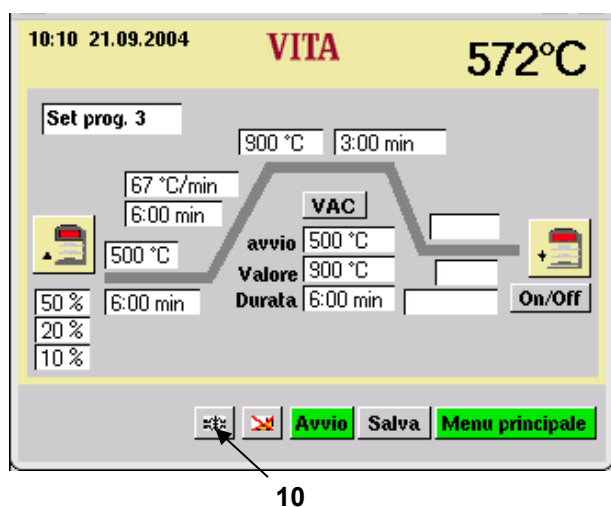




Nella barra Informazione (8) viene visualizzata la sezione attiva del programma.

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.



Raffreddamento rapido (10):

La pompa viene inserita; se la temperatura nella camera di cottura è inferiore di 50 °C rispetto alla temperatura stand-by il lift si chiude ed ha luogo nuovamente il riscaldamento fino alla temperatura stand-by.

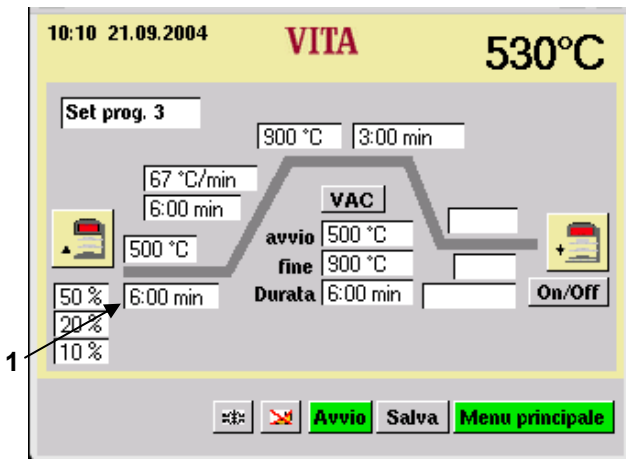
Il simbolo "Raffreddamento rapido" (10) viene visualizzato soltanto se la temperatura nella camera di cottura è superiore a quella di stand-by.

15 Modificare valori di programma

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

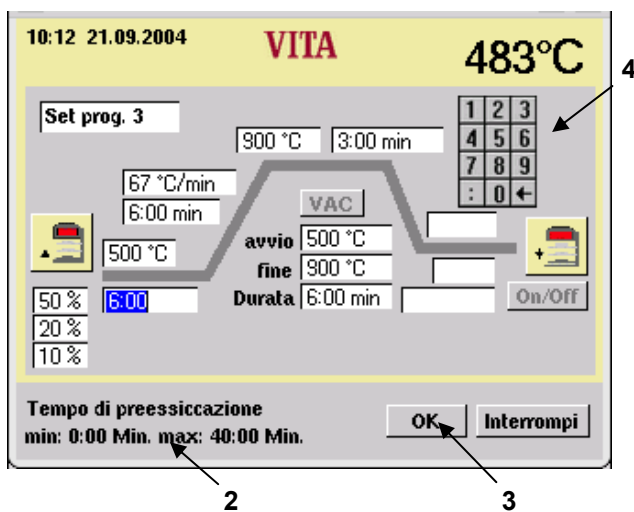
Per spiegazioni sullo svolgimento di modifiche di valori di programma facciamo l'esempio Modifica del Tempo di preessiccazione.

- Azionare il campo “Tempo di preessiccazione” (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).

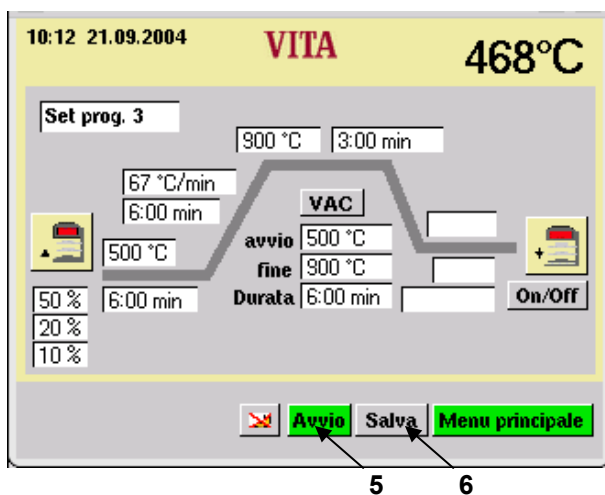


Non memorizzare il valore

- 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 “Sì”.
- 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.

16 Posizioni lift per preessiccazione

Per la fase di preessiccazione sono disponibili 3 posizioni del lift.

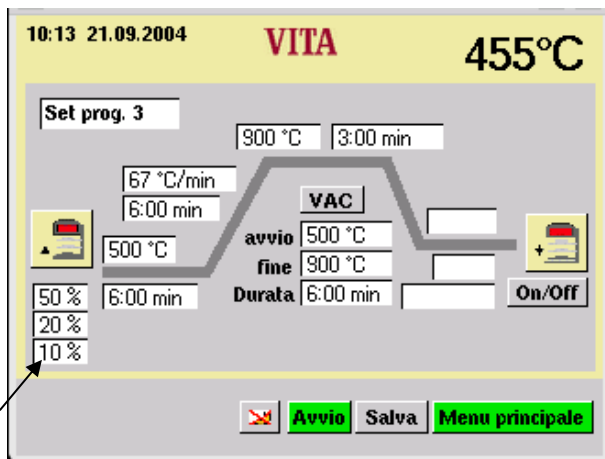
- Pos. 1 – posizione inferiore – valori ammessi: 0 – 30 %, valori tempo: 0 – 2:00 min.
- Pos. 2 – posizione centrale – valore ammesso 50 % max., valori tempo: 0 – 2:00 min.
- Pos. 3 – posizione superiore – valore ammesso 80 % max., il valore è la differenza col tempo di preessiccazione e viene calcolato e registrato automaticamente.

I valori base impostati all'origine sono i seguenti:

- Pos. 1 = 0 % Tempo = 2:00 min.
- Pos. 2 = 20 % Tempo = 2:00 min.
- Pos. 3 = 50 % Tempo = 2:00 min.

In caso di modifica del tempo di preessiccazione superiore a 6:00 min., il tempo per la pos. 1 e la pos. 2 resta invariato, mentre il tempo per la pos. 3 viene aumentato in corrispondenza.

In caso di modifica del tempo di preessiccazione inferiore a 3:00 min., la preessiccazione impostata per la pos. 2 viene eseguita con la posizione del lift al 50 %.

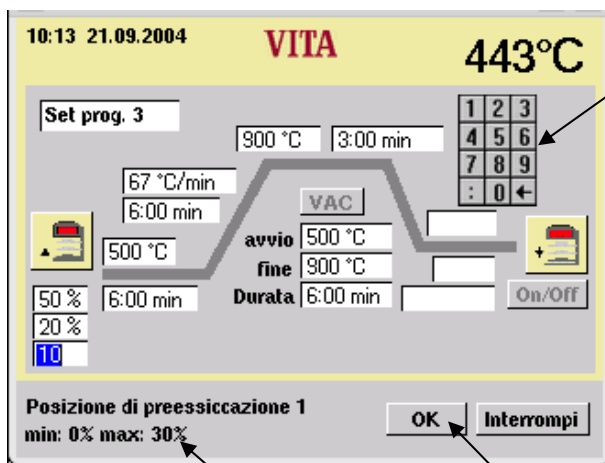


16.1 Modifica diretta della posizione lift e del tempo di mantenimento posizione .

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

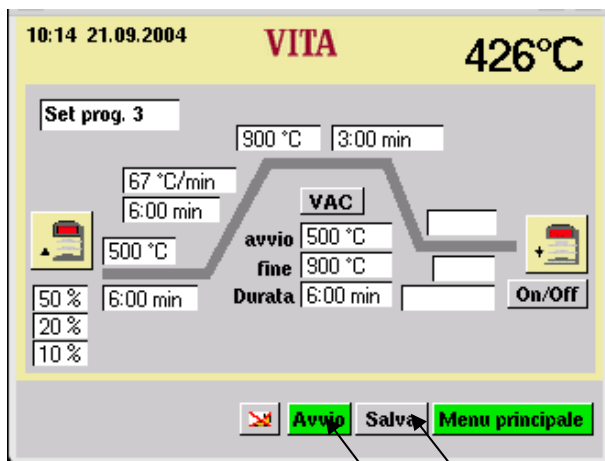
Esempio: Modifica della posizione lift 1:

- Azionare il campo “Posizione lift 1” (1).



Il campo viene evidenziato. Nella barra Informazioni (2) vengono visualizzati i valori ammessi

- Impostare un valore con la testiera numerica (4).
- Confermare con il tasto “OK” (3).

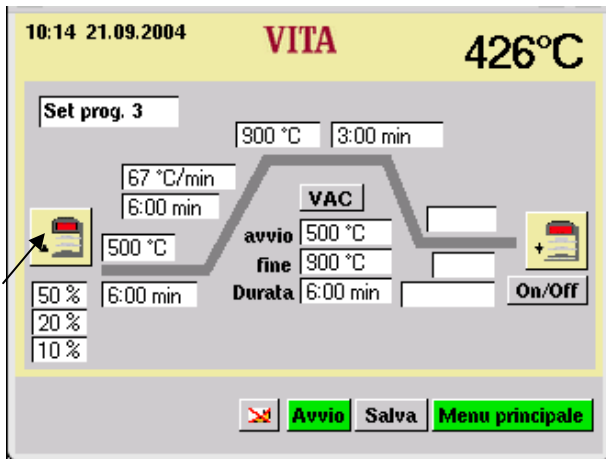


Non memorizzare il valore

- Azionare il tasto “Avvio” (5).
Il programma viene eseguito con il valore modificato.
Al termine viene ripristinato il valore memorizzato all'origine.

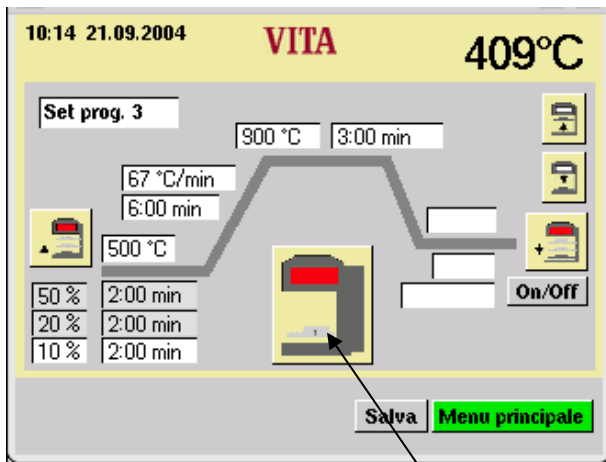
Memorizzare il valore

- Azionare il tasto “Salva” (6).
- Azionare il tasto “Sì”.
- 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.



16.2 Modifica della posizione lift e del tempo di mantenimento posizione nel menu Preessiccazione

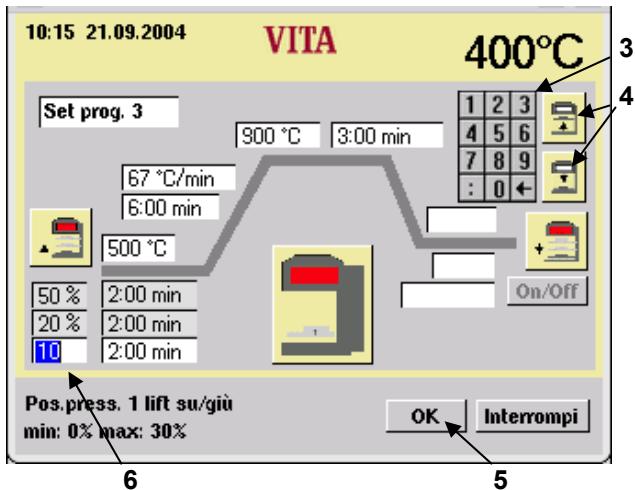
- Azionare il tasto "Prog. Nr." nel menu Start.
- Impostare il numero del programma.
- Azionare il tasto "Selezione programma".
- Azionare il simbolo "Preessiccazione" (1).



- Azionare il simbolo "Posizione lift"(2).
Il lift si porta in posizione 1, 2 o 3.
I corrispondenti campi Pos. e Tempo sono evidenziati a colori, ad eccezione del tempo per la pos. 3. Questo viene determinato automaticamente, non sono possibili immissioni.

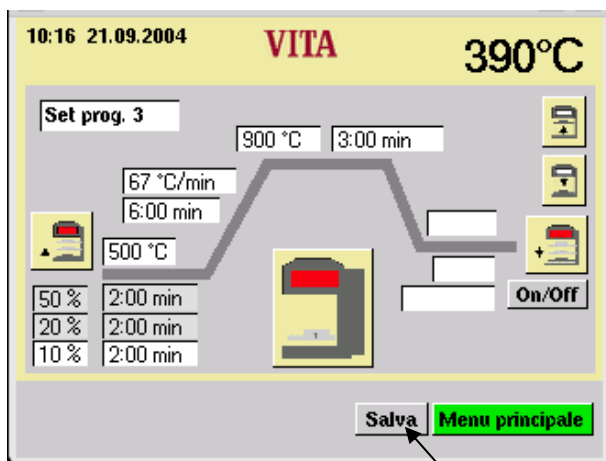
Le posizioni vengono modificate come segue:

- Azionare il campo Posizione (6).
- Impostare il valore con la tastiera numerica (3).
- Azionare il tasto "OK" (5).

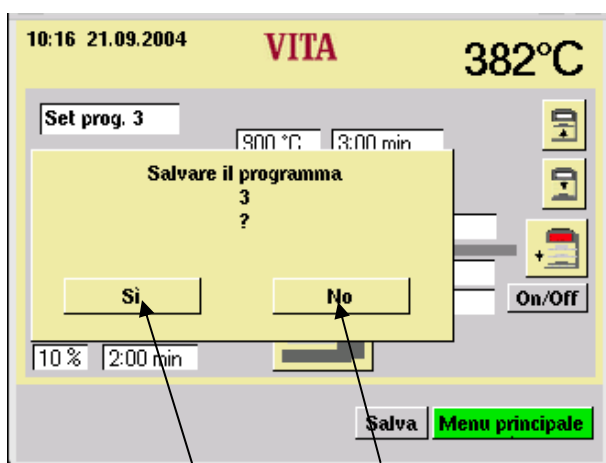


oppure

- Portare il lift con i relativi tasti (4) nella posizione desiderata.
- Azionare il tasto "OK" (5).



- Azionare il tasto “Salva” (7).

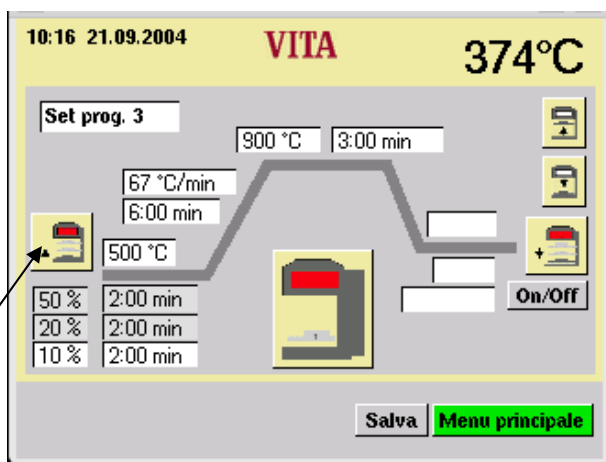


Memorizzare la modifica:

- Azionare il tasto “Sì” (8).

Modifica per un solo ciclo di programma:

- Azionare il tasto “No” (9).



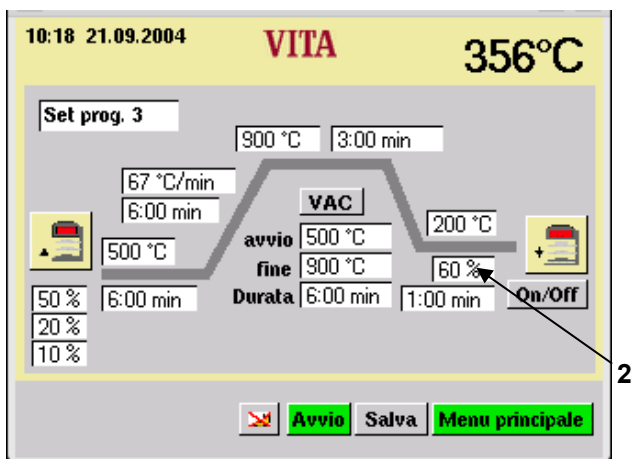
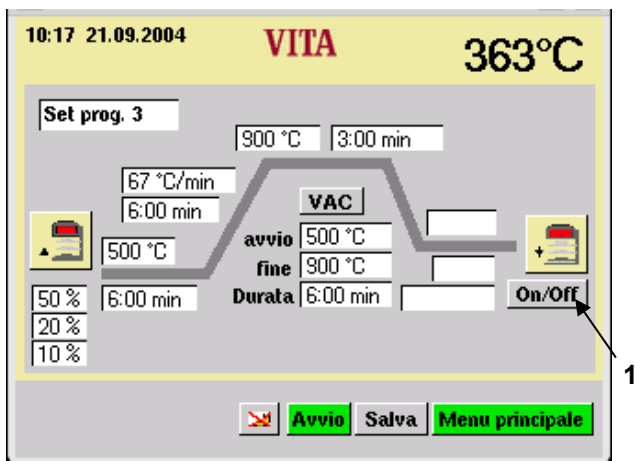
- Azionare il tasto “Simbolo” (10).

17 Posizioni lift per raffreddamento

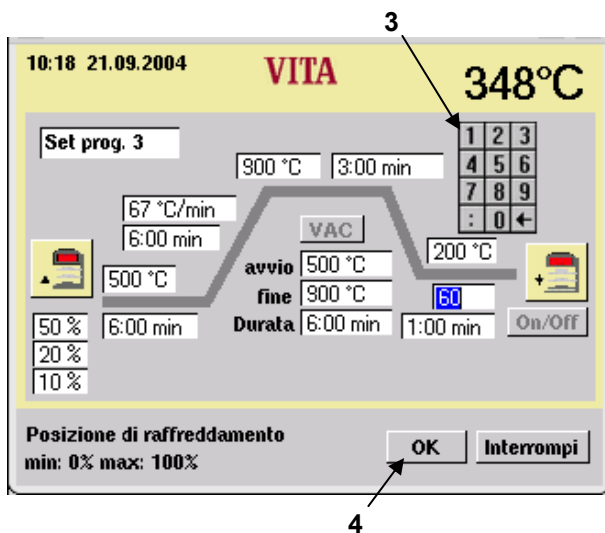
- Azionare il tasto “Prog. Nr.” Nel menu Start.
- Impostare il numero del programma.
- Azionare il tasto “Seleziona programma”.
- Se il Raffreddamento non è attivato, azionare il tasto “Raffreddamento On/Off” (1); vengono visualizzati i valori base.

17.1 Modifica diretta posizione lift per Raffreddamento

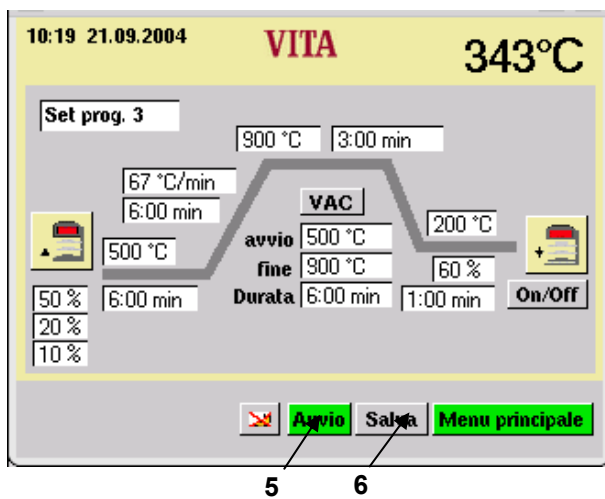
- Azionare il tasto “On/Off” (1) per attivare il raffreddamento.



- Azionare il campo “Posizione lift” (2), viene visualizzata la tastiera (3).



- Impostare il valore.
- Azionare il tasto “OK” (4).



- Azionare il tasto “Avvio” (5).
Dopo l'esecuzione viene ripristinato il valore originario.

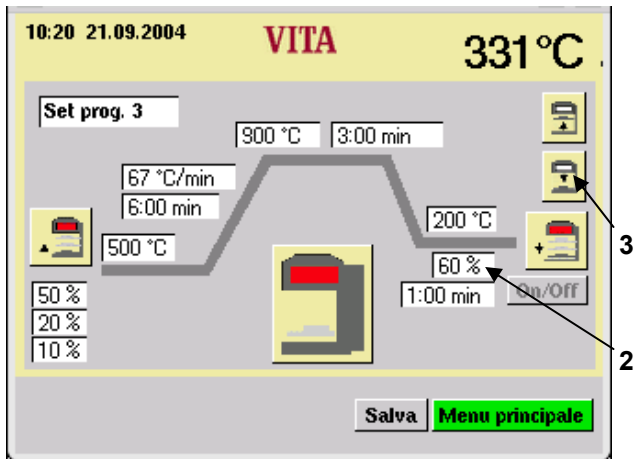
oppure

- Azionare il tasto “Salva” (6).
- Azionare il tasto “SI”.
(Il tasto “SI” Viene visualizzato se prima è stato azionato il tasto “Salva”).

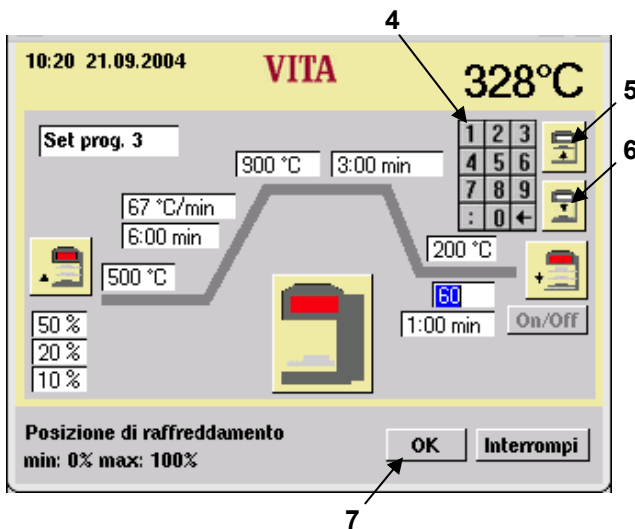


17.2 Impostazione posizione lift per Raffreddamento nel menu Raffreddamento

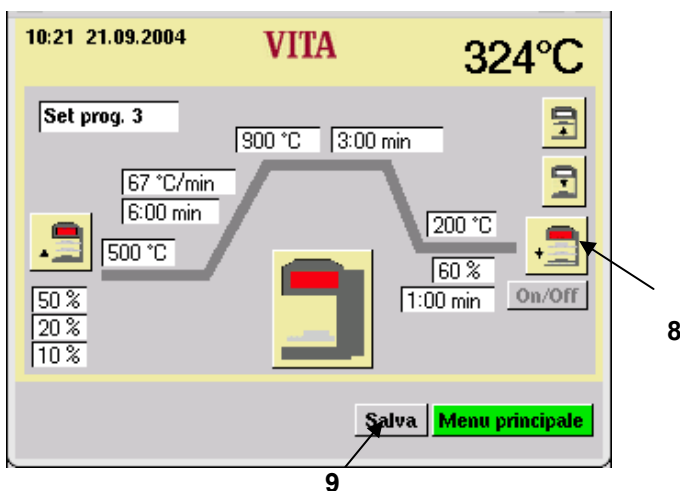
- Azionare il simbolo “Raffreddamento” (1).
 (“Raffreddamento” deve essere attivo.)



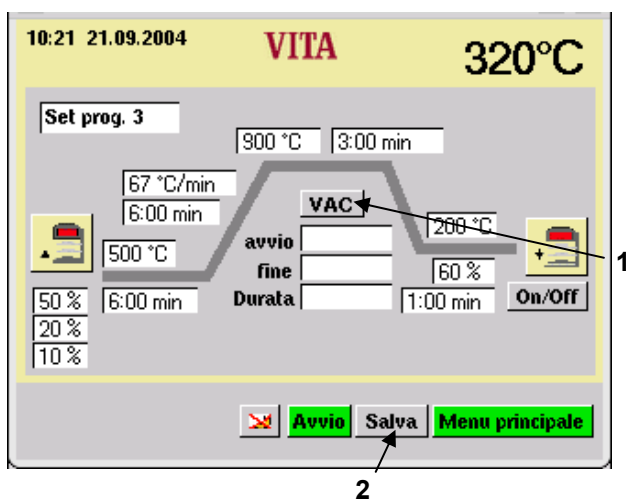
- Azionare il campo di impostazione “%” (2) oppure il tasto “Lift” (3).



- Impostare il valore (4).
- oppure**
- Azionare il tasto “Salita Lift” (5) oppure “Discesa Lift” (6).
 - Azionare il tasto “OK” (7).



- Azionare il simbolo “Raffreddamento” (8). Avviare il programma con il valore modificato. Dopo l'esecuzione viene ripristinato il valore originario.
- oppure**
- Azionare il tasto “Salva” (9).
 - Azionare il tasto “OK”. (Il tasto “OK” viene visualizzato se prima è stato azionato il tasto “Salva”).
 - Azionare il simbolo “Raffreddamento” (8).
 - Avviare il programma con il valore modificato.



18 Impostazioni vuoto

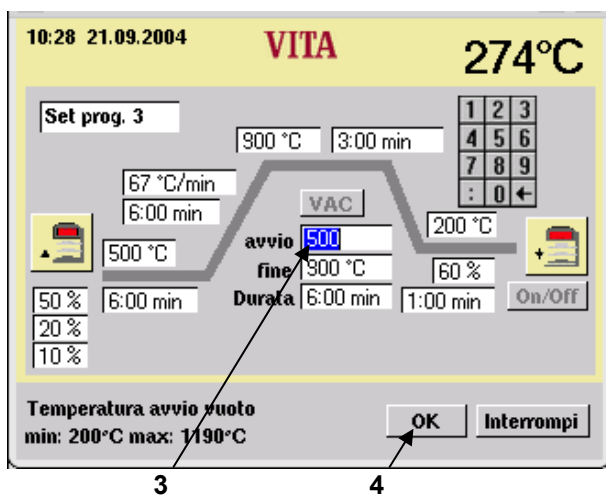
- Azionare il tasto “Prog. Nr.” nel menu Start.
- Impostare il numero del programma.
- Azionare il tasto “Seleziona programma”.
- Azionare il tasto VAC (1).
Attivare/disattivare il vuoto.
- Azionare il tasto “Salva” (2).

Se viene selezionato „On“, vengono assunti i valori base.

“Avvio” = con l'avvio della salita della temperatura.

“Fine” = temperatura finale.

“Durata” = uguale al tempo di salita.



Esempio: Modifica della temperatura di avvio

- Azionare il campo “Avvio” (3), viene visualizzata la tastiera.
- Impostare il valore.
- Azionare il tasto “OK” (4); cambio immagine.
Avviare il programma con il valore modificato.
Dopo l'esecuzione viene ripristinato il valore originario.

oppure

- Azionare il tasto “Salva” (2).
- Azionare il tasto “Sì”.



In caso di modifiche del programma, temperatura di preessiccazione/temperatura di avvio, temperatura finale e tempo di salita i tempi di inserimento / disinserimento vengono adattati automaticamente.

Il tempo di funzionamento della pompa è uguale al tempo di salita.

L'indicatore del vuoto indica il valore in %. Partendo da una pressione atmosferica di 1000 mbar sul livello del mare si ha:

100 %	=	- 1000 mbar (non raggiungibile)
95 %	=	- 950 mbar oppure 50 mbar assoluto
90 %	=	- 900 mbar oppure 100 mbar assoluto

Il valore del vuoto raggiunto dipende dalla pompa del vuoto impiegata ed è compreso tra 85 e 95 % (150 mbar - 50 mbar assoluto).

Se durante un programma di cottura non viene raggiunto un valori di vuoto del 30% entro ca. 15 sec. il programma di cottura viene interrotto e sul display appare una segnalazione di errore Vuoto entro 15 s < 30 % (vedi capitolo 22).

La formazione di condensa nell'isolamento della camera di cottura e nella pompa per vuoto riduce il vuoto peggiorando il risultato di cottura.

Per questo motivo a forno spento il lift deve essere nella posizione superiore, per evitare quanto più possibile assorbimento di umidità.

19 Programmi Service

11:20 22.10.2004 **VITA** 247°C

Info	Versione app. ut.	9.14	Update
Lingua	Versione forno	9.04	
Schermata	ident apparecchio ut.		
Dati di processo	ident forno	820040052	
Data/Ora	VITA	+49 7761 562 222	
Formati	Rivenditore	VITA	
Velocità lift	Impostazioni di fabbrica		
Dati di servizio			
Regolazioni			
Programmi			

 www.Vita-Zahnfabrik.com **Menu principale**

Trasferisci

- Azionare il tasto “Service” nel menu Start.

Le singole sezioni vengono attivate mediante lo stick.

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

11:20 22.10.2004 **VITA** 247°C

Info	Versione app. ut.	9.14	Update
Lingua	Versione forno	9.04	
Schermata	ident apparecchio ut.		
Dati di processo	ident forno	820040052	
Data/Ora	VITA	+49 7761 562 222	
Formati	Rivenditore	VITA	
Velocità lift	Impostazioni di fabbrica		
Dati di servizio			
Regolazioni			
Programmi			

 www.Vita-Zahnfabrik.com **Menu principale**

Trasferisci

19.1 Informazioni sul forno/Software

Versione app.ut.	= software dell'unità di comando
Versione forno	= software del forno
Ident. app.ut.	= 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 20, “Aggiornamento software”.

Per informazioni sul tasto „Impostazioni di fabbrica” vedi capitolo 21

15:12 24.05.2007 **VITA** 28°C

Info	Lingua
Lingua	<input type="radio"/> Tedesco <input type="radio"/> Sloveno
Schermata	<input type="radio"/> Inglese <input type="radio"/> Rumeno
Dati di processo	<input type="radio"/> Francese <input type="radio"/> Finlandese
Data/Ora	<input checked="" type="radio"/> Italiano <input type="radio"/> Ceco
Formati	<input type="radio"/> Spagnolo <input type="radio"/> Portoghese
Velocità lift	<input type="radio"/> Cinese
Dati di servizio	<input type="radio"/> Giapponese
Regolazioni	<input type="radio"/> Russo
Programmi	<input type="radio"/> Danese
	<input type="radio"/> Turco

 www.Vita-Zahnfabrik.com **Menu principale**

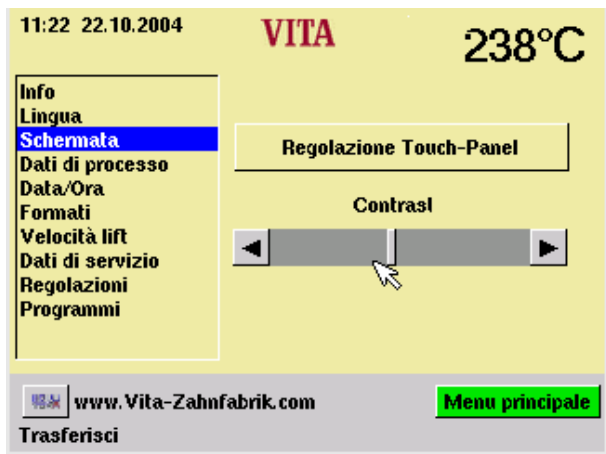
Trasferisci

19.2 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.



19.4 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".



19.5 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.

"Esporta" = Copiatura dei dati di cottura su memory stick (vedi capitolo 4 e 19.13).

19.3 Esportare 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 insoddisfacente 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.

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

19.6 Caricare i programma di cottura su memory stick

I programmi di cottura memorizzati vengono esportati sulla memory stick.

- Collegare la memory stick al menu principale.
- Azionare il tasto Service
- Azionare il tasto Informazioni
- Azionare il tasto Esporta

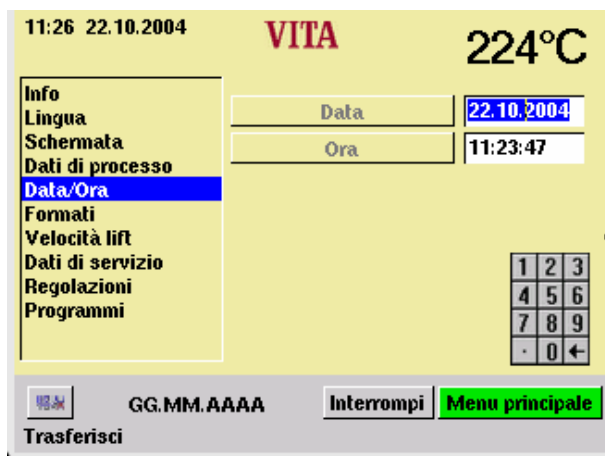
I dati di cottura vengono trasferiti sulla memory stick.

Dopo la trasmissione commutare sul menu principale e togliere la memory stick.



19.7 Data - Ora

- Azionare "Data/ora".



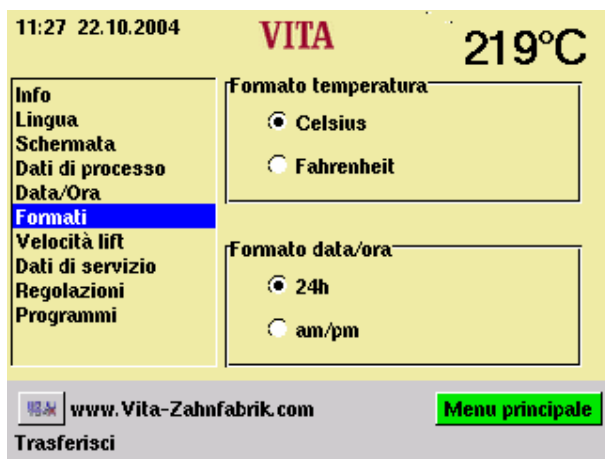
- Azionare "Data/ora".

Impostazione data = GG: MM: AA

Impostazione ora = HH: MM

vedi il capitolo "Visualizzazione formato".

- Azionare il tasto "Trasferisci".



19.8 Visualizzazione formato

Impostazione Formato temperatura:

Indicazione della temperatura in °C

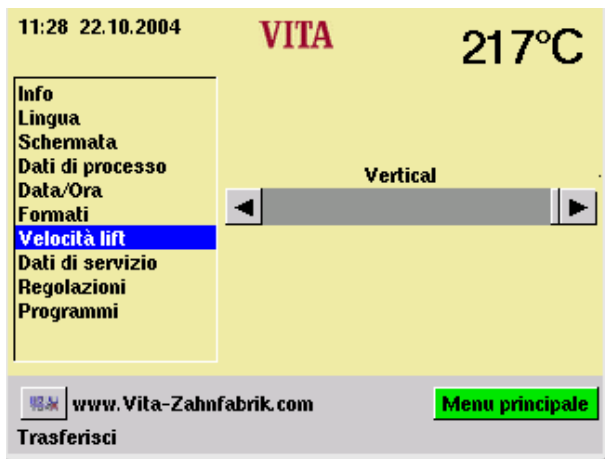
oppure

Indicazione della temperatura in °F

Impostazione data / ora:

24 h oppure am/pm

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



19.9 Impostazione velocità lift

Impostare la velocità del lift con il cursore.

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



19.10 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.

19.11 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 regolargli 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 la taratura della temperatura nella camera di cottura è disponibile un apposito programma.

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.



Impostazione „Offset globale temperatura“:

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



Temperatura ad es. 15°C troppo alta:
quindi impostazione **+ 15°C**

Temperatura ad es. 15°C troppo bassa:
quindi impostazione **- 15°C**

19.12 Calibrazione del vuoto



Prima dell'avvio assicurarsi che la pompa per vuoto funzioni perfettamente e che il sistema del vuoto (guarnizioni) del forno sia efficiente.

Un vuoto insufficiente riconducibile a mancanza di tenuta nel sistema, **non** può essere compensato con questo programma.

- Con un vacuometro controllare l'efficienza della pompa del vuoto separata dal forno.

Il sistema del vuoto del forno può essere controllato come segue:

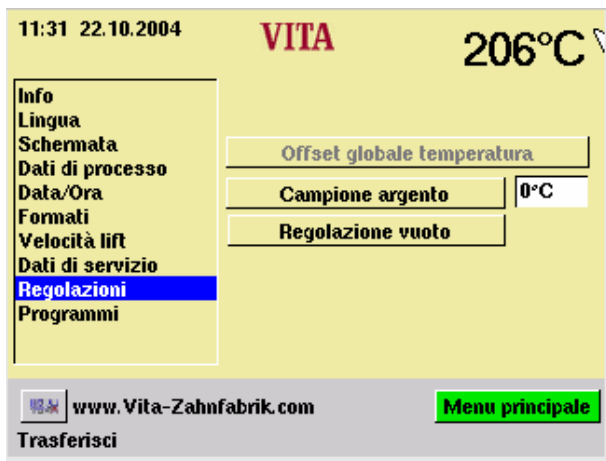
- Avviare un programma con vuoto.
- Al raggiungimento del valore max. di vuoto (l'indicazione non sale più) staccare l'allacciamento a rete della pompa dal forno.

Il valore di vuoto non diminuisce:

- Eseguire la calibrazione del vuoto.

Il valore di vuoto diminuisce:

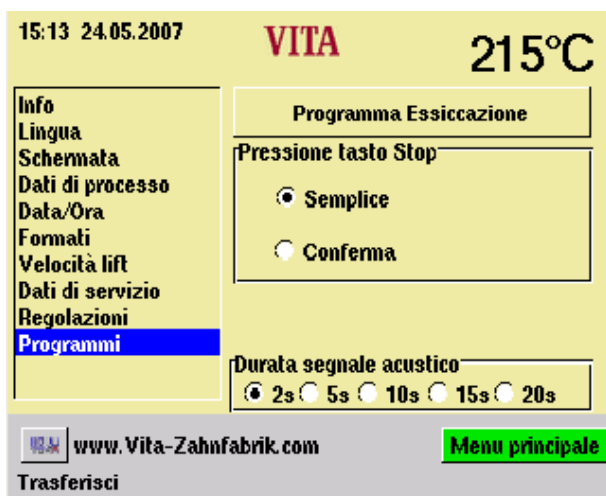
- Controllare le guarnizioni del forno.
Una diminuzione rapida del vuoto indica un difetto di tenuta nel sistema del vuoto, il valore di vuoto impostato non viene raggiunto.



Esecuzione calibrazione del vuoto

Prima di procedere alla calibrazione vedi capitolo 19.12.

- Azionare il tasto "Regolazione vuoto".
La pompa del vuoto si avvia, viene visualizzato il campo per il valore del vuoto, al raggiungimento del valore max. del vuoto la pompa si disinserisce ed il lift si abbassa nella posizione inferiore.
- Azionare il tasto "Trasferisci".



19.13 Programmi

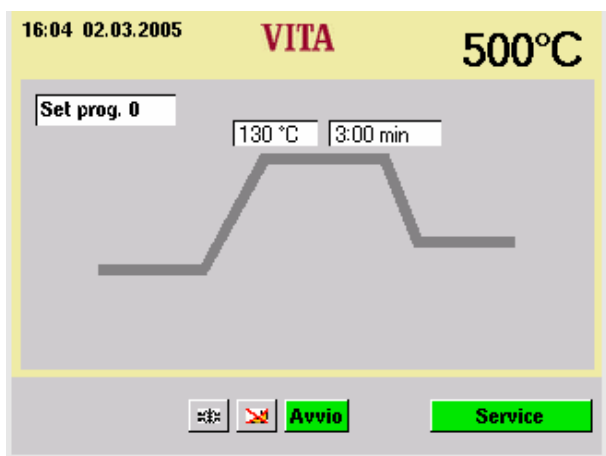
„Pressione tasto Stop“

“Semplice” = interruzione del programma senza conferma.

“Conferma” = interruzione del programma con conferma.



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

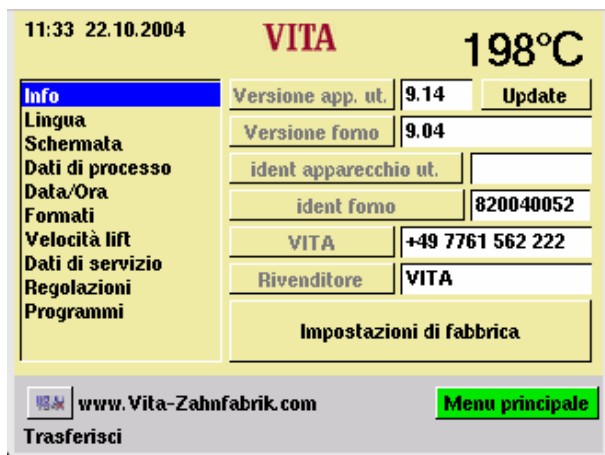


19.14 Programma Essiccazione

VITA Inceram-sprint

130°C –700°C

0 – 60.00 min



20 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:

- Spegnere 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".

21 Impostazioni di fabbrica

Con Impostazioni di fabbrica vengono ripristinate le seguenti funzioni:

- Programmi di cottura in conformità alla tabella di cottura VITA, vedi cap. 23
- Contrasto, vedi cap. 19.4
- Lingua tedesca, vedi cap. 19.2
- Formato tempo su GG:MM:AA, vedi cap. 19.7
- Pressione tasto Stop semplice, vedi cap. 19.13
- Dati di processo Off, vedi cap. 19.5

Indicazione temperatura in °C, vedi cap. 19.8



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

22 Segnalazioni di errore

Visualizzazione sul display	Riconoscimento dell'errore	Verifica/rimedio
Il vuoto non viene raggiunto	Il programma con vuoto si interrompe se non viene raggiunto un valore di almeno 30% entro 30 sec.	<ul style="list-style-type: none"> • Pulire/controllare/sostituire la guarnizione del piattello del lift. • Pulire il bordo della guarnizione sul fondo della camera di cottura. Per la pulizia vedi capitolo 8.3. • Controllare la pompa per vuoto separata dal forno • Controllare il sistema del vuoto del forno vedi capitolo 19.12. • Eseguire la calibrazione del vuoto. vedi capitolo 19.12.
Misurazione del vuoto non calibrata.	Visualizzazione sul display	<ul style="list-style-type: none"> • Eseguire la calibrazione del vuoto. vedi capitolo 19.12.
La ventola non funziona	Il programma in corso viene interrotto.	<ul style="list-style-type: none"> • Controllare la connessione X7 per ventola sulla scheda a circuito stampato • Pulire/sostituire la ventola.
Il lift è bloccato	Il lift si abbassa eccessivamente	<ul style="list-style-type: none"> • 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. • Controllare/regolare/sostituire il finecorsa.
La temperatura nella camera di cottura è superiore a 1200 °C.	Sul display viene visualizzato un valore superiore a 1200 °C.	<ul style="list-style-type: none"> • Questo errore può avere più cause; per riconoscere/eliminare l'errore sono necessarie nozioni tecniche e strumenti tecnici di misura. • Sostituire la scheda CPU.
Termosonda 1 difettosa	Il programma viene interrotto.	<ul style="list-style-type: none"> • Controllare il collegamento X 20 sulla scheda. • Controllare il collegamento della termosonda con la camera di cottura. • Controllare il collegamento della termosonda nella camera di cottura. • Controllare i termoelementi– sostituire il termoelemento
Batteria scarica.	Visualizzazione sul display	<ul style="list-style-type: none"> • Sostituire la batteria sulla scheda CPU

Visualizzazione sul display	Riconoscimento dell'errore	Verifica/rimedio
La temperatura nominale nella camera di cottura è stata superata/non viene mantenuta per più di 5:00 min.	Visualizzazione sul display	<ul style="list-style-type: none"> • Riscaldamento difettoso • Riscaldamento troppo lento • Triac difettoso • Comando Triac difettoso
La regolazione temperatura ha causato un errore.	La salita della temperatura non corrisponde al tempo prestabilito.	<ul style="list-style-type: none"> • Riscaldamento o Triac esauriti
Il riscaldamento non risponde correttamente	Nessuna salita della temperatura oppure salita troppo veloce	<ul style="list-style-type: none"> • Muffola difettosa, sostituirla.
Il forno non reagisce.	Visualizzazione sul display	<ul style="list-style-type: none"> • Controllare il cavo di collegamento forno – unità di comando. – Sostituire il cavo di collegamento • Controllare il connettore dell'unità di comando.- Sostituire l'unità di comando. • Controllare la spina di collegamento del forno – Sostituire la spina di collegamento
Segnale acustico continuo di ca. 6 sec.	Segnale acustico continuo	<ul style="list-style-type: none"> • Fusibili difettosi, vedi cap.8.5 • Sostituire i fusibili difettosi • Controllare il connettore del riscaldamento sulla scheda, sostituire la scheda CPU.

23 Tabelle di cottura

23.1 VITA VM[®]7

	Progr. Nr.	Preess. °C	→ min	↗ min	↗ °C/min	Temp. ca. °C	→ min	Vuoto min
Cottura BASE DENTINE Wash *	70	500	2.00	7.30	60	950	1.00	7.30
Cottura MARGIN	71	500	6.00	7.40	55	960	1.00	7.40
VITAVM7 EFFECT LINER	53	500	6.00	8.11	55	950	1.00	8.11
1. cottura dentina	54	500	6.00	7.27	55	910	1.00	7.27
2. cottura dentina	55	500	6.00	7.16	55	900	1.00	7.16
Cottura di fissaggio colori di caratterizzazione	56	500	6.00	3.00	100	800	-	-
Cottura finale	57	500	-	5.00	80	900	1.00	-
Cottura finale con VITA Akzent Fluid	58	500	4.00	5.00	80	900	1.00	-
Cottura finale con VITA Akzent GLAZE	59	500	4.00	5.00	80	900	1.00	-
Correzione con VITAVM7 COR.	60	500	4.00	6.00	55	830	1.00	6.00

* Solo per l'utilizzo di VITA In-Ceram AL for inLab

Per le ceramiche dentali il risultato della cottura dipende in larga misura dal ciclo di cottura adottato individualmente, vale a dire dal tipo di forno, dalla posizione della termosonda, dal supporto di cottura nonché dalle dimensioni del manufatto. Le nostre raccomandazioni tecnico-applicative relative alle temperature di cottura (che siano orali, scritte o impartite nell'ambito di addestramento pratico) si basano su numerose esperienze e sperimentazioni proprie. Tuttavia l'utilizzatore deve considerarle come indicative. Se superficie, trasparenza o grado di lucentezza in condizioni ottimali non dovessero corrispondere al risultato di cottura desiderato, occorre adattare il ciclo di cottura. Determinante per la cottura, non è la temperatura indicata, bensì l'aspetto e la struttura superficiale del manufatto dopo la cottura stessa.

23.2 VITA VM[®]9

	Progr. Nr.	Preess. °C	→ min	↗ min	↗ °C/min	Temp. ca. °C	→ min	Vuoto min
Trattamento termico preliminare	72	500	-	5.00	100	1000	15.00	-
Cottura EFFECT BONDER *	61	500	6.00	6.00	80	980	1.00	6.00
Cottura EFFECT BONDER PASTE *	62	500	6.00	6.00	80	980	1.00	6.00
Cottura BASE DENTINE Wash**	85	500	2.00	7.27	60	950	1.00	7.27
Cottura MARGIN	86	500	6.00	8.21	55	960	1.00	8.21
Cottura EFFECT LINER	63	500	6.00	7.49	55	930	1.00	7.49
1. cottura dentina	64	500	6.00	7.27	55	910	1.00	7.27
2. cottura dentina	65	500	6.00	7.16	55	900	1.00	7.16
Cottura finale	66	500	-	5.00	80	900	1.00	-
Cottura finale con VITA Akzent	67	500	4.00	5.00	80	900	1.00	-
Correzione con CORRECTIVE*	68	500	4.00	4.20	60	760	1.00	4.20

* Strutture VITA In-Ceram YZ non cromatizzate: eseguire la cottura EFFECT BONDER.

ATTENZIONE: su strutture VITA In-Ceram YZ cromatizzate con Coloring Liquid non eseguire questa cottura !

** Strutture VITA In-Ceram YZ cromatizzate con Coloring Liquid: eseguire la cottura Wash BASE DENTINE.

ATTENZIONE: su strutture VITA In-Ceram YZ non cromatizzate non eseguire questa cottura!

Nelle ceramiche dentali il risultato della cottura dipende in larga misura dai cicli di cottura individuali, ed in particolare dal tipo di forno, dalla posizione della termosonda, del supporto di cottura e dalle dimensioni del lavoro. Le nostre raccomandazioni tecnico-applicative per le temperature di cottura (indipendentemente dall'essere date in forma orale, scritta o durante dimostrazioni pratiche) si basano su numerose esperienze e prove proprie. Ciononostante tali dati devono essere considerati solo indicativi dall'utilizzatore. Se superficie, trasparenza, grado di lucentezza non corrispondessero ai risultati ottenibili in condizioni ottimali, adattare il ciclo di cottura. Per valutare il grado di cottura non è decisiva la temperatura indicata dal forno, ma bensì l'aspetto e la struttura superficiale del lavoro dopo la cottura.

23.3 VITA VM9 for VITABLOCS

	Progr. Nr.	Preess. °C	→ min	↗ min	↗ °C/min	Temp. ca. °C	→ min	Vuoto min
Cottura di fissaggio colori di caratterizzazione VITA SHADING PASTE	85	500	4.00	5.00	78	880	0.30	-
1. Cottura dentina	64	500	6.00	7.27	55	910	1.00	7.27
2. Cottura dentina	65	500	6.00	7.16	55	900	1.00	7.16
Cottura finale VITA SHADING PASTE "glaze"	58	500	4.00	5.00	80	900	1.00	-
Cottura finale VITA Akzent finishing agent	58	500	4.00	5.00	80	900	1.00	-
Cottura con CORRECTIVE	68	500	4.00	4.20	60	760	1.00	4.20

23.4 VITA VM 13

	Progr. Nr.	Preess. °C	→ min	↗ min	↗ °C/min	Temp. ca. °C	→ min	Vuoto min
Cottura di Ossidazione	73	Attenersi alle istruzioni del produttore della lega !						
WASH OPAQUE polvere	74	500	2.00	5.12	75	890	2.00	5.12
WASH OPAQUE paste	75	500	4.00	5.12	75	890	2.00	5.12
OPAQUE polvere	76	500	2.00	5.12	75	890	1.00	5.12
OPAQUEpaste	77	500	4.00	5.12	75	890	1.00	5.12
Cottura masse spalla MARGIN	78	500	6.00	7.05	55	890	2.00	7.05
Cottura masse EFFECT LINER	79	500	6.00	7.05	55	890	1.00	7.05
1. Cottura dentina	80	500	6.00	6.55	55	880	1.00	6.55
2 Cottura dentina	81	500	6.00	6.44	55	870	1.00	6.44
Cottura finale	82	500	-	4.45	80	880	2.00	-
Cottura finale con VITA Akzent	83	500	4.00	4.45	80	880	1.00	-
Cottura finale con CORRECTIVE	84	500	4.00	6.00	50	800	1.00	6.00

Nelle ceramiche dentali il risultato della cottura dipende in larga misura dai cicli di cottura individuali, ed in particolare dal tipo di forno, dalla posizione della termosonda, del supporto di cottura e dalle dimensioni del lavoro. Le nostre raccomandazioni tecnico-applicative per le temperature di cottura (indipendentemente dall'essere date in forma orale, scritta o durante dimostrazioni pratiche) si basano su numerose esperienze e prove proprie. Ciononostante tali dati devono essere considerati solo indicativi dall'utilizzatore. Se superficie, trasparenza, grado di lucentezza non corrispondessero ai risultati ottenibili in condizioni ottimali, adattare il ciclo di cottura. Per valutare il grado di cottura non è decisiva la temperatura indicata dal forno, ma bensì l'aspetto e la struttura superficiale del lavoro dopo la cottura.

23.5 VITA VM 15

	Progr. Nr.	Preess. °C	→ min	↗ min	↗ °C/min	Temp. ca. °C	→ min	Vuoto min
Ossidazione	100	Attenersi alle istruzioni del produttore della lega !						
Cottura Wash polvere	101	400	2.00	6.00	70	820	1.00	6.00
Cottura Wash pasta	102	400	6.00	6.00	70	820	1.00	6.00
Cottura Opaco polvere	103	400	2.00	6.00	70	820	1.00	6.00
Cottura Opaco pasta	104	400	6.00	6.00	70	820	1.00	6.00
Cottura masse spalla con "MARGIN"	105	400	6.00	8.12	50	810	1.00	8.12
Cottura masse EFFECT LINER	106	400	6.00	8.12	50	810	1.00	8.12
1. cottura dentina	106	400	6.00	8.00	50	800	1.00	8.00
2. cottura dentina	107	400	6.00	7.48	50	790	1.00	7.48
Cottura finale	108	400	-	4.52	80	790	1.00	-
Cottura finale con VITA Akzent	109	400	4.00	4.52	80	790	1.00	-
Cottura finale con VITA Glaze LT	110	400	4.00	4.45	80	780	1.00	-
Correzione con CORRECTIVE	111	400	4.00	7.00	50	750	1.00	7.00

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

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

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

23.6 VITA VMK 95

	Progr. Nr.	Preess. °C	→ min	↗ min	↗ °C/min	Temp. ca. °C	→ min	Vuoto min
Cottura di ossidazione	25	Attenersi alle istruzioni del produttore della lega !						
Cottura Wash polvere	26	600	2.00	4.00	88	950	1.00	4.00
Cottura Wash pasta	27	500	6.00	6.00	75	950	1.00	6.00
Opaco polvere	28	600	2.00	4.00	83	930	1.00	4.00
Opaco pasta	29	500	6.00	6.00	72	930	1.00	6.00
Cottura masse spalla con "MARGIN"	30	600	6.00	6.00	55	930	1.00	6.00
1. cottura dentina	31	600	6.00	6.00	55	930	1.00	6.00
2. cottura dentina	32	600	6.00	6.00	55	930	1.00	6.00
Cottura di correzione con COR	33	600	6.00	6.00	53	920	1.00	6.00
Cottura finale	34	600	4.00	6.00	50	900	1.00	-
Cottura finale	35	600	-	4.00	83	930	1.00	-
Cottura finale con VITA Akzent® Fluid	36	600	4.00	4.00	83	930	1.00	-
Cottura finale con glasura Akz 25	37	600	4.00	4.00	75	900	1.00	-

23.7 VITA Omega 900

	Prog r. Nr.	Preess. °C	→ min	↗ min	↗ °C/min	Temp. ca. °C	→ min	Vuoto min
Cottura di ossidazione	1	Attenersi alle istruzioni del produttore della lega !						
Cottura Wash polvere	2	600	2.00	4.00	75	900	2.00	4.00
Cottura Wash pasta	3	500	6.00	6.00	67	900	3.00	6.00
Opaco polvere	4	600	2.00	4.00	75	900	1.00	4.00
Opaco pasta	5	500	6.00	6.00	67	900	2.00	6.00
Cottura masse spalla con "MARGIN"	6	600	6.00	6.00	50	900	2.00	6.00
1. cottura dentina	7	600	6.00	6.00	50	900	1.00	6.00
2. cottura dentina	8	600	6.00	6.00	48	890	1.00	6.00
Cottura di correzione con COR	9	600	4.00	6.00	33	800	1.00	6.00
Cottura finale	10	600	-	4.00	75	900	2.00	-
Cottura finale con VITA Akzent® Fluid	11	600	4.00	4.00	75	900	2.00	-
Cottura finale con glasura Akz 25	12	600	4.00	4.00	75	900	1.00	-

23.8 VITA TITANKERAMIK

	Progr. Nr.	Preess. °C	→ min	↗ min	↗ °C/min	Temp. ca. °C	→ min	Vuoto min
Cottura bonder in pasta	38	400	6.00	6.00	67	800	1.00	6.00
Cottura bonder in polvere	39	400	2.00	6.00	67	800	1.00	6.00
Cottura opaco	40	400	2.00	4.00	98	790	1.00	5.00
Cottura masse spalla con "MARGIN"	41	400	6.00	7.00	53	770	1.00	8.00
1. cottura dentina	42	400	6.00	7.00	53	770	1.00	8.00
2. cottura dentina	43	400	6.00	7.00	53	770	1.00	8.00
Cottura finale senza glasura	44	400	-	4.00	93	770	1.00	5.00
Cottura fissaggio supercolori*	45	400	4.00	3.00	100	700	1.00	-
Cottura finale con glasura Akz25	46	400	4.00	4.00	93	770	1.00	5.00

* Per la cottura dei supercolori si possono utilizzare i colori VITA Akzent.

23.9 Saldatura in VITA VACUMAT® 40 T

Metodo 1

Preriscaldare il lavoro in un forno di preriscaldamento per cilindri con fondente e sferette di saldame per 15-20 min a 400°C.

Programma 93

La temperatura finale equivale alla temperatura di lavoro del saldame usato + 50°C.

Preessiccazione: 5.00 min

Salita: 5.00 min

Mantenimento: 3.00 min

Metodo 2

Preriscaldare il lavoro in un forno di preriscaldamento per cilindri con fondente ma senza saldame per 15-20 min a 400°C.

Programma 94

La temperatura finale equivale alla temperatura di lavoro del saldame usato + 50°C.

Preessiccazione: 1.00 min

Salita: 3.00 min

Mantenimento: 4.00 min

23.10 VITA In-Ceram sprint

Programma di essiccazione, v. par. 19.14

A

Aggiornamento software · 41
Avvertenze di sicurezza · 13
Avvertenze per contrassegni di sicurezza · 14
Avviare/terminare stand-by · 22
Avvio rapido di un programma di cottura · 19

C

Calibrazione del vuoto · 39
Collegamento elettrico · 12

D

Danni del touch screen · 18, 20
Data · 37
Dati di esercizio · 38
Dati di processo · 36
Dati elettrici · 10
Descrizione generale · 7
Dimensioni · 10
Disinserire il forno · 13
Dotazione · 10

E

Esecuzione calibrazione del vuoto · 40
Esercizio e pulizia dell'unità di comando · 15
Esportare rapporti di errore · 36

F

Fase di preessiccazione · 26
Formazione di condensa · 34
Funzioni di sicurezza · 9
Fusibili · 15

G

Garanzia · 16

I

Impostazione velocità lift · 38
Impostazioni alfanumeriche · 19
Impostazioni di fabbrica · 41
Impostazioni numeriche · 18
Impostazioni schermo · 36
Impostazioni vuoto · 33
Indicatore del vuoto · 34
Informazioni sul forno · 35
Informazioni tecniche · 7
Installazione e messa in funzione · 11

L

Lavori di pulizia · 15
Luogo d'installazione · 11

M

Marcatura CE · 15
Memorizzazione dei dati di cottura per sistemi di sicurezza qualità · 9
Menu preessiccazione · 28
Menu Start · 20
Messa in funzione · 12
Modalità operativa notturna · 13
Modifica della posizione lift e del tempo di mantenimento posizione nel menu Preessiccazione · 28
Modifica della temperatura di avvio · 33
Modifica diretta di posizione lift e del tempo di mantenimento posizione · 27
Modifica diretta posizione lift per Raffreddamento · 30
Modifica posizione lift per Raffreddamento · 31
Modificare valori di programma · 25

O

Ora · 37

P

Pesi · 10
Piano di appoggio · 14
Pittogrammi · 6
Posizione lift per Raffreddamento · 30
Posizione lift Raffreddamento · 31
Posizioni lift per preessiccazione · 26, 27
Posizioni lift per raffreddamento · 30
Premessa · 6
Prima messa in funzione dell'apparecchio · 12
Programma Essiccazione · 40
Programmi · 8
Programmi · 40
Programmi di cottura · 8
Programmi Service · 8, 35
Protezione contro le interruzioni di corrente · 16
Protezione contro le interruzioni di corrente · 16
Pulizia del forno · 15

R

Raffreddamento rapido · 8, 24
Responsabilità · 14, 16
Ricambi · 16

S

Saldatura in VITA VACUMAT[®] 40 T · 50
Salita della temperatura · 17
Segnalazione di errore Vuoto · 34
Segnalazioni di errore · 42
Selezionare un programma di cottura · 23
Selezione lingue · 35
Smaltimento · 6
Stand-by · 21

T

Tabella per programmi individuali · 51
Taratura automatica della temperatura · 17
Taratura della temperatura · 17
Taratura temperatura con set di controllo · 39
Tempo di preessiccazione · 25, 26
Tutela del diritto d'autore · 6

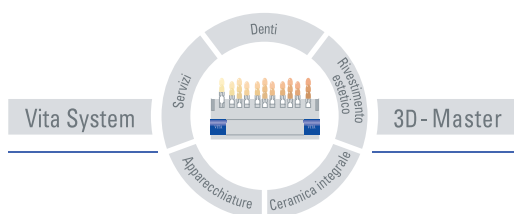
U

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

V

Valore del vuoto · 34
Velocità lift · 38
Ventola · 16
Visualizzazione formato · 37
VITA VM9 for VITABLOCS · 45
VITA In-Ceram sprint · 50
VITA Inceram-sprint · 40
VITA Omega 900 · 49
VITA TITANKERAMIK · 49
VITA VM 13 · 46
VITA VM 15 · 47
VITA VM[®]7 · 44
VITA VM[®]9 · 45
VITA VMK 95 · 48

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: 07-07.



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