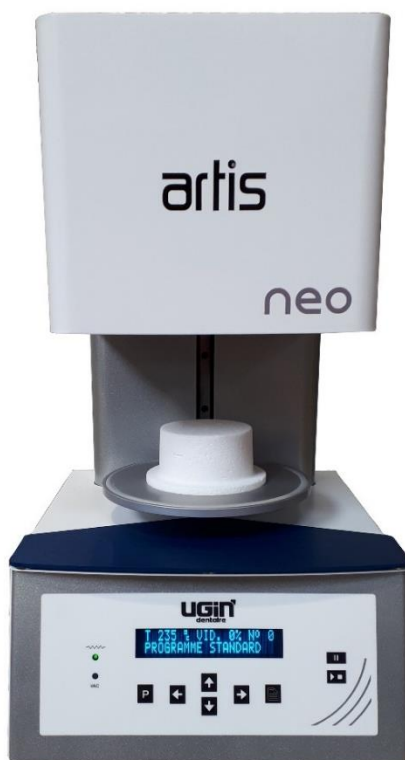


## MANUALE DI ISTRUZIONI

*Forno per ceramica*

# artis neo



Rév. 240122

# ARTIS NEO

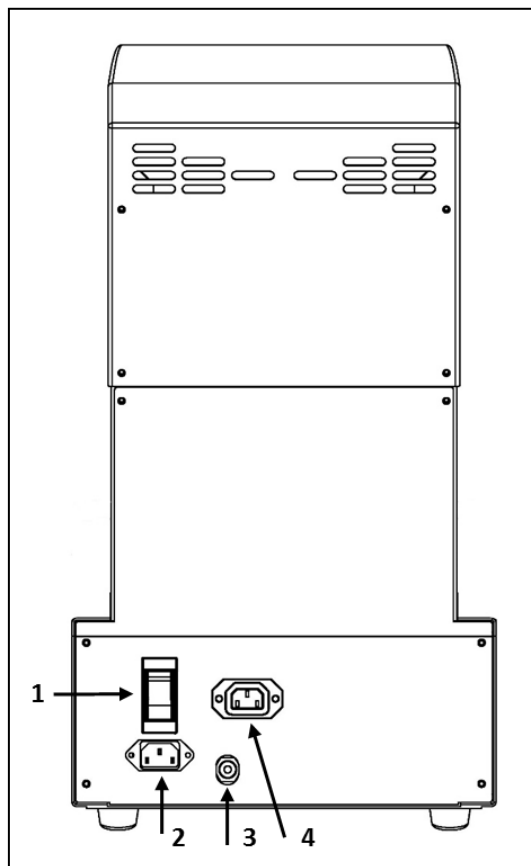
|           |  |          |
|-----------|--|----------|
| <b>A.</b> | <b>Descrizione dell'apparecchiatura .....</b>        | <b>2</b> |
| a.        | Descrizione del pannello posteriore .....            | 2        |
| b.        | Descrizione del pannello di controllo .....          | 3        |
| <b>B.</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*

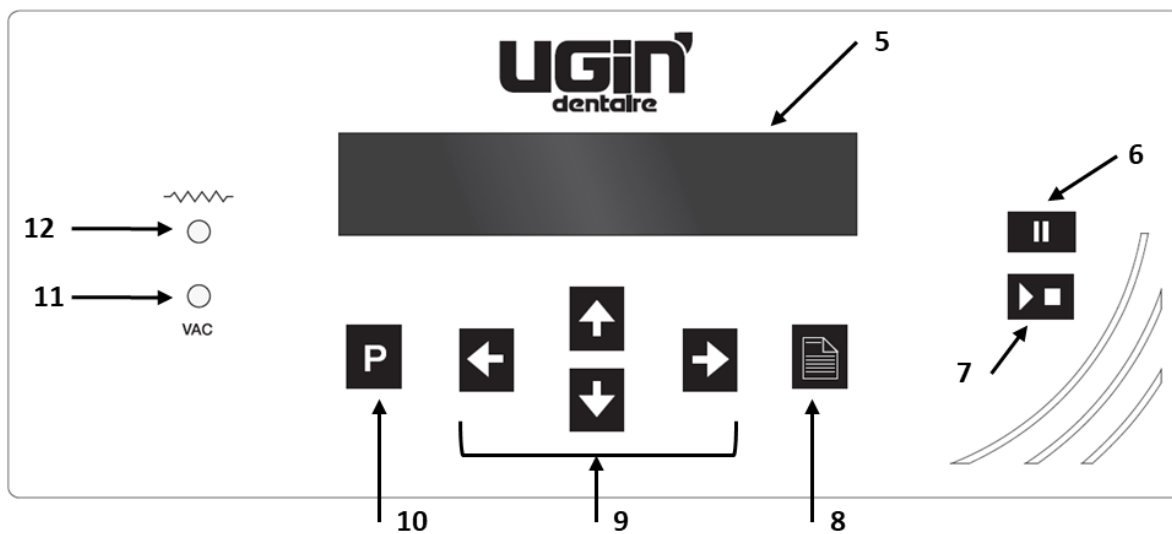
## A. Descrizione dell'apparecchiatura

### a. Descrizione del pannello posteriore



| N° | DESCRIZIONE   |
|----|---|
| 1  | Interruttore generale M/A                                   |
| 2  | Preso di alimentazione (230V)                               |
| 3  | Raccordo portagomma per il tubo del vuoto                   |
| 4  | Preso 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 <b>superficie del coperchio superiore, il piatto e il supporto di cottura possono raggiungere temperature elevate: non toccare.</b></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 <b>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.</b></li> <li>- <b>Il forno necessita di una propria linea elettrica e deve essere collegato a un interruttore. La messa a terra è obbligatoria.</b></li> <li>- <b>E necessario collegarlo direttamente alla presa di corrente</b>, non usare prese multiple.</li> <li>- Il <b>cavo di collegamento</b> deve essere in perfette condizioni per evitare corto circuiti.</li> <li>- Prima di qualsiasi <b>intervento tecnico</b>, il dispositivo deve essere spento (interruttore ON/OFF) e disconnesso dall'alimentazione elettrica.</li> <li>- <b>Non versare liquidi</b> su griglie di ventilazione o interno nella forno.</li> </ul> |
|  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- I <b>tubi pneumatici</b> (connessione di rete e pompa a vuoto) deve essere in buono stato.</li> <li>- <b>Nessun oggetto dovrebbe bloccare il movimento del piatto.</b> 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 <b>superficie piana e ventilata</b>, mantenendo una distanza da altri oggetti cosicché il dispositivo possa operare con la dovuta ventilazione e buone condizioni per il raffreddamento.</li> <li>- <b>Non bloccare il sistema di ventilazione</b> 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><br><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 (salita di temperatura)</b> | 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 à +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

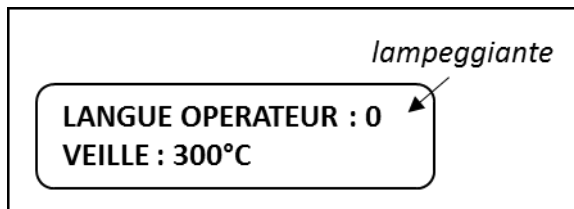
*Nota: per i simboli fare riferimento al capitolo A - descrizione dell'apparecchiatura*

- 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

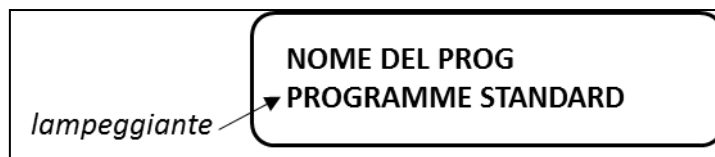
Questo tasto permette di **avviare un ciclo di cottura**.



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



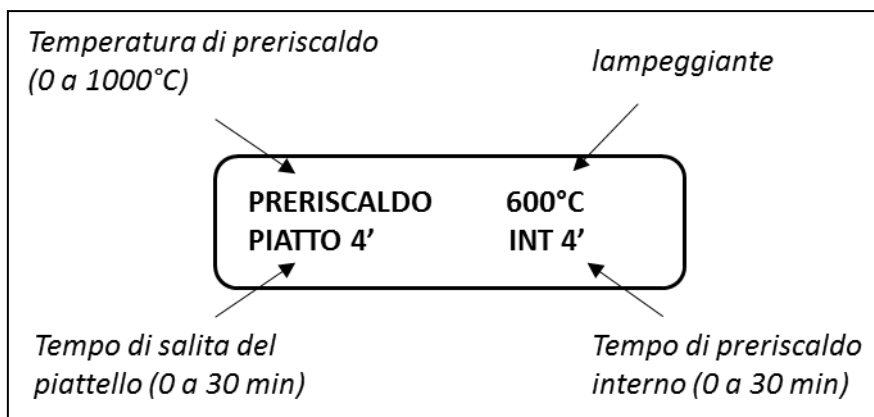
E' modificabile grazie ai tasti  e  che danno accesso all'alfabeto (maiuscole e minuscole) così come alle cifre da 0 a 9.

- 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



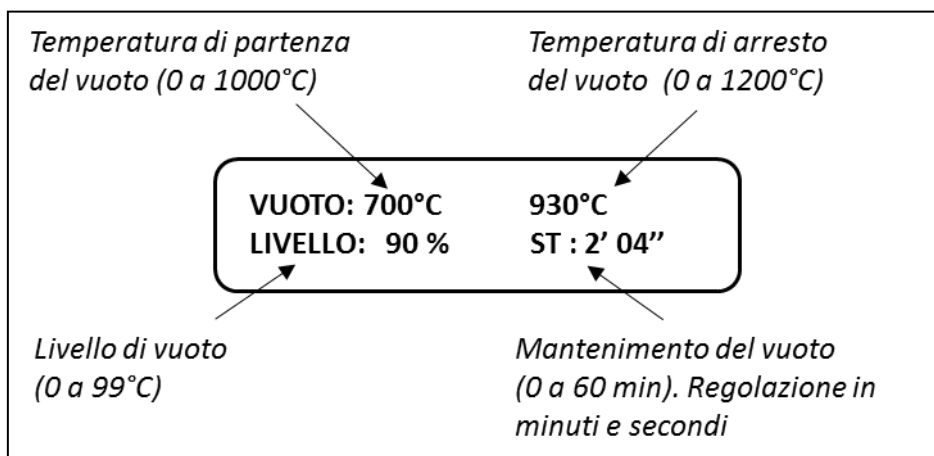
▪ Pagina 2



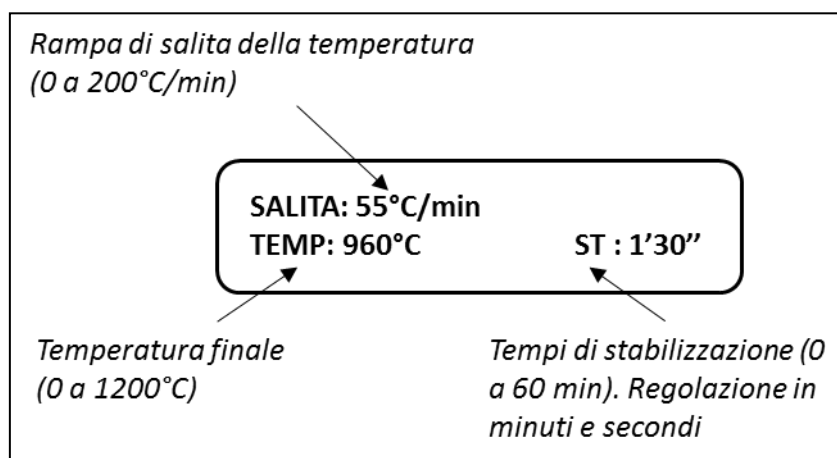
Come precedentemente, premere i tasti  e  per modificare i parametri intermittenti.

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

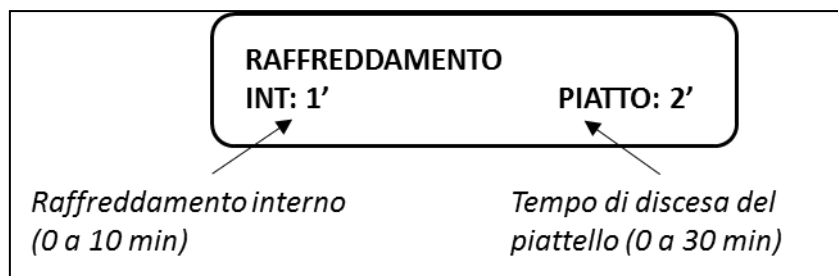
▪ Pagina 3



▪ 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.

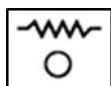
Premendo su  è possibile introdurre o modificare i parametri di cottura in corso nel ciclo.

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

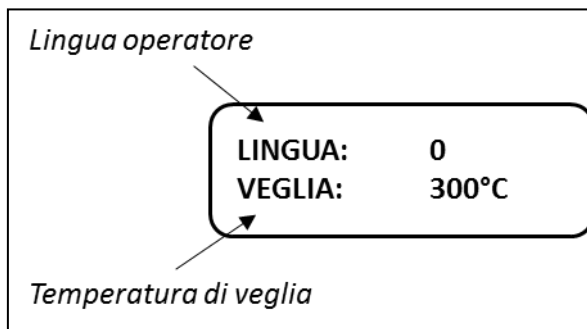


## 7. PARAMETRI SECONDARI

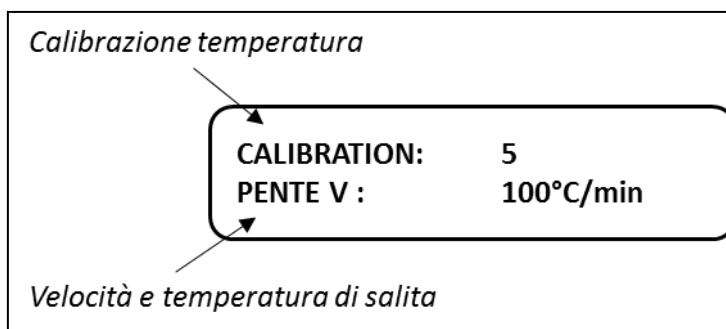
Questa seconda serie di parametri può essere modificata.

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

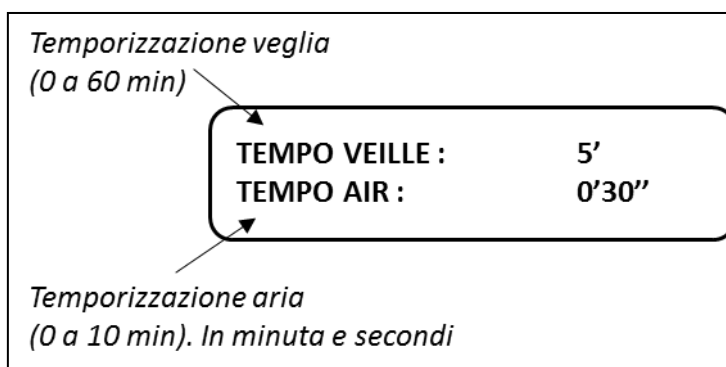


### ▪ Pagina 2

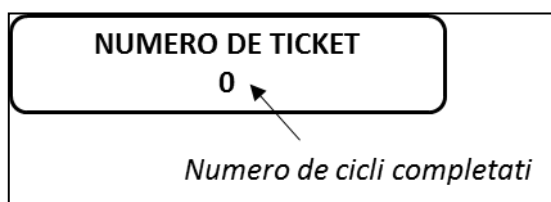


PENTE V: velocità di salita tra la temperatura di veglia e la temperatura di preriscaldamento, regolabile da **20 a 200°C/min**

### ▪ Pagina 3



### ▪ Pagina 4






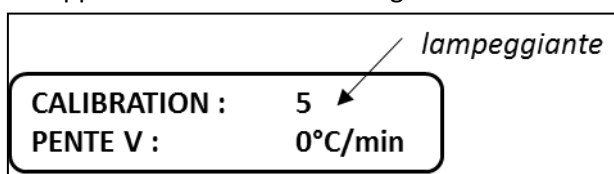
## 8. CALIBRAZIONE TEMPERATURA

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 necessita' 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.<br>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  |
|---|--|
| $T (^\circ\text{C}) = [ T (^\circ\text{F}) - 32 ] / 1.8$  | $(700^\circ\text{F} - 32) / 1.8 = 371.11^\circ\text{C}$  |
| $T (^\circ\text{F}) = T (^\circ\text{C}) \times 1.8 + 32$ | $600^\circ\text{C} \times 1.8 + 32 = 1112^\circ\text{F}$ |

$^\circ\text{C}$ : grado Celsius

$^\circ\text{F}$ : 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)  