


Istruzioni per l'uso

Tipi	Voltaggio
94-94-315	100-120 V 50/60 Hz
94-94-316	230 V 50/60 Hz

Descrizione	Pagina
Sicurezza	2
Opzioni	3
Istruzioni per l'installazione	4
Descrizione del pannello di comando	5
Istruzioni per l'uso	6
Programmazione	12
Messa a punto	13
Manutenzione	15
Dati tecnici	17
Accessori	18
Servizio Prodotti	18
Garanzia	19



- Non usare mai il forno in prossimità di materiali combustibili e non porvi sopra degli oggetti.
- Il forno deve essere collegato a terra tramite una presa (a parete) a tre fili. Per l'alimentazione elettrica del forno deve essere utilizzato un cavo apposto dalle dimensioni idonee, in conformità alle disposizioni locali in materia di apparecchiature elettriche.
- Togliere la spina dalla presa prima di effettuare qualunque intervento di manutenzione.
- Leggere e comprendere le istruzioni prima di procedere alla manutenzione
- Non azionare i tasti del forno con pinze od altri utensili per evitare di danneggiarli.
- Non usare solventi o detergenti liquidi sul pannello di comando; il pannello potrebbe danneggiarsi.
- Non porre il piatto di cottura od altri oggetti caldi direttamente davanti al forno per evitare che il display a cristalli liquidi si scioglia.
-  L'uso improprio del forno, non conforme alle indicazioni contenute in questo manuale, pregiudicherà la sicurezza dell'apparecchio.

PROPOSTA N. 65 DELL'OSHA (AMMINISTRAZIONE DELLA SALUTE E DELLA SICUREZZA SUL LAVORO DEGLI STATI UNITI) E DELLO STATO DELLA CALIFORNIA: ESPOSIZIONE ALLE POLVERI PROVENIENTI DALLA MUFFOLA

In conformità alla politica praticata da Elephant Dental B.V. atta ad assicurare la fabbricazione di prodotti sicuri, l'osservanza delle leggi e dei regolamenti vigenti e un'adeguata informazione dei nostri Clienti, la nostra società ha dato incarico ad un'azienda legalmente riconosciuta e specializzata nell'igiene industriale di analizzare e di valutare l'esposizione alle fibre di ceramica refrattaria (FCR) ed alla cristobalite (una forma di silice cristallina) presenti nella muffola.

Quando è opportuno sostituire la muffola, si raccomanda che la persona addetta a questa operazione indossi, a fini precauzionali, un maschera con filtro HEPA e guanti protettivi.







La muffola usata deve essere sigillata in un sacco di plastica e smaltita secondo le vigenti disposizioni in materia.

Poiché questo prodotto, come molti altri prodotti simili disponibili sul mercato, contiene silice cristallina e fibre ceramiche, ai sensi della Proposta n. 65 dello Stato della California, sul prodotto deve figurare la seguente avvertenza:

“Questo prodotto contiene una o più sostanze di cui lo Stato della California è certo che possono essere cancerogene.”

Su richiesta possiamo fornire le Schede Informative sulla Sicurezza per i materiali contenenti le fibre FCR.

TAVOLA DEI SIMBOLI

	- Corrente alternata
	- On (tensione inserita)
	- Off (tensione disinserita)
	- Attenzione: superficie ad alta temperatura
	- Terminale del conduttore a terra
	- Avvertenza

OPZIONI

- 125 Programmi per l'utente.
- 6 Programmi per la compressione.
- Schede di memoria per programmi (backup di programmi, caricamento di programmi nuovi, programmi di cottura nuovi).
- Diverse lingue: olandese, tedesco, inglese.
- Porcellana di buona qualità e di lunga durata grazie alla muffola rivestita di quarzo d'alto valore.
- Temperatura massima 1200°C, temperatura minima 100°C.
- Funzionamento della muffola senza vibrazioni; il manufatto poggia su un piatto di cottura fermo.
- Funzioni di asciugatura e raffreddamento programmabili.
- Il raffreddamento rapido della muffola riduce i tempi d'attesa e garantisce la massima produttività.
- Il calo del vuoto è programmabile in funzione del tempo e della temperatura.
- Elevata velocità di riscaldamento (200°C al minuto).
- Programmabile su misura con la possibilità di modificare i parametri durante la cottura.
- Funzione di ripristino dopo un'interruzione della corrente: se l'interruzione della corrente è di breve durata (max. 30 secondi) non si verificano interruzioni del ciclo di cottura né cali del vuoto.
- Interfaccia per l'utente facile da usare.
- Collegamento seriale per la stampante che stampa i dati riguardanti i programmi di cottura.
- Posizione per un basso consumo energetico ("Idle Down Time"). Quando la muffola è chiusa viene mantenuta la temperatura "Lo Temp".
- Nite Mode (posizione notturna): dopo un ciclo di cottura e quando la temperatura ha raggiunto il valore impostato per la notte, la muffola viene chiusa in modo che l'assorbimento di umidità sia ridotto al minimo.
- Facile impostazione della temperatura: l'utente può leggere i valori e adeguare la graduazione della scala sul display a cristalli liquidi.
- Marchio CE.
- Display grafico a cristalli liquidi, con 8 righe e retroilluminazione migliorata, per un'ottima lettura.
- Il contrasto del display è regolabile.

ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE

DISIMBALLAGGIO

Disimballare il forno con cura e rimuoverlo dal cartone. **Conservare il cartone ed il materiale d'imballaggio per eventuali futuri trasporti del forno.**

I danni da trasporto devono essere comunicati al vettore non appena vengono constatati.

SOLLEVAMENTO E TRASPORTO

- Assumere una posizione stabile. Tenere i piedi distanti tra loro quanto la larghezza delle spalle per avere una stabile base d'appoggio
- Piegare le ginocchia. Non inclinare il dorso in avanti
- Afferrare la base del forno e sollevarlo raddrizzando le gambe

NON AFFERRARE IL FORNO PER LA STRUTTURA SUPERIORE DELLA MUFFOLA !

- Tenere il carico vicino al corpo e portare il forno al luogo d'installazione. Tenere il dorso in posizione verticale durante il trasporto.

L'imballaggio di trasporto contiene:

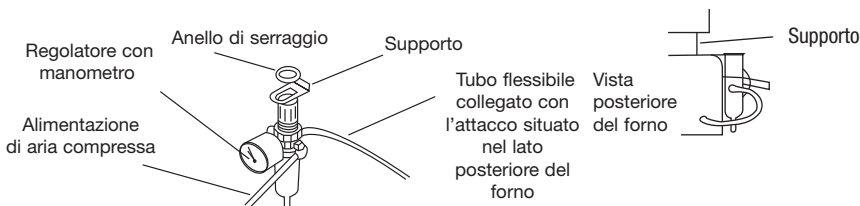
- Un forno completo di cavo di alimentazione
- Le istruzioni per l'uso (questo libretto)
- Elemento isolante
- Kit regolatore di pressione, raccordi compresi
- Kit accessori: pinzetta, schede di memoria, fusibile, piatto honeycomp, con connettori e tubo di silicone (per pompa a vuoto)

ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE

- Collocare il materiale di imballaggio ad una distanza di sicurezza dal forno. Il forno deve essere installato ad una distanza di almeno 15 cm da pareti, scaffali ed altri materiali sensibili al calore.
- Il forno non deve essere installato direttamente sotto scaffali od altri oggetti che potrebbero limitare la circolazione dell'aria.
- Collegamento del forno:
Alimentazione: collegare il forno ad una linea elettrica o ad una presa a parete dotata di una protezione contro le sovratensioni (interruttore di massima o fusibile) di almeno 15 Amps (10A per il modello da 230V). Il circuito deve essere a 3 fili con collegamento a terra e deve alimentare soltanto il forno.

ATTACCHI PER L'ARIA COMPRESSA:

- Fissare l'unità regolatore-filtro sulla parte sinistra del retro del forno per mezzo dei supporti e delle viti, come indicato nella figura sottostante.
- **Alimentatore dell'aria compressa:** per il corretto funzionamento del forno a pressione occorre una pressione minima di 5 bar e massima di 8 bar.
- Fissare il regolatore/filtro sul supporto per mezzo dell'anello di serraggio.

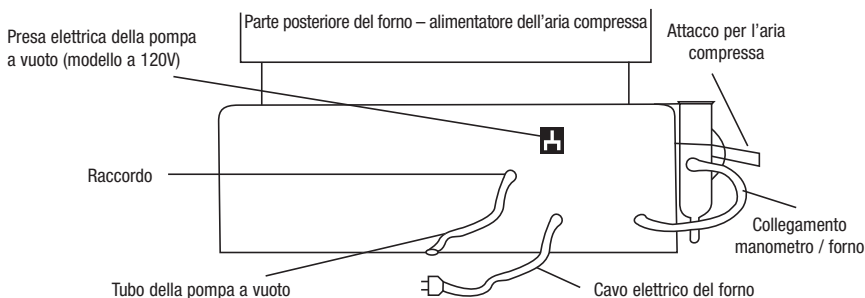


Alimentatore dell'aria compressa:

- Collegare il tubo per l'aria compressa del regolatore con il raccordo su cui figura la scritta "pressure".
- Collegare il raccordo dell'aria compressa con l'alimentatore d'aria ed attivare l'alimentazione di aria compressa. Se il manometro del regolatore di pressione non è regolato a 4,5 bar, occorre impostare questo valore. Se non fosse possibile regolare la pressione a 4,5 bar, controllare se la pressione dell'alimentatore è di 5-8 bar.

COLLEGAMENTO ELETTRICO DELLA POMPA A VUOTO

Collegare la pompa a vuoto elettrica esterna con la presa situata sopra il cavo di alimentazione del forno. I clienti che useranno il modello vecchio della pompa, per cui è previsto un adattatore, possono richiedere tale adattatore presso il Servizio Prodotti di Elephant Dental B.V. Collegare il tubo della pompa a vuoto con l'apposito raccordo sul forno.



DESCRIZIONE DEL PANNELLO DI COMANDO

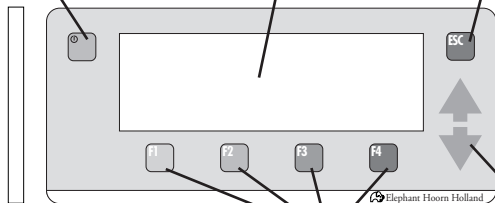
Tasto On-Off:

Cambia lo stato del forno da attivo a standby e viceversa. Nello stato off o standby la muffola è disinserita ed il display è spento.

LCD: il display visualizza i nomi e i parametri dei programmi, nonché le informazioni relative all'interfaccia per l'utente.

Tasto ESC: riporta il display indietro di uno stadio. Interrompe la programmazione.

Manopola di regolazione: seleziona e modifica i parametri. Premere per selezionare o salvare i valori.

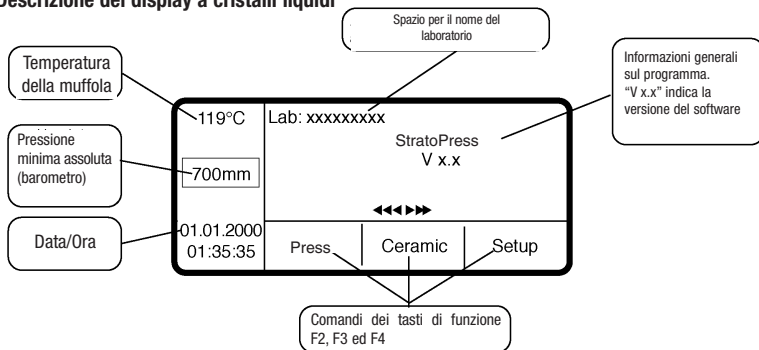


Alloggiamento per la scheda di memoria: inserire la scheda nell'alloggiamento. La scheda carica e memorizza i programmi.

Tasti di funzione (F1-F4): il display visualizza i vari comandi al di sopra dei tasti F1-F4. Alcuni comandi tipo sono : Edit, Start, Stop, Copy, ecc.

Regolazione della muffola: serve per aprire e chiudere la muffola. Per interrompere l'operazione, premere due volte il tasto.

Descrizione del display a cristalli liquidi



ISTRUZIONE PER L'USO

ATTENZIONE: il forno deve essere correttamente installato prima dell'uso. Leggere e mettere in pratica le istruzioni per l'installazione prima di utilizzare il forno.

OPERAZIONI PRELIMINARI:

1. SOLO PER IL PRIMO UTILIZZO: collegare il forno alla rete elettrica. Il forno effettuerà una serie di test di autodiagnostica. Si sentirà il rumore del plunger quando questo viene attivato e si aprirà la muffola.

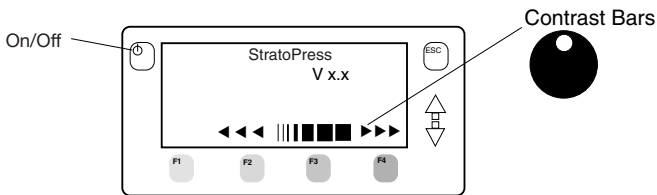
IMPORTANTE! Durante il trasporto del forno la muffola viene protetta con il materiale d'imballaggio, che deve essere tolto prima di azionare qualunque pulsante.

2. Collocare l'elemento ceramico bianco per l'isolamento dello sportello nel centro del piatto in alluminio.

IMPORTANTE! Il forno viene danneggiato se usato senza questo elemento isolante!

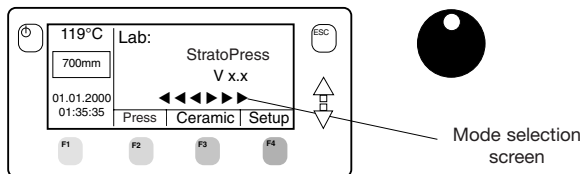
3. Se durante l'uso del forno le varie spie lampeggiano o sfarfallano, il forno è stato collegato allo stesso interruttore di massima o allo stesso fusibile a cui sono state collegate le spie. Occorre quindi collegare il forno ad un gruppo apposito, indipendente da quello dell'illuminazione.

4. Premere il tasto **On/Off**



5. On/Off Tacche del contrasto Quando sul display appaiono le tacche del contrasto, girare la manopola per regolare il livello del contrasto.

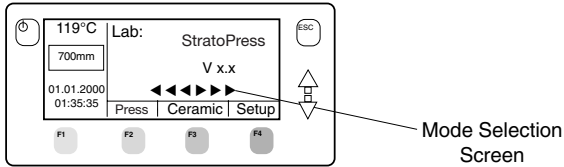
6. Dopo la regolazione, premere ESC o attendere per 3 secondi.



7. A questo punto appare lo schermo Mode Selection (Selezione del modo). Schermo Mode Selection.

ISTRUZIONE PER L'USO

Istruzioni per la compressione



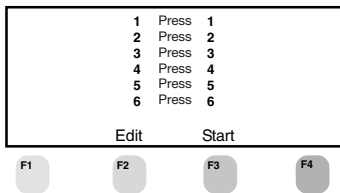
8. Nella parte bassa del display, al di sopra dei tasti di funzione, vengono visualizzate 3 opzioni del menu.

Press (Compressione) (F2) - Visualizza l'elenco dei programmi di compressione. Con il cursore ^ si possono selezionare i programmi.

Ceramic (Ceramica) (F3) - Visualizza l'elenco di tutti i programmi di cottura memorizzati (numerati da 1 a 125)

Setup (Messa a punto) (F4) - Visualizza tutte le funzioni di supporto, quali l'impostazione della data e dell'ora, l'impostazione della temperatura durante il modo notturno, la selezione della lingua e le funzioni della scheda di memoria. (Vedi "Setup" nel cap. Programmi per la ceramica)

9. Premendo **Press** (F2) sul display appare un elenco dei 6 programmi di compressione. Per attivare la funzione **Press** selezionata si può anche premere la manopola di regolazione.

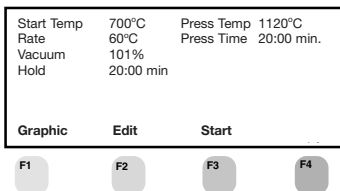


10. Nella parte bassa del display, al di sopra dei tasti di funzione, appaiono 2 nuove opzioni di menu:

Edit (Modifica) (F2) - Attiva il modo Edit che permette la visualizzazione o la modifica dei parametri
Start (Avvio) (F3) - Avvia l'esecuzione del programma selezionato con il cursore.

11. Premendo **Edit** appare un elenco di tutti i parametri del programma selezionato.

12. Girando la manopola si può sfogliare l'elenco del programma scelto.



13. Nella parte bassa del display, al di sopra dei tasti di funzione, appaiono 3 opzioni di menu.

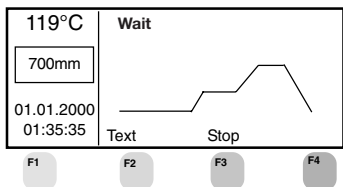
Graphic (Grafico) (F1) - Visualizza un grafico per il programma selezionato, con i dati relativi.

Edit (F2) - Attiva il modo Edit, che permette la modifica dei parametri selezionati. (Vedi il cap. "Programmazione")

Start (F3) - Avvia il programma di cottura.

ISTRUZIONE PER L'USO

14. Premendo **Start (F3)** viene attivato lo schermo del modo grafico. Il tasto Start viene sostituito da Stop. Inizia il preriscaldamento del forno fino alla temperatura Temp iniz. Raggiunta la temperatura impostata, il forno emette un segnale acustico continuo ad indicare che il ciclo di compressione e di cottura può essere attivato.



15. Collocare l'anello di compressione, i pellet ed i plunger sull'anello di posizionamento.
16. Premere nuovamente **Start (F3)** per attivare il ciclo di compressione e di cottura.

Attenzione: se non si preme di nuovo il tasto Start entro 10 minuti, la temperatura della muffola viene automaticamente regolata a 400°C (il ciclo viene interrotto).

17. Dopo la chiusura della muffola, la pompa a vuoto entra in funzione, se ciò è stato indicato durante il programma di cottura.
18. Premendo **Text (Testo) (F2)** il programma passa dal modo grafico al modo di testo, come indicato nella figura sottostante (vedi anche "Programmazione")

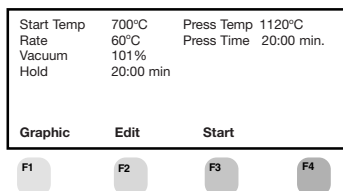
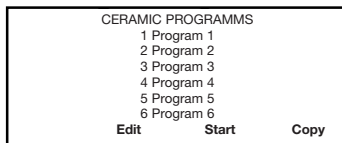
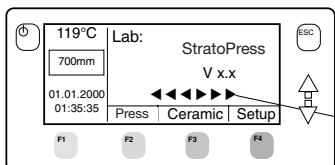


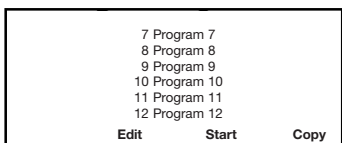
Tabella dei parametri del modo di compressione

Parametro	Descrizione	Campo di programmazione e risoluzione
Start Temp	Temperatura iniziale del Press Time del ciclo di cottura	100°C-800°C con incrementi di 1°C
Rate	Tempo necessario per il riscaldamento dell'anello di compressione alla temperatura di compressione	1°C-200°C con incrementi di 1°C/min. 0%, durante questo ciclo la pompa rimane disinserita
Vacuum	Funzionamento della pompa a vuoto (il valore indicato rappresenta la pressione assoluta all'interno della camera)	50-100%, livello del vuoto con incrementi di 5%
Press Temp	Temperatura durante il tempo di lavorazione/compressione	101%, la pompa opera nel modo continuo 400°C-1200°C con incrementi di 1°C
Hold	Tempo di mantenimento della temperatura di compressione	00:00 – 59:59 min. con incrementi di 1 sec.
Press Time	Tempo di compressione dell'anello	00:00 – 59:59 min. con incrementi di 1 sec.

ISTRUZIONE PER L'USO



2. Girando **la manopola di regolazione**, il display visualizza, in gruppi di 6, tutti i programmi memorizzati.



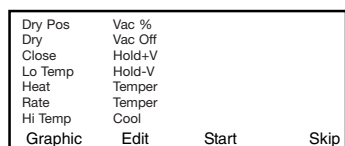
3. Nella parte bassa del display, al di sopra dei tasti di funzione, appaiono 3 nuove opzioni di menu.

Edit (F2) - Attiva il modo Edit

Start (F3) - Avvia il programma selezionato con il cursore. Il tasto Start viene sostituito da Stop. Viene attivato lo schermo del modo grafico, come rappresentato nella figura sottostante.

Copy - Copia i parametri del programma attuale al numero attribuito al programma nuovo. Si veda il punto 13 per i dettagli relativi.

4. Premendo **Edit** appare il seguente schermo:



5. Il cursore può essere spostato su un altro parametro girando la manopola.
6. Premendo la manopola si seleziona il parametro da modificare.
7. Girando la manopola il valore del parametro può essere modificato. Ripetere le operazioni da 4 a 6 per ogni parametro da modificare.
8. La funzione di Editing per l'inserimento dei nomi dei programmi viene attivata girando la manopola a sinistra finché il cursore non si posiziona sotto il primo parametro (Pos Asciu). Per immettere il nome del programma premere alternativamente i tasti **Set >>** (F3) e **<<Set** (F2) per selezionare una posizione. Selezionare le lettere, le cifre e gli altri caratteri girando la manopola di regolazione. Quando il nome è completamente inserito, premere **Save (F1)** per salvarlo.

ISTRUZIONE PER L'USO

9. Sulla parte inferiore del display, al di sopra dei tasti di funzione, vengono visualizzate 4 opzioni di menu.

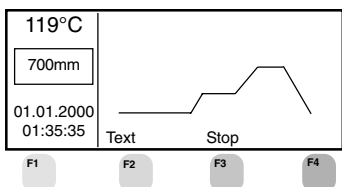
Graphic (F1) - Visualizza, per il programma selezionato, un grafico con i dati relativi.

Edit (F2) - Attiva il modo Edit, come nelle operazioni descritte dal punto 4 al punto 6. . In questo caso si possono modificare i parametri selezionati girando la manopola di regolazione. Premendo **Save (F1)** il parametro modificato viene salvato.

Start (F3) - Avvia il programma di cottura. Sul display appare lo schermo del modo grafico. Il tasto di funzione Start viene sostituito da Stop.

Nite (F4) Anche questo tasto attiva il programma di cottura che, terminato il ciclo di cottura, passa automaticamente al modo Nite. La muffola rimane aperta finché non viene raggiunta la temperatura di mantenimento Nite Temp (vedi "Setup"), poi si chiude.

10. Premendo **Start (F3)** viene avviato il programma di cottura. Sul display appare il seguente schermo del modo grafico, come raffigurato qui di seguito:



11. Premendo **Text** si passa dal modo grafico al modo di testo, come raffigurato qui di seguito:

Dry Pos	9	Vac %	—
Dry	0:00	Vac off	—
Close	0:00	Hold	—
Lo Temp	400°C	Hold	1:00
Heat	1:00	Temper	0:00
Rate	50°C/min	Temper	—
Hi Temp	980°C	Cool	0:00
Graphic	Edit	Start	Skip

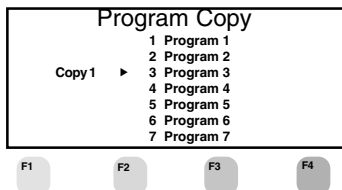
F1 F2 F3 F4

12. Quando il programma ha raggiunto la temperatura Preriscal, viene visualizzato il comando **Skip (F4)**. Premendo il tasto di funzione, il programma di cottura passa alla fase successiva (Preriscal diventa Salita, Salita diventa Manten, ecc.)

ALTRE OPZIONI

13. I parametri del programma possono essere copiati ad un'altra locazione premendo Copy (F4) nello schermo che visualizza l'elenco dei programmi.

14. Selezionare un programma contenuto nell'elenco.



15. Premere **Copy (F4)** e girare la manopola di regolazione fino a selezionare con il cursore la locazione dove il programma deve essere copiato. Premere nuovamente la manopola di regolazione per copiare il programma a questa locazione.

ISTRUZIONE PER L'USO

Tabella dei parametri nel modo per la ceramica

Parametro	Descrizione	Campo di programmazione e risoluzione
Dry Pos	Posizione della muffola durante l'avvio del programma	0 - 9 (0 = chiusa)
Dry	Tempo di asciugatura del manufatto	00:00 - 59:59 min. con incrementi di 1 sec.
Close	Tempo necessario per la chiusura graduale della muffola	00:00 - 59:59 min. con incrementi di 1 sec.
Lo Temp	Temperatura iniziale del ciclo di cottura	100 - 800°C
Heat	Tempo necessario per riscaldare il manufatto alla temperatura Lo Temp	00:00 - 59:59 min. con incrementi di 1 sec.
Rate	Variazione della temperatura per minuto	1°C/min. - 200 °C/min. con incrementi di 1°C
Hi Temp	Temperatura di mantenimento del ciclo di cottura	400 °C-1200 °C, con inserimenti di 1°C
Vac %	Funzionamento della pompa a vuoto (il valore indicato è la pressione assoluta all'interno della camera)	50 - 100%. La pompa rimane inserita finché non è stato raggiunto il valore indicato Incrementi di 5%. 101% - La pompa opera nel modo continuo - 0% Pompa disinserita
Vac On	Temperatura con la pompa inserita	100°C - 1200°C con incrementi di 1°C
Vac Off	Temperatura con la pompa disinserita	100°C - 1200°C con incrementi di 1°C
Hold + V	Tempo di mantenimento della temperatura finale, vuoto attivato	00:00 - 59:59 min. con incrementi di 1 sec.
Hold - V	Tempo di mantenimento della temperatura finale, vuoto disattivato	00:00 - 59:59 min. con incrementi di 1 sec.
Temper	Intervallo per il mantenimento della temperatura di tempra	00:00 - 59:59 min. con incrementi di 1 sec.
Temper	Temperatura di tempra	100 °C - 1200°C, con incrementi di 1°C
Cool	Tempo necessario per l'apertura graduale della muffola	00:00 - 59:59 min. con incrementi di 1 sec.

PROGRAMMAZIONE

I programmi nuovi possono essere memorizzati effettuando le seguenti operazioni:

- Inserire manualmente i programmi nuovi (si veda il seguente paragrafo).
- Modificare e copiare ad un'altra locazione i programmi esistenti.

Aggiungere nuovi programmi


- Attribuzione di un nome al programma:
- Premere il tasto **Ceramic**.
- Girare la manopola di regolazione per posizionare il cursore sul numero di programma desiderato.
- Premere il tasto **Edit**.
- Girare la manopola a sinistra.
- Nel campo del nome appare un cursore ad intermittenza.
- Premere il tasto di funzione **>> Set >>** per far avanzare il cursore alla prima posizione del campo.
- Girare la manopola a sinistra o a destra per visualizzare e selezionare i caratteri ed i simboli.
- Premendo **>> Set >>** il cursore si sposta alla posizione successiva. Possono essere inseriti fino a 14 caratteri.
- Premere **<<Set<<** per tornare indietro di una posizione e per modificare un carattere precedentemente selezionato.
- Premere **Save (F1)** per salvare il nome del programma.
- Premendo il tasto ESC, si annulla l'inserimento del nome del programma. Il cursore ► si sposta sul quarto parametro del programma.

Impostazione dei parametri del programma:

- Girare la manopola a destra per spostare il cursore su un parametro.
- Premere la manopola quando il parametro deve essere modificato.
- Girare la manopola a destra per aumentare il valore del parametro o a sinistra per diminuirlo.
- Premere nuovamente la manopola o premere il tasto **Save** per salvare il valore impostato.
- Premendo ESC l'operazione viene interrotta. Il cursore rimane sul parametro attuale.

Uso delle schede di memoria

Schede di backup:

I programmi di cottura memorizzati sulla scheda possono essere caricati attivando lo schermo Mode Selection ed inserendo la scheda di backup con il programma desiderato. Sopra il tasto di funzione **F2** appare **Card** . Premere F2 per visualizzare o eseguire i programmi sulla scheda. I programmi salvati su una scheda di backup o di memoria possono anche essere copiati allo StratoPress (si rimanda ai paragrafi "Messa a punto" e "Manutenzione" per il trasferimento dei programmi alla scheda e viceversa) Non è possibile modificare i programmi memorizzati su scheda. Le altre funzioni corrispondono comunque a quelle previste nei modi Choice (scelta) e Ceramic (ceramica).

Scheda pre-programmata con programmi di riferimento.

MESSA A PUNTO

Tramite lo schermo di **Setup** (Messa a punto) l'utente ha accesso ad alcune opzioni e comandi del forno. Il modo di Setup viene attivato tramite lo schermo **Mode Selection**.

1. Premere il tasto **Setup (F4)**
2. Girare la manopola di regolazione a destra per spostare il cursore sulla funzione desiderata. Premere la manopola per selezionarla.

Clr Special: cancella un programma speciale dalla memoria.


Idle Time (Tempo passivo): la muffola si chiude automaticamente dopo il conto alla rovescia (a 0:00 la funzione viene disattivata).

Nite Temp (Temperatura di mantenimento): la temperatura della muffola negli intervalli fra i vari programmi di cottura. Campo di variazione 100 - 500°C.

Calib Temp (Temperatura di calibrazione): nella fabbrica la temperatura è stata calibrata a 960°C (il punto di fusione dell'argento); il valore del Calib Temp è quindi stato impostato allo 0. L'utente può variare la temperatura di calibrazione soltanto di +/- 30°C, per mezzo della funzione Calib Temp.

Set/Clear Choice (Effettua/cancella scelta): selezione di programmi preferiti che saranno elencati in una lista separata. Quest'opzione annulla lo stato di selezione di un programma*.

Date/Set time (Impostazione data e ora): ruotare la manopola di regolazione per modificare i valori. Premere la manopola per passare al valore successivo della data e dell'ora visualizzate sul display.

Lock Prog (Blocco/sblocco programmi): con questa funzione l'elaborazione di un determinato programma può essere bloccata o sbloccata. Premere la manopola di regolazione e digitare un codice tra 1 e 1200. Premendo nuovamente la manopola appare il simbolo del blocco . Per sbloccare la funzione di Editing ripetere l'operazione e digitare il relativo codice.


Edit Lab Name (Inserire il nome del laboratorio): girare la manopola per spostare il cursore su **Lab Name** e premere la manopola. Inserire il nome del laboratorio. Questo apparirà nello schermo Mode Selection (si veda anche il paragrafo "Aggiungere un programma nuovo"). Il nome del laboratorio sarà riportato su ogni stampa.


Set English, Set Nederlands, Set Deutsch: i parametri vengono visualizzati nella lingua scelta. Il cursore ► indica la lingua corrente.

Start Vac Purge (Avvia pulizia con vuoto): avvia il ciclo automatico per la pulizia della muffola, con vuoto.

Start Air Purge (Avvia pulizia senza vuoto): avvia il ciclo automatico per la pulizia della muffola, senza vuoto.


Trasferimento di programmi dalla scheda di memoria al forno


: trasferisce i programmi dalla scheda di memoria al forno StratoPress. Per scaricare i programmi dalla scheda occorre effettuare le seguenti operazioni:

1. Selezionare **Setup** nello schermo **Mode Selection**.
2. Inserire la scheda nell'alloggiamento.
3. Spostare il cursore su  **to Program** e premere la manopola di regolazione.
4. Spostare il cursore sul primo programma da trasferire e premere la manopola.
5. Girare la manopola a destra per selezionare tutti i programmi che devono essere scaricati e premere la manopola.
6. Girare la manopola finché non appare il numero di programma desiderato e premere la manopola per avviare il trasferimento automatico. (NB: i programmi precedentemente memorizzati con tale numero vengono sovrascritti)

MESSA A PUNTO

Trasferimento di programmi dal forno alla scheda di backup

Prog >>>  sulla scheda di backup dello StratoPress l'utente può salvare un massimo di 40 programmi. Seguire le seguenti operazioni per trasferire i programmi:

1. Selezionare **Setup** nello schermo **Mode Selection**.
2. Inserire la scheda nell'alloggiamento.
3. Spostare il cursore su **Program to**  premere la manopola.
4. Spostare il cursore sul primo programma da trasferire e premere la manopola.
5. Girare la manopola a destra per selezionare tutti i programmi che devono essere scaricati e premere la manopola.
6. Dopo il trasferimento dei programmi la scheda registra automaticamente la data e l'ora dell'operazione.
(NB: soltanto la scheda di backup potrà memorizzare questi programmi)

MANUTENZIONE

Disposizioni generali

Una buona manutenzione garantisce il corretto funzionamento e l'affidabilità operativa del forno StratoPress.

Il motore incorporato per il sollevamento ed altri componenti interni non richiedono manutenzione.

- ⚠ Prima di pulire il forno, spegnere l'apparecchio e togliere la spina dalla presa a parete.

- ⚠ Durante la pulizia assicurarsi che l'interno del forno rimanga asciutto per evitare un corto circuito che potrebbe danneggiare il forno o creare situazioni pericolose.

- ⚠ Non aprire il forno poiché funziona a voltaggi pericolosi. Eventuali riparazioni devono essere effettuate esclusivamente da tecnici specializzati (contattare Elephant Dental, ufficio Technical Support Equipments).

- ⚠ Si consiglia di (fare) effettuare la taratura del forno (a seconda della frequenza d'uso) per lo meno una volta all'anno. Sul nostro sito (Downloads/Istruzioni per l'uso/Consumables/Istruzioni per la taratura manuale) trovate le istruzioni per la taratura manuale.

- ⚠ Gli interventi non effettuati da un tecnico specializzato compromettono l'affidabilità dell'apparecchio e possono causare pericolo per le persone e danni ai materiali.

- ⚠ L'utente è tenuto a riportare i casi in cui una sostanza pericolosa sia finita dentro o sul forno.

- ⚠ Prima di usare detersivi o disinfettanti non raccomandati da Elephant Dental B.V., l'utente dovrà contattare Elephant Dental B.V. per assicurarsi che il prodotto sia idoneo allo scopo.

Fusibili di ricambio

Presa: F 250 V, 10 A (solo per 230 V)

PCB (scheda circuito stampato) F1: F 250V 1,0A

MANUTENZIONE

Quando il microprocessore rileva un guasto, il display visualizza un messaggio d'errore con una breve descrizione ed un "Err number" (numero d'errore). A meno che non si tratti di un guasto del vuoto o del motore di sollevamento, verrà interrotto il ciclo di cottura, verrà aperto il relè ed il forno emetterà un segnale acustico. L'utente dovrà quindi togliere la spina dalla presa a c.a.

- **No Temp Signal (Err 1)**
La termocoppia è aperta.
- **Temperature too high (Err 2)**
La temperatura della termocoppia ha superato i 1210°C.
- **No Temp Increase (Err 3)**
La termocoppia presente non ha la polarità corretta (invertita).
- **Triac Shorted (Err 4)**
Il sensore di corrente della muffola rileva l'assenza di controllo della corrente (sempre inserita).
- **Muffle open (Err 5)**
Il sensore di corrente della muffola rileva l'assenza di corrente.
- **No Vacuum (Err 6)**
Il valore registrato dal sensore di vuoto non cambia:
 - Controllare il tubo e le connessioni elettriche della pompa a vuoto.
 - Controllare se lo sportello del forno è chiuso bene.
- **Low Vacuum (Err 7)**
Il livello di vuoto raggiunto non è sufficiente per la cottura:
 - Controllare il funzionamento della pompa.
 - Controllare se lo sportello del forno è chiuso bene.
- **Motor too slow (Err 8)**
La corsa della muffola dura più di 12 secondi:
 - Controllare che non vi sia frizione eccessiva o un'altra causa di attrito.
- **Motor: No Signal (Err 9)**
Il sensore della posizione del motore rileva un valore che non rientra nel range operativo.
- **Wrong Card**
Scheda non idonea. Usare soltanto le schede di memoria dello StratoPress.
- **Read Only**
Questa scheda non consente di salvare i dati.

DATI TECNICI

Specifiche operative:

Precisione della registrazione della temperatura: $\pm 3^{\circ}\text{C}$ a temperatura costante

Stabilità della temperatura della muffola: $\pm 5^{\circ}\text{C}$ a temperatura costante

Specifiche elettriche:

Campo di variazione della tensione : 230V 50/60 Hz

Amperaggio : 7,2 A - 230 V

Wattaggio : 1740 W con pompa a piena capacità

Potenza per il mantenimento di 1000°C :

meno di 400 Watt a muffola chiusa e pompa disinserita

Specifiche meccaniche

Dimensioni esterne: vedi il disegno sottostante

Altezza senza termocoppia: 38,1 mm

Dimensioni interne della muffola:

Peso del forno : 25 kg

Diametro: 102 mm

Peso del forno imballato : 30 kg

Altezza: 63,5 mm

Specifiche ambientali

Temperatura ambiente consentita : $5 - 40^{\circ}\text{C}$

Umidità relativa: massimo 80%, senza condensa

Si conforma ai requisiti di base di seguente guida di riferimento di EC:

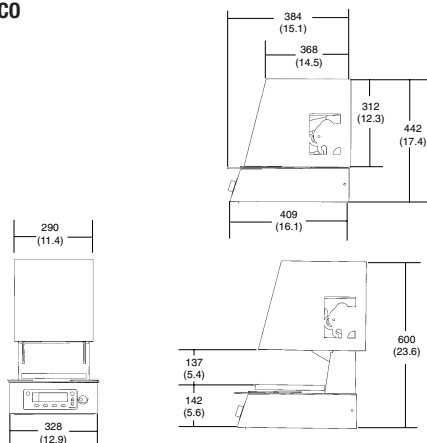
- Low Voltage Directive 73/23/EEC
con 1. Modification 93/68/EEC
- EMC - Electromagnetic Compatibility 89/336/EEC
con 1. Modification 92/31/EEC
con 2. Modification 93/68/EEC

I seguenti campioni armonizzati sono stati applicati:

- EN 61010: 2001 (sicurezza)
- EN 61010: 1992 + A1: 1996 (sicurezza)
- EN 61326: 1998 (EMC)

DISEGNO SCHEMATICO

in mm



ACCESSORI

DESCRIZIONE

Pompa a vuoto Strato 230 V

Elemento isolante, confezionato

Pinzetta

Piatto honeycomb con connettori

Kit accessori completo

Kit regolatore di pressione completo

Istruzioni per l'uso

SERVIZIO PRODOTTI

Elephant Dental B.V.
Verlengde Lageweg 10
1628 PM Hoorn
Paesi Bassi

Tel. +31 229 25 90 00
Fax +31 229 25 90 99

GARANZIA

GARANZIA: ad esclusione dei componenti, parti ed utilizzi di seguito descritti, Elephant Dental B.V. garantisce questo forno contro difetti di materiale e di fabbricazione per un periodo di un (1) anno dalla data d'acquisto. La responsabilità di Elephant Dental B.V. derivante da questa garanzia è limitata esclusivamente alla riparazione o, a discrezione di Elephant Dental B.V., alla sostituzione dei prodotti rientranti nella garanzia che vengono inviati (a spesa del mittente) a Dental Elephant B.V. entro il periodo di validità della garanzia e che vengono riconosciuti da Elephant Dental B.V. come difettosi. Questa garanzia non si applica ai prodotti utilizzati in modo improprio o con negligenza, che abbiano subito degli incidenti, che siano stati usati in modo errato o che siano stati modificati, o che siano stati riparati da persone non autorizzate, o siano stati installati in modo improprio.

ISPEZIONE: l'acquirente è tenuto ad ispezionare il prodotto al ricevimento della merce. Egli è tenuto a comunicare per iscritto a Dental Elephant B.V. qualunque reclamo relativo a difetti di materiale o di fabbricazione entro trenta giorni dal momento in cui scopre o avrebbe dovuto scoprire i fatti su cui il reclamo si basa. La mancanza di reclamo scritto relativo a tali difetti da parte dell'acquirente entro il termine stabilito verrà considerata una rinuncia al reclamo stesso.

ESCLUSIONE DI ALTRE GARANZIE: le clausole qui riportate costituiscono gli unici obblighi di Dental Elephant B.V. ed escludono qualsiasi altra tutela o garanzia, implicita o esplicita, incluse quelle relative alla *COMMERCIALIZZABILITÀ* e *IDONEITÀ AD UNO SCOPO PARTICOLARE*.

LIMITAZIONE DI RESPONSABILITÀ: in nessun caso Elephant Dental B.V. può essere tenuta responsabile nei confronti dell'acquirente per qualsiasi danno, perdita o spesa, di carattere incidentale, consequenziale o speciale.

LIMITAZIONE TEMPORALE PER AZIONI LEGALI: l'acquirente deve iniziare qualunque azione legale relativa a reclami rientranti nella garanzia di cui al primo paragrafo entro un (1) anno dal momento in cui è maturata la causa dell'azione legale.

Elephant



dental health products

Elephant Dental B.V.
Verlengde Lageweg 10
1628 PM Hoorn, Paesi Bassi
Tel. +31 229 25 90 00
Fax +31 229 25 90 99
E-mail info@elephant.nl
www.elephant-dental.com



rev. apr-2009