

MODO DE EMPLEO

ÍNDICE

INSTALACIÓN / CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:	26
DESCRIPCIÓN DEL TABLERO DE CONTROL:	27
PUESTA EN SERVICIO /PROGRAMACIÓN:	28
FUNCIONAMIENTO:	29
MANTENIMIENTO Y RECOMENDACIONES DE EMPLEO:	30

INSTALACIÓN

1. Comprobar al desembalar que el horno está en perfecto estado para señalar al transportista y al proveedor posibles deterioros. No olvidar las firmas del albarán de transporte en el que se mencionan las reservas, y confirmarlas al transportista por carta certificada con acuse de recibo.
2. Colocar el aparato en un lugar ventilado guardando una distancia de 10 cm como mínimo con cualquier pared.
3. Conectar el cable a la parte trasera del aparato.
4. Tras comprobar que la corriente es idéntica a la mencionada en la placa informativa conectar el cable en una toma normalizada 10/16A que tenga una puesta a tierra correcta.

IMPORTANTE

El calentador de gelatina « **DUCAGEL Z1** » está diseñado para utilizarse en laboratorios de prótesis dentales.

Cualquier otro empleo diferente anulará inmediatamente la garantía del fabricante.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Corriente: 220 V 50/60Hz
- Potencia: 850 W
- Temperatura máxima en la cubeta: 99°C

Dimensiones

Alto (tapa cerrada):	510 mm
Alto (tapa abierta):	820 mm
Ancho:	325 mm
Profundo:	425mm

Dimensiones cubeta

Ø interior:	240 mm
Alto:	220 mm
Capacidad:	6Kg de gelatina

Peso: 24.5Kg

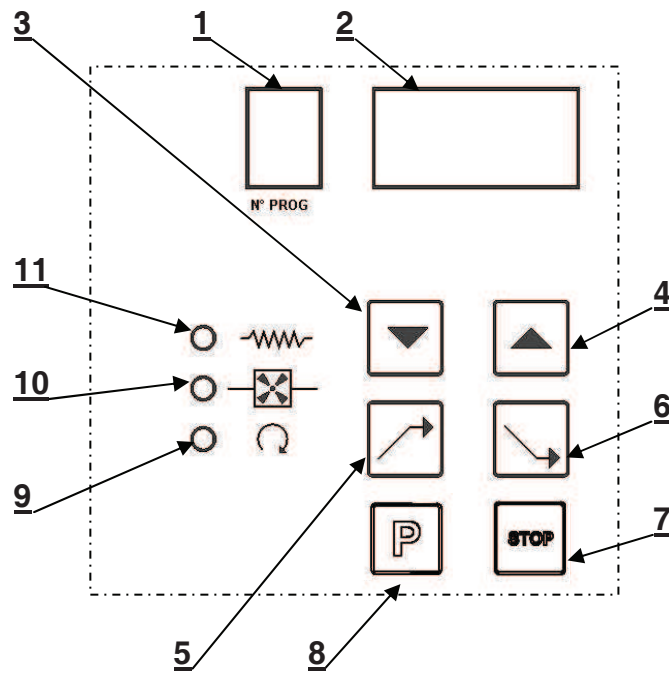
-Velocidad de mezcla 30 vueltas por minuto con limitación electrónica del par para asegurar la protección del motor.

- 10 PROGRAMAS:

- N°0** Mezcla permanente manteniendo la temperatura inferior.
- N°1 a 9** Mezcla intermitente.

- Temporización de arranque hasta 99 H

DESCRIPCIÓN DEL TABLERO DE CONTROL:








1. Visualización del N° de programa (de 0 a 9).
2. Visualización temperatura o del tiempo
3. Tecla de descenso.
4. Tecla de ascenso.
5. Control arranque programa.
6. Control de estabilización a baja temperatura (b).
7. Tecla de parada programa o de la fase en curso.
8. Tecla de acceso a la programación.
9. Indicador funcionamiento: Motor.
10. Indicador funcionamiento: Ventilador.
11. Indicador funcionamiento: Calentamiento.


PUESTA EN SERVICIO







- Una vez se haya llenado la cubeta de gelatina (como máximo 6Kg), accionar el interruptor M/P que se encuentra en la parte posterior del aparato.
- La temperatura en la cubeta y el N° del programa se mostrarán tras unos segundos.
- Puede ahora configurar los programas.


PROGRAMACIÓN



- Para seleccionar el programa utilice las teclas  o  .
- Una primera impulsión  permite de programar una temporización de arranque. La letra "d." aparece en el cuadro 1 y 0.0 sobre el 2. La regulación de este parámetro va hasta 99H 00'. Afín que esta temporización de arranque sea eficaz, es preferido que el valor mínimo sea superior a 60'. Para determinar el valor adecuada, utilizar las teclas  o  .

NOTA

- . Si guardamos el valor a 0, el ciclo empieza a partir del impulso sobre la tecla.
- . Durante una temporización de arranque a pulsar sobre  empieza el descuento del tiempo antes del ciclo.

- Pulsar una vez en  para ajustar la temperatura inferior de estabilización (visualización de la letra " b." a la izquierda). El intervalo de ajuste de este parámetro va de 30°C a 75°C (ajuste de fábrica 45°C). Paramodificarlo emplear las teclas  o  .
- Utilizando de nuevo la tecla  se configurará la temperatura superior (visualización de la letra " h." a la izquierda). El intervalo de ajuste de este parámetro va de 75°C a 99°C (ajuste de fábrica 94°C). Paraseleccionar el valor emplear las teclas  o  .



- Pulsando de nuevo en  se accederá al ajuste del tiempo de estabilización del palier alto (visualización de la letra “t.” a la izquierda).

La configuración se extiende entre 10' y 30' máx. (ajuste de fábrica 10') para modificar este valor emplear las teclas  o .

- La programación habrá finalizado. Pulse  para validar la configuración.

- Repita la operación para cada programa.

FUNCIONAMIENTO

- Tras haber efectuado la selección del programa, pinchar en la tecla  para iniciar el ciclo.
- El indicador de la resistencia se encenderá y se iniciará el calentamiento.
- Cuando la temperatura en la cubeta alcance 35°C, e l indicador del motor  se iluminará y la rotación intermitente empieza.
- La temperatura se estabilizará cuando el valor superior (**h**) se haya alcanzado y hasta fin de la temporización (**t**).
- Al final de este tiempo de estabilización la ventilación arrancará, la mezcla continuará pero el calentamiento estará inactivo.
- Una vez alcanzado el valor temperatura inferior (**b**) la ventilación parará y el motor girará en modo intermitente durante toda la estabilización (Excepto para el programa **0**).

Atención! El ciclo sólo arrancará con la tapa cerrada si la tapa se queda abierta, el indicador “**OPEN**” aparece, el motor y la resistencia no serán activados.



NOTA

- Un punto situado en la parte inferior derecha del N° de programa indicará la fase de estabilización.
- Cuando se emplee el programa **0** la rotación de las cuchillas será permanente hasta el fin del palier de mantenimiento inferior.


IMPORTANTE

⇒ En caso de necesidad puede pasarse directamente a la fase de estabilización inferior

(b):

Pulsar  y a continuación  .

⇒ Para volver al inicio del ciclo pulsar de nuevo  y a continuación  .

⇒ Pulsar  interrumpirá el programa en curso, el motor, la ventilación y el calentamiento no estarán activos y la temperatura bajará de manera natural.

MANTENIMIENTO

⇒ Aparte de la limpieza exterior (sin productos abrasivos) **DUCAGEL Z1** no requiere mantenimiento particular.

RECOMENDACIONES

⇒ Es necesario partir la gelatina para optimizar el arranque del motor y disminuir el tiempo de ascenso a la temperatura de licuefacción.

⇒ Tras un largo período de estabilización es preferible añadir un poco de agua para compensar la evaporación natural.