

Programat[®] CS2



Istruzioni d'uso

Valido dalla versione
Software V4.2

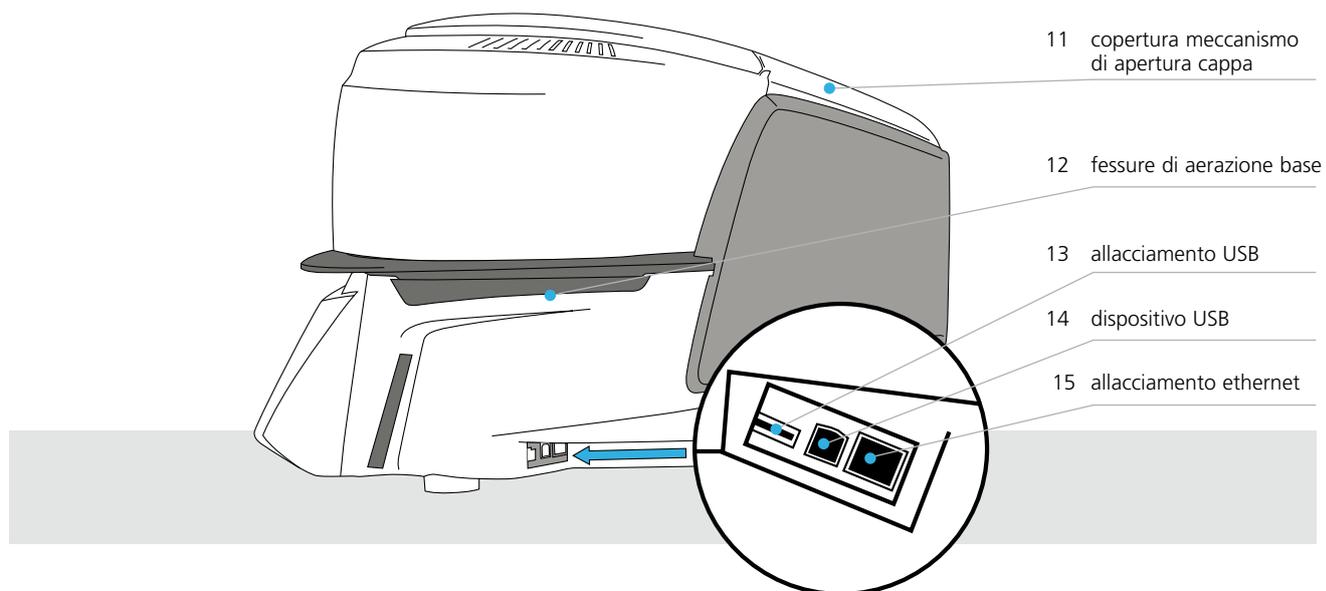
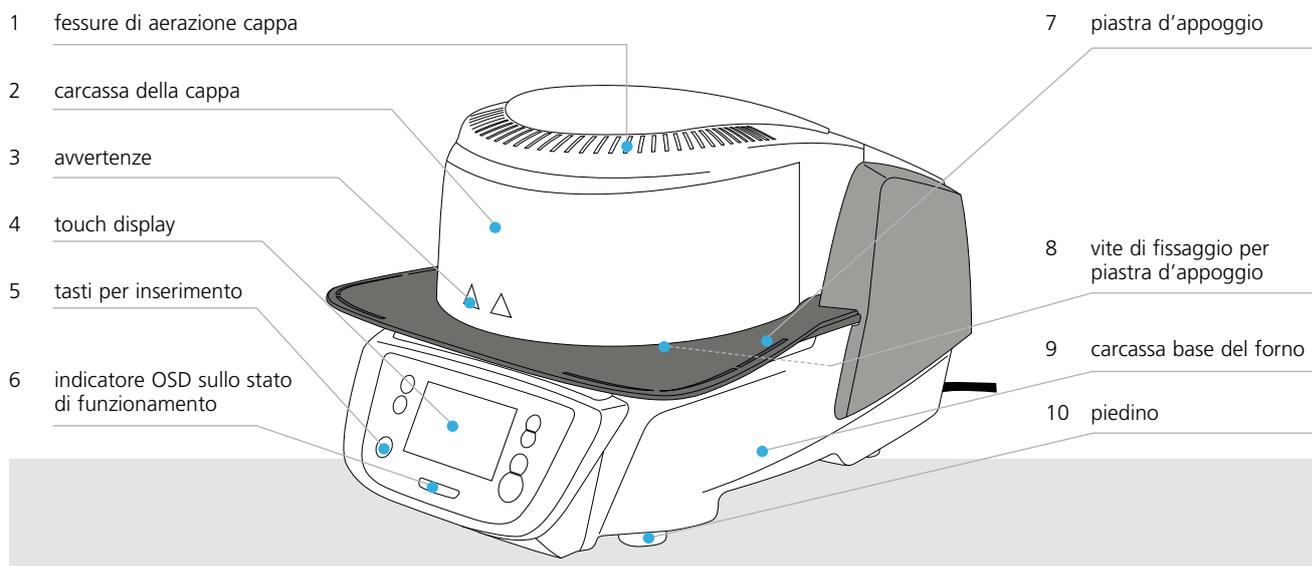
CE

ivoclar
vivadent[®]
passion vision innovation

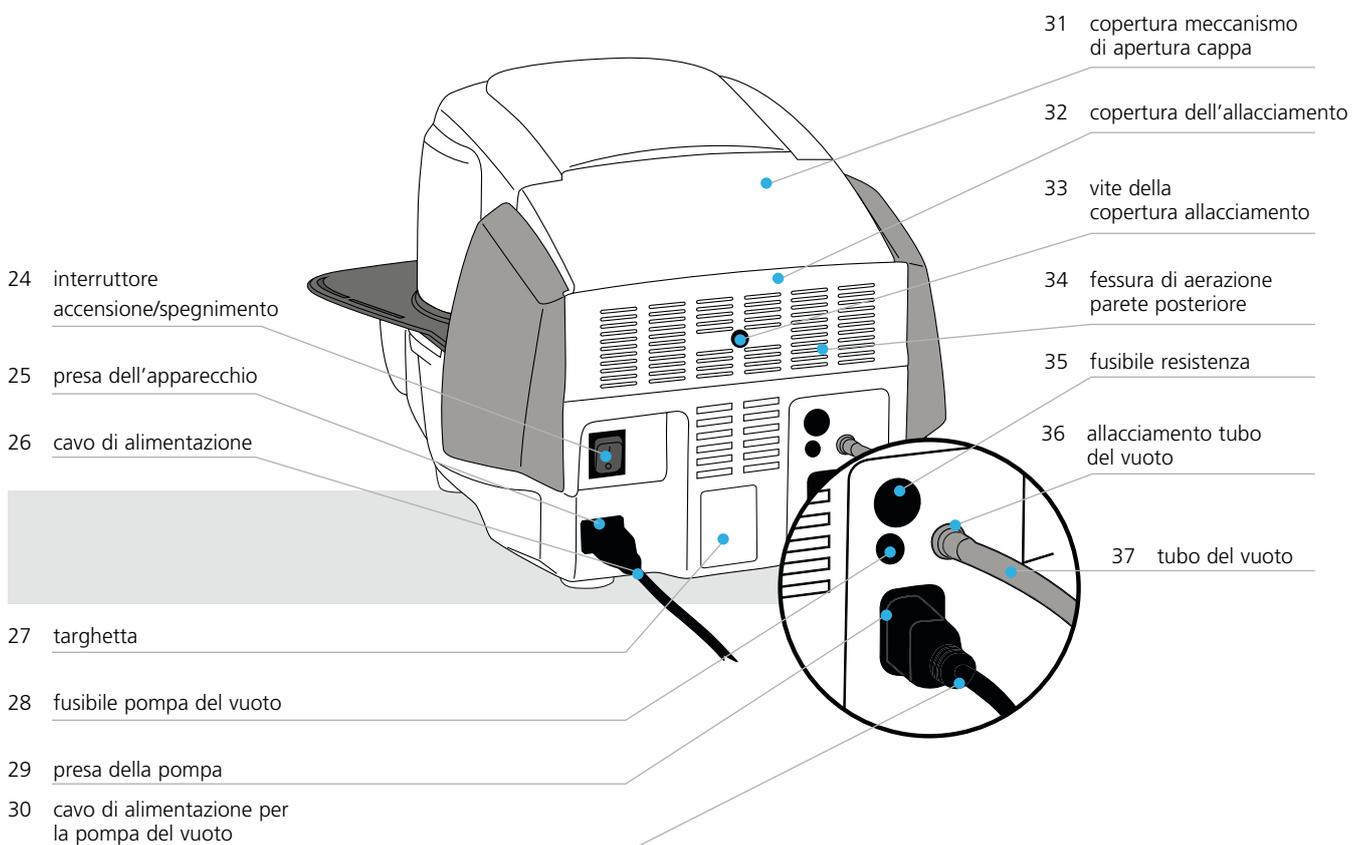
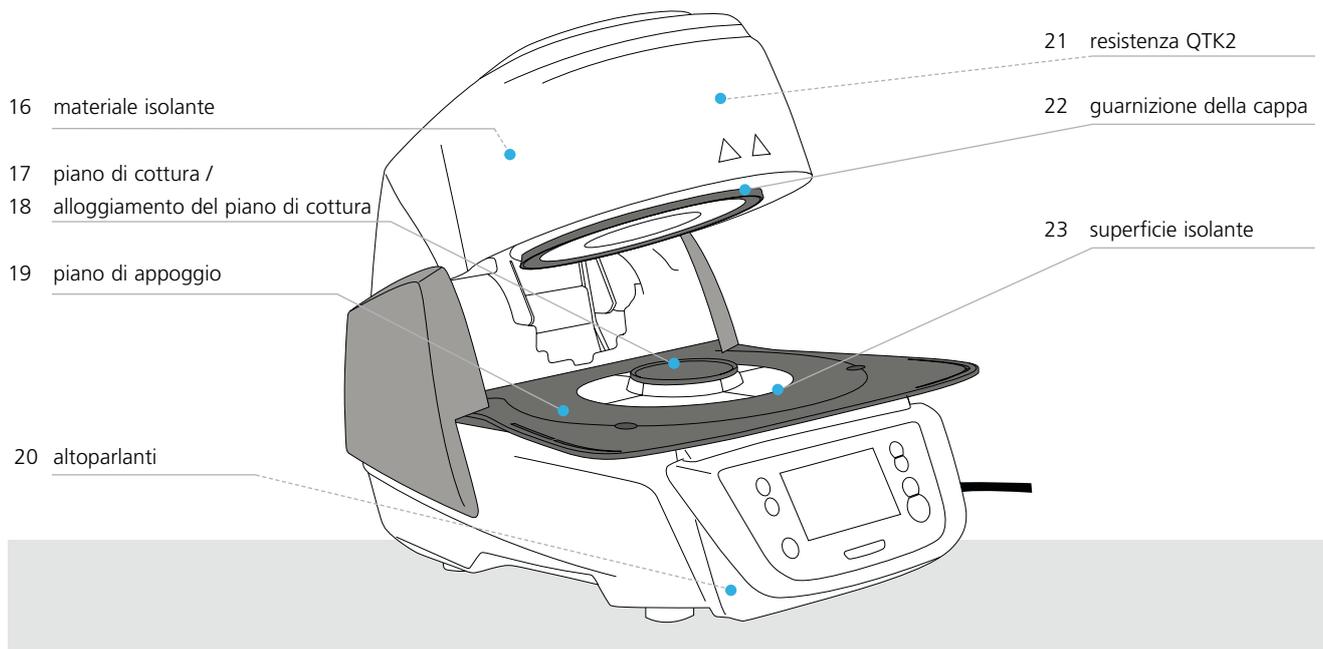
Indice

Elenco componenti	4
1. Introduzione e descrizione	7
1.1 Introduzione	7
1.2 I simboli utilizzati nelle presenti Istruzioni d'uso	7
1.3 Note relative alle Istruzioni d'uso	7
1.4 Avvertenze sulle diverse tipologie di tensione di rete (voltaggio)	8
1.5 Avvertenza sulle immagini utilizzate nelle presenti Istruzioni d'uso	8
2. La sicurezza innanzitutto	9
2.1 Indicazioni	9
2.2 Note di sicurezza e di pericolo	12
3. Descrizione prodotto	14
3.1 Aspetti generali	14
3.2 Punti pericolosi e dispositivi di protezione	14
4. Installazione e prima messa in funzione	15
4.1 Disimballaggio e controllo del contenuto	15
4.2 Scelta del luogo di installazione	15
4.3 Assemblaggio	16
4.4 Smontaggio della cappa	19
4.5 Prima messa in funzione (start up iniziale)	19
5. Utilizzo e configurazione	22
5.1 Introduzione all'utilizzo	22
5.2 Programmi di cottura e opzioni di programmazione	25
5.3 Funzioni avanzate del forno	35
6. Utilizzo pratico	47
6.1 Cottura con un programma Ivoclar Vivadent	47
6.2 Cottura con un programma individuale	48
7. Manutenzione, pulizia e diagnosi	50
7.1 Procedure di controllo e manutenzione	50
7.2 Pulizia	51
7.3 Avviso di manutenzione	51
7.4 Stand-by (riposo)	51
7.5 Modalità di risparmio energetico	51
8. Cosa fare, se...	52
8.1 Segnalazione di errori	52
8.2 Altre segnalazioni di errore	54
8.3 Disturbi tecnici	55
8.4 Riparazioni	56
8.5 Ripristinare le impostazioni di fabbrica	56
9. Specifiche prodotto	58
9.1 Presentazione	58
9.2 Dati tecnici	58
9.3 Condizioni di esercizio	59
9.4 Condizioni di trasporto e di conservazione	59
10. Appendice	60
10.1 Struttura programma	60

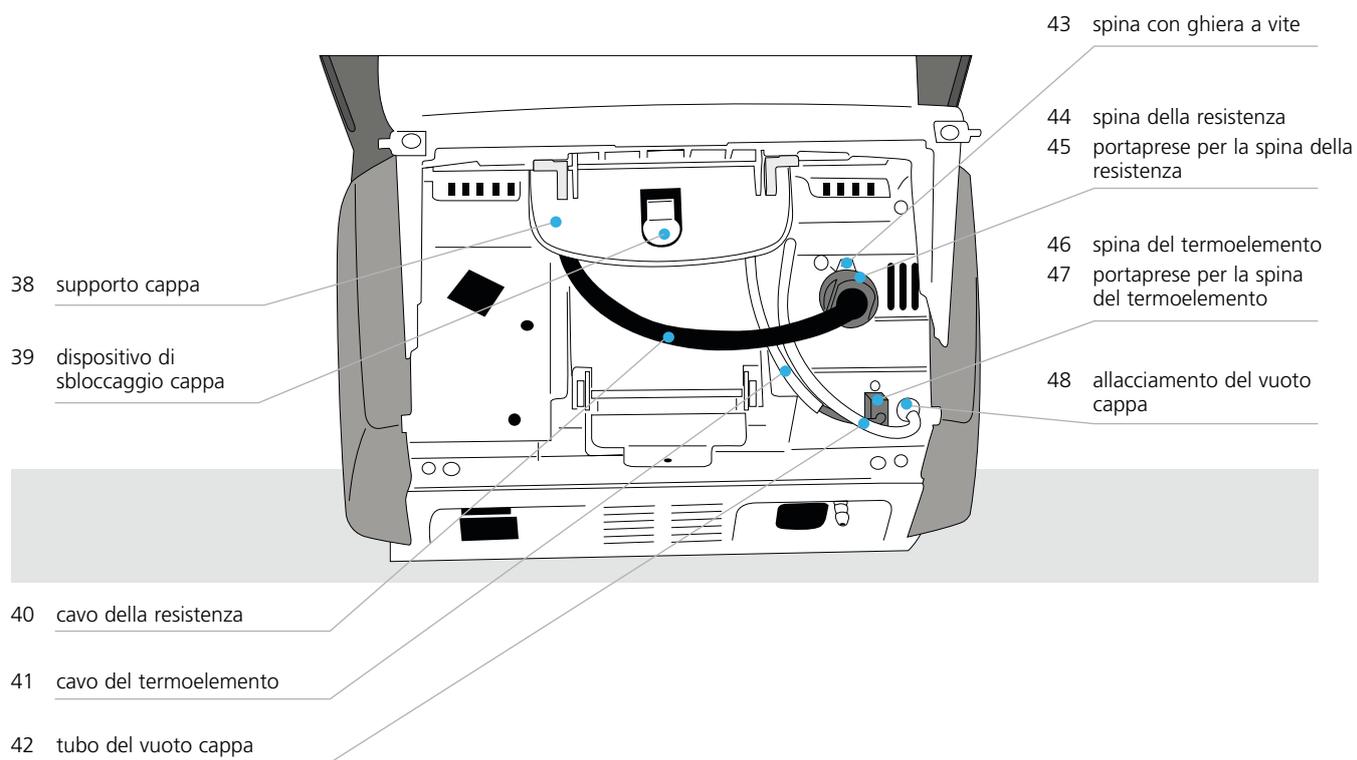
Elenco componenti



Elenco componenti



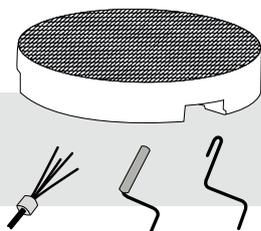
Elenco componenti



50 cavo download USB



51 Kit portaoggetti Programat



52 Programat USB Stick



53 Set controllo temperatura automatico ATK 2 (Testset)



1. Introduzione e descrizione

1.1 Introduzione

Gentile Cliente

grazie per aver scelto Programat CS2. Questo apparecchio è un moderno forno di cottura per uso dentale, concepito per rispondere ai più innovativi e moderni standard tecnici. L'uso improprio dell'apparecchio può tuttavia comportare danni a persone e cose, nonché all'apparecchio stesso. Le raccomandiamo pertanto di attenersi scrupolosamente alle note di sicurezza e alle Istruzioni d'uso qui di seguito riportate.

I nostri migliori auguri di buon lavoro con Programat CS2.

1.2 I simboli utilizzati nelle presenti Istruzioni d'uso

I simboli presenti in queste Istruzioni d'uso hanno lo scopo individuare prontamente punti importanti per un corretto utilizzo dell'apparecchio. I simboli hanno il seguente significato:

Simbolo	Avvertenza
	Pericoli e rischi
	Informazioni importanti
	Impieghi non ammessi
	Pericolo di ustione
	Pericolo di contusione
	Attenzione! Leggere le Istruzioni d'uso

1.3 Note relative alle Istruzioni d'uso



Apparecchio: Programat CS2
Destinatari: Personale odontoiatrico specializzato

Le presenti Istruzioni d'uso guidano a un utilizzo corretto, sicuro e senza sprechi dell'apparecchio. In caso di perdita delle Istruzioni d'uso, è possibile farne richiesta al Servizio Assistenza Ivoclar Vivadent che provvederà all'invio di una nuova copia. Le Istruzioni d'uso sono anche scaricabili dal sito www.ivoclarvivadent.com.

1. Introduzione e descrizione

1.4 Avvertenze sulle diverse tipologie di tensione di rete (voltaggio)

L'apparecchio è disponibile in diverse tipologie di tensione di rete (voltaggio).

- 100 V / 50–60Hz
- 110–120 V / 50–60 Hz
- 200–240 V / 50–60 Hz

Nelle presenti Istruzioni d'uso si fa riferimento a un modello con tensione di rete 200–240 V. La tensione di rete visualizzata nelle immagini (es. targhetta) può pertanto non corrispondere alla tensione di rete del Suo apparecchio.

1.5 Avvertenza sulle immagini utilizzate nelle presenti Istruzioni d'uso

Tutte le immagini e le illustrazioni nelle presenti Istruzioni d'uso hanno uno scopo puramente informativo e i dettagli non sono pensati per guidare alla costruzione dell'apparecchio. Si tratta di immagini esplicative che possono scostarsi dall'originale (per motivi di semplificazione).

2. La sicurezza innanzitutto



Il personale (utente) che opererà con il forno Programat CS2 e coloro che eseguiranno lavori di manutenzione o riparazione dell'apparecchio sono tenuti alla lettura del presente capitolo e ad attenersi alle note qui di seguito riportate.

2.1 Indicazioni

Il forno Programat CS2 è indicato esclusivamente per la cottura di specifiche masse ceramiche ad uso dentale. Utilizzi diversi da quelli stipulati (qualora l'apparecchio venisse per esempio utilizzato per riscaldare alimenti, cuocere altri materiali, ecc.) sono controindicati e non ammessi. Il produttore non si assume alcuna responsabilità per danni derivanti da un utilizzo non conforme alle indicazioni. Il rischio derivante da un uso improprio dell'apparecchio e dal mancato rispetto delle presenti Istruzioni d'uso ricade esclusivamente sull'utilizzatore.

Per garantire un corretto utilizzo dell'apparecchio è inoltre necessario:

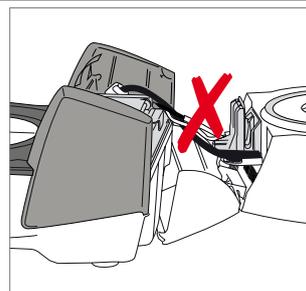
- Attenersi alle istruzioni, prescrizioni e note contenute nelle presenti Istruzioni d'uso.
- Attenersi alle istruzioni, prescrizioni e note contenute nelle Istruzioni d'uso del materiale.
- Utilizzare l'apparecchio in ottemperanza alle norme ambientali e operative riportate al capitolo 9.2.
- Garantire una corretta manutenzione di Programat CS2.



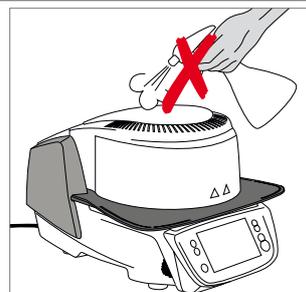
Pericoli e Rischi



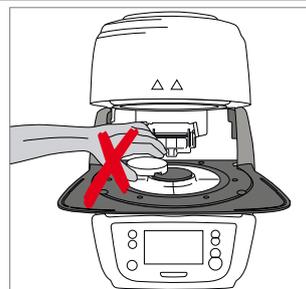
La cappa non deve essere staccata dalla base, se è ancora collegata con i cavi.



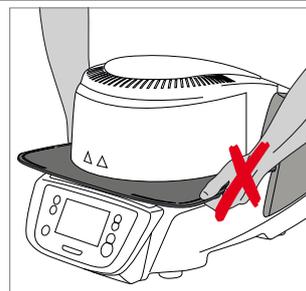
Non far defluire liquidi o altre sostanze/oggetti nell'apparecchio.



Pericolo di ustione: Non posizionare mai alcun oggetto nella camera di cottura con le mani quando calda, pericolo di ustione. Avvalersi sempre dell'apposita pinza (Accessorio) fornita a tale scopo. Inoltre, non toccare mai la superficie della cappa del forno quando è calda, pericolo di ustione.



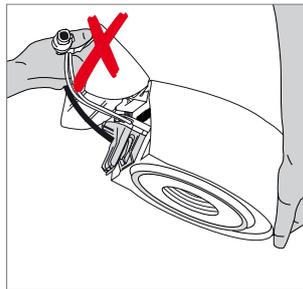
Non sorreggere/trasportare la cappa mediante la piastra d'appoggio.



2. La sicurezza innanzitutto



Non sorreggere/trasportare la cappa del forno servendosi dei cavi. Cavi e connessioni potrebbero danneggiarsi.



La cappa ha un azionamento elettrico e deve essere comandata tramite l'elettronica. Non aprire la cappa manualmente per non danneggiare il meccanismo.



Non azionare il forno se il tubo al quarzo nella camera di cottura o il materiale isolante della camera di cottura sono danneggiati. Pericolo di scossa elettrica in caso di contatto con il filo della resistenza. Evitare di danneggiare il materiale isolante toccandolo con la pinza del cilindro o con la pinza del forno di cottura.



Impieghi non consentiti (controindicazioni)



Non posizionare mai i portaoggetti al di fuori del piano di cottura per non impedire la chiusura della cappa del forno.



Non posizionare alcun oggetto sulla cappa del forno o sulle fessure di areazione. Inoltre, non far defluire liquidi o altre sostanze/oggetti nelle fessure di areazione, pericolo di scossa elettrica.



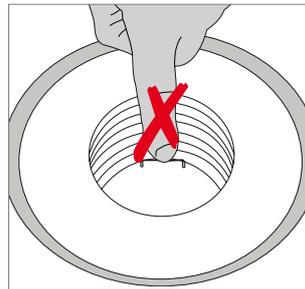
Non utilizzare mai il forno senza il piano di cottura.



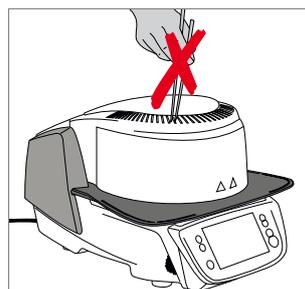
2. La sicurezza innanzitutto



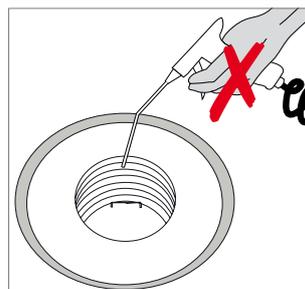
Non toccare il termoelemento e il tubo al quarzo nella camera di cottura. Evitare qualsiasi contatto con la pelle (contaminazione da grasso) per non usurare prematuramente le componenti.



Non introdurre alcun oggetto nelle fessure di areazione – pericolo di scossa elettrica.



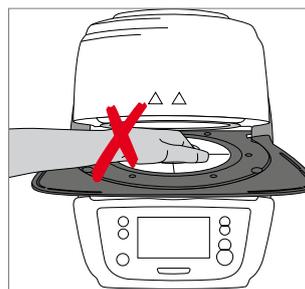
Questo prodotto contiene fibre di ceramica e può liberare polvere di fibre. Non utilizzare aria compressa sul forno per disperdere la polvere e attenersi alle note a pagina 13.



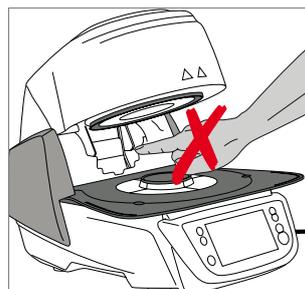
Pericolo di contusione e di ustione



Non toccare mai sotto la cappa del forno con la mano o con altri parti del corpo. Pericolo di contusione e ustione.



Non toccare mai la copertura del retro del forno con la mano, e in particolare con un dito. Pericolo di contusione.



2. La sicurezza innanzitutto

2.2 Note di sicurezza e di pericolo

Il presente apparecchio è stato realizzato in conformità alle norme EN 61010-1 ed è stato immesso sul mercato dal produttore in perfetto stato tecnico e in ottemperanza a tutte le norme di sicurezza. Per conservare l'apparecchio in tale stato e garantirne un impiego privo di rischi, l'utente è tenuto al rispetto delle note e delle avvertenze contenute nelle presenti Istruzioni d'uso:

- L'utente deve prendere visione delle avvertenze e delle condizioni d'uso al fine di evitare danni a persone e a materiali. Il produttore non è ritenuto responsabile per danni risultanti da un utilizzo improprio dell'apparecchio o dalla mancata osservanza delle presenti Istruzioni d'uso. In tali casi la Garanzia non ha alcuna copertura.
- Prima di accendere l'apparecchio, assicurarsi che il voltaggio (tensione) indicato sulla targhetta dell'apparecchio corrisponda a quello della rete elettrica locale.
- La spina può essere inserita soltanto in una presa di corrente munita di interruttore di protezione (FI) per correnti di guasto.
- La spina di alimentazione funge da dispositivo di sezionamento di rete e deve essere collegata solamente a una presa di corrente con contatto di protezione (contatto di terra)
- Non posizionare il tavolo su superfici infiammabili. Osservare le normative locali in materia (es. Distanza dagli oggetti o dalle sostanze infiammabili).
- Mantenere le fessure di areazione poste sui lati e sulla parte posteriore del forno sempre libere.
- Durante il funzionamento del forno non toccare parti e componenti in fase di riscaldamento. Pericolo di ustione!
- Nel prelevare parti roventi/calde dalla camera di cottura (es. piano di cottura, portaoggetti) fare attenzione a non posizionarle su superfici infiammabili.
- Pulire l'apparecchio esclusivamente con panno asciutto e morbido. Non utilizzare solventi. Prima della detersione staccare sempre la spina dalla presa della corrente e lasciare raffreddare il forno.
- Prima di essere imballato per la spedizione, il forno deve essere lasciato raffreddare.
- Per il trasporto utilizzare esclusivamente l'imballaggio originale.
- Prima di una calibratura, una manutenzione, una riparazione o sostituzione di qualche componente, staccare il forno da ogni fonte di corrente elettrica e lasciarlo raffreddare.
- Se una calibratura, una manutenzione o riparazione dovesse essere eseguita con apparecchio aperto e collegato alla presa di corrente, tale operazione deve essere eseguita esclusivamente da personale elettrotecnico specializzato, consapevole dei rischi che tale operazione comporta.
- Dopo i lavori di manutenzione all'apparecchio è necessario eseguire tutte le necessarie prove di sicurezza (resistenza ad alta tensione, controllo del conduttore di protezione, ecc.).
- In caso di sostituzione di fusibili, assicurarsi che vengano utilizzati esclusivamente fusibili del tipo indicato e che corrispondano alla corrente nominale indicata.
- Se si presume che non sia più possibile utilizzare l'apparecchio in sicurezza, scollegarlo dalla corrente e assicurarsi che non venga accidentalmente utilizzato. L'uso del forno non è più sicuro quando:
 - L'apparecchio è visibilmente danneggiato
 - L'apparecchio non funziona
 - L'apparecchio è stato conservato a lungo in condizioni non idonee.
- Utilizzare esclusivamente parti di ricambio originali.
- Per garantire un perfetto funzionamento dell'apparecchio, operare a una temperatura da +5 °C a +40 °C.
- Qualora l'apparecchio sia stato conservato a temperatura troppo bassa o in condizioni di elevata umidità atmosferica, aprire la cappa e asciugare il forno; oppure lasciarlo asciugare a temperatura ambiente per circa 4 ore (non collegarlo ancora alla corrente).
- Il forno è stato testato per un utilizzo a un'altitudine massima di 2000 m sul livello del mare.
- L'apparecchio può essere utilizzato esclusivamente in ambienti interni.
- Prima che l'apparecchio lasci la fabbrica, le funzionalità del forno vengono testate per diverse ore. È pertanto possibile che tali test causino una lieve decolorazione del materiale isolante. L'apparecchio Programat CS2 è comunque totalmente nuovo.



In caso di malfunzionamento dell'apparecchio, qualsiasi interruzione del conduttore di protezione (cavo a terra) all'interno o all'esterno dell'apparecchio o qualsiasi distacco dell'allacciamento del conduttore di protezione (cavo a terra) può costituire un pericolo per l'utente. Non sono ammesse interruzioni deliberate.



È vietato l'utilizzo di materiali che, sottoposti a cottura, rilascino gas nocivi.

Avvertenza per la sostituzione della resistenza



Questo prodotto contiene fibre di ceramica e può rilasciare polvere di fibre. Nei test su animali la polvere ceramica si è rivelata cancerogena. La sostituzione della resistenza deve essere effettuata esclusivamente da personale qualificato del Servizio Assistenza. Presso il Servizio Assistenza sono inoltre disponibili tutte le informazioni sulla scheda di sicurezza.

Smaltimento:



Il presente apparecchio non può essere smaltito come normale rifiuto urbano. Attenersi alle relative direttive UE in materia di smaltimento degli apparecchi usati. Informazioni a riguardo sono anche disponibili nella homepage Ivoclar Vivadent locale. L'imballaggio del forno può essere smaltito come normale rifiuto urbano.

3. Descrizione prodotto

3.1 Aspetti generali

Programat CS2 è un moderno forno per la cristallizzazione, glasura e cottura di materiale ceramico in ambito dentale, specificamente sviluppato per un utilizzo nello studio dentistico. La resistenza riscalda la camera di cottura fino a un massimo di 1200°C. La camera di cottura è stata inoltre concepita per poter essere evacuata mediante una pompa del vuoto. Il processo di cottura viene controllato e guidato tramite apposita elettronica a video e relativo software. Temperatura effettiva e temperatura nominale sono costantemente raffrontate.

Programat CS2 è così composto:

- Base con elettronica
- Cappa con camera di cottura
- Piastra di appoggio
- Piano di cottura
- Cavo di alimentazione e tubo per la pompa del vuoto

3.2 Punti pericolosi e dispositivi di protezione

Descrizione dei punti pericolosi del forno:

Punti pericolosi	Tipo di pericolo
Camera di cottura	Pericolo di ustione
Meccanismo di apertura/chiusura	Pericolo di contusione
Componenti elettroniche	Pericolo di scossa elettrica

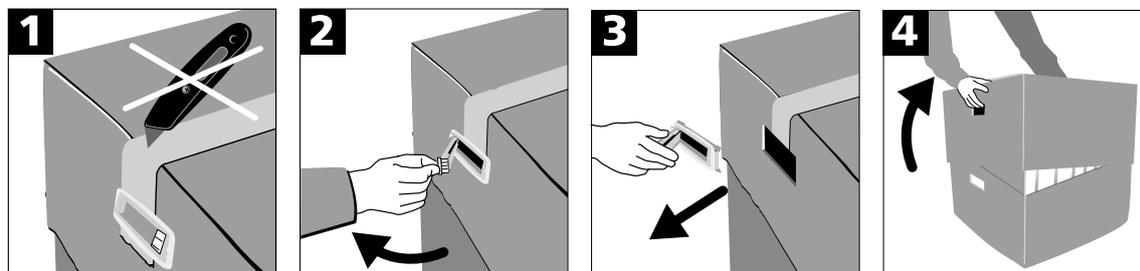
Descrizione dei dispositivi di protezione del forno:

Dispositivi di protezione	Azione protettiva
Conduttore di protezione	Protezione da scossa elettrica
Fusibili elettrici	Protezione da scossa elettrica
Carcassa del forno e coperture	Protezione da scossa elettrica, ustioni, e contusioni

4. Installazione e prima messa in funzione

4.1 Disimballaggio e controllo del contenuto

Prelevare le componenti dell'apparecchio dall'imballaggio e posizionarle su un ripiano atto allo scopo. Seguire le istruzioni riportate sul cartone esterno.



L'apparecchio non è provvisto di specifiche maniglie per il trasporto, ma può comunque essere comodamente trasportato dalla sua base. Assicurarsi che il contenuto sia completo di tutte le sue parti (Cfr. Presentazione Capitolo 9) e che non sia stato danneggiato durante il trasporto. Dovessero riscontrarsi danni o parti mancanti, La preghiamo di contattare immediatamente il Servizio Assistenza Ivoclar Vivadent.



Si consiglia di conservare l'imballaggio originale per eventuali spedizioni al Servizio Assistenza al fine di garantire un trasporto adeguato dell'apparecchio.

4.2 Scelta del luogo di installazione

Posizionare il forno con i piedini su una superficie idonea e piana. Assicurarsi che l'apparecchio non sia situato nelle immediate vicinanze di caloriferi o altre fonti di calore. Assicurarsi che tra la parete e il forno vi sia spazio sufficiente per garantire un'aerazione adeguata.

Posizionare l'apparecchio in modo tale che vi sia abbondante spazio tra l'utente e il forno stesso: durante l'apertura della cappa il forno rilascia calore.

Il forno non deve essere installato né azionato in ambienti esposti a rischio di esplosione.

4. Installazione e prima messa in funzione

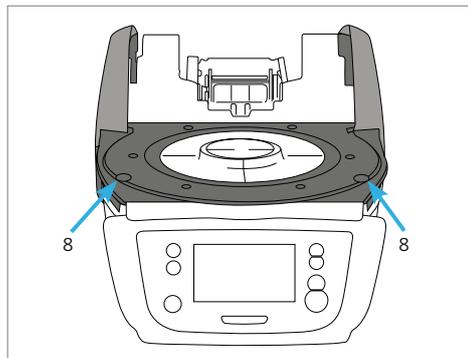
4.3 Assemblaggio

L'assemblaggio del forno è molto semplice e richiede pochi semplici passi. Prima di iniziare l'operazione di montaggio, assicurarsi che il voltaggio riportato sulla targhetta dell'apparecchio corrisponda a quello della rete di alimentazione locale. In caso contrario, non collegare l'apparecchio.

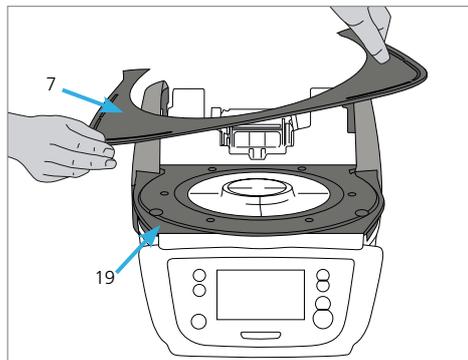
Fase 1:

Assemblaggio della piastra di appoggio (7)

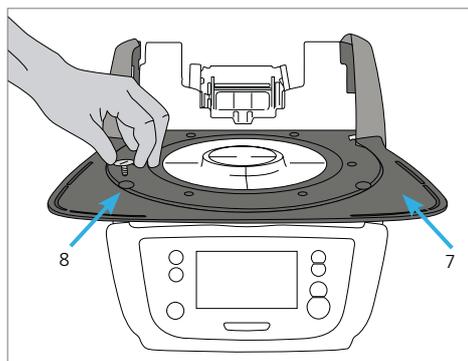
Rimuovere le due viti di fissaggio della piastra di appoggio (8).



Posizionare ora la piastra di appoggio (7) sul piano di appoggio (19). Assicurarsi che la piastra di appoggio sia posizionata correttamente sul piano di appoggio.



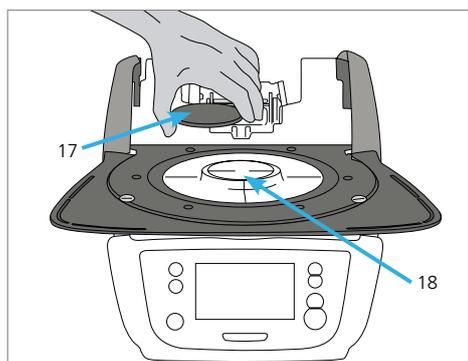
Fissare ora la piastra di appoggio (7) con le due viti di fissaggio (8).



Fase 2:

Posizionamento del piano di cottura

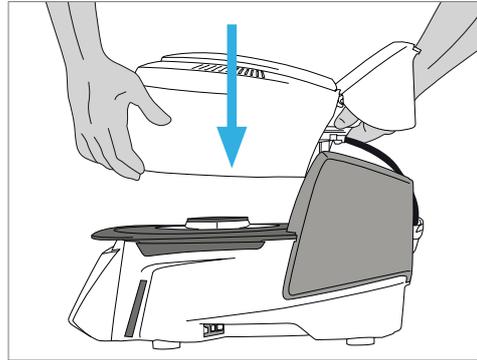
Posizionare il piano di cottura (17) sull'appoggio/alloggiamento del piano di cottura (18). Per un corretto inserimento, la parte inferiore del piano di cottura si centra automaticamente nell'appoggio/alloggiamento del piano di cottura.



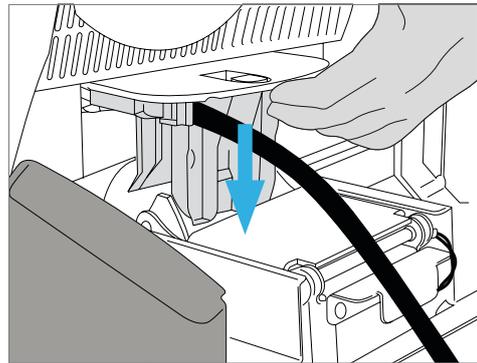
Fase 3:

Assemblaggio della cappa del forno

Il modo più semplice per montare l'intera cappa del forno è di tenere il retro del forno rivolto verso l'utente. Sollevare la cappa del forno con entrambe le mani, come da immagine, e posizionarla con cura sul supporto della cappa.



Posizionare il supporto della cappa, come da immagine, fino ad avvertire uno scatto della cappa del forno. Assicurarsi che il piano di cottura e/o il materiale isolante non vengano danneggiati durante il montaggio della cappa.

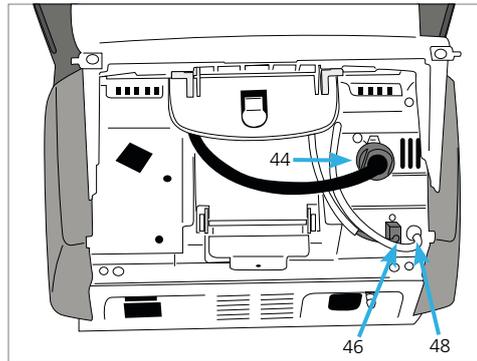


Fase 4:

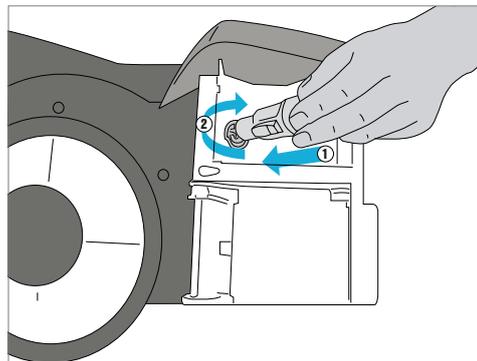
Allacciamenti

Collegare quindi i cavi della cappa del forno con la base. Procedere come segue:

- Collegare il tubo del vuoto al relativo allacciamento (48)
- Inserire la spina del termoelemento (46) (prestare attenzione alla corretta polarizzazione)
- Inserire la spina della resistenza (44)



1. Inserire la spina della resistenza nell'attacco corrispondente.
2. Fissare la spina della resistenza avvitandola a 45 ° fino a che non si avverte uno scatto.

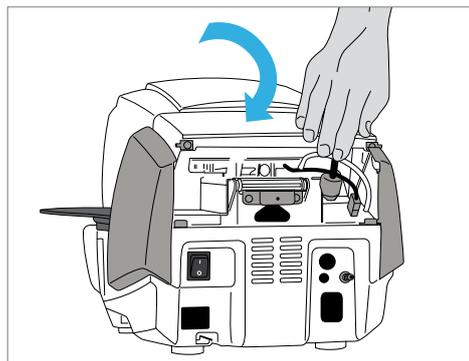


4. Installazione e prima messa in funzione

Fase 5:

Montaggio copertura

Quando tutti i cavi sono stati collegati correttamente alla base, posizionare la copertura meccanica di apertura cappa (11) sopra gli allacciamenti e chiudere fino ad avvertire uno scatto.



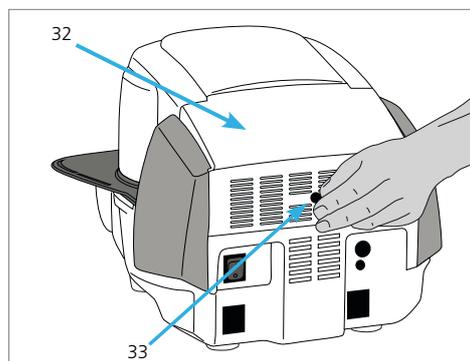
Fase 6:

Montaggio copertura dell'allacciamento

Montare ora la copertura dell'allacciamento (32) e fissarla con l'apposita vite (33). Nel montare la copertura, prestare attenzione che le molle a scatto laterali si blocchino.



Il forno può essere azionato solamente quando la copertura del meccanismo di apertura della cappa e la copertura dell'allacciamento sono stati montati.



Fase 7:

Ulteriori allacciamenti

Allacciamento alla rete elettrica

Prima di procedere con l'allacciamento, controllare che il voltaggio indicato sulla targhetta corrisponda a quello della rete di alimentazione. Quindi collegare il cavo di alimentazione (26) alla presa dell'apparecchio (25).



L'apparecchio può essere azionato solamente con il cavo di alimentazione dato in dotazione!

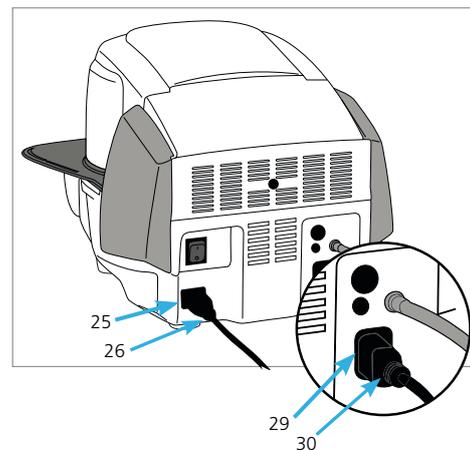
Allacciamento pompa del vuoto

Collegare il cavo di alimentazione per la pompa del vuoto (30) nell'apposita presa della pompa (29).

Si consiglia l'utilizzo una pompa per il vuoto Ivoclar Vivadent AG, poiché queste pompe sono specificatamente calibrati con i forni. In caso di utilizzo di un altro tipo di pompa, è assolutamente necessario attenersi all'assorbimento di potenza massimo ammesso riportato sulla targhetta.



Non accorciare il tubo del vuoto! La lunghezza minima del tubo del vuoto è 1,6 metri!



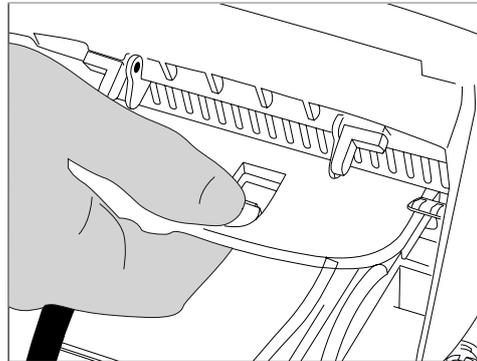
4.4 Smontaggio della cappa

Prima di rimuovere la copertura dell'allacciamento e la copertura del meccanismo di apertura della cappa, il forno deve essere spento e il cavo di alimentazione staccato dalla presa dell'apparecchio.

1. Svitare e rimuovere l'apposita vite (33) della copertura allacciamento (32).
2. Rimuovere la copertura dell'allacciamento (32).
3. Sollevare la copertura del meccanismo di apertura della cappa (31).
4. Liberare la spina della resistenza (44) e sfilarla girando in senso anti-orario per 45°.
5. Staccare la spina del termoelemento (46).
6. Staccare il tubo del vuoto della cappa (42).
7. Con un dito premere il dispositivo di sbloccaggio cappa (39), contemporaneamente sollevare e prelevare la cappa del forno.

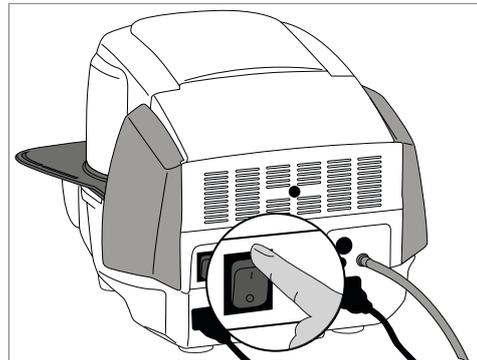


Assicurarsi che la cappa del forno si sia completamente raffreddata prima di rimuoverla (pericolo di incendio).



4.5 Prima messa in funzione (start up iniziale)

1. Collegare il cavo di alimentazione alla presa della corrente nella parete.
2. Posizionare l'interruttore accensione/spengimento (24) posto sul retro dell'apparecchio in posizione „I“.



Fase 1:

Selezione Lingua

La prima impostazione richiesta è quella della selezione della lingua. Per impostare la lingua, sfiorare il corrispondente tasto a sfioramento tra quelli che appariranno a display.



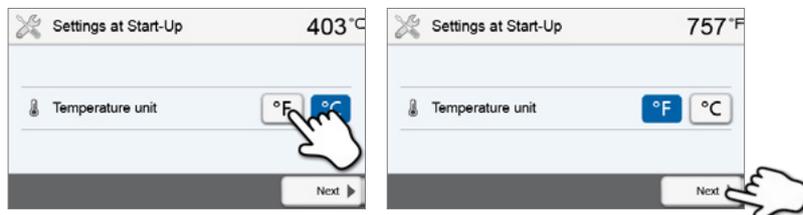
Scegliere la lingua desiderata sfiorando i tasti contrassegnati dai simboli delle frecce **[freccia Su/Giù]**. Confermare la selezione premendo il tasto verde. Il tasto **[avanti]** consente di passare alla successiva schermata di dati da immettere.

4. Installazione e prima messa in funzione

Fase 2:

Selezione Unità di misura della temperatura

Selezionare l'unità di temperatura desiderata.

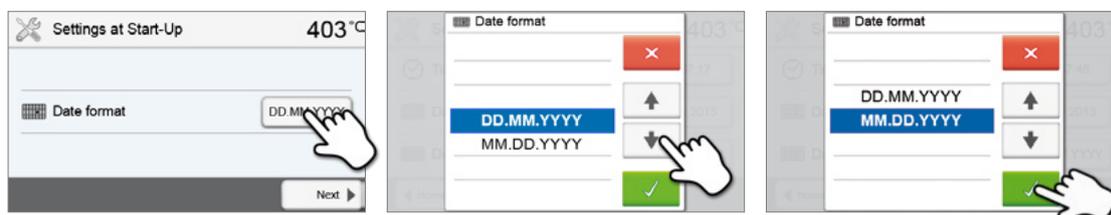


Il tasto **[avanti]** consente di passare alla successiva schermata di dati da immettere.

Fase 3:

Selezione Formato data

Selezionare il formato data desiderato.



Confermare la selezione premendo il tasto verde. Il tasto **[avanti]** consente di passare alla successiva schermata di dati da immettere.

Fase 4:

Inserimento Data

Immettere la data (giorno, mese, anno).



Confermare la selezione premendo il tasto verde. Il tasto **[avanti]** consente di passare alla successiva schermata di dati da immettere.

Fase 5:

Inserimento Ora

Immettere l'ora (ore, minuti, secondi).



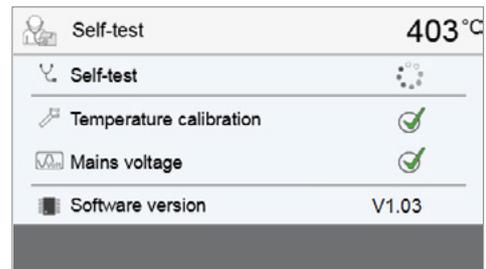
Confermare la selezione premendo il tasto verde. Il tasto **[avanti]** consente di passare alla successiva schermata di dati da immettere.

Lo start up iniziale e l'immissione delle impostazioni di base sono stati eseguiti con successo. L'apparecchio eseguirà ora un'autodiagnosi automatica. Tutte le componenti del forno saranno sottoposte a un controllo automatico della loro funzionalità.

4. Installazione e prima messa in funzione

4.5.1 Schermata di avvio e autodiagnosi

Subito dopo l'accensione dell'apparecchio, per alcuni secondi apparirà la schermata di avvio. Quindi, il forno eseguirà un auto-controllo automatico (autodiagnosi). In questa fase tutte le componenti del forno saranno sottoposte a un controllo automatico della loro funzionalità.



Sullo schermo appariranno le seguenti informazioni:

Informazione	
Auto-diagnosi	 Auto-diagnosi automatica in corso. L'apparecchio controlla la funzionalità di tutte le sue componenti.
	 L'auto-diagnosi è stata eseguita con successo. Non è stato rilevato alcun errore.
	 L'autodiagnosi è fallita. Prendere visione della segnalazione di errore visualizzata a display.
Calibratura della temperatura	 È necessario realizzare una calibratura della temperatura del forno.
	 Dall'ultima calibratura è trascorso parecchio tempo. Eseguire la calibratura.
Tensione di rete	 La tensione di rete è nel campo ammesso.
	 La tensione di rete è al di fuori del campo ammesso.
Versione Software	Viene visualizzata la versione software attualmente installata.

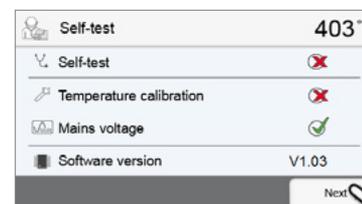
Se l'auto-diagnosi è stata eseguita con successo, verrà automaticamente visualizzata la home screen (Menu principale).

Qualora nell'auto-diagnosi venissero rilevati degli errori, a display verrà visualizzata una segnalazione di errore con relativa nota di rettifica.

Per interrompere il segnale acustico e uscire dalla segnalazione di errore, confermare sfiorando i corrispondenti tasti-simboli.



Per confermare l'auto-diagnosi, premere il tasto **[avanti]**.



Prima di avviare la prima cottura, la camera di cottura andrebbe deumidificata con il programma di deumidificazione (Per dettagli cfr. Capitolo 5.3.7).



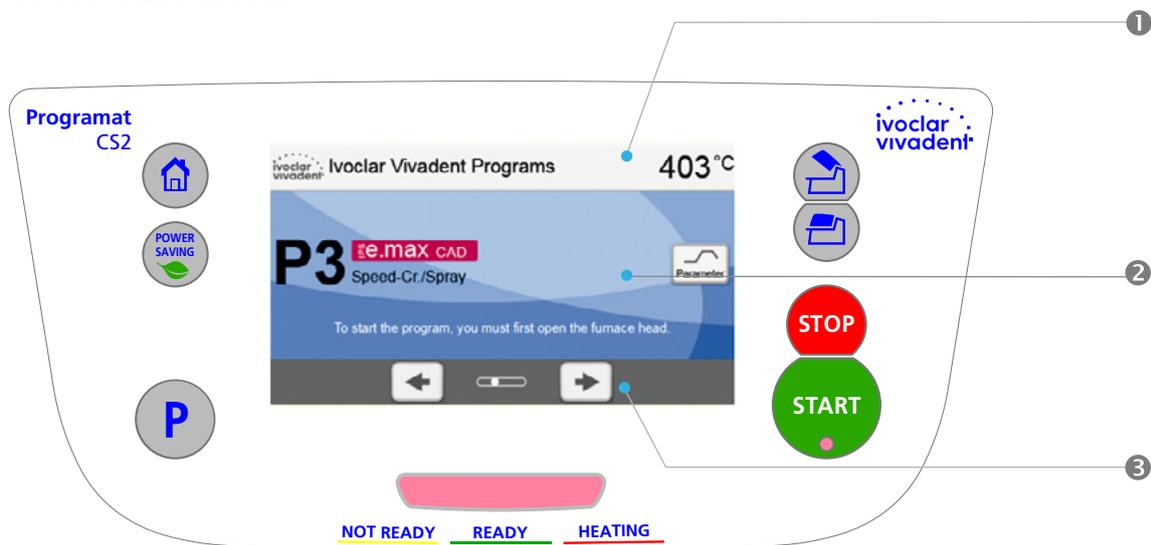
Attenzione, l'apparecchio potrebbe aver bisogno di un certo tempo di acclimatamento dopo l'avvio. In particolare se il forno è stato esposto a differenze di temperatura considerevoli. (Condensa dell'acqua).

5. Utilizzo e configurazione

5.1 Introduzione all'utilizzo

5.1.1 L'unità di comando

Programat CS2 è dotato di un ampio display grafico a colori. Il forno viene comandato in modo molto semplice e intuitivo mediante la tastiera e il display a sfioramento (Touch-Screen). Sfiando a display i pulsanti con la punta del dito, il forno attiverà la funzione desiderata.



L'interfaccia utente a display è suddivisa in tre sezioni:

1. **Barra informazioni** (es. visualizzazione della temperatura attuale del forno, tipo di programma selezionato, ecc.)
2. **Area principale** (es. visualizzazione del programma selezionato, stato di avanzamento del ciclo di cottura, modifica programmi di cottura, cambio delle impostazioni, ecc.)
3. **Barra di navigazione** (es. per navigare tra programmi e impostazioni)

5.1.2 Spiegazione delle funzioni dei tasti

Tasto	Funzione
	Home Passa alla „Home Screen“ (Menu principale).
	Tasto Programma Visualizza il programma attualmente selezionato.
	Tasto risparmio energetico Funzione di risparmio energetico attivata (possibile solo con cappa del forno chiusa e con forno a riposo). A display appare l'icona Power Saving (risparmio energetico). Premendo un tasto qualsiasi, la funzione di risparmio energetico termina.
	Apertura cappa del forno Raffreddamento rapido con cappa del forno aperta: Con la cappa del forno completamente aperta, premendo nuovamente il tasto [Apertura cappa] si avvia la funzione „Raffreddamento rapido“. La pompa del vuoto si attiverà per 5 minuti. Per interrompere in qualsiasi momento questa funzione premere „STOP“, „Chiusura cappa“ o „START“. Questa funzione può essere attivata in qualsiasi momento con cappa del forno aperta.
	Chiusura cappa del forno
	STOP Per sospendere (pausa) un programma in corso schiacciare il tasto STOP x 1 volta. Premendo il tasto STOP x 2 volte il programma viene interrotto definitivamente. Il movimento della cappa può essere fermato in qualsiasi istante premendo STOP. Confermando il segnale acustico mediante il tasto STOP, il segnale acustico verrà interrotto.

	<p>START (LED Start) Avvia il programma selezionato. La luce LED verde accesa segnala che il programma è in corso. Se il programma viene messo in pausa (1 x STOP) la luce LED dello START lampeggerà finché il programma non sarà riavviato premendo START.</p>
---	--

5.1.3 Spiegazione dei principali tasti a sfioramento

Tasto	Funzione
	<p>Scorrere a sinistra / Scorrere a destra Questi tasti servono per passare da una pagina all'altra o da una videata all'altra. Per esempio, all'interno della schermata Programma questi tasti consentono di passare al programma successivo; all'interno della home screen questi tasti consentono di passare alla pagina successiva.</p>
	<p>In dietro con nota Con questo tasto si passa al livello Menu immediatamente superiore. Il pulsante indica a quale videata si passa, per es. alla home screen (Menu principale).</p>
	<p>Chiudere Questo tasto consente di abbandonare i sottomenu. Si passa al livello Menu immediatamente superiore.</p>
	<p>Conferma immissione Questo tasto viene utilizzato per confermare una immissione. Se il pulsante è di colore verde pallido, non è stato ancora immesso alcun dato o il valore immesso non rientra nel campo di valori accettabile.</p>
	<p>Annullare immissione Questo tasto consente di annullare una immissione; i valori modificati non vengono salvati.</p>
	<p>Tasti parametri programma Con questi tasti è possibile modificare i parametri dei programmi. A display apparirà una lista di selezione o una tastiera numerica per l'immissione dei valori. La metà superiore del tasto visualizzerà il parametro in questione (p.es. tempo di chiusura), la metà inferiore del pulsante visualizzerà il valore immesso (p.es. 00:18).</p>
	<p>Tasti On/Off (Accensione/Spengimento) Questi pulsanti sono utilizzati per attivare o disattivare le funzioni.</p>
	<p>Tasti parametro Premendo questi tasti apparirà una lista di selezione o una tastiera numerica per l'immissione dei valori.</p>

5.1.4 Spiegazione della tastiera numerica e della lista di selezione

- Tastiera numerica

La tastiera numerica consente di immettere o modificare un parametro: p.es. nei programmi di cottura o nei menu impostazione. Vengono inoltre visualizzati: il valore attualmente impostato, i valori minimo e massimo.

L'immissione di un dato deve essere confermata con il tasto verde. Non appena il dato viene confermato, la tastiera numerica si chiude. Se il tasto appare di colore verde pallido, allora il valore immesso non rientra nel campo di valori accettabile.

Premendo il tasto rosso si chiude la tastiera numerica senza che i parametri siano stati modificati.

- Lista di selezione

Nella lista di selezione, il parametro desiderato viene scelto utilizzando le frecce Giù/Su. L'immissione di un dato deve essere confermato con il pulsante verde, quindi la lista di selezione si chiude.

Premendo il tasto rosso si chiude la lista di selezione senza che i parametri siano stati modificati.



5. Utilizzo e configurazione

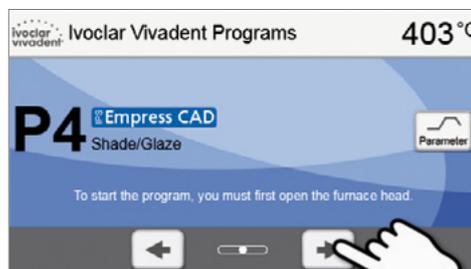
5.1.5 Spiegazione della videata programmi

Acceso il forno, a display apparirà la videata programmi. Da questa videata è possibile scegliere, avviare ed editare il programma desiderato.

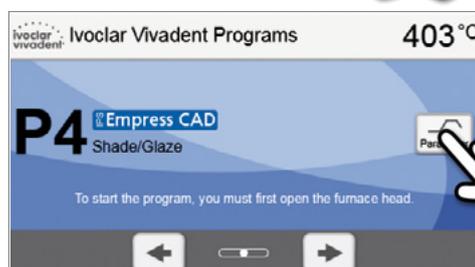
I tasti **[Freccia/CURSORE >]** consentono di scegliere i programmi.

La schermata principale visualizzerà il numero del programma, il nome del programma e un testo di aiuto.

I punti posti tra le due frecce/cursori indicano il numero delle pagine. La pagina corrente è contrassegnata da un punto chiaro.



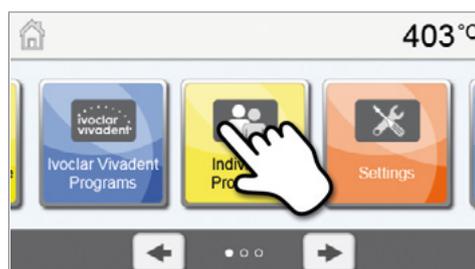
Il tasto **[Parametro]** consente di passare alla videata „Parametri programma“. In questa videata è possibile editare i programmi di cottura.



5.1.6 Spiegazione della Home screen (Menu principale)

Con il tasto Home si ritorna alla Home screen (Menu principale). Da questa videata è possibile selezionare tutte le funzioni del forno Programat.

Premendo un tasto di selezione, si accederà al menu corrispondente (es. programmi di cottura, impostazioni, calibratura, ecc.).



I tasti **[Freccia/CURSORE >]** consentono di passare alla pagina successiva della Home screen, dove sono disponibili ulteriori funzioni. I punti posti tra le due frecce/cursori indicano il numero delle pagine. La pagina corrente è contrassegnata da un punto chiaro.



5.1.7 Spiegazione dei segnali acustici

– Chiusura cappa del forno sotto 100 °C



Nella chiusura della cappa del forno sussiste un pericolo di contusione. Durante la chiusura della cappa sotto 100 °C, l'utente verrà allertato del pericolo da un segnale acustico.

– Ad autodiagnosi conclusa

Per informare l'utente che il test di autodiagnosi è stato concluso con successo, risuona brevemente la melodia impostata.

– Cappa del forno aperta e quando la temperatura scende sotto 560 °C

Per informare l'utente che, a cappa del forno aperta, la temperatura è scesa sotto 560 °C, una melodia impostata dall'utente suonerà per 5 sec. Si tratta del primo momento in cui è possibile prelevare un oggetto dal forno. (La temperatura alla quale è consentito prelevare un oggetto dipende dal materiale utilizzato. A tal proposito cfr. Istruzioni d'uso del materiale.)

– Cappa del forno aperta e quando la temperatura scende sotto 360 °C

Un segnale acustico (melodia impostata dall'utente) informerà l'utente che, a cappa del forno aperta, la temperatura è scesa sotto 360 °C. Se il primo segnale acustico (melodia x 10 secondi) non viene confermato con il tasto „STOP“, dopo 5 minuti verrà emesso un secondo segnale acustico (melodia x 5 minuti) per informare che la cappa del forno si è raffreddata. Dopo questo secondo avvertimento non sarà più emesso alcun segnale acustico. Confermando con il tasto „STOP“ una delle due segnalazione acustiche, la melodia di avviso si disattiverà e non seguiranno altre successive segnalazioni.

– Segnalazione di errore

La segnalazione di errore è supportata acusticamente dalla „melodia errore“ (segnale acustico ininterrotto). Il segnale acustico può essere disattivato confermandolo con il tasto „STOP“, ma la segnalazione di errore rimarrà comunque visibile a display. Confermando la segnalazione di errore con il tasto corrispondente, si disattiverà anche il segnale acustico.

5.1.8 Indicatore ottico OSD (Operating Status Display) sullo stato di funzionamento

L'indicatore ottico OSD (6) segnala gli stati più importanti dell'apparecchio. Vengono visualizzate le seguenti attività:

Colore	Stato
Giallo	L'apparecchio è in fase di auto-diagnosi o non è pronto all'uso in quanto il valore di temperatura consigliato per l'avvio del programma non è stato ancora raggiunto
Giallo (lampeggiante)	Informazione, nota, segnalazione di errore
Verde	L'apparecchio è pronto all'uso; è possibile avviare il programma selezionato
Rosso	Un programma è in corso di svolgimento

5.1.9 Codice utente



Per motivi di sicurezza alcune impostazioni richiedono l'immissione di un codice utente. Il codice utente fornito dalla fabbrica è:

1234

Il codice utente può essere modificato. Per dettagli cfr. capitolo Impostazioni 5.3.

5.2 Programmi di cottura e opzioni di programmazione

5.2.1 La struttura del programma

L'apparecchio offre due tipologie di programma:

- a. Programmi per i materiali Ivoclar Vivadent
- b. 20 programmi liberi, impostabili individualmente

Tutti i programmi si equivalgono e pertanto sono completi. Per ogni programma è possibile modificare tutti i parametri.

a) Programmi per i materiali Ivoclar Vivadent (Cfr. Tabella programma allegata)

Quando l'apparecchio esce dalla fabbrica, i Programmi per i materiali Ivoclar Vivadent sono già preimpostati secondo i parametri consigliati per quel materiale e sono protetti da scrittura. In tal modo i programmi non possono essere accidentalmente sovrascritti.



Durante l'update del software, ogni modifica immessa volontariamente nei parametri dei Programmi per i materiali Ivoclar Vivadent potrebbe ripristinarsi ai valori di fabbrica o risultare modificata.

b) Programmi liberi, impostabili individualmente

I programmi sono impostati in modo da poterli utilizzare sia come programmi normali, a una fase, sia come programmi a due fasi. I programmi e i gruppi di programmi possono essere nominati individualmente.



Durante l'update del software, qualsiasi modifica immessa volontariamente nei parametri dei Programmi liberi NON verrà ripristinata ai valori di fabbrica e NON verrà modificata.

5. Utilizzo e configurazione

5.2.2 Selezione del programma

All'accensione dell'apparecchio, come prima schermata apparirà la videata Programmi e l'ultimo programma scelto.

Per selezionare i programmi premere i tasti **[Freccia/CURSORE >]**.



Per passare a un programma individuale, aprire la schermata Home (Menu principale) premendo sul tasto [Home]. Per selezionare il programma desiderato procedere come segue:

1. Selezionare il tipo di programma.



2. Scegliere il programma.



5.2.3 Avviare o interrompere i programmi / l'indicatore sullo stato operativo

Avviando il programma con il tasto „Start“ apparirà la schermata sullo stato di avanzamento.

Vengono visualizzate le seguenti informazioni:

– Barra informazioni:

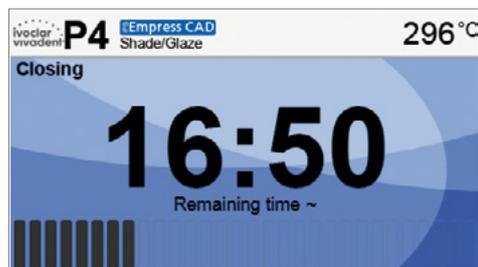
La barra informazioni, posta nel margine superiore del display, visualizza: nome del programma e attuale temperatura del forno.

– Area principale:

L'area principale della videata visualizza il tempo rimanente e una barra sullo stato di avanzamento del programma.



Un programma può essere avviato solamente a cappa del forno aperta.

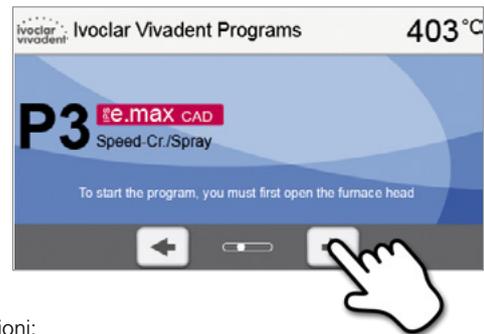


5.2.4 Modifica programmi

Nella schermata Programmi, il tasto **[Parametro]** consente di passare alla videata „Parametri programma“. In questa videata è possibile modificare i programmi di cottura.



Per modificare i parametri nei Programmi Ivoclar Vivadent disattivare prima il Programma di protezione da scrittura.



Nella videata „Parametri programmi“ appariranno le seguenti informazioni:

1. Barra Informazioni:

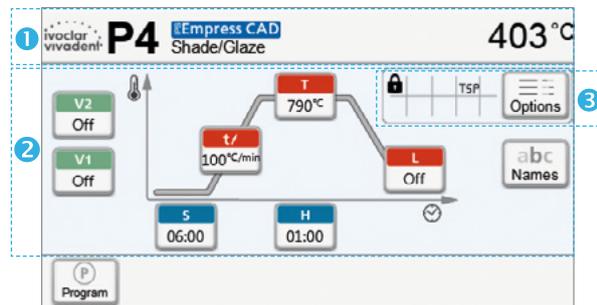
- Nome programma
- Attuale temperatura del forno

2. Curva di cottura:

- Tempo di chiusura, Tempo di tenuta
- Salita Temperatura, Temperatura di tenuta, Raffreddamento lento
- Inserimento vuoto, Disinserimento vuoto

3. Opzioni programma:

Oltre ai parametri raffigurati nella curva di cottura, è possibile attivare ulteriori opzioni attraverso il tasto **[Opzioni]**. Le icone nella griglia indicano le opzioni attivate.

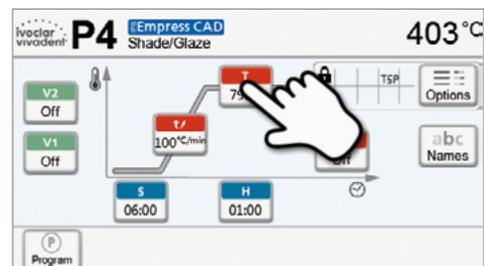


Editare i parametri

Per immettere/editare un parametro si procede con le 2 seguenti operazioni.

es.: Immissione della temperatura di tenuta:

1. Premere il tasto [T].



2. Immettere la temperatura di tenuta desiderata e confermare con il tasto verde.

La temperatura di tenuta è stata modificata con successo. Tutti i restanti parametri visualizzati nella curva di cottura possono essere modificati/editati seguendo la medesima procedura.



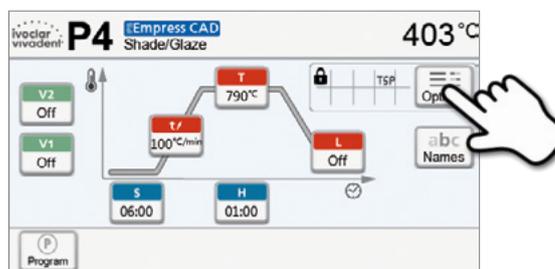
5. Utilizzo e configurazione

Modifica delle opzioni programma

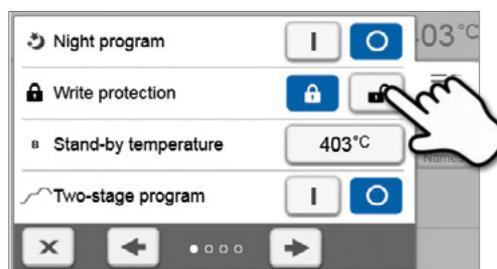
Premendo il tasto „Opzioni“ si accederà al Menu per opzioni di programma avanzate:

Esempio: Disattivazione Protezione da scrittura

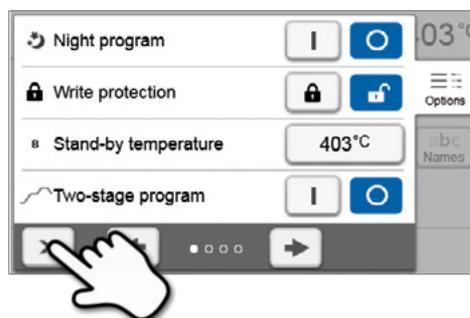
1. Premere il tasto [Opzioni].



2. Premere il tasto [Disattiva protezione da scrittura].

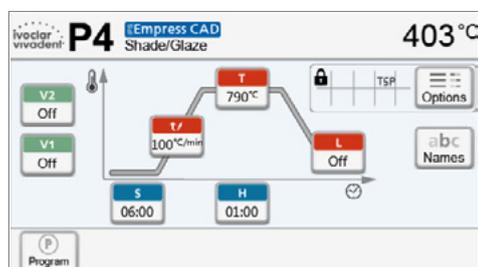


3. Premere il tasto [chiudere] per abbandonare il Menu Opzioni.



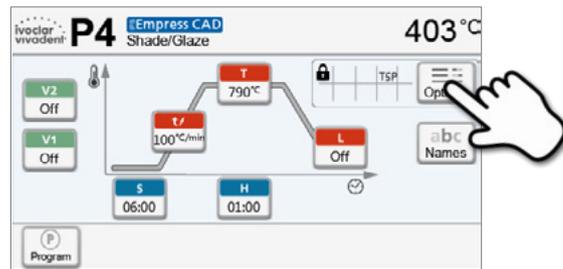
4. La protezione da scrittura è stata disattivata con successo.

Il simbolo „Lucchetto“ accanto al tasto „Opzioni“ non sarà più visualizzato a display.

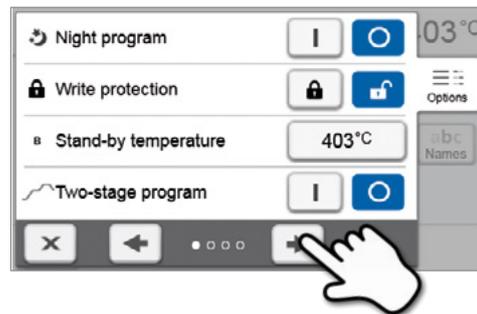


Esempio 2: Modifica della temperatura di preasciugatura

1. Premere il tasto [Opzioni].



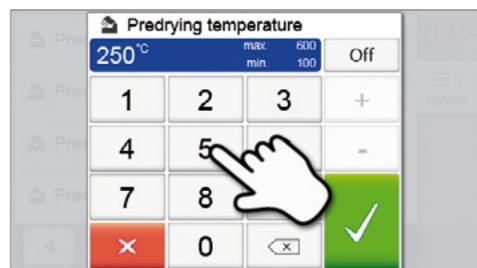
2. Passare alla pagina successiva Menu Opzioni.



3. Premere il tasto [Temperatura – Preasciugatura].



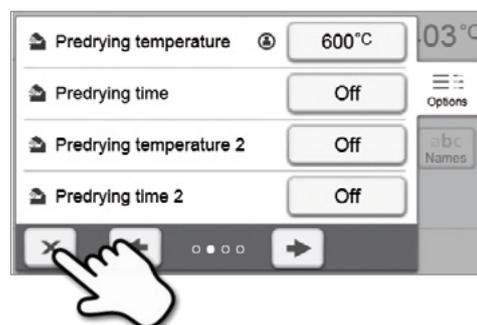
4. Immettere la temperatura di preasciugatura desiderata e confermare con il tasto verde.



5. La temperatura di preasciugatura è stata modificata con successo.

Premere il tasto [chiudere] per abbandonare il Menu Opzioni.

Nella videata Programma, accanto al tasto „Opzioni“ verrà visualizzato il simbolo „Preasciugatura attiva“.



5. Utilizzo e configurazione

Programmi a due fasi

Un programma a due fasi consente di eseguire la cottura su due diversi livelli di temperatura, con parametri differenti (es. Tempo di tenuta 1 Fase, Tempo di tenuta 2 Fase).

La funzione „Programma a due fasi” può essere selezionata dal Menu Opzioni.

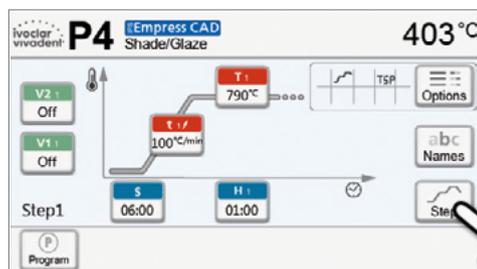
Se è stato attivato un programma a due fasi, nella videata Programma è possibile passare dai parametri della temperatura della prima fase a quelli della temperatura della seconda fase e viceversa. Nella videata, accanto al tasto „Opzioni” è visualizzato il simbolo „Programma a due fasi attivo”.

Esempio:

1. Modifica fase programma

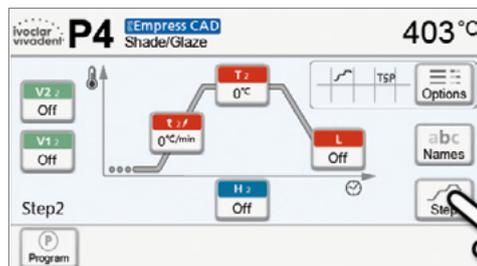
Nella videata „Programma” sono visualizzati i parametri della Temperatura della prima fase (S, H1, ecc.).

Premendo il tasto **[Fase]** viene visualizzata la schermata relativa alla Temperatura della seconda fase.



2. Ora è possibile immettere i parametri della temperatura della seconda fase.

Premendo nuovamente sul pulsante **[Fase]** si ritorna alla videata della Temperatura della prima fase.



Controllo automatico della plausibilità dei valori

Il forno è dotato di un controllo automatico della plausibilità dei valori. I parametri vengono controllati ad ogni avvio di programma. Qualora fossero state immesse combinazioni di parametri contrastanti, il programma non entrerà in funzione e sul display verrà visualizzata la relativa avvertenza.

5.2.5 Parametri modificabili nella videata Programma

S	<p>S – Tempo di chiusura Il tempo di chiusura controlla la durata del processo di chiusura della cappa del forno. <i>Campo valori: 00:18–30:00 (mm:ss)</i></p>
t/	<p>t – Gradiente termico (nei programmi a due fasi: t_1) Il gradiente termico definisce a quanti gradi al minuto il forno si scalda. <i>Campo valori °C: 10–140°C/min; Campo valori °F: 18–252°F/min</i></p>
T	<p>T – Temperatura di tenuta (nei programmi a due fasi: T_1) La temperatura di tenuta definisce la temperatura con cui viene eseguita la cottura. <i>Campo valori °C: 100–1200°C; Campo valori °F: 212–2192°F</i></p>
H	<p>H – Tempo di tenuta (nei programmi a due fasi: H_1) Il tempo di tenuta indica per quanto tempo un manufatto viene cotto alla temperatura di tenuta. <i>Campo valori: 00:00–60:00 (mm:ss)</i></p>
V1	<p>Inserimento vuoto (nei programmi a due fasi: $V1_1$) Il parametro definisce a quale temperatura viene inserito il vuoto. <i>Campo valori °C: disattivo rispettiv. 1–1200°C; Campo valori °F: 0 o 34–2192 °F</i></p>
V2	<p>Disinserimento vuoto (nei programmi a due fasi: $V2_1$) Il parametro definisce a quale temperatura il vuoto viene disinserito.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tempo di tenuta senza vuoto: Se V2 è impostato a un grado in meno rispetto alla temperatura di tenuta, allora il vuoto terminerà prima del tempo di tenuta. • Tempo di tenuta con vuoto: Se V2 è uguale alla temperatura di tenuta, allora il vuoto perdurerà per tutto il tempo di tenuta. • Raffreddamento lento con vuoto: Se V2 è impostato a un grado in più della temperatura di tenuta, il vuoto perdurerà durante il raffreddamento lento. <p><i>Campo valori °C: disattivo rispettiv. 1–1200°C; Campo valori °F: 0 o 34–2192°F</i></p>
L	<p>Raffreddamento lento Con la funzione raffreddamento lento attivata, il forno si raffredda alla temperatura impostata (L) al termine del tempo di tenuta con cappa del forno chiusa. <i>Campo valori °C: disattivo rispettiv. 50–1200°C; Campo valori °F: 0 o 122–2192°F</i></p>
t_L	<p>Gradiente termico di raffreddamento Impostabile quando la funzione di Raffreddamento lento „L” è attivata. Questo parametro definisce a quanti gradi al minuto il forno si raffredda. <i>Campo valori °C: disattivo rispettiv. 1–50°C/min; Campo valori °F: disattivo rispettiv. 2–90°F/min</i></p>
t₂/	<p>t₂ – Gradiente termico 2a Fase Questo parametro nella seconda fase definisce a quanti gradi al minuto il forno si riscalda. <i>Campo valori °C: 10–140°C/min; Campo valori °F: 18–252°F/min</i></p>
T₂	<p>T₂ – Temperatura di tenuta 2a Fase La temperatura di tenuta nella seconda fase definisce la temperatura con cui viene eseguita la cottura. <i>Campo valori °C: 100–1200°C; Campo valori °F: 212–2192°F</i></p>
H₂	<p>H₂ – Tempo di tenuta 2a Fase Il tempo di tenuta nella seconda fase indica per quanto tempo un manufatto viene cotto alla temperatura di tenuta. <i>Campo valori: 00:00–60:00 (mm:ss)</i></p>
V1₂	<p>Inserimento vuoto 2a Fase Il parametro definisce a quale temperatura viene inserito il vuoto nella seconda fase. <i>Campo valori °C: disattivo rispettiv. 1–1200°C; Campo valori °F: 0 o 34–2192°F</i></p>
V2₂	<p>Disinserimento vuoto 2a Fase Il parametro definisce a quale temperatura viene disinserito il vuoto nella seconda fase. Se V2₂ è uguale alla temperatura di tenuta, il vuoto perdurerà per tutto il tempo di tenuta. <i>Campo valori °C: disattivo rispettiv. 1–1200°C; Campo valori °F: 0 o 34–2192°F</i></p>

5. Utilizzo e configurazione

5.2.6 Parametri modificabili nel Menu Opzioni

Oltre ai parametri raffigurati nella curva di cottura, è possibile attivare ulteriori opzioni attraverso il tasto **[Opzioni]**. Le opzioni attivate verranno visualizzate con una icona nella griglia accanto al tasto Opzioni.

Nel programma di cottura sono a disposizione le seguenti opzioni:



Programma Notturno

Con questa funzione attivata, la cappa del forno rimane aperta al termine del processo di cottura e la resistenza è spenta. Non viene emesso alcun segnale acustico. Al di sotto dei 100 °C la cappa del forno si chiude, la resistenza rimane spenta e il forno si raffredda a temperatura ambiente.

Vantaggi della funzione Programma notturno:

In caso di interruzione di corrente, il programma notturno riprende sempre. Il programma riprende dal punto in cui è avvenuta l'interruzione di corrente. Dopo una lunga interruzione di corrente, la cappa del forno non si scalda fino a raggiungere la temperatura di esercizio e il manufatto rimane protetto a temperatura ambiente con cappa del forno chiusa.

Se la funzione Programma notturno viene accesa, questa sarà attiva solo nel ciclo di programma successivo.

Opzioni di impostazione: Acceso (On) / Spento (Off)



Protezione da scrittura programma

Con la funzione „Protezione da scrittura programma“ attiva, non è possibile modificare i parametri del programma e le opzioni del programma. Ciò allo scopo di prevenire qualsiasi inavvertita immissione di dati che possa modificare il programma.

Opzioni di impostazione: Acceso (On) / Spento (Off)



Temperatura di esercizio

La temperatura di esercizio è la temperatura alla quale il forno si scalda subito dopo essere stato acceso. La temperatura viene mantenuta costante con cappa del forno chiusa e quando non è in corso alcun processo di cottura.

I forni Programat sono preimpostati dalla fabbrica a una temperatura di esercizio di 403 °C. Questa temperatura è impostabile individualmente per ogni programma.

Campo valori °C: 100–700 °C; Campo valori °F: 212–1292 °F



Programma a due fasi

Con questa funzione attivata, il programma selezionato può essere impostato con una cottura su due diversi livelli di temperatura.

Opzioni di impostazione: Acceso (On) / Spento (Off)



Temperatura di preasciugatura 1a Fase

In un programma con preasciugatura attivata nella prima fase, la „temperatura di preasciugatura“ (riscaldamento o raffreddamento) viene raggiunta dopo l'avvio dell'apparecchio, con cappa del forno aperta. Raggiunta detta temperatura, la preasciugatura avrà luogo nel „tempo di tenuta di preasciugatura“. Trascorso questo tempo inizierà il processo di chiusura della cappa secondo il tempo di chiusura prefissato.

La temperatura di preasciugatura per la prima Fase può essere impostata come segue:

Campo valori °C: Spento oppure 100–700 °C; Campo valori °F: Spento oppure 212–1292 °F



Tempo di tenuta preasciugatura 1a Fase

Questo parametro definisce la durata del processo di preasciugatura della prima Fase, una volta raggiunta la temperatura di preasciugatura.

Campo valori: disattivo rispettiv. 00:00–60:00 (mm:ss)



Temperatura di preasciugatura 2a Fase

La preasciugatura nella seconda Fase è possibile solo quando è stata attivata anche la prima Fase. Il parametro viene immesso nella stessa modalità. In questa fase, la cappa del forno è metà aperta.

Campo valori °C: disattivo rispettiv. 100–700 °C; Campo valori °F: disattivo rispettiv. 212–1292 °F



Tempo di tenuta preasciugatura 2a Fase

Questo parametro definisce la durata del processo di preasciugatura della seconda Fase, una volta raggiunta la temperatura di preasciugatura desiderata.

Campo valori: disattivo rispettiv. 00:00–60:00 (mm:ss)

TSP

Thermo Shock Protection (TSP)

La funzione TSP protegge il manufatto protesico durante il processo di chiusura. La funzione TSP controlla la temperatura della camera di cottura nella cappa del forno all'avvio del programma di cottura. Se necessario, nell'ambito del tempo di chiusura impostato il tragitto di chiusura verrà modificato.

Opzioni di impostazione: Acceso (On) / Spento (Off)



Prevuoto

Se si è scelto un programma di cottura con prevuoto, al termine del tempo di chiusura (non appena la cappa si è chiusa) la pompa del vuoto si accenderà e resterà in funzione fino al termine del tempo di prevuoto. Trascorso il tempo di prevuoto, inizierà la fase di riscaldamento.

Avviando un programma con prevuoto attivato individualmente, il valore V1 sarà ignorato. Il vuoto viene mantenuto inserito fino al raggiungimento del valore V2. V2 deve essere maggiore della temperatura di esercizio B.

Opzioni di impostazione: disattivo rispettiv. 00:01–05:00 (mm:ss)

Hv

Tempo di tenuta vuoto

Con questa funzione è possibile impostare individualmente la percentuale di vuoto durante il tempo di tenuta.

Esempio: H (Tempo di tenuta) = 02:00 (mm:ss); Se si desidera un vuoto del 50%, in tal caso il parametro „Tempo di tenuta vuoto (Hv)“ deve essere impostato a 01:00 (mm:ss).

Opzioni di impostazione: disattivo rispettiv. 00:01–60:00 (mm:ss)



Apertura rapida cappa del forno

Attivando la funzione „Apertura rapida cappa del forno“, la cappa del forno si apre a velocità massima al termine del tempo di tenuta.

Opzioni di impostazione: Acceso (On) / Spento (Off)



Aspirazione

Attivando questa funzione, durante il processo di chiusura i vapori vengono aspirati tramite la pompa del vuoto.

Opzioni di impostazione: Acceso (On) / Spento (Off)

5.2.7 Messa in pausa (sospensione) del programma attivo

Premendo il tasto STOP x 1 volta, il programma in corso viene messo in pausa (con programma in pausa, la luce LED verde lampeggia). Premendo il tasto STOP x 2 volte, il programma viene completamente interrotto. Premendo il tasto START il programma riprende.

Se il programma è in pausa, sul display apparirà un messaggio lampeggiante „Pausa“.

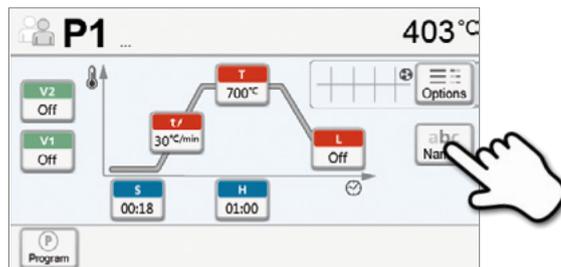
Se un programma viene interrotto prematuramente, durante lo scarico della camera di cottura a display apparirà il messaggio „Scarico vuoto“.

5. Utilizzo e configurazione

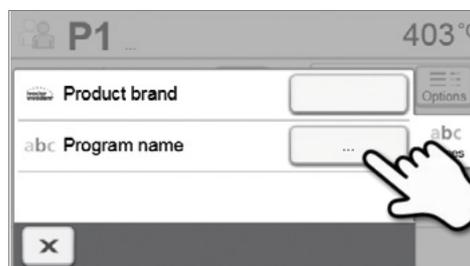
5.2.8 Rinominare i programmi

I gruppi di cottura e i gruppi di programmi possono essere rinominati. Per i gruppi di programmi è possibile scegliere tra diversi loghi prodotto.

1. Nella videata Programma premere il tasto [Nome]



2. Premendo il tasto corrispondente, scegliere se si desidera modificare il logo prodotto, il nome del gruppo, o il nome del programma.



3. Immettere il nome del programma o il nome del gruppo di programmi desiderati. Confermare con il tasto verde.



5.3 Funzioni avanzate del forno

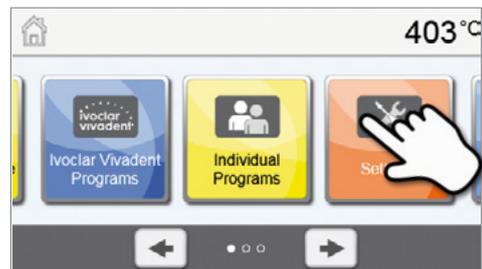
5.3.1 Impostazioni

Per accedere al Menu Impostazioni, dalla Home screen (Menu Principale) premere il tasto **[Impostazioni]**.

Esempio: Modificare la luminosità del Display

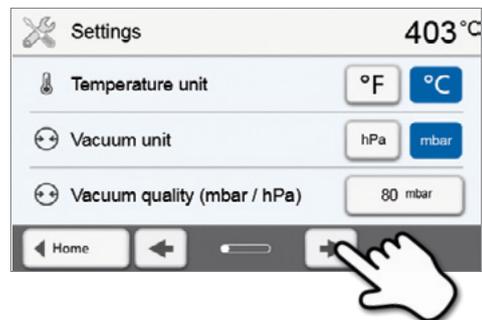
1. Aprire Impostazioni

Dalla Home screen (Menu Principale) premere il tasto **[Impostazioni]**.



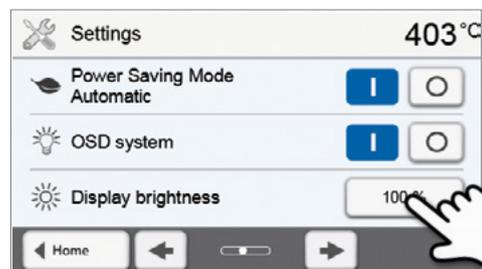
2. Aprire Luminosità Display

Con i tasti **[Freccia/CURSORE]** scorrere nelle pagine del Menu Impostazioni fino a visualizzare l'impostazione „Luminosità Display“.



3. Modificare la luminosità del Display

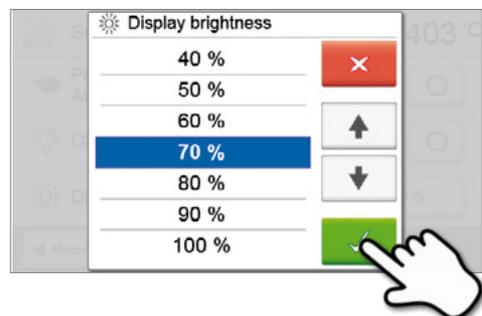
Premere il tasto a sfioramento nel campo „Luminosità Display“.



4. Selezionare la luminosità del display desiderata

in valore percentuale e confermare l'immissione con il tasto verde oppure annullare l'immissione con il tasto rosso.

L'impostazione è stata modificata.



Per ritornare alla Home screen premere il tasto a sfioramento **[Home]** nella barra di navigazione oppure il tasto Home sulla tastiera.

5. Utilizzo e configurazione

Nel Menu Impostazioni è possibile modificare le seguenti impostazioni:

	Unità di misura della temperatura Per impostare l'unità di misura della temperatura è possibile scegliere tra °C e °F. <i>Opzioni di impostazione: °C / °F</i>
	Unità di misura del vuoto Per impostare l'unità di misura del vuoto è possibile scegliere tra mbar e hPa. <i>Opzioni di impostazione: mbar / hPa</i>
	Valore finale del vuoto Per impostare il valore finale del vuoto. Questo valore definisce la pressione negativa nella cappa del forno alla quale il forno raggiunge una qualità del vuoto del 100%. <i>Opzioni di impostazione: 0–200 mbar</i>
	Lingua Per selezionare la lingua desiderata. <i>Possibilità di impostazione: tedesco, inglese, italiano, francese, spagnolo, portoghese, svedese, olandese, turco, russo, polacco, croato, cinese trad., cinese mandarino, finlandese, norvegese, slovacco, ceco, ungherese, indiano (Hindi), giapponese, coreano, arabo, iraniano (Farsi)</i>
	Volume Per selezionare il volume dei segnali acustici. <i>Opzioni di impostazione: Disattivato-Off/Dal 10%–100% in incrementi del 10%</i>
	Melodia Per selezionare la melodia dei segnali acustici. <i>Opzioni di impostazione: Melodia 1 a 20</i>
	Ora Per impostare l'ora corrente. <i>Opzioni di impostazione: hh:mm:ss</i>
	Data Per impostare la data corrente. <i>Opzioni di impostazione: in base al formato data impostato</i>
	Formato data Per impostare il formato data. <i>Opzioni di impostazione: gg:mm:aaaa; mm:gg:aaaa</i>
	Modalità risparmio energetico Con „Modalità risparmio energetico“ attivata e con la cappa del forno chiusa, la funzione si avvierà automaticamente dopo 30 minuti se il forno è a riposo e nessun tasto verrà premuto durante questo arco di tempo. A display sarà visualizzata l'icona del risparmio energetico. Premendo un tasto qualsiasi, terminerà la funzione risparmio energetico attivata automaticamente. <i>Opzioni di impostazione: Attivato (On) / Disattivato (Off)</i>
	Indicatore Ottico sullo stato di funzionamento (OSD) Per attivare o disattivare l'indicatore ottico sullo stato di funzionamento del forno (OSD). <i>Opzioni di impostazione: Attivato (On)/ Disattivato (Off)</i>
	Luminosità Display Per impostare la luminosità del display. <i>Opzioni di impostazione: 20%–100% in incrementi del 10%</i>
	Prova delle notifiche push Qui si possono provare le notifiche push per la comunicazione con la Programat App. A tale scopo l'applicazione Programat deve essere collegata con il forno. In caso di corretta configurazione di rete sull'applicazione Programat compare una notifica push. Se non compare alcuna notifica, controllare le impostazioni di rete.

Codice utente

Il codice utente può essere modificato individualmente.



Si consiglia di annotarsi il codice utente modificato individualmente e di conservarlo separatamente dal forno. Se il codice viene dimenticato è possibile ripristinarlo solo tramite assistenza dell'After Sales Service!

Opzioni di impostazione: 1000 a 9999



Protocollazione

Attivando questa funzione, dopo ogni cottura i parametri del programma vengono salvati sotto forma di protocollo. Sono possibili le seguenti impostazioni di protocollazione:

Inattivo: la funzione protocollo non è attiva.

Stampante: Al termine di un programma, i parametri utilizzati vengono protocollati e salvati nell'apparecchio. Inoltre i dati protocollati vengono stampati tramite stampante annessa con connessione USB.

PC: Al termine di un programma, i parametri utilizzati vengono protocollati e salvati nell'apparecchio. Se il forno è connesso al PrograBase Software, i dati-tabella salvati si sincronizzano con il dispositivo Laptop/PC collegato. E i protocolli possono quindi essere editati, salvati e stampati con il Software PrograBase.

Opzioni di impostazione: disattivo / stampante / PC / tabella



Nome laboratorio

Per immettere il nome del laboratorio. Il nome viene automaticamente inserito nei protocolli.

Opzioni di impostazione: Immissione nome laboratorio



Tempi calibratura

Tempi calibratura

Per impostare il promemoria per quando effettuare la prossima calibratura.

Opzioni di impostazione: 1 / 3 / 6 / 12 Mesi



Resettaggio ore di cottura della muffola

Attivando questa funzione, le ore di cottura della muffola vengono azzerate (riportate a „zero“). Questa funzione è solo possibile immettendo il codice utente.



Resettaggio ore della pompa del vuoto

Attivando questa funzione, le ore della pompa del vuoto vengono azzerate (riportate a „zero“). Questa funzione è solo possibile immettendo il codice utente.



Resettaggio alle impostazioni di fabbrica

Attivando questa funzione, tutti i programmi e le impostazioni vengono resettati ai valori e alle impostazioni di fabbrica. Questa funzione è solo possibile immettendo il codice utente.



Preparazione USB Memory Stick come memoria programma esterna

Attivando questa funzione, un USB Memory Stick viene preparato come memoria programma esterna.



Touch Mode

Impostazione della sensibilità del Touch Screen. Selezionare „Speciale“ in caso di disturbi con i comandi del Touch Screen.

Impostazioni: normale / speciale



Suono tasti

Con questa impostazione si può attivare il suono dei tasti.

Impostazioni: Attivato / Disattivato

5. Utilizzo e configurazione

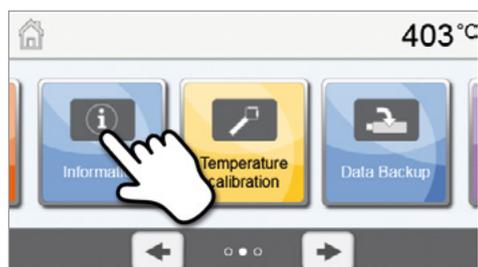
5.3.2 Informazioni

Per accedere alla videata Informazioni del forno, passare a pagina 2 della Home screen e premere il tasto a sfioramento **[Informazioni]**.

Esempio: Videata informazioni

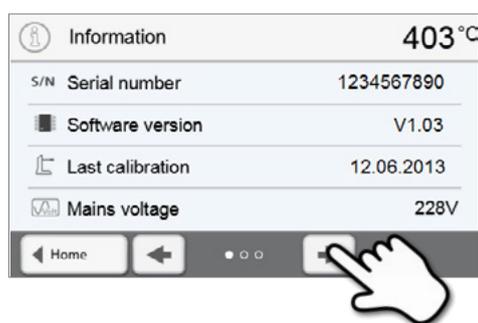
1. Aprire Informazioni

Dalla Home screen portarsi a pagina 2 e premere il tasto **[Informazioni]**.



2. Lettura Informazioni

Le informazioni vengono visualizzate su più pagine. Con i tasti **[Freccia/CURSORE >]** si può passare alla pagina Informazioni successiva.



Per ritornare alla Home screen premere indifferentemente il tasto a sfioramento **[Home]** nella barra di navigazione oppure il tasto Home sulla tastiera.

Nelle pagine sono riportate le seguenti informazioni:

S/N	Numero di serie Indica il numero di serie dell'apparecchio.
	Versione software Indica la versione software attualmente installata sull'apparecchio. Gli aggiornamenti Software (Software-update) sono disponibili all'indirizzo internet www.ivoclarvivadent.com/downloadcenter .
	Ultima calibratura Data dell'ultima calibratura eseguita
	Tensione di corrente Indica la tensione di corrente attualmente misurata
	Ultima Deumidificazione Data dell'ultima deumidificazione del forno
h	Ore di servizio Indica le ore di servizio dell'apparecchio
h	Ore di cottura Indica le ore di cottura
h	Ore del vuoto Indica le ore di servizio della pompa del vuoto
IP	Indirizzo IP Indica l'indirizzo IP
IP	Collegamento IP Visualizza se il forno è collegato con l'internet
IP	indirizzo MAC Visualizzazione dell'indirizzo MAC

5.3.3 Calibratura della temperatura

Il termoelemento e la resistenza del forno, a seconda della modalità e della frequenza d'utilizzo dell'apparecchio, possono essere soggetti a modifiche che influiscono sulla temperatura del forno. Eseguire una calibratura automatica della temperatura almeno ogni 6 mesi.

Per la calibratura della temperatura procedere come segue:

1. Aprire Calibratura temperatura

Dalla Home screen portarsi a pagina 2 e premere il tasto [Calibratura temperatura].



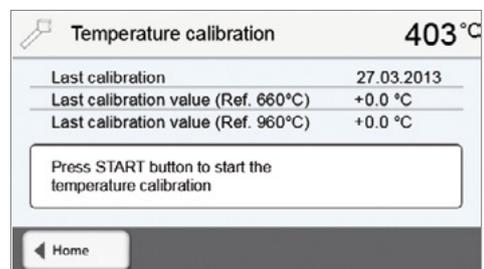
Il forno deve essere a temperatura di esercizio (403 °C) prima di avviare la calibratura.



2. Avviare la calibratura

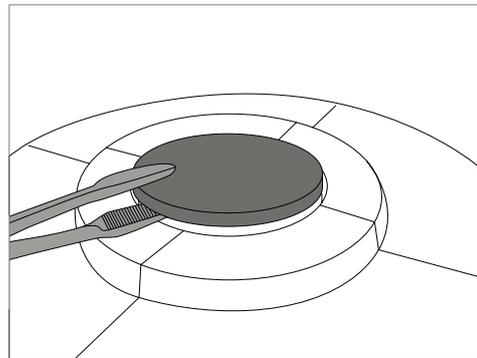
A display vengono visualizzati gli ultimi valori di calibratura e la data dell'ultima calibratura eseguita.

Per avviare la calibratura, premere il tasto START sulla tastiera. Seguire ora le indicazioni visualizzate a display.



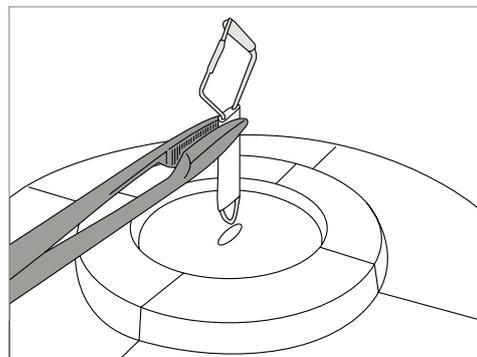
3. Rimuovere il piano di cottura

Rimuovere il piano di cottura con le apposite pinze e posizionarlo sul portaoggetti.



4. Inserire il campione ATK2

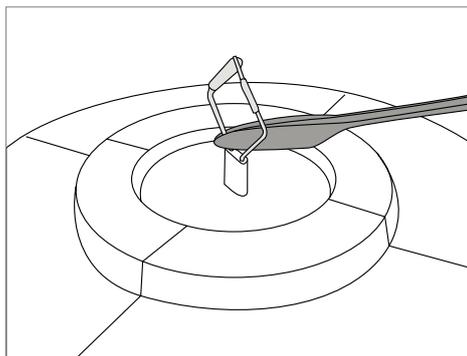
Con le pinze, afferrare con cautela l'ATK2 nella parte superiore (attenzione: pericolo di frattura della ceramica) e inserirlo nell'apposito foro fino ad avvertire uno scatto.



5. Utilizzo e configurazione

5. Premere sul campione di calibratura

Se necessario, utilizzare le pinze per esercitare una leggera pressione al centro dello zoccolo di calibratura fino ad avvertire uno scatto. Rispettare le tacche di demarcazione.



6. Avviare la calibratura

Premere ora sul tasto START per avviare la calibratura. A display viene visualizzato lo stato di avanzamento del programma di calibratura.

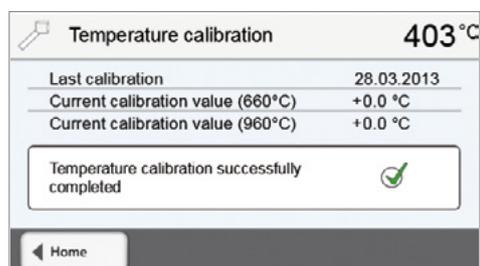


7. Calibratura conclusa

Al termine della calibratura verrà visualizzato il risultato del processo.

- Calibratura della temperatura eseguita con successo
- Calibratura della temperatura fallita

Il valore di calibratura esprime la differenza tra la temperatura effettiva e la temperatura nominale.



Al termine del programma aprire la cappa del forno e prelevare il campione ATK2 con le apposite pinze. Posizionare il campione sul piano di cottura per farlo raffreddare. Ricollocare il piano di cottura avvalendosi delle apposite pinze.



Per ritornare alla Home screen premere indifferentemente il tasto a sfioramento **[Home]** nella barra di navigazione oppure il tasto Home sulla tastiera.

5.3.4 Salvataggio dati (backup dati)

Con la funzione di salvataggio dati si possono memorizzare programmi individuali ed impostazioni su un USB Stick. Questo procedimento è consigliato p.es. in caso di update del software oppure in caso di invio dell'apparecchio per riparazioni/assistenza.

Inoltre i dati del forno, precedentemente salvati su un USB Stick possono essere ripristinati. Il ripristino dei dati funziona soltanto sullo stesso forno con lo stesso numero di serie.

La procedura è identica per entrambe le funzioni e si svolge come segue:

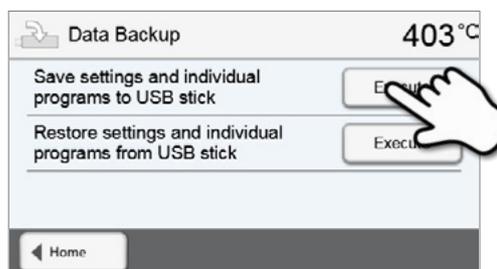
1. Aprire Salvataggio dati

Dalla Home screen portarsi a pagina 3 e premere il tasto **[Salvataggio dati]**.



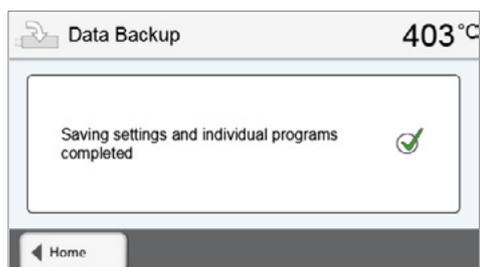
2. Salvare i dati

Inserire ora l'USB Memory Stick nell'apparecchio e premere il tasto **[Esegui]**.



3. Salvataggio concluso

-  Salvataggio dati eseguito con successo
-  Salvataggio dati fallito



Per ritornare alla Home screen premere indifferentemente il tasto a sfioramento **[Home]** nella barra di navigazione oppure il tasto Home sulla tastiera.

5. Utilizzo e configurazione

5.3.5 Update (aggiornamento) del Software

L'update (aggiornamento) del software può essere realizzato con estrema facilità avvalendosi di un USB Memory Stick collegato al forno. Per eseguire l'aggiornamento è necessario che sull'USB Memory Stick sia presente una versione attuale del software (es. CS2_V1.10.iv). La versione del software sull'USB Memory Stick deve essere più aggiornata della versione del software presente nell'apparecchio (cfr. Selezione – Informazioni)

Gli aggiornamenti del software per i forni Programat sono scaricabili gratuitamente all'indirizzo internet www.ivoclarvivadent.com/downloadcenter.

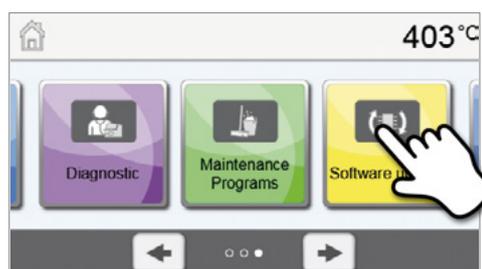


Effettuare un salvataggio dati prima di effettuare l'update del software.

Per l'aggiornamento del software procedere come segue:

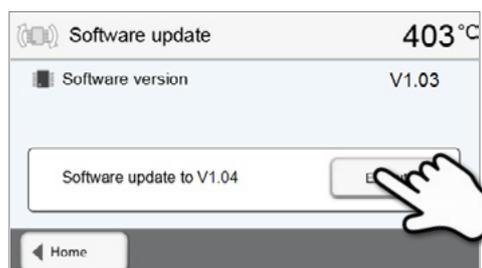
1. Aprire Aggiornamento software

Dalla Home screen portarsi a pagina 3 e premere il tasto [Software-Update].

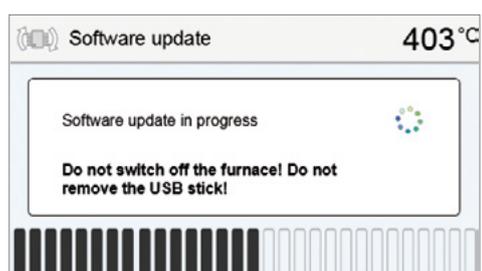


2. Eseguire l'aggiornamento del software

Se un USB Memory Stick con il file del Software è già inserito nell'apparecchio, il forno avvierà automaticamente la ricerca di un file Software valido. Se l'USB Memory Stick non è stato ancora inserito, inserirlo. Premere ora il tasto [Esegui].



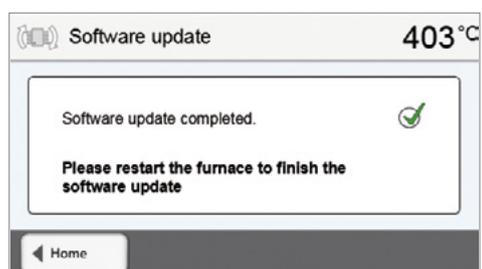
3. A display viene visualizzato lo stato di avanzamento dell'aggiornamento.



4. Update software concluso

Appariranno i seguenti messaggi:

- Aggiornamento software eseguito con successo
- Aggiornamento software fallito



Per completare l'update del software, spegnere e accendere nuovamente il forno azionando l'interruttore di accensione/spengimento posto sul retro del forno.



Informazione importante

Durante l'update del software è possibile che i programmi Ivoclar Vivadent modificati vengano cancellati. Durante l'aggiornamento del software i programmi individuali non saranno cancellati.

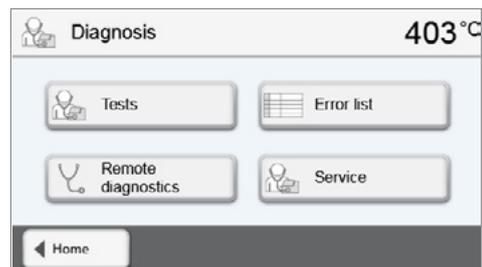
5.3.6 Diagnosi

Dalla Home screen portarsi a pagina 3 e premere il tasto **[Diagnosi]**.



Nella pagina Diagnosi sono disponibili le seguenti funzioni:

- Tests (test del vuoto, test della resistenza, ecc.)
- Tabella errori (Segnalazioni di errore salvate)
- Diagnosi remota
- Assistenza



5.3.6.1 Test (Programmi test)

- Programma Test della pompa del vuoto

Con il programma di test della pompa per il vuoto è possibile testare automaticamente il sistema del vuoto del forno in riguardo alla prestazioni ed ermeticità del vuoto. A tal fine, la pressione (minima) raggiunta viene misurata e visualizzata in mbar. Quando il valore della pressione è inferiore a 80 mbar (hPa), la qualità del vuoto è adeguata.

- Test della resistenza

Il test della resistenza controlla automaticamente la qualità della resistenza (durata 7 minuti ca.). Il test della resistenza dovrebbe essere eseguito solo con camera di cottura vuota. Qualsiasi oggetto nella camera di cottura (es. Portaoggetti) può infatti condizionare il risultato finale. Eseguire il test della resistenza subito dopo aver acceso il forno e prima di iniziare qualsiasi procedura di cottura. Con forno troppo caldo, a display verrà visualizzata una resistenza di qualità difettosa. Se la qualità della resistenza è inferiore al 50% si consiglia di procedere con la sostituzione della resistenza.

- Test Tastiera/Tasti a sfioramento

Ogni qualvolta viene premuto un tasto della tastiera o un tasto a sfioramento, verrà emesso un breve segnale acustico per confermarne il funzionamento.

- Test del Display

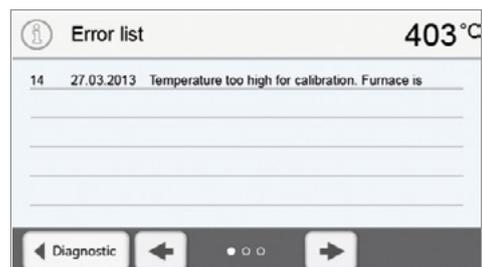
Sull'intero display vengono visualizzati alternativamente due „Schemi a scacchiera“ per consentire di controllare visivamente ogni singolo pixel.

- Test OSD

Con il test OSD si controlla la visualizzazione OSD, che viene illuminata alternativamente nei vari colori.

5.3.6.2 Tabella errori

Tutte le segnalazioni di errore vengono salvate nella Tabella errori. Premendo i tasti **[Freccia/CURSORE]** si può procedere lungo la lista. A display vengono visualizzate le ultime 20 segnalazioni di errore.



5. Utilizzo e configurazione

5.3.6.3 Diagnosi remota

La funzione Diagnosi remota è di supporto qualora si dovesse incorrere in problemi con il forno Programat. Essa facilita la comunicazione tra l'utente e l'After Sales Service Ivoclar Vivadent.

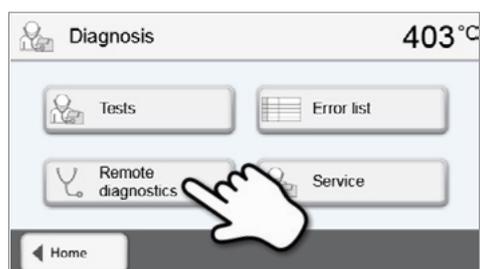
Attivando questa funzione, il forno genera un file di diagnosi che viene automaticamente salvato sull'USB Memory Stick. Il file può essere così inviato per posta elettronica o analizzato su di un dispositivo Laptop/PC mediante il software PrograBase.

Il file di diagnosi fornisce informazioni sull'apparecchio (es. versione software installata, unità impostate, ecc.), dati di servizio (ore di servizio, ore di cottura, ecc.), dati di calibratura (es. valore di correzione, data dell'ultima calibratura, ecc.), risultati dei test e segnalazioni di errore salvate.

Come generare il file di diagnosi:

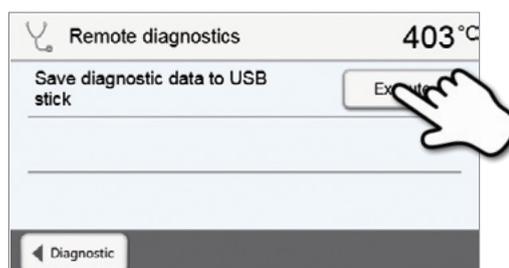
1. Aprire la funzione Diagnosi

Nel Menu Diagnosi premere il tasto **[Diagnosi remota]**.



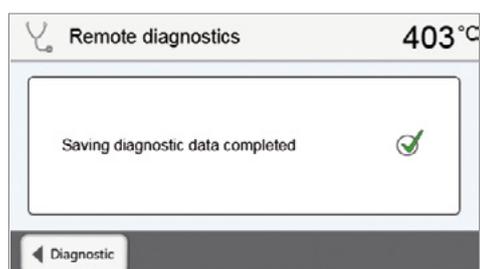
2. Generare un file di diagnosi

Inserire l'USB Memory Stick nell'apparecchio. Quindi premere il tasto **[Esegui]**.



3. Una volta generato un file di diagnosi, appariranno i seguenti messaggi

-  Diagnosi eseguita con successo
-  Diagnosi fallita



4. Invio o valutazione file di diagnosi

Collegare l'USB Memory Stick a un dispositivo Laptop/PC. I dati possono essere analizzati esclusivamente con il Software PrograBase o essere inviati a qualsiasi indirizzo email.

Se il forno è collegato al dispositivo Laptop/PC tramite ethernet, il file può essere aperto, inviato o analizzato direttamente dal software PrograBase.

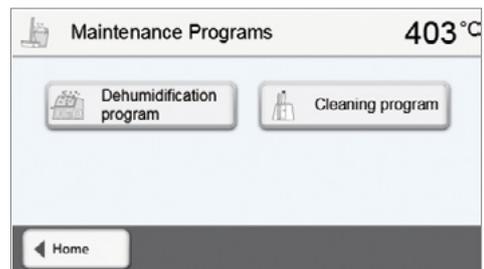
5.3.7 Programmi di cura

Dalla Home screen portarsi a pagina 3 e premere il tasto **[Programmi di cura]**.



Nella videata Cura sono disponibili i seguenti programmi:

- Programma di deumidificazione
- Programma di pulizia



5.3.7.1 Programma di deumidificazione

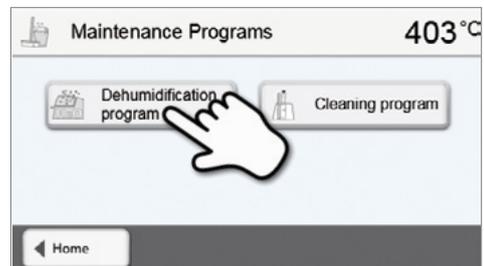
L'acqua di condensa nel materiale isolante della camera di cottura o nella pompa del vuoto può portare a un vuoto insufficiente e pertanto a un risultato di cottura di scarsa qualità. Per tale motivo, ad apparecchio spento/o sotto 100 °C, la cappa del forno deve essere chiusa per prevenire l'assorbimento di umidità.

Eeguire il programma di deumidificazione:

1. Aprire Programma di deumidificazione

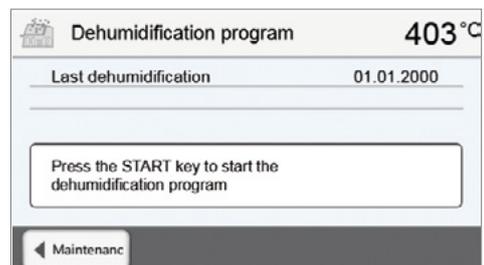
Dalla Home screen portarsi a pagina 3 e premere il tasto **[Programmi di cura]**.

Nel Menu Programmi cura premere il tasto **[Programma di deumidificazione]**.



2. Avviare Programma di deumidificazione

Premere il tasto START per avviare il Programma di deumidificazione.



5. Utilizzo e configurazione

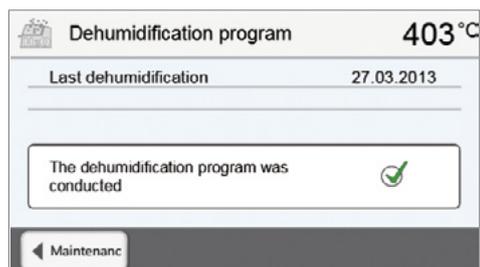
3. A display viene visualizzato lo stato di avanzamento del Programma di deumidificazione.



4. Programma di deumidificazione concluso

Verranno visualizzati i seguenti messaggi:

-  Programma di deumidificazione eseguito con successo
-  Programma di deumidificazione fallito



Mentre è in corso un programma di deumidificazione la cappa del forno si apre e chiude automaticamente. In tal modo si aiuta l'evaporazione di acqua di condensa. Non interrompere questo processo.

5.3.7.2 Programma di pulizia

Questo programma consente di pulire la resistenza (durata 17 minuti ca.). A pulizia conclusa si consiglia di avviare una calibratura dell'apparecchio. In caso di problemi di decolorazione della ceramica, si consiglia di pulire il piano di cottura o di sostituire il portaoggetti.

Per avviare il Programma di pulizia procedere come descritto per il Programma di deumidificazione.

6. Utilizzo pratico

Il funzionamento pratico del forno Programat CS2 è qui di seguito illustrato con l'aiuto di due esempi: una cottura con programma Ivoclar Vivadent e una cottura con programma individuale.

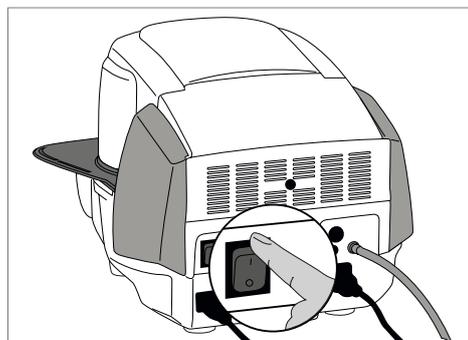
6.1 Cottura con un programma Ivoclar Vivadent

Fase 1:

Accensione apparecchio

Accendere l'apparecchio azionando l'interruttore di accensione/spengimento posto sul retro del forno. Il forno avvierà una auto-diagnosi automatica.

Attendere finché il forno abbia raggiunto la temperatura d'esercizio.



Fase 2:

Selezione del programma

Eseguita con successo l'autodiagnosi, verrà visualizzata la videata Programma. Scegliere il programma desiderato tramite i tasti [Freccia/CURSORE].



Fase 3:

Caricamento del forno

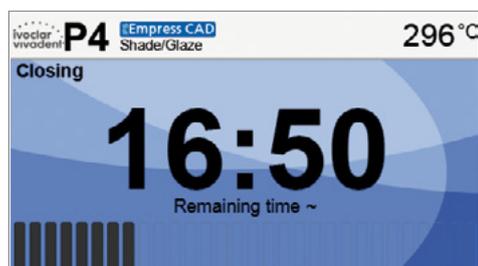
Quindi aprire la cappa del forno tramite il tasto [Apertura Cappa forno] e collocare nel forno il manufatto adagiato sul portaoggetti.

Fase 4:

Avvio del programma

Premere il tasto START per avviare il programma. Si accende la luce LED verde. A display viene indicato il tempo restante al termine del programma.

Al termine del programma, la cappa del forno si apre automaticamente. Se l'indicatore ottico OSD si illumina di luce verde, il forno è pronto per l'avvio del programma successivo.



Un programma può essere avviato solamente a cappa del forno aperta.

6. Utilizzo pratico

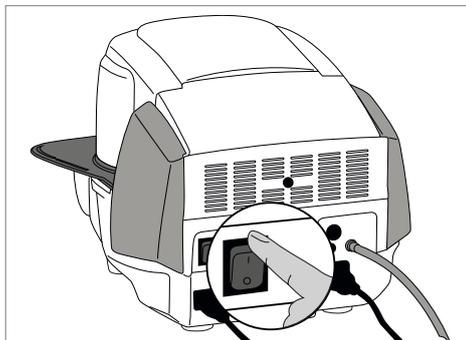
6.2 Cottura con un programma individuale

Fase 1:

Accensione apparecchio

Accendere l'apparecchio azionando l'interruttore di accensione/spengimento posto sul retro del forno. Il forno avvierà una auto-diagnosi automatica.

Attendere finché il forno abbia raggiunto la temperatura d'esercizio.



Fase 2:

Selezione del programma

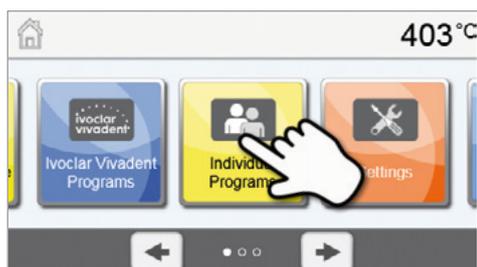
Eseguita con successo l'autodiagnosi, verrà visualizzata la videata Programma. Premendo il tasto **[Home]** si aprirà la Home screen.



Fase 3:

Selezione del tipo di programma

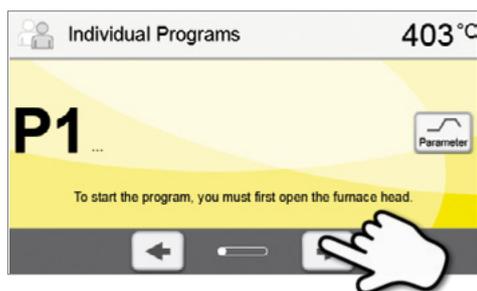
Premere ora il tasto Programmi individuali.



Fase 4:

Scelta del programma

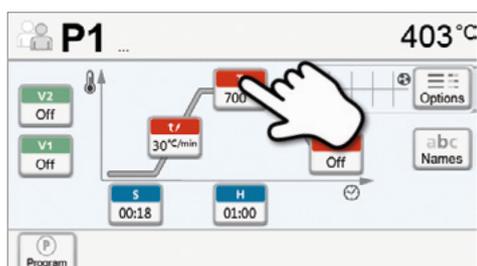
Tramite i tasti **[Freccia/CURSORE]** scegliere ora il programma individuale desiderato.



Fase 5:

Immissione parametri

Immettere i propri parametri individuali e creare il proprio programma di cottura (per dettagli cfr. Cap. 5.2.3).



Fase 6:

Caricamento del forno

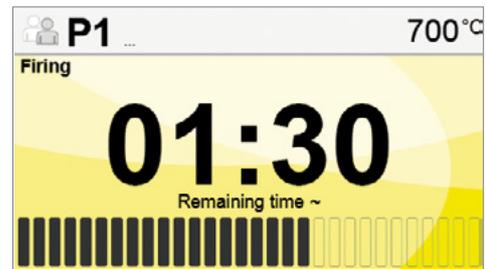
Aprire quindi la cappa del forno azionando il tasto **[Apertura Cappa forno]** e collocare nel forno il manufatto posizionato sul portaoggetti.

Fase 7:

Avvio del programma

Premere il tasto START per avviare il programma. Si accende la luce LED verde. A display viene indicato il tempo restante al termine del programma.

Al termine del programma la cappa del forno si apre automaticamente. Se l'indicatore ottico OSD si illumina di luce verde, il forno è pronto per l'avvio del programma successivo.



Un programma può essere avviato solamente a cappa del forno aperta.

7. Manutenzione, pulizia e diagnosi

In questo capitolo vengono illustrate le operazioni di pulizia e manutenzione per il forno Programat CS2. Vengono elencate solo quelle operazioni che possono essere realizzate dal personale odontotecnico. Tutte le restanti azioni devono essere eseguite esclusivamente da personale qualificato presso un Servizio Assistenza Ivoclar Vivadent certificato.

7.1 Procedure di controllo e manutenzione

La frequenza con cui attuare le presenti operazioni di manutenzione dipende dall'intensità di utilizzo dell'apparecchio e dalle consuetudini operative dell'utente. Per tale motivo, i tempi qui di seguito sono indicativi.

Cosa fare	Componente	Quando
Controllare che tutte i collegamenti a spina siano nella loro sede.	I vari collegamenti esterni	Settimanalmente
Controllare che il meccanismo di apertura della cappa del forno funzioni correttamente e senza eccessivo rumore.	Meccanismo di apertura della cappa del forno	Mensilmente
Controllare che il termoelemento non sia piegato e sia collocato correttamente.	Termoelemento	Settimanalmente
Controllare che il materiale isolante non presenti crepe o danni. Se il materiale isolante risulta usurato, sostituirlo rivolgendosi a un Servizio Assistenza Ivoclar Vivadent certificato. Sottilissime incrinature nel materiale isolante non presentano alcun pericolo e non influiscono negativamente sul funzionamento del forno.	Materiale isolante	Mensilmente
Controllare che i bordi di chiusura della cappa del forno e della base del forno siano puliti e non danneggiati.	Bordi di chiusura della cappa e della base del forno	Settimanalmente
Controllare che la tastiera non presenti danni visibili. Se la tastiera è danneggiata, deve essere sostituita da un Servizio Assistenza Ivoclar Vivadent certificato.	Tastiera	Settimanalmente
Eseguire il controllo della temperatura: Utilizzare il set di controllo temperatura/calibratura per verificare la temperatura del forno e, se necessario, calibrarla.	Camera di cottura	Semestralmente
Controllare il cilindro in vetro di quarzo per assicurarsi che il vetro di quarzo non sia difettato.	Camera di cottura	Quotidianamente
Controllare che non vi sia acqua di condensa nel tubo del vuoto o nella camera di cottura.	Tubo del vuoto, camera di cottura	Mensilmente



Il presente apparecchio è stato sviluppato per un normale utilizzo negli studi e nei laboratori dentali. Qualora il prodotto fosse destinato a un uso prolungato, occorre prevedere un precoce invecchiamento delle componenti usurabili (es.: resistenza, la guarnizione della cappa, oppure materiale isolante).

Le componenti usurabili sono escluse dalla garanzia. Rispettare intervalli di manutenzione e assistenza più ravvicinati.



Si consiglia di norma di non sostituire la cappa del forno: le componenti (cappa del forno e base) sono coordinate tra loro. Se, per ragioni di manutenzione, la cappa richiedesse una sostituzione, occorre successivamente procedere con una calibratura della temperatura.

7.2 Pulizia

Pulire il forno solo quando è freddo. Non è ammesso l'uso di soluzioni detergenti. Staccare la spina dalla presa della corrente prima della pulizia.

Pulire le seguenti componenti come riportato qui di seguito e con la frequenza indicata:

Componente	Quando	Con cosa
Carcassa del forno e cappa del forno	Secondo necessità	Panno asciutto e morbido
Tastiera e Display	Secondo necessità	Panno asciutto e morbido oppure panno pulente Programat
Piastra di appoggio	Quotidianamente	Pennello di pulizia*
Materiale isolante	Quotidianamente	Pennello di pulizia*
Bordo di chiusura della cappa del forno e superfici della guarnizione	Quotidianamente	Pennello di pulizia e panno morbido
Piano di cottura	Secondo necessità	Pennello di pulizia o sabbiatrica

*Non utilizzare aria compressa

7.3 Avviso di manutenzione

Quando a display si visualizzerà l'avviso di manutenzione, il forno avrà superato 1500 ore di cottura. Confermando l'avviso di manutenzione, questo apparirà ogni 1000 ore di cottura. Dopo un certo numero di ore di cottura, Ivoclar Vivadent consiglia di eseguire un test della resistenza e, se necessario, di far esaminare la resistenza presso l'After Sales Service Ivoclar Vivadent.

7.4 Stand-by (riposo)

Si consiglia di tenere la cappa del forno sempre chiusa, in particolare quando la temperatura scende sotto 150 °C. Con la cappa del forno aperta, il materiale isolante rischia di assorbire umidità con conseguente formazione di condensa nella camera di cottura. Ciò può portare a un vuoto insufficiente e pertanto a un risultato di cottura di scarsa qualità.

7.5 Modalità di risparmio energetico

Se il forno dovesse rimanere inutilizzato per periodi più lunghi, Ivoclar Vivadent consiglia di attivare la funzione „Modalità di risparmio energetico“. Attivata questa funzione, le singole componenti vengono disattivate e la temperatura della cappa del forno viene portata a 100 °C.

7.5.1 Modalità di risparmio energetico automatico

La funzione „Modalità di risparmio energetico automatico“ è attivabile dal Menu Impostazioni.

Con „Modalità risparmio energetico“ attiva e a cappa del forno chiusa, la funzione si avvierà automaticamente dopo 30 minuti se il forno è a riposo (stand-by) e nessun tasto verrà premuto durante questo arco di tempo. A display sarà visualizzata l'icona del risparmio energetico. Premendo un qualsiasi tasto, la funzione risparmio energetico attivata automaticamente terminerà di nuovo.

7.5.2 Tasto di risparmio energetico

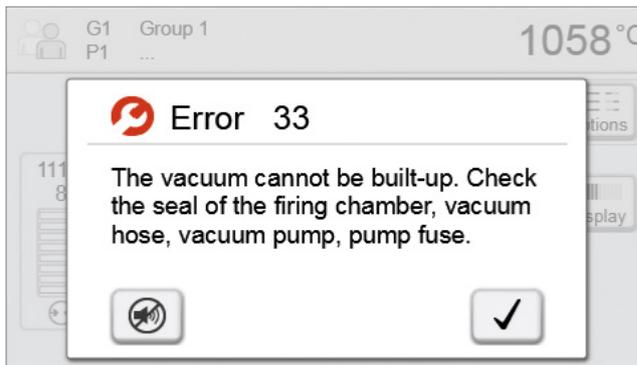
La funzione „Modalità di risparmio energetico“ può essere attivata manualmente premendo il tasto Risparmio energetico. Ciò è possibile solamente con cappa del forno chiusa e con forno a riposo (stand-by). A display sarà visualizzata l'icona del risparmio energetico. Premendo un qualsiasi tasto, la funzione risparmio energetico terminerà di nuovo.

8. Cosa fare, se...

Questo capitolo guiderà l'utente nel riconoscere specifiche problematiche legate all'apparecchio e, quando possibile, ad adottare le misure appropriate alla risoluzione del problema.

8.1 Segnalazione di errori

Quando è attivo, l'apparecchio monitorizza costantemente tutte le sue funzioni in corso. Qualora venisse rilevato un errore, sul display apparirà il relativo messaggio di errore.



Per interrompere il segnale acustico e uscire dalla segnalazione di errore, confermare premendo i tasti dei relativi simboli.

A display possono visualizzarsi le seguenti segnalazioni di errore. Per ulteriori informazioni, rivolgersi all'After Sales Service.

Errore / Hint Nr.	Possibile proseguire la lavorazione	Errore	Descrizione errore
2		$T < B$	Immettere un valore corretto per T.
8		$L > T$	Immettere un valore corretto per il raffreddamento lento L.
9		$V2x \leq V1x$	Immettere un valore corretto per la temperatura d'inserimento del vuoto V1x o di disinserimento del vuoto V2x.
10		$V2x > Tx + 1^{\circ}C$	Modificare i valori del vuoto o la temperatura di tenuta T.
11		Valore non corretto per V1x, V2x	Immettere un valore plausibile per V1x, V2x.
13 *,**		Temperatura attuale dopo start $> Tx + 80^{\circ}C$	Attenzione: temperatura troppo elevata! Programma interrotto; l'apparecchio apre la cappa del forno per il raffreddamento!
14 *		Temperatura nella camera di cottura $> 410^{\circ}C$ all'avvio del programma di calibratura, perciò troppo elevata	Temperatura troppo alta per la calibratura; il forno si raffredda! In seguito, avviare nuovamente il programma!
16		$T2 < T1$	Immettere un valore inferiore per T1 o superiore per T2.
17		Interruzione di corrente > 10 s mentre è in corso un programma di cottura	Un programma in corso è stato interrotto per più di 10s. Non è possibile continuare il programma!
18		$T1 > V12$	Immettere qui un valore inferiore per T1 o superiore per V12.
19	sì	$V2 < B$	Prevuoto attivato! V2 deve essere superiore a B.
20 **	no	Errore nel sistema di riscaldamento	Controllare il fusibile del riscaldamento. Se il fusibile è OK, contattare il Servizio Assistenza.
23		Resistenza molto usurata	La resistenza è troppo usurata. Si consiglia di sostituirla con una resistenza nuova. Una volta resettato il messaggio d'errore, si può tuttavia avviare un programma.
24		Resistenza difettosa	La resistenza è tanto rovinata da renderne necessaria la sostituzione immediata.
26		$T \text{ è } > B + 160^{\circ}C$ all'avvio del programma di cottura	Camera di cottura troppo calda per avviare un programma di cottura.
27 **,***	no	La cappa del forno non può essere inizializzata	Impossibile portare la cappa del forno in posizione finale. La cappa è forse bloccata da un'azione meccanica esterna! In caso diverso, contattare il Servizio Assistenza!

28 **		La cappa del forno non raggiunge la posizione di destinazione	L'apertura/chiusura della cappa non avvengono correttamente. La cappa del forno è stata mossa a mano o trova un ostacolo. Per azionare la cappa servirsi unicamente dei tasti appositi!
32 **	no	Non si scarica il vuoto	Non è possibile ridurre il vuoto! La valvola del vuoto è probabilmente sporca o inceppata. Contattare il Servizio Assistenza.
33		Il vuoto necessario (xxx mbar) non viene raggiunto entro 1min	Non è possibile aumentare il vuoto. Controllare la guarnizione della camera di cottura, il tubo e la pompa del vuoto, il fusibile della pompa.
110		HV > H (H2)	Immettere qui un valore inferiore per HV o superiore per H (H2).
111		Raggiunto numero massimo registrazioni protocollo cottura	E' stato raggiunto il numero massimo di inserimenti di protocolli di cottura. Un ulteriore protocollo cancellerà / sovrascriverà i dati attuali.
150		Errore memoria interna.	Errore memoria interna. Prego riavviare l'apparecchio.
531	sí	Errore nella registrazione di dati cottura	Errore durante il carico di dati di programmi di cottura. Memoria può essere insufficiente.
702		Breve interruzione di corrente a programma avviato	Un programma in corso è stato interrotto da una breve caduta della rete. L'esecuzione del programma continua!
800		Valore finale vuoto non raggiunto	Non è stato possibile arrivare al valore finale predeterminato per il vuoto! Controllare la pompa del vuoto.
801		Calo del vuoto	Si è verificato un calo del vuoto inaccettabile.
802		Non avviene un aumento del vuoto (autodiagnosi)	Impossibile rilevare un aumento del vuoto! Controllare i seguenti punti: Tenuta della camera di cottura (guarnizioni sporche)? Il tubo del vuoto è collegato? La pompa del vuoto è collegata? Il fusibile F1 è difettoso?
803		Il sistema del vuoto non è ermetico!	Assenza di ermeticità del sistema del vuoto. Controllare la presenza di event. sporco sulle superfici di chiusura!
1302 **		Calibratura ATK2: preriscaldamento 962°C	Errore nella calibratura. Verificare che la sonda sia inserita correttamente. Tentare con una nuova sonda e verificarne il contatto corretto.
1501	sí	Avviso -> ore di cottura	La resistenza ha **** ore di esercizio. Eseguire il test resistenza (diagnosi) ed attenersi alle avvertenze sul display e delle istruzioni d'uso.
1510		T è > VT all'avvio programma di cottura	La temperatura della camera di cottura è superiore della temperatura di preasciugatura. Per continuare il programma tuttavia, premere il tasto START.
1522		SW-Update: Errore durante l'update	Nell'update software si è verificato un errore. NON spegnere l'apparecchio e provare nuovamente. In caso di ripetuto errore provare ad effettuare l'update tramite interfaccia USB.
1900	sí	Ripristino salvataggio dati	Il nuovo software contiene possibili impostazioni che non erano disponibili al momento del salvataggio dati. Sono state ripristinate soltanto le impostazioni del salvataggio dati.
1901	sí	Ripristino salvataggio dati	Il nuovo software contiene parametri programma che non erano disponibili al momento del salvataggio dati. Sono stati ripristinati soltanto i parametri programma del salvataggio dati.
1902	sí	Ripristino salvataggio dati	Il nuovo software contiene gruppi programma che non erano disponibili al momento del salvataggio dati. Sono stati ripristinati soltanto i gruppi programma del salvataggio dati.
1911	sí	Ripristino salvataggio dati	Il nuovo software contiene parametri programma che non erano disponibili al momento del salvataggio dati. Si prega di controllare i programmi individuali. I programmi individuali in linea di massima sono più validi.
1912	sí	Ripristino salvataggio dati	Il nuovo software contiene gruppi programma che non erano disponibili al momento del salvataggio dati. Si prega di controllare i programmi individuali. I programmi individuali in linea di massima sono più validi.
1920	sí	Ripristino salvataggio dati	Non è stato possibile eseguire il salvataggio dati. Si prega di installare una versione software più attuale.

* Con questa segnalazione di errore la cappa del forno si apre

** Un programma in corso viene interrotto

*** L'errore non può essere eliminato; non si possono avviare programmi

8.2 Altre segnalazioni di errore

Alla comparsa delle seguenti segnalazioni di errore (Error) si prega di contattare direttamente il Servizio Assistenza Ivoclar Vivadent:

25, 29, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 56

103, 107, 108, 109, 143, 144, 145, 146, 147

148, 700, 701, 704, 707, 1010, 1011, 1012, 1013

1014, 1015, 1016, 1017, 1018, 1019, 1024, 1025, 1026

1028, 1207, 1300, 1301, 1303, 1304, 1305, 1401, 1402

1500, 1750, 1751, 1752, 1753

8.3 Disturbi tecnici

I seguenti disturbi possono verificarsi senza che alcuna segnalazione di errore venga visualizzata a display:

Descrizione del disturbo	Domanda di controllo	Azione
Il vuoto non si disinserisce o si disinserisce solo molto lentamente.	Il vuoto non si scarica entro ca. 30 sec.?	Attendere finché il vuoto è completamente disinserito, prelevare l'oggetto. Accendere e spegnere l'apparecchio.*
Visualizzazione sul display incompleta	Attivare il test del display e *	*
Il display non si illumina	L'apparecchio è collegato ed acceso correttamente come da istruzioni d'uso?	Collegare ed accendere correttamente l'apparecchio.
Non si avverte il segnale acustico	Il segnale acustico è stato eventualmente disattivato (volume = 0)?	Regolare il volume.
La cappa del forno non si apre	La cappa è stata aperta manualmente?	Aprire la cappa del forno soltanto tramite gli appositi tasti. Spegner e riaccendere l'apparecchio.
	Il vuoto è già stato scaricato?	Il programma è ancora in corso? Attendere finché il programma è concluso. Spegner/accendere l'apparecchio. *
La pompa non entra in funzione	Il fusibile della pompa è difettoso?	Controllare il fusibile ed eventualmente sostituirlo.
	È stato superato l'assorbimento massimo di corrente dell'allacciamento?	Utilizzare soltanto le pompe per il vuoto consigliate da Ivoclar Vivadent.
	La spina della pompa è inserita correttamente?	Inserire correttamente la spina della pompa.
Il vuoto finale non viene raggiunto	Il tubo del vuoto è intatto?	Controllare il tubo del vuoto e l'allacciamento del tubo (da forno a pompa e dalla cappa alla base).
	Prestazione della pompa corretta?	Avviare il programma di test del vuoto.
	Umidità/condensa nel tubo del vuoto?	Avviare il programma di deumidificazione.
Visualizzazione errata o illogica della temperatura	Il termoelemento è piegato o rotto?	Contattare il Servizio Assistenza Ivoclar Vivadent.
	La spina del termoelemento è inserita correttamente?	Inserire correttamente.
	Spina del termoelemento difettosa?	*
Incrinature nell'isolamento	Le incrinature sono piccole e insignificanti (microincrinature)?	Piccole incrinature nella resistenza sono normali e non hanno alcun influsso negativo sull'apparecchio.
	Le incrinature sono molto grandi o si sono staccati dei pezzi della resistenza?	*
Incrinature nel vetro di quarzo/termoelemento	Vi sono incrinature nel vetro di quarzo rispettiv. il vetro di quarzo che riveste la resistenza è rotto?	Mettere l'apparecchio fuori funzione *
Il risultato di cottura non corrisponde alle aspettative	I parametri di cottura sono corretti?	Programmare i parametri di cottura secondo le indicazioni del produttore del materiale
	E' stato utilizzato il portaoggetti idoneo?	Utilizzare il portaoggetti originale Programat o il portaoggetti speciale consigliato per il relativo materiale
	Il forno è stato calibrato?	Effettuare una calibratura della temperatura.
	Il termoelemento è danneggiato o piegato?	*
Il forno non invia segnalazioni all'applicazione Programat (p.es. al termine del programma	Il forno è collegat ad internet?	Collegare il forno alla rete con accesso ad internet tramite Ethernet oppure WLAN.

* Per ulteriori informazioni rivolgersi all'After Sales Service Ivoclar Vivadent.

8. Cosa fare, se...

8.4 Riparazioni



Le riparazioni devono essere eseguite esclusivamente da un Servizio Assistenza certificato Ivoclar Vivadent. Per gli indirizzi consultare l'elenco sul retro delle Istruzioni d'Uso.

Se durante il periodo di validità di garanzia, le riparazioni non saranno effettuate da un Servizio Assistenza qualificato Ivoclar Vivadent, la garanzia scadrà automaticamente. Consultare a tal fine le relative condizioni di garanzia.

8.5 Ripristinare le impostazioni di fabbrica

Il forno può essere ripristinato alle impostazioni originali, caricando nuovamente le impostazioni di fabbrica. Tutti i programmi, le melodie e i segnali acustici verranno conseguentemente e irrevocabilmente ripristinati ai valori di fabbrica.

Procedere come segue:

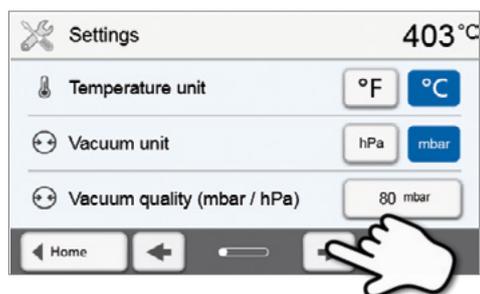
1. Aprire Impostazioni

Dall'Home screen premere il tasto **[Impostazioni]**.



2. Aprire „Ripristinare impostazioni di fabbrica“

Con i tasti **[Freccia/CURSORE]** scorrere nelle pagine del Menu Impostazioni, fino a visualizzare l'impostazione „Ripristinare impostazioni di fabbrica“.



3. Ripristina le impostazioni di fabbrica

Per ripristinare le impostazioni di fabbrica, premere il tasto a sfioramento **[Esegui]**.



4. Immettere il codice utente

Immettere quindi il codice utente (es. 1234) e confermare l'immissione con il tasto verde oppure annullare l'immissione con il tasto rosso.



5. Ripristino impostazioni di fabbrica concluso

Verranno visualizzati i seguenti messaggi:

-  Caricamento impostazioni di fabbrica eseguito con successo
-  Caricamento impostazioni di fabbrica fallito



Per ritornare alla Home screen premere il tasto Home sulla tastiera.

9. Specifiche prodotto

9.1 Presentazione

- Programat CS2
- Cavo di alimentazione
- Tubo del vuoto
- Set di calibratura
- Istruzioni d'uso
- Kit portaoggetti Programat
- USB Memory Stick
- div. accessori

Accessori consigliati

- Set controllo temperatura
- Pompa del vuoto VP5, VP3 easy

9.2 Dati tecnici

Alimentazione	100 V / 50 – 60 Hz 110 – 120 V / 50 – 60 Hz 200 – 240 V / 50 – 60 Hz
Categoria di sovratensione	II
Grado di inquinamento	2
Oscillazioni di tensione ammesse	± 10 %
Assorbimento di potenza massimo	14 A a 100 V 12 A a 110 – 120 V 8.5 A a 200 – 240 V
Dati ammessi per pompe del vuoto di altri produttori: Potenza massima: Vuoto finale:	250 W / corrente dispersa max. 0,75 mA < 50 mbar Utilizzare solo pompe certificate
Fusibili elettrici	100 V o 110 – 120 V: 125 V / T15A (circuito di riscaldamento) 125 V / T5A (pompa del vuoto) 200 – 240 V: 250 V / T8A (circuito di riscaldamento) 250 V / T3,15A (pompa del vuoto)
Dimensione dei fusibili elettrici	100 V o 110 – 120 V: Diametro 6,3 x 32 mm 200 – 240 V: Diametro 5 x 20 mm
Dimensioni del forno chiuso	Profondità: 465 mm Larghezza: 320 mm / 390 mm (con piastra d'appoggio) Altezza: 320 mm
Camera di cottura, spazio utile	Diametro: 90 mm Altezza: 80 mm
Temperatura di cottura massima	1200 °C
Peso	15,6 kg

Note di sicurezza

Il presente forno è stato realizzato in conformità alle seguenti normative:

EN 61010-1:2010

IEC 61010-1:2010

UL 61010-1:2012/R:2015

CAN/CSA-C22.2 No. 61010-1:2012 + UPD No. 1:2015

EN 61010-2-010:2014

IEC 61010-2-010:2014

UL 61010-2-010:2015

CAN/CSA-C22.2 No. 61010-2-010:2015

Protezione radio, Compatibilità elettromagnetica: Certificato EMC

9.3 Condizioni di esercizio

- Temperatura ambiente: +5 °C a +40 °C
- Campo di umidità: Umidità relativa max. 80 % per temperature fino a 31°C, umidità relativa linearmente decrescente fino a 50 % a 40°C, condensa esclusa.
- Pressione atmosferica: Il forno è stato testato per un utilizzo a un'altitudine massima di 2000 m slm.

9.4 Condizioni di trasporto e di conservazione

- Campo di temperatura ammesso: –20 °C a +65 °C
- Campo di umidità ammesso: Umidità relativa massima 80%
- Pressione atmosferica ammessa: da 500 a 1060 mbar

Per il trasporto utilizzare esclusivamente l'imballaggio originale con gli appositi inserti in polistirolo!

10. Appendice

10.1 Struttura programma

Programma	Descrizione
1	Programma cristallizzazione Speed per IPS e.max CAD HT/MT/LT
2	Programma di cristallizzazione/glasura per IPS e.max CAD HT/MT/LT
3	Programma di cristallizzazione per IPS e.max CAD Impulse/MO
4	Programma di correzione/supercolori/glasura per IPS e.max CAD con IPS e.max CAD Crystall.
5	Programma supercolori/glasura per IPS e.max CAD con IPS e.max CAD Crystall.
6	Programma supercolori/glasura per IPS Empress CAD con IPS e.max CAD Crystall.
7	Programma supercolori/glasura per IPS Empress CAD con IPS Empress Universal
8	Programma di unione/cristallizzazione per la tecnica IPS e.max CAD-on
9	Programma di caratterizzazione/glasura per la tecnica IPS e.max CAD-on

Ivoclar Vivadent – worldwide

Ivoclar Vivadent AG
Bendererstrasse 2
9494 Schaan
Liechtenstein
Tel. +423 235 35 35
Fax +423 235 33 60
www.ivoclarvivadent.com

Ivoclar Vivadent Pty. Ltd.
1 – 5 Overseas Drive
P.O. Box 367
Noble Park, Vic. 3174
Australia
Tel. +61 3 9795 9599
Fax +61 3 9795 9645
www.ivoclarvivadent.com.au

Ivoclar Vivadent GmbH
Tech Gate Vienna
Donau-City-Strasse 1
1220 Wien
Austria
Tel. +43 1 263 191 10
Fax: +43 1 263 191 111
www.ivoclarvivadent.at

Ivoclar Vivadent Ltda.
Alameda Caiapós, 723
Centro Empresarial Tamboré
CEP 06460-110 Barueri – SP
Brazil
Tel. +55 11 2424 7400
www.ivoclarvivadent.com.br

Ivoclar Vivadent Inc.
1-6600 Dixie Road
Mississauga, Ontario
L5T 2Y2
Canada
Tel. +1 905 670 8499
Fax +1 905 670 3102
www.ivoclarvivadent.us

Ivoclar Vivadent Shanghai Trading Co., Ltd.
2/F Building 1, 881 Wuding Road,
Jing An District
200040 Shanghai
China
Tel. +86 21 6032 1657
Fax +86 21 6176 0968
www.ivoclarvivadent.com

Ivoclar Vivadent Marketing Ltd.
Calle 134 No. 7-B-83, Of. 520
Bogotá
Colombia
Tel. +57 1 627 3399
Fax +57 1 633 1663
www.ivoclarvivadent.co

Ivoclar Vivadent SAS
B.P. 118
74410 Saint-Jorioz
France
Tel. +33 4 50 88 64 00
Fax +33 4 50 68 91 52
www.ivoclarvivadent.fr

Ivoclar Vivadent GmbH
Dr. Adolf-Schneider-Str. 2
73479 Ellwangen, Jagst
Germany
Tel. +49 7961 889 0
Fax +49 7961 6326
www.ivoclarvivadent.de

Ivoclar Vivadent Marketing (India) Pvt. Ltd.
503/504 Raheja Plaza
15 B Shah Industrial Estate
Veera Desai Road, Andheri (West)
Mumbai, 400 053
India
Tel. +91 22 2673 0302
Fax +91 22 2673 0301
www.ivoclarvivadent.in

Ivoclar Vivadent Marketing Ltd.
The Icon
Horizon Broadway BSD
Block M5 No. 1
Kecamatan Cisauk Kelurahan Sampora
15345 Tangerang Selatan – Banten
Indonesia
Tel. +62 21 3003 2932
Fax +62 21 3003 2934
www.ivoclarvivadent.com

Ivoclar Vivadent s.r.l.
Via del Lavoro, 47
40033 Casalecchio di Reno (BO)
Italy
Tel. +39 051 6113555
Fax +39 051 6113565
www.ivoclarvivadent.it

Ivoclar Vivadent K.K.
1-28-24-4F Hongo
Bunkyo-ku
Tokyo 113-0033
Japan
Tel. +81 3 6903 3535
Fax +81 3 5844 3657
www.ivoclarvivadent.jp

Ivoclar Vivadent Ltd.
4F TAMIYA Bldg.
215 Baumoe-ro
Seocho-gu
Seoul, 06740
Republic of Korea
Tel. +82 2 536 0714
Fax +82 2 6499 0744
www.ivoclarvivadent.co.kr

Ivoclar Vivadent S.A. de C.V.
Calzada de Tlalpan 564,
Col Moderna, Del Benito Juárez
03810 México, D.F.
México
Tel. +52 (55) 50 62 10 00
Fax +52 (55) 50 62 10 29
www.ivoclarvivadent.com.mx

Ivoclar Vivadent BV
De Fruittuinen 32
2132 NZ Hoofddorp
Netherlands
Tel. +31 23 529 3791
Fax +31 23 555 4504
www.ivoclarvivadent.com

Ivoclar Vivadent Ltd.
12 Omega St, Rosedale
PO Box 303011 North Harbour
Auckland 0751
New Zealand
Tel. +64 9 914 9999
Fax +64 9 914 9990
www.ivoclarvivadent.co.nz

Ivoclar Vivadent Polska Sp. z o.o.
Al. Jana Pawła II 78
00-175 Warszawa
Poland
Tel. +48 22 635 5496
Fax +48 22 635 5469
www.ivoclarvivadent.pl

Ivoclar Vivadent LLC
Prospekt Andropova 18 korp. 6/
office 10-06
115432 Moscow
Russia
Tel. +7 499 418 0300
Fax +7 499 418 0310
www.ivoclarvivadent.ru

Ivoclar Vivadent Marketing Ltd.
Qlaya Main St.
Siricon Building No.14, 2nd Floor
Office No. 204
P.O. Box 300146
Riyadh 11372
Saudi Arabia
Tel. +966 11 293 8345
Fax +966 11 293 8344
www.ivoclarvivadent.com

Ivoclar Vivadent S.L.U.
Carretera de Fuencarral n°24
Portal 1 – Planta Baja
28108-Alcobendas (Madrid)
Spain
Tel. +34 91 375 78 20
Fax +34 91 375 78 38
www.ivoclarvivadent.es

Ivoclar Vivadent AB
Dalvägen 14
169 56 Solna
Sweden
Tel. +46 8 514 939 30
Fax +46 8 514 939 40
www.ivoclarvivadent.se

Ivoclar Vivadent Liaison Office
: Tesvikiye Mahallesi
Sakayik Sokak
Nisantas' Plaza No:38/2
Kat:5 Daire:24
34021 Sisli – Istanbul
Turkey
Tel. +90 212 343 0802
Fax +90 212 343 0842
www.ivoclarvivadent.com

Ivoclar Vivadent Limited
Compass Building
Feldspar Close
Warrens Business Park
Enderby
Leicester LE19 4SD
United Kingdom
Tel. +44 116 284 7880
Fax +44 116 284 7881
www.ivoclarvivadent.co.uk

Ivoclar Vivadent, Inc.
175 Pineview Drive
Amherst, N.Y. 14228
USA
Tel. +1 800 533 6825
Fax +1 716 691 2285
www.ivoclarvivadent.us

Versione: 5

Data di emissione: 2019-03

Valido dalla versione Software V4.2

L'apparecchio è stato realizzato per un utilizzo in campo dentale. Installazione e utilizzo dell'apparecchio devono avvenire secondo le Istruzioni d'uso. Il produttore non si assume alcuna responsabilità per danni o guasti derivanti da diverso o inadeguato utilizzo del forno. L'utente è tenuto a controllare personalmente l'idoneità dell'apparecchio per qualsiasi impiego da lui previsto, ancor più se questi impieghi non sono riportati nelle presenti Istruzioni d'uso.

© Ivoclar Vivadent AG, Schaan/Liechtenstein
664417/it


passion vision innovation