

خریدار محترم

دستگاه در اختیار شما توسط تیم مهندسی شرکت کارینا و با نام تجاری نیکس به بازار معرفی و عرضه گردیده است .

این محصول با بکارگیری از تجربه متخصصان جوان و با تجربه و با بکارگیری دانش روز در زمینه کوره های پخت پرسلن ، طراحی و ساخته شده است . این شرکت با استفاده از قطعات با کیفیت و طراحی مناسب ، محصول دقیق ، سریع و با کیفیتی را ارائه نموده است .

این دستگاه برای عملیات مختلف در لابراتوارهای دندانسازی از جمله دگاز آلیاژ، پخت پرسلن نهایی مختلف ، گلیز و ... مناسب میباشد .

کوره پخت پرسلن X1 NEEEX از نوع دستگاههای تمام اتوماتیک میباشد که تمامی مراحل را بصورت اتوماتیک و توسط سیستم کنترل دقیق و با کیفیت در کوتاهترین زمان انجام میدهد .

با تشکر - نیکس

خارج کردن دستگاه

بسته بندی کوره با طراحی مناسب جهت حفاظت فیزیکی و مطابق استانداردهای مربوطه تهیه شده است .

ابتدا جعبه را به سمت درست قرار دهید به شکلی که علامت های به سمت بالا باشند و سپس درب جعبه را باز نموده و محافظ های نرم را خارج نمایید و با احتیاط کوره را خارج نموده و در محل مناسب قرار دهید .

جهت راحتی و ایمنی حمل و نقل های آتی سعی در حفظ جعبه و متعلقات بسته بندی نمایید .

محتویات جعبه کوره پرسلن

کوره پخت پرسلن / دفترچه راهنما / شلنگ مخصوص وکیوم / کابل برق دستگاه / پایه کار پین و پایه کار سرامیکی / پمپ وکیوم خلاء

اجزاء دستگاه

بدنه اصلی دستگاه / نمایشگر ال سی دی / پنل یا صفحه کلید دستگاه / مافل و محافظ آن / محل قرارگیری / قطعات بالابرنده / درب جهنمی کوره / پایه کار اصلی / صفحه آنادایز / فیوزهای دستگاه / ورودی شلنگ وکیوم / کلید روشن و خاموش / ورودی برق اصلی / خروجی پمپ وکیوم / پلاک دستگاه / قطعات جانبی و اتصالات

اتصالات دستگاه

فیوز های دستگاه

در قسمت پشت کوره دو عدد فیوز مربوط به برق اصلی دستگاه می باشد که مقدار هر کدام از فیوز ها بر روی بدنه مشخص می باشد . در صورت بروز مشکل با توجه به اطلاعات موجود بر روی دستگاه می توانید آنها را با فیوز جدید جایگزین کنید .

ولتاژ کاری دستگاه 220 ولت متناوب با فیوز 15 آمپر برای دستگاه و جریان 8 الی 10 آمپر برای پمپ وکیوم میباشد .

مشخصات فنی دستگاه

ابعاد دستگاه :

عرض :

عمق :

ارتفاع :

وزن :

مشخصات قسمت پخت

قطر المنت :

ارتفاع المنت :

حداکثر دمای قسمت جهنمی :

مشخصات الکتریکی کوره

تغذیه برق دستگاه : 50 هرتز / 220 ولت (برق شهری ایران)

توان مصرفی : حداکثر 2000 وات

اطلاعات عمومی کوره

استفاده از تکنولوژی جدید در سیستم کنترل دما با دقت فوق العاده

کاهش زمان اپراتوری و سهولت در برنامه پذیری

نمایش مراحل بصورت کامل بر روی نمایشگر

محفظه پخت عایق شده بوسیله مواد با کیفیت

المنت حرارتی کوارتز مارپیچی

سنسور حرارت دقیق

دقت پخت بسیار بالا / مثبت و منفی 1 درجه سانتیگراد

فشار خلاء مناسب و قابلیت کنترل آن در کلیه مراحل

کالیبراسیون دما و خلاء به صورت اتوماتیک

نکات ایمنی

لطفاً به نکات اشاره شده در دفترچه توجه نموده و موارد ایمنی را رعایت نمایید .
در صورتی که دستگاه بر اساس نکات و شرایط ایمن نصب نگردد ، احتمال صدمه دیدن دستگاه وجود خواهد داشت .
در صورت وجود نوسان در برق لابراتوار از يك ترانس 2 تا 5 کیلو وات اتوماتیک استفاده کنید .
از قرار دادن مواد اشتعال زا و فرار در نزدیکی کوره جدا اجتناب نمایید .
از وارد کردن ضربه به نمایشگر و صفحه نمایش خودداری کنید .
در صورت احساس هر نوع دود ، بو یا صدای ناهنجار ، دستگاه را از برق جدا کرده و با بخش فنی شرکت تماس حاصل نمایید .
دستگاه را مستقیماً به پریز متصل نموده و از انشعابات متعدد پرهیز نمایید .
دستگاه شما مجهز به سیم خروجی ارت یا اتصال زمین می باشد ، از اتصال صحیح آن مطمئن شوید .
توجه : در صورتی که ساختمان شما فاقد چاه ارت باشد ، میبایست بدنه دستگاه را به یک لوله آب فلزی یا اسکلت ساختمانی وصل نمایید .
تذکر از وصل کردن سیم ارت به لوله گاز خودداری کنید .












نصب و راه اندازی کوره

دستگاه را از داخل بسته بندی آن با احتیاط کامل خارج نمایید و بر روی میز کاملاً مسطح ، مقاوم و استاندارد لابراتواری قرار دهید ، بطوریکه اطراف کوره حداقل 25 سانتیمتر خالی باشد . توجه داشته باشید که به جهت جلوگیری از خطر برق گرفتگی لازم است که سطح میز و پایه های آن فلزی نباشد .
در صورتیکه دمای محیط لابراتوار کمتر از 15 درجه سانتی گراد میباشد ، از روشن کردن ناگهانی کوره پرهیز نمایید .
کوره را از تابش مستقیم آفتاب و همچنین وزش مستقیم باد دور نگاه دارید .
پمپ و کیوم را در زیر میز کوره و بر روی سطح افقی و مسطح قرار دهید .
توجه نمایید که در داخل اتصالات مکش پمپ و کیوم و روزنه تخلیه هوای دستگاه که در پشت کوره تعبیه شده است ، اشیاء و ذرات خارجی قرار نگرفته باشد .
شلنگ سیلیکونی ارتباطی کوره و پمپ و کیوم را به اتصال های مستقیمی که بر روی پمپ و پشت کوره قرار دارند وصل نمایید . برای اتصال دقیق و نداشتن هرگونه نشتی احتمالی ، دو سر شلنگرا محکم به طرف داخل فشار دهید .
کابل برق پمپ را به قسمت مربوطه در پشت کوره وصل نمایید .
دستگاه را مستقیماً به پریز متصل نموده و از انشعابات متعدد پرهیز نمایید .
کابل برق و سیمکشی داخلی لابراتوار میبایست توانایی تأمین جریان برق 15 آمپر را داشته باشد . اگر به سیمکشی لابراتوار خود اطمینان ندارید ، يك کابل 2 در 2.5 مستقیم از کنتور تا کوره منشعب نمایید .
قبل از روشن کردن دستگاه ابتدا کابل برق اصلی و کابل پمپ و کیوم را به جکهای برق متصل نمایید .
کلید پاور را در وضعیت روشن قرار دهید تا دستگاه روشن شود . لازم به ذکر است که در این حالت کلیه اطلاعات پایه دستگاه شامل مشخصات تولید کننده ، مدل ، شماره سریال ، سال ساخت ، مدت گارانتی ، کارکرد دستگاه ، کارکرد المنت و تعداد دفعات پخت نمایش داده میشود و سیستم به حالت خواب یا آماده به کار فرومیرود .

نحوه عملکرد دستگاه

صفحه کلید دستگاه

صفحه کلید موجود شامل یک ماتریس 20 تایی میباشد که عملکرد هر یک به صورت ذیل میباشد .

- | | |
|---|---|
| کلید power به جهت روشن کردن و یا خروج از وضعیت خطا مورد استفاده قرار میگیرد . |  |
| اعداد 0 الی 9 برای ورود و انتخاب اعداد مد نظر . |  |
| کلید back یا پاک کردن به جهت حذف یا خالی کردن اعداد تایپ شده . |  |
| کلید ok یا enter به جهت تایید و ذخیره سازی اطلاعات وارد شده و ورود به صفحه بعدی . |  |
| کلید idl برای تنظیم دمای idl و همچنین فعال و غیرفعال سازی آن . |  |
| کلید program برای دریافت شماره برنامه و ورود به وضعیت شروع پخت . |  |
| کلید setting یا modify برای ورود به بخش تنظیمات برنامه های پخت (مشاهده و تغییرات) |  |
| کلید up به منظور بالا بردن یا بستن درب جهنمی کوره . |  |
| کلید down به منظور پایین آمدن یا باز کردن درب جهنمی کوره . |  |
| کلید start به منظور انتخاب و شروع برنامه پخت . |  |
| کلید stop به منظور انصراف از برنامه پخت و توقف سیکل پخت کوره . |  |

روشن کردن دستگاه

برای روشن کردن دستگاه به مدت 3 ثانیه کلید پاور بر روی صفحه کلید جلوی دستگاه را فشرده و نگاه دارید ، در این زمان صفحه نمایشگر دستگاه روشن شده و سیستم آماده کار می باشد ، بدیهی است برای خاموش کردن دستگاه نیز به همین روش عمل نموده و در زمانی که عملیات پخت انجام نمیشود با فشردن و نگاه داشتن کلید پاور دستگاه خاموش میگردد .

باز و بسته کردن درب

برای باز و بسته کردن درب جهنمی کوره ، از کلیدهای بالا و پایین استفاده نمایید .
در زمان وجود خلاء در محفظه جهنمی کوره و یا زمان عملیات پخت کلیدهای بالا و پایین غیر فعال میباشد .

آی - دی - ال

برای فعال یا غیر فعال سازی آی دی ال ، کلید مربوطه را بر روی صفحه کلید اصلی یک بار فشرده و رها نمایید .
با هر بار فشردن و رها سازی این کلید ، وضعیت فعالیت آی دی ال تغییر میکند .

برای تنظیم میزان حرارت آی دی ال ، کلید مربوطه را فشرده و 3 ثانیه نگاه دارید ، در این حالت وارد صفحه مرتبط با تنظیم حرارت آی دی ال میشوید و با استفاده از اعداد صفحه کلید ، میزان حرارت مورد نیاز را وارد نمایید .

حرارت ورودی برای آی دی ال را از حداقل 300 درجه تا حداکثر 600 درجه میتوان انتخاب نمود .

برنامه ریزی دستگاه

برنامه ریزی دستگاه شامل 100 برنامه و هر کدام دارای 11 مرحله میباشد که میبایست برای پخت صحیح و با کیفیت تنظیم گردد .

برای ورود به قسمت تنظیمات برنامه های پخت و تغییر مقادیر دلخواه ، ابتدا کلید ستینگ را بفشارید و 3 ثانیه نگاه دارید .

در این زمان دستگاه وارد مرحله تنظیمات پخت میگردد . ابتدا با وارد کردن شماره برنامه از عدد 1 الی 99 برنامه مورد نظر را انتخاب و با زدن کلید اینتر یا اوکی وارد آن شوید .

برای خروج از این وضعیت کلید اینتر را تا منوی شماره 9 بفشارید و پس از آن به صورت اتوماتیک از این وضعیت خارج خواهید شد .

- برای ورود اعداد از کلیدهای 0 الی 9 استفاده نمایید
- کلید بک یا کلیر برای پاک کردن اعداد ورودی به کار میرود
- کلید اینتر یا اوکی برای ذخیره اعداد و ورود به مرحله بعدی به کار میرود
- کلید استپ برای خروج از تنظیمات

در هر مرحله شما قادر خواهید بود اعداد پیش فرض یا تنظیمات قبلی را مشاهده نموده و در صورت تمایل با ورود اعداد جدید آنها را جایگزین نمایید .

توضیح مراحل

مرحله یک

در این زمان شما وارد تنظیم مرحله اول پخت یا دمای اولیه میگردید که میتوانید در این مرحله حرارت بین 300 تا 700 درجه را وارد نمایید و با زدن کلید اینتر یا اوکی حرارت انتخابی ذخیره و وارد مرحله بعدی میگردید .

مرحله دو

در این مرحله شما میتوانید زمان پیش گرمکن یا همان زمان بسته شدن درب دستگاه را تنظیم نمایید . این عدد بر مبنای ثانیه بوده و در بازه 0 تا 900 ثانیه قابل تنظیم میباشد . زمان مورد نظر را وارد نموده و با فشردن کلید اینتر یا اوکی وارد مرحله بعد خواهید شد .

مرحله سه

این مرحله دمای شروع عملیات وکیوم میباشد که میبایست مساوی یا بزرگتر از دمای اولیه تعریف گردد و با ورود دمای دلخواه و فشردن کلید اینتر یا اوکی ، میزان انتخابی ذخیره و وارد مرحله چهارم خواهید شد .

مرحله چهار

این مرحله میزان خلاء یا همان وکیوم داخل جهنمی کوره را بر مبنای درصد و در زمان شروع پخت را تنظیم مینماید که حداکثر به میزان 76 درصد قابل تنظیم میباشد . با ورود درصد دلخواه و فشردن کلید اینتر یا اوکی ، میزان انتخابی ذخیره و وارد مرحله پنجم خواهید شد .

مرحله پنج

در این مرحله شما قادر خواهید بود نرخ افزایش دما را بر واحد دقیقه انتخاب نمایید . این موضوع شما را قادر میسازد تا سرعت رسیدن به دمای نهایی را مدیریت نمایید . حداکثر عدد ورودی به میزان 99 درجه بر دقیقه میباشد . با ورود عدد مناسب و فشردن کلید اینتر یا اوکی وارد مرحله ششم خواهید شد .

مرحله شش

این مرحله به منظور انتخاب حرارت نهایی پخت میباشد . در این مرحله شما قادر خواهید بود حداکثر عدد 1020 درجه سانتیگراد را انتخاب نمایید . با ورود عدد مناسب و فشردن کلید اینتر یا اوکی ، حرارت مورد نظر ذخیره و وارد مرحله بعد خواهید شد .

مرحله هفت

در این مرحله حداکثر دمای وکیوم یا ونت دستگاه میباشد که میبایست مساوی یا کوچکتر از حداکثر دما تعریف گردد

مرحله هشت

در این مرحله میزان خلاء یا همان وکیوم داخل جهنمی کوره را در زمان حرارت نهایی تنظیم مینماید . مبنای عدد ورودی درصد میباشد و حداکثر به میزان 76 درصد قابل تنظیم میباشد . با ورود درصد دلخواه و فشردن کلید اینتر یا اوکی ، میزان انتخابی ذخیره و وارد مرحله بعد خواهید شد .

مرحله نه

زمان اول پخت - این مرحله مربوط به زمان پخت در وضعیت خلاء بوده و واحد آن ثانیه میباشد .

با انتخاب زمان مناسب و فشردن کلید اینتر یا اوکی ، زمان انتخاب شده ذخیره و وارد مرحله بعدی خواهید شد .

زمان دوم پخت - در این زمان کلیه فشار و کیوم داخل جهمی کوره تخلیه میگردد . این مرحله مربوط به زمان پخت در وضعیت بدون خلاء و فشار محیط بوده و واحد آن ثانیه میباشد که با انتخاب زمان مناسب و فشردن کلید اینتر یا اوکی ، زمان انتخاب شده ذخیره و وارد مرحله بعدی خواهید شد .

مرحله یازده

این مرحله زمان کولینگ (خنک شدن قطعه) یا زمان باز شدن درب جهمی کوره میباشد . این عدد بر مبنای ثانیه بوده و در بازه 0 تا 900 ثانیه قابل تنظیم میباشد . زمان مورد نظر را وارد نموده و با فشردن کلید اینتر یا اوکی کلیه تغییرات ذخیره و از منوی تنظیمات خارج خواهید شد .

برنامه شماره 99 مربوط به درای یا خشک کن میباشد و اعداد آن قابل تغییر نیست .

به جهت بهبود کیفیت پخت در دوره های زمانی مختلف و شروع اولیه از این برنامه استفاده نمایید .

شروع پخت

برای شروع پخت ابتدا کلید انتخاب برنامه یا پروگرام را بفشارید و با ظاهر شدن منوی انتخاب برنامه ، شماره برنامه مورد نظر را وارد نموده و سپس کلید استارت یا شروع را بفشارید .

در این زمان عملیات پخت مرحله به مرحله اجرا و بر روی صفحه ، نمایش داده میشود .

در صورت نیاز به خروج از مرحله پخت و یا کنسل کردن آن ، کلید استپ یا کنسل به رنگ قرمز را فشرده و نگاه دارید تا عملیات پخت متوقف و درب جهمی کوره باز گردد .

اختارها و خطاها

در صورت وقوع خطا یا اختلال ، برای حذف حالت خطاها و بازگشت به وضعیت نرمال ، کلید پاور را یک بار بفشارید و رها نمایید .

خطای شماره 1

این خطا در صورت معیوب بودن ترموکوپل و قرائت اشتباه دمای داخل کوره رخ میدهد .

خطای شماره 2

این خطا در صورت عدم اتصال پمپ و کیوم یا ناتوانی در ایجاد خلاء در زمان پخت رخ میدهد .

معیوب بودن پمپ و کیوم و یا نشستی داخل دیگ از دیگر موارد این خطا میباشد .

خطای شماره 3

این خطا در صورت معیوب بودن المنت و یا عدم افزایش حرارت داخل کوره رخ میدهد .

خطای شماره 4

این خطا در صورت عدم توانایی در باز یا بسته شدن کامل درب کوره رخ میدهد .

خطای شماره 5

این خطا در صورت عدم اتصال پمپ وکیوم یا ناتوانی در ایجاد خلاء در زمان تست اولیه رخ میدهد .

تذکر مهم

از جابجایی دستگاه کوره داغ و گرمتر از دمای محیط خودداری نمایید .

از باز کردن درب دستگاه توسط افراد غیرحرفه ای و فاقد مجوز خودداری نمایید .

از ضربه زدن و فشار آوردن بر روی درب کوره جدا خودداری نمایید .

در صورت وجود نوسان بر روی شبکه توزیع برق از کار با دستگاه پرهیز نمایید .

سرویس و نگهداری

کالیبراسیون دقیق

کالیبراسیون به معنای تنظیم دقیق فاکتورهای مورد نیاز از جمله حرارت و قدرت وکیوم در زمان پخت پرسن می باشند .

کالیبراسیون حرارت و میزان وکیوم در این دستگاه به صورت اتوماتیک و در ابتدای روشن کردن دستگاه انجام میگردد . در صورت نیاز به کالیبراسیون مجدد ، دستگاه را یک بار خاموش و روشن نمایید .

سرویس و نگهداری

بالابر دستگاه به صورتی طراحی گردیده که به هیچ عنوان نیازی به روغن کاری و گریس ندارد .

از قرار دادن هر گونه جسم داغ نظیر پایه کار، پنس و ... بر روی بدنه دستگاه خودداری نمایید .

به هیچ عنوان از اجسام نوک تیز برای فشار دادن کلید های لمسی ممبران استفاده نکنید .

اصول ایمنی

برد الکترونیکی دستگاه به الکتروسیته ساکن حساس می باشد ، لازم است سیم ارت دستگاه را برای جلوگیری از صدمه به دستگاه و برق گرفتگی ، حتما به چاه ارت متصل نمایید .

باز کردن درب دستگاه و انجام تعمیرات توسط افراد غیر متخصص می تواند صدمات جبران ناپذیری را به دستگاه وارد نماید .

از اتصال دستگاه به هر گونه محافظ برق ، استابلایزر و ترانس غیراستاندارد و مصرف خانگی جدا خودداری کنید .
از قرار دادن مایعات ، مواد قابل اشتعال و فرار بر روی محفظه دستگاه جداً خودداری نمایید .

از روشن و خاموش کردن کوره بطور مکرر و با فواصل کوتاه خودداری کنید .
پایه کار روی درب کوره دارای ارتفاع 25 میلی متر می باشد ، بدیهی است در صورتی که ارتفاع این قطعه کم شده و یا قطعه شکسته شود باعث نشت حرارتی به درب و محفظه می گردد و در نتیجه دستگاه صدمه خواهد دید . در این مورد با بخش فنی شرکت تماس حاصل نمایید .

از دست زدن به داخل محفظه المنتها در مواقعی که دستگاه روشن یا گرم است جداً خودداری نمایید .
هنگامیکه دستگاه روشن است اقدام به تمیز کردن دستگاه با محلول های پاک کننده ننمایید و برای پاک کردن دستگاه کابل پشت کوره را خارج نموده و از محلول های پاک کننده متداول استفاده نمایید و از مرطوب نگه داشتن سطح پانل به مدت بیش از 1 دقیقه جداً خودداری نمایید .

افراد و تکنسین هایی که آموزش های لازم در کار با این دستگاه را ندیده اند مجاز به استفاده از این دستگاه نیستند و شرکت هیچ گونه مسوولیتی در قبال استفاده غیر اصولی از این دستگاه و عواقب آن بعهدہ نمی گیرد .

لازم است پس از تمیز کردن دستگاه با محلولهای پاک کننده تا زمان خشک شدن کامل ، از روشن کردن کوره اجتناب نمایید .

در صورتیکه سیستم برق محل نصب شما دارای نوسانات شدید و افت ولتاژ میباشد از یک ترانس استابلایزر با توان حداقل 2 تا 5 کیلووات و از نوع صنعتی و استاندارد استفاده نمایید .

تذکر مهم : در صورت وقوع هر نوع مشکل فنی تنها با بخش خدمات پس از فروش شرکت تماس حاصل نمایید و از سپردن دستگاه به افراد متفرقه خودداری نمایید .

تماس با واحد فروش و خدمات پس از فروش

| | | |
|----------------|-----------------------|----------------|
| neexco.ir | وب سایت شرکت : | |
| info@neexco.ir | ایمیل : | |
| 021-26756422 | 093598659602 | تلفن : |
| | | |
| | | نشانی : |