

VITA V60 i-Line®

Istruzioni d'uso



VITA Determinazione del colore

VITA Comunicazione del colore

VITA Riproduzione del colore

VITA Controllo del colore

Data 01.15



VITA shade, VITA made.

VITA

1 Indice

2	Prefazione	4	17	Usò e funzioni	14
2.1	Egregio cliente	4	18	Funzioni della tastiera	15
3	Dotazione	5	19	Selezionare / avviare programmi di cottura	16
3.1	Forno in cartone speciale completo	5	20	Modificare valori di programma	17
3.2	Accessori (a pagamento)	5	20.1	Preessiccazione	18
4	Informazioni tecniche	5	20.2	Salita temperatura e tempo mantenimento temperatura	19
4.1	Descrizione generale del forno VITA V60 i-Line	5	20.3	Raffreddamento	20
5	Dati tecnici	5	20.4	Regolazione del vuoto	21
5.1	Dimensioni / pesi	5	20.5	Memorizzare valori di programma	22
6	Dati elettrici	6	20.6	Rappreddamento rapido	22
6.1	Forno	6	20.7	Protezione programmi	23
6.2	Pompa per vuoto VITA	6	20.8	Nome programma / Creare/modificare materiale	24
7	Usò conforme a destinazione	6	21	Regolazioni del forno	25
7.1	Usò conforme a destinazione	6	21.1	Informazioni sul forno	26
7.2	Modalità operative non ammesse	6	21.2	Regolazioni all'origine	26
7.3	Modalità operative ammesse	6	21.3	Regolazione temperatura	27
8	Avvertenze di sicurezza	7	21.4	Visualizzazione temperature in °C o °F	28
8.1	Pittogrammi	7	21.5	Lingua	28
8.2	Condizioni ambientali	7	21.6	Impostazione PIN per regolazioni forno	28
8.3	Funzioni di sicurezza	7	21.7	Impostazione PIN per programmi di cottura	29
9	Installazione e collegamenti	8	21.8	Bloccare programmi di cottura	29
9.1	Luogo di installazione	8	21.9	Durata del suono	30
9.2	Collegamenti	8	21.10	Regolazioni del display	31
10	Messa in funzione	9	21.11	Regolazione temperature di Standby	31
10.1	Spegnimento del forno, fine funzionamento	9	22	Registrazione dati di processo/ Firing-Data-System	32
11	Pulizia del forno	10	22.1	Esportare / importare programmi	32
11.1	Pulizia del touchscreen	10	23	Aggiornamento software	33
11.2	Cottura di decontaminazione della camera di cottura	10	24	Segnalazioni di errore	34
11.3	Isolamento della camera di cottura	10	25	Indice alfabetico	35
12	Marcatura CE	11			
13	Interruzioni di corrente	11			
14	Garanzia e responsabilità	12			
14.1	Ricambi	12			
15	Comandi al touchscreen	12			
16	Accensione del forno	13			
16.1	Avviare / commutare Standby	13			

2 Prefazione

2.1 Egregio cliente,

La ringraziamo per aver deciso di acquistare un forno VITA V60 i-Line. Si tratta di un moderno forno per il settore dentale. Quale produttore di materiali ceramici e apparecchi dentali di alta qualità Vita Zahnfabrik assicura che per lo sviluppo e la realizzazione del VITA V60 i-Line sono stati utilizzati solo materiali di alta qualità. Oltre 30 anni di esperienza nella produzione di forni si rispecchiano in questo prodotto, per un uso ricco di soddisfazioni.

Il forno è stato concepito secondo lo stato dell'arte e soddisfa tutti gli standard di sicurezza internazionali. L'uso inappropriato è tuttavia pericoloso. Raccomandiamo di leggere queste istruzioni d'uso e attenersi alle avvertenze.

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).

Le auguriamo successo con VITA V60 i-Line.

Tutela del diritto di 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.

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

Le inosservanze saranno perseguite a termini di legge.

Avvertenze:	Questo pittogramma segnala situazioni pericolose con possibilità di danni a persone o all'apparecchio.	
Informazioni:	Questo pittogramma segnala consigli, spiegazioni ed integrazioni utili per l'uso dell'apparecchio.	

3 Dotazione

3.1 Forno in cartone speciale completo di:

- 1 forno **VITA V60 i-Line**
- 1 zoccolo di cottura
- 1 cavo di rete
- 1 istruzioni d'uso
- 1 cavo di collegamento per pompa per vuoto
- 1 tubo per vuoto
- 2 piani di appoggio laterali

3.2 Accessori (a pagamento):

- Pompa per vuoto: 230/240 Volt, 50/60Hz, 115 Volt, 50/60 Hz o 100 Volt, 50/60 Hz.
- FDS (Firing-Data-System)
Programma di gestione dati di cottura per PC
- 2 piani di appoggio laterali

4 INFORMAZIONI TECNICHE

4.1 Descrizione generale

- Massima precisione della temperatura (più / meno 2°C) per risultati di cottura ottimali
- Confort d'uso per risparmiare tempo, ingombro contenuto
- 2 piani di appoggio laterali
- Camera di cottura equipaggiata con materiale isolante di alta qualità
- Muffola in quarzo
- Termosonda (platino / rodio)
- Taratura automatica della temperatura

5 Dati tecnici

5.1 Dimensioni / Pesì

- Larghezza: 260 mm
- Profondità: 420 mm
- Altezza: 570 mm
- Peso: 18 kg
- Dimensioni utili camera di cottura: diametro: 90 mm, altezza: 55 mm
- Temperatura camera di cottura: max. 1200°C

6 Dati elettrici

6.1 Forno

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

6.2 Pompa per vuoto VITA

- Allacciamento elettrico: 230 Volt, 50/60 Hz o 100/110 Volt, 50/60 Hz
- Potenza assorbita: max. 200 Watt
- Vuoto finale: < 960 mbar
- Dimensioni: 320 x 110 x 220 mm
- Peso: ca. 6,4 kg

7 Uso conforme a destinazione

7.1 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.

7.2 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, e con modifiche apportate dall'utilizzatore.

7.3 Modalità operative ammesse

Il funzionamento dell'apparecchio 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 Avvertenze di sicurezza

8.1 Pittogrammi

Avvertenze di sicurezza	Questo pittogramma segnala la possibilità di tensioni pericolose. Prima di aprire l'apparecchio staccare la spina dalla presa di rete.	
Smaltimento separato	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 (RAEE) e alle leggi nazionali vigenti nel Vostro paese, e quindi va smaltito ad un apposito centro di raccolta.	
Superfici calde	Questo pittogramma segnala superfici calde. Sono possibili ustioni.	

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

Non utilizzare il forno senza aver posizionato lo zoccolo di cottura. 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.

8.2 Condizioni ambientali

- Utilizzo in locali chiusi
- Temperatura ambiente -10°C - 40°C
- Umidità relativa dell'aria 80% a 40°C
- Altezza max. 3800 sul livello del mare
- Variazioni della tensione nominale non superiori a più 10% e meno 15% della tensione nominale.

8.3 Funzioni di sicurezza

Il forno è dotato delle seguenti funzioni di controllo e sicurezza:

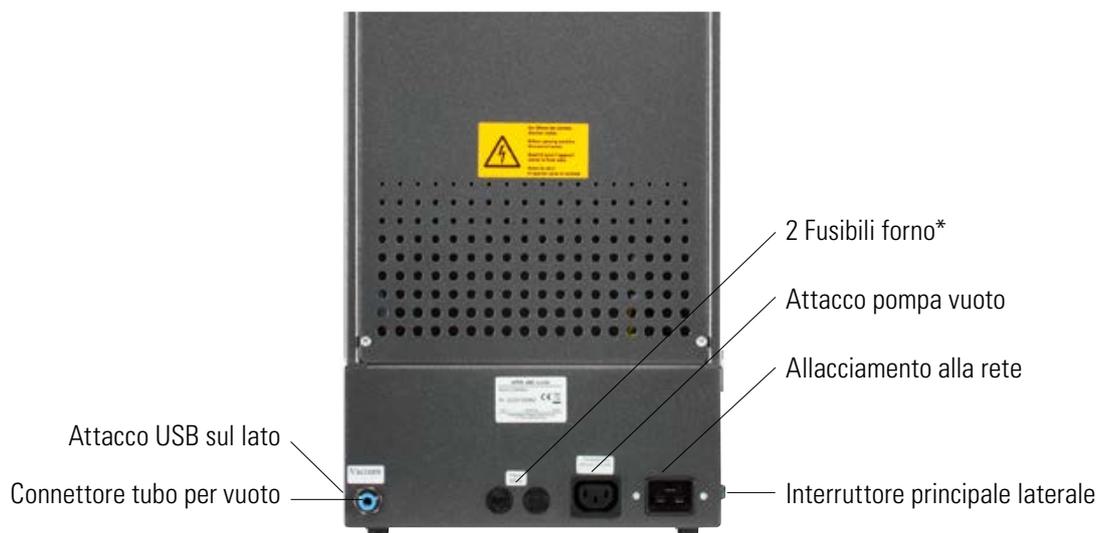
- Controllo termosonda
- Controllo temperatura
- Controllo vuoto
- Protezione contro le interruzioni di corrente

9 Installazione e collegamenti

9.1 Luogo di installazione

- Installare il forno in un locale asciutto e riscaldato, ad una distanza di almeno 25 cm dalla parete (v. anche 8.2 Condizioni ambientali).
- In caso di temperature inferiori ai 15°C (ad es. dopo il trasporto) lasciare il forno per ca. 30 min a temperatura ambiente prima di metterlo in funzione.
- Controllare che il piano di appoggio del forno sia resistente al calore. Irradiazione e riscaldamento del forno non raggiungono temperature pericolose. Tuttavia non si può evitare che nel corso del tempo il calore provochi decolorazione di piani e mobili sensibili.
- Evitare l'esposizione alla luce solare diretta.
- Non depositare oggetti combustibili in prossimità del forno.
- Non installare il forno in modo da rendere difficoltoso l'azionamento dell'interruttore principale ed il distacco del cavo di allacciamento alla rete.

9.2 Collegamenti del forno



- * Le targhette forniscono informazioni sui fusibili inseriti nel forno. Non utilizzare fusibili con caratteristiche diverse.

Versione 230 Volt: T 8 H 250 V

Versione 100 / 110 Volt: T 15 H 250 V

10 Messa in funzione

Prima della messa in funzione leggere le avvertenze di sicurezza v. 8!

Per i collegamenti del forno v. 9.2.

- Collegare la pompa del vuoto alla rete e al connettore tubo vuoto sul forno.
- Collegare il forno alla rete con l'apposito cavo.

⚠ **Attenzione!** 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 sul piattello del lift.

⚠ **Attenzione!** Mai mettere in funzione il forno senza aver posizionato lo zoccolo di cottura.

10.1 Spegnimento del forno, 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 (v. 9.2). La chiusura della camera di cottura protegge l'isolamento ed impedisce l'assorbimento di umidità.

11 Pulizia del forno

| ⚠ **Attenzione!** Prima di pulire il forno staccare sempre 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.

| ⚠ **Attenzione!** Per tutti i lavori di pulizia non utilizzare detergenti né liquidi combustibili.

11.1 Pulizia del touchscreen

Per eliminare polvere e ditate dal display usare un panno in microfibra. La pulizia va effettuata a forno spento per evitare di modificare inavvertitamente funzioni nel display.

11.2 Cottura di decontaminazione per la camera di cottura

Una cottura di decontaminazione della camera di cottura è necessaria solo se non vengono osservate le modalità operative ammesse (v. 7.3). Se si rendesse necessaria una cottura di decontaminazione, eseguirla con il programma Standby (v. 16.1). A tale scopo regolare la temperatura a 800 °C tramite Regolazioni forno / Temperatura Standby (v. 21.11).

Avviare lo Standby e abbassare il piattello del lift chiuso di ca. 5 cm per consentire l'evaporazione delle particelle di sporcizia.

La durata della cottura di decontaminazione deve essere di ca. 20 min.

11.3 Camera di cottura - Isolamento

Il materiale isolante della camera di cottura contiene fibre minerali ceramiche (Indice Nr. 650-017-00-08), classificate come cancerogene di categoria 2 (Annex VI, EC 1272/2008).

Quando si lavora sulla camera di cottura o in fase di sostituzione della resistenza si possono liberare polveri di fibre.

Il carico di polveri può provocare il cancro per inalazione, nonché irritazioni della pelle, degli occhi e degli organi respiratori.

Per la sostituzione della resistenza procedere come segue:

- indossare indumenti a maniche lunghe
- occhiali e guanti di protezione
- adottare aspirazione o indossare una mascherina FFP 2.

Al termine dell'intervento sciacquare la polvere con acqua fredda dalla pelle priva di protezione. Lavare gli indumenti usati separatamente dalla normale biancheria.

12 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).

13 Interruzioni di corrente

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. 1 min. 30 sec.:

Il programma continua e non viene interrotto, durante l'interruzione il display è fuori servizio. Dopo il ripristino della corrente il display visualizza nuovamente il programma in corso.

Interruzione di corrente superiore a ca. 1 min. 30 sec.:

Il programma viene interrotto, il display è fuori servizio. Quando si ripristina la corrente, si ode un segnale acustico per 3 sec. ed il display segnala che la cottura non può essere proseguita.

Il tempo necessario per la riattivazione dell'unità di comando dopo il ripristino della corrente è di ca. 1 min. 30 sec.

14 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.

14.1 Ricambi

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

Ulteriori informazioni sul forno sono presenti nel sito:

<http://www.vita-zahnfabrik.com>

Sotto **Prodotti / Forni / Forni di cottura / Forni di cottura nuovi** sono disponibili aggiornamenti software da scaricare. Sotto Newsroom / Update Messenger è possibile la registrazione per ricevere automaticamente per e-mail informazioni sul forno tramite VITA Update Messenger. Per informazioni tecniche rivolgersi a:

E-Mail: instruments-service@vita-zahnfabrik.com

Tel. +49 (0) 7761 / 562 -105, -106, -101



15 Comandi al touchscreen

Comandi al touchscreen vengono trasmessi tramite lo schermo sensibile al tatto. Per attivare un'azione, toccare il tasto corrispondente col dito. Una leggera pressione del tasto comporta inizialmente una variazione cromatica (il tasto diventa scuro). Il rilascio del tasto avvia quindi l'azione desiderata.

ⓘ I tasti vanno azionati con una leggera pressione del dito, al rilascio l'azione viene eseguita. Esercitare una pressione eccessiva, azionare con oggetti appuntiti o caldi danneggia il touchscreen.

16 Accensione del forno

Accendere il forno con l'**interruttore principale** (sul lato sinistro dell'apparecchio). I LED rosso e verde di fianco al display si illuminano. Se la temperatura della camera di cottura è inferiore a 200°C viene eseguita una corsa di controllo del lift.



Schermata di avvio

Dopo ca. 30 sec. sull'unità di comando appare la schermata di avvio ed il LED rosso di spegne. In questo intervallo viene eseguito un autotest.



Schermata di avvio con l'ultimo programma utilizzato

Dopo altri 60 sec. viene visualizzato l'ultimo programma utilizzato.

16.1 Avviare / modificare Standby

Azionare il tasto **Standby**. Il lift sale e la camera di cottura viene riscaldata alla temperatura di Standby impostata. Al raggiungimento della temperatura di Standby e dopo un mantenimento di 5 minuti il forno è pronto per la cottura. Al primo avvio dello Standby dopo l'accensione del forno la camera di cottura resta leggermente aperta per 5 minuti, per eliminare l'umidità presente nella stessa.

Il tasto Standby mostra due valori di temperatura. E' possibile scegliere tra Modalità normale (temperatura di Standby regolabile, ad es. 500°C) e Modalità risparmio (valore fisso, 200°C).

In Modalità normale la temperatura può essere modificata tramite Regolazioni forno / Temperatura di Standby (v. 21.11). Per commutare tra Modalità normale e Modalità risparmio azionare nuovamente il tasto a Standby attivo. La modalità attiva è segnalata in rosso.



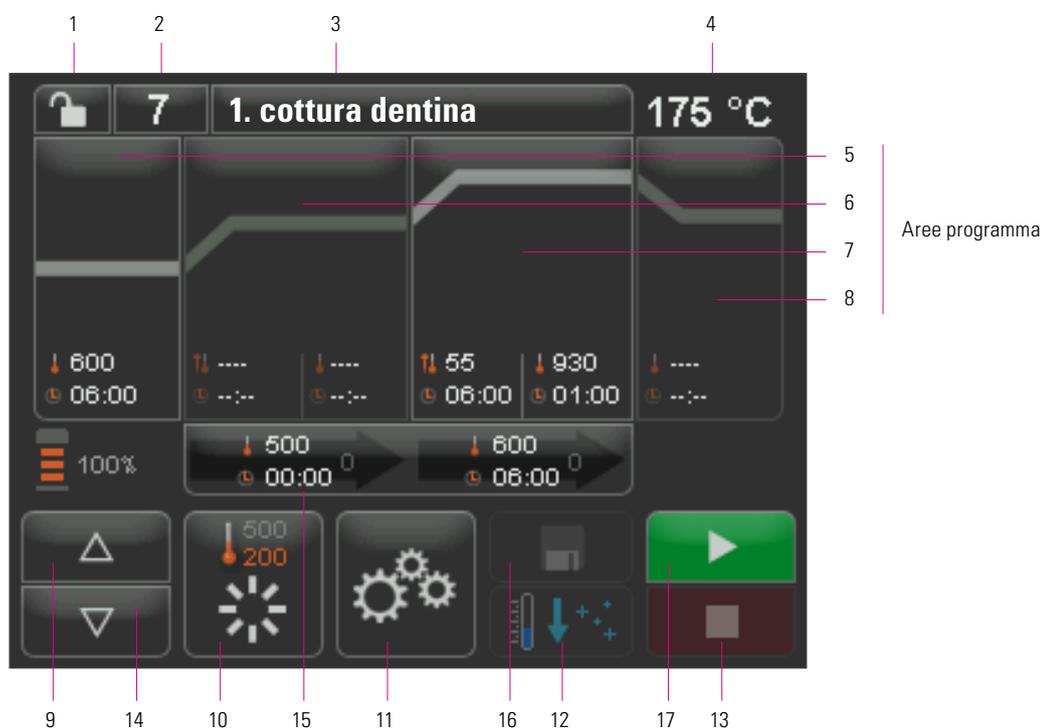
Tasto Standby

Tasto STOP
Tasto START

Per terminare lo Standby azionare il tasto verde START o il tasto rosso STOP, il tasto Nome programma o il tasto Nr. programma.

17 Uso e funzioni

Tabella programmi



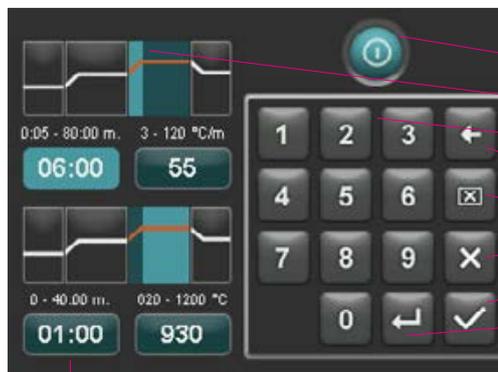
Nr.	Denominazione	Funzione	Nota
1	Protezione programma	Lucchetto aperto , programma libero – Lucchetto chiuso , programma protetto	20.7
2	Nr. programma	Campo impostazione numero programma 1 - 200	19
3	Nome programma	Impostazione / modifica di nome programma, numero programma, elenco programmi	20.8
4	Visualizzazione temperatura	Visualizzazione temperatura attuale della camera di cottura	
5	Preessiccazione	Area programma preessiccazione	20.1
6	1. salita temp. / tempo mantenimento	Area programma per 1. salita temperatura e 1. tempo mantenimento temperatura	20.2
7	2. salita temp. / tempo mantenimento	Area programma per 2. salita temperatura e 2. tempo mantenimento temperatura	20.2
8	Raffreddamento	Area programma raffreddamento alla temperatura inferiore e tempo mantenimento	20.3
9	Posizioni lift	Visualizzazione del numero di posizioni lift per preessiccazione	
10	Standby	Riscaldamento alla temperatura di Standby (Modalità normale e risparmio)	16.1
11	Regolazioni forno	Impostazione / Visualizzazione lingua, ore di esercizio, ecc.	21
12	Raffreddamento rapido	Raffreddamento rapido della camera di cottura alla temperatura di Standby	20.6
13	Tasto STOP	Interruzione programma	19
14	Tasti lift	Controllo manuale lift	
15	Vuoto	Area programma per regolazioni vuoto	20.4
16	Tasto Salva	Salvare modifiche	20
17	Tasto START	Avvio programma	

18 Funzioni della tastiera

Toccando un'area programma nella tabella programmi appare la finestra di elaborazione con la tastiera.

Nella finestra di elaborazione è possibile modificare i valori dell'area programma.

Esempio finestra di elaborazione per Vuoto



Tasto per attivare/disattivare la funzione

Campi di visualizzazione per aree programmi (v. 17)

Tasti 0-9 – impostazione valori programma

Cancellare l'ultima cifra impostata nel campo visualizzazione

Cancellare un valore nel campo visualizzazione

Indietro alla Tabella programmi senza modifica

Indietro alla Tabella programmi con modifica, senza salvataggio

Selezionare successivo campo impostazione

I campi di impostazione Tempo/Temperatura possono essere anche selezionati direttamente in ogni funzione

19 Selezionare / avviare programmi di cottura

Nel VITA V60 i-Line i programmi di cottura per le ceramiche VITA sono già presenti. Corrispondono alle indicazioni VITA. Il programma si seleziona impostando il numero. La numerazione dei programmi preimpostata può essere visionata tramite la denominazione dei programmi (v. 20.8 Modifica denominazione programmi). Premendo brevemente su Nr. programma, Materiale o Nome programma si seleziona direttamente il programma.



1. Azionare il tasto Nr. programma



2. Digitare il Nr. programma (1 –200)

3. Confermare il programma selezionato



4. Il programma selezionato viene visualizzato

5. Avviare il programma con il tasto START



7. Lo svolgimento del programma viene visualizzato a colori

8. Interruzione del programma con il tasto STOP

20 Modificare valori di programma

Per modificare i valori delle singole fasi dei programmi, toccare la sezione del programma in cui si desidera cambiare dei valori. Si apre la corrispondente finestra di elaborazione e si possono eseguire le modifiche di programma.



I valori di programma bianchi sono valori memorizzati.

I valori di programma rossi valgono per un ciclo di cottura finché non ha luogo un cambio di programma. Quando si rifeleziona il programma vengono visualizzati nuovamente gli ultimi valori salvati.

I valori di programma rossi possono essere **memorizzati definitivamente con il tasto Salva**, a condizione che non sia impostata una protezione del programma (lucchetto aperto) (v. 20.7). In questo caso il programma è aperto a modifiche e il tasto Salva è abilitato (v. 20.5).

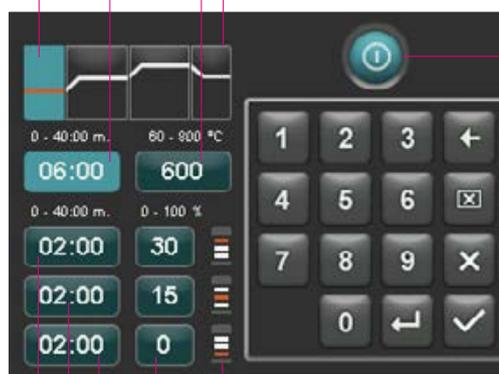
Se è attiva la protezione del programma (lucchetto chiuso) si possono effettuare modifiche solo per il programma in corso. La memorizzazione delle modifiche è possibile solo inserendo il PIN tramite la tastiera che appare dopo aver azionato il tasto Salva (v. 21.8).

La fase programma selezionata, qui:
Preessiccazione, risulta attiva

Il campo visualiz. temperatura di preessiccazione è illuminato in azzurro e attivo. Impostare i valori tempo tramite tastiera. Valori: 0:00 - 40:00 min/sec.

Campo visualizzazione per temperatura preessiccazione Impostare la temperatura tramite tastiera. Valori: 200°C– 800°C.

In questo modo è possibile selezionare ed elaborare tutte le aree programma.



Azionare l'area programma Preessiccazione.

Il display visualizza:

Attivare/disattivare Preessiccazione

Simboli posizioni lift

Regolazioni posizioni lift

Regolazione tempo posizione inferiore lift

Regolazione tempo posizione intermedia lift

Regolazione tempo posizione superiore lift (viene calcolata automaticamente)

Tempi per le singole posizioni di preessiccazione:

I possibili tempi di mantenimento delle singole posizioni lift dipendono dal tempo di preessiccazione preselezionato. Pertanto impostare prima il tempo di preessiccazione e quindi il tempo per la posizione intermedia e inferiore lift. Il tempo per la posizione superiore lift viene calcolato automaticamente.

Se si **allunga il tempo di preessiccazione**, la variazione del tempo per la posizione superiore lift viene allineata. La posizione inferiore ed intermedia restano invariate.

Se si **accorcia il tempo di preessiccazione**, il tempo di mantenimento della posizione superiore lift viene abbreviato. La posizione inferiore ed intermedia restano invariate.

Se il tempo di preessiccazione selezionato è più corto del tempo complessivo dei singoli tempi di mantenimento lift, ad ogni posizione lift viene assegnato 1/3.

Se si modificano i tempi di mantenimento le posizioni lift (in %) si conservano e possono essere modificate a piacere. All'origine la posizione lift 1 è regolata su 0%, la posizione lift 2 su 15% e la posizione lift 3 su 30%.

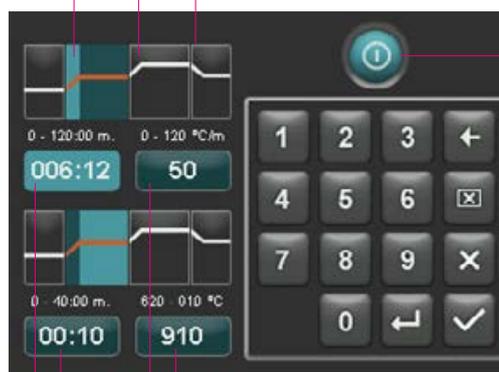
Nella tabella programmi valori di programma modificati sono visualizzati in rosso e possono essere utilizzati per un programma o memorizzati definitivamente nella tabella programmi con il tasto Salva (v. 20.5).

Se si modifica la temperatura di preessiccazione cambia anche la temperatura di inserimento della pompa del vuoto. Se si modifica il tempo di preessiccazione cambiano anche i tempi di mantenimento delle posizioni lift.

1. salita / tempo mantenimento
temperatura attivo

2. salita / tempo mantenimento
temperatura non attivato

**In questo modo è possibile
selezionare ed elaborare tutte le
aree programma.**



Attivare/disattivare 1. e/o 2. salita / tempo
mantenimento temperatura

Regolazione temperatura finale

Regolazione gradiente di salita

Regolazione tempo mantenimento
temperatura

Regolazione tempo di salita

20.2 Salita temperatura e tempo di mantenimento temperatura

Il forno è dotato di due aree programmi per salita temperatura e tempo di mantenimento temperatura.

1. salita / tempo mantenimento temperatura e 2. salita / tempo mantenimento temperatura possono essere attivati o disattivati. L'uso di entrambe le aree è identico.

Azionare la prima o la seconda area programma. Il display visualizza:

Regolazioni temperatura finale: i valori min. e max. dipendono dalle aree programma attivate. Se si modifica la temperatura finale, il gradiente di salita °C/min viene mantenuto ed il tempo di salita min/sec. adattato.

⚠ **Attenzione:** il tempo di funzionamento della pompa viene adattato al tempo di salita.

Valori tempo di salita: i valori min. e max. dipendono dalle aree programma attivate.

Se si modifica il tempo di salita il gradiente di salita in °C/min viene adattato.

⚠ **Attenzione:** il tempo di funzionamento della pompa viene adattato al tempo di salita. Al raggiungimento della temperatura finale la pompa si disinserisce.

Valori gradiente di salita: i valori min. e max. dipendono dalle aree programma attivate. Se si modifica il gradiente di salita in C/min il tempo di salita viene adattato.

⚠ **Attenzione:** il tempo di funzionamento della pompa viene adattato al tempo di salita. Al raggiungimento della temperatura finale la pompa si disinserisce.

E' possibile regolare solo valori visualizzati nel campo di impostazione.

Nella tabella programmi valori di programma modificati sono visualizzati in rosso e possono essere utilizzati per un programma o memorizzati definitivamente nella tabella programmi con il tasto Salva (v. 20.5).

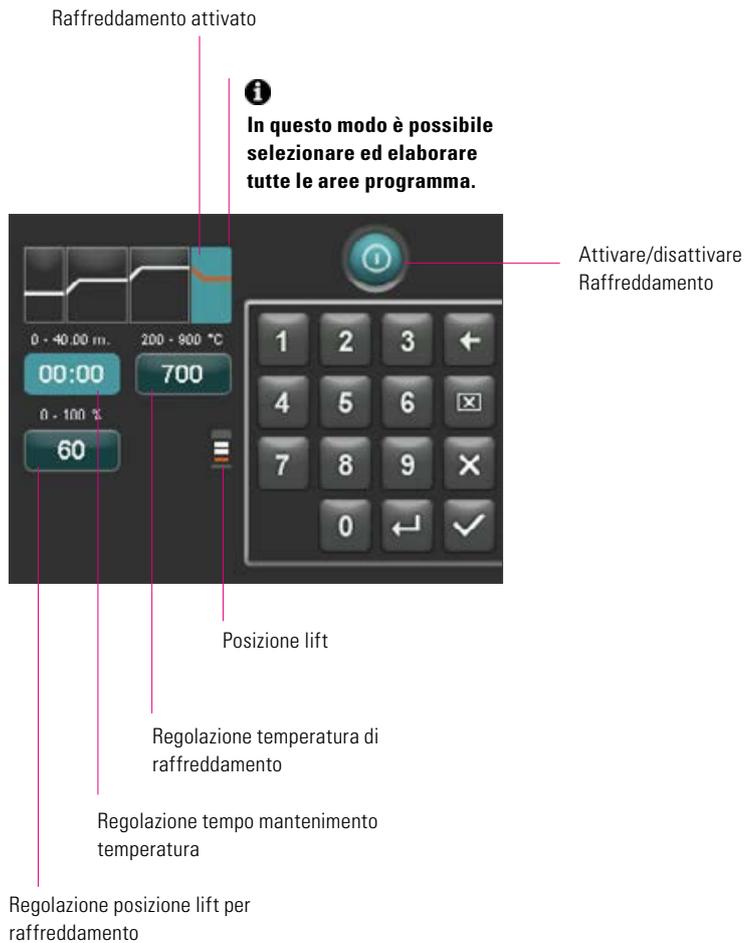
Se si modifica il tempo di salita, il gradiente di salita o la temperatura finale vengono adattati i valori per l'inserimento della pompa del vuoto (v. 20.4).

20.3 Raffreddamento

Il valore massimo dipende dalla temperatura di mantenimento finale.
La temperatura di raffreddamento deve essere inferiore a quella finale.

E' possibile regolare solo valori visualizzati nel campo di impostazione.

Nella tabella programmi valori di programma modificati sono visualizzati in rosso e possono essere utilizzati per un programma o memorizzati definitivamente nella tabella programmi con il tasto Salva (v. 20.5).



20.4 Regolazione del vuoto

I valori di tempo e temperatura per l'inserimento ed il disinserimento della pompa del vuoto dipendono dai valori di programma impostati. Se si modifica la temperatura di preessiccazione o la temperatura finale, la temperatura di inserimento della pompa del vuoto viene equiparata alla temperatura di preessiccazione e la durata del vuoto (tempo di funzionamento della pompa del vuoto) al tempo di salita.

A programma in corso viene visualizzato il vuoto attuale in %.

E' possibile regolare solo valori visualizzati nel campo di impostazione.

Nella tabella programmi valori di programma modificati sono visualizzati in rosso e possono essere utilizzati per un programma o memorizzati definitivamente nella tabella programmi con il tasto Salva (v. 20.5).

Regolazione vuoto per area programma 1. salita / tempo mantenimento temperatura

Regolazione durata vuoto per 1. salita / tempo mantenimento temperatura

Temperatura di avvio pompa vuoto



Attivare/disattivare vuoto

La regolazione del vuoto è attiva solo se è attivata anche la corrispondente area programma

Regolazioni vuoto per area programma 2. salita / tempo mantenimento temperatura

Temperatura di avvio pompa vuoto

Regolazione durata vuoto per

2. salita / tempo mantenimento temperatura

20.5 Memorizzare valori di programma

Sul display valori di programma modificati vengono visualizzati in rosso ed il tasto Salva è attivo. Azionando il tasto Salva questi diventano bianchi. In caso di programmi protetti dopo aver azionato il tasto Salva occorre digitare il PIN (v. 21.8).



Valori modificati sono indicati in rosso

Azionare il tasto Salva



Valori memorizzati sono indicati in bianco

20.6 Raffreddamento rapido

Col raffreddamento rapido il lift resta nella posizione inferiore e la pompa è inserita. Al raggiungimento di una temperatura inferiore di 50°C rispetto a quella di Standby la pompa si disinserisce, il lift sale e la camera di cottura viene scaldata alla temperatura di Standby.



Il tasto per Raffreddamento rapido è attivo solo se la temperatura della camera di cottura è superiore di 50°C rispetto a quella di Standby

20.7 Protezione programmi

Sul tasto Protezione programmi sono indicate due modalità:

- **Lucchetto aperto** - i parametri di programma sono liberamente modificabili e memorizzabili
- **Lucchetto chiuso** - i parametri di programma sono liberamente modificabili, ma la memorizzazione è possibile solo mediante impostazione del PIN

Creazione del PIN per bloccaggio / sbloccaggio programmi v. 21.7

Tasto Protezione programma



Nome programma.



20.8 Nome programma - Creare / modificare materiale

Per creare un nuovo programma azionare il tasto Nome programma. Viene visualizzata una tabella contenente le colonne Nr. programma, Materiale e Nome programma.

Azionare il tasto Nome programma.

Il display visualizza la tabella programmi, iniziando dall'ultimo programma di cottura attivo:

Selezione in salita/discisa secondo Nr. Programma / -

Selezione in salita/discisa secondo materiale



Selezione in salita/discisa secondo Nome programma

Inizio elenco

Pagina precedente

Pagina successiva

Fine elenco

Indietro alla tabella programmi

Nome programma

Nome materiale

Selezionare programma, azionare Nr. programma

Lucchetto aperto: programma non bloccato.

Lucchetto chiuso: programma bloccato.

Nessun lucchetto: programma libero

v. 20.7

Per creare un nuovo programma azionare il tasto Materiale o Nome programma per 2 sec. Viene visualizzata la tastiera. Azionare il tasto Materiale o Nome programma per digitare il testo desiderato nel rispettivo campo.

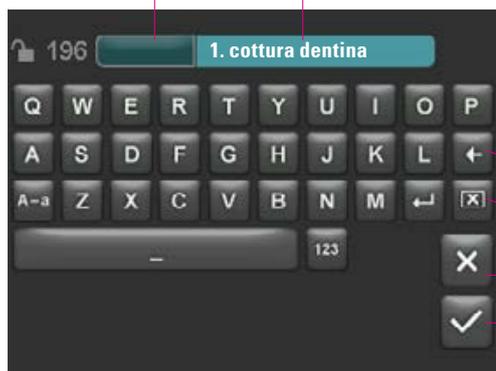
Premendo brevemente su Nr. programma, Materiale o Nome programma nell'elenco programmi si seleziona direttamente il programma.

L'impostazione / modifica dei parametri di programma è descritta nel cap. 20 "Modificare valori di programma".

Nella tabella programmi valori di programma modificati sono visualizzati in rosso e possono essere utilizzati per un programma o memorizzati definitivamente nella tabella programmi con il tasto Salva (v. 20.5).

Tasto Nome materiale
max. 12 caratteri

Tasto Nome programma
max. 20 caratteri



Cancellare ultima cifra

Cancellare campo

Indietro senza modifiche

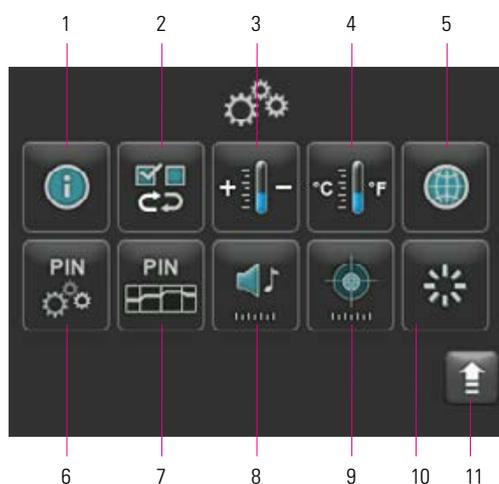
Conferma modifica e chiamata programma

21 Regolazioni forno

Azionare Regolazioni forno:



Regolazioni forno



Il display visualizza i seguenti tasti di regolazione:

Nr.	Denominazione	Funzione	Cap.
1	Informazioni forno	Informazioni sul forno	21.1
2	Regolazioni all'origine	Ripristinare le regolazioni all'origine	21.2
3	Regolazione temperatura	Controllo temperatura con set controllo temperatura forni	21.3
4	Indicazione temperatura	Selezionare °C o °F	21.4
5	Lingua	Selezionare la lingua	21.5
6	PIN regolazioni forno	Protezione regolazioni forno	21.6
7	PIN programmi	Protezione programmi	21.7
8	Suono	Regolazione durata suono	21.9
9	Display	Regolazione luminosità / Calibratura touch	21.10
10	Temperatura di Standby	Regolazione della temperature di Standby	21.11
11	Tasto indietro	Indietro alla tabella programmi	



21.1 Informazioni sul forno

- Nr. Serie forno
- Versione software
- Ore esercizio, tempo inserimento forno
- Totale ore cottura forno
- Ore di cottura della muffola attuale
- Indietro alla tabella Regolazioni forno

21.2 Regolazioni all'origine



Azionando il tasto la memoria programmi viene ripristinata sui programmi di cottura VITA impostati all'origine.

⚠ Attenzione: programmi impostati dall'utilizzatore vengono cancellati.

Azionando questo tasto vengono ripristinati i seguenti valori impostati all'origine:

- Luminosità : 90%
- Suono: 3 sec.
- Lingua: tedesco
- Regolazione temperatura: 0°C
- Indicazione temperatura: °C
- Standby: 500°C



21.3 Regolazioni temperatura

Taratura della temperatura con set controllo temperatura forni

Con questo programma ed il set controllo temperatura forni VITA (Test argento - cod. B 230) è possibile controllare la temperatura della camera di cottura e regolarla di +/- 40°C. Durante la taratura prestare attenzione ad attenersi strettamente alle indicazioni per l'esecuzione del test con il set di controllo (v. relative istruzioni).

Scostamenti comportano misurazione errate e quindi errori di regolazione.

Per il controllo della temperatura della camera di cottura per mezzo del set controllo temperatura forni occorre eseguire un programma a 955°C ed uno a 963°C.

Avvio 1. test con set di controllo:

Azionare il 1. tasto Test argento, il programma viene visualizzato. Inserire il campione d'argento e azionare il tasto Start. Il programma si avvia e viene visualizzato lo svolgimento.

Risultato 1. Test con set di controllo

Argento leggermente addensato, ma non fuso

Il 1. test è stato eseguito con successo. E' possibile eseguire il 2. test.

Argento fuso

Il 1. test non ha avuto successo. Impostare un valore stimato di correzione con il tasto Più e ripetere il 1. test.

Al termine del programma nella tabella programmi azionare il tasto Regolazioni e quindi Regolazione temperatura per rientrare in questo menu.

Avvio 2. test con set di controllo:

Azionare il 2. tasto Test argento, il programma viene visualizzato. Inserire il campione d'argento e azionare il tasto Start. Il programma si avvia e viene visualizzato lo svolgimento.

Risultato 2. test:

L'argento è fuso e ha formato una sferetta

Il 2. test è stato eseguito con successo. La temperatura è ora regolata correttamente.

Argento non fuso

Il 2. Test non ha avuto successo. Impostare un valore stimato di correzione con il tasto Meno e ripetere il 2. test.

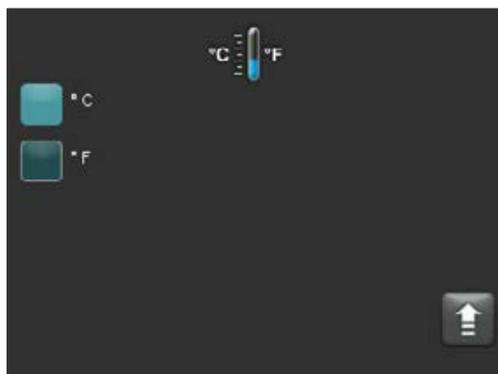
Al termine del programma nella tabella programmi azionare il tasto Regolazioni e quindi Regolazione temperatura per rientrare in questo menu.

Risultato del test con set controllo temperatura forni

Temperatura troppo bassa: impostare la correzione con il tasto Meno

Temperatura troppo alta: impostare la correzione con il tasto Più

Le modifiche vengono salvate automaticamente.



21.4 Indicazione temperatura in °C o °F

Selezionare l'indicazione desiderata.
La regolazione viene salvata automaticamente.



21.5 Lingua

Selezionare la lingua desiderata.
La regolazione viene salvata automaticamente.



21.6 Impostazione PIN per regolazioni forno

Le regolazioni del forno possono essere protette da modifiche con un PIN di blocco. In tal caso modifiche e visione delle regolazioni del forno sono possibili solo previa impostazione del PIN. Per richiamare l'impostazione del PIN azionare il tasto Regolazioni e quindi il tasto PIN per regolazione forno.

Bloccare impostazioni forno

Il campo PIN resta vuoto
Nel campo Nuovo PIN – digitare un PIN a 4 cifre
Nel campo Ripetere nuovo PIN – digitare nuovamente il nuovo PIN

Sbloccare impostazioni forno

Il campo Nuovo PIN resta vuoto
Nel campo Ripetere nuovo PIN
Il campo Ripetere nuovo PIN resta vuoto

Si riferisce alle seguenti regolazioni del forno:

- Luminosità display
- Durata del suono
- Lingua
- Regolazione temperatura
- Visualizzazione temperatura
- Standby

⚠ **Attenzione!** se si perde il PIN il forno può essere sbloccato solo in fabbrica!

21.7 Impostazione PIN per programmi di cottura

I programmi di cottura possono essere protetti da modifiche con l'impostazione del PIN. Il PIN qui impostato viene utilizzato come protezione di singoli programmi di cottura.

Programmi protetti sono utilizzabili da tutti gli utilizzatori. E' possibile effettuare modifiche valide per una sola cottura. Per salvare le modifiche occorre il PIN.

Per richiamare l'impostazione del PIN azionare il tasto Regolazioni e quindi il tasto PIN per regolazioni programma.



Bloccare l'impostazione PIN per programmi

- nel campo PIN digitare "0000"
- nel campo Nuovo PIN - digitare un nuovo PIN di 4 cifre
- nel campo Ripetere Nuovo PIN - digitare nuovamente il nuovo PIN

Sbloccare l'impostazione PIN per programmi

- nel campo PIN - digitare il PIN
- nel campo Nuovo PIN - digitare "0000"
- nel campo Ripetere Nuovo PIN - digitare "0000"

⚠ Attenzione! se si perde il PIN il forno può essere sbloccato solo in fabbrica!

Tast Protezione programmi



21.8 Bloccare programmi di cottura

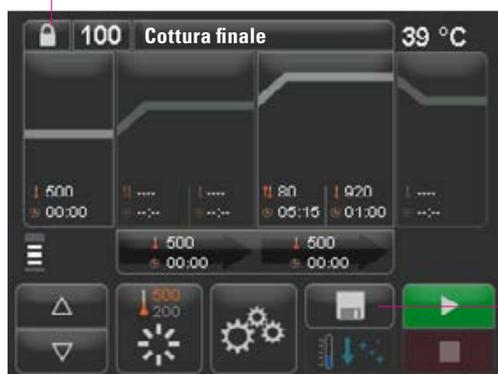
Per proteggere programmi di cottura da modifiche definitive di altri utilizzatori, è possibile prevedere un PIN.

Impostare il programma di cottura che deve essere bloccato e azionare il tasto Protezione programma.

Digitare il PIN tramite la tastiera visualizzata e confermare. Se sotto Regolazioni / Programmi PIN (v. 21.7) non è stato impostato un PIN personale, è possibile bloccare il programma con il PIN "0000" impostato in fabbrica.



Protezione programmi attiva (lucchetto chiuso)



Azionare il tasto Salva, la protezione programmi è salvata.

Il programma è ora bloccato fino a quando interviene un cambio di programma.

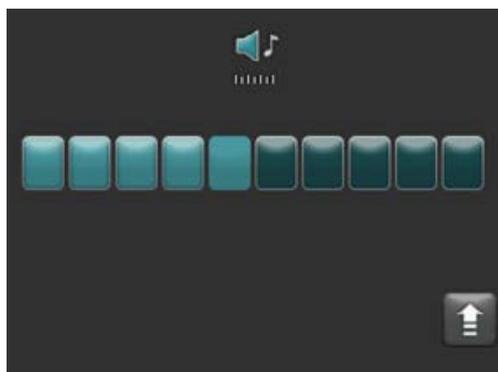
Per memorizzare definitivamente la protezione del programma azionare il tasto Salva e digitare nuovamente il PIN.

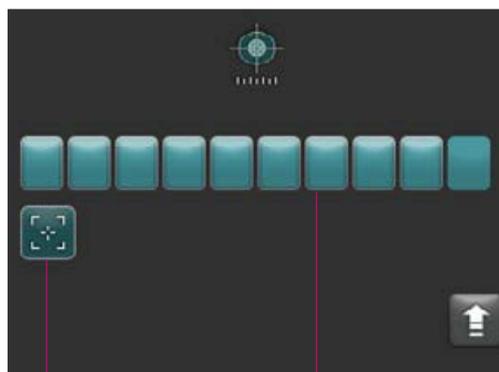
Programmi protetti sono utilizzabili da tutti gli utilizzatori. E' possibile effettuare modifiche valide per una sola cottura. Per salvare le modifiche occorre il PIN.

⚠ Attenzione! se si perde il PIN il forno può essere sbloccato solo in fabbrica!

21.9 Suono

La durata del suono può essere regolata tra 0 – 10 sec., attivando/disattivando una determinata serie di tasti. La regolazione viene salvata automaticamente.





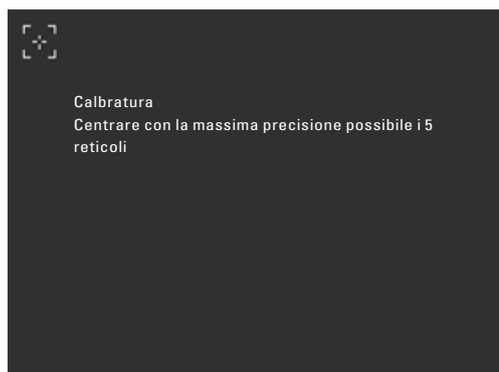
Calibratura touch

Tasti per luminosità display

21.10 Regolazioni del display

È possibile regolare la **luminosità** del display attivando/disattivando una determinata serie di tasti. Modifiche vengono salvate automaticamente.

Può rendersi necessaria una **calibratura del touchscreen**, quando questo non reagisce più correttamente al contatto. Per calibrare la sensibilità di risposta del touchscreen azionare il tasto Calibratura touch. Seguire le istruzioni sul display di calibratura.



Dopo aver azionato la Calibratura touch viene visualizzato il seguente display:



21.11 Regolazione temperatura di Standby

Impostare la temperatura di Standby desiderata tramite tastiera. I possibili valori vengono visualizzati nel campo temperatura.

Valori modificati vengono salvati automaticamente.

22 Registrazione dati di processo / Firing-Data-System (FDS)

Per poter visionare le curve di cottura nel FDS, è necessario esportare dal forno i corrispondenti dati di processo. Su una chiavetta USB creare una cartella "processdata". Inserire questa chiavetta nell'attacco USB del forno spento. Accendere il forno e avviarlo. Al termine dell'avviamento i dati di processo degli ultimi 19 cicli di cottura sono memorizzati nella cartella "processdata".

i I dati di cottura vengono memorizzati sulla chiavetta USB solo se questa è stata inserita nel forno prima di accenderlo con l'interruttore principale!

Successivamente i dati di cottura possono essere gestiti su un PC con l'apposito programma FDS (Firing-Data-System - accessorio). In tal modo si accerta la sicura attribuzione dei programmi di cottura al corrispondente forno ai fini della rintracciabilità. In caso di problemi con l'aiuto di FDS è possibile controllare le ultime cotture effettuate.

22.1 Esportare / importare programmi

Per esportare tutti i 200 programmi (esportazioni singole non sono possibili), su una chiavetta USB creare una cartella denominata "programs" ed inserirla nel forno spento. Dopo aver acceso ed avviato il forno tutti i programmi sono copiati sulla chiavetta USB.

Per importare programmi inserire la chiavetta USB con la cartella "programs" contenente i programmi copiati nel forno spento. Dopo aver acceso ed avviato il forno tutti i programmi sono copiati nel forno.

In breve:

Cartella "programs" vuota = i programmi vengono caricati dal forno sulla chiavetta

Cartella "programs" piena = i programmi vengono caricati dalla chiavetta nel forno.

Attenzione: quando si caricano nuovi programmi nel forno i programmi precedenti vengono cancellati.

23 Aggiornamento software

Il software attuale è reperibile nella VITA Homepage,

[https://www.vita-zahnfabrik.com /](https://www.vita-zahnfabrik.com/) ,

sotto **Documenti & Media / CentroDownload / Informazioni prodotto / Aggiornamenti software**

Dopo aver scelto il tipo di forno, selezionare il software attuale e copiarlo su una chiavetta USB. Vengono visualizzate istruzioni per l'esecuzione e informazioni sull'aggiornamento.

i La versione software sulla chiavetta USB deve essere più recente (numero più alto) di quella installata sul forno. La versione software installata nel forno può essere visualizzata tramite Regolazioni / Informazioni (v. 21.1).

Installare il software attuale:

- Spegnere il forno con l'interruttore principale
- Inserire la chiavetta USB nell'apposito attacco del forno
- Accendere il forno con l'interruttore principale

Durante l'aggiornamento il LED rosso lampeggia. Al termine dell'aggiornamento il sistema viene riavviato automaticamente.

24 Segnalazioni di errore

Eventuali errori vengono visualizzati sul display.

Le seguenti segnalazioni di errore possono verificarsi ed essere ripristinate con il tasto di conferma. Il ripristino duraturo tuttavia è possibile solo dopo aver eliminato l'errore.

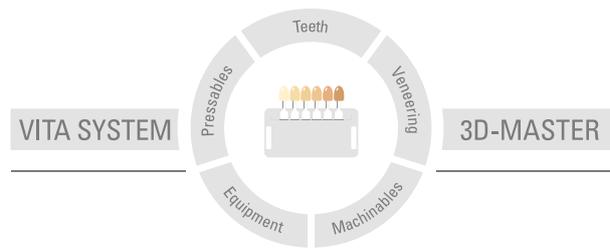


Visualizzazione sul display	Riconoscimento	Causa / rimedio
Termosonda difettosa	La temperatura della camera di cottura non può più essere riconosciuta e regolata dalla termosonda.	<ul style="list-style-type: none"> Controllare la connessione meccanica della termosonda nella camera di cottura. Controllare i collegamenti con la camera di cottura. Controllare i collegamenti con la scheda elettronica. <p>Per controllare e sostituire la termosonda occorre aprire il forno. Questa operazione va eseguita da un Centro di Assistenza autorizzato VITA.</p>
Il vuoto non viene raggiunto	In un programma con vuoto il vuoto non viene raggiunto entro 30 sec. Il programma si interrompe.	<ul style="list-style-type: none"> Controllare che la connessione tra pompa per vuoto e forno sia stabile. Pulire la guarnizione del piattello del lift con un panno asciutto. Controllare che la guarnizione del piattello del lift non sia difettosa.
Lift bloccato	Generalmente quando il lift raggiunge la posizione inferiore si arresta automaticamente. A causa di un guasto questa posizione non viene raggiunta.	<ul style="list-style-type: none"> Controllare la funzione dei tasti lift sul display (azionando il tasto questo diventa scuro, v. cap. 15). Controllare che la corsa del lift non sia bloccata meccanicamente, togliere eventuali oggetti sotto il piattello del lift.
Riscaldamento difettoso	Le temperature elevate e le continue variazioni di temperatura sottopongono la muffola in quarzo a forti sollecitazioni e ne causano la rottura.	<ul style="list-style-type: none"> Controllare la muffola in quarzo ed eventualmente sostituirla. <p>Per controllare e sostituire la muffola in quarzo occorre aprire il forno. Questa operazione va eseguita da un Centro di Assistenza autorizzato VITA.</p>
La cottura non può essere proseguita	Un'interruzione di corrente superiore ai 2 minuti in corso di programma viene segnalata al ripristino. Il programma viene interrotto.	<ul style="list-style-type: none"> Sul forno non occorre alcun intervento. Controllare il lavoro per verificare se è possibile completare la cottura oppure occorre una nuova cottura.

25 Indice alfabetico

A		Messa in funzione	9
Accensione del forno	13	Modalità operative non ammesse	6
Aggiornamento software	32	Modificare valori di programma	17
Assistenza	12	N	
Avvertenze di sicurezza	7	Nome programmi	24
Avviare / commutare Standby	13	Nome materiale	24
B		P	
Bloccare programmi di cottura	29	Preessiccazione	18
C		Protezione contro le interruzioni di corrente	11
Calibratura touch	31	Protezione programmi	23
Collegamenti del forno	8	Pulizia del touchscreen	10
Comandi al touchscreen	12	R	
Condizioni ambientali	7	Raffreddamento	20
Cottura di decontaminazione	10	Raffreddamento rapido	22
D		Regolazioni all'origine	26
Dati elettrici	6	Regolazioni display	31
Dati tecnici	5	Regolazioni forno	25
Dotazione	5	Regolazione temperature di Standby	31
Durata suono	30	Regolazione temperatura	27
F		Regolazione vuoto	21
Funzioni di sicurezza	7	Registrazione dati di processo / FDS	32
Funzioni tastiera	15	Responsabilità	7, 12
G		Ricambi	12
Garanzia	12	S	
I		Salita temperatura	19
Impostazione PIN		Segnalazioni di errore	33
per regolazioni forno	28	Selezionare programmi di cottura	16
Impostazione PIN protezione	29	Set controllo temperatura	27
Informazioni tecniche	5	Spegnimento del forno	9
Informazioni forno	26	T	
Interruzione di corrente	11	Tabella programmi	14
Isolamento camera di cottura	10	Tempo mantenimento temperatura	19
L		U	
Lingua	28	Uso conforme	
Luminosità	31	alla destinazione	6
Luogo di installazione	8	Uso e funzioni	14
M			
Marcatura CE	11		
Memorizzare valori di programma	22		

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 d'uso. 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. Escludiamo qualsiasi responsabilità se il prodotto viene utilizzato in combinazioni non compatibili o non consentite con materiali o apparecchiature di altri produttori: La nostra responsabilità per la correttezza di queste indicazioni è indipendente dal titolo giuridico e, se legalmente consentito, è in ogni caso limitata 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 caso di dolo o colpa grave. La VITA Modulbox non è necessariamente parte integrante del prodotto.

Data di questa informazione per l'uso: 01.15



VITA

VITA Zahnfabrik H. Rauter GmbH & Co.KG
Spitalgasse 3 · D-79713 Bad Säckingen · Germany
Tel. +49 (0) 7761 / 562-0 · Fax +49 (0) 7761 / 562-299
Hotline: Tel. +49 (0) 7761 / 562-222 · Fax +49 (0) 7761 / 562-446
www.vita-zahnfabrik.com · info@vita-zahnfabrik.com
 facebook.com/vita.zahnfabrik