

essence[®]
dental
A essência do sorriso



Manual de Instruções
Forno Para Anéis
Órion Star

AVISO LEGAL:

As informações contidas neste manual são protegidas por leis de direitos autorais e são de propriedade da ESSENCE DENTAL IMPORTAÇÃO E EXPORTAÇÃO LTDA, ficando ao seu critério fazer alterações às especificações e atributos sem aviso prévio.

Nenhuma parte deste manual pode ser reproduzida, copiada, traduzida ou publicada de qualquer forma ou através de quaisquer meios sem permissão prévia por escrito da ESSENCE DENTAL.

ATENÇÃO:

É imprescindível que sejam lidas todas as informações contidas neste manual, para tirar o maior proveito possível de todos os recursos que este equipamento oferece, evitando o uso inadequado, possíveis acidentes e danos ao equipamento. Após leitura e entendimento, guarde o manual, juntamente com a nota fiscal de compra e o certificado de garantia em local seguro.

APLICAÇÃO:

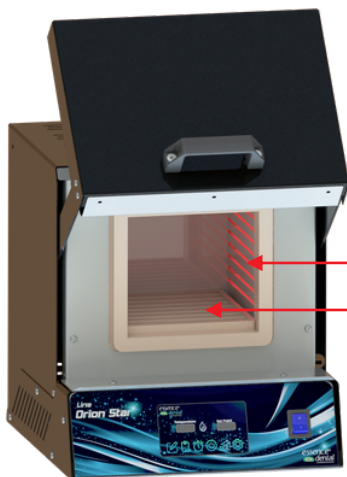
Forno de anéis para eliminação de cera e de aquecimento dos anéis de fundição.

•CARACTERÍSTICAS E BENEFÍCIOS:

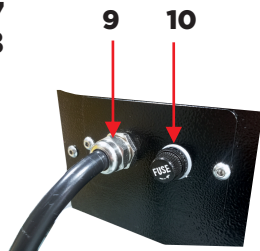
- Sistema com até 10 receitas programáveis.
- Alarme sonoro.
- Precisão na temperatura.
- Auto Start - que inicia pós programação de data e hora automaticamente o trabalho de queima dos anéis
- Isolamento térmico em fibras cerâmicas.
- Sistema eletrônico que mostra em tempo real o processo de queima.
- Painel de Comando com tela LCD colorido Touch Screen 4,8"
- Chaminé para saída dos gases de queima
- Capacidade: até 18 anéis de 100g ou até 8 anéis de 200g.
- Sistema de funcionamento: modo automático ou manual.
- Temperatura máxima de trabalho: 1100°C.
- Velocidade máxima de aquecimento: 35°C p/min.
- Capacidade de programação: Até 10 Receitas com até 5 seguimentos, 5 patamares e 5 taxas de Aquecimento por receita.
- Sensor de temperatura: Tipo "K»
- Resistencia fabricada com fio KANTAL A1
- Sistema de controle de temperatura com PID (proporcional, integral, derivativa).

COMPONENTES:

Fotos meramente ilustrativas.



- 1 - Puxador da Porta
- 2 - Saída de gases
- 3 - Parafuso de regulagem da porta
- 4 - Braço da porta
- 5 - Displays Touch Screen
- 6 - Chave Liga/Desliga
- 7 - Resistência Eleática
- 8 - Bandeja Refrataria
- 9 - Cabo de Energia
- 10 - Porta Fusível da Electrônica



INSTALAÇÃO E USO INICIAL:

1. Remova todo o material de embalagem interna e ao redor do forno. O forno deverá estar localizado no mínimo a 15cm (6") de paredes, prateleiras e materiais sensíveis ao calor. Abra a porta do forno e remova o material de embalagem na parte interna do forno.

OBS: O painel frontal do forno poderá apresentar descoloração ao redor da mufla devido à calibração e ciclos de queima realizadas na fábrica.

2. O forno não deverá ser instalado sob prateleiras e locais com restrições de fluxo de ar.

3. Posicionar o forno sob um gabinete de ventilação ou conectar a a saída de gás de exaustão a um sistema de ventilação para evitar a exposição a fumaça de exaustão.

A saída de gás do forno de 25 mm por 15mm de comprimento poderá ser canalizada no gabinete de exaustão para uma ventilação mais efetiva. Uma tubulação de metal flexível de aço inoxidável poderá ser usada para esta tubulação.

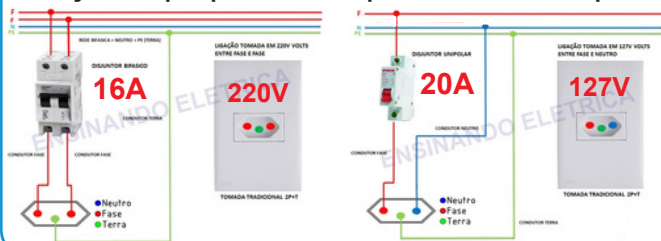
4. Utilize a tomada em uma rede elétrica compatível com a voltagem da máquina dentro na **NORMA BRASILEIRA ABNT NBR5410**, e que tenha aterramento, para não danificar a rede elétrica e a máquina.

OBS: todos os fornos saem de fábrica configurado para uso em 220V para ajustar em 127V entre em contato com um técnico para fazer os ajustes internamente.

5. Conecte o forno a um circuito elétrico com uma proteção contra o excesso de corrente disjuntor de 16A para 220v e para 127v 20A.

OBS: Este circuito deverá somente alimentar o forno.

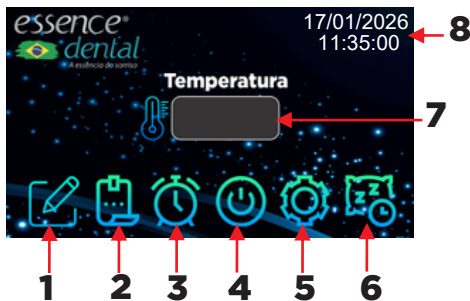
E aconselhável que a tomada elétrica possua um disjuntor próprio de 16A para 220v e 20A para 127v



6. Ligue o interruptor do forno (lado direito do painel de controle) e o display LCD será ativado.
7. No momento, seu novo forno deverá estar pronto para operar. Analise as seções de **OPERAÇÕES** e **CONFIGURAÇÃO** do manual antes de prosseguir na seleção das opções especiais.

TELA INICIAL

- 1 - Programar a receita
- 2 - Executar a receita
- 3 - Programar auto start
- 4 - Modo Manual
- 5 - Configurações
- 6 - Stand by
- 7 - Temperatura do Forno
- 8 - Data e hora



1- PROGRAMAR A RECEITA

- 1- Clique na tecla

- 2 - Selecione um campo para programar uma receita



- 3 - Nome da Receita
- 4 - Temperatura (Max 1100°)
- 5 - Rampa de Aquecimento (°C por minutos)
- 6 - Tempo de patamar (Tempo que o forno vai permanecer na temperatura programa)



- 7 - Término do Ciclo (Permanecer na temperatura programada ou desligar)
- 8 - Estágio (por ser programados ate 5 estágio temperatura, rampa e patamar)

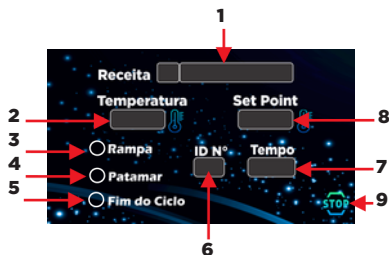
2- EXECUTANDO A RECEITA

- 1- Clique na tecla

Irá aparecer a tela de receitas
 Selecione a receita desejada clicando no nome.
 O forno começara a funcionar assim que for selecionada a receita.

3 - FUNCIONAMENTO

- 1- Nome e numero da receita
- 2 - temperatura do forno
- 3 - Indica que esta em rampa de aquecimento
- 4 - Indica que esta em patamar
- 5 - Indicador de fim de ciclo
- 6 - Indicador de estagio da receita
- 7 - Tempo para o termino da receita
- 8 - Temperatura programada
- 9 - Botão STOP cancela o programa



4 - AUTO START

O MODO AUTO START liga o forno automaticamente na data e hora programado para a execução dos trabalhos

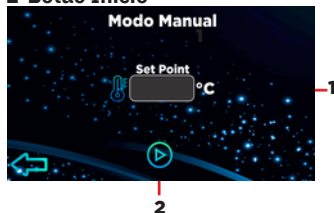
- 1 - Ativar modo auto Start
- 2 - Desativar modo auto Start
- 3 - Data de ativação
- 4 - Hora e minuto da ativação
- 5 - Receita a ser executada



5 - MODO MANUAL

O MODO MANUAL o forno funciona com aquecimento direto a 35°C por minuto ate atingir a temperatura programa

- 1-Ajuste temperatura
- 2-Botão Início



- 3-Temperatura do forno
- 4-Temperatura programada



5 - CONFIGURAÇÕES

- 1 - Controle de temperatura com PID
- 2 - Ajustes de Off set de temperatura
- 3 - Ajustes de data e hora

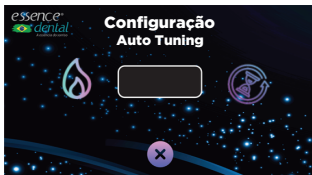
1 - Controle de temperatura com PID



Acione o botão Auto Tune



Digite a média de temperatura de trabalho acione o botão



O sistema do forno vai iniciar o auto tune do valor de P.I.D..

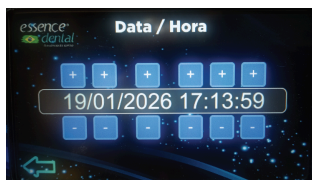
Assim que terminar o auto tune o sistema ira retornar para a tela de auto tune com os valores ajustados. Volte para a tela inicial, esta tudo configurado.

2 - Ajuste de Off Set de temperatura



Esse ajustes e feito para compensar temperatura real para a temperatura de set point (deve ser feito por um técnico autorizado)

3 - Ajustes de data e hora



Ajuste a data e a hora clicando no botão + e -

AJUSTE DA PORTA DO FORNO

Pode ocorrer que com o tempo a porta do forno necessite de algum ajuste na pressão do parafuso para que ela se mantenha aberta



São parafusos se encontram nas laterais traseira superior



Com a chave allen que acompanha o forno faça um leve pressão girando a chave em sentido horário para apertar, caso a porta fica muito difícil de abrir gire a chave em sentido anti-horário

AVISO DE PORTA ABERTA

Sempre que o forno estiver em funcionamento e a porta for aberta vai aparecer essa mensagem e as resistências serão desligadas para evitar choque elétrico quando o usuário for manusear os anéis dentro do forno



Capacidade

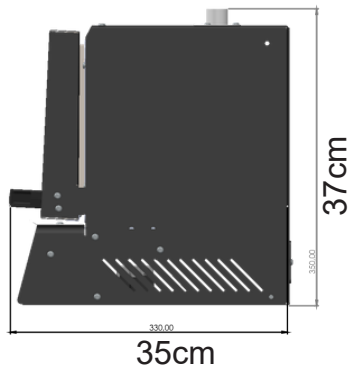
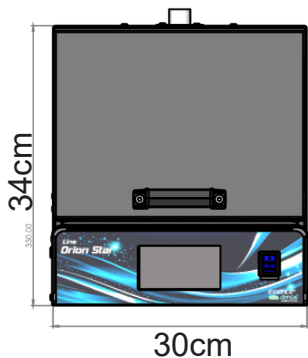
Bandeja Refrataria



18 Anéis 100g



8 Anéis de 200g



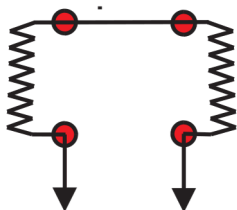
TROCA DE VOLTAGEM

Todos os fornos saem de fábrica configurado para uso em 220V para ajustar em 127V entre em contato com um técnico para fazer os ajustes internamente.

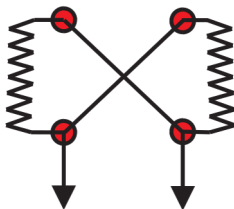
Obs. E aconselhável que esse esquema seja feito por um técnico.

Quando necessitar trocara voltagem do equipamento mudar a ligação conforme os esquemas abaixo

Retire a tampa traseira do forno e siga o esquema elétrico



220V



127V

ITENS EXCLUDENTES DE GARANTIA:

• Qualquer acessório ou componente sujeito a desgaste natural durante o uso do equipamento, tais como: iluminação, refil de jateadores, filtro do exaustor, luvas, eletrodos, fita armalon, disco de corte, chaves elétricas em geral, fusíveis, lamina de corte, entre outros que não caracterizam defeito de fabricação, independente do prazo de garantia.

ASSISTÊNCIA TÉCNICA:

Para evitar qualquer inconveniência desnecessária, por favor, leia atentamente todas as instruções que se encontram neste manual, antes de entrar em contato.

Caso o seu equipamento ESSENCE DENTAL não esteja funcionando corretamente ou tenha alguma dúvida, crítica ou sugestão entre em contato com o SAC (Serviço de Atendimento ao Consumidor), estando em posse deste manual, certificado de garantia e NF/Recibo de compra através do: E-mail: sac@essencedental.com.br (preferencialmente).

Telefone: (16) 3334-2000 Ramal 301 ou 302. - WhatsApp (16) 99742 8390

MANUTENÇÃO E LIMPEZA:

- Desligue o equipamento na chave e também da tomada para realizar qualquer manutenção ou limpeza;
- Para realização da limpeza da carenagem utilize um pano úmido com detergente líquido neutro ou álcool;
- Nunca submergir o aparelho em água ou qualquer líquido, nem o coloque debaixo da torneira.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

- Potência: 1600watts. (8a 220v - 16a127v)
Tensão: 110V ou 220V (não é bivolt)
Temperatura máxima de trabalho: 1100°C.
Velocidade máxima de aquecimento: 35°C p/min
Capacidade de programação: Até 10 Receitas com até 5 seguimentos, 5 Patamares e 5 taxas de Aquecimento por receita.
Sensor de temperatura: Tipo "K»
- Resistência fabricada com fio KANTAL A1
- Sistema de controle de temperatura com PID (proporcional, integral, derivativa).