

VITA SMART.FIRE®

Instrucciones de uso



Determinación del color VITA

Comunicación del color VITA

Reproducción del color VITA

Control del color VITA

VITA – perfect match.

VITA

El aparato de cocción eficiente para restauraciones directamente en la clínica



Estimada clienta, estimado cliente:

enhorabuena y muchas gracias por haber adquirido el sistema de cocción VITA SMART.FIRE.

El sistema de cocción VITA SMART.FIRE está fabricado conforme a los más exigentes estándares de calidad e incorpora el hardware y el software más avanzados, para garantizar un control y un manejo sencillos e intuitivos.

Para poder utilizar el sistema de cocción de manera segura y eficiente, lea íntegramente estas instrucciones de uso antes de utilizarlo. Estas instrucciones de uso deben estar siempre disponibles junto con el aparato. Deben ser leídas y aplicadas por parte de cualquier persona encargada del manejo, la limpieza y el mantenimiento del sistema.

¡Le deseo mucha satisfacción y resultados excelentes!

Director de producto de Aparatos dentales y accesorios VITA, VITA Zahnfabrik

Explicación de símbolos:



Información sobre el sistema o la tecnología



Nota



Atención



Proceso



Parámetros modificables



Línea de atención permanente y asistencia

> 1. El sistema	
1.1 El aparato de cocción	5
1.2 Los accesorios	6

> 2. Primera puesta en servicio	
2.1 Inicio de la cocción en 6 pasos	7
2.2 Instalar el aparato de cocción	7
2.3 Desconectar el aparato de cocción y la unidad de mando	8
2.4 Limpiar el aparato de cocción y la unidad de mando	8

> 3. Volumen de suministro/soluciones de sistema	
3.1 Volumen de suministro de VITA SMART.FIRE	9

> 4. Datos técnicos/notas	
4.1 Datos técnicos del aparato de cocción	10
4.2 Datos técnicos de la unidad de mando	10
4.3 Símbolos	10
4.4 Notas	11
4.5 Funciones de seguridad	12

> 5. Información adicional	
5.1 Soluciones de sistema VITA	13
5.2 Material de la competencia en el VITA SMART.FIRE	14
5.3 Garantía y protección del usuario de VITA	14
5.4 Boletín de actualización	14
5.5 Piezas de recambio	14
5.6 Patentes y marcas registradas	14
5.7 Aviso sobre los derechos de propiedad intelectual	14
5.8 Línea de atención permanente y asistencia	15



180°C					11:31 13.07.2021
355°C 100°C	VITALOCCE Mar-Palco-Brand	VITALOCCE GLAZE SPRAY	VITALOCCE GLAZE PASTE	SUPREMITY FC Kristallisation	
	SUPREMITY FC Kombi-PASTE	VM 11 Mar-Palco-Brand	VM 11 GLAZE LT PASTE	VM 11 GLAZE LT SPRAY	
	V2 Mar-Palco-Brand	V2 GLAZE LT SPRAY	V2 GLAZE LT POWDER		STANDARD 1 / 3

VITA

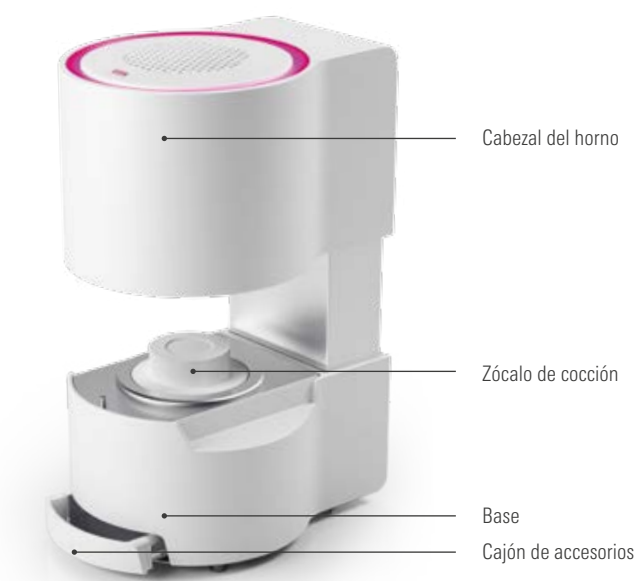
VITA

--	--	--	--	--	--

1. El sistema



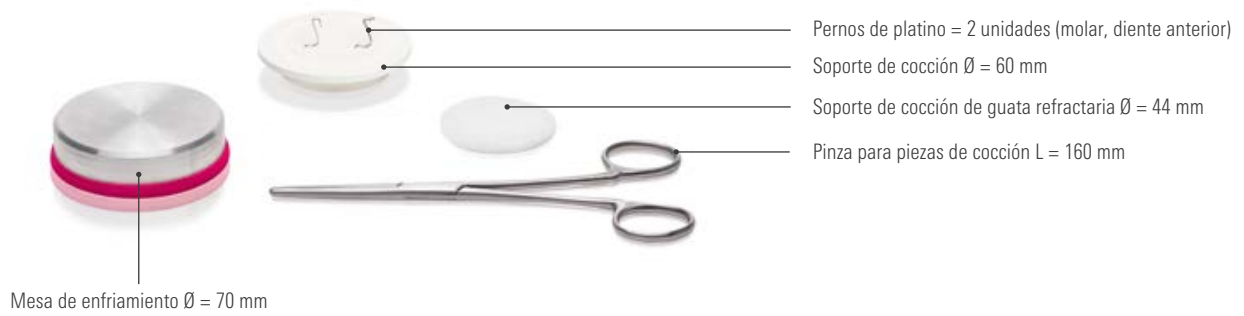
1.1 El aparato de cocción



Nota

- El aparato de cocción compacto VITA SMART.FIRE está indicado para cocciones de recubrimiento, de cristalización, de glaseado, de maquillajes y de corrección directamente en la clínica.

1.2 Los accesorios



Nota

- Para tener siempre a mano todo lo importante, el conjunto de accesorios está integrado en el aparato de cocción.

2. Primera puesta en servicio

2.1 Inicio de la cocción en 6 pasos



1 Conecte el aparato de cocción a la unidad de mando mediante el cable de conexión.



2 Conecte el aparato de cocción a la red eléctrica.



3 Pulse el interruptor principal.



4 Retire los accesorios tras abrir el cajón presionando el frontal.



5 Seleccione el programa de cocción.



6 Inicie el proceso de cocción.

Nota

- Cerciérese de que el anillo metálico que rodea el zócalo de cocción no tenga polvo ni otras partículas.
- Elimine los residuos del zócalo de cocción con un pincel.

Atención:

- No está permitido conectar la unidad de mando a tomas de enchufe de distribución con cable alargador, ya que existe peligro de incendio por sobrecarga de los cables eléctricos.

2.2 Instalar el aparato de cocción

- Cerciérese de que se cumplan las condiciones especificadas a continuación.

Atención

- La distancia entre el aparato de cocción y la pared más cercana debe ser de 20 cm como mínimo.
- El espacio libre sobre el aparato de cocción debe ser de 15 cm como mínimo con la cámara de cocción abierta.
- No colocar la unidad de mando en la zona de irradiación de calor de la cámara de cocción.
- La distancia entre el aparato de cocción y la unidad de mando debe ser de 20 cm como mínimo.
- No está permitido tapar las aberturas de ventilación situadas en la parte superior del aparato de cocción.
- Instale el aparato de modo que resulte sencillo accionar el interruptor principal y desconectar el enchufe de alimentación.
- Asegúrese de que la superficie sobre la que se instale el aparato sea resistente a temperaturas elevadas y no inflamable.
- La emisión de calor y el calentamiento del aparato se mantienen dentro de unos límites inocuos. Sin embargo, es posible que las superficies y los materiales sensibles a la temperatura que estén situados a poca distancia sufran daños debido a la acción del calor.
- No exponga el aparato a la radiación solar directa.
- No deposite objetos inflamables cerca del aparato de cocción.

2.3 Desconectar el aparato de cocción y la unidad de mando

- Mientras no se utilice el aparato, desplace el cabezal del horno hacia abajo y apague el aparato mediante el interruptor principal.
- El cierre del cabezal del horno protege contra la penetración de humedad.

2.4 Limpiar el aparato de cocción y la unidad de mando

Aparato de cocción VITA SMART.FIRE

- Antes de limpiar el aparato, desconéctelo de la red eléctrica.
- Para limpiar la carcasa debe utilizarse exclusivamente un paño húmedo sin detergente. No está permitido utilizar líquidos inflamables ni disolventes.
- No es necesario limpiar el interior de la cámara de cocción.
- Elimine los residuos del zócalo de cocción con un pincel.

Unidad de mando VITA SMART.FIRE

- Limpiar la pantalla a intervalos regulares con un producto limpiador de pantallas.
- Los productos limpiadores de pantallas están especialmente indicados, ya que no rayan, generan un efecto antiestático y retardan el ensuciamiento.

! Atención:

- Los daños de la pantalla que sean atribuibles a una manipulación incorrecta durante el manejo o la limpieza quedan excluidos de la garantía VITA.

3. Volumen de suministro/ soluciones de sistema**3.1 Volumen de suministro de VITA SMART.FIRE**

Artículo	Volumen de suministro
Aparato de cocción para la clínica VITA SMART.FIRE	1x
1) 220 V–230 V	
2) 110 V	
3) 100 V	
Unidad de mando VITA SMART.FIRE	1x
Zócalo de cocción	1x
Soporte de cocción, redondo	1x
Pinza para piezas de cocción	1x
Soporte de cocción de guata refractaria, redondo (Ø 44 mm)	1x
Pernos de platino (1 perno para diente anterior y 1 para diente posterior)	2x
Mesa de enfriamiento	1x
Inserto para el cajón de accesorios	1x
Cable de conexión entre el aparato de cocción y la unidad de mando	1x
Cable de conexión a la red eléctrica	1x
1) 220 V–230 V UE	
2) 110 V	
3) 220 V – 230 V GB	
4) 220 V–230 V CN	
5) 220 V–230 V CH	
6) 220 V–230 V ZA	
7) 220 V–230 V AU	
8) 220 V–230 V IL	
Instrucciones de uso del sistema de cocción VITA SMART.FIRE	1x

Nota

- Todos los componentes de VITA SMART.FIRE pueden pedirse individualmente.

4. Datos técnicos/Notas





4.1 Datos técnicos del aparato de cocción

Dimensiones (Ø/profundidad/altura)	230 mm/300 mm/340 mm (cerrado)
Peso neto	12 kg
Dimensiones interiores de la cámara de cocción (Ø/altura)	80 mm/43 mm
Temperatura de la cámara de cocción	1050 °C, como máximo
Conexión eléctrica	Conforme a la placa de características, tolerancia ±10 %
Consumo de potencia	Máx. 950 W (230 V), máx. 1100 W (100 V, 110 V)
Rango de temperatura para el funcionamiento	De 10 °C a 35 °C
Humedad del aire para el funcionamiento	Máx. 80 % HR
Altitud de funcionamiento	Máx. 3.800 m sobre el nivel del mar
Clasificaciones	EN 61010-10:2010 EN 61010-2-010:2014 UL 61010-1:2012 UL 61010-2-010:2015 CAN/CSA-C22.2 NO. 61010-2-010:2015 CE
Ámbito de aplicación	Autorizado únicamente para su uso en interiores

4.2 Datos técnicos de la unidad de mando

Dimensiones (anchura/profundidad/altura)	260 mm/150 mm/200 mm
Peso neto	1,6 kg
Temperatura para el funcionamiento	De 10 °C a 35 °C
Humedad del aire para el funcionamiento	Máx. 80 % HR
Ámbito de aplicación	Autorizado únicamente para su uso en interiores

4.3 Símbolos

	Artículo	Volumen de suministro
	Tensión peligrosa	Este pictograma advierte de la existencia de tensiones peligrosas. Antes de abrir el aparato, hay que desconectarlo de la red eléctrica.
	Superficie caliente	Este pictograma informa sobre la existencia de superficies calientes. Existe la posibilidad de sufrir quemaduras.
	Eliminación separada	Este aparato y todos los accesorios marcados con este símbolo están sujetos a la Directiva 2002/96/CE (RAEE) y a la normativa en vigor en el país correspondiente, y no se pueden eliminar con la basura doméstica de recogida no selectiva dentro de la Unión Europea (UE). Los aparatos usados pueden devolverse a VITA Zahnfabrik.
	Marcado CE	VITA SMART.FIRE cumple la normativa vigente de la Unión Europea (UE). La declaración de conformidad se puede obtener a través de VITA (departamento de Asuntos Regulatorios) en: www.vita-zahnfabrik.com

4.4 Notas

Fundamentos del diseño del aparato

- El aparato ha sido construido conforme a la tecnología actual y a las normas técnicas de seguridad reconocidas.
- Pese a ello, en caso de uso indebido podrían surgir peligros para la vida y la integridad física del personal de servicio o de terceros, así como daños al aparato y a otros bienes.

Usos prohibidos

- No manejar la unidad de mando con objetos que tengan bordes afilados o estén muy calientes, ya que dañarían la pantalla.
- No está permitida la utilización del aparato con fuentes de alimentación, productos, etc. sujetos a una normativa sobre sustancias peligrosas o que pudieran afectar de cualquier manera a la salud de los usuarios, ni con dispositivos alterados por el usuario.
- No está permitido utilizar el aparato sin zócalo de cocción. El zócalo de cocción debe estar siempre insertado en la cavidad prevista al efecto en la parte inferior del aparato de cocción. No está permitido utilizar el aparato en caso de emplearse un narcótico inflamable con aire o gas de la risa.
- El aparato está equipado con un ventilador. El ventilador está controlado por temperatura, y su activación, desactivación y número de revoluciones se regulan automáticamente. El ventilador impide un calentamiento excesivo del aparato y contribuye así a la seguridad de funcionamiento general. No está permitido tapar ni cerrar las aberturas situadas en la cubierta superior de la cámara de cocción.

Usos permitidos

- El aislamiento de la cámara de cocción contiene fibras minerales cerámicas (n.º de índice 650-017-00-08), clasificadas como sustancia cancerígena de la Cat. 2 (anexo VI, CE 1272/2008). Durante los trabajos en la cámara de cocción o al sustituir la mufa de cocción, es posible que se libere polvo de fibras.
- La inhalación de este polvo puede resultar nociva para la salud y provocar irritaciones de la piel, los ojos y los órganos respiratorios. Por consiguiente, al sustituir componentes de la cámara de cocción, es imprescindible respetar las siguientes normas:
 - usar ropa de protección de manga larga.
 - Usar gafas y guantes de seguridad.
 - Usar un sistema de aspiración de polvo o una máscara de protección respiratoria de la clase FFP 2.
 - Una vez concluidos los trabajos, lavarse con agua fría para eliminar el polvo de la piel desprotegida.
 - Lavar la ropa de trabajo separada de la ropa normal.
- Solo se permite utilizar el aparato después de leer y entender íntegramente estas instrucciones de uso y conforme a los procedimientos que en ellas se describen. Cualquier uso distinto o que vaya más allá, como p. ej. el procesamiento de productos distintos a los previstos, así como la manipulación de sustancias peligrosas o nocivas para la salud, se considera no conforme a lo prescrito.
- Los trabajos de reparación de cualquier tipo deberán ser realizados exclusivamente por personal técnico especialmente cualificado.

Atención

- El fabricante/proveedor declina cualquier responsabilidad por daños derivados de dicho uso. El riesgo recae exclusivamente en el usuario.

4.5 Funciones de seguridad

El aparato de cocción está equipado con las siguientes funciones de seguridad y monitorización:

1. Monitorización del sensor de temperatura
2. Protección contra la interrupción del suministro eléctrico
3. Protección contra aprisionamiento
4. Disyuntores térmicos
5. Calibración automática de la temperatura
6. En caso de peligro o emergencia, puede apagarse de inmediato el aparato mediante el interruptor de alimentación

Monitorización por sensor de temperatura

La monitorización del sensor de temperatura detecta el fallo del sensor de temperatura en la cámara de cocción. En caso de detectarse un fallo del sensor de temperatura, se impide el calentamiento de la cámara de cocción y se muestra un mensaje de error.

Protección contra la interrupción del suministro eléctrico

El aparato está equipado con una protección contra la interrupción del suministro eléctrico. Este elemento evita la interrupción de programas de cocción en curso en caso de fallo momentáneo de la alimentación eléctrica. Si la duración de la interrupción de la alimentación es inferior a 15 segundos, se continúa ejecutando el programa en curso, aunque la pantalla permanezca apagada durante la caída de la red eléctrica. Si la duración de la interrupción de la alimentación es superior a 15 segundos, se interrumpe el programa en curso. Una vez restablecida la alimentación eléctrica, la pantalla mostrará un mensaje de error.

Protección contra aprisionamiento

El cabezal del aparato de cocción se mueve en sentido vertical de forma controlada por ordenador. En el proceso se detectan posibles objetos aprisionados y en caso necesario se desactiva el accionamiento. De este modo se previenen lesiones por aprisionamiento. Tras la desactivación del accionamiento, continúa siendo posible utilizar el sistema sin restricciones.

Disyuntores térmicos

Los disyuntores térmicos están instalados en la carcasa del aparato de cocción y desactivan la calefacción en caso de fallo de funcionamiento del control de la calefacción, a fin de evitar el sobrecalentamiento del aparato de cocción. Si se produjera un fallo de este tipo, se mostrará un mensaje de error. Será preciso esperar a que el sistema se enfríe antes de volver a utilizarlo. Esto puede tardar un tiempo.

Equilibrado automático de la temperatura

Cada vez que se enciende el aparato de cocción se ejecuta el equilibrado automático de la temperatura.

En este equilibrado de la temperatura se tienen en cuenta y se corrigen todas las desviaciones de los componentes electrónicos relevantes para la medición y la regulación de la temperatura. De esta forma se garantiza que el aparato mantenga la temperatura programada dentro de un rango de ± 1 °C, incluso en caso de funcionamiento prolongado.

5. Información adicional

5.1 Soluciones de sistema VITA



- Utilice para la determinación digital del color el **VITA Easyshade LITE** o el **VITA Easyshade V** y para la determinación visual del color, p. ej., las guías **VITA Linearguide 3D-MASTER** o **VITA classical A1–D4**.
- Para la confección CAD/CAM dispone de la **cerámica de feldespato de alto valor estético, la cerámica vítrea altamente resistente, la innovadora cerámica híbrida y el dióxido de circonio** de VITA, y como cerámica prensada tiene a su disposición la cerámica de disilicato de litio reforzada con dióxido de circonio **VITA AMBRIA**. Solo tiene que elegir el material que mejor se adapte a sus necesidades particulares.
- Para la cerámica de feldespato, la cerámica vítrea y el dióxido de circonio utilice los maquillajes **VITA AKZENT Plus** y las cerámicas de recubrimiento **VITA LUMEX AC** o **VITA VM 11**. En cuanto a las metalocerámicas, puede elegir entre **VITA VM 13** y **VITA VMK MASTER**, y para la personalización de la cerámica híbrida **VITA ENAMIC** puede utilizar los maquillajes **VITA AKZENT LC** o la resina de recubrimiento **VITA VM LC**.
- Para realizar una cocción de glaseado, de maquillajes y/o de la dentina y de cristalización en el laboratorio, lo mejor es utilizar el aparato de cocción de gama alta **VITA VACUMAT 6000 M**, mientras que para la clínica es ideal el aparato de cocción de gama alta **VITA SMART.FIRE**, que está adaptado específicamente a las restauraciones que se confeccionan en la clínica.
- Utilice el aparato de prensado combinado **VITA VACUMAT 6000 MP** para la cocción y el prensado de cerámicas prensadas.
- Para la cocción de sinterización es recomendable utilizar el **VITA ZYRCOMAT 6100 MS**.
- Nota: en el caso de la cerámica híbrida se prescinde de la cocción.
- Para la cerámica de feldespato de VITA, utilice sistemas de pulido adecuados para cerámica de silicatos (p. ej., **VITA Polish Cera**).
- Para la cerámica vítrea y la cerámica híbrida de VITA, lo ideal es utilizar los **VITA CERAMICS/VITA ENAMIC Polishing Sets**.
- Las **VITA ADIVA LUTING SOLUTIONS** son productos adaptados a los materiales de VITA para la fijación adhesiva de restauraciones de cerámica de feldespato, vítrea e híbrida.

* Nota "Pasos de proceso/cocción opcionales": La cerámica de feldespato y la cerámica híbrida son materiales que pueden colocarse inmediatamente después de fresar y pulir. Por lo tanto, los pasos del proceso de la cerámica de feldespato arriba indicados son opcionales. Lo anterior se aplica también a la cerámica híbrida, salvo por el hecho de que ésta no se debe cocer. En el caso del dióxido de circonio, antes de la caracterización/personalización se lleva a cabo la cocción de sinterización.

5.2 Material de la competencia en el VITA SMART.FIRE

El VITA SMART.FIRE incluye programas de cocción para Celtra Duo, IPS e.max CAD e IPS Empress CAD.

No obstante, se ha de tener en cuenta que las cocciones de IPS e.max CAD en el VITA SMART.FIRE deben llevarse a cabo en un soporte de cocción Ivoclar Vivadent. Las cocciones de IPS Empress CAD y Celtra Duo pueden llevarse a cabo en el soporte de cocción VITA SMART.FIRE redondo con los pernos de platino de VITA. Los parámetros de cocción actuales en el VITA SMART.FIRE para Celtra Duo, IPS e.max CAD e IPS Empress CAD deben entenderse como valores orientativos. Con independencia de ello, seguirá siendo necesario que el propio usuario compruebe la idoneidad del equipamiento para la aplicación prevista.

5.3 Garantía y protección del usuario de VITA

El documento de garantía y protección del usuario de VITA puede consultarse en el sitio web o en el siguiente enlace:

<https://www.vita-zahnfabrik.com/de/Oefen/VITA-Garantie-50694,27568.html>

5.4 Boletín de actualización

Desde el sitio web del fabricante VITA Zahnfabrik se pueden descargar actualizaciones de software.

Además, en <http://www.vita-zahnfabrik.com/updatesmessenger> se le ofrece la posibilidad de registrarse para recibir automáticamente por correo electrónico, mediante el Boletín de actualización, información actualizada sobre el aparato y sobre actualizaciones.

5.5 Piezas de recambio

Las piezas de recambio deben satisfacer los requisitos técnicos fijados por el fabricante. Esto solo está siempre garantizado con las piezas de recambio originales de VITA.

5.6 Patentes y marcas registradas

VITA SMART.FIRE® es una marca registrada de VITA Zahnfabrik. Las demás marcas registradas mencionadas en este documento son propiedad de las respectivas empresas.

5.7 Aviso sobre los derechos de propiedad intelectual

© Propiedad intelectual 2017, VITA Zahnfabrik. Reservados todos los derechos.

Este documento y el software, así como los datos y la información que contiene o a los que hace referencia este documento, contienen información confidencial y protegida por derechos de propiedad intelectual de los que es titular VITA Zahnfabrik. Este documento no confiere ni otorga derecho o licencia alguna para la utilización de cualesquiera programas de software, datos o información, ni derecho o licencia alguna para la utilización de propiedad intelectual, ni implica derechos ni obligaciones por parte de VITA Zahnfabrik de prestar asistencia ni ningún otro tipo de servicio en este sentido. La transmisión de cualesquiera derechos o licencias para la utilización de datos de software, información u otros objetos protegidos por derechos de propiedad intelectual de los que sea titular VITA Zahnfabrik, así como cualquier obligación de prestar asistencia, debe realizarse a través de un acuerdo separado por escrito con VITA Zahnfabrik.

5.8 Línea de atención permanente y asistencia

Estaremos encantados de ayudarle

▶ **Línea directa de apoyo a las ventas**

Si desea hacer un pedido o una consulta sobre envíos, datos de productos o material publicitario, Carmen Holsten y su equipo del servicio comercial interno estarán encantados de atenderle.

Tel. +49 (0) 7761 / 56 28 84

Fax +49 (0) 7761 / 56 22 99

De 8:00 a 17:00 h CET

E-mail: info@vita-zahnfabrik.com

▶ **Línea directa de asistencia técnica**

Si desea realizar consultas técnicas sobre los productos de VITA, no dude en ponerse en contacto con el Dr. Michael Tholey y su equipo del servicio técnico.

Tel. +49 (0) 7761 / 56 22 22

Fax +49 (0) 7761 / 56 24 46

De 8:00 a 17:00 h CET

E-mail: info@vita-zahnfabrik.com

▶ **Servicio técnico para aparatos VITA**

Para cualquier pregunta relativa al ámbito de los aparatos VITA, el equipo del Servicio técnico para aparatos VITA estará encantado de atenderle en cualquier momento.

Tel. +49 (0) 7761 / 56 21 11

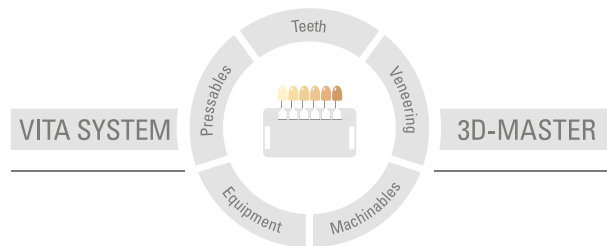
Fax +49 (0) 7761 / 56 21 02

De 8:00 a 17:00 h CET

E-mail instruments-service@vita-zahnfabrik.com



Encontrará más información acerca de VITA SMART.FIRE
en nuestra web: www.vita-zahnfabrik.com



Nota importante: nuestros productos deben utilizarse con arreglo a las instrucciones de uso. Declinamos cualquier responsabilidad por daños derivados de la manipulación o el tratamiento incorrectos. El usuario deberá comprobar, además, la idoneidad del producto para el ámbito de aplicación previsto antes de su uso. Queda excluida cualquier responsabilidad por nuestra parte por daños derivados a la utilización del producto en una combinación incompatible o no admisible con materiales o aparatos de otros fabricantes. La caja modular de VITA no es necesariamente parte integrante del producto. Publicación de estas instrucciones de uso: 2023-07

Con la publicación de estas instrucciones de uso pierden su validez todas las ediciones anteriores. La versión actual puede consultarse en www.vita-zahnfabrik.com

VITA SMART.FIRE lleva el marcado CE conforme a las Directivas 2014/35/UE, 2014/30/UE, 2011/65/UE.

VITA

 VITA Zahnfabrik H. Rauter GmbH & Co.KG
Spitalgasse 3 · D-79713 Bad Säckingen · Germany
Tel. +49(0)7761/562-0 · Fax +49(0)7761/562-299
Hotline: Tel. +49(0)7761/562-222 · Fax +49(0)7761/562-446
www.vita-zahnfabrik.com · info@vita-zahnfabrik.com
 facebook.com/vita.zahnfabrik