

Programat[®] EP 3010



Istruzioni d'uso

Valido dalla versione
Software V4.2

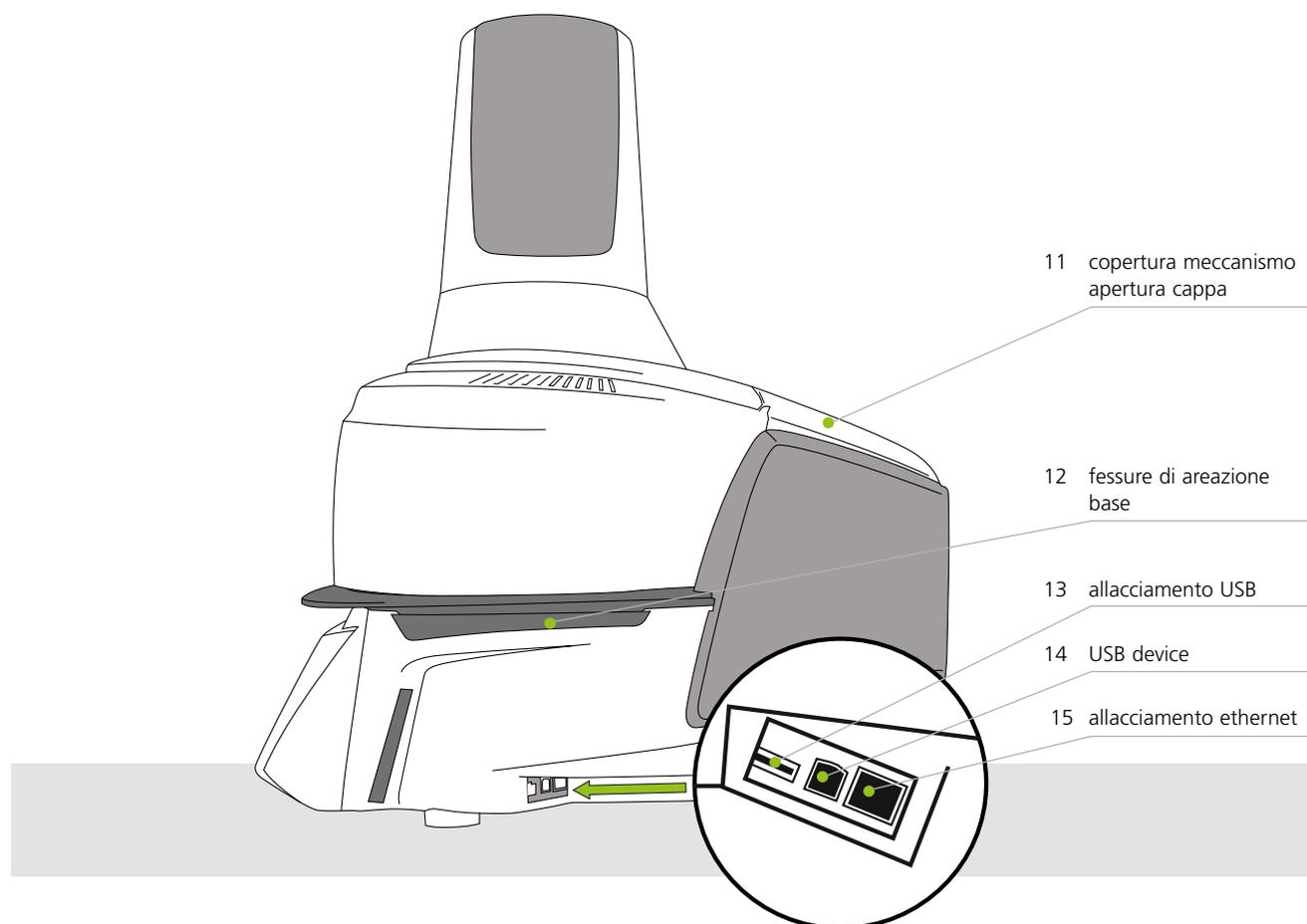
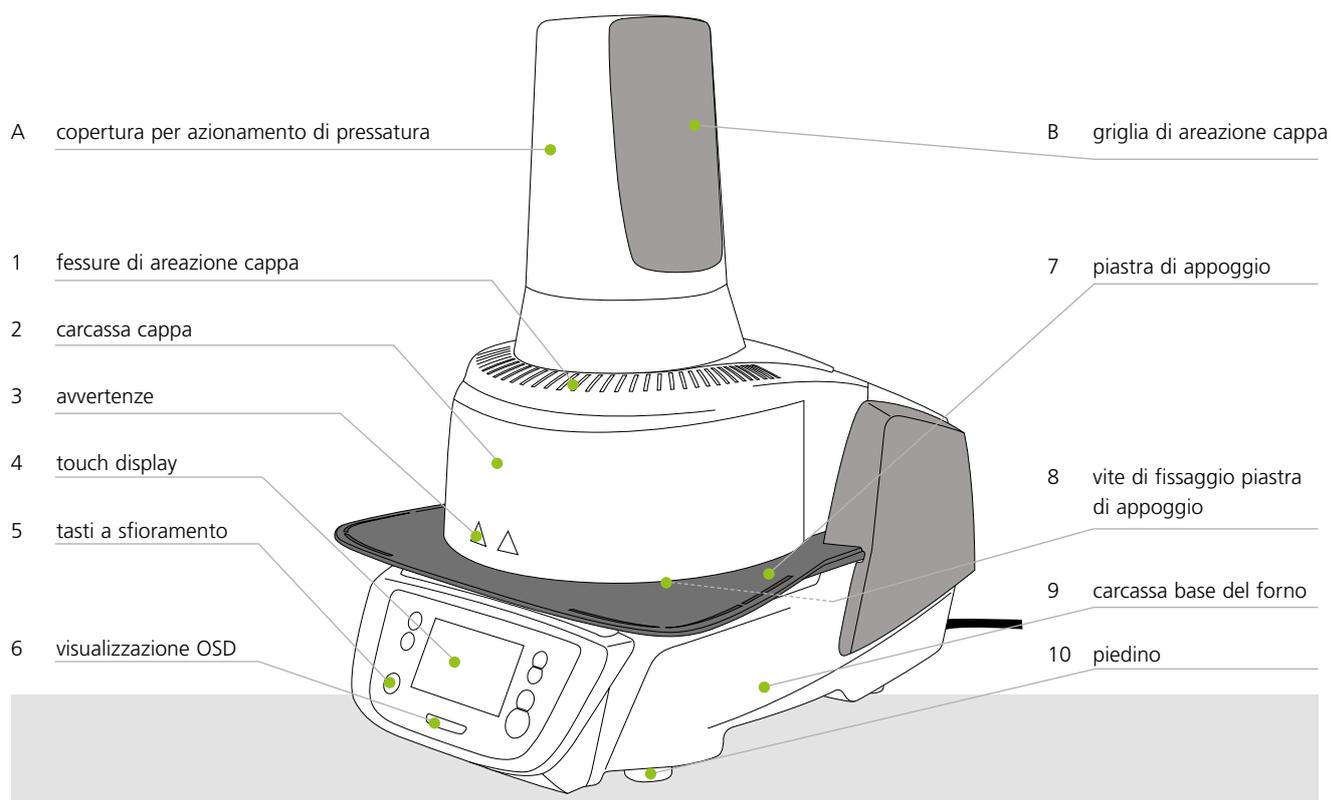
CE

ivoclar
vivadent[®]
technical

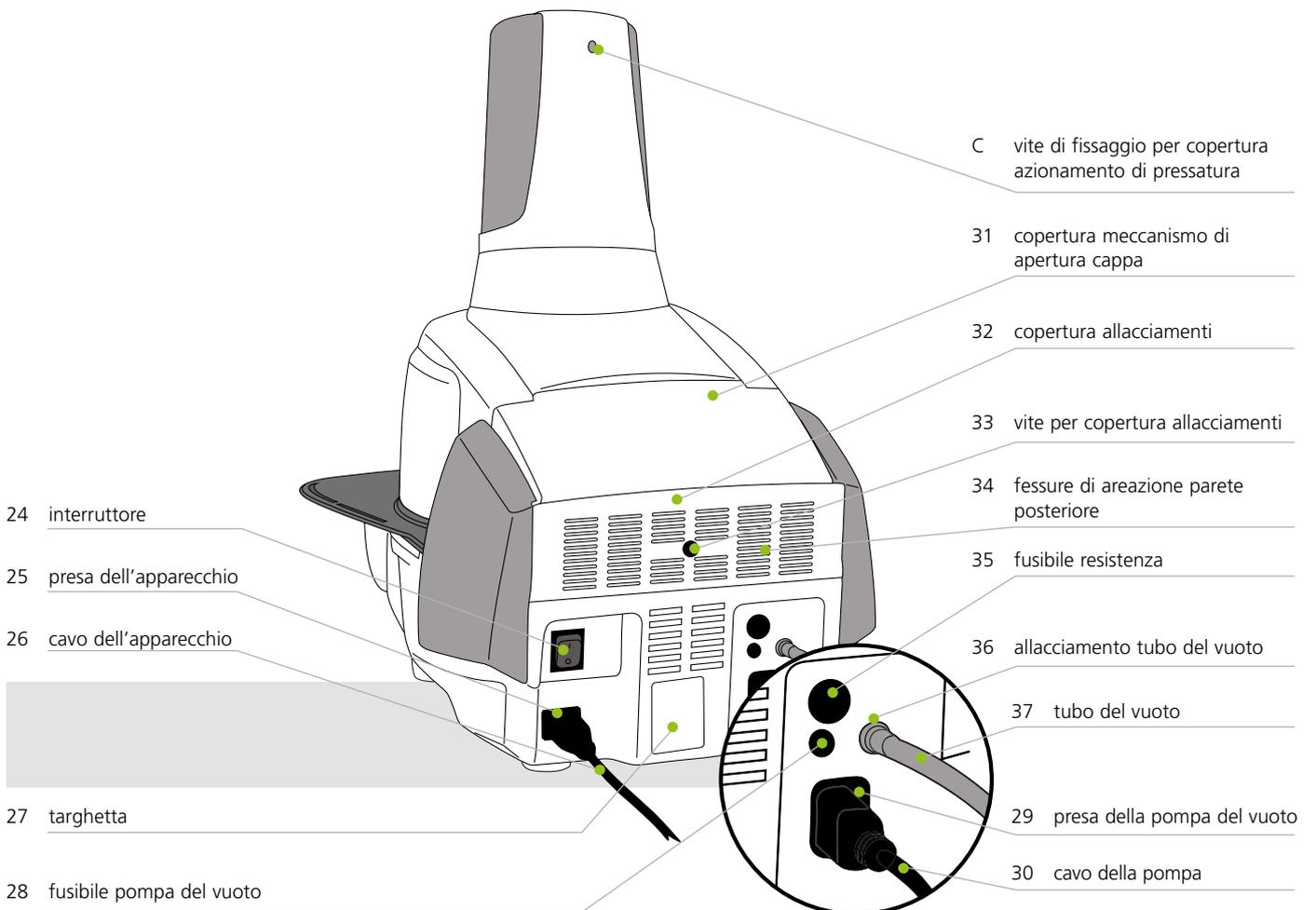
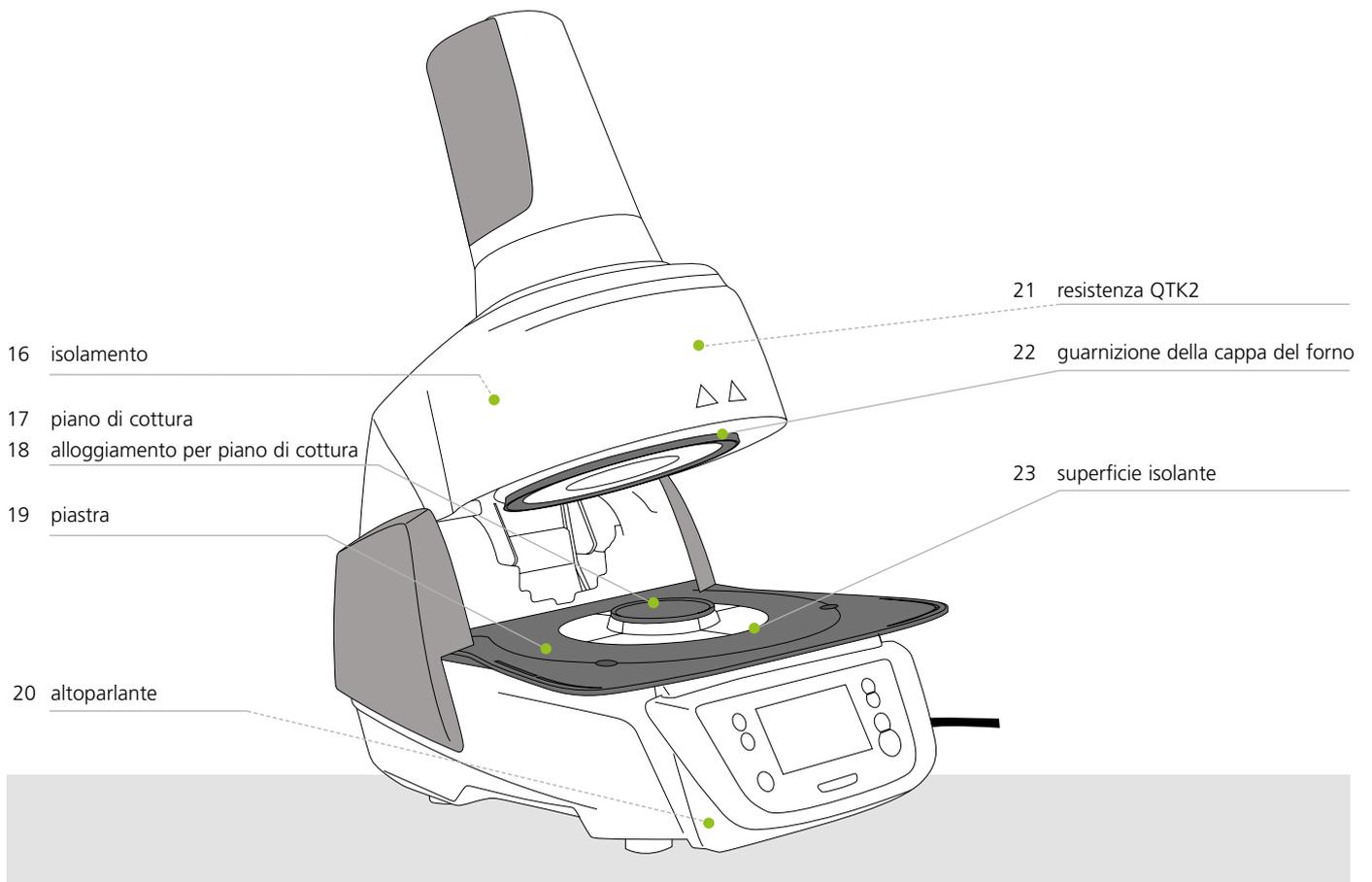
Indice

Elenco componenti	4
1. Introduzione e spiegazione dei simboli	7
1.1 Introduzione	7
1.2 Simboli utilizzati nelle presenti istruzioni d'uso	7
1.3 Indicazioni relative alle istruzioni d'uso	7
1.4 Avvertenze sulle diverse tipologie di tensione di rete (voltaggio)	8
1.5 Avvertenza in merito alle immagini delle istruzioni d'uso	8
2. La sicurezza innanzitutto	9
2.1 Indicazioni	9
2.2 La sicurezza innanzitutto	12
3. Descrizione prodotto	14
3.1 In generale	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 d'installazione	15
4.3 Assemblaggio	16
4.4 Smontaggio della cappa	19
4.5 Prima messa in funzione	19
5. Utilizzo e configurazione	22
5.1 Introduzione ed utilizzo	22
5.2 Programmi di cottura e possibilità di programmazione	26
5.3 Gestione programma	38
5.4 Programmi di pressatura e possibilità di programmazione	40
5.5 Funzioni avanzate dell'apparecchio	44
6. Utilizzo pratico	57
6.1 Programma di cottura con programma Ivoclar Vivadent	57
6.2 Processo di cottura con un programma individuale	58
6.3 Pressatura con un programma per pressatura Ivoclar Vivadent	60
6.4 Processo con FPF – Fullautomatic Press Function	61
6.5 Processo di pressatura con un programma individuale	63
7. Manutenzione, pulizia e diagnosi	65
7.1 Lavori di controllo e manutenzione	65
7.2 Lavori di pulizia	66
7.3 Avviso di manutenzione	66
7.4 Stato di riposo	66
7.5 Modalità di risparmio energetico	66
7.6 Sostituzione del pistone di pressatura	67
8. Cosa succede, se ...	69
8.1 Segnalazione di errori	69
8.2 Altre segnalazioni di errore	71
8.3 Disturbi tecnici	72
8.4 Riparazioni	73
8.5 Caricamento impostazioni di fabbrica	73
9. Specifiche del prodotto	75
9.1 Presentazione	75
9.2 Dati tecnici	75
9.3 Condizioni ammesse per l'utilizzo	76
9.4 Condizioni ammesse per il trasporto e per la conservazione	76
10. Appendice	77
10.1 Tabella programmi di cottura	77
10.2 Tabella programmi di pressatura	77

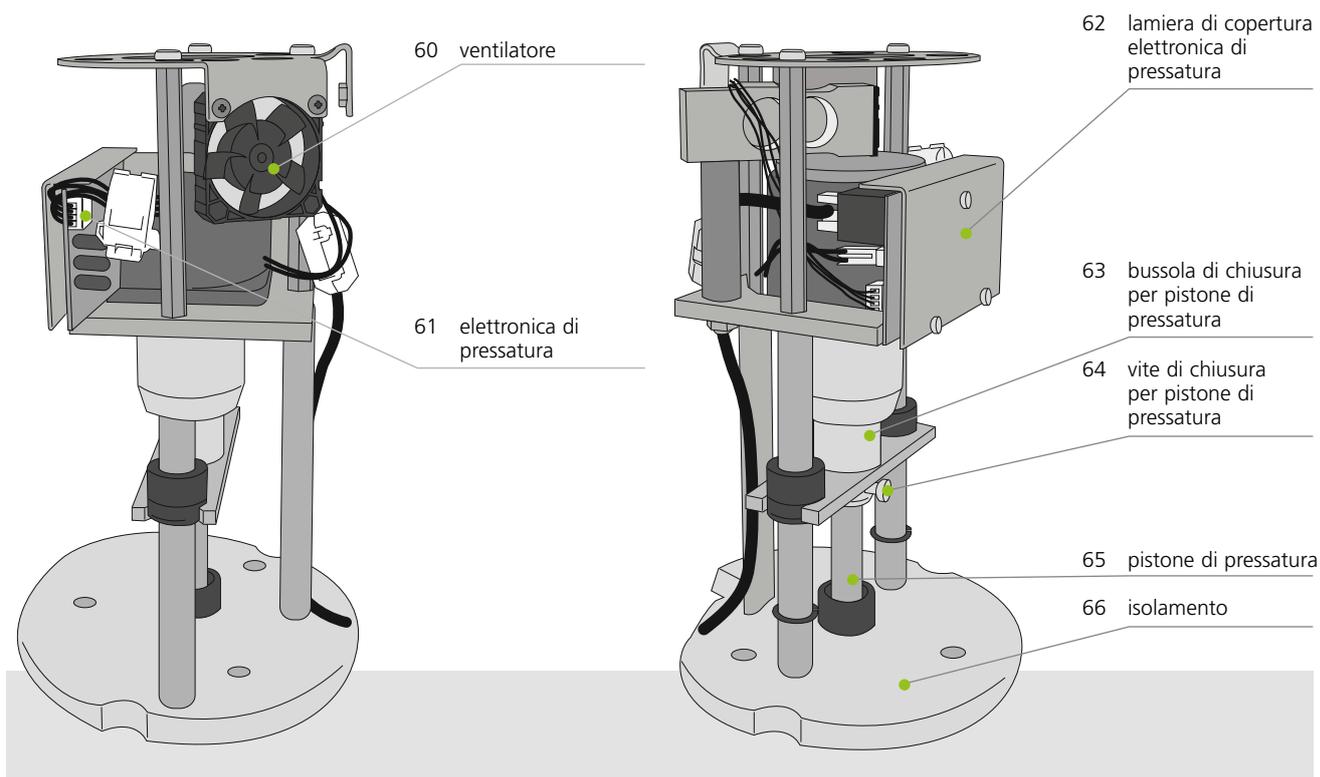
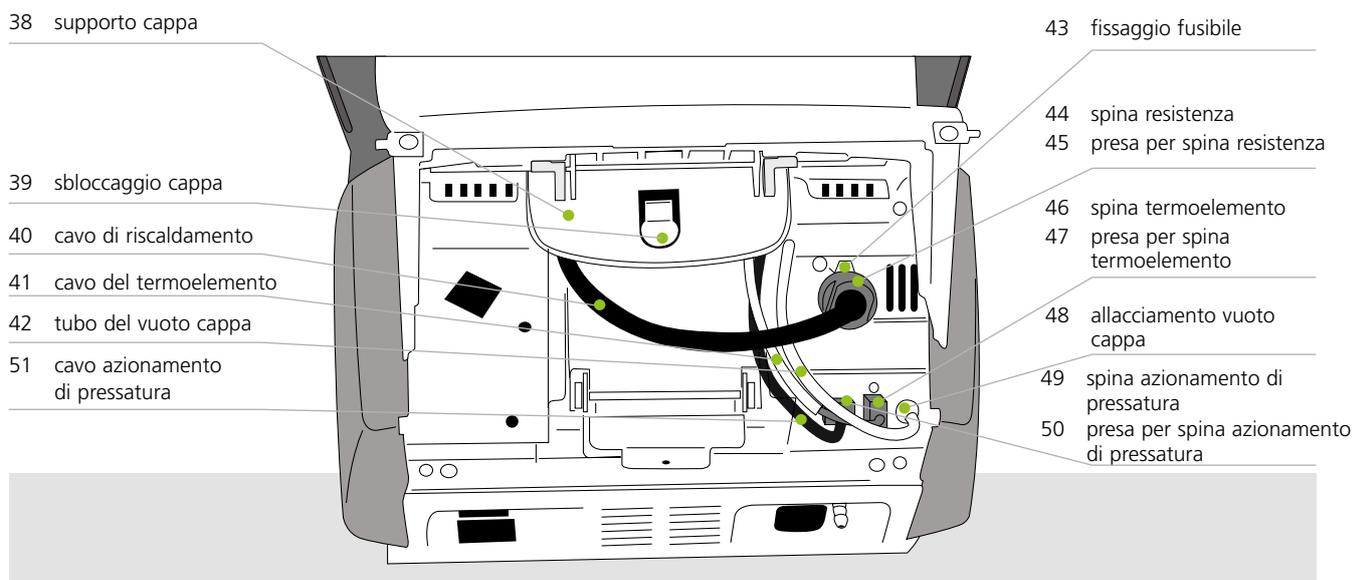
Elenco componenti



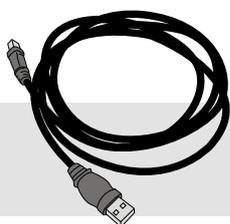
Elenco componenti



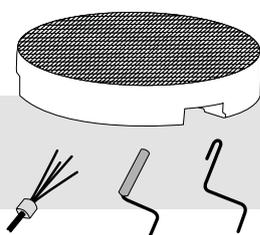
Elenco componenti



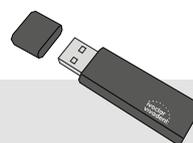
67 cavo download USB



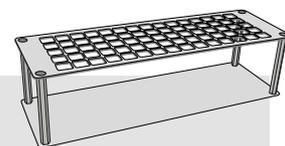
68 Programat set portaoggetti 2



69 Programat USB Stick



70 griglia di raffreddamento



1. Introduzione e spiegazione dei simboli

1.1 Introduzione

Gentile Cliente

Ci congratuliamo con Lei per l'acquisto del forno Programat® EP 3010. Questo è un moderno forno di pressatura e cottura per il settore dentale. Il forno è stato costruito in base allo stato attuale della tecnica. In caso di utilizzo inadeguato si possono però creare possibili pericoli alle persone o alle cose. La preghiamo di osservare attentamente le note di sicurezza e di leggere le istruzioni d'uso.

Le auguriamo buon lavoro e tanto successo con l'apparecchio.

1.2 Simboli utilizzati nelle presenti istruzioni d'uso

I simboli riportati nelle istruzioni d'uso facilitano la ricerca di punti importanti e forniscono le seguenti avvertenze:

Simbolo	Avvertenza
	Pericoli e rischi
	Informazioni importanti
	Impieghi non ammessi
	Pericolo di scottature
	Pericolo di contusioni
	E' obbligatorio leggere le istruzioni d'uso

1.3 Indicazioni relative alle istruzioni d'uso



Apparecchio: Programat EP 3010
Destinatari: Odontotecnici, personale specializzato

Le istruzioni d'uso servono al sicuro, corretto ed economico utilizzo dell'apparecchio. In caso di smarrimento delle istruzioni d'uso, La preghiamo di rivolgersi al Servizio Assistenza Ivoclar che provvederà all'inoltro oppure potrà scaricarle dal nostro Download-Center dal sito www.ivoclarvivadent.com.

1. Introduzione e spiegazione dei simboli

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

L'apparecchio è disponibile in diverse varianti di tensione.

– 110–120 V / 50–60 Hz

– 200–240 V / 50–60 Hz

Nelle istruzioni d'uso viene descritta la variante da 200–240 V.

Si prega di tenere in considerazione, che il campo di tensione indicato nelle immagini (p.es. targhetta) può variare rispetto all'apparecchio in suo possesso.

1.5 Avvertenza in merito alle immagini delle istruzioni d'uso

Tutte le immagini ed illustrazioni delle presenti istruzioni d'uso servono alla generale illustrazione e non sono determinanti per la costruzione in dettaglio dell'apparecchio. Si tratta di immagini esplicative che possono scostarsi dall'originale (per motivi di semplificazione).

2. La sicurezza innanzitutto



Questo capitolo deve essere letto da tutte le persone che lavorano con il forno Programat EP 3010 o che eseguono lavori di manutenzione o riparazione ed è assolutamente necessario attenersi alle indicazioni!

2.1 Indicazioni

Il forno Programat EP 3010 è indicato esclusivamente alla pressatura e cottura di masse ceramiche ad uso dentale. Utilizzi il presente forno EP 3010 solo a questo scopo. Un impiego diverso, come p.es. per riscaldare del cibo, la cottura di altri materiali, ecc. corrisponde ad un uso non conforme. Per i danni che ne derivano il produttore non è responsabile. Il rischio è ad esclusivo carico dell'utilizzatore.

Inoltre, per un utilizzo conforme sono necessari:

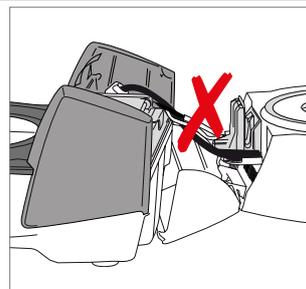
- l'osservanza delle indicazioni, prescrizioni e note nelle presenti istruzioni d'uso.
- l'osservanza delle indicazioni, prescrizioni e note delle istruzioni d'uso del materiale.
- l'impiego nell'osservanza delle previste norme di impiego e norme ambientali (vedi capitolo 9.3).
- La corretta manutenzione del Programat EP 3010.



Pericoli e rischi



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



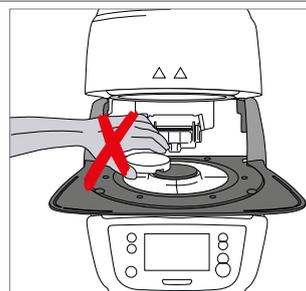
Non devono defluire liquidi o altri oggetti nell'apparecchio.



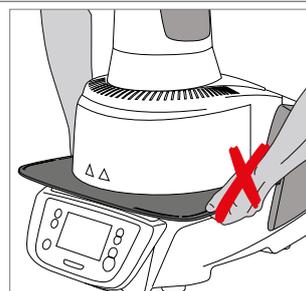
Pericolo di ustioni: non inserire in alcun caso gli oggetti con la mano quando il forno è caldo. Utilizzare sempre l'apposita pinza portaoggetti (accessori).



Inoltre non toccare la superficie calda del forno o sollevare il forno toccando la superficie calda del forno.



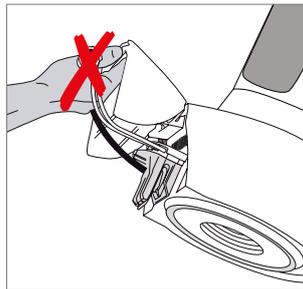
Non sorreggere la cappa per mezzo della piastra d'appoggio.



2. La sicurezza innanzitutto



Non sorreggere la cappa tramite i cavi, poiché in tal modo si potrebbero danneggiare.



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



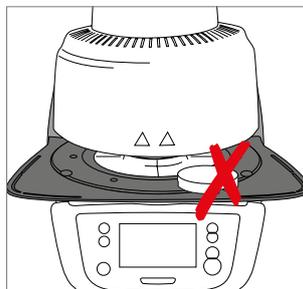
Il forno non deve essere messo in funzione, se il tubo in quarzo della camera di cottura è danneggiato. Pericolo di scosse elettriche in caso di contatto con il filo della resistenza. Evitare danni dell'isolamento attraverso contatto con la pinza per cilindri o la pinza portaoggetti.



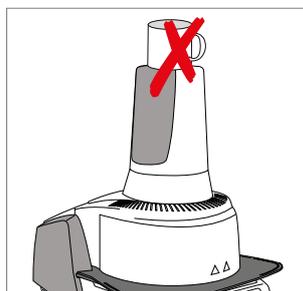
Impieghi non ammessi



I portaoggetti non devono essere posizionati al di fuori del piano di cottura, poiché altrimenti impediscono il processo di chiusura della cappa.



Non si devono posizionare oggetti sulla cappa o sulle fessure di aerazione. Inoltre non devono defluire liquidi o altri oggetti nelle fessure di aerazione, poiché potrebbero causare una scossa elettrica.



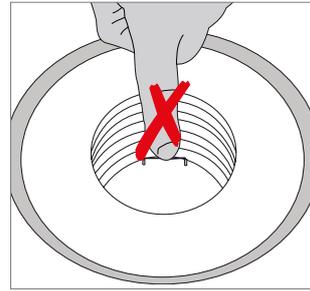
Non utilizzare in alcun caso il forno senza il piano di cottura.



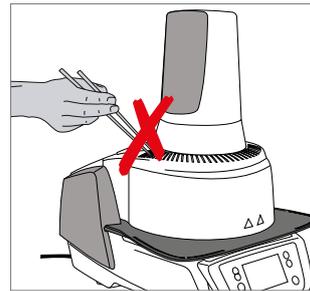
2. La sicurezza innanzitutto



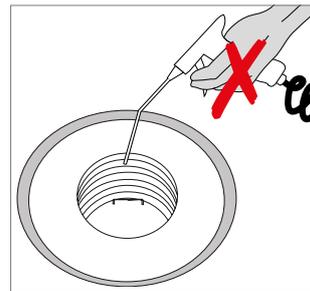
Non toccare il termoelemento ed il tubo di quarzo della camera di cottura. Evitare il contatto con la pelle (imbrattamento con grasso), poiché altrimenti le parti si usurano più rapidamente.



Non inserire alcun oggetto nelle fessure di aerazione. Pericolo di scosse elettriche!



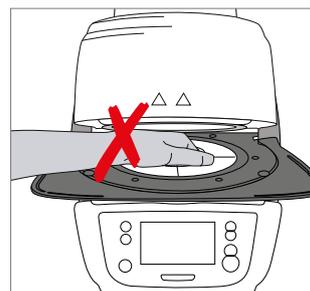
Questo prodotto contiene fibre di ceramica e può liberare polvere di fibre. Non utilizzare aria compressa per rimuovere la polvere ed attenersi alle avvertenze a pag. 13.



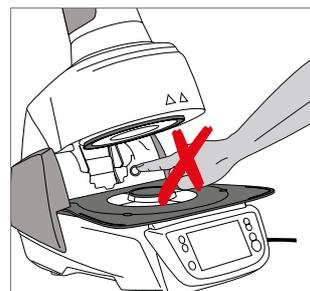
Pericolo di contusioni ed ustioni



Non toccare in alcun caso con la mano o altre parti del corpo sotto la cappa del forno. Pericolo di contusioni ed ustioni.



Non toccare in alcun caso con la mano o in particolare con le dita nella parte posteriore della cappa. Pericolo di contusioni!



2. La sicurezza innanzitutto

2.2 La sicurezza innanzitutto

Questo apparecchio è costruito secondo la norma EN 61010-1 ed è immesso sul mercato in perfetto stato dal punto vista tecnico. Per mantenere l'apparecchio in questo stato ed assicurare un impiego privo di pericolo, l'utente deve osservare le note e le avvertenze contenute nelle presenti istruzioni d'uso:

- L'operatore deve prendere conoscenza soprattutto delle avvertenze e le condizioni di funzionamento per evitare danni a persone o materiali. In caso di danni riscontrati in seguito ad uso improprio e/o di uso non corrispondente alle prescrizioni, vengono a cadere tutte le rivendicazioni di responsabilità e di garanzia.
- Prima dell'accensione assicurarsi che la tensione regolata sull'apparecchio corrisponda a quella della rete.
- La spina può essere inserita soltanto in una presa con interruttore di sicurezza per correnti di guasto.
- La spina di allacciamento funge da dispositivo di distacco dalla rete elettrica e deve essere inserita soltanto in una presa di facile accesso e dotata di contatto di sicurezza.
- Utilizzare soltanto il cavo originale fornito con l'apparecchio. Non utilizzare un cavo sostitutivo non idoneo.
- Non posizionare su superfici infiammabili. (Osservare le norme nazionali: p.e. distanze verso parti infiammabili).
- Mantenere sempre libere le fessure di ventilazione della parete posteriore dell'apparecchio.
- Durante il funzionamento del forno non toccare parti e componenti in fase di riscaldamento, pericolo di ustioni!
- Nel prelevare oggetti caldi dalla camera di cottura (p.es. piano di cottura, portaoggetti) prestare attenzione a non posizzarli su superfici infiammabili!
- Pulire l'apparecchio solo con un panno asciutto o leggermente umido. Non utilizzare solventi! Prima della pulizia staccare la spina dalla corrente e lasciare raffreddare!
- L'apparecchio deve essere freddo, prima di essere imballato per la spedizione.
- Per il trasporto utilizzare l'imballaggio originale.
- Se si rendesse necessaria un'apertura dell'apparecchio staccarlo da ogni fonte di tensione e raffreddarlo, prima di eseguire una registrazione, una manutenzione, una riparazione o una sostituzione di componenti dell'apparecchio.
- Se dovesse risultare indispensabile una registrazione, una manutenzione o una riparazione sull'apparecchio aperto e sotto tensione, ciò deve avvenire soltanto per mezzo di personale specializzato a conoscenza dei relativi pericoli.
- Dopo lavori di manutenzione devono essere eseguiti i controlli di sicurezza (resistenza ad alta tensione, controllo del conduttore di protezione (messa a terra) ecc.).
- In caso di sostituzione, assicurarsi che vengano utilizzati soltanto fusibili del tipo indicato e della corrente nominale indicata.
- Nel caso si presumi che non è più possibile un impiego privo di pericoli, staccare l'apparecchio dalla rete di corrente ed assicurarsi che non possa essere messo in esercizio accidentalmente.
Si presume che non è più possibile un impiego privo di pericoli:
 - quando l'apparecchio mostra visibili danni
 - quando l'apparecchio non esercita più le sue funzioni primarie
 - in seguito a conservazione per lungo tempo in condizioni sfavorevoli.
- Utilizzare soltanto ricambi originali.
- Per garantire un impiego privo di disturbi, l'apparecchio deve essere impiegato ad una temperatura da +5 °C a +40 °C.
- Se l'apparecchio è stato conservato in luogo molto freddo o con un'elevata umidità dell'aria, prima dell'utilizzo, è necessario sottoporre l'apparecchio aperto (senza tensione) ad un tempo di asciugatura di ca. 4 ore a temperatura ambiente.
- L'apparecchio è stato testato per altitudini fino a 2000 m s.l.m.
- L'apparecchio può essere utilizzato soltanto in locali interni.
- Prima di lasciare la fabbrica, gli apparecchi vengono testati per diverse ore in riguardo alla loro funzione. E' pertanto possibile, che nel corso di questi test si verifichino leggere decolorazioni dell'isolamento. L'apparecchio Programat acquistato è tuttavia un apparecchio nuovo.



Qualsiasi interruzione del conduttore di protezione all'interno o all'esterno dell'apparecchio, oppure il distacco dell'allacciamento del conduttore di protezione può rappresentare un pericolo per l'utilizzatore in caso di riscontro di difetto. Non è ammessa l'interruzione volontaria.



Non devono essere inseriti materiali che sottoposti a cottura producono gas nocivi!

Avvertenza per lo smontaggio della resistenza



Questo prodotto contiene fibre di ceramica, può liberare polvere di fibre. La polvere ceramica, nei test su animali, si è dimostrata cancerogena. La resistenza può essere smontata soltanto dal Servizio Assistenza qualificato (After Sales Service). Per informazioni in merito alla scheda di sicurezza rivolgersi all'After Sales Service.

Smaltimento:



L'apparecchio non deve essere smaltito con i normali rifiuti urbani. Smaltire l'apparecchio in modo corretto secondo la Direttiva CE. Si trovano informazioni in merito allo smaltimento sul sito nazionale Ivoclar Vivadent.

3. Descrizione prodotto

3.1 In generale

Il forno Programat EP 3010 è un moderno forno per la cottura della ceramica ad uso dentale. La camera di cottura può essere riscaldata con la resistenza ad un massimo di 1200 °C. E' stato concepito in modo tale da poter essere evacuato dell'aria con una pompa per il vuoto. Un'elettronica con relativo software guida il decorso del programma di cottura. Ha luogo un costante confronto fra temperatura effettiva e temperatura nominale.

Il forno Programat EP 3010 è composto da:

- base con elettronica
- cappa con camera di cottura
- piano di cottura
- piastra di appoggio
- cavo di allacciamento e tubo per la pompa del vuoto

3.2 Punti pericolosi e dispositivi di protezione

Descrizione dei punti pericolosi del forno:

Punti di pericolo	Tipo di pericolo
Camera di cottura	Pericolo di ustioni
Meccanismo di apertura/chiusura	Pericolo di contusioni
Componenti elettriche	Pericolo di scossa elettrica

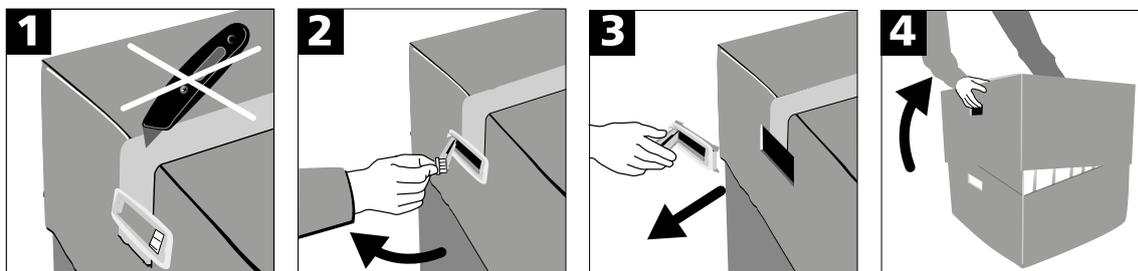
Descrizione delle protezioni del forno:

Protezioni	Effetto protettivo
Conduttore di protezione	Protezione da scossa elettrica
Fusibili elettrici	Protezione da scossa elettrica
Carcassa del forno e parti esterne terminali	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 posizzarle su una superficie idonea. Si prega di attenersi alle indicazioni riportate sul cartone esterno.



L'apparecchio non possiede specifiche maniglie per il trasporto, ma può agevolmente essere sorretto dal fondo. Controllare il contenuto (vedi presentazione capitolo 9) e l'eventuale presenza di danni dovuti al trasporto. Nel caso riscontrasse la mancanza di qualche componente o danni, la preghiamo di mettersi in contatto con il Servizio Assistenza.



Si consiglia di conservare l'imballaggio per eventuali prestazioni di assistenza e garantire un idoneo trasporto.

4.2 Scelta del luogo d'installazione

Posizionare l'apparecchio con i piedini su una superficie piana. Fare attenzione a non posizionare l'apparecchio nelle dirette vicinanze di caloriferi o altre fonti di calore. Proteggere inoltre il forno dai raggi diretti del sole. Fare attenzione affinché fra la parete e l'apparecchio vi sia sufficiente spazio per la circolazione dell'aria. Mantenere anche sufficiente spazio verso l'operatore, poiché con l'apertura della cappa del forno viene emesso calore.

L'apparecchio non deve essere installato e messo in funzione in locali esposti a pericolo di esplosione.

4. Installazione e prima messa in funzione

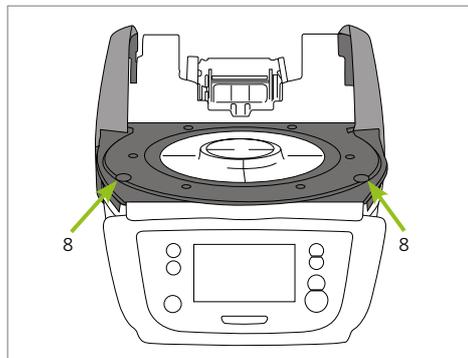
4.3 Assemblaggio

L'assemblaggio del forno è molto semplice e necessita di pochi passaggi. Prima di iniziare con il montaggio, controllare se la tensione indicata sulla targhetta (27) corrisponde a quella della rete. Se non corrisponde, l'apparecchio non deve essere collegato.

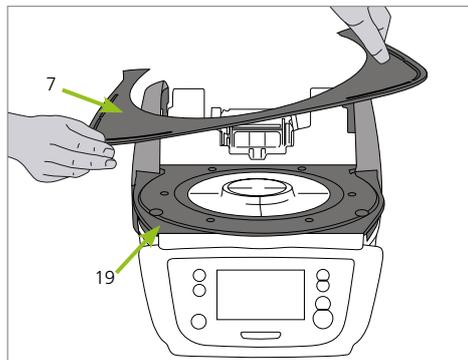
Fase 1:

montaggio della piastra d'appoggio (7)

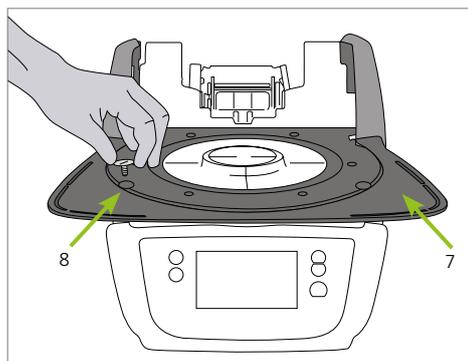
Togliere le due viti di fissaggio (8) per la piastra d'appoggio.



Posizionare la piastra d'appoggio (7) sulla piastra (19). Prestare attenzione che la piastra d'appoggio sia posizionata correttamente.



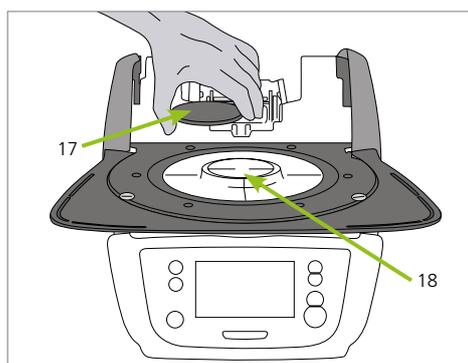
Fissare la piastra d'appoggio (7) con le due viti di fissaggio (8).



Fase 2:

Posizionamento del piano di cottura

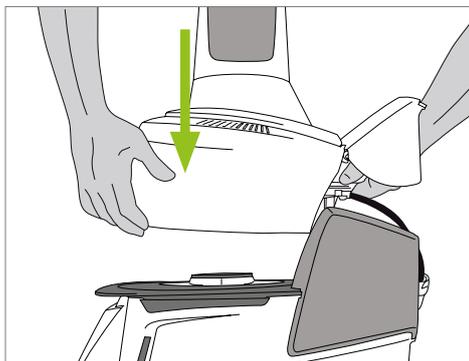
Ora è possibile applicare il piano di cottura (17) sull'apposito alloggiamento (18). Applicando in modo corretto il piano di cottura la parte inferiore del piano di cottura si centra automaticamente nell'alloggiamento del piano di cottura.



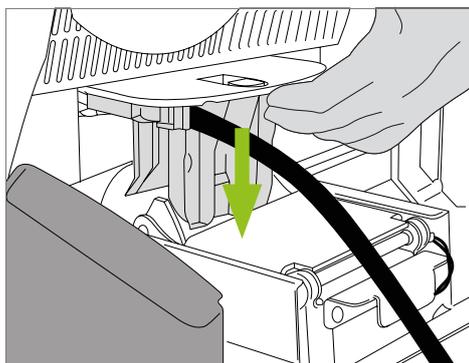
Fase 3:

Montaggio della cappa del forno

Il modo più semplice per montare la cappa è di posizionare la base del forno con il retro rivolto verso l'operatore. Sollevare la cappa con entrambe le mani come da immagine e posizionarla sul proprio supporto.



Applicare il supporto della cappa come illustrato fino a che si percepisce uno scatto. Durante il montaggio, prestare attenzione a non danneggiare il piano di cottura e l'isolamento.

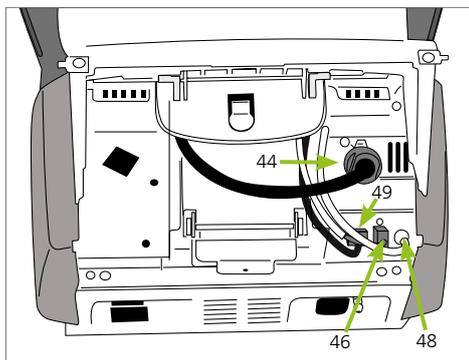


Fase 4:

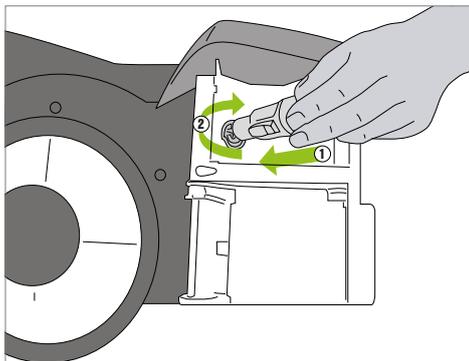
Allacciamento rete

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

- collegare il tubo del vuoto (48)
- Inserire la spina del termoelemento (46) prestando attenzione alla corretta polarizzazione
- Inserire la spina della resistenza (44)



1. Fissare la spina della resistenza nell'apposito allacciamento.
2. Fissare la spina della resistenza con un **movimento di 45°** finché si arresta.

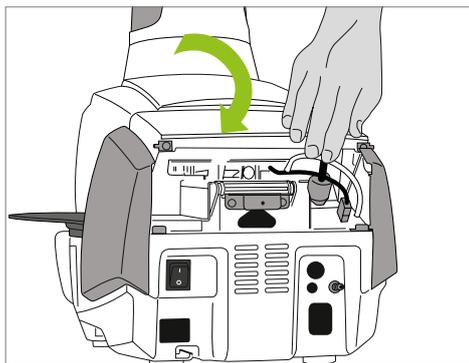


4. Installazione e prima messa in funzione

Fase 5:

Copertura

Non appena tutti i cavi sono collegati correttamente con la base, inclinare la copertura sugli allacciamenti.



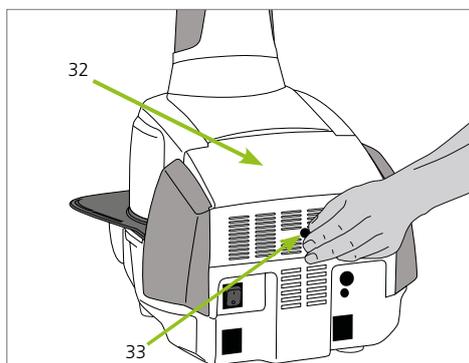
Fase 6:

Montaggio copertura posteriore

Ora è possibile montare la copertura posteriore (32) e fissarla con la vite di fissaggio (33). Nel montare la copertura, prestare attenzione che le molle a scatto laterali si blocchino.



L'apparecchio può essere messo in funzione soltanto con copertura chiusa e copertura posteriore montata!



Fase 7:

Ulteriori allacciamenti

Allacciamento alla rete

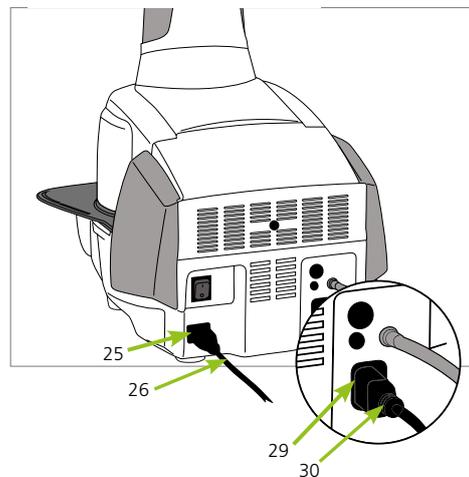
Prima dell'allacciamento, si prega di controllare che la tensione di rete corrisponda a quella riportata sulla targhetta. Quindi collegare il cavo (26) con la presa dell'apparecchio (25).



L'apparecchio deve essere collegato alla rete soltanto con il cavo contenuto nella confezione.

Allacciamento pompa del vuoto

Inserire la spina della pompa del vuoto (30) nell'apposita presa dell'apparecchio (29). Si consiglia l'utilizzo una pompa per il vuoto Ivoclar Vivadent AG (VP4/VP5), poiché queste pompe sono specificamente calibrate con i forni per pressatura. 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 di 1,6 metri!

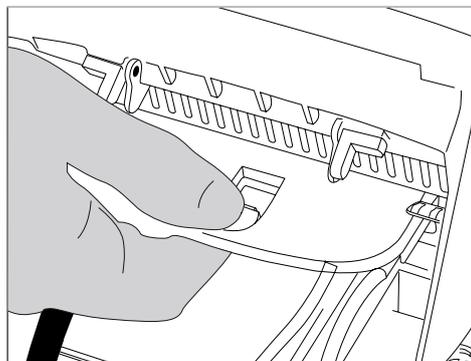
4.4 Smontaggio della cappa

Prima di prelevare la copertura, l'apparecchio deve essere spento ed il cavo deve essere staccato dalla presa dell'apparecchio.

1. Svitare e togliere la vite zigrinata della copertura
2. Prelevare la copertura degli allacciamenti
3. Aprire la copertura
4. Staccare la spina del termoelemento girandola con un movimento di 45° in senso antiorario
5. Staccare la spina dell'azionamento di pressatura
6. Staccare la spina della resistenza
7. Staccare il tubo del vuoto
8. Premere con il dito il blocco della cappa ed allo stesso tempo sollevare la cappa e toglierla.



La cappa del forno deve essere raffreddata (fredda) prima di prelevarla (pericolo di incendio).

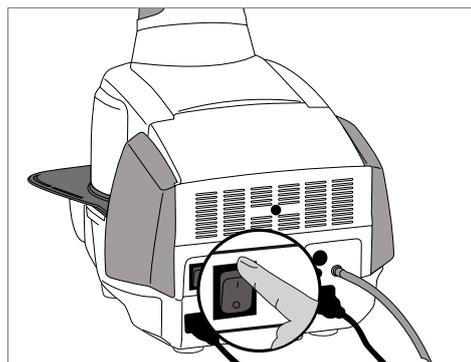


4.5 Prima messa in funzione

1. Collegare il cavo di allacciamento con la rete.
2. Portare l'interruttore di accensione/spengimento sul retro dell'apparecchio in posizione I.

4.5.1 Impostazioni di base alla prima messa in funzione

Alla prima accensione del nuovo apparecchio devono essere effettuate delle impostazioni di base. Queste impostazioni vengono memorizzate e non compaiono più alla prossima accensione.



Fase 1:

scelta della lingua

Come prima impostazione compare la scelta della lingua. Premendo sul display si possono utilizzare i tasti del display.

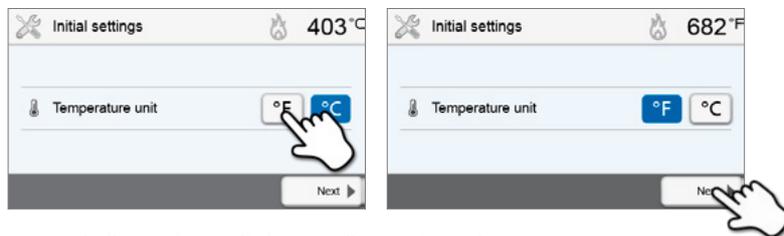


Scegliere la lingua desiderata con i tasti freccia [freccia in alto/basso]. Confermare la scelta con il tasto verde. Premendo il tasto [avanti] si passa alla prossima schermata.

4. Installazione e prima messa in funzione

Fase 2:

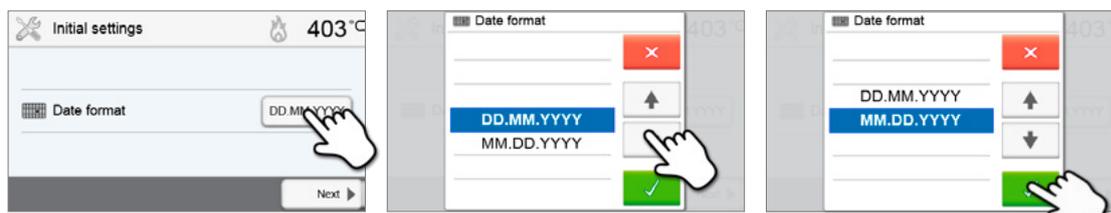
Scegliere l'unità di misura della temperatura.



Premendo il tasto **[avanti]** si passa alla prossima schermata.

Fase 3:

Scegliere il formato per la data.



Confermare l'inserimento con il tasto verde. Premendo il tasto **[avanti]** si passa alla prossima schermata.

Fase 4:

Impostare la data (giorno, mese, anno).



Confermare l'inserimento con il tasto verde. Premendo il tasto **[avanti]** si passa alla prossima schermata.

Fase 5:

Impostare l'ora (ora, minuti, secondi).



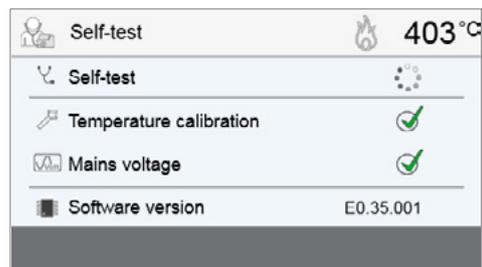
Confermare l'inserimento con il tasto verde. Premendo il tasto **[avanti]** si passa alla prossima schermata.

La prima messa in funzione rispettivamente inserimento delle impostazioni di base è ora concluso con successo. L'apparecchio esegue quindi un test automatico di autodiagnosi delle componenti del forno.

4. Installazione e prima messa in funzione

4.5.2 Schermata di avvio iniziale ed autodiagnosi

Subito dopo l'accensione, per alcuni secondi viene raffigurata la visualizzazione iniziale. Quindi l'apparecchio esegue un test automatico di autodiagnosi durante il quale avviene il controllo di tutte le componenti dell'apparecchio.



Vengono visualizzate le seguenti informazioni:

Informazione	
Autodiagnosi	 Autodiagnosi automatica in corso. L'apparecchio esegue un controllo della funzione delle componenti del forno.
	 L'autodiagnosi è conclusa con successo. Non sono stati riscontrati disturbi funzionali.
	 L'autodiagnosi non è conclusa con successo. Osservare la segnalazione di errore sul display.
Calibratura della temperatura	 Non è necessaria una calibratura della temperatura del forno
	 Dall'ultima calibratura è trascorso diverso tempo. Prego effettuare una calibratura della temperatura
Alimentazione di tensione	 La tensione di rete è nel campo ammesso
	 La tensione di rete è al di fuori del campo ammesso
Versione software	Visualizza la versione del software attualmente installato

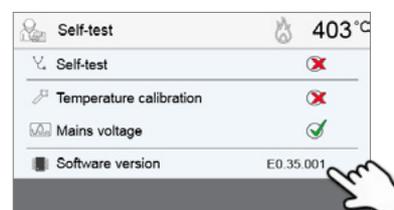
Ad autodiagnosi ultimata con successo viene infine visualizzata automaticamente la schermata per la scelta del tipo di funzione desiderato (cottura/pressatura).

Se nel corso dell'autodiagnosi viene rilevato un difetto/malfunzione compare la relativa segnalazione di errore con le avvertenze per la relativa eliminazione.

Il segnale acustico e la segnalazione di errore possono essere confermati con il relativo tasto.



Premere il tasto **[avanti]** per confermare l'autodiagnosi.



Prima della prima cottura si consiglia di effettuare una deumidificazione della camera di cottura con il relativo programma (per dettagli vedi capitolo 5.4.7).



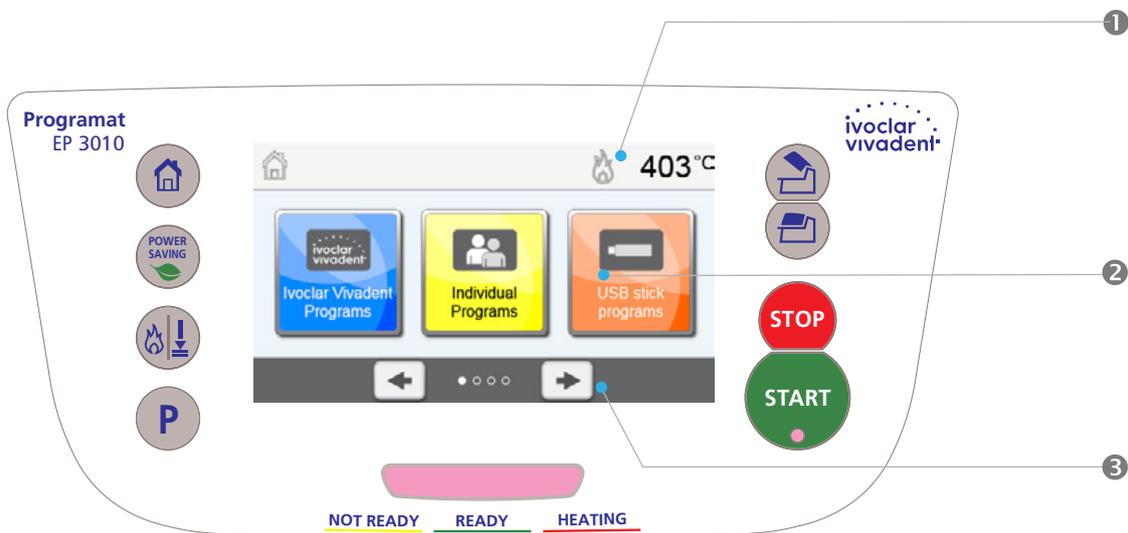
Si prega di considerare che dopo il montaggio l'apparecchio può necessitare di un certo tempo di acclimatazione, soprattutto se è stato esposto a forti differenze di temperatura (formazione di condensa).

5. Utilizzo e configurazione

5.1 Introduzione ed utilizzo

5.1.1 L'unità di comando

Il forno Programat EP 3010 è dotato di un ampio display a colori. L'azionamento avviene tramite tastiera a sfioramento e Touch-Screen. Con una breve pressione si possono azionare i tasti ed il forno esegue la funzione desiderata.



La superficie del display è suddivisa in tre aree:

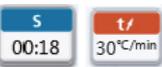
1. **Barra informazioni** (p.es. visualizzazione dell'attuale temperatura del forno, del programma scelto, etc.)
2. **Videata principale** (p.es. edit programmi di cottura, modifica impostazioni, etc.)
3. **Barra di navigazione** (p.es. sfogliare, sfogliare a livelli superiori, etc.)

5.1.2 Spiegazione della funzione dei tasti

Tasti	Funzione
	HOME Passaggio al „Home-Screen“ (menù principale).
	Tasto PROGRAMMI Premuto una volta: visualizzazione del programma attualmente scelto. Premuto due volte: passaggio alla scelta programmi tramite inserimento numerico.
	CAMBIO TIPO DI FUNZIONE Premendo questo tasto si passa dalla funzione di cottura a quella di pressatura e viceversa.
	TASTO DI RISPARMIO ENERGETICO Con questo tasto si attiva la funzione di risparmio energetico (possibile soltanto a cappa del forno chiusa ed in stato di riposo). Nella visualizzazione appare l'icona Power Saving. Premendo un qualsiasi tasto la funzione di risparmio energetico viene disattivata.
	TASTO APERTURA DELLA CAPP Raffreddamento rapido a cappa del forno aperta: Se a cappa completamente aperta si preme nuovamente il tasto [apertura della cappa] si attiva la funzione „raffreddamento rapido“. Cioè la pompa per il vuoto si accende per 5 minuti. Questa funzione è disattivabile prima del termine premendo STOP, chiusura della cappa oppure START. Questa funzione è attivabile in qualsiasi momento a cappa del forno aperta.
	TASTO CHIUSURA DELLA CAPP
	STOP Un programma attivo può essere messo in pausa premendo il tasto STOP una volta oppure essere interrotto premendo il tasto due volte. Un movimento della cappa può essere fermato con il tasto STOP in qualsiasi momento. I segnali acustici possono essere confermati con il tasto STOP.

	<p>START (LED Start) Avvia il programma selezionato. Un programma attivo viene segnalato dal LED illuminato in colore verde. Effettuando una pausa programma (1 x STOP) il LED verde lampeggia finché il programma non viene riavviato premendo nuovamente START.</p>
---	---

5.1.3 Spiegazione delle funzioni dei tasti principali

Tasto	Funzione
	<p>Sfogliare a sinistra / destra Con questo tasto, p.es. nella videata Home si può sfogliare fra la prima e la seconda pagina.</p>
	<p>Ritorna all'avvertenza Con questo tasto può passare al prossimo livello del menù. Il tasto indica a quale visualizzazione si passa, p.es. videata Home.</p>
	<p>Chiudere Con questo tasto si possono abbandonare i sottomenù, passando al prossimo livello del menù.</p>
	<p>Conferma inserimento Con questo tasto è possibile confermare l'inserimento. Se il tasto appare verde chiaro non è ancora avvenuto l'inserimento o il valore inserito non è valido.</p>
	<p>Interruzione dell'inserimento Con questo tasto si può interrompere l'inserimento; i valori modificati non vengono memorizzati.</p>
	<p>Parametri programma Premendo questi tasti si possono modificare i parametri dei programmi. Appare la lista per la selezione o la tastiera numerica per l'inserimento del valore. Il tasto presenta nella sua metà superiore il relativo parametri (p.es. tempo di chiusura) e nella metà inferiore il valore indicato (p.es. 00:18).</p>
	<p>Tasto on/off Con questo tasto si possono attivare o disattivare funzioni.</p>
	<p>Tasto parametri Premendo questo tasto appare una lista per scelta o una tastiera numerica per l'inserimento di valori.</p>

5.1.4 Spiegazione della tastiera numerica e lista di selezione

– Tastiera numerica

La tastiera numerica consente l'inserimento e la modifica di parametri, p.es. nei programmi di cottura o nei menù. La visualizzazione contiene inoltre informazioni sul valore attualmente impostato, nonché i valori minimi e massimi consentiti.

L'inserimento deve essere confermato con il tasto verde. Non appena l'inserimento è stato confermato la tastiera numerica si richiude. Se il tasto appare di colore verde pallido, allora il valore immesso non rientra nel campo di valori accettabile.

Con il tasto rosso si può chiudere la tastiera numerica, senza modificare i parametri.

– Lista di selezione

Nella lista di selezione si possono scegliere i parametri desiderati muovendosi con i tasti freccia in alto/basso. L'inserimento deve essere confermato con il tasto verde ed infine è necessario chiudere la lista per selezione. Con il tasto rosso si può chiudere la tastiera numerica, senza modificare i parametri.



5. Utilizzo e configurazione

5.1.5 Scelta del tipo di funzione (pressatura/cottura)

L'apparecchio dispone di due tipi di funzione:

– **pressatura:**

si possono scegliere soltanto programmi di pressatura. La temperatura di esercizio dell'apparecchio viene regolata a 700°C.

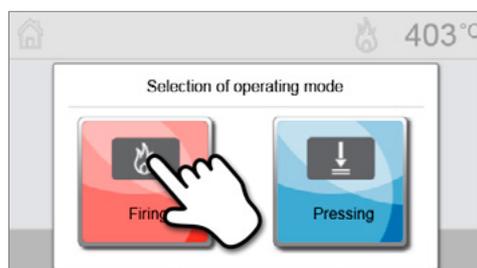
– **cottura:**

si possono scegliere soltanto programmi di cottura. La temperatura di esercizio dell'apparecchio viene regolata a 403°C.

Per passare fra la funzione di pressatura e cottura è necessario premere il relativo tasto sulla tastiera a sfioramento (capitolo 5.1.2.)

Se è stato premuto il tasto "Cambia tipo di funzione" appare la scelta per il tipo di funzione.

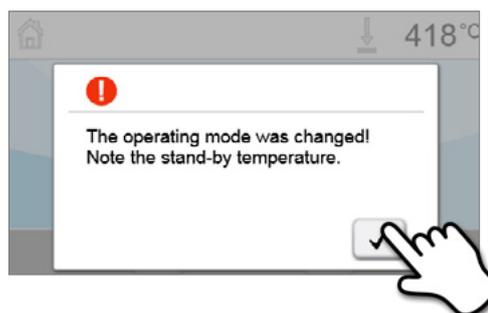
1. Scegliere il tipo di funzione desiderata



2. Dopo il cambiamento del tipo di funzione compare un'avvertenza che segnala la diversa temperatura di esercizio dei due tipi di funzione.

Passaggio da "cottura" a "pressatura": prestare attenzione, che l'apparecchio abbia effettuato il riscaldamento a 700 °C prima di avviare un programma di pressatura.

Passaggio da „pressatura” a „cottura”: prestare attenzione che l'apparecchio si sia raffreddato a 403 °C prima di avviare un programma di cottura.



Nella barra delle informazioni, vicino alla visualizzazione della temperatura, viene visualizzato il tipo di funzione scelto:

Icona	Significato
	Funzione pressatura Quando compare questa icona nella barra delle informazioni, è attiva la funzione di "pressatura". In questo tipo di funzione sono disponibili soltanto i programmi di pressatura e la temperatura di esercizio viene impostata a 700 °C.
	Funzione cottura Quando compare questa icona nella barra delle informazioni, è attiva la funzione di "cottura". In questo tipo di funzione sono disponibili soltanto i programmi di cottura e la temperatura di esercizio viene impostata a 403 °C.

5.1.6 Spiegazione della videata Home

Dopo l'accensione dell'apparecchio compare per prima la visualizzazione Home. Tramite questa si possono selezionare tutte le funzioni del Programat. Con il tasto Home si passa alla visualizzazione della videata Home.

Premendo uno dei tasti di selezione si arriva al relativo menù sottostante (p.es. programmi di cottura, impostazioni, calibratura, etc.).



Premendo il tasto freccia si passa alla prossima videata Home, nella quale sono disponibili ulteriori funzioni.

La visualizzazione a punti che si trova fra le frecce indica il numero di pagine disponibili. La pagina attualmente visualizzata è contrassegnata con un punto chiaro.



5.1.7 Spiegazione dei segnali acustici

– A chiusura della cappa a meno di 100 °C



Nel chiudere la cappa del forno sussiste pericolo di contusioni. Chiudendo la cappa del forno a meno di 100 °C l'utente viene avvisato 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.

– A cappa aperta e temperatura abbassata al di sotto di 560 °C

Per informare l'utente, che la cappa del forno aperta è arrivata a temperatura inferiore a 560 °C risuona la melodia impostata (5 secondi). Soltanto dopo questo segnale si può prelevare l'oggetto (la temperatura a cui si preleva l'oggetto dipende dal materiale utilizzato). Si prega di rispettare le istruzioni d'uso.

– A cappa aperta e temperatura abbassata al di sotto di 360 °C

Per avvisare l'utente che la cappa del forno aperta è arrivata a temperatura inferiore a 360 °C risuona la melodia impostata. Se quando suona per la prima volta (10 secondi) non si conferma con il tasto STOP, dopo 5 minuti la melodia risuona nuovamente per segnalare che il forno si raffredda. In seguito non risuona più alcuna melodia. Premendo il tasto STOP alla prima o seconda riproduzione della melodia non seguiranno ulteriori segnali.

– In caso di segnalazioni di errore

Le segnalazioni di errore vengono sottolineate acusticamente dalla melodia relativa agli errori (segnale ininterrotto). Con il tasto STOP il segnale acustico cessa, la segnalazione di errore rimane però visibile. Se la segnalazione di errore viene confermata con il relativo tasto, termina anche il segnale acustico.

– In caso di processo di pressatura attivo

Per informare l'utente, che è stato avviato il processo di pressatura, risuona una melodia pre-impostata e non modificabile.

– A programma di pressatura concluso

Per informare l'utente che il programma di pressatura è terminato, risuona incessantemente la melodia impostata.

5. Utilizzo e configurazione

5.1.8 Spiegazione della visualizzazione ottica delle funzioni (visualizzazione OSD)

La visualizzazione OSD (6) segnala le funzioni più importanti dell'apparecchio. Vengono evidenziate le seguenti attività:

Colore	Attività
Giallo	L'apparecchio è in fase di autodiagnosi o non è ancora pronto alla funzione, perché non ha ancora raggiunto il campo di temperatura consigliato per l'avvio di un programma.
Giallo (lampeggiante)	Segnalazione di informazione, indicazione o errore
Verde	L'apparecchio è pronto all'uso; il programma selezionato può essere avviato.
Rosso	Un programma è attivo.

5.1.9 Codice utente



Per alcune impostazioni, per motivi di sicurezza, è necessario l'inserimento di un codice utente. L'apparecchio è fornito dalla fabbrica con il codice utente:

1234

Il codice utente può essere modificato individualmente. Per dettagli vedi capitolo impostazioni 5.4.

5.2 Programmi di cottura e possibilità di programmazione

5.2.1 La struttura del programma

L'apparecchio dispone di diversi campi programma:

- Programmi per materiali Ivoclar Vivadent
- 300 programmi liberi, impostabili liberamente
- 300 programmi liberi, impostabili liberamente su USB Stick

I campi programma vengono suddivisi in gruppi programma. Ogni gruppo programma dispone di 20 programmi. Tutti i programmi sono disponibili come programmi equivalenti e pertanto completi. In ogni programma si possono impostare tutti i parametri.

a) Programmi per materiali Ivoclar Vivadent (vedi tabella programmi allegata)

I parametri nei programmi Ivoclar Vivadent sono dotati da fabbrica dei parametri consigliati in base ai materiali e di protezione da scrittura. In tal modo i programmi non possono essere modificati involontariamente.

Se necessario, i parametri possono essere modificati o sovrascritti in qualsiasi momento, qualora dovessero essere impiegati per altri scopi. Pertanto anche questi programmi sono disponibili come programmi liberi.



In caso di update del software i parametri modificati individualmente nei programmi Ivoclar Vivadent possono essere ripristinati/modificati ai loro valori di fabbrica!

b) Programmi liberi impostabili individualmente

I programmi sono impostati in modo tale, da poter essere utilizzati come programmi normali, ad una fase, o se necessario, a due fasi. I programmi ed i gruppi programma possono essere nominati individualmente.



I parametri modificati individualmente nei programmi individuali, NON vengono ripristinati/modificati alle impostazioni di fabbrica in caso di update del software!

c) Programmi liberi impostabili individualmente su USB Stick

Come primo passo, l'USB Stick deve essere preparato come memoria programmi (vedi capitolo 5.3). I programmi sono predisposti in modo tale da poter essere utilizzati come programmi normali, ad una fase, o se necessario, a due fasi. I programmi ed i gruppi programma possono essere nominati individualmente.



I parametri modificati individualmente nei programmi individuali, NON vengono ripristinati/modificati alle impostazioni di fabbrica in caso di update del software!

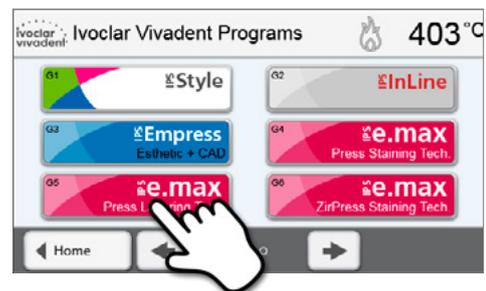
5.2.2 Scelta del programma

La scelta del programma avviene in pochi passaggi:

1. Scelta del campo programma



2. Scelta del gruppo programma

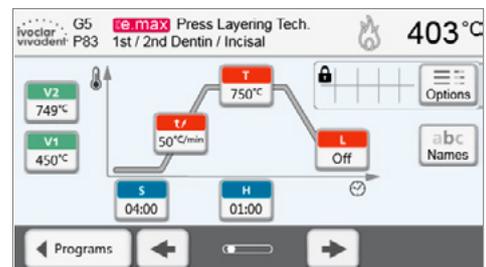


3. Scelta del programma



4. Avvio del programma o modifica del programma

Ora è possibile avviare il programma di cottura oppure modificare i parametri di cottura.



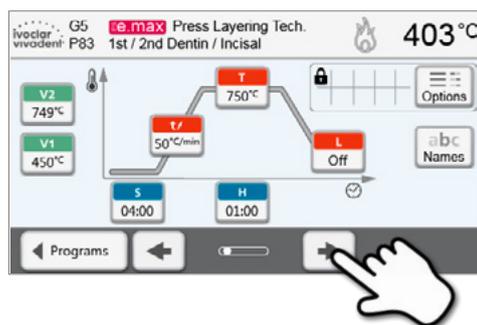
Visualizzazione rapida del programma

Premendo il tasto P si passa alla visualizzazione del programma. A visualizzazione programma visibile, premendo nuovamente il tasto P si passa alla scelta rapida del programma tramite digitazione numerica.

5. Utilizzo e configurazione

Sfogliare fra i programmi

Avendo selezionato un programma, premendo i tasti freccia si può passare ai programmi vicini.



5.2.3 La visualizzazione programma / modifica programma

Avendo selezionato un programma, appare poi la relativa visualizzazione. In questa visualizzazione si possono modificare i programmi.



Per i programmi Ivoclar Vivadent, come primo passo, deve essere disattivata la protezione da scrittura, prima di poter procedere alla modifica dei parametri.

Vengono visualizzate le seguenti informazioni:

1. Barra informazioni:

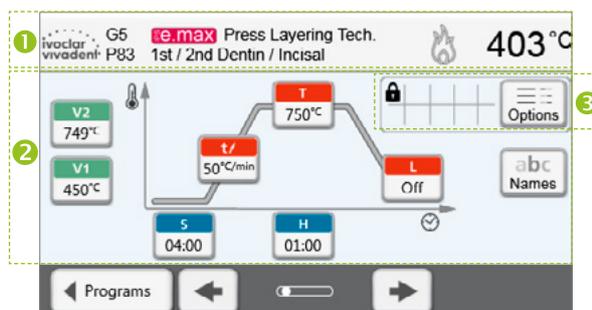
- Denominazione programma
- Temperatura attuale del forno

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, sono disponibili ulteriori opzioni attivabili premendo sul tasto **[Opzioni]**. Le icone nella griglia mostrano le opzioni attivate.

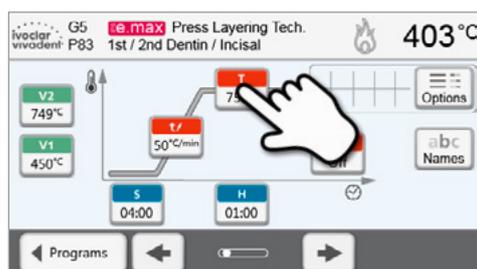


Modifica parametri

L'inserimento, rispettivamente la modifica di un parametro avviene in due fasi.

p.es. impostazione della temperatura di tenuta:

1. Premere il tasto [T]



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

La temperatura di tenuta è stata così modificata con successo. Tutti gli altri parametri raffigurati nella curva di cottura, possono essere modificati allo stesso modo.

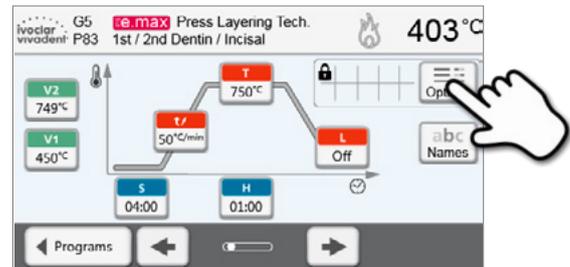


Modifica opzioni programma

Premendo il tasto delle opzioni si apre il menù con le opzioni ampliate del programma.

Esempio 1: apertura della protezione da scrittura

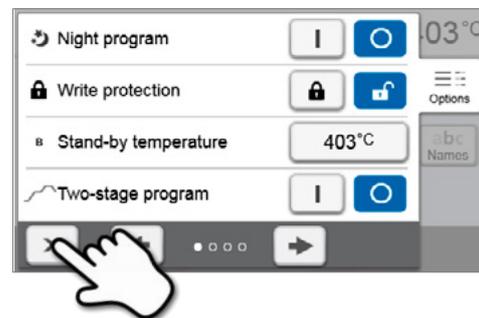
1. Premere il tasto [opzioni].



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

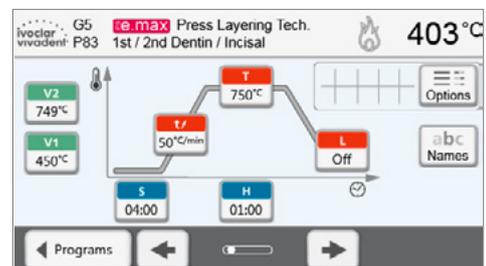


3. Premere il tasto [indietro] per uscire alle opzioni del menù.



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

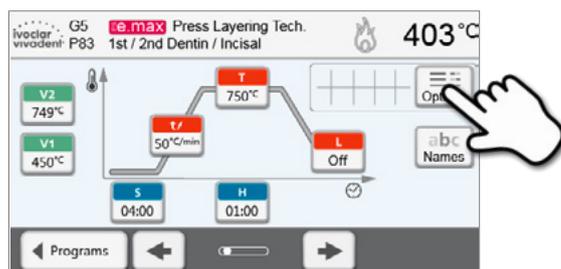
Nella visualizzazione vicino al tasto opzioni non è più visibile il simbolo del lucchetto.



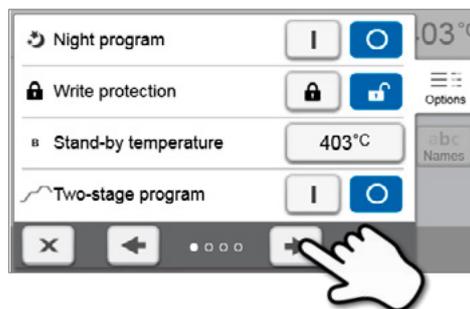
5. Utilizzo e configurazione

Esempio 2: modifica della temperatura di preasciugatura

1. Premere il tasto [opzioni]



2. Sfolciare alla prossima pagina del menù opzioni



3. Premere il tasto [temperatura di preasciugatura]



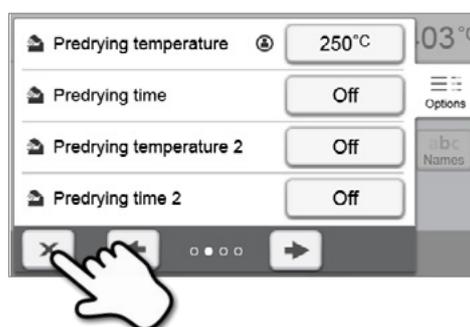
4. Digitare la temperatura di preasciugatura desiderata e confermare con il tasto verde.



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

Premere il tasto [chiudere] per uscire dal menù.

Nella visualizzazione programma, vicino al tasto opzioni è ora visualizzato il simbolo di „preasciugatura attiva“.



Programmi a due fasi

Un programma a due fasi si distingue per il fatto che le cotture possono essere eseguite con due temperature con diversi parametri (p.es. tempo di tenuta 1. fase, tempo di tenuta 2. fase).

Nel menù opzioni è possibile scegliere la funzione „programma a due fasi“.

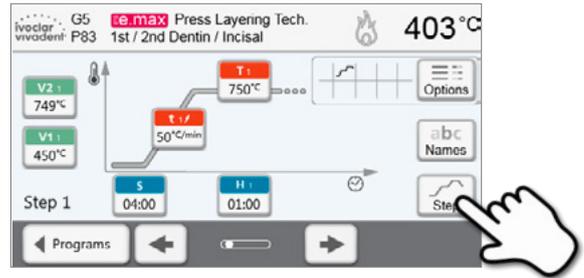
Attivando un programma a due fasi, nella visualizzazione del programma si può passare dai parametri per la prima fase a quelli per la seconda fase e viceversa. Nella visualizzazione, vicino al tasto opzioni è visibile il simbolo per „programma a due fasi“.

Esempio:

1. Passaggio da una fase all'altra

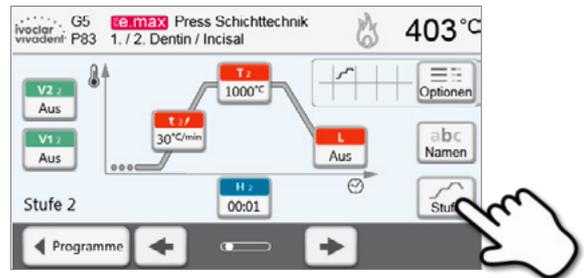
Nella visualizzazione programmi si visualizzano i parametri della prima fase programma (S, H1, etc.).

Premendo il tasto **[fase]** è possibile passare alla visualizzazione della seconda fase di temperatura.



2. Ora si possono inserire i parametri per la seconda fase di temperatura.

Premendo nuovamente il tasto **[fase]** si può ripassare alla prima fase di temperatura.



Controllo automatico della plausibilità dei parametri

Il forno per cottura è dotato di un controllo automatico della plausibilità. Il controllo dei parametri avviene ad ogni avvio del programma. In caso di combinazioni di parametri in contraddizione, il programma non viene avviato e compare la relativa avvertenza.

5. Utilizzo e configurazione

5.2.4 Parametri impostabili nella visualizzazione programma

S	S – Tempo di chiusura Con il tempo di chiusura si regola la durata del processo di chiusura della cappa del forno. <i>Campo valori: 00:18–30:00 (min:sec)</i>
t/	t – gradiente termico (in programmi a due fasi: t_1) Il gradiente termico definisce di quanti gradi al minuto il forno deve riscaldare. <i>Campo valori °C: 10–140 °C/min; Campo valori °F: 18–252 °F/min</i>
T	T – temperatura di tenuta (in programmi a due fasi: T_1) La temperatura di tenuta definisce la temperatura alla quale viene eseguito un processo di cottura. <i>Campo valori °C: 100–1200 °C; Campo valori °F: 212–2192 °F</i>
H	H – tempo di tenuta (in programmi a due fasi: H_1) Il tempo di tenuta indica per quanto tempo si effettua la cottura con la temperatura di tenuta. <i>Campo valori: 00:00–60:00 (min:sec)</i>
V1	Inserimento vuoto (in programmi a due fasi: $V1_1$) Il parametro definisce, a partire da quale temperatura si attiva il vuoto. <i>Campo valori °C: disattivo rispettiv. 1–1200 °C; Campo valori °F: 0 rispettiv. 34–2192 °F</i>
V2	Disinserimento vuoto (in programmi a due fasi: $V2_1$) Il parametro definisce, a partire da quale temperatura si disattiva il vuoto. <ul style="list-style-type: none">• Tempo di tenuta senza vuoto: se $V2$ è inferiore di un grado rispetto alla temperatura di tenuta, il vuoto termina prima del tempo di tenuta.• Tempo di tenuta con vuoto: se $V2$ corrisponde alla temperatura di tenuta, il vuoto viene mantenuto durante l'intero tempo di tenuta.• Raffreddamento lento con vuoto: se $V2$ è impostato di un grado superiore rispetto alla temperatura di tenuta, il vuoto viene mantenuto durante l'intero raffreddamento lento. <i>Campo valori °C disattivo rispettiv. 1–1200 °C; Campo valori °F: 0 rispettiv. 34–2192 °F</i>
L	Raffreddamento lento A raffreddamento lento attivato, al termine del tempo di tenuta il forno raffredda alla temperatura (L) impostata a cappa chiusa. <i>Campo valori °C: disattivo rispettiv. 50–1200 °C; Campo valori °F: 0 rispettiv. 122–2192 °F</i>
t_L	Gradiente termico di raffreddamento Impostabile soltanto se il raffreddamento „L” è attivato. Questo parametro definisce di quanti gradi al minuto il forno deve raffreddare. <i>Campo valori °C: disattivo rispettiv. 1–50 °C/min; Campo valori °F: disattivo rispettiv. 2–90 °F/min</i>
t_{2/}	t₂ – gradiente termico 2. fase Questo parametro definisce per la seconda fase di temperatura, di quanti gradi al minuto deve avvenire il riscaldamento. <i>Campo valori °C: 10–140 °C/min; Campo valori °F: 18–252 °F/min</i>
T₂	T₂ – temperatura di tenuta 2. fase La temperatura di tenuta della seconda fase definisce la temperatura alla quale deve essere effettuato il processo di cottura. <i>Campo valori °C: 100–1200 °C; Campo valori °F: 212–2192 °F</i>
H₂	H₂ – tempo di tenuta 2. fase Il tempo di tenuta della seconda fase indica per quanto tempo viene effettuata la cottura alla temperatura di tenuta. <i>Campo valori: 00:00–60:00 (min:sec)</i>
V1₂	Inserimento vuoto 2. fase Il parametro definisce a partire da quale temperatura si attiva il vuoto per la seconda fase di temperatura. <i>Campo valori °C: disattivo rispettiv. 1–1200 °C; Campo valori °F: 0 rispettiv. 34–2192 °F</i>
V2₂	Disinserimento vuoto 2. Fase Il parametro definisce, a partire da quale temperatura deve essere disattivato il vuoto della seconda fase di temperatura. Se $V2_2$ corrisponde alla temperatura di tenuta, il vuoto viene mantenuto durante tutto il tempo di tenuta. <i>Campo valori °C: disattivo rispettiv. 1–1200 °C; Campo valori °F: 0 rispettiv. 34–2192 °F</i>

5.2.5 Parametri impostabili nel menù opzioni

Oltre ai parametri raffigurati nella curva di cottura sono disponibili ulteriori opzioni attivabili premendo il tasto **[opzioni]**. Le opzioni attive vengono visualizzate con icone nella griglia vicino al tasto opzioni.

Per i programmi di cottura sono disponibili le seguenti opzioni:



Programma notturno

Se la funzione è attiva, dopo il processo di cottura, la cappa del forno rimane aperta ed il riscaldamento spento. Non avviene alcuna emissione di segnali acustici. Quando la temperatura scende sotto i 100 °C la cappa del forno si chiude, il riscaldamento rimane spento ed il forno si raffredda a temperatura ambiente.

Vantaggi della funzione di programma notturno:

In caso di interruzioni di corrente, il programma notturno riprende in ogni caso il decorso. Il programma riprende dal punto nel quale è avvenuta l'interruzione di corrente. In caso di interruzione di corrente prolungata la cappa del forno non riscalda a temperatura di esercizio e l'oggetto viene protetto a cappa del forno chiusa a temperatura ambiente.

Attivando la funzione di programma notturno, rimane attiva anche per il prossimo decorso di programma.

Possibilità di impostazione: attivo/disattivo



Protezione da scrittura programma

Con la protezione da scrittura attivata i parametri dei programmi e le opzioni del programma non possono essere modificati. Questo serve principalmente ad evitare indesiderate modifiche dei programmi.

Possibilità di impostazione: attivo/disattivo

B

Temperatura di esercizio

La temperatura di esercizio è la temperatura alla quale il forno riscalda subito dopo l'accensione. La temperatura viene raggiunta a cappa del forno chiusa e mantenuta costante quando non vi è alcun processo attivo.

I forni Programat sono programmati automaticamente ad una temperatura di esercizio di 403°C. La temperatura è impostabile individualmente per ogni programma.

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



Programma a due fasi

A funzione attivata, il programma è programmabile attraverso due fasi di temperatura.

Possibilità di impostazione: attivo/disattivo



Temperatura di preasciugatura 1. fase

In un programma con preasciugatura attiva, dopo l'avvio a cappa aperta si imposta nella prima fase la „temperatura di preasciugatura“ desiderata (riscaldamento o raffreddamento). Al raggiungimento di questa temperatura, avviene l'asciugatura per il "tempo di tenuta preasciugatura". Al termine di questo tempo inizia il movimento di chiusura per il tempo di chiusura desiderato.

La temperatura di preasciugatura per la prima fase è impostabile come segue:

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



Tempo di tenuta preasciugatura 1. fase

Questo parametro definisce la durata del processo di preasciugatura nella 1. fase dopo il raggiungimento della temperatura di preasciugatura.

Campo valori: disattivo rispettiv. 00:00–60:00 (min:sec)



Temperatura di preasciugatura 2. fase

La preasciugatura nella 2. fase è disponibile soltanto, se è stata attivata anche la 1. fase. L'impostazione dei parametri avviene allo stesso modo. In questa fase la cappa del forno è semiaperta.

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

5. Utilizzo e configurazione



Tempo di tenuta preasciugatura 2. fase

Questo parametro definisce la durata del processo di preasciugatura nella 2. fase dopo il raggiungimento della temperatura di preasciugatura desiderata.

Campo valori disattivo rispettiv. 00:00–60:00 (min:sec)

TSP

Thermo Shock Protection (TSP)

La funzione TSP protegge il lavoro odontotecnico durante il processo di chiusura. A tale scopo la funzione TSP controlla la temperatura della camera di cottura del forno all'avvio del programma di cottura. Se necessario, viene adattato il tragitto di chiusura entro il tempo di chiusura S impostato.

Possibilità di impostazione: attivo/disattivo



Pre-vuoto

Se un programma di cottura viene eseguito con pre-vuoto, al termine del tempo di chiusura (non appena la cappa è chiusa) si accende la pompa per il vuoto ed attende finché è decorso il tempo di pre-vuoto. Al termine del tempo di pre-vuoto, inizia la fase di riscaldamento.

All'avvio di un programma con pre-vuoto attivato individualmente, il valore V1 viene ignorato. Il vuoto rimane acceso fino al raggiungimento di V2. V2 deve essere superiore alla temperatura di esercizio B.

Possibilità di impostazione: disattivo rispettiv. 00:01–05:00 (min:sec)

Hv

Tempo di tenuta vuoto

Con questa funzione è possibile impostare individualmente la quota di vuoto durante il tempo di tenuta. Esempio: H (tempo di tenuta) = 02:00 (min/sec); se si desidera una quota di vuoto del 50%, in questo caso per il parametro „tempo di tenuta vuoto (Hv)“ inserire il valore: 01:00 (min/sec).

Setting options: 00:01–60:00 (min:sec)



Apertura rapida del forno

Attivando l'opzione „apertura rapida“ al termine del tempo di tenuta la cappa del forno si apre alla massima velocità.

Possibilità di impostazione: attivo/disattivo



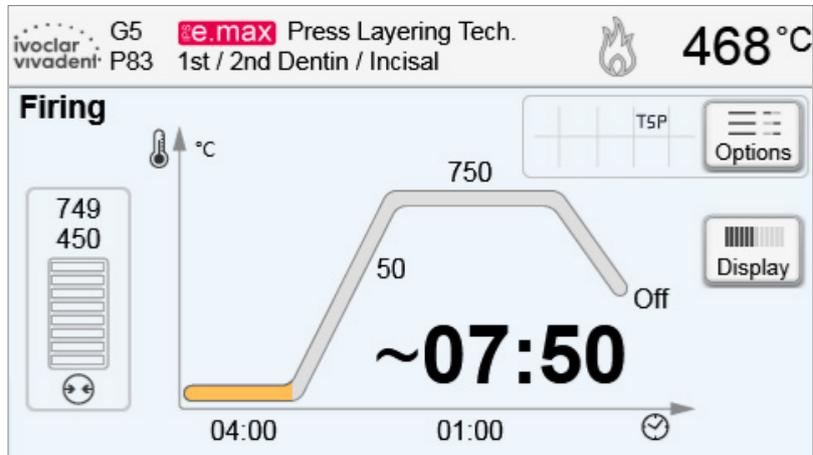
Aspirazione

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

Possibilità di impostazione: attivo/disattivo

5.2.6 Avvio e stop programmi / la visualizzazione della funzione

Avviando il programma con il tasto Start, compare l'immagine della curva di cottura.



Vengono raffigurate le seguenti informazioni:

– Barra informazioni

Nella barra informazioni nel bordo superiore del display viene visualizzato il nome del programma e la temperatura attuale del forno.

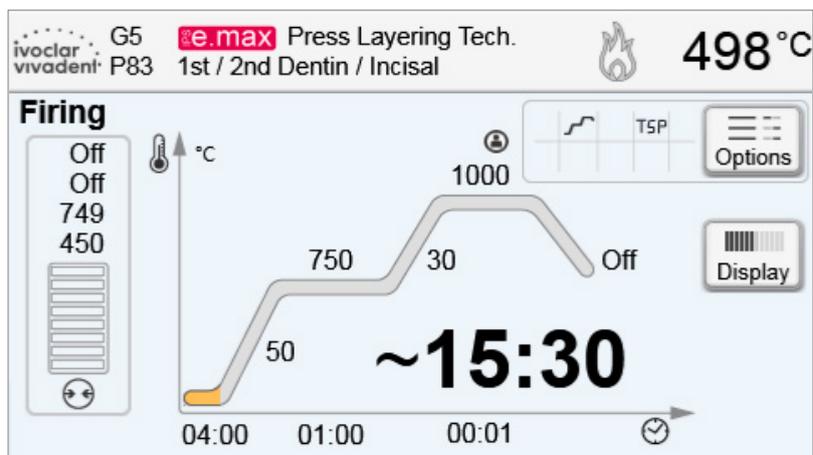
– Campo principale

Nel campo principale, sul lato sinistro viene raffigurato il vuoto. In forma di curve di cottura, viene raffigurato il progresso del programma. Il tempo rimanente stimato viene raffigurato in sequenze da 10 secondi. Quando non è attivato il vuoto, la visualizzazione del vuoto ed i relativi parametri non vengono visualizzati.

Lo stato del processo viene raffigurato a colori nella curva di cottura:

- arancio: il programma chiude la cappa del forno o sta effettuando la preasciugatura
- rosso: il programma riscalda o è nel tempo di tenuta
- blu: il programma è nel raffreddamento lento oppure sta aprendo la cappa del forno

Le opzioni di programma attive vengono raffigurate con icone vicine al tasto opzioni. Scegliendo un programma a due fasi, appare la visualizzazione in due fasi.



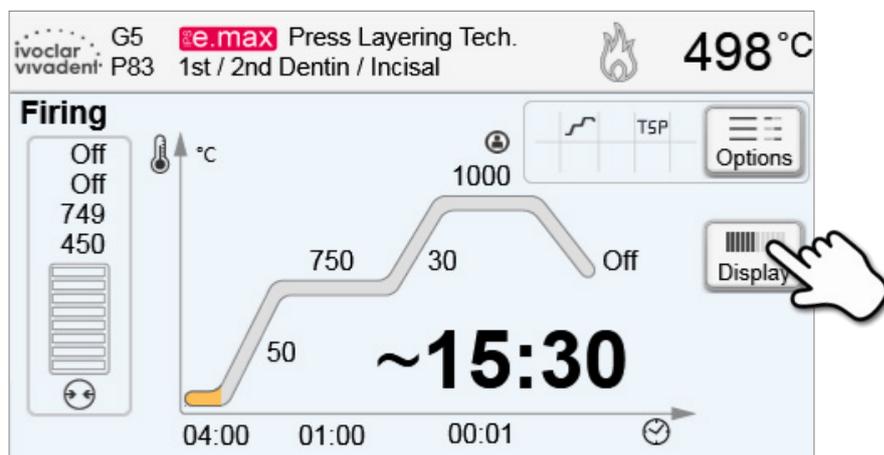
5. Utilizzo e configurazione

Cambiare visualizzazione funzione

Per la raffigurazione di un programma di cottura attivo si può scegliere fra le due visualizzazioni:

- visualizzazione funzione „curva di cottura“
- visualizzazione funzione „tempo rimanente“

Premendo il tasto **[Display]** mentre è in corso un programma si può passare da una visualizzazione all'altra.



Premendo il tasto **[Display]** dalla curva di cottura, si passa alla visualizzazione del tempo rimanente. La visualizzazione del tempo rimanente informa l'utente anche a grande distanza in merito al tempo necessario al termine del processo, raffigurato a caratteri ben leggibili al centro del display.



Il forno è impostato dalla fabbrica in modo tale, che all'avvio del programma viene raffigurata automaticamente la visualizzazione della curva di cottura.

5.2.7 Messa in pausa di un programma attivo

- Un programma attivo viene messo in pausa premendo una volta il tasto STOP (LED verde lampeggiante). Premendo un'altra volta il tasto STOP il programma viene interrotto oppure premendo il tasto START viene riavviato.
- Se il programma viene messo in pausa, come avvertenza sul display compare la scritta lampeggiante „Pausa” e la visualizzazione torna alla visualizzazione del programma.
- Se un programma viene interrotto precocemente, mentre nella camera di cottura viene disattivato il vuoto, appare la scritta „scarico vuoto”.

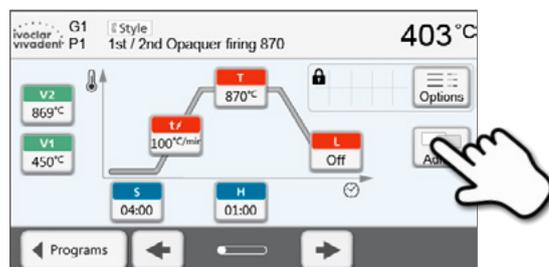
5.2.8 Modifica dei parametri mentre è in corso un programma

La maggior parte dei parametri del programma non ancora eseguiti può essere modificata mettendo in pausa il programma. Per la modifica dei parametri procedere come descritto nel capitolo 5.2.3.

5. Utilizzo e configurazione

5.3 Gestione programma

Nella visualizzazione programma premere il tasto [Gestione] ed aprire il menù.



Sono disponibili le seguenti funzioni:

- copia programmi
- ripristino programma ad impostazioni di fabbrica
- scelta del logo prodotto
- rinomina nome gruppi
- rinomina nome programmi



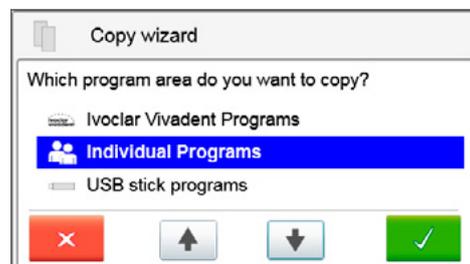
5.3.1 Copia programmi

Con „l’assistente“ di copia si possono copiare campi di programma. Nell’assistente di copia si può scegliere la fonte e la destinazione della copia. I programmi copiati su un USB Stick, possono essere aperti soltanto su questo apparecchio. PrograBase X10 offre la possibilità, di copiare i programmi su altri apparecchi.

1. Premere nel menù gestione il relativo tasto [esegui]

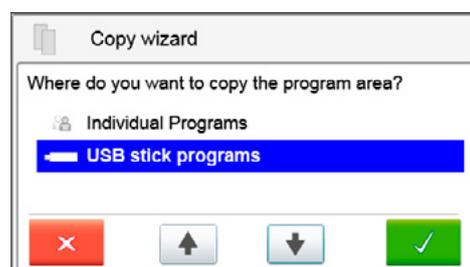


2. Selezionare cosa si vuole copiare

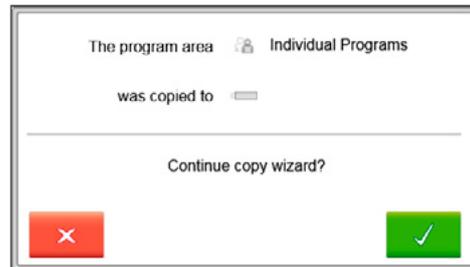


3. Scegliere la destinazione

Con il tasto verde si conferma la selezione. Con il tasto rosso si abbandona “l’assistente” di copia.



4. Con il tasto verde si esegue la copia e con il tasto rosso è possibile interrompere la funzione di copia.



5.3.2 Scelta del logo del prodotto

E' possibile scegliere il logo prodotto per il gruppo attuale.

1. Premere nel menù gestione il relativo tasto [esegui]



2. Scegliere il logo prodotto desiderato. Confermare la scelta con il tasto verde.



5.3.3 Modifica nome programma, gruppo programma

I programmi ed i gruppi programma attuali possono essere rinominati (solo i programmi individuali).

1. Premere nel menù gestione il relativo tasto scegliendo se rinominare il programma o il gruppo programmi.



2. Inserire il nome programma o nome gruppo programma desiderato. Confermare la scelta con il tasto verde.



5. Utilizzo e configurazione

5.4 Programmi di pressatura e possibilità di programmazione

L'apparecchio dispone di diverse aree di programmi di pressatura:

- a. programmi di pressatura per materiali Ivoclar Vivadent
- b. FPF – Fullautomatic Press Function – funzione di pressatura automatica per materiali IPS e.max Press
- c. 20 programmi di pressatura individuali

a) programmi di pressatura per materiali Ivoclar Vivadent

I programmi di pressatura Ivoclar Vivadent sono dotati da fabbrica dei parametri consigliati per i relativi materiali e non sono modificabili. Non possono essere cancellati oppure sovrascritti. I parametri non vengono visualizzati nel software.

b) FPF – Fullautomatic Press Function – funzione di pressatura automatica per materiali IPS e.max Press

Questa funzione è calibrata in modo ottimale con tutti i materiali IPS e.max Press. Il tipo di grezzo viene riconosciuto automaticamente ed il processo di pressatura avviene in modo del tutto automatico.

c) Programmi liberi impostabili individualmente

I programmi di pressatura individuali possono essere programmati e rinominati liberamente.



I parametri modificati individualmente nei programmi individuali NON vengono ripristinati o modificati con le impostazioni di fabbrica in caso di update del software.

5.4.1 Scelta del programma nella funzione "Pressatura"

La scelta del programma avviene in pochi passi:

1. Scelta dell'area programma



2. Scelta del programma



3. Scelta delle dimensioni del cilindro

A seconda del programma scelto, è possibile scegliere fra le diverse dimensioni del cilindro:

- cilindro per pressatura da 100 g
- cilindro per pressatura da 200 g
- cilindro per pressatura da 300 g



4. Avvio o modifica del programma di pressatura

Ora è possibile avviare il programma. I programmi di pressatura Ivoclar Vivadent non possono essere modificati o editati.

I programmi di pressatura individuali possono essere modificati (vedi capitolo 5.3.3.).



5.4.2 Avvio e stop dei programmi di pressatura / visualizzazione funzione

Non appena è stato avviato un programma di pressatura con il tasto Start, compare la visualizzazione della funzione.

Vengono raffigurate le seguenti informazioni:

Barra delle informazioni:

Nella barra informazioni, sul bordo superiore del display viene visualizzata la descrizione del programma e la temperatura attuale del forno.

Campo principale:

Nel campo principale viene visualizzato il tempo rimanente necessario alla conclusione del programma ed una barra del progresso.



5.4.3 Modifica dei programmi di pressatura individuali



Per i sistemi di ceramica integrale Ivoclar Vivadent (p.es. IPS e.max®, IPS Empress® Esthetic) si prega di utilizzare soltanto i programmi di pressatura originali Ivoclar Vivadent, specificatamente calibrati con questi materiali.

Dopo la scelta di un programma di pressatura individuale, sullo schermo compaiono le seguenti informazioni:

1. Barra informazioni:

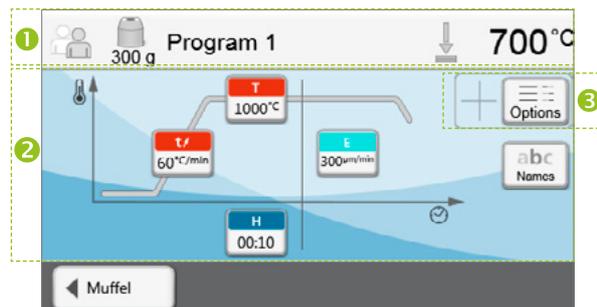
- Descrizione programma, dimensioni del cilindro
- Temperatura attuale del forno

2. Curva di cottura

- tempo di tenuta
- salita temperatura, temperatura di tenuta
- velocità di interruzione

3. Opzioni programma

Oltre ai parametri raffigurati nella curva di cottura/pressatura, sono disponibili ulteriori opzioni attivabili premendo il tasto [opzioni]. L'icona nello schema indica le opzioni attivate.



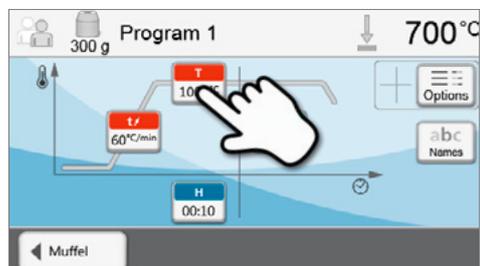
5. Utilizzo e configurazione

Modifica parametri

L'inserimento rispettivamente la modifica di parametri avviene in due fasi.

Res. impostazione della temperatura di tenuta:

1. premere il tasto [T]



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



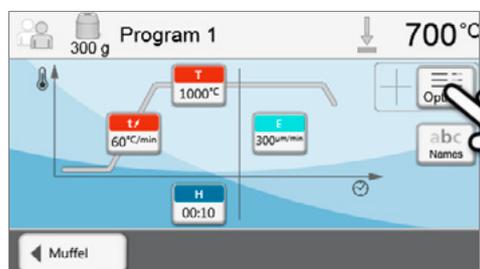
In tal modo la temperatura di tenuta è stata modificata con successo. Tutti gli altri parametri raffigurati nella curva di tenuta possono essere modificati allo stesso modo.

Modifica opzioni programma

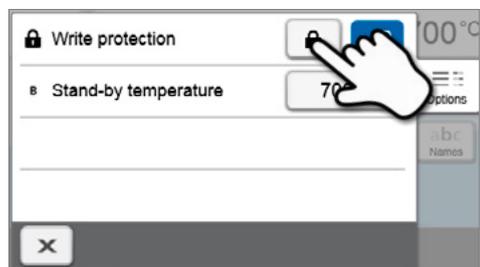
Premendo il tasto **[opzioni]** si apre il menù per opzioni programma.

Esempio 1: attivazione protezione da scrittura

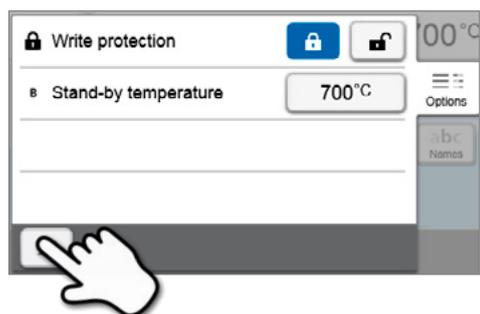
1. Premere sul tasto [opzioni]



2. Premere il tasto [attiva protezione da scrittura]

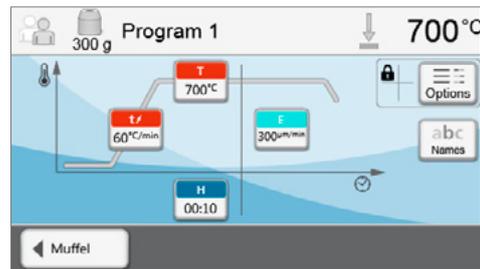


3. Premere il tasto [indietro] per abbandonare il menù opzioni.



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

Nella visualizzazione vicino al tasto [opzioni] viene visualizzato il simbolo del lucchetto.



5.4.4 Parametri impostabili nella visualizzazione programma



t – gradiente termico (in programmi a due fasi: t1)

Il gradiente termico definisce di quanti gradi al minuto il forno deve riscaldare.

Campo valori °C: 10–140 °C/min; Campo valori °F: 18–252 °F/min



T – Temperatura di tenuta

T – temperatura di tenuta (in programmi a due fasi: T1)

La temperatura di tenuta definisce la temperatura alla quale viene eseguito un processo di cottura.

Campo valori °C: 100–1200 °C; Campo valori °F: 212–2192 °F



H – Tempo di tenuta

H – tempo di tenuta (in programmi a due fasi: H1)

Al termine del tempo di tenuta inizia il processo di pressatura.

Campo valori: 00:00–60:00 (min:sec)



E – velocità di interruzione

Questo parametro definisce il termine del processo di pressatura.

Per la velocità di interruzione nella tecnica di stratificazione Ivoclar Vivadent consiglia un valore di 300 µm/min e nella tecnica di pittura un valore di 150 µm/min.

– Un valore più elevato (p.es. velocità di interruzione 300 µm/min) interrompe la pressatura prima.

– Un valore più basso (p.es. velocità di interruzione 100 µm/min) interrompe la pressatura più tardi e prolunga il processo di pressatura.

Campo valori: 0–10000 (µm/min)

5.4.5 Parametri impostabili nel menù opzioni

Oltre ai parametri impostabili nella curva di cottura, sono disponibili ulteriori opzioni attivabili premendo il tasto [opzioni]. Le opzioni attive vengono visualizzate per mezzo di icone nello schema vicino al tasto [opzioni].

Sono disponibili le seguenti opzioni per i programmi di pressatura:



Protezione da scrittura programma

Con la protezione da scrittura attivata i parametri dei programmi e le opzioni del programma non possono essere modificati. Questo serve principalmente ad evitare indesiderate modifiche dei programmi.

Possibilità di impostazione: attivo/disattivo



Temperatura di esercizio

La temperatura di esercizio è la temperatura alla quale il forno riscalda subito dopo l'accensione. La temperatura viene raggiunta a cappa del forno chiusa e mantenuta costante quando non vi è alcun processo di cottura o pressatura attivo.

Nella funzione di pressatura, i forni Programat sono programmati automaticamente da fabbrica ad una temperatura di esercizio di 700 °C. La temperatura è impostabile individualmente per ogni programma.

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

5. Utilizzo e configurazione

5.5 Funzioni avanzate dell'apparecchio

5.5.1 Impostazioni

Per arrivare al menù impostazioni, passare alla seconda pagina Home e premere il tasto **[impostazioni]**.

Esempio: modifica luminosità display

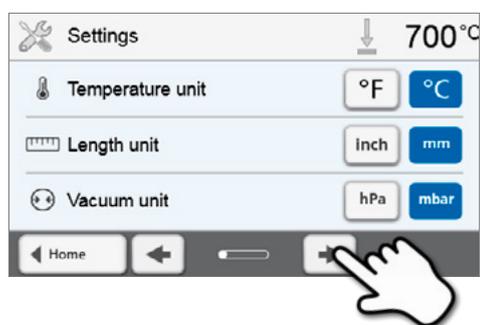
1. Aprire impostazioni

Nella videata Home passare alla seconda pagina e premere il tasto **[impostazioni]**.



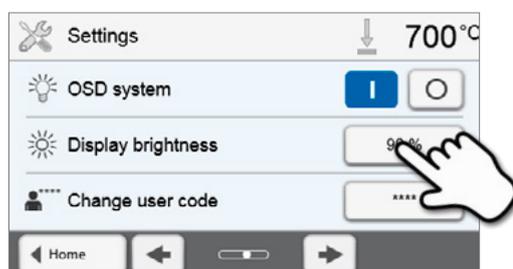
2. Aprire luminosità display

Premendo il tasto **[freccia]** si può sfogliare nel menù impostazioni. Premere il tasto freccia finché compare l'opzione „luminosità display“.



3. Modifica luminosità display

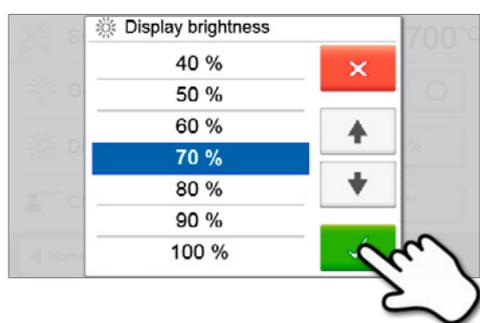
Premere il tasto nella riga „luminosità display“.



4. Scegliere la luminosità del display desiderata

presentata in percentuale e confermare l'inserimento con il tasto verde oppure interrompere l'inserimento con il tasto rosso.

L'impostazione è stata modificata.



Per tornare alla videata Home premere a scelta il tasto **[Home]** nella barra di navigazione oppure il tasto Home sulla tastiera a sfioramento.

Nel menù impostazioni si possono modificare le seguenti impostazioni:

	<p>Unità di misura temperatura E' possibile scegliere fra l'unità di misura in °C ed °F. <i>Possibilità di impostazione: °C / °F</i></p>
	<p>Unità di misura del vuoto E' possibile scegliere l'unità di misura del vuoto in mbar oppure hPa. <i>Possibilità di impostazione: mbar / hpa</i></p>
	<p>Valore finale del vuoto Impostazione del valore finale del vuoto. Questo valore definisce la depressione nella cappa del forno alla quale il forno prevede il 100% di qualità del vuoto. <i>Possibilità di impostazione: 0–200 mbar</i></p>
	<p>Lingua Scegliere la lingua preferita <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></p>
	<p>Volume Scegliere il volume preferito per i segnali acustici <i>Possibilità di impostazione: disattivo / 10%–100% in passi del 10%</i></p>
	<p>Melodia Scegliere la melodia preferita per i segnali acustici. <i>Possibilità di impostazione: melodia da 1 a 20</i></p>
	<p>Ora Impostazione dell'ora attuale. <i>Possibilità di impostazione: hh:mm:ss</i></p>
	<p>Data Impostazione della data attuale. <i>Possibilità di impostazione: secondo il formato data impostato</i></p>
	<p>Formato data Impostazione del formato data. <i>Possibilità di impostazione: dd:mm:yyyy; mm:dd:yyyy</i></p>
	<p>Modalità di risparmio energetico Con risparmio energetico attivato e cappa del forno chiusa, questa funzione si attiva automaticamente dopo 30 minuti, quando il forno è in stato di riposo e se durante questo tempo non viene premuto alcun tasto. Nella visualizzazione appare il simbolo di risparmio energetico. Premendo un tasto qualsiasi termina la funzione di risparmio energetico attivata automaticamente. <i>Possibilità di impostazione: attivo / disattivo</i></p>
	<p>Visualizzazione dello stato di funzione (OSD) Qui è possibile attivare o disattivare la visualizzazione OSD. <i>Possibilità di impostazione: attivo / disattivo</i></p>
	<p>Luminosità del display Impostazione della luminosità del display. <i>Possibilità di impostazione: 20–100% in sequenze di 10%</i></p>
	<p>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.</p>
	<p>Segnale acustico all'inizio della pressatura Qui è possibile attivare o disattivare il segnale acustico emanato all'inizio della pressatura. <i>Possibilità di impostazione: attivo / disattivo</i></p>

5. Utilizzo e configurazione

	Codice utente Il codice utente può essere modificato individualmente.  Si consiglia di annotare il codice utente modificato individualmente e di conservarlo separatamente. Un codice utente dimenticato può essere ripristinato soltanto con l'aiuto del servizio assistenza (After Sales Service)! <i>Possibilità di impostazione: da 1000 a 9999</i>
	Modalità di funzione Impostazione del tipo di funzione desiderata. Per dettagli vedi capitolo 5.3.8 Modalità di funzione. <i>Possibilità di impostazione: normale / sicuro / produzione</i>
	Protocollo A funzione attiva, dopo ogni cottura i dati del programma vengono memorizzati in una registrazione di protocollo. Sono disponibili le seguenti impostazioni di protocollo: Inattivo: la funzione protocollo non è attiva. Stampante: al termine di un programma i parametri utilizzati vengono protocollati e memorizzati nell'apparecchio. I protocolli vengono inoltre inviati ad una stampante collegata all'apparecchio con allacciamento USB. PC: al termine di un programma i parametri utilizzati vengono protocollati e memorizzati nell'apparecchio. Se il forno è collegato al Software PrograBase, le registrazioni memorizzate vengono sincronizzate con il Laptop/PC collegato. Attraverso il software PrograBase i protocolli possono essere modificati, memorizzati e stampati. <i>Possibilità di impostazione: disattivo / stampante / PC</i>
	Nome laboratorio Qui è possibile inserire il nome del laboratorio che viene poi inserito automaticamente nei protocolli. <i>Possibilità di impostazione: nome del laboratorio</i>
	Numero apparecchio Qui è possibile dare una numerazione all'apparecchio. Questa numerazione viene visualizzata in grande sul display a modalità di funzione attivata „produzione“. <i>Possibilità di impostazione: da 1 a 99</i>
	Intervallo di calibratura Impostazione per l'avvertenza di quando deve essere effettuata la prossima calibratura. <i>Possibilità di impostazione: 1 / 3 / 6 / 12 mesi</i>
	Annullamento ore di cottura resistenza Attivando questa funzione, le ore di cottura della resistenza vengono portate a „zero“. La funzione è eseguibile soltanto con l'inserimento del codice utente.
	Annullamento ore della pompa del vuoto Attivando questa funzione, le ore di esercizio della pompa per il vuoto vengono portate a „zero“. La funzione è eseguibile soltanto con l'inserimento del codice utente.
	Caricamento impostazioni di fabbrica Eseguendo questa funzione, tutti i programmi e le impostazioni vengono ripristinato allo stato precedente alla prima messa in funzione. La funzione è eseguibile soltanto con l'inserimento del codice utente.
	Preparazione USB Stick per programmi Eseguendo questa funzione, l'USB Stick viene preparato come memoria per programmi.
	Unità di misura lunghezza E' possibile impostare l'unità di misura della lunghezza in millimetri ed inch. <i>Possibilità di impostazione: mm / inch</i>
	Touch Mode Impostazione della sensibilità del Touch Screen. Selezionare „Speciale“ in caso di disturbi con i comandi del Touch Screen. <i>Impostazioni: normale / speciale</i>



Suono tasti

Con questa impostazione si può attivare il suono dei tasti.

Impostazioni: attivo / disattivo

5.5.2 Informazioni

Per arrivare nella visualizzazione delle informazioni sull'apparecchio, nella videata Home passare alla seconda pagina e premere il tasto **[Informazioni]**.

Esempio: visualizzazione informazioni

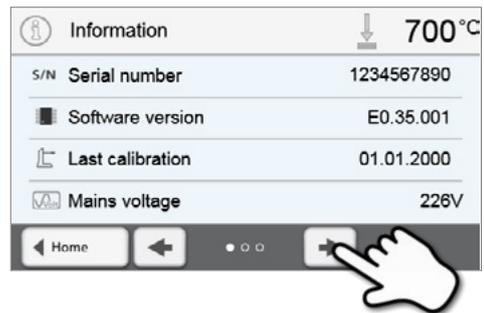
1. Aprire informazioni

Nella seconda pagina della videata Home premere il tasto **[Informazioni]**.



2. Lettura delle informazioni

Le informazioni vengono raffigurate in diverse pagine. Premendo il tasto **[freccia]** si passa alla prossima pagina di informazioni.



Per tornare alla videata Home premere a scelta il tasto **[Home]** nella barra di navigazione oppure il tasto Home della tastiera a sfioramento.

Si possono leggere le seguenti informazioni:

S/N	Numero di serie Numero di serie dell'apparecchio.
	Versione software Visualizzazione della versione di software installato. Gli update del software sono disponibili su internet: www.ivoclarvivadent.com/downloadcenter .
	Ultima calibratura Data alla quale è stata effettuata l'ultima calibratura del forno.
	Tensione di rete Visualizzazione della tensione di rete attualmente misurata.
	Ultima deumidificazione Data alla quale è stata effettuata l'ultima deumidificazione del forno.
h	Ore di esercizio Visualizzazione delle ore di esercizio.
h	Ore di cottura Visualizzazione delle ore di cottura.
h	Ore della pompa per il vuoto Visualizzazione delle ore di esercizio della pompa per il vuoto.
IP	Indirizzo IP Visualizzazione dell'indirizzo IP

5. Utilizzo e configurazione

IP	Collegamento IP Visualizza se il forno è collegato con l'internet
IP	Indirizzo MAC Visualizzazione dell'indirizzo MAC
↓	Pressature Visualizzazione del numero di pressature
↓	Pressature dalla calibratura Visualizzazione del numero di pressature dall'ultima calibratura

5.5.3 Calibratura della temperatura

A seconda del tipo e dalla durata della funzione, il termoelemento e la resistenza del forno possono sottostare a modifiche che influiscono sulla temperatura del forno. Almeno ogni sei mesi la temperatura del forno dovrebbe essere effettuata una calibratura automatica della temperatura.

La calibratura della temperatura avviene in pochi passi:

1. Aprire la calibratura della temperatura

Passare alla seconda pagina della videata Home e premere il tasto **[Calibratura della temperatura]**.



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

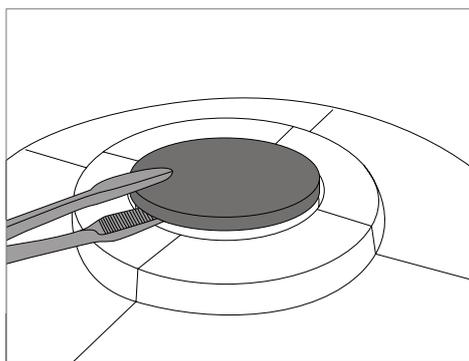
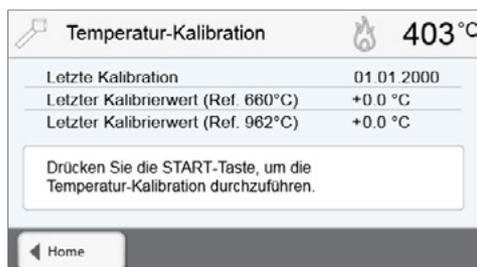
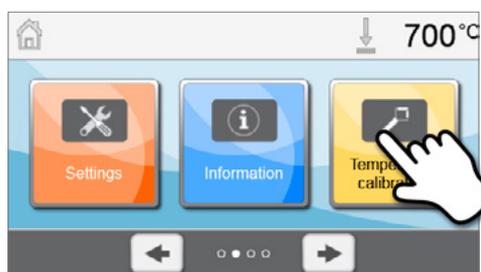
2. Avviare la calibratura

Nella videata viene visualizzato l'ultimo valore di calibratura e la data dell'ultima calibratura.

Per avviare la calibratura premere il tasto **[Start]** della tastiera a sfioramento. Seguire quindi le indicazioni sul display.

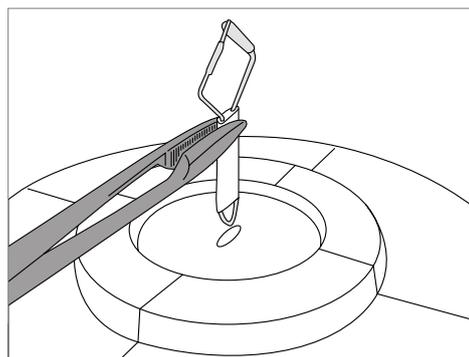
3. Prelevare il piano di cottura

Con la pinza, prelevare il piano di cottura dal forno e posizionarlo sulla piastra di appoggio.



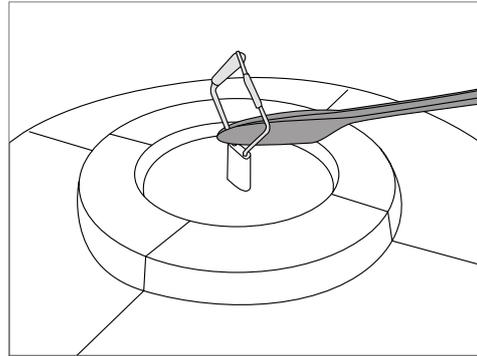
4. Inserimento della prova ATK2

Con la pinza prendere cautamente la prova ATK2 (attenzione: pericolo di frattura della ceramica) ed inserirla nell'apposito foro fino all'arresto.



5. Premere il campione in posizione.

Con la pinza premere leggermente al centro dello zoccolo di calibratura fino ad avvertire uno scatto, segno che il campione per la calibratura è stato alloggiato correttamente. Prestare attenzione alla demarcazione.



6. Avviare il programma di calibratura

Premere il tasto Start per avviare la calibratura. Sul display viene visualizzato il progresso del programma di calibratura.



7. Termine della calibratura

Alla fine della calibratura viene visualizzato il risultato.

-  Calibratura della temperatura conclusa con successo
-  Calibratura della temperatura fallita

Il valore di calibratura è quel valore che compensa la differenza fra la temperatura attuale e la temperatura nominale.



Al termine del programma, aprire la cappa del forno e rimuovere la prova ATK2 con la pinza e posizionarla sulla piastra d'appoggio per il raffreddamento. Con la pinza, posizionare nuovamente il piano di appoggio.



Per tornare alla videata Home, premere a scelta il tasto [Home] nella barra di navigazione oppure il tasto **[Home]** sulla tastiera.

5. Utilizzo e configurazione

5.5.4 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.

Il procedimento per entrambe le funzioni è identico ed avviene in pochi passi:

1. Aprire salvataggio dati

Nella videata Home passare alla terza pagina e premere il tasto **[salvataggio dati]**.



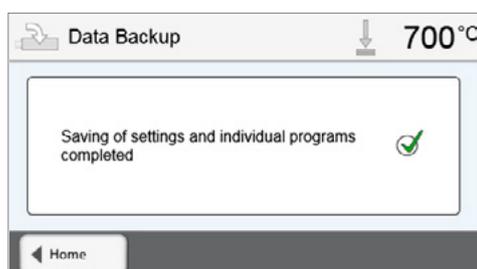
2. Esecuzione del salvataggio dati

Inserire quindi un USB Stick nell'apparecchio e premere il tasto **[esecuzione]**.



3. Ultimare salvataggio dati

-  Salvataggio dati eseguito con successo
-  Salvataggio dati fallito



Per tornare alla videata Home premere a scelta il tasto **[Home]** nella barra di navigazione oppure il tasto Home della tastiera a sfioramento.

5.5.5 Update (aggiornamento) del software

Un update del software può essere caricato facilmente sull'apparecchio tramite USB Stick. Per eseguire l'update è necessario un USB-Memory-Stick, sul quale si trova l'attuale versione del software (p.es. P310_V1.10.iv). La versione del software sull'USB-Memory-Stick deve essere superiore alla versione che si trova sull'apparecchio (vedi Scelta – informazioni).

Gli update del software per le apparecchiature Programat sono disponibili gratuitamente in internet:
www.ivoclarvivadent.com/downloadcenter.

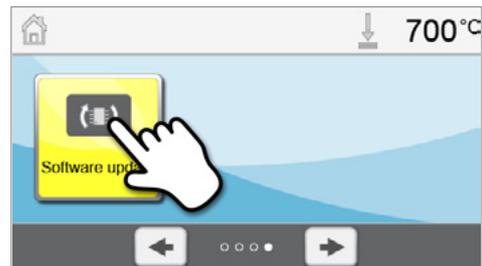


Effettuare un salvataggio dati prima di effettuare l'update del software.

L'update del software è eseguibile in pochi passi:

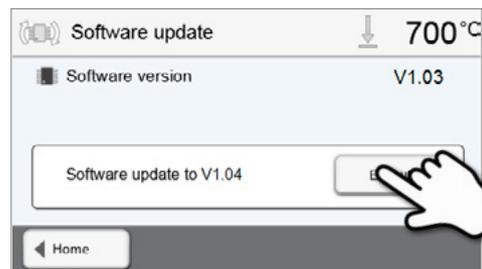
1. Aprire Update software

Nella videata Home, alla quarta pagina, premere il tasto [Update Software].

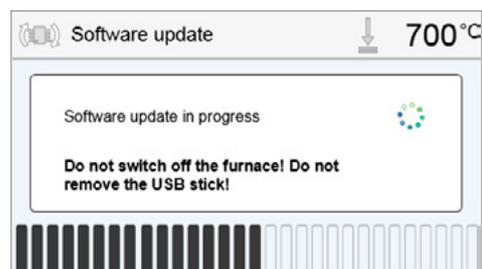


2. Eseguire update del software

Inserendo uno Stick USB con Software l'apparecchio cerca automaticamente un file di software valido. Inserire l'USB Stick, se non è ancora stato fatto. Premere il tasto [esegui].



3. La visualizzazione mostra il progresso dell'update.



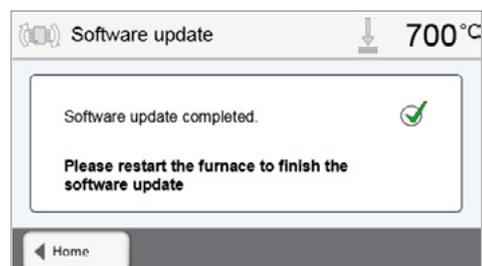
4. Termine dell'update del software



Update del software concluso con successo



Update del software fallito



Per concludere l'update del software, l'apparecchio deve essere spento e riacceso con l'interruttore (24) sul retro dell'apparecchio.



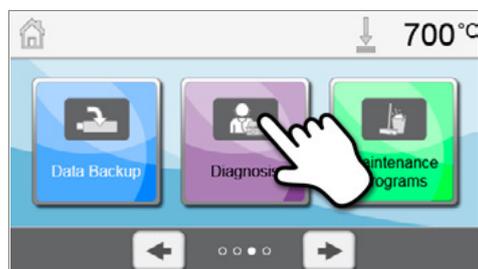
Informazione importante

Si prega di considerare, che i programmi Ivoclar Vivadent modificati, possono essere sovrascritti nel corso di un update del software. Questo non riguarda i programmi individuali che non vengono sovrascritti in caso di update.

5. Utilizzo e configurazione

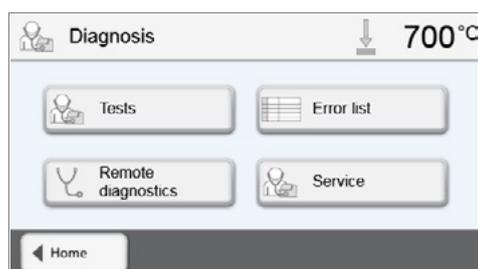
5.5.6 Diagnosi

Sfogliare la terza pagina della videata Home e premere il tasto [Diagnosi].



Nel campo diagnosi sono disponibili le seguenti funzioni:

- Tests (p.es. test del vuoto, test della resistenza, etc.)
- Tabella errori (segnalazioni errore memorizzate)
- Diagnosi a distanza
- Assistenza



5.5.6.1 Test (programmi test)

– Programma per test 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. La pressione raggiunta (minima) viene misurata in mbar e visualizzata. Se il valore della pressione è al di sotto di 80 mbar (hPa), la prestazione del sistema è sufficiente.

– Test della resistenza

Con il test della resistenza si può controllare automaticamente la qualità della resistenza (durata ca. 7 min.). Il test della resistenza dovrebbe essere eseguito soltanto con camera di cottura vuota, in quanto gli oggetti inseriti (p.es. portaoggetti) possono influire sul risultato. Effettuare il test della resistenza subito dopo l'accensione e prima di iniziare con le cotture. In caso di forno troppo caldo, viene visualizzata un'insufficiente qualità della resistenza. Se la qualità della resistenza è inferiore al 50% è consigliabile la sostituzione del termoelemento.

– Tastiera/Touch-Test

Ogni volta che si preme un tasto della tastiera a sfioramento o dei tasti si percepisce un breve segnale acustico che ne conferma la funzione.

– Test dello schermo

Sull'intero display vengono raffigurati alternativamente due diversi schemi di "scacchiera". In tal modo è possibile controllare otticamente ogni singolo Pixel.

– Test OSD

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

– Test azionamento di pressatura

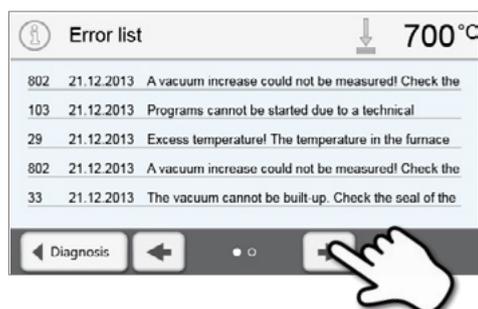
Questo test controlla in modo totalmente automatico la funzione dell'azionamento di pressatura.

5.5.6.2 Tabella errori

Ogni segnalazione di errori viene memorizzata nella tabella errori.

Premendo il tasto [freccia] si può sfogliare nella lista.

Vengono visualizzate le ultime 20 segnalazioni di errore.



5.5.6.3 Diagnosi remota (a distanza)

La funzione di diagnosi remota è di aiuto in caso di possibili problemi con l'apparecchio Programat e serve ad una comunicazione facilitata fra utente ed After Sales Service Ivoclar Vivadent.

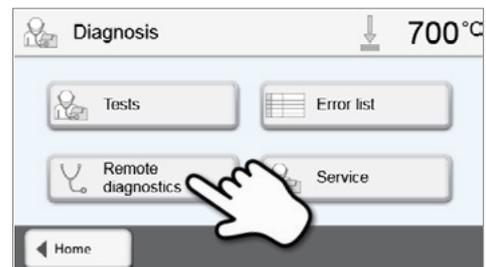
Eseguendo la funzione di diagnosi, il forno crea un file di diagnosi che viene automaticamente salvato su USB-Stick. Il file può essere inviato Email oppure essere valutato con un Laptop/PC tramite il programma PrograBase.

Il file di diagnosi offre informazioni in merito all'apparecchio (p.es. versione software installato, unità impostate, etc.), dati di esercizio (p.es. ore di esercizio, ore di cottura, etc.), dati della calibratura (p.es. valori della calibratura, data dell'ultima calibratura, etc.), risultati del test e segnalazioni di errore salvate.

Creazione file di diagnosi:

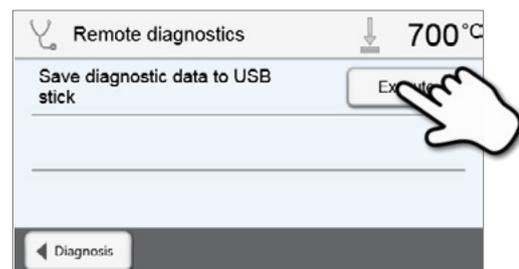
1. Aprire funzione diagnosi

Nel menù diagnosi premere il tasto **[diagnosi a distanza]**.



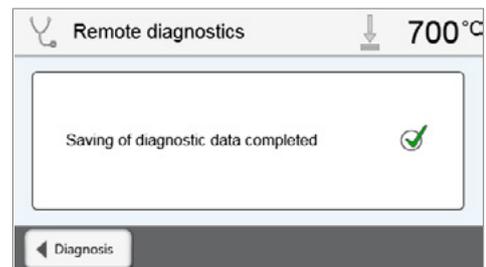
2. Creare file di diagnosi

Inserire l'USB-Stick all'apparecchio. Premere quindi il tasto **[Esegui]**.



3. Quando è stato creato il file di diagnosi, appare una delle seguenti segnalazioni

-  Diagnosi conclusa con successo
-  Diagnosi fallita



4. Invio o valutazione del file di diagnosi

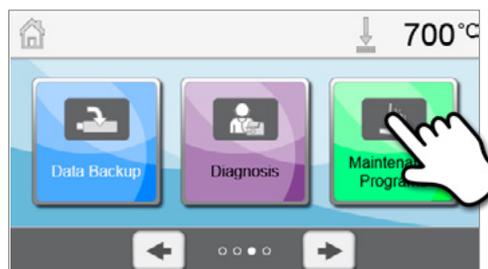
Inserire l'USB-Stick ad un Laptop/PC. Il file può quindi essere valutato tramite software PrograBase oppure essere inviato ad un indirizzo di posta elettronica.

Se l'apparecchio è collegato ad un Laptop/PC tramite Ethernet, il file può essere caricato, inviato o valutato direttamente dal software PrograBase.

5. Utilizzo e configurazione

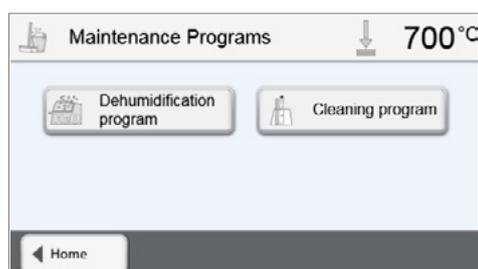
5.5.7 Programmi di cura

Sfogliare la videata Home alla terza pagina e premere il tasto **[Programmi di cura]**.



In questo campo sono disponibili i seguenti programmi:

- programma di deumidificazione
- programma di pulizia



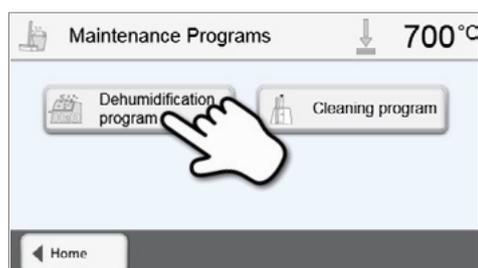
5.5.7.1 Programma di deumidificazione

La formazione di condensa nell'isolamento della camera di cottura e della pompa per il vuoto porta ad un vuoto scarso e pertanto ad un altrettanto scarso risultato di cottura. Per questo motivo, ad apparecchio spento, cioè a temperatura inferiore a 100°C, la cappa dovrebbe rimanere chiusa per evitare l'assorbimento di umidità.

Eeguire il programma di deumidificazione:

1. Aprire il programma di deumidificazione

Nella terza pagina della videata Home-Screen premere il tasto **[Programmi di cura]**. Nel menù del programma di cura, premere il tasto **[Programma di deumidificazione]**.



2. Avvio del programma di deumidificazione

Premere il tasto **[Start]** per avviare il programma di deumidificazione.



3. Termine del programma di deumidificazione



3. Termine del programma di deumidificazione

Appaiono le seguenti segnalazioni:

-  Programma di deumidificazione ha avuto successo
-  Programma di deumidificazione fallito



Con programma di deumidificazione attivo, durante il programma, la cappa del forno si apre e si chiude automaticamente. In tal modo si aiuta l'evaporazione dell'acqua di condensa. Non interrompere questo procedimento.

5.5.7.2 Programma di pulizia

Con il programma di pulizia si "pulisce" la resistenza (durata ca. 17 minuti). Dopo il programma di pulizia si consiglia 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 l'avvio del programma di deumidificazione.

5.5.8 Modalità di funzione

Nel menù di impostazione possono essere scelte diverse modalità di funzione. In tal modo aumenta la sicurezza di utilizzo e si adatta al campo di impiego. Sono disponibili le seguenti modalità:

- **Normale:** in questa modalità sono disponibili tutte le funzioni del forno.
- **Sicuro:** in questa modalità possono essere selezionati ed avviati soltanto programmi. I programmi non possono essere modificati. Inoltre non possono essere attivate o modificate impostazioni o funzioni speciali. La modalità sicura è attivabile o disattivabile soltanto con l'inserimento del codice utente.
- **Produzione:** in questa modalità è utilizzabile soltanto un programma. Sono disponibili soltanto le funzioni apertura / chiusura della cappa, Start/stop programma. E' disponibile soltanto il programma scelto nel momento dell'attivazione della modalità di funzione produzione. Sul display compaiono avvertenze per l'utilizzo. La modalità di funzione produzione è attivabile o disattivabile soltanto con l'inserimento del codice utente.

La scelta della modalità di funzione avviene in pochi passi:

1. Variazione modalità di funzione

Aprire il menù impostazioni e premere il tasto nella riga „Modalità di funzione“.



2. Inserire il codice utente

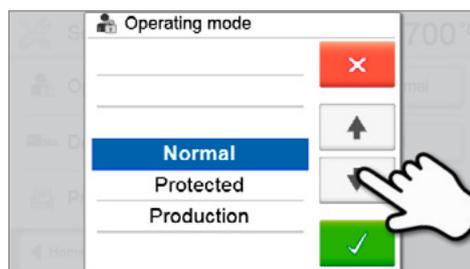
Inserire il codice utente e confermare l'inserimento con il tasto verde.



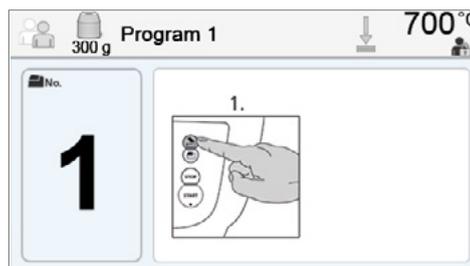
5. Utilizzo e configurazione

3. Scelta della modalità di funzione

Scegliere la modalità di funzione desiderata e confermare l'inserimento con il tasto verde.



4. Videata programma in modalità di funzione „Produzione” (esempio)



La modalità di funzione „Sicura” o „Produzione” viene abbandonata premendo a lungo il tasto Home (almeno 3 secondi).

6. Utilizzo pratico

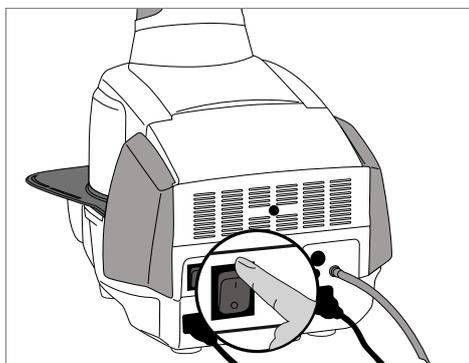
La funzione pratica di una cottura e di una pressatura viene qui dimostrata con l'esempio di un programma standard ed un programma individuale.

6.1 Programma di cottura con programma Ivoclar Vivadent

Fase 1:

Accensione apparecchio

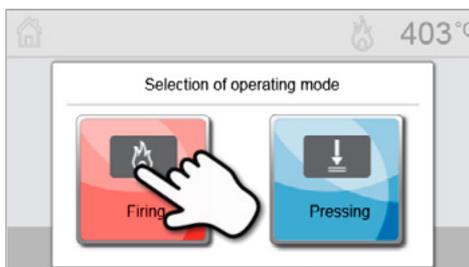
Accensione dell'apparecchio con l'interruttore che si trova sul retro dell'apparecchio. L'apparecchio esegue un'autodiagnosi automatica. Attendere finché l'apparecchio ha raggiunto la temperatura di esercizio impostata.



Fase 2:

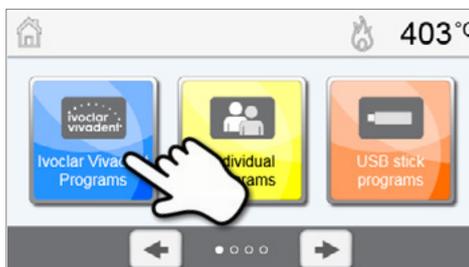
Scelta del tipo di funzione

A conclusione dell'autodiagnosi compare la videata per la scelta del tipo di funzione (cottura o pressatura). Scegliere la funzione "cottura".



Fase 3:

Premere il tasto [programmi Ivoclar Vivadent].



Scegliere il gruppo programmi desiderato.



Scegliere il programma desiderato.



6. Utilizzo pratico

Fase 4:

Posizionamento del restauro

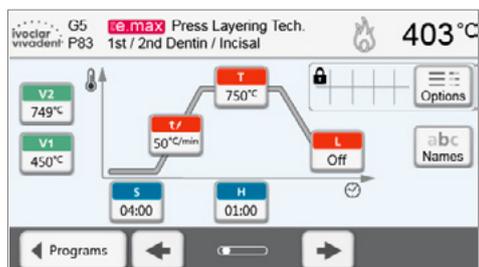
Aprire la cappa del forno con il tasto **[Apertura della cappa]** e posizionare l'oggetto posto sul portaoggetti nel forno.

Fase 5:

Avvio del programma

Premere il tasto **[Start]**, il programma viene avviato ed il LED si illumina di verde. Nell'immagine della curva di cottura si può seguire il decorso del programma.

Al termine del programma, la cappa del forno si apre automaticamente. Non appena la visualizzazione OSD si illumina di verde, il forno è pronto per avviare il prossimo programma.



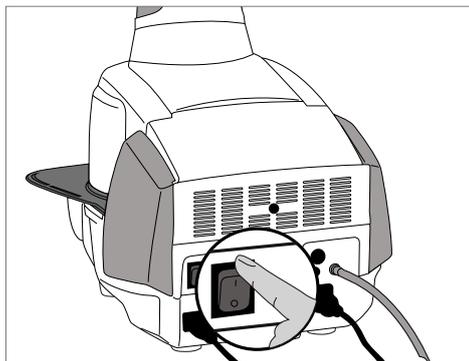
6.2 Processo di cottura con un programma individuale

Fase 1:

Accensione apparecchio

Accensione dell'apparecchio con l'interruttore che si trova sul retro dell'apparecchio. L'apparecchio esegue un'autodiagnosi automatica.

Attendere finché l'apparecchio ha raggiunto la temperatura di esercizio impostata.



Fase 2:

Scelta del tipo di funzione

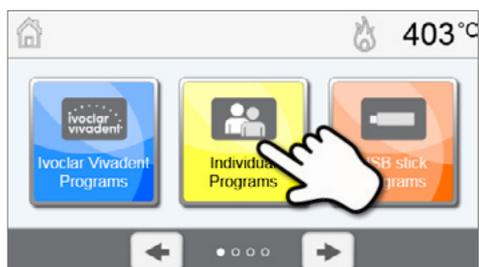
A conclusione dell'autodiagnosi compare la videata per la scelta del tipo di funzione (cottura o pressatura). Scegliere la funzione "cottura".



Fase 3:

Scelta del programma

A conclusione dell'autodiagnosi compare la videata Home. Premere il tasto **[Programmi individuali]**.



Scegliere il gruppo programmi desiderato.



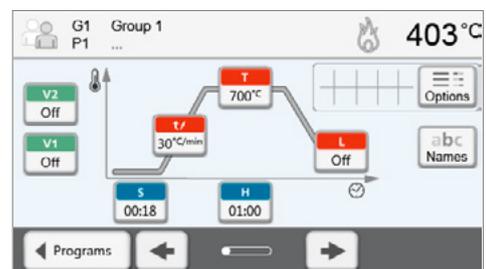
Scegliere il programma desiderato.



Fase 4:

Inserimento dei parametri

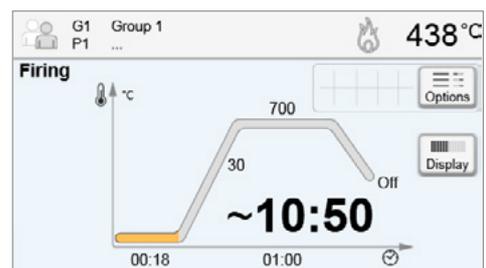
Inserire quindi i parametri individuali e creare il programma di cottura (per dettagli vedi capitolo 5.2.3).



Fase 5:

Posizionamento del restauro

Aprire la cappa del forno con il tasto [Apertura della cappa] e posizionare l'oggetto posto sul portaoggetti nel forno. Scegliere il gruppo programmi desiderato.



Fase 6:

Avvio del programma

Premere il tasto [Start], il programma viene avviato ed il LED si illumina di verde. Nell'immagine della curva di cottura si può seguire il decorso del programma.

Al termine del programma, la cappa del forno si apre automaticamente. Non appena la visualizzazione OSD si illumina di verde, il forno è pronto per avviare il prossimo programma.

6. Utilizzo pratico

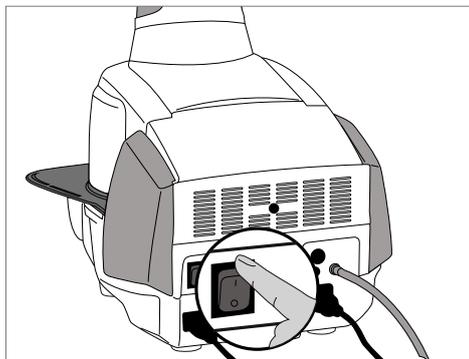
6.3 Pressatura con un programma per pressatura Ivoclar Vivadent

Fase 1:

Accensione apparecchio

Accensione dell'apparecchio con l'interruttore che si trova sul retro dell'apparecchio. L'apparecchio esegue un'autodiagnosi automatica.

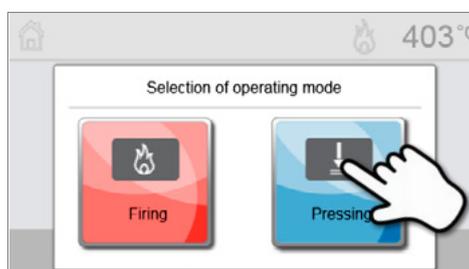
Attendere finché l'apparecchio ha raggiunto la temperatura di esercizio impostata.



Fase 2:

Scelta del tipo di funzione

A conclusione dell'autodiagnosi compare la videata per la scelta del tipo di funzione (cottura o pressatura). Scegliere la funzione "pressatura".



Fase 3:

Scelta del programma

Premere il tasto [Programmi Ivoclar Vivadent].



Scegliere il programma desiderato.



Step 4:

Scelta delle dimensioni del cilindro

A seconda del programma scelto, è possibile scegliere fra 3 dimensioni dei cilindri di pressatura (100 g/200 g/300 g). Le dimensioni dei cilindri non sono a disposizione per ogni programma. Si prega di attenersi alle istruzioni d'uso del relativo materiale.



Fase 5:

Posizionamento del restauro

Aprire la cappa del forno con il tasto **[Apertura della cappa]** e posizionare il cilindro di pressatura nel forno.



Fase 6:

Avvio del programma

Premere il tasto **[Start]**, il programma viene avviato ed il LED si illumina di verde. Nell'immagine della curva di cottura si può seguire il decorso del programma.

Al termine del programma, la cappa del forno si apre automaticamente. Non appena la visualizzazione OSD si illumina di verde, il forno è pronto per avviare il prossimo programma.



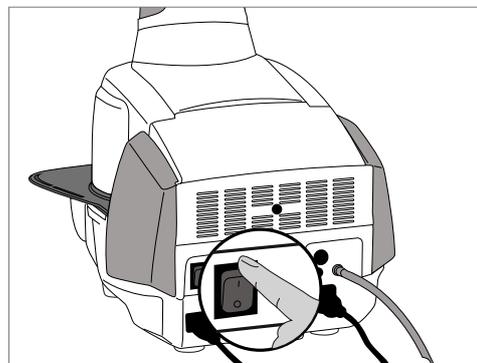
6.4 Processo con FPF – Fullautomatic Press Function

Fase 1:

Accensione apparecchio

Accensione dell'apparecchio con l'interruttore che si trova sul retro dell'apparecchio. L'apparecchio esegue un'autodiagnosi automatica.

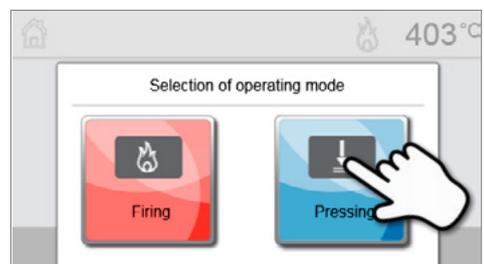
Attendere finché l'apparecchio ha raggiunto la temperatura di esercizio impostata.



Fase 2:

Scelta del tipo di funzione

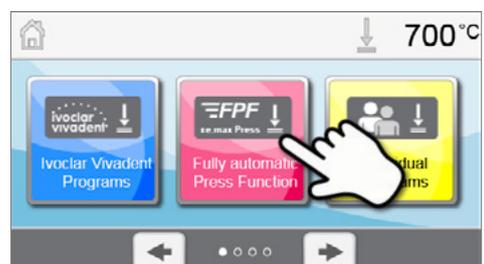
A conclusione dell'autodiagnosi compare la videata per la scelta del tipo di funzione (cottura o pressatura). Scegliere la funzione "pressatura".



Fase 3:

Scegliere il programma

Premere il tasto **[Fullautomatic Press Function]**.

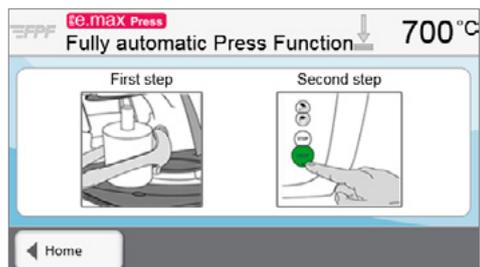


6. Utilizzo pratico

Fase 4:

Inserimento nel forno ed avvio del programma

Inserire il cilindro di pressatura preriscaldato nel forno. Premere il tasto START, il programma viene avviato ed il LED si illumina di colore verde.

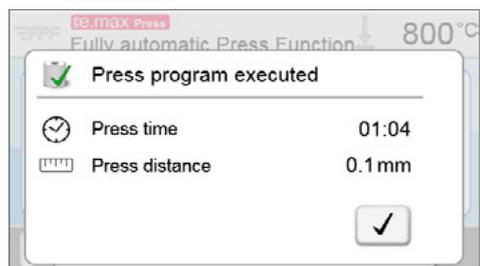


Sul display viene visualizzato il progresso del programma.



Al termine del programma, la cappa del forno si apre automaticamente. Sul pannello dei risultati, vengono visualizzati il tempo ed il tragitto di pressatura.

Dopo aver confermato il pannello e non appena la visualizzazione OSD si illumina di verde, il forno è pronto per l'avvio del prossimo programma.



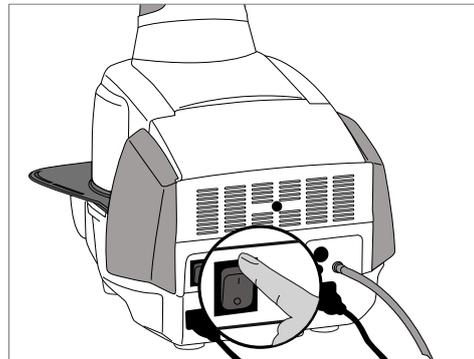
6.5 Processo di pressatura con un programma individuale

Fase 1:

Accensione apparecchio

Accensione dell'apparecchio con l'interruttore che si trova sul retro dell'apparecchio. L'apparecchio esegue un'autodiagnosi automatica.

Attendere finché l'apparecchio ha raggiunto la temperatura di esercizio impostata.



Fase 2:

Scelta del tipo di funzione

A conclusione dell'autodiagnosi compare la videata per la scelta del tipo di funzione (cottura o pressatura). Scegliere la funzione "pressatura".



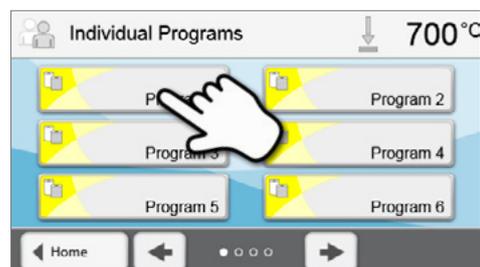
Fase 3:

Scelta del programma

A conclusione dell'autodiagnosi compare la videata Home. Premere il tasto [Programmi individuali].



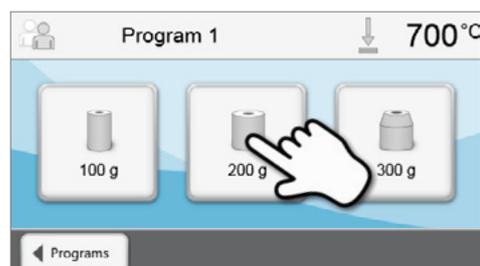
Scegliere il programma desiderato.



Fase 4:

Scelta delle dimensioni del cilindro

Nei programmi di pressatura individuali sono sempre disponibili 3 diverse dimensioni dei cilindri di pressatura: 100 g/200 g/300 g.

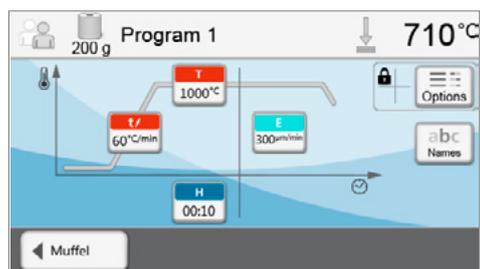


6. Utilizzo pratico

Fase 5:

Inserimento dei parametri

Inserire ora i parametri individuali creando il programma di pressatura desiderato.



Fase 6:

Posizionamento del restauro

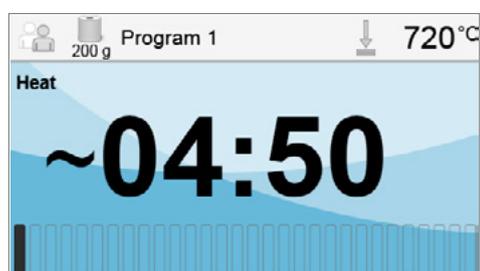
Aprire la cappa del forno con il tasto **[Apertura della cappa]** e posizionare il cilindro di pressatura nel forno.

Fase 7:

Avvio del programma

Premere il tasto [Start], il programma viene avviato ed il LED si illumina di verde. Nell'immagine della curva di cottura si può seguire il decorso del programma.

Al termine del programma, la cappa del forno si apre automaticamente. Non appena la visualizzazione OSD si illumina di verde, il forno è pronto per avviare il prossimo programma.



7. Manutenzione, pulizia e diagnosi

In questo capitolo vengono descritti quali lavori di manutenzione e pulizia possono essere eseguiti sul Programat EP 3010. Sono elencati solo i lavori che possono essere eseguiti da operatori professionali quali odontotecnici. Tutti i restanti lavori devono essere eseguiti da personale specializzato del Servizio Assistenza Ivoclar Vivadent.

7.1 Lavori di controllo e manutenzione

La frequenza di esecuzione di questi lavori di manutenzione dipende dall'intensità di utilizzo e dall'impiego dell'utilizzatore. Per questo motivo i valori consigliati sono solo valori orientativi.

Cosa	Particolare	Quando
Controllare che tutti i collegamenti a spina siano correttamente nella loro sede.	diversi allacciamenti esterni dell'apparecchio	settimanalmente
Controllare se il meccanismo di apertura del forno si apre correttamente e senza eccessivo rumore.	meccanismo della cappa del forno	mensilmente
Controllare che i termoelementi non siano piegati e che si trovino in posizione corretta.	termoelemento	settimanalmente
Controllare che l'isolamento non presenti crepe o danni evidenti. Nel caso che sia usurato deve essere sostituito dal Servizio Assistenza Ivoclar Vivadent. Piccole incrinature nell'isolamento non comportano alcun rischio e non hanno alcun influo negativo.	isolamento	mensilmente
Controllare se il bordo di chiusura del forno della cappa e della base è pulito e privo di danni.	bordo di chiusura della cappa e della base	settimanalmente
Controllare se la tastiera presenta danni evidenti. Nel caso di presenza di danni sulla tastiera è necessaria una sostituzione da parte di un Servizio Assistenza Ivoclar Vivadent qualificato.	tastiera	settimanalmente
Eeguire controllo temperatura. Con il set controllo temperatura è possibile controllare la temperatura del forno ed eventualmente calibrarla.	camera di cottura	semestralmente
Controllare l'eventuale presenza di danni nel vetro di quarzo.	camera di cottura	quotidianamente
Controllare l'eventuale presenza di condensa nel tubo del vuoto o nella camera di cottura.	tubo del vuoto camera di cottura	mensilmente



Questo apparecchio è stato sviluppato per il tipico impiego nel laboratorio dentale. Se il prodotto dovesse essere utilizzato in una produzione, per un uso industriale oppure per un funzionamento continuo, è necessario tenere in considerazione un invecchiamento precoce delle componenti soggette all'usura. Sono parti soggette ad usura p.es. la resistenza, la guarnizione della cappa oppure il materiale isolante.

Le parti soggette ad usura sono escluse dalla garanzia. Si prega di tenere in considerazione anche intervalli di manutenzione più brevi.



Di regola non si dovrebbe sostituire la cappa del forno, poiché le componenti (cappa e base) sono calibrate fra di loro. Tuttavia, qualora fosse necessario sostituire la cappa per motivi di manutenzione, è necessario effettuare la calibratura.

7. Manutenzione, pulizia e diagnosi

7.2 Lavori di pulizia

Per il pericolo di scottature, l'apparecchio deve essere pulito soltanto se è freddo. Inoltre non si devono usare liquidi detergenti. Prima di effettuare lavori di pulizia, staccare la spina dalla rete elettrica.

Le seguenti componenti sono da pulire occasionalmente:

Cosa	Quando	Come
Carcassa del forno e cappa	secondo necessità	con panno asciutto e morbido
Tastiera e display	secondo necessità	con panno asciutto e morbido o con panno di pulizia Programat
Piastra d'appoggio	quotidianamente	con pennello di pulizia *
Isolamento	quotidianamente	con pennello di pulizia *
Bordo di chiusura della cappa e superficie della guarnizione	quotidianamente	con pennello di pulizia e panno morbido
Piano di cottura	secondo necessità	con pennello di pulizia o sabbatrice

*Non utilizzare aria compressa

7.3 Avviso di manutenzione

Alla prima comparsa dell'avviso di manutenzione il forno ha eseguito oltre 1500 ore di cottura. Confermando l'avviso di manutenzione questo ricomparirà nuovamente ogni 1000 ore di cottura.

Dopo un certo numero di ore di cottura, Ivoclar Vivadent consiglia di effettuare un test della resistenza e se necessario di far controllare la resistenza dal Servizio Assistenza Ivoclar Vivadent.

7.4 Stato di riposo

Si consiglia di mantenere la cappa del forno sempre chiusa, in particolare se la temperatura scende sotto i 150 °C. A cappa del forno aperta, sussiste il pericolo, che l'isolamento assorba umidità e che si formi condensa nel corso della cottura, influenzando negativamente sulla prestazione del vuoto e di conseguenza sui risultati di cottura.

7.5 Modalità di risparmio energetico

Se il forno non viene utilizzato per diverso tempo, Ivoclar Vivadent consiglia di attivare la modalità di risparmio energetico. Con il risparmio energetico attivato singole componenti vengono spente e la temperatura della cappa del forno si riduce a 100 °C.

7.5.1 Risparmio energetico automatico

Nel menù impostazioni è possibile attivare il risparmio energetico automatico.

A modalità di risparmio energetico attivata e cappa del forno chiusa, questa funzione viene avviata automaticamente dopo 30 minuti quando il forno è a riposo e durante questo tempo non viene premuto alcun tasto. Nella visualizzazione appare l'icona Power Saving. Premendo un qualsiasi tasto la funzione viene automaticamente disattivata.

7.5.2 Tasto di risparmio energetico

Premendo il tasto di risparmio energetico si attiva il risparmio energetico attivabile manualmente. Questo è possibile soltanto a cappa del forno chiusa e forno in stato di riposo. Nella visualizzazione compare l'icona Power Saving. Premendo un qualsiasi tasto termina la funzione di risparmio energetico.



Nella modalità di funzione "pressatura" la funzione di risparmio energetico non è disponibile.

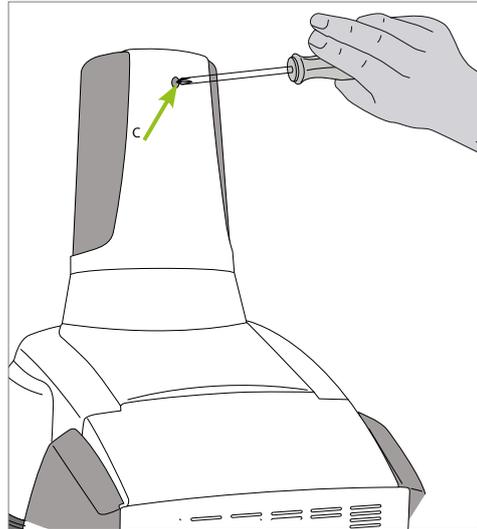
7.6 Sostituzione del pistone di pressatura

In caso di necessità, è possibile sostituire il pistone di pressatura. Per una facile sostituzione del pistone di pressatura procedere come segue:

Fase 1:

Rimozione della vite di fissaggio

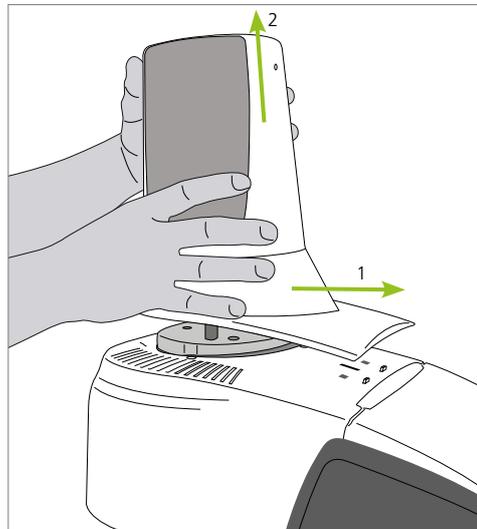
Con la cappa del forno chiusa, rimuovere la vite (C).



Fase 2:

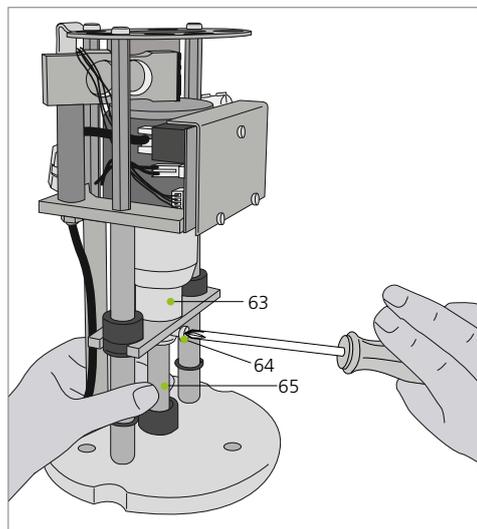
Rimozione della copertura dell'azionamento di pressatura

Premere con forza la copertura verso il retro (freccia 1) e quindi sollevare verso l'alto (freccia 2).



Step 3:

Allentare la vite di fissaggio del pistone di pressatura (64) di ca. mezzo giro.



7. Manutenzione, pulizia e diagnosi

Fase 4:

Aprire la cappa del forno con il tasto di apertura della cappa.
A cappa completamente aperta spegnere l'apparecchio, **staccare la spina dalla corrente** e lasciare raffreddare il forno a temperatura ambiente.

Fase 5:

Con leggero movimento rotatorio tirare il pistone di pressatura (65) dalla bussola di chiusura per pistone di pressatura (63) e con l'altra mano tirare dal basso.



Impieghi non ammessi:

Nel sostituire il pistone di pressatura non toccare il termoelemento.

Fase 6:

Mantenendo la parte obliqua (smussata) frontale, spingere il pistone di pressatura bianco (65) nella guida. Con leggero movimento rotatorio spingere il cilindro di pressatura nella bussola di serraggio (63) ed avvitare la vite di arresto (64).



Avvertenza:

L'apparecchio può essere messo in funzione soltanto con copertura dell'azionamento di pressatura montato!



Impieghi non ammessi:

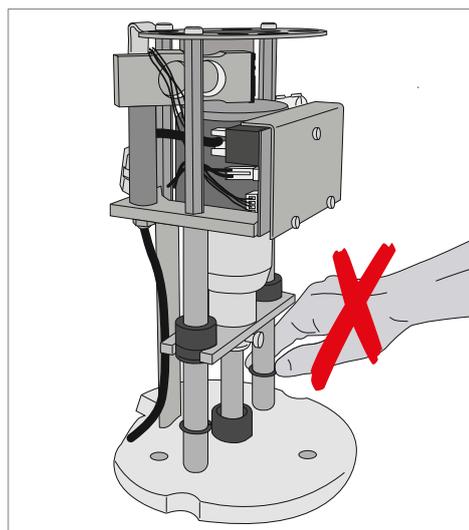
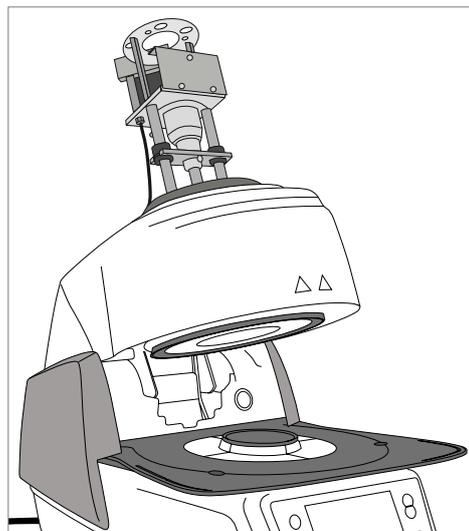
Mentre l'apparecchio è in funzione non inserire mai la mano nell'azionamento di pressatura. Pericolo di contusioni e di ustioni.

Fase 7:

Montare la copertura dell'azionamento di pressatura (A) e fissare con la vite (C).

Fase 8:

Allacciare alla rete ed accendere l'apparecchio.

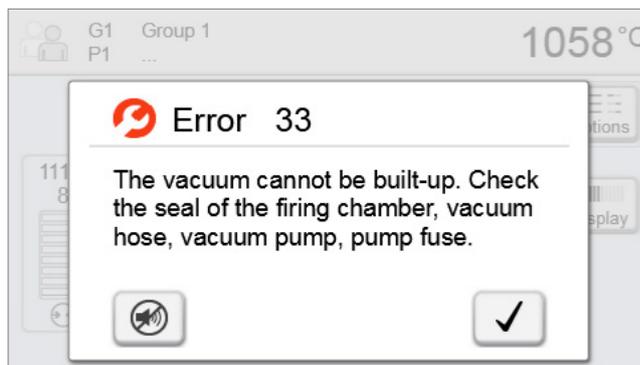


8. Cosa succede, se ...

Questo capitolo Le sarà d'aiuto per riconoscere disturbi e per comportarsi in modo corretto.

8.1 Segnalazione di errori

Durante il funzionamento l'apparecchio controlla continuamente tutte le funzioni. Non appena viene trovato un errore, appare la relativa segnalazione.



Il segnale acustico e la segnalazione di errore possono essere confermati con il relativo tasto.

Possono verificarsi le seguenti segnalazioni di errore, per ulteriori informazioni contattare il ns. After Sales Service.

Error / Hint No.	Possibile proseguire la lavorazione dopo l'errore	Errore	Descrizione errore
2		$T < B$	Inserire un valore valido per T.
8		$L > T$	Inserire un valore valido per il raffreddamento lento L.
9		$V2x \leq V1x$	Inserire un valore valido per la temperatura di inserimento vuoto V1x o disinserimento vuoto V2x.
10		$V2x > Tx + 1 \text{ }^\circ\text{C}$	Modificare i valori del vuoto oppure la temperatura di tenuta T.
11		Valori errati per V1x, V2x	Inserire un valore valido per V1x, V2x .
13 *,**		Temperatura effettiva dopo avvio $> Tx + 80^\circ\text{C}$	Attenzione temperatura eccessiva! Il programma è stato interrotto, l'apparecchio apre la cappa per raffreddare!
14 *		Temperatura camera di cottura $> 410^\circ\text{C}$ ad avvio del programma di calibratura; troppo elevata per programma di calibratura	La temperatura è troppo elevata per la calibratura; il forno raffredda! Riavviare nuovamente il programma più tardi.
16		$T2 < T1$	Inserire un valore più basso per T1 o un valore più alto per T2.
17		Interruzione corrente > 10 sec, con programma avviato	Un programma in corso è stato interrotto per oltre 10 sec. Il programma non può proseguire!
18		$T1 > V12$	Inserire un valore più basso per T1 rispettiv. un valore più alto per V12.
19	si	$V2 < B$	Prevuoto attivato! V2 deve essere superiore a B.
20 **	no	Errore nel sistema di riscaldamento	Controllare il fusibile della resistenza. Se il fusibile è intatto, contattare il Servizio Assistenza.
23		Resistenza fortemente usurata	La resistenza è fortemente 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		$T \text{ è } > B + 160^\circ\text{C}$ 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 contrario, contattare il Servizio Assistenza!
28 **		La cappa del forno non raggiunge la posizione nominale	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!

8. Cosa succede, se ...?

32 **	no	Il vuoto non si disattiva	Non è possibile ridurre il vuoto! La valvola del vuoto è probabilmente sporca o inceppata. Contattare il Servizio Assistenza.
33		Non si raggiunge il vuoto necessario entro 1 min.	Non è possibile attivare 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 un valore inferiore per HV o superiore per H (H2).
150		Errore di memoria	Errore di memoria interna. Si prega di riavviare l'apparecchio.
513	no	Errore iniz. azionamento di pressatura	L'azionamento di pressatura non è stato inizializzato. Spegner e riaccendere l'apparecchio.
520	si	Errore frattura del cilindro	E' stata attivata la funzione CDS per rilevamento fratture del cilindro. Il programma è stato interrotto ed il pistone di pressatura è rientrato. CDS potrebbe aver salvato il restauro. Controllare i risultati di pressatura prima di proseguire la lavorazione.
521	si	Errore frattura del cilindro	E' stata attivata la funzione CDS per rilevamento fratture del cilindro. Il programma è stato interrotto ed il pistone di pressatura è rientrato. CDS potrebbe aver salvato il restauro. Controllare i risultati di pressatura prima di proseguire la lavorazione.
522	si	Errore frattura del cilindro	E' stata attivata la funzione CDS per rilevamento fratture del cilindro. Il programma è stato interrotto ed il pistone di pressatura è rientrato. CDS potrebbe aver salvato il restauro. Controllare i risultati di pressatura prima di proseguire la lavorazione.
525	si	T < B	Inserire un valore valido per T.
530	si	Errore nella registrazione di dati di pressatura	Si è verificato un errore nella registrazione di dati di pressatura. Eventualm. memoria esaurita.
531	si	Errore nella registrazione di dati di pressatura	Si è verificato un errore nella registrazione di dati di pressatura. Eventualm. memoria esaurita.
702		Breve interruzione di corrente con programma di cottura avviato	Un programma di cottura in corso è stato interrotto da una breve caduta della rete. L'esecuzione del programma continua!
800		Non raggiunto valore finale del vuoto	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		Il vuoto non aumenta (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!	Il sistema del vuoto non ha ermeticità. Controllare le superfici delle guarnizioni in merito alla presenza di eventuale sporco!
1302 **		Calibratura ATK2: preriscaldamento 962°C	Errore nella calibratura. Campione eventualmente non inserito correttamente. Provare nuovamente con un altro campione e prestare attenzione ad un corretto contatto.
1501	si	Avvertenza -> ore di cottura	La resistenza ha effettuato**** ore di esercizio. Si prega di effettuare il test della resistenza (diagnosi) e di attenersi alle avvertenze delle istruzioni d'uso.
1510		T è > VT all'avvio del programma di cottura	La temperatura della camera di cottura è superiore alla temperatura di preasciugatura. Premere il tasto START per proseguire ugualmente con il programma.
1522		Update Software: Errore durante l'update	Errore durante l'update del software. NON spegnere l'apparecchio e riprovare. Se l'errore si ripresenta, effettuare l'update tramite l'interfaccia USB.
1550	si	Cambiamento tipo di funzione	E' avvenuto un cambio di funzione! Fare attenzione alla temperatura di esercizio.
1800	si	USB Stick	Non è presente alcun USB Memory Stick.
1815	si	USB Stick	Non è collegato alcun USB Stick o l'USB Stick non è stato preparato come memoria programma esterna. L'USB Stick può essere preparato tramite il menù impostazioni.
1820	si	USB Stick	L'USB Memory Stick è già preparato per i programmi.
1825	si	USB Stick	Disinserire tutte le memorie USB ed infine inserire soltanto l'USB Memory Stick preparato.
1830	si	USB Stick	Insufficiente memoria libera.
1835	si	Riproduzione media	Il file selezionato non può essere riprodotto. Forse la velocità di trasmissione dati è troppo alta.

1900	si	Salvataggio dati - ripristino	Il nuovo software contiene possibilità di impostazione, che al momento del salvataggio dati non erano ancora disponibili. Sono state ripristinate soltanto le impostazioni del salvataggio dati.
1901	si	Salvataggio dati - ripristino	Il nuovo software contiene parametri programma, che al momento del salvataggio dati non erano ancora disponibili. Sono stati ripristinate soltanto i parametri programma disponibili del salvataggio dati.
1902	si	Salvataggio dati - ripristino	Il nuovo software contiene gruppi programma impostazione, che al momento del salvataggio dati non erano ancora disponibili. Sono stati ripristinati soltanto i gruppi programma disponibili del salvataggio dati.
1903	si	Salvataggio dati - ripristino	Il nuovo software contiene parametri programma, che al momento del salvataggio dati non erano ancora disponibili. Sono stati ripristinate soltanto i parametri programma disponibili del salvataggio dati.
1911	si	Salvataggio dati - ripristino	Il nuovo software contiene parametri programma, che al momento del salvataggio dati non erano ancora disponibili. Controllare i programmi individuali. I programmi individuali non sono generalmente più validi.
1912	si	Salvataggio dati - ripristino	Il nuovo software contiene gruppi programma, che al momento del salvataggio dati non erano ancora disponibili. Controllare i gruppi programma individuali. I gruppi programma individuali non sono generalmente più validi.
1913	si	Salvataggio dati - ripristino	Il nuovo software contiene parametri programma, che al momento del salvataggio dati non erano ancora disponibili. Controllare i programmi individuali. I programmi individuali non sono generalmente più validi.
1920	si	Salvataggio dati - ripristino	Non è stato possibile effettuare il salvataggio dati. Prego installare una nuova versione di software.
1921	si	Salvataggio dati - ripristino	Non è stato possibile effettuare il salvataggio dati. Prego installare una nuova versione di software.

* 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,

500, 504, 505, 514, 526, 527, 529, 700, 701, 703, 704, 707,

1010, 1011, 1012, 1013, 1014, 1015, 1016, 1017, 1018, 1019, 1024, 1025, 1026, 1028,

1143, 1144, 1145, 1146, 1147, 1148, 1207, 1300, 1301, 1303, 1304, 1305, 1401, 1402,

1500, 1750, 1751, 1752, 1753, 1401, 1402, 1500, 1750, 1751, 1752, 1753

8. Cosa succede, se ...?

8.3 Disturbi tecnici

I seguenti disturbi si possono verificare senza segnalazione di errore sul display:

Descrizione del disturbo	Domande di controllo	Provvedimenti
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.
	Il vuoto è già stato scaricato?	Il programma è ancora in corso? Attendere finché il programma è concluso. Spegnere/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 collegato ad internet?	Collegare il forno alla rete con accesso ad internet tramite Ethernet oppure WLAN.

* Per ulteriori informazioni contattare il Servizio Assistenza Ivoclar Vivadent.

8.4 Riparazioni



Riparazioni possono essere eseguite solo dal Servizio Assistenza Ivoclar qualificato. Si prega di consultare l'elenco degli indirizzi sul retro delle istruzioni d'uso.

In caso di tentativi di riparazione non eseguiti dal servizio assistenza Ivoclar Vivadent durante il periodo di garanzia, la garanzia automaticamente decade. Si prega di osservare le avvertenze della garanzia.

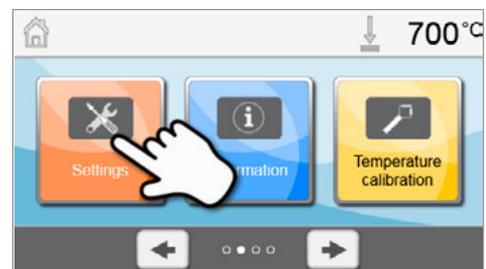
8.5 Caricamento impostazioni di fabbrica

Se l'utente desidera riportare l'apparecchio alle impostazioni originarie, questo è possibile caricando le impostazioni di fabbrica. A tale scopo tutti i programmi, le melodie e le impostazioni del volume vengono irrevocabilmente ripristinati allo stato di fabbrica.

Procedere come segue:

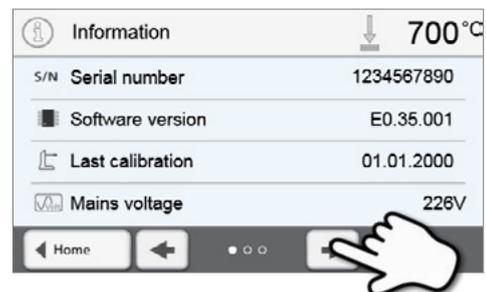
1. Aprire impostazioni

Nella videate Home, alla seconda pagina premere il tasto **[Impostazioni]**.



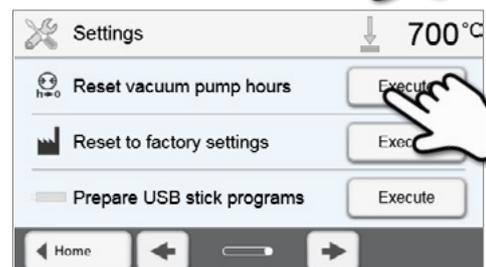
2. Aprire „Carica impostazioni di fabbrica”

Premendo il tasto **[freccia]** si può sfogliare nel menù impostazioni. Premere il tasto freccia finché compare l'impostazione „Carica impostazioni di fabbrica”.



3. Carica impostazioni di fabbrica

Premere il tasto impostazioni di fabbrica **[Esegui]**.



4. Inserimento codice utenti

Inserire quindi il codice utente (es.1234) e confermare l'inserimento con il tasto verde o interrompere l'inserimento con il tasto rosso.

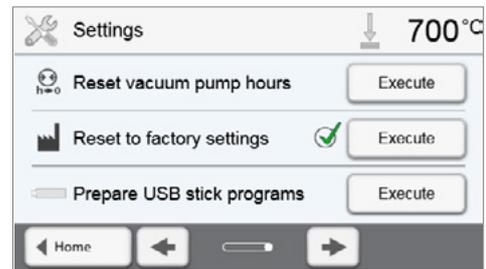


8. Cosa succede, se ...?

5. Conclusione del caricamento impostazioni di fabbrica

Vengono visualizzate le seguenti segnalazioni:

- ✔ Caricamento impostazioni di fabbrica ha avuto successo
- ✘ Caricamento impostazioni di fabbrica fallito



Per ritornare alla videata Home premere il tasto Home sulla tastiera a sfioramento.

9. Specifiche del prodotto

9.1 Presentazione

- Programat EP3010
- cavo di allacciamento
- tubo per il vuoto
- Programat set portaoggetti 2
- Set controllo temperatura automatico ATK2 (confezione prova)
- cavo dati USB
- griglia raffreddamento cilindri
- div. accessori

Accessori consigliati

- Set controllo temperatura automatico ATK2
- Pompa per il vuoto VP5

9.2 Dati tecnici

Alimentazione	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 massimo di potenza	12 A at 110–120 V 8 A at 200–240 V
Dati ammessi per pompe di altri produttori Potenza massima: Vuoto finale:	250 W / corrente dispersa max. 0.75 mA < 50 mbar utilizzare soltanto pompe certificate
Valori per i fusibili elettrici	110–120 V: 125 V / T15A (circuito di riscaldamento) 125 V / T15A (pompa per il vuoto) 200–240 V: 250 V / T8A (circuito di riscaldamento) 250 V / T3.15A (pompa per il vuoto)
Dimensioni dei fusibili elettrici	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: 550 mm
Camera di cottura, spazio utile	Diametro: 90 mm Altezza: 80 mm
Temperatura di cottura massima	1200 °C
Peso	18.3 kg

9. Specifiche del prodotto

Note di sicurezza

Il forno è stato costruito secondo le 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: testato EMV

9.3 Condizioni ammesse per l'utilizzo

- Temperatura ambientale ammessa: +5 °C a +40 °C
- Campo di umidità ammessa: umidità relativa massima 80% per temperature fino a 31 °C, decrescente linearmente fino a 50% di umidità relativa a 40 °C, esclusa condensa.
- Pressione atmosferica: L'apparecchio è testato per altitudini fino a 2000 m s.l.m.

9.4 Condizioni ammesse per il trasporto e per la conservazione

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

Per il trasporto utilizzare soltanto l'imballaggio originale con i relativi inserti in polistirolo!

10. Appendice

10.1 Tabella programmi di cottura

non fosse nell'imballaggio, si rivolga al Servizio Assistenza.



Informazione importante

L'attuale tabella dei programmi è scaricabile in qualsiasi momento anche da internet:

www.ivoclarvivadent.com/downloadcenter

In tal caso la tabella può essere scaricata come documento PDF. Si prega di prestare attenzione affinché la tabella programmi corrisponda alla versione di Software del suo forno, in quanto la tabella è adattata alla relativa versione software.

10.2 Tabella programmi di pressatura

Materiale	Dimensioni del cilindro di pressatura		
	100 g	200 g	300 g
IPS e.max Press Multi		•	
IPS e.max Press HT	•	•	
IPS e.max Press MT	•	•	
IPS e.max Press LT	•	•	
IPS e.max Press MO	•	•	
IPS e.max Press HO	•	•	
IPS e.max Press Impulse	•	•	
IPS e.max ZirPress	•	•	•
IPS Empress Esthetic	•	•	
IPS Inline Press-on-Metal	•	•	•

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.