



**R-080511
ANETO**

E.....	MEZCLADORA DE GELATINA	4
GB.....	GEL MIXER.....	8
F.....	MACHINE A GELATINE	12



MESTRA®

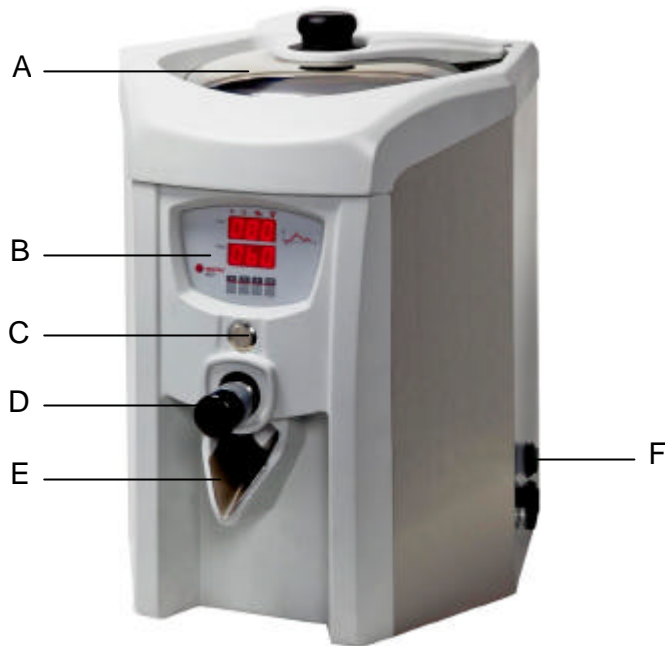
TALLERES MESTRAITUA S.L.

Txori-Erri Etorbidea, 60

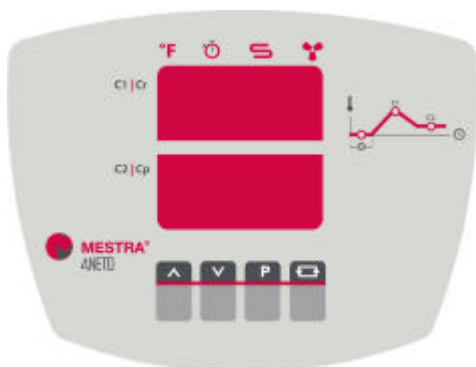
Tfno. + 34 944530388 - Fax + 34 944711725

E-mail: mestra@mestra.es - www.mestra.es

48150 SONDIKA - BILBAO - ESPAÑA



- | | |
|---|---|
| A | Tapa / Lid / <i>Couvercle</i> |
| B | Control / Controls / <i>Contrôle</i> |
| C | Interruptor marcha-paro / Start-stop switch / <i>Interrupteur Marche-Arrêt</i> |
| D | Pomo vertido / Pouring knob / <i>Pommeau robinet</i> |
| E | Caño / Spout / <i>Verseur</i> |
| F | Interruptor general / Main switch / <i>Interrupteur général</i> |



°F	° Fahrenheit	▲	Subir Up <i>Monter</i>
🕒	Alarma Alarm <i>Alarme</i>	▼	Bajar Down <i>Descendre</i>
S	Calentamiento Heating <i>Chauffe</i>	P	Memoria Memory <i>Mémoire</i>
🌀	Batido Mixing <i>Malaxage</i>	↔	Cambio de display Display change <i>Changement de display</i>

INSTRUCCIONES RÁPIDAS

1. Introduzca en la cuba la gelatina troceada.
2. Con las teclas **▲▼**, seleccione las temperaturas de calentamiento (C1) y de vertido (C2).
3. Para cambiar de un display a otro pulse la tecla **↔**. El punto a la derecha indica el display activo.
4. Pulse el botón **MARCHA/PARO** para arrancar.

SHORT INSTRUCTIONS

1. Put cut gel into the tank.
2. Pressing keys **▲▼** set the heating (C1) and pouring (C2) temperatures.
3. To switch from one display to the other press key **↔**. The dot at the right indicates the active display.
4. Press **START/STOP** button to start.

INSTRUCTIONS RAPIDES

1. Introduire dans la cuve la gélatine morcelée.
2. Avec les touches **▲▼**, sélectionner les températures de chauffe (C1) et de coulée (C2).
3. Pour passer d'un display à l'autre actionner la touche **↔**. Le point à droite indique le display actif.
4. Actionner le bouton **MARCHE/ARRET** pour démarrer.



La R-080511 es una práctica mezcladora de gelatina especialmente diseñada para su empleo dentro del sector de la prótesis dental. Permite someter a la gelatina depositada en su cuba a una ley de calentamiento y batido definida por el usuario consistente en tres fases:

1. Un tiempo de espera previo, durante el cual la máquina permanece en reposo en espera de que comience la fase de calentamiento.
2. Un tiempo de calentamiento en el que la temperatura de la gelatina asciende hasta adquirir un valor (C1) fijado previamente por el usuario, comprendido entre los 65 y los 95 °C. Durante esta fase la temperatura de calentamiento es superior a la del vertido posterior. Se pretende de esta manera conseguir una mezcla de la gelatina homogénea y sin grumos. Así mismo, durante esta fase las aspas de la batidora se ponen en marcha para favorecer aún más el correcto mezclado de la gelatina.
3. Finalizada la fase de calentamiento la textura de la gelatina es óptima, pero su temperatura resulta demasiado elevada para el vertido. Comienza entonces un periodo de enfriamiento forzado por un ventilador que finaliza cuando la temperatura de la gelatina alcanza un valor (C2) prefijado por el usuario (30-65 °C). Finalizada esta tercera fase, la gelatina se encuentra ya lista para su vertido.

INSTALACIÓN DEL APARATO

- Desembale cuidadosamente la mezcladora de gelatina.
- Elija para la ubicación del aparato una superficie plana, alejada de fuentes de calor o vibraciones. También se recomienda escoger un lugar suficientemente ventilado.
- Asegúrese de que queda libre el espacio comprendido entre la superficie de la mesa y la parte superior de las patas de asiento, puesto que por ahí circula el aire de refrigeración de la cuba. También deberá dejar al menos un espacio de 15 cm entre la parte posterior del aparato (rejillas de refrigeración) y la pared.
- Conecte el aparato a una toma de corriente de 230 V, 50/60 Hz dotada de toma de tierra.

SELECCIÓN DE CONSIGNAS

1. Conecte el interruptor de la mezcladora (F).
2. Los displays superior e inferior mostrarán las consignas de temperatura C1 y C2 respectivamente.

3. Puede modificar ambos valores con las teclas **▲▼**.
4. Para cambiar de un display a otro pulse la tecla . Un punto a la derecha indica el display activo.
5. Ambas consignas pueden modificarse incluso con la máquina funcionando.

ALARMA

La Mezcladora de Gelatina R-080511 permite activar una alarma acústica que avisa de cuándo la gelatina está lista para verter. Cuando la máquina finalice el ciclo, el display mostrará el mensaje "END". Si la alarma está activa (piloto encendido), sonará también un aviso acústico.

Para activar o desactivar la alarma:

- Mantenga pulsada la tecla unos segundos para entrar en el modo configuración.
- Observará que parpadea el icono (alarma).
- Con las teclas **▲▼** seleccione en el display superior el valor "YES" para activar la alarma o "NO" para desactivarla.
- Pulse brevemente la tecla para pasar al display inferior.
- Con las teclas **▲▼** seleccione el tipo de alarma, 1 o 2:
 - 1 La alarma sonará una sola vez.
 - 2 La alarma sonará cada 2 minutos.
- Mantenga pulsada la tecla para salir del modo configuración.







ARRANQUE RETARDADO

La Mezcladora de Gelatina R-080511 permite programar un arranque retardado:

- Mantenga pulsada la tecla unos segundos para entrar en el modo configuración.
- Observará que parpadea el icono (alarma).
- Pulse brevemente la tecla para que el display superior muestre el mensaje "dEL" (arranque retardado).
- Con las teclas **▲▼** seleccione en el display inferior el tiempo (horas) que desea que la máquina se mantenga en espera antes de empezar a calentar.
- Mantenga pulsada la tecla para salir del modo configuración.
- Ahora, cuando se pulse el botón **MARCHA/PARO** (C) para poner en marcha la máquina, el display superior mostrará el mensaje "dEL" y el inferior el número de horas restantes. Finalizado el tiempo de retardo, el aparato se pondrá en funcionamiento.

TEMPERATURA EN °C/°F



La Mezcladora de Gelatina R-080511 permite visualizar la temperatura en °C o °F:



- Mantenga pulsada la tecla  unos segundos para entrar en el modo configuración.
- Observará que parpadea el icono  (**alarma**).
- Pulse varias veces la tecla  hasta que parpadee el icono  (**grados Fahrenheit**).
- Con las teclas   seleccione en el display superior el valor "YES" para trabajar en °F o "NO" para trabajar en °C.
- Mantenga pulsada la tecla  para salir del modo configuración.
- El icono  encendido indica que la temperatura se visualiza en °F.

FUNCIONAMIENTO

1. Abra la tapa superior (A).
2. Llene la cuba con gelatina. Para ello, trocee el bloque sólido de gelatina en finos pedazos de unos 4 cm de lado, e introdúzcalos en la cuba (no trocee la gelatina en el interior de la cuba). El nivel de la gelatina debe quedar unos 3 cm por encima del aspa superior. Cuando la máquina se ponga en funcionamiento, el nivel de gelatina en la cuba descenderá algo debido a la acción de las resistencias de caldeo y de las aspas. Rellene entonces de nuevo la cuba hasta que consiga un nivel final de gelatina que cubra el aspa superior.

IMPORTANTE: No deje que la gelatina líquida solidifique en el interior de la cuba; al ponerse en funcionamiento el aparato la sonda realizaría una lectura errónea de la temperatura y podría dar lugar a un resultado indeseado. En caso de que esto ocurra, extraiga la gelatina y trocéela antes de volver a poner en funcionamiento el aparato.

3. Cierre la tapa y programe la máquina siguiendo la instrucciones anteriormente apuntadas.
4. Pulse una vez el botón **MARCHA/PARO** (C) para que la máquina comience el ciclo.
La máquina se pondrá en marcha automáticamente si no se ha programado un arranque retardado. Durante su funcionamiento se encenderán los pilotos  (caldeo de resistencia) y  (motor en marcha) para mostrar al usuario que el programa se sigue sin problemas.
El display superior mostrará la temperatura medida en el interior de la cuba.
El display inferior mostrará C1 o C2 para indicar si la máquina está en la fase de calentamiento o de enfriamiento.

5. Para detener en cualquier momento el funcionamiento de la máquina mantenga pulsado el botón **MARCHA/PARO** (C).
6. En el caso de que se programe un arranque retardado, el display superior mostrará el mensaje "dEL" y el inferior el número de horas restantes. Finalizado el tiempo de retardo, el aparato se pondrá en funcionamiento.
7. En cualquier momento del programa es posible alterar los valores de las temperaturas C1 y C2 del programa que se está ejecutando.
8. Una vez se haya alcanzado la temperatura de calentamiento C1, comenzará la fase de enfriamiento hasta la temperatura de vertido C2 entrando en funcionamiento el ventilador de la parte inferior. Al finalizar esta fase el display mostrará el mensaje "End".
9. Cuando se alcance la temperatura de vertido C2, la gelatina se encuentra lista para trabajar. Coloque un recipiente debajo del caño (E) y tire luego del pomo (D) hacia usted para que fluya la gelatina.
10. Finalizado el trabajo con el aparato, vacíe la cuba vertiendo toda la gelatina sobrante por el caño (E) a un recipiente.
11. Para dar por finalizado el programa, mantenga pulsada el botón **MARCHA/PARO** (C) durante unos segundos. Notará como los pilotos  y  del gráfico de control comienzan a parpadear. Desconecte entonces el interruptor general.

Durante el curso normal del programa no está permitido abrir la tapa del aparato. Un detector de seguridad desconectará la máquina en el caso de que se abra la tapa superior (A) y el display mostrará el mensaje de error "dOO".

GUARDAR CONSIGNAS EN MEMORIA


El control electrónico permite memorizar hasta 4 programas diferentes. Para guardar un programa, proceda de la siguiente manera:

- En primer lugar, seleccione las dos consignas que quiere guardar, según lo explicado en los apartados anteriores.
- Una vez establecidos los valores que desea guardar, pulse la tecla **P** las veces necesarias para seleccionar el programa P1, P2, P3 o P4 en el que se grabará su dosificación.
- Por último, mantenga pulsada la tecla **P** durante varios segundos. El display parpadeará una vez, indicando que los valores han quedado almacenados en la memoria.

UTILIZACIÓN DE PROGRAMAS GUARDADOS EN MEMORIA



- Para utilizar un programa almacenado en la memoria, pulse la tecla **P** la veces necesarias

para seleccionar el programa P1, P2, P3 o P4 que desee.

- Pulse la tecla  para visualizar los valores guardados.
- Pulse el botón **MARCHA/PARO** (C) para que la máquina comience a funcionar.

CORTE DE CORRIENTE

Si se interrumpe la alimentación eléctrica (o si se apaga el interruptor general) mientras la máquina está funcionando, una vez restalecida la corriente el control electrónico tratará de continuar en el punto en el que se había detenido.

Para detener correctamente la máquina, mantenga pulsado el botón **MARCHA/PARO** (C) durante unos segundos hasta que parpadeen los pilotos  y  antes de apagar el interruptor general.

BLOQUEO DEL MOTOR

Si el control electrónico detecta que el motor está trabado (por ejemplo por un gran bloque de gelatina sólida), el display mostrará el error "cte".

El usuario deberá elegir entre dos opciones:

1. Mantener pulsado el botón **MARCHA/PARO** (C) para interrumpir el ciclo y solucionar el problema.
2. Pulsar brevemente el botón **MARCHA/PARO** (C) para que la máquina caliente la gelatina durante 10 minutos antes de volver a intentar arrancar el motor.

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

Para asegurar una óptima fiabilidad y una larga vida del aparato, le recomendamos que tenga en cuenta:

- No utilice disolventes o cualquier otro producto inflamable para limpiar la máquina.
- El aparato dispone de una termosonda. En el caso de aparecer algún problema con este elemento, avise de inmediato al servicio de asistencia técnica **MESTRA**.
- El motorreductor que acciona las aspas de la batidora se encuentra protegido por un fusible térmico y por el propio software de programación del microprocesador, que ante sobrecargas procede a la desconexión del motor.
- Todas las máquinas salen probadas de fábrica. Durante el riguroso control de calidad final efectuado en TALLERES MESTRAITÚA, S.L. se realizan algunas pruebas empleando gelatina, para simular mejor las condiciones reales de uso del aparato. Por este motivo, es completamente normal que reciba su máquina

con algún resto de gelatina en el interior de la cuba.

PRECAUCIONES

- ♦ **Antes de llevar a cabo cualquier mantenimiento en la gelatinadora, apague la máquina y desenchúfela de la fuente de alimentación.**
- ♦ Antes de conectar el aparato asegúrese de que se trata de una toma de corriente a 230 V, 50/60 Hz dotada de tierra.
- ♦ No permita que niños ni personal no cualificado manipulen el aparato.
- ♦ Durante el funcionamiento del aparato no abra la tapa superior. Bajo ningún concepto falsee el sensor de seguridad que protege la apertura de la tapa.
- ♦ Evite que el nivel de gelatina en la cuba sea superior a los 3 cm por encima del aspa superior.
- ♦ Sitúe el aparato en una superficie plana, correctamente nivelada, y lejos de fuentes de vibraciones. Evite posibles vuelcos.
- ♦ Asegúrese de que el grifo de vertido se encuentra cerrado antes de poner en marcha el aparato.
- ♦ No realice el vertido de la gelatina a temperatura (C1), podría producirle quemaduras. Espere a que se alcance la temperatura de vertido (C2).
- ♦ Durante el funcionamiento del aparato evite tocar la tapa. Su temperatura puede ser elevada. En las maniobras de vertido de la gelatina, protéjase con guantes.
- ♦ Extreme las precauciones durante los arranques tras un bloqueo de motor o corte de corriente. Es posible que se produzcan eventuales salpicaduras o derrames de gelatina.
- ♦ Nunca deje en un arranque retardado la gelatina en estado líquido. Podría quedar solidificada, impidiendo un arranque normal del aparato. Introduzca siempre la gelatina troceada cuando programe un arranque retardado.

CARACTERISTICAS TECNICAS

Tensión:	230 V, 50/60 Hz
Potencia:	650 W
Alto:	470 mm
Ancho:	330 mm
Fondo:	380 mm
Peso:	14 kg



The R-080511 is a practical gel mixer specially designed for use within the mechanical dentistry sector. It enables the gel placed in the container to a heating and stirring lea defined by the user which consists of three phases:

1. A prior waiting period, during which the unit remains on standby awaiting the heating phase to commence.
2. A heating period, in wich the gel temperature rises to a value (C1) set beforehand by the user, between 65 and 95 °C. During this phase heating temperature is higher than the subsequent pouring temperature. The idea is to achieve a homogeneous gel mixture and without any clots. Also, this phase the mixer blades are set in motion in order to further favour the correct mixing of the gel.
3. Once the heating phase the gel achieves an optimum texture, but its temperature is too high for pouring. A cooling period then commences forced by a fan which ends when the gel temperature reaches a value (C2) preset by the user (30-65 °C). Once the third phase has been completed, the gel is then ready for pouring

INSTALLING THE UNIT

- Carefully unpack the gel mixer.
- Choose a flat surface to place it on, far from any heat or vibration sources. We also recommend choosing a location which is sufficiently ventilated.
- Be sure to leave a space between the surface of the table and the legs top, given that the cooling air from the container is collected. Also, leave 15 cm between the back cooling grid and the wall.
- Conect the unit to a 230 V, 50/60 Hz electric outlet with an earth connection.

TEMPETARUTE SETTING

1. Connect the main switch of the unit (F).
2. Upper and lower displays will show the C1 and C2 temperatues respectively.
3. You can modify both of them by pressing the **▲▼** keys.
4. To shift from a display to the other press the **↔** key. The doth at the rightside indicates the active display.
5. Both temperaturas can be modified even when the unit is working.

ALARM

The R-080511 Gel Mixer allows you to activate an acoustic alarm to warn when the gel is ready to pour. When the unit finishes the cycle, the display will read "End". If the alarm is on (🔴 pilot light on), an acoustic signal will go off as well.

To activate or deactivate the alarm:

- Press the **↔** key for a few seconds to entering the configuration mode.
- You will see that the 🔴 (alarm) pilot light is flickering.
- Select "YES" or "NO" on the upper display in order to activate or deactivate the alarm by pressing the **▲▼** keys.
- Press shortly the **↔** key to shift to the lower display.
- Select the type of alarm (1 or 2) by pressing the **▲▼** keys.
 - 1 The alarm will go on only once.
 - 2 The alarm will go on every 2 minutes.
- Press the **↔** key for a few seconds to escape from the configuration mode.

DELAYED STARTUP





The R-080511 Gel Mixer allows you to program a delayed startup:

- Press the **↔** key for a few seconds to entering the configuration mode.
- You will see that he 🔴 (alarm) pilot light is flickering.
- Press shortly the **↔** key to see at the upper display the message "dEL" (delayed startup).
- By pressing the **▲▼** keys, select at the lower display the time (hours) you want the unit keeps waiting before start heating.
- Press the **↔** key for a few seconds to escape from the configuration mode.
- Now, when you press the **START/STOP** button (C) to start the unit, upper display will show the message "dEL" and the lower one will show the number of resting hours. After the waiting time, the unit will start up.

TEMPERATURE IN °C/°F

The R-080511 Gel mixer allows you to read the temperatura in °C or °F:



- Press the **↔** key for a few seconds to entering the configuration mode.
- You will see that the 🔴 (alarm) pilot light is flickering.



- Press shortly the  key several times to light the icon  (**Fahrenheit degrees**).
- By pressing the **▲▼** keys, select at the upper display the value “YES” to work in °F or “No” to work in °C.
- Press the  key for a few seconds to escape from the configuration mode.
- Icon  lighting indicates that temperatura is shown in °F.

OPERATION

1. Open the upper lid (A).
2. Fill the container with gel. In order to do this, cut the solid block of gel into small pieces of about 4 cm long, and place them in the container (do not cut up the gelatine inside the tank). The final level of the gel should be about 3 cm, above the upper blade. When the unit enters into operation, the level of the gel in the container will fall somewhat due to the heating resistance and blades. Then refill the container again until the final level of the gel covers the upper blade.

WATCH OUT!! Do not let solidify the jelly into the vessel: when the machine start up, the temperature sensor could take a wrong value and consequently a wrong machine perform. If this happens, full empty the vessel, cut the jelly in small pieces and start up again the machine.

3. Close the lid and programme the unit following the previously indicated instructions. Press the **STOP/START** button (C) to start the cycle. The unit will startup automatically if a delayed startup has not been programmed. During the operation, the pilots  (resistance heating) and  (motor working) will light in order to indicate to the user that the programme continues to run without any problems. The upper display will show the temperatura inside the tank. The lower display will show C1 or C2 to indicate if the unit is in the heating or cooling phase.
4. To stop the operation of the unit at any moment keep the **START/STOP** button (C) pressed.
5. In case a delayed startup is programmed, upper display will show the message “dEL” and the lower one will show the number of resting hours. After the waiting time, the unit will start up.
6. You can modify the values of the C1 and C2 temperatures at any time during the programme execution.
7. Once the heating temperature (C1) is reached, the the cooling phase will start until the pouring

- temperature (C2) is reached. The lower fan will work. When this phase finish, the display will show the message “End”.
8. When the pouring temperatura (C2) is reached, gel is ready to work. Place a container under the spout (E) and pull the knob (F) towards you. The gel will flow out.
 9. Once the work with the unit has been completed, empty the unit container by pouring all of the excess gel into another container through the spout (E).
 10. In order to finish the programme, keep pressing the **START/STOP** button (C) for some seconds. You will notice that the icons  and  start blinking. Then disconnect the main switch.

Durante el curso normal del programa no está permitido abrir la tapa del aparato. Un detector de seguridad desconectará la máquina en el caso de que se abra la tapa superior (A) y el display mostrará el mensaje de error “dOO”.


During the normal running of the programme the lid of the unit cannot be opened. A safety switch will disconnect the unit if the upper lid (A) is opened, and the display will show an error message “dOO”.

STORING PROGRAMS IN THE MEMORY

The electronic controls allow you to store up to 4 different programs. To store a program, proceed as follows:



- First of all, set the two temperatures C1 and C2 you want to store, as explained in previous sections.
- Once you have selected the values you want to store, select the program (P1, P2, P3 or P4) in which you want to store the dosage by pressing the **P** key as many times as required.
- Finally, keep the P key pressed for a few seconds. The display will flicker once to indicate that the values have been stored in the memory.

USING THE PROGRAMS STORED IN THE MEMORY

- To use a program stored in the memory, press the **P** key as many times as required to select the program you want (P1, P2, P3 or P4).
- Press the key  to display the values stored.
- Press the **START/STOP** button (C) to start.

POWER SUPPLY BREAKDOWN

If power supply is interrupted (or main switch is disconnected) while the unit is working, once the power is recovered, the electronic control will try to continue the program at the point it was stopped.

In order to correctly stop the unit, keep pressing the **START/STOP** button (C) for some seconds until pilots  and  blink, before disconnecting the main switch.

BLOCKED MOTOR

If the electronic control detects that the motor is blocked (by example by solid gel), the display will show the error message "cte".

The user will have to choose between two options:

1. Keep pressing the **START/STOP** button (C) to end the cycle and solve the problem
2. Briefly press the **START/STOP** button (C) to allow the unit heat the gel for 10 minutes before trying to start the motor again.

MAINTENANCE AND CLEANING

In order to guarantee optimum reliability and long working life of the unit, we recommend you bear in mind the following:

- Do not use solvents or any other inflammable product.
- The unit is provided with a thermoprobe. If these were to cause any problems, immediately contact the **MESTRA** technical service.
- The motor reducer which drives the blades of the stirrer is protected by a thermal fuse and by the microprocessor's own programming software, which disconnects the motor whenever overloads occur.
- All the units are checked before leaving the factory. During the rigorous final quality control carried out in TALLERES MESTRAITUA, S.L. several test are made using gel, in order to better simulate the true use conditions of the unit. For this reason, it is completely normal to receive your unit with some remains of gel inside the container.

PRECAUTIONS

- ◆ **Before carrying out any maintenance on the unit, switch it off and unplug from the power supply.**
- ◆ Before connecting the unit make sure the electric connection is at 230 V, 50/60 Hz with an earth connection.
- ◆ Neither children nor unqualified personnel are allowed to manipulate the unit.

- ◆ Do not open the upper lid when the unit is in operation. Under circumstances must you bridge the safety switch which protects the opening of the lid.
- ◆ Avoid the level of gel rising above 3 cm over the last blade (the closest to the upper edge of the container).
- ◆ Place the unit upon a flat surface, correctly levelled, far from any sources of vibration. Avoid the possibility of it tipping over.
- ◆ Make sure the tap is turned off before starting up the unit.
- ◆ Do not pour the gel at a temperature (C1), because it may scald you. Wait until the pouring temperatures reaches (C2).
- ◆ During operation avoid touching the lid. It may have a high temperature. In the gel pouring manoeuvre, wear gloves for protection.
- ◆ Be extremely careful during the start ups after a motor blocking or power supply breakdown. Eventual spattering or spillage of gel may occur.
- ◆ Never leave the gel in liquid state during a delayed start up. It may solidify, preventing a normal start up of the unit. Always insert the gel in pieces when programming a delayed start up.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Voltage:	230 V, 50/60 Hz
Power:	650 W
Height:	470 mm
Width:	330 mm
Depth:	380 mm
Weight:	14 kg



La R-080511 est une pratique machine à gel spécialement conçue pour le laboratoire de prothèses dentaires. Elle permet de soumettre la gélatine à une programmation définie par le prothésiste en trois étapes:

1. Un temps d'attente préalable durant lequel la machine reste en stand by avant que ne commence la phase de chauffe.
2. Un cycle de chauffe où la température de la gélatine monte jusqu'à atteindre la valeur (C1) définie au préalable par l'utilisateur. Cette température sera comprise entre 65 et 95°C (voir instructions du fabricant de la gélatine). Lors de cette phase la température sera supérieure à celle prévue pour la coulée du gel. Cette montée est programmée pour obtenir un mélange homogène de la gélatine exempte de grumeaux. Lors de cette étape les pales du mélangeur se mettent en fonctionnement pour optimiser cette homogénéité de la gélatine.
3. Une fois finalisée la température C1, la texture de la gélatine est parfaite mais la température est trop élevée pour la coulée. Débute alors la phase de refroidissement forcé grâce à un ventilateur qui s'arrête lorsque la température de coulée programmée par l'opérateur (C2) est atteinte. Cette température sera comprise entre 30 et 65 °C (voir instructions du fabricant de la gélatine). Une fois cette troisième phase atteinte, la gélatine est prête à l'emploi.

INSTALLATION DE LA MACHINE

- Déballez soigneusement la machine à gel.
- Choisissez pour son emplacement une surface plane, stable, éloignée de sources de chaleur ou de vibrations. Il est également recommandé de choisir un endroit suffisamment ventilé.
- Assurez-vous que l'air circule sous la machine et que vous avez laissé un espace libre entre les supports et la paillasse un ventilateur de refroidissement est installé dans cette partie. Il faudra également laisser un espace de 15 cm dans la partie postérieure de la machine (grilles de réfrigération) et le mur.
- Connectez l'appareil à une prise de courant pourvue d'une prise de terre 230 V, 50/60 Hz.

SELECTION DES CONSIGNES

6. Connectez l'interrupteur de la machine à gel (F).
7. Les displays supérieur et inférieur indiqueront respectivement les consignes de température C1 et C2.
8. Vous pouvez modifier les deux paramètres avec les touches **▲▼**.

9. Pour changer de display il vous suffit d'actionner la touche . Un point lumineux à droite indique le display actif.
10. Les deux paramètres peuvent être modifiés même si la machine est en fonctionnement.

ALARME

Le mélangeur de Gélatine R-080511 permet d'activer un signal acoustique qui prévient l'opérateur lorsque la gélatine est prête à l'emploi. Lorsque la machine a finalisé le cycle le message "END". S'affichera. Si l'alarme a été activée (témoin allumé), un signal acoustique sera également émis.

Pour activer ou désactiver l'alarme:

- Maintenez appuyée la touche quelques secondes pour entrer en mode activation.
- Vous remarquerez le clignotement de l'icône (alarme).
- Avec les touches **▲▼** sélectionnez dans le display supérieur l'option "YES" pour activer l'alarme ou "NO" pour la désactiver.
- Actionnez brièvement la touche pour passer au display inférieur.
- Avec les touches **▲▼** sélectionnez le type d'alarme 1 ou 2:
 - 1 L'alarme sonnera une fois seulement.
 - 2 La alarma sonnera toutes les 2 minutes.
- Maintenez la touche appuyée pour sortir du mode configuration.









DEMARRAGE DIFFERE

La Machine à Gel R-080511 permet la programmation du démarrage différé.

- Maintenez appuyée la touche quelques secondes pour entrer en mode configuration.
- Vous remarquerez le clignotement de l'icône (alarme).
- Actionnez brièvement la touche pour que le display supérieur indique le message "dEL" (démarrage différé).
- Avec les touches **▲▼** sélectionnez dans le display inférieur le temps de veille (heures) que vous désirez avant le démarrage de la chauffe.
- Maintenez la touche appuyée pour sortir du mode configuration.
- A présent lorsque vous actionnerez le bouton **MARCHE/ARRET** (C) pour démarrer le programme le display supérieur indiquera le message "dEL" et le display inférieur indiquera le nombre d'heures restantes avant le départ effectif de la chauffe.

TEMPERATURE EN °C/°F



Le Mélangeur de gélatine R-080511 permet de visualiser la température en °C ou °F:


- Maintenir appuyée la touche  quelques secondes pour entrer en mode configuration.
- L'icône  (**alarma**) clignotera.
- Actionner plusieurs fois la touche  jusqu'à voir clignoter la touche  (**degrés Fahrenheit**).
- Grâce aux touches   sélectionner sur le display supérieur le message "YES" pour travailler en °F ou "NO" pour travailler en °C.
- Maintenir appuyée la touche  pour sortir du mode configuration.
- L'icône  allumé indique que la température est en °F.

Fonctionnement

12. Soulever le couvercle supérieur (A).
13. Remplir la cuve avec de la gélatine. Pour cela, couper le gel en morceaux d'environ 4 cm de côté et introduisez-les dans la cuve. Ne pas morceler la gélatine à l'intérieur de la cuve. Le niveau remplissage de gélatine doit être d'environ 3 cm au-dessus de la pale supérieure. Lorsque la machine se mettra en route le niveau du gel descendra sensiblement à cause du morcellement plus fin des pales et de l'action des résistances. Compléter le remplissage jusqu'à ce que le niveau final du gel couvre la dernière pale du mélangeur dans sa totalité.

IMPORTANT: Ne pas laisser la gélatine se solidifier à l'intérieur de la cuve; lors de la remise en marche. La lecture de la sonde pourrait être faussée et pourrait entraîner des résultats non désirés. Si cela venait à se produire, extraire la gélatine et la morceler avant de remettre l'appareil en marche.

14. Fermer le couvercle et programmer la machine comme indiqué précédemment.
15. Actionner une fois le bouton **MARCHE/ARRET** (C) pour que la machine commence le cycle. La machine se mettra automatiquement en marche (si un démarrage différé n'a pas été programmé). Pendant le fonctionnement les témoins  (fonctionnement des résistances) et  (mélangeur actif) pour indiquer que le programme fonctionne sans problèmes. Le display supérieur indiquera la température à l'intérieur de la cuve. Le display inférieur indiquera C1 ou C2 selon si la machine est en phase de chauffe ou de refroidissement.
16. Pour arrêter à n'importe quel moment la machine il suffira de maintenir appuyée la touche **MARCHE/ARRET** (C).

17. Dans le cas d'un démarrage différé le display supérieur indiquera le message "dEL" tandis que le display inférieur indiquera les heures restantes avant le démarrage effectif.
18. A n'importe quel moment il est possible de modifier les températures C1 et C2 alors que le programme s'exécute.
19. Lorsque la température C1 sera atteinte, la phase de refroidissement jusqu'à la valeur C2 (température d'utilisation) commencera et le ventilateur situé sous la cuve se mettra en marche. Au terme de cette phase le display indiquera le message "End".
20. Quand la température C2 sera atteinte la gélatine sera prête à l'emploi. Placer un récipient sous le bec verseur (E) et tirer vers vous le bouton (D) pour verser la gélatine.
21. Lorsque vous aurez fini de travailler avec la machine, videz la cuve en versant la totalité du gel par le bec verseur (E) dans un récipient.
22. Pour arrêter le fonctionnement de la machine, maintenir appuyée la touche **MARCHE/ARRET** (C) pendant quelques secondes. Vous remarquerez le clignotement des témoins  et . Déconnecter la machine par l'interrupteur général.


Durant le cours normal du programme il n'est pas conseillé de soulever le couvercle. Un détecteur de sécurité déconnectera la machine lors de l'ouverture du couvercle (A) et le display supérieur affichera le message "dOO".

MEMORISER LES PROGRAMMES

Le contrôle permet de mémoriser jusqu'à 4 programmes différents. Pour garder un programme procéder comme suit:



- En premier lieu sélectionner les deux températures comme expliqué précédemment.
- Une fois que vous aurez saisi C1 et C2 actionner la touche **P** autant de fois que nécessaire pour sélectionner le programme P1, P2, P3 ou P4 dans le quel vous voulez conserver les données.
- Pour mémoriser il vous suffira de maintenir appuyée la touche **P** pendant quelques secondes. Le display clignotera une fois pour confirmer la mémorisation.

UTILISATION DES PROGRAMMES MEMORISES

- Pour utiliser les programmes mémorisés, appuyez sur la touche **P** jusqu'à parvenir au programme P1, P2, P3 ou P4 que vous désirez.
- Actionner la touche  pour visualiser les valeurs conservées.
- Appuyez sur la touche **MARCHE/ARRET** (C) pour démarrer le programme.

COUPURE DE COURANT

En cas de coupure de courant (ou si l'on éteint la machine par l'interrupteur principal lorsque le programme fonctionne), lors de la reprise de courant, la machine essaiera de poursuivre le programme à l'endroit où celui-ci a été interrompu.

Pour arrêter correctement la machine vous devez maintenir appuyée la touche **MARCHE/ARRET** (C) quelques secondes jusqu'à ce que les voyants  et  clignotent, et après, arrêter la machine par l'interrupteur général.

BLOCAGE DU MOTEUR

Si le contrôle électronique détecte que le moteur est bloqué (par exemple un grand bloc de gélatine solide), le display affichera le message d'erreur "cte".

L'utilisateur devra choisir entre deux options:

- Maintenir appuyée la touche **MARCHE/ARRET** (C) pour interrompre le cycle et résoudre le problème.
- Actionner brièvement le bouton **MARCHE/ARRET** (C) pour que la machine chauffe la gélatine durant 10 minutes avant d'essayer de redémarrer le moteur.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Pour s'assurer d'une fiabilité optimale de la machine et lui donner une longue vie d'utilisation, nous vous recommandons les instructions suivantes:

- N'utilisez pas des dissolvants ou autre produit inflammable pour nettoyer la machine.
- L'appareil dispose d'une thermo sonde. Si vous rencontrez un problème avec cet élément adressez-vous immédiatement au service technique MESTRA.
- Le moto réducteur qui actionne le mélangeur est protégé par un fusible thermique et par le propre microprocesseur de programmation qui en cas de surcharge procède à la déconnexion du moteur.
- Toutes les machines sont essayées à l'usine. Tout au long de ce rigoureux contrôle de qualité dans les ateliers de MESTRA, on réalise quelques tests en utilisant de la gélatine, pour simuler les conditions réelles d'utilisation. Il est donc tout à fait normal de trouver parfois des restes de gélatine en fond de cuve.

PRECAUTIONS

- Avant toute opération d'entretien sur la machine arrêtez la machine et débranchez-la du réseau électrique.**
- Avant de connecter la machine assurez-vous qu'il s'agisse d'une prise de courant 230 V, 50/60 Hz pourvue d'une prise de terre.
- Ne permettez pas à des enfants ou à du personnel non qualifié l'utilisation de la machine.
- Pendant le fonctionnement ne soulevez pas le couvercle de la machine. En aucun cas vous ne devez fausser le capteur de sécurité qui protège l'ouverture du couvercle.
- Évitez que le niveau de gélatine se soit supérieur à 3 cm au-dessus de la pale supérieure.
- Placez l'appareil sur une surface plane, stable, correctement nivelée et loin de toute source de vibrations. Évitez de la renverser.
- Assurez-vous que le robinet du bec verseur est correctement fermé avant de mettre en marche la machine.
- Ne versez pas la gélatine quand elle est à la température (C1), vous éviterez d'éventuelles blessures. Attendez d'arriver à la température (C2).
- Pendant le fonctionnement de l'appareil évitez de toucher le couvercle qui peut avoir une température élevée. Durant les opérations de coulée de la gélatine, munissez-vous de gants.
- Prenez des précautions après un blocage du moteur ou après une coupure d'électricité. Il pourrait y avoir des éclaboussures de gélatine.
- Lors d'un démarrage différé ne laissez pas la gélatine à l'état liquide. Elle pourrait se solidifier et entraver le démarrage du moteur. Mettre toujours de la gélatine morcelée pour un démarrage différé.

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Tension:	230 V, 50/60 Hz
Puissance	650 W
Hauteur:	470 mm
Largeur:	330 mm
Profondeur:	380 mm
Poids:	14 kg



DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD CE CE STATEMENT OF CONFORMITY

La empresa **TALLERES MESTRAITUA S.L.**, fabricante de aparatos y herramientas para el sector de la prótesis dental, con el domicilio social que aparece a pie de página.

TALLERES MESTRAITUA S.L. is a company manufacturing tools and appliances for the dental prothesis sector, from the business address shown at the bottom of the page.

DECLARA: Que el producto **MEZCLADORA DE GELATINA R-080511**, de las siguientes características:
I HEREBY STATE: That the **GEL MIXER R-080511**, with the following characteristics:

Tensión / Voltage:	230 V, 50/60 Hz
Potencia / Power:	650 W
Alto / Height:	470 mm
Ancho / Width:	330 mm
Fondo / Depth:	380 mm
Peso / Weight:	14 kg

Cumplen con los requisitos de la directiva de baja tensión 2006/95/CE, la de compatibilidad electromagnética 2004/108/CE y la de seguridad en máquinas 2006/42/CE.

Meet the low voltage requirements set out in Directive 2006/95/EC, in Directive 2004/108/EC concerning electromagnetic compatibility and in Directive 2006/42/EC concerning machinery safety.

Y para que conste a los efectos oportunos, emite la presente declaración de conformidad en Sondika, a 7 de febrero de 2013.

In witness whereof, the company issues this declaration of conformity in Sondika, on February 13th 2013.

Firma / Signed:

Ignacio Mestraitua,
Director Gerente / *Managing Director*

MESTRA[®]

TALLERES MESTRAITUA S.L.

Txori-Erri Etorbidea, 60

Tfno. + 34 944530388 - Fax + 34 944711725

E-mail: mestra@mestra.es - www.mestra.es

48150 SONDIKA - BILBAO - ESPAÑA