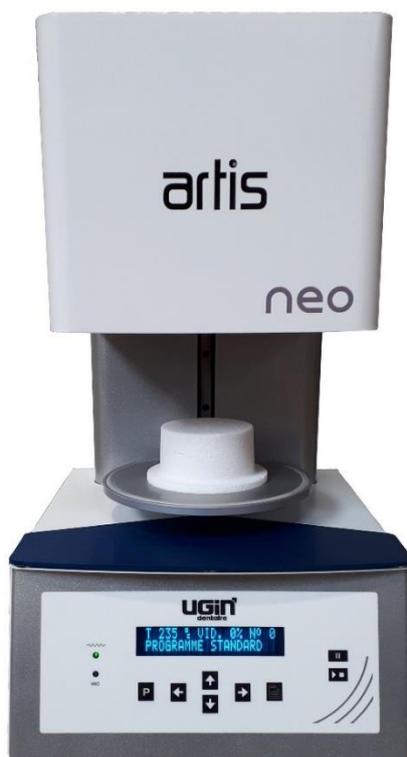


## MANUALE DI ISTRUZIONI

*Forno per ceramica*

# artis neo



Rév. 240122

# ARTIS NEO

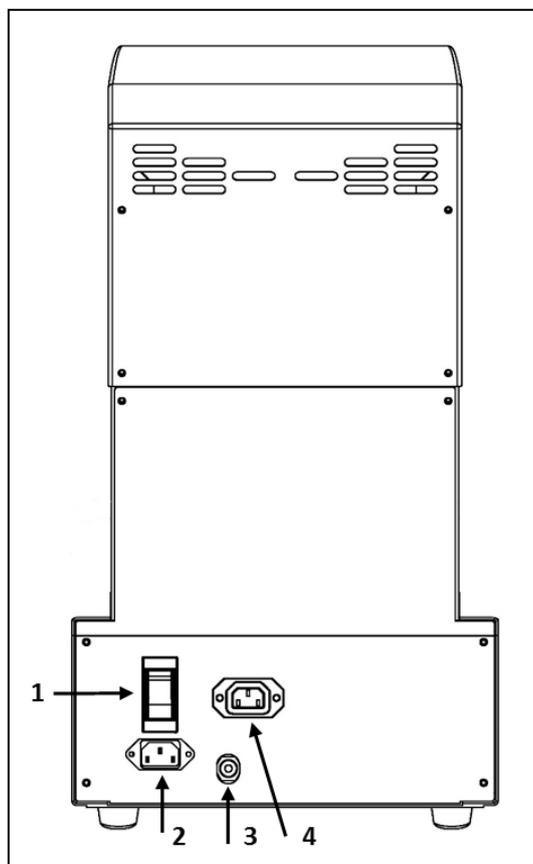
<b>A.</b>	<b>Descrizione dell'apparecchiatura .....</b>	<b>2</b>
a.	Descrizione del pannello posteriore .....	2
b.	Descrizione del pannello di controllo .....	3
<b>B.</b>	<b>MANUALE DI ISTRUZIONI .....</b>	<b>4</b>
1.	AVVERTENZE PER LA SICUREZZA.....	4
1.1.	USO .....	4
1.2.	ISTRUZIONI DI SICUREZZA .....	4
1.3.	SMALTIMENTO RIFIUTI.....	5
2.	DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ CE.....	5
3.	CARATTERISTICHE.....	6
3.1.	CARATTERISTICHE TECNICHE .....	6
3.2.	CONDIZIONI D'USO, TRASPORTO E IMMAGAZZINAMENTO .....	7
3.3.	ACCESSORI .....	7
4.	INSTALLAZIONE E MESSA IN SERVIZIO .....	7
4.1.	DISIMBALLARE .....	7
4.2.	INSTALLAZIONE.....	8
4.3.	MESSA IN SERVIZIO .....	8
5.	PROGRAMMAZIONE .....	10
5.1.	DISPLAY ALFANUMERICO .....	10
5.2.	TASTO STAND-BY .....	11
5.3.	TASTO STAR/STOP .....	11
5.4.	TASTO PAGNIA .....	11
5.5.	FRECCIA VERSO DESTRA .....	13
5.6.	FRECCIA VERSO L'ALTO .....	13
5.7.	FRECCIA VERSO IL BASSO .....	13
5.8.	FRECCIA VERSO SINISTRA .....	13
5.9.	TASTO DI PROGRAMMAZIONE .....	13
5.10.	SPIA LUMINOSA VUOTO .....	13
5.11.	SPIA LUMINOSA MUFFOLA .....	14
6.	PARAMETRI DI COTTURA .....	14
7.	PARAMETRI SECONDARI .....	16
8.	CALIBRAZIONE TEMPERATURA.....	17
9.	MANUTENZIONE.....	18
9.1.	PROGRAMMI DI DECONTAMINAZIONE.....	18
9.2.	RILEVAZIONE GUASTI .....	19
9.3.	PROTEZIONE.....	20
10.	TABELLA DI CONVERSIONE DELLE UNITA DI VUOTO.....	21
11.	CONVERSIONE DELLA UNITA DI TEMPERATURA.....	21

*Foto non contrattuali*

*Traduzione Italien dall'originale francese*

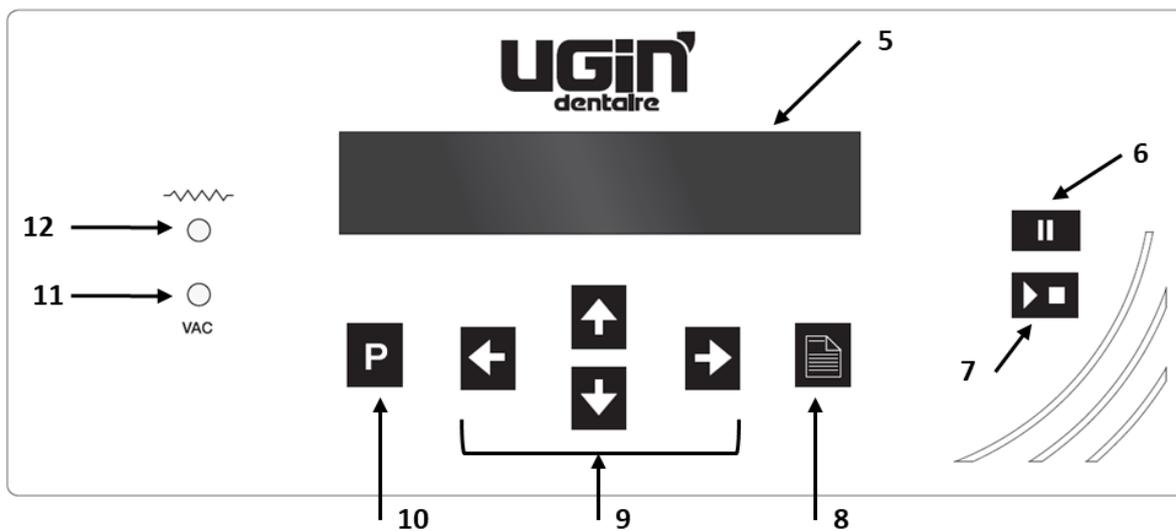
## A. Descrizione dell'apparecchiatura

### a. Descrizione del pannello posteriore



N°	DESCRIZIONE
1	Interruttore generale M/A
2	Presa di alimentazione (230V)
3	Raccordo portagomma per il tubo del vuoto
4	Presa di raccordo alimentazione per la pompa a vuoto (230V)

**b. Descrizione del pannello di controllo**



N°	DESCRIZIONE
5	Disply alfanumerico
6	Tasto stand-by (veglia)
7	Tasto start/stop (inizio/fine)
8	Tasto PAGINA
9	Frecce direzionali
10	Tasto di PROGRAMMAZIONE
11	Spia luminosa vuoti
12	Spia luminosa muffola

## B. MANUALE DI ISTRUZIONI

### 1. AVVERTENZE PER LA SICUREZZA

#### 1.1. USO

Il forno per ceramica ARTIS NEO è destinato alla cottura di protesi dentali in ceramica. Questo forno può essere utilizzato solo da professionisti della protesi dentale.

ARTIS NEO dovrebbe essere utilizzato nelle condizioni e per gli usi descritti in questo manuale. Qualsiasi altro uso che ne verrà fatto (come cuocere altri materiali, riscaldare prodotti alimentari, ecc.) è considerato inappropriato. In questo caso, il produttore declina ogni responsabilità e annulla immediatamente la garanzia dell'apparecchiatura.

Prendendo in considerazione le istruzioni da seguire e le molteplici funzionalità del prodotto, è indispensabile leggere attentamente le istruzioni per l'uso prima dell'installazione e dell'uso. Assicurati di conservarlo per riferimento futuro.

#### 1.2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Significato dei pittogrammi utilizzati nel manuale per l'uso:

 Pericolo generale	 Pericolo elettrico	 Pericolo di scottatura – superficie calda
---	--	---

Rispettare le seguenti istruzioni di sicurezza:

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Durante le operazioni e dopo l'utilizzo, la superficie del coperchio superiore, il piatto e il supporto di cottura possono raggiungere temperature elevate: non toccare.</li> <li>- Utilizzare guanti adatti e la pinza fornita come accessorio per la manipolazione di elementi protesici ed il supporto di cottura.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- L'unità deve essere connessa alla corrente elettrica secondo gli standard del paese in cui viene utilizzato. L'installazione deve garantire la protezione contro sovracorrente, sovratensioni e guasti a terra.</li> <li>- Il forno necessita di una propria linea elettrica e deve essere collegato a un interruttore. La messa a terra è obbligatoria.</li> <li>- E necessario collegarlo direttamente alla presa di corrente, non usare prese multiple.</li> <li>- Il cavo di collegamento deve essere in perfette condizioni per evitare corto circuiti.</li> <li>- Prima di qualsiasi intervento tecnico, il dispositivo deve essere spento (interruttore ON/OFF) e disconnesso dall'alimentazione elettrica.</li> <li>- Non versare liquidi su griglie di ventilazione o interno nella forno.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- I tubi pneumatici (connessione di rete e pompa a vuoto) deve essere in buono stato.</li> <li>- Nessun oggetto dovrebbe bloccare il movimento del piatto. Pur non comportando rischi per l'operatore, ciò può comportare un malfunzionamento del macchinario ed eventualmente danneggiare certi elementi.</li> <li>- Posizionare il forno su una superficie piana e ventilata, mantenendo una distanza da altri oggetti cosicché il dispositivo possa operare con la dovuta ventilazione e buone condizioni per il raffreddamento.</li> <li>- Non bloccare il sistema di ventilazione per evitare rischi di surriscaldamento.</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Il supporto di cottura contiene <u>fibre ceramiche refrattarie</u>. Maneggiare con cura.</b></li> <li>- <u>La camera di riscaldamento contiene materiale isolante</u> composto da lana isolante ad alta temperatura (lana silicea alcalina terrosa), una sostanza non classificata come pericolosa ai sensi del regolamento 1272/2008/CE (CLP).</li> <li>- <b>Possono rilasciare polvere: rimuovere con un aspirapolvere - non soffiare o usare aria compressa.</b></li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Per spostare il forno tenerlo per la base.</b> Non sollevare per la parte alta di forno: rischio di danni materiali.</li> <li>- <b>Non usare mai il forno senza il supporto di cottura.</b> Usare solo quello originale UGIN DENTAIRE. Prima dell'utilizzo, verificare il suo stato. <b>In caso di danni, non utilizzarlo.</b></li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Usare solo <b>parti originali UGIN DENTAIRE</b>. Utilizzare parti non originali può invalidare la garanzia.</li> <li>- <b>Non introdurre oggetti estranei all'interno</b> del dispositivo durante le operazioni di mantenimento. È vietato modificare il materiale senza autorizzazione.</li> <li>- <b>Non eseguire operazioni di manutenzione diverse</b> da quelle indicate nel presente manuale. Qualsiasi intervento non previsto nella documentazione può essere pericoloso.</li> <li>- Per qualsiasi informazione riguardante l'installazione, il mantenimento e l'uso del forno contattare il <b>servizio clienti di UGIN DENTAIRE</b>.</li> </ul>

### 1.3. SMALTIMENTO RIFIUTI

Seguire la regolamentazione in materia di smaltimento dei rifiuti di tipo elettrico o elettronico: non gettare con i rifiuti comuni. L'unità è soggetta alla Direttiva UE 2012/19 sui rifiuti elettrici e elettronici e alle leggi del Paese in cui viene usato.

Il supporto di cottura contiene fibre ceramiche refrattarie. Devono essere smaltiti secondo le disposizioni in vigore. Il materiale isolante è composto da lana isolante per alte temperature (lana silicea alcalina terrosa), una sostanza non classificata come pericolosa ai sensi del regolamento n. 1272/2008/CE (CLP) e classificata come rifiuto non pericoloso per lo smaltimento. Tuttavia, questi rifiuti sono intrinsecamente polverosi, devono essere adeguatamente imballati prima dello smaltimento. Controllare le normative nazionali o regionali che possono essere applicate.

## 2. DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ CE

La dichiarazione di conformità CE dell'apparecchiatura è fornita con l'appendice delle istruzioni per l'uso.

### Contenuto della dichiarazione CE:

- Nome e indirizzo del produttore:  
UGIN DENTAIRE  
25 rue de la Tuilerie  
38170 SEYSSINET-PARISSET - FRANCIA
- UGIN DENTAIRE dichiara, sotto la sua piena responsabilità, che il prodotto:
  - Forno di cottura ceramica **ARTIS NEO**
  - Numero di serie: *indicato nella dichiarazione di conformità CE dell'apparecchiatura*
- Soddisfa i requisiti essenziali di salute e sicurezza delle seguenti direttive:
  - Direttiva macchine 2006/42/CE
  - Direttiva compatibilità elettromagnetica 2014/30/UE

### 3. CARATTERISTICHE

#### 3.1. CARATTERISTICHE TECNICHE

Il forno per ceramica ARTIS NEO è destinato alla cottura di protesi dentali in ceramica. Questo forno può essere utilizzato solo da professionisti della protesi dentale e alle condizioni previste a tale scopo (*vedere i capitoli 1.1 e 3.2*).

<b>CARATTERISTICHE TECNICHE</b>			
<b>Dimensioni</b> <i>(altezza, lunghezza, profondità)</i>	572 x 320 x 360mm	<b>Tempo di preriscaldamento</b>	0 a 30 min
<b>Peso</b>	20 Kg	<b>Numero di posizioni</b>	6
<b>Potenza</b>	1 300 W	<b>Preriscaldamento interno</b>	0 a 30 min
<b>Tensione</b>	230 V	<b>Rampa</b> <i>(salita di temperatura)</i>	0 a 200°C/min
<b>Frequenza</b>	50/60 Hz	<b>Partenza del vuoto</b>	0 a 1000°C
<b>Display</b>	2x20 caratteri	<b>Arresto del vuoto</b>	0 a 1200°C
<b>Lingue</b>	francese, inglese, tedesco, italiano, spagnolo	<b>Livello di vuoto</b>	0 a 99%
<b>Programmi liberi</b>	100	<b>Mantenimento del vuoto</b>	0 a 60 min
<b>Muffola</b>	guaina in quarzo	<b>Temperatura finale</b>	0 a 1200°C
<b>Temperatura di veglia</b>	0 a 600°C	<b>Stabilizzazione</b>	0 a 60 min
<b>Temperatura di preriscaldamento</b>	0 a 1000°C	<b>Raffreddamento interno</b>	0 a 10 min
		<b>Raffreddamento esterno</b>	0 a 30 min
		<b>Numero di posizioni</b>	6
		<b>Veglia automatica</b>	0 a 60 min

### 3.2. CONDIZIONI D'USO, TRASPORTO E IMMAGAZZINAMENTO

#### ▪ Condizioni d'uso consentiti

- Temperatura ambiente: +5°C a +40°C
- Intervallo di umidità: umidità relativa massima 80% per temperature fino a 31°C, senza condensa e diminuzione lineare fino al 50% a 40°C, senza condensa
- Pressione ambiente: fino a un'altitudine di 2000 m sul livello del mare

#### ▪ Condizioni d'immagazzinamento consentiti

- Temperatura ambiente: -20°C a +65°C
- Intervallo di umidità: umidità relativa massima 80%
- Pressione ambiente: fino a un'altitudine di 2000 m sul livello del mare

#### ▪ Condizioni de trasporto

- Attendere che il forno si raffreddi completamente prima di imballarlo e trasportarlo
- Utilizzare solo l'imballo originale con gli elementi protettivi (polistirolo ...)
- Afferrare il forno solo dalla base, mai dalla parte superiore del forno
- Installare il forno nella confezione e posizionare gli elementi protettivi. Proteggere anche gli accessori per il trasporto

### 3.3. ACCESSORI

#### ▪ Accessori consegnati con il forno (inclusi nella confezione):

	<b>Code UGIN</b>
- 1 supporto di cottura	FCE05THE0038
- 1 cavo di alimentazione	FCE05ELC0014
- 1 tavoletta	FCE06TAB0005

#### ▪ Accessorio consigliato (non fornito con il forno – da ordinare separatamente)

	<b>Code UGIN</b>
- Pompa del vuoto	FCE01PPE0001

## 4. INSTALLAZIONE E MESSA IN SERVIZIO

### 4.1. DISIMBALLARE

- Aprire l'imballaggio e controllare che tutto sia intatto e che tutti i componenti siano presenti.
- In caso di danno firmare con riserva il documento di trasporto. Segnalare al trasportatore eventuali danni.
- Fare controfirmare al trasportatore la riserva.

*NB: conservare l'imballo originale e gli elementi protettivi per il trasporto del forno (vedere capitolo 3.2)*

## 4.2. INSTALLAZIONE

- Installare il forno in un locale ventilato. Rispettare le confizioni indicate nel capitolo 3.2.
- Posizionare il forno su una superficie piana e ventilata, mantenendo una distanza di almeno 10 cm da altri oggetti. Posizionarlo lontano da fonti di calore. Evitare vibrazioni e shocks.
- Il dispositivo non deve essere utilizzato o posizionato in un luogo a rischio di esplosione.
- È vietato utilizzare prodotti infiammabili, tossici, volatili o esplosivi vicino al forno.
- Installare la pompa del vuoto vicino al forno.



Il forno **necessita di una propria linea elettrica e deve essere collegato a un interruttore.**

La **messa a terra è obbligatoria** per evitare incidenti e danni legati a surriscaldamento della linea elettrica e rischi di parassiti.

A causa della potenza del forno, è necessario **collegarlo direttamente alla presa di corrente**, non usare prese multiple (rischi di interferenze).

## 4.3. MESSA IN SERVIZIO

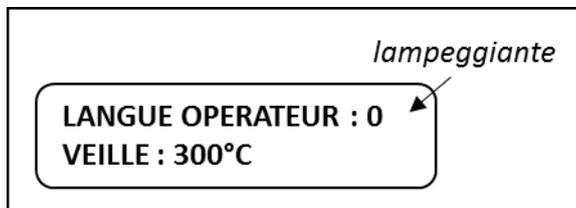
*Nota: per i simboli fare riferimento al capitolo A - descrizione dell'apparecchiatura*

- Inserire la presa della pompa a vuoto (n° 4).
- Raccordare il tubo del vuoto sul portagomma (n° 3).
- Dopo aver verificato che la tensione di rete sia identica a quella indicata sulla targa identificativa, inserire il cavo su una presa normalizzata 10/16 ampere equipaggiato di messa a terra.
- Azionare l'interruttore generale (n° 1), si udirà un "BIP".
- Premere sul tasto STAND-BY (n° 3) : 
- Il piatto scende e si ferma in posizione bassa (PER UN PERIODO DI CIRCA 5 MINUTI).
- Posizionare il supporto sul piattello.
- La programmazione dei parametri può essere effettuata.

▪ **Scelta della lingua**

L'apparecchio è consegnato con il display in lingua « FRANCESE ». Per cambiare i parametri :

- Premere simultaneamente sui tasti  e 
- Sul video alfanumerico appariranno l'indicazioni:



- Con l'aiuto del tasto  o  determinate la scelta della lingua poi confermare premendo sul tasto 

<u>Codici langue:</u>	
0 – Francese	3 – Inglese
1 – Tedesco	4 – Italiano
2 – Spagnolo	5 - Francese

## 5. PROGRAMMAZIONE

### 5.1. DISPLAY ALFANUMERICO

Il display può presentare due stati, che devono essere ben distinti :

#### A. Lo stato di programmazione (*obtenuto premendo il tasto PROGRAMAZIONE* )

Permette di introdurre o modificare i parametri di un programma e le sue caratteristiche durante il lampeggio degli stessi parametri.

La modifica del valore di questi parametri, si effettua con l'aiuto delle frecce  o 

Il passaggio al parametro seguente si effettua con l'aiuto della freccia 

Quando tutti i parametri di una pagina sono programmati, il passaggio alla pagina seguente si effettua con l'aiuto del tasto 

La programmazione completa prevede 5 pagine

#### B. Stato di funzionamento (*niente lampeggia*)

La **linea superiore** indica:

- la temperatura (°C)
- il livello di vuoto (%)
- il numero di programmi: da 0 a 99

La **linea inferiore** indica:

- il nome della fase in corso
- il tempo prima della fine di questa fase

#### **NB:**

In posizione di "ATTESA" (piattello in posizione bassa) il numero del programma può essere modificato con l'aiuto dei tasti  o . La linea inferiore del display indica il nome del programma.

### 5.2. TASTO STAND-BY

Quando il forno è in “**ATTESA**” (piattello in posizione bassa), la pressione di questo tasto permette di passare in posizione di “**VEGLIA**”: il piattello si ferma e la temperatura si mantiene a 300°C.

Nel caso in cui il forno non venga utilizzato per 5 minuti, il piattello si chiude automaticamente.

Per uscire dalla posizione di **VEGLIA**, premere nuovamente su .

**NB:** E' possibile modificare la temperatura di veglia così come la temporizzazione di veglia automatica (vedere capitolo 7 - parametri secondari)

### 5.3. TASTO STAR/STOP

Questo tasto permette di **avviare un ciclo di cottura**.

Una seconda pressione interrompe un ciclo di cottura in corso e riporta il forno in posizione di “**ATTESA**” (piattello in posizione bassa).

### 5.4. TASTO PAGNIA

Durante la programmazione il tasto  permette di accedere alle 5 pagine dei parametri.

#### ▪ Pagina 1



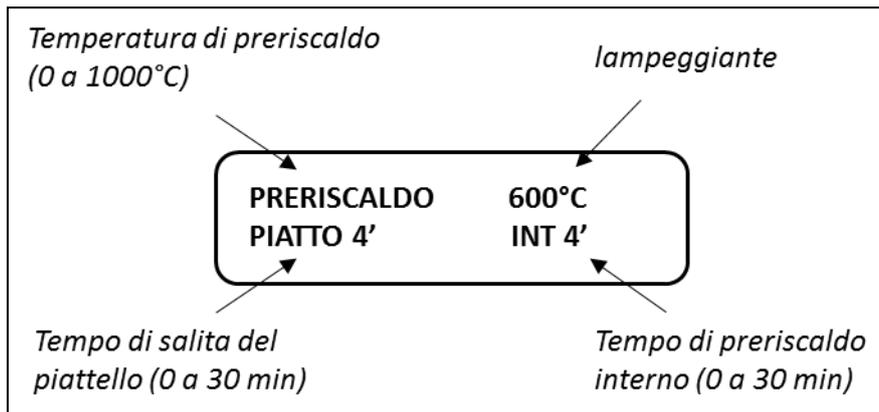
E' modificabile grazie ai tasti  e  che danno accesso all'alfabeto (maiuscole e minuscole) così come alle cifre da 0 a 9.

- Per passare all'ultimo carattere (e seguenti) utilizzare il tasto 
- Per ritornare al precedente premere sul tasto 

Alla fine dell'operazione, confermare utilizzando il tasto  o passare alla pagina seguente grazie al tasto



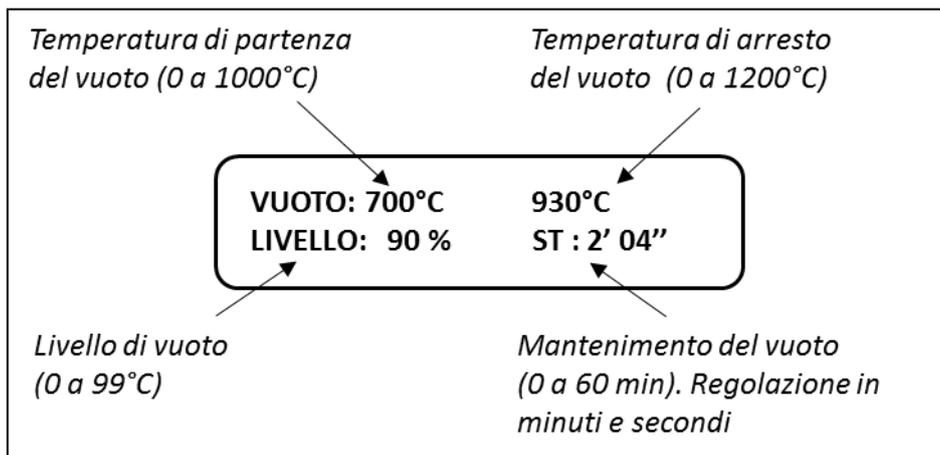
▪ **Pagina 2**



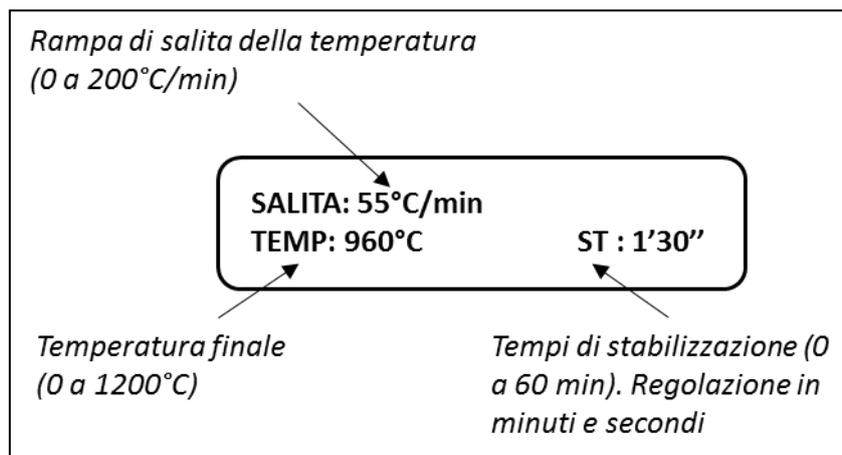
Come precedentemente, premere i tasti  e  per modificare i parametri intermittenti.

Premere il tasto  per accedere ai successivi. La procedura è, in seguito identica a quella di *Pagina 1*.

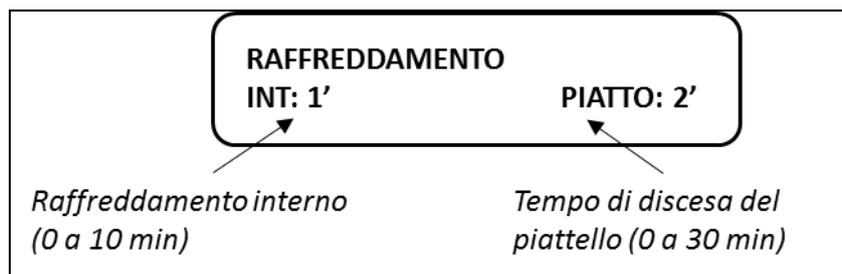
▪ **Pagina 3**



▪ **Pagina 4**



▪ Pagina 5



**5.5. FRECCIA VERSO DESTRA** 

Durante la programmazione, questo tasto permette di passare da un parametro al successivo. Durante il ciclo di cottura, annulla la fase in corso per passare alla fase successiva.

**5.6. FRECCIA VERSO L'ALTO** 

In posizione di "ATTESA": permette di cambiare il numero del programma. Al momento della programmazione: modifica il valore del parametro che lampeggia. Durante il ciclo di cottura: annulla la fase in corso per passare alla successiva.

**5.7. FRECCIA VERSO IL BASSO** 

In posizione di "ATTESA": permette di cambiare il numero del programma. Al momento della programmazione: modifica il valore del parametro che lampeggia. Nel corso della cottura: annulla il ciclo per passare in posizione di "ATTESA".

**5.8. FRECCIA VERSO SINISTRA** 

Durante la programmazione, questo tasto permette di ritornare su parametri precedenti.

**5.9. TASTO DI PROGRAMMAZIONE** 

Questo tasto consente l'accesso alla programmazione.

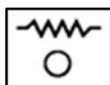
Premendo su  è possibile introdurre o modificare i parametri di cottura in corso nel ciclo.

Nel momento in cui il programma viene introdotto, premendo nuovamente il tasto  si confermerà la programmazione.

**5.10. SPIA LUMINOSA VUOTO** 

Questa spia indica che la pompa è in funzione.

La pompa resta in funzione sino a quando viene raggiunto il livello del vuoto programmato. E' normale che la pompa riparta più volte durante il ciclo di cottura.



### 5.11. SPIA LUMINOSA MUFFOLA

Questa spia indica che la muffola si sta scaldando.

Durante la salita della temperatura, si illumina e si spegne regolarmente allo scopo di mantenere una velocità di salita uguale a quella programmata.

## 6. PARAMETRI DI COTTURA

### ▪ Temperatura di preriscaldamento: 0 a 1000°C

Nel momento in cui il forno ha terminato un ciclo, la temperatura scende a 300°C. Dopo aver posizionato la ceramica sul supporto, l'operatore dà lo start per iniziare il ciclo seguente. La temperatura si alza da 300°C sino al valore fissato in "temperatura di preriscaldamento". Il piattello salirà solo quando la temperatura di "preriscaldamento" sarà raggiunta.

### ▪ Salita del piattello: 0 a 30 min

Il tempo della salita del piattello è divisa in sei stadi.

Il piattello si alza quando la temperatura di preriscaldamento è raggiunta.

Durante tutta la salita del piattello, la temperatura rimarrà stabilizzata a quel valore.

### ▪ Preriscaldamento interno: 0 a 30 min

Quando il piattello si ferma, la temperatura rimane stabilizzata al valore della « temperatura di preriscaldamento » per un periodo di tempo programmabile da 0 a 30 min.

La temperatura comincerà a salire solo al termine di questo tempo.

### ▪ Partenza del vuoto: 0 a 1000°C

Questa funzione permette di ottenere il vuoto nella camera di cottura a una temperatura diversa da quella di partenza.

Per un ciclo senza vuoto, programmare:

- Partenza vuoto: 0
- Fine del vuoto: 0
- Livello del vuoto: 0
- Mantenimento: 0

### ▪ Fine del vuoto: 0 a 1200°C

Questo parametro permette, nel caso di una cottura sotto vuoto, di annullarla o di mantenerla a partire da una temperatura definita.

### ▪ Livello del vuoto: 0 a 99%

Il programmatore del forno ARTIS NEO è equipaggiato di un sensore del vuoto elettronico. Più preciso e più affidabile di un manometro tradizionale, permette di regolare il livello di vuoto entro un range di  $\pm 3\%$  del valore programmato. Conversione delle unità: vedere capitolo 10.

*NB: La pompa del vuoto UGIN DENTAIRE permette di raggiungere il 95% del livello di vuoto*

- **Mantenimento: 0 a 60 min**

A partire dalla temperatura di fine vuoto, l'utilizzatore può programmare un prolungamento del vuoto per un tempo regolabile da 0 a 60 minuti.

- **Rampa: 0 a 200°C/min**

La salita di temperatura è perfettamente lineare dall'inizio sino alla fine della cottura. La regolazione può essere effettuata gradualmente. La velocità di salita è rispettata anche nel caso in cui l'alimentazione elettrica vari entro un limite di  $\pm 20$  Volt.

- **Temperatura finale: 0 a 1200°C**

La temperatura impostata è stabilizzata dal programmatore entro un range di  $\pm 2^\circ\text{C}$ . Questa temperatura può essere programmata con o senza il vuoto (*vedi punto successivo*).

- **Stabilizzazione: 0 a 60 min**

La temperatura finale può essere mantenuta nella camera di riscaldamento per un periodo di tempo compreso tra qualche secondo e 60 minuti. La programmazione di questo parametro si fa in minuti e in secondi.

***a) stabilizzazione senza vuoto***

La temperatura FINE DEL VUOTO è inferiore o uguale alla temperatura finale: il mantenimento del vuoto è programmato a 0.

***b) stabilizzazione con il vuoto***

- La temperatura FINE DEL VUOTO è superiore alla temperatura finale la stabilizzazione sarà effettuata totalmente con il vuoto.
- La temperatura FINE DEL VUOTO è inferiore o uguale alla temperatura finale ma è stato programmato il MANTENIMENTO del VUOTO: il programma eseguirà in totalità il tempo di stabilizzazione e una parte sotto vuoto.

- **Raffreddamento interno: 0 a 10 min**

Al termine del tempo di stabilizzazione, la ceramica può essere mantenuta nella camera per un raffreddamento lento. Il tempo di raffreddamento lento è programmabile da 0 a 10 minuti.

Per un'apertura immediata del piattello, programmare RAFFREDDAMENTO INTERNO: 0

- **Discesa del piatto: 0 a 30 min**

Il tempo della discesa del piattello è diviso in sei stadi.

Quando il piattello è in posizione bassa la temperatura scende naturalmente sino alla temperatura di veglia.

**Esempio:**

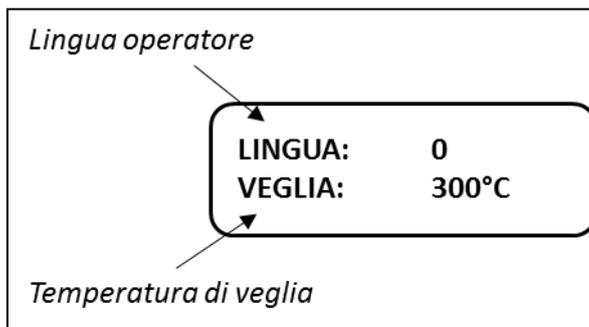
- Discesa piattaforma 0 → la piattaforma scende appena finito il ciclo
- Discesa piattaforma 5' → l'apertura, che dura in tutto minuti, si fa su 6 livelli

## 7. PARAMETRI SECONDARI

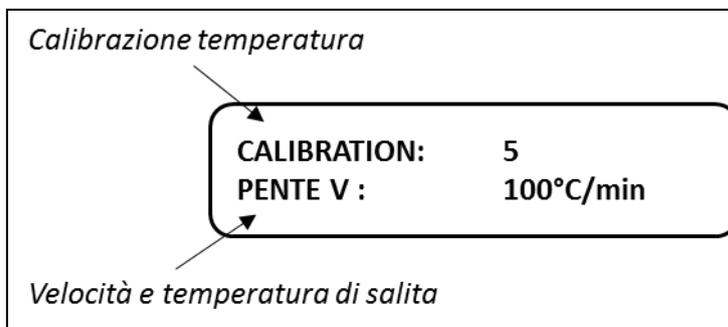
Questa seconda serie di parametri può essere modificata.

Per accedervi, quando il forno è in stato di "**VEGLIA**" o "**ATTESA**" premere simultaneamente i tasti  e . Solo una parte di questi parametri concerne i dati tecnici dell'apparecchio in rapporto alle funzioni di cottura.

### ▪ Pagina 1

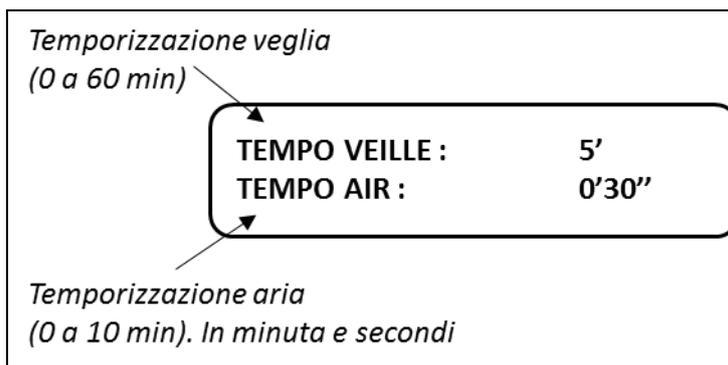


### ▪ Pagina 2

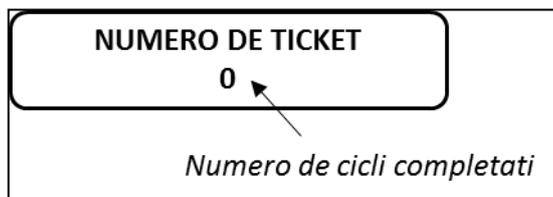


PENTE V: velocità di salita tra la temperatura di veglia e la temperatura di preriscaldamento, regolabile da **20 a 200°C/min**

### ▪ Pagina 3



### ▪ Pagina 4



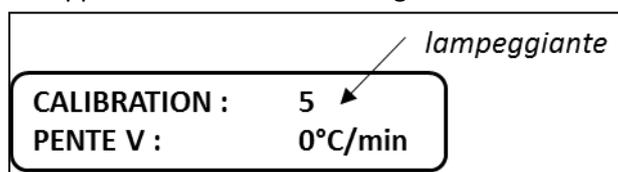
## 8. CALIBRAZIONE TEMPERATURA

Tutti i forni sono stati oggetto di un controllo di temperatura con un calibratore di temperatura. All'uscita della fabbrica e quando la muffola è nuova, la regolazione deve dare risultati soddisfacenti (indice = 5). Tuttavia, qualora la regolazione iniziale non fosse soddisfacente, si può cambiare.

### ▪ Modifica della temperatura di calibrazione

Per modificare questo parametro:

- premere simultaneamente i tasti  e 
- Passare alla pagina 2 premendo su 
- Sullo schermo alfanumerico appariranno le indicazioni seguenti:



- Se il risultato della cottura:
  - non è abbastanza pronunciato: diminuire l'indice (4 o 3)
  - è troppo pronunciato: aumentare l'indice (6 o 7)

Indice calibrazione	Valore	Tasti
7	= 2 punti = -10°C	 poi confermare con 
6	= 1 punti = -5°C	
5	<b>Calibrazione predefinita</b>	
4	= 1 punti = +5°C	 poi confermare con 
3	= 2 punti = +10°C	

## 9. MANUTENZIONE



Prima di fare lavori di pulizia e/o manutenzione:

- **disconnect dall'alimentazione elettrica** (*interruttore ON/OFF e scollegare dalla rete*)
- **lasciate raffreddare a temperatura ambiente** dopo l'uso (*pericolo di scottature e/o di causare danni al dispositivo*)

Osservare le seguenti raccomandazioni per garantire la longevità del dispositivo:

- Pulire l'esterno con un panno morbido e asciutto.
- Non utilizzare prodotti abrasivi, solventi o infiammabili per la pulizia (esterni ed interni).
- Sostituire la **muffola dopo 3000 ore di utilizzo**.
- **Pulire regolarmente la guarnizione del piatto** con l'alcol, per assicurare il buon funzionamento del sistema di vuoto. Per evitare qualsiasi rischio di aderenza è preferibile cospargerlo leggermente di "talco".
- Prima dell'uso, **controllare lo stato del supporto di cottura**. Pulire la polvere con un'aspirapolvere - non usare aria compressa. Se il supporto è danneggiato o rotto, non utilizzarlo e sostituirlo.
- **Pulire regolarmente il piatto e la camera di riscaldamento con un'aspirapolvere - non usare aria compressa**.
- **Azionare i tasti** del pannello di comando **senza utilizzare strumenti metallici o troppo caldi** che possano danneggiare il film di plastica.
- Allontanare dal pannello parti calde, che rischierebbero di bruciarlo.
- **Lasciare il forno costantemente alimentato, salvo in caso di assenze prolungate**.
- **Non eseguire mai un ciclo senza il supporto di cottura perché il piatto può essere danneggiato**.

*NB: non usare aria compressa per la pulizia: rischio di danni e di dispersione di particelle di materiale refrattario.*

### 9.1. PROGRAMMI DI DECONTAMINAZIONE

Effettuare un programma di decontaminazione regolare:

- **Parametri** del programma di decontaminazione:

- Temperatura di preriscaldamento	= 700°C	- Mantenimento	= 2 min
- Salita del piattello	= 0 min	- Rampa	= 100°C/min
- Preriscaldamento interno	= 0 min	- Temperatura finale	= 1040°C
- Partenza del vuoto	= 700°C	- Stabilizzazione	= 4 min
- Fine del vuoto	= 1030°C	- Raffreddamento interno	= 2 min
- Livello del vuoto	= 94%	- Discesa del piatto	= 0 min

- Posizionare la pastiglia di grafite di decontaminazione "**CARBONET**" sul supporto

- Lanciare il ciclo premendo il tasto 

## 9.2. RILEVAZIONE GUASTI

L'indicazione del tipo di errore insieme ad una suoneria denotano la necessità dell'intervento di un operatore

- La prima operazione consiste nell'interrompere la suoneria premendo il tasto .
- In funzione del tipo di difetto segnalato, consultare la lista riportata qui di seguito per determinare la causa o le cause del problema e chiamare il centro di assistenza.
- I diversi errori sono numerati.

<b>PROBLEMA</b>	<b>CAUSA</b>
<b>GUASTO 1: DIFETTO TERMOCOPPIA</b>	Dovuto ad una rottura della termocoppia e/o cavo di collegamento (arancione).
<b>GUASTO 2: DIFETTO RISCALDAMENTO</b>	La temperatura finale supera di +50°C quella programmata. Causato generalmente da: <ul style="list-style-type: none"> <li>- una anomalia a livello del triac situato sulla scheda elettronica del forno,</li> <li>- un inizio del ciclo successivo troppo vicino al precedente.</li> </ul>
<b>GUASTO 4: DIFETTO POMPA A VUOTO</b>	Dovuto essenzialmente a due cause: <ul style="list-style-type: none"> <li>- la pompa è fuori uso,</li> <li>- il collegamento elettrico o pneumatico è difettoso o inesistente.</li> </ul> Controllare la pulizia del piattello e della guarnizione (residui ceramici).
<b>GUASTO 8: DIFETTO DELL'ARIA</b>	L'elettrovalvola è bloccata o il suo cattivo collegamento al pannello (filo verde/verde).
<b>GUASTO 16-32: DIFETTO AL PIATTELLO (SALITA-DISCESA)</b>	Il piattello è bloccato in posizione. Saranno da tener conto parecchie possibilità : <ul style="list-style-type: none"> <li>- il moto riduttore è fuori servizio,</li> <li>- la cinghia di trasmissione è rotta,</li> <li>- il collegamento elettrico sulla scheda è difettoso (filo rosso/blu),</li> <li>- il pignone del motore è allentato sull'albero motore.</li> </ul>

- **Dopo aver corretto i difetti**, premere sul tasto  per ristabilizzare il display normale. Rifare un ciclo « vuoto » per verificarne il funzionamento.

**ATTENZIONE:** La lista qui sopra è parziale, in realtà, alcune descrizioni di errori possono combinare insieme più difetti. Esempio : GUASTO 22 = GUASTO 16+4+2

**In tutti i casi è importante contattare l'assistenza UGIN DENTAIRE.**

### 9.3. PROTEZIONE

#### ▪ PROGRAMMI

Grazie ad una memoria "EEPROM" che funziona senza pile si effettua la memorizzazione dei programmi.

#### ▪ SOVRATENSIONI

L'alimentazione di un forno a microprocessore necessita di un filtraggio perfetto. Il forno ARTIS NEO è protetto contro le sovratensioni da un sistema di filtri attivi e passivi.

Nel caso di sovratensioni elevate, può esserci un rischio di perturbazione dei programmi.

Per più sicurezza, si suggerisce all'utilizzatore di annotare i suoi programmi su uno specifico quaderno.

#### ▪ "CANE DA GUARDIA"

Un circuito indipendente controlla in modo permanente il buon funzionamento del microprocessore. In caso di anomalie lo mette in stato di sicurezza.

#### ▪ VARIAZIONI DI TENSIONE D'ALIMENTAZIONE

Entro un limite di  $\pm 20$  volts il forno corregge da solo la variazione, mantenendo la stessa precisione.

#### ▪ INTERRUZIONE DELL'ALIMENTAZIONE ELETTRICA

Quando si ha un'interruzione dell'alimentazione, il ciclo si interrompe. Quando si ristabilisce la tensione di rete, il ciclo riprende il suo corso dal punto dove è avvenuta l'interruzione.

A seconda della durata di questa interruzione l'operatore dovrà valutare se fermare il ciclo o meno.

**10. TABELLA DI CONVERSIONE DELLE UNITA DI VUOTO**

% de vuoto	mm Hg	in Hg	mbar
0	0	0	0
5	38	1.49	50.663
10	76	2.99	101.33
15	114	4.48	151.99
20	152	5.98	202.65
25	190	7.48	253.31
30	228	8.97	303.98
35	266	10.47	354.64
40	304	11.96	405.3
45	342	13.46	455.96
50	380	14.96	506.63
55	418	16.45	557.29
60	456	17.95	607.95
65	494	19.44	658.61
70	532	20.94	709.28
75	570	22.44	759.94
80	608	23.93	810.6
85	646	25.43	861.26
90	684	26.92	911.93
95	722	28.42	962.59
99	752	29.60	1002.6
100	760	29.92	1013.3

Formula di conversione	Esempio
$P (\% \text{ vuoto}) = P (\text{mm Hg}) / 7.6$	$700 \text{ mm Hg} / 7.6 \approx 92\%$
$P (\% \text{ vuoto}) = P (\text{inch Hg}) / 0.299$	$27 \text{ inch Hg} / 0.299 \approx 90.3\%$

**11. CONVERSIONE DELLA UNITA DI TEMPERATURA**

Formula di conversione	Esempio
$T (^\circ\text{C}) = [ T (^\circ\text{F}) - 32 ] / 1.8$	$(700^\circ\text{F} - 32) / 1.8 = 371.11^\circ\text{C}$
$T (^\circ\text{F}) = T (^\circ\text{C}) \times 1.8 + 32$	$600^\circ\text{C} \times 1.8 + 32 = 1112^\circ\text{F}$

*°C: grado Celsius*

*°F: grado Fahrenheit*



**UGIN DENTAIRE**

25 rue de la Tuilerie • 38170 Seyssinet-Pariset • FRANCE

Tél. : (+33) 4 76 84 45 45 • [info@ugin-dentaire.fr](mailto:info@ugin-dentaire.fr) • [export@ugin-dentaire.fr](mailto:export@ugin-dentaire.fr)

[ugindentaire.fr](http://ugindentaire.fr)  