

VITA SMART.FIRE®

Istruzioni d'uso



VITA Determinazione del colore

VITA Comunicazione del colore

VITA Riproduzione del colore

VITA Controllo del colore

VITA – perfect match.

VITA

L'efficiente unità di cottura per riabilitazioni chairside



Gentile cliente,

La ringraziamo per aver deciso di acquistare il sistema di cottura VITA SMART.FIRE!

Il sistema di cottura VITA SMART.FIRE è realizzato secondo i massimi standard di qualità ed è dotato di moderni hard- e software – per una gestione ed un esercizio semplici e intuitivi.

Per utilizzare il sistema di cottura in efficienza e sicurezza, preghiamo di leggere integralmente queste istruzioni d'impiego prima dell'uso. Conservare sempre le istruzioni d'uso in prossimità dell'apparecchio. Vanno lette e applicate da ogni persona che utilizza l'apparecchio e si occupa della pulizia e manutenzione.

Vi auguriamo buon lavoro e splendidi risultati!

Il Product Manager per apparecchiature dentali e accessori VITA, VITA Zahnfabrik

Spiegazione dei simboli

 Info tecniche/di sistema

 Avvertenza

 Attenzione

 Processo

 Parametri modificabili

 Hotline e supporto

> 1. Il sistema	
1.1 Unità di cottura	5
1.2 Accessori	6

> 2. Prima messa in funzione	
2.1 In 6 step all'avvio della cottura	7
2.2 Posizionamento unità di cottura	7
2.3 Spegnimento unità di cottura e unità di comando	8
2.4 Pulizia unità di cottura e unità di comando	8

> 3. Dotazione/Soluzioni di sistema	
3.1 VITA SMART.FIRE dotazione	9

> 4. Dati tecnici/Avvertenze	
4.1 Dati tecnici unità di cottura	10
4.2 Dati tecnici unità di comando	10
4.3 Simboli	10
4.4 Avvertenze	11
4.5 Funzioni di sicurezza	12

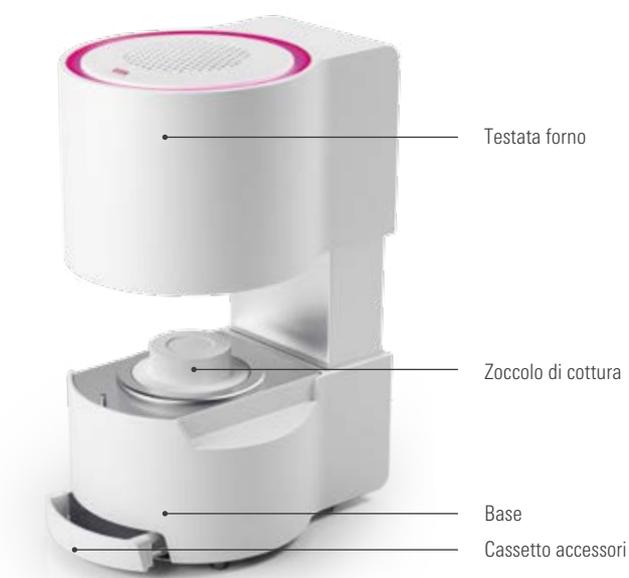
> 5. Altre informazioni			
5.1 VITA Soluzioni di sistema	13	5.6 Brevetti e marchi	14
5.2 Materiali di altro produttore in VITA SMART.FIRE	14	5.7 Avvertenze sulla tutela dei diritti d'autore	14
5.3 Garanzia VITA e protezione utente	14	5.8 Hotline e supporto	15
5.4 Update Messenger	14		
5.5 Ricambi	14		



1. Il sistema



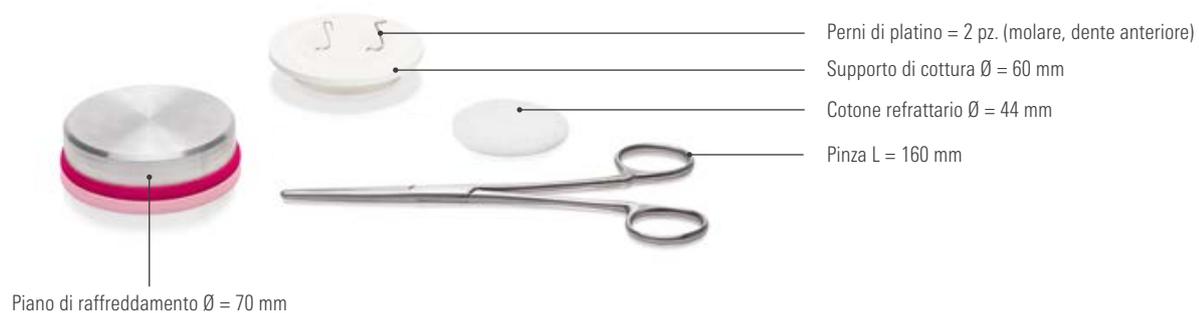
1.1 Unità di cottura



Avvertenza:

- L'unità di cottura da studio VITA SMART.FIIRE, di ingombro ridotto, è indicata per rivestimento, cotture di cristallizzazione, di glasura, dei supercolori e di correzione.

1.2 Accessori



Avvertenza:

- Per avere tutto il necessario a portata di mano il set accessori è integrato nell'unità di cottura.

2. Prima messa in funzione

2.1 In 6 step all'avvio della cottura



1 Collegare l'unità di cottura e l'unità di comando con l'apposito cavo.



2 Allacciare a rete l'unità di cottura.



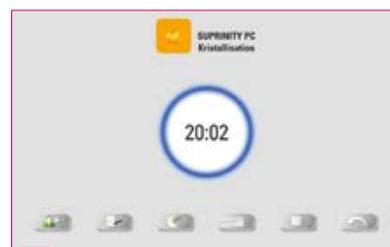
3 Azionare l'interruttore principale.



4 Premere sul cassetto e togliere gli accessori.



5 Selezionare il programma di cottura.



6 Avviare il ciclo di cottura.

Avvertenza:

- Accertarsi che l'anello metallico, che circonda lo zoccolo di cottura, sia privo di polvere e altre impurità.
- Con un pennello eliminare impurità dallo zoccolo di cottura.

Attenzione:

- Non collegare l'unità di cottura a prese con prolunghe. In caso di sovraccarico sussiste il pericolo di incendio.

2.2 Posizionamento unità di cottura

- Attenersi alle condizioni sotto riportate.

Attenzione:

- L'unità di cottura deve essere ad una distanza minima di 20 cm dalla parete più vicina.
- Lo spazio libero intorno all'unità di cottura con camera di cottura aperta deve essere di almeno 15 cm.
- Non posizionare l'unità di comando all'interno dell'area di irradiazione termica della camera di cottura.
- La distanza tra unità di cottura e unità di comando deve essere di almeno 20 cm.
- Le aperture di aerazione sulla parte superiore dell'unità di cottura non devono essere coperte.
- Installare l'apparecchio in modo che l'azionamento dell'interruttore principale ed il distacco del cavo di allacciamento alla rete non creino problemi.
- Controllare che il piano di appoggio dell'apparecchio sia resistente al calore e non combustibile.
- Irradiazione e riscaldamento dell'apparecchio non raggiungono temperature pericolose. Tuttavia non si può escludere che nel corso del tempo piani e mobili sensibili, posti in prossimità, siano danneggiati dal calore.
- Evitare l'esposizione alla luce solare diretta.
- Non posizionare oggetti combustibili in prossimità dell'unità di cottura.

2.3 Spegnimento unità di cottura e unità di comando

- Quando l'apparecchio non viene utilizzato, abbassare la testata forno e spegnere l'apparecchio con l'interruttore principale.
- La chiusura della testata forno protegge l'isolamento ed impedisce l'assorbimento di umidità.

2.4 Pulizia unità di cottura e unità di comando

VITA SMART.FIRE Unità di cottura

- Prima di pulire l'apparecchio staccare la spina.
- Per la pulizia della custodia usare un panno umido senza detergente.
Non utilizzare liquidi o detersivi combustibili.
- Non occorre pulire l'interno della camera di cottura.
- Con un pennello eliminare impurità dallo zoccolo di cottura.

Unità di comando VITA SMART.FIRE

- Pulire periodicamente il display con un idoneo detergente per schermi.
- Questi tipi di detergente non provocano graffiature, generano un effetto antistatico e ritardano il deposito di sporcizia.

! Attenzione:

- Danneggiamenti del display riconducibili a trattamento non appropriato durante l'uso o la pulizia sono esclusi dalla garanzia VITA.

3. Dotazione/Soluzioni di sistema**3.1 VITA SMART.FIRE Dotazione**

Articolo	Dotazione
Unità di cottura Chairside VITA SMART.FIRE 1) 220 V – 230 V 2) 110 V 3) 100 V	1x
Unità di comando VITA SMART.FIRE	1x
Zoccolo di cottura	1x
Supporto di cottura rotondo	1x
Pinza	1x
Cotone refrattario rotondo (Ø = 44 mm)	1x
Perni di platino (1 per denti anteriori e 1 per molari)	2x
Piano di raffreddamento	1x
Inserito per cassetto accessori	1x
Cavo di collegamento tra unità di cottura e unità di comando	1x
Cavo di allacciamento alla rete 1) 220 V – 230 V EU 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	1x
Istruzioni d'uso per il sistema di cottura VITA SMART.FIRE	1x

Avvertenza:

- Tutti i componenti VITA SMART.FIRE possono essere riordinati anche singolarmente.

4. Dati tecnici/Avvertenze

4.1 Dati tecnici unità di cottura

Dimensioni (Ø / Profondità / Altezza)	230 mm / 300 mm / 340 mm (chiuso)
Peso netto	12 kg
Camera di cottura misure interne (Ø / Altezza)	80 mm / 43 mm
Temperatura camera di cottura	max. 1050 °C
Allacciamento di rete	Come da targhetta, tolleranza ±10 %
Potenza assorbita	max. 950 W (230 V), max. 1100 W (100 V, 110 V)
Temperatura di esercizio	10 °C - 35 °C
Umidità dell'aria	max. 80 % RH
Altezza di esercizio	max. 3.800 m sul livello del mare.
Classificazioni	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
Settori di impiego	Omologato solo per uso all'interno di locali

4.2 Dati tecnici unità di comando

Dimensioni (Larghezza / Profondità / Altezza)	260 mm / 150 mm / 200 mm
Peso netto	1,6 kg
Temperatura di esercizio	10 °C - 35 °C
Umidità dell'aria	max. 80 % RH
Settori di impiego	Omologato solo per uso all'interno di locali

4.3 Simboli

	Articolo	Dotazione
	Tensioni pericolose	Questo pittogramma segnala la possibilità di tensioni pericolose. Prima di aprire l'apparecchio staccare la spina dalla presa di rete.
	Superfici calde	Questo pittogramma segnala superfici calde. Sono possibili ustioni.
	Smaltimento separato	Questo apparecchio e tutti gli accessori contrassegnati con questo simbolo sono soggetti alla direttiva 2002/96/CE (RAEE) e alle disposizioni nazionali in vigore e nell'Unione Europea (UE) non possono essere smaltiti con i rifiuti domestici non classificati. Apparecchi vecchi possono rispediti a VITA Zahnfabrik.
	Marchatura CE	VITA SMART.FIRE è conforme alle norme dell'Unione Europea (UE) in vigore. La dichiarazione di conformità può essere richiesta alla VITA (Reparto Regulatory Affairs): www.vita-zahnfabrik.com

4.4 Avvertenze

Basi per la costruzione dell'apparecchio

- L'apparecchio è stato costruito in conformità allo stato della tecnica ed alle regole riconosciute che disciplinano la tecnica di sicurezza.
- Ciononostante è possibile che in caso di impiego non appropriato possano sorgere pericoli anche mortali per l'utilizzatore o per terzi nonché danni dell'apparecchio stesso o di altri beni.

Modalità operative non ammesse

- Per l'esercizio dell'unità di comando non utilizzare oggetti appuntiti o caldi, che possono danneggiare il display.
- Il funzionamento dell'apparecchio non è consentito con fonti di energia, prodotti ecc. che sono soggetti alle normative sulle sostanze pericolose o che provocano in qualsiasi modo un effetto sulla salute degli utilizzatori con modifiche apportate dall'utilizzatore.
- L'apparecchio non va fatto funzionare senza zoccolo di cottura. Lo zoccolo di cottura deve essere sempre inserito nell'apposita sede della parte inferiore dell'unità di cottura. L'apparecchio non deve operare in locali con presenza di miscele di anestetici infiammabili con aria o gas esilaranti.
- L'apparecchio è equipaggiato con una ventola. La ventola entra in funzione a seconda della temperatura; inserimento, disinserimento e velocità della ventola sono regolati automaticamente. La ventola impedisce un riscaldamento eccessivo dell'apparecchio e contribuisce alla sicurezza di esercizio complessiva. Le aperture nella parte superiore della camera di cottura non devono essere coperte o chiuse.

Modalità operative ammesse

- Il materiale isolante della camera di cottura contiene fibre minerali ceramiche (Indice Nr. 650-017-00-08), classificate come cancerogene di categoria 2 (Annex VI, EC 1272/2008). Quando si lavora sulla camera di cottura o in fase di sostituzione della muffola si possono liberare polveri di fibre.
- Il carico di polveri può essere nocivo, nonché causare irritazioni della pelle, degli occhi e degli organi respiratori. Quando si devono sostituire parti della camera di cottura attenersi assolutamente a quanto segue:
- Indossare indumenti di protezione con maniche lunghe.
- Indossare occhiali e guanti di protezione.
- Adottare aspirazione o indossare una mascherina FFP 2.
- Al termine dell'intervento eliminare la polvere dalla pelle priva di protezione sciacquando con acqua fredda.
- Lavare gli indumenti di lavoro separatamente dalla normale biancheria.
- La messa in esercizio dell'apparecchio è consentita soltanto se sono state lette e comprese integralmente le presenti istruzioni d'uso e se vengono osservate le procedure in esse descritte. Un uso differente, come ad es. la lavorazione di prodotti differenti di quelli previsti nonché l'uso di sostanze pericolose o sostanze dannose alla salute, è da considerarsi come non conforme alla destinazione.
- Riparazioni e interventi di qualsiasi tipo devono essere eseguiti esclusivamente da personale specializzato appositamente addestrato.

Attenzione:

- Il produttore/ fornitore non risponde per danni risultanti da un tale comportamento. Il rischio ricade esclusivamente sull'utilizzatore.

4.5 Funzioni di sicurezza

L'unità di cottura è dotata delle seguenti funzioni di controllo e sicurezza:

1. Controllo termosonda
2. Protezione contro le interruzioni di corrente
3. Protezione anti-incastro
4. Interruttori termici
5. Taratura automatica della temperatura
6. In caso di pericolo o di emergenza, l'interruttore di accensione può arrestare immediatamente l'apparecchio

Controllo termosonda

Questo controllo rileva guasti della termosonda nella camera di cottura. Se viene rilevato un guasto della termosonda, non si ha riscaldamento della camera di cottura e appare una segnalazione di errore.

Protezione contro le interruzioni di corrente

L'apparecchio è dotato di protezione contro le interruzioni di corrente. Questo dispositivo impedisce l'interruzione del programma in corso in caso di interruzione breve. Se l'interruzione di corrente è inferiore a 15 secondi, il programma prosegue dopo il ripristino della corrente, benché durante l'interruzione il display sia fuori servizio. Se l'interruzione di corrente è superiore a 15 secondi, il programma viene interrotto. Quando si ripristina la corrente, sul display appare una segnalazione di errore.

Protezione anti-incastro

La testata dell'unità di cottura ha un movimento verticale a controllo computerizzato. Oggetti che si fossero incastrati vengono riconosciuti, interrompendo l'azionamento. In tal modo si evitano danni dovuti a incastro. Dopo aver spento l'azionamento, il funzionamento del sistema può proseguire senza limitazioni.

Interruttori termici

Gli interruttori termici sono incorporati nella custodia dell'unità di cottura e ne impediscono il surriscaldamento in caso di malfunzionamento del controllo riscaldamento, spegnendo il riscaldamento. Se si verifica un malfunzionamento, appare una segnalazione di errore. Il riutilizzo del sistema di cottura è possibile solo dopo il raffreddamento. Questo processo può richiedere del tempo.

Taratura automatica della temperatura

La taratura automatica della temperatura viene eseguita ad ogni accensione dell'unità di cottura.

La taratura della temperatura considera e, occorrendo, corregge tutti gli scostamenti dei componenti elettronici relativi al circuito di misura e regolazione della temperatura. In questo modo si ottiene una temperatura costante di +/- 1°C anche in caso di un tempo di funzionamento prolungato dell'apparecchio.

5. Altre informazioni

5.1 VITA Soluzioni di sistema

- Per la determinazione digitale del colore usate **VITA Easyshade LITE** o **VITA Easyshade V** e per la determinazione visiva del colore ad es. **VITA Linearguide 3D-MASTER** o **VITA classical A1-D4**.
- Per la realizzazione CAD/CAM la gamma VITA comprende **ceramica feldspatica altamente estetica, vetroceramica ad alta resistenza, ceramica ibrida e biossido di zirconio innovativi** e come ceramica pressabile la ceramica al disilicato di litio rinforzata con biossido di zirconio **VITA AMBRIA** - scegliete semplicemente la soluzione merceologica ottimale per le vostre esigenze.
- Per la ceramica feldspatica, la vetroceramica ed il biossido di zirconio usate i supercolori **VITA AKZENT Plus** e le ceramiche per rivestimento estetico **VITA LUMEX AC** o **VITA VM 11**. Come metallo-ceramiche potete scegliere **VITA VM 13** e **VITA VMK MASTER**, e per l'individualizzazione della ceramica ibrida **VITA ENAMIC** i supercolori **VITA AKZENT LC** o il composito di rivestimento **VITA VM LC**.
- Per la cottura finale, dei supercolori e/o della dentina, nonché la cottura di cristallizzazione in laboratorio è particolarmente indicata l'unità di cottura Premium **VITA VACUMAT 6000 M** e in studio l'unità di cottura Premium studiata espressamente per riabilitazioni chairside **VITA SMART.FIRE**.
- L'unità di pressatura combinata **VITA VACUMAT 6000 MP** è indicata per la cottura e pressatura delle ceramiche pressabili.
- Per la cottura di sinterizzazione la soluzione ottimale è **VITA ZYRCOMAT 6100 MS**.
- Avvertenza: la ceramica ibrida VITA non deve essere sottoposta a cottura.
- Per la ceramica feldspatica VITA usate sistemi di lucidatura idonei per ceramica silicatica (ad es. **VITA Polish Cera**).
- Per la vetroceramica e la ceramica ibrida VITA sono ideali i **VITA CERAMICS/VITA ENAMIC Polishing Set**.
- **VITA ADIVA LUTING SOLUTIONS** sono prodotti appositamente ideati per i materiali VITA, per il fissaggio adesivo di restauri in ceramica feldspatica, vetroceramica e ceramica ibrida.

* Avvertenza „Fasi procedurali/cottura opzionali“: i materiali ceramica feldspatica e ceramica ibrida possono essere inseriti direttamente dopo il fresaggio e la lucidatura. Per la ceramica feldspatica le seguenti fasi procedurali sono pertanto opzionali. In linea di principio per la ceramica ibrida valgono le stesse indicazioni, ma non si devono eseguire cotture. Per il biossido di zirconio prima della caratterizzazione/individualizzazione occorre eseguire una cottura di sinterizzazione.

5.2 Materiale di altro produttore in VITA SMART.FIRE

VITA SMART.FIRE contiene programmi di cottura per Celtra Duo, IPS e.max CAD e IPS Empress CAD.

Le cotture di IPS e.max CAD nel VITA SMART.FIRE devono essere eseguite su un supporto di cottura Ivoclar Vivadent. Le cotture di IPS Empress CAD e Celtra Duo possono essere eseguite col supporto VITA SMART.FIRE rotondo e con i perni di platino VITA.

Gli attuali parametri di cottura nel VITA SMART.FIRE per Celtra Duo, IPS e.max CAD e IPS Empress CAD vanno intesi come valori indicativi. L'idoneità dell'equipaggiamento usato per l'uso previsto deve essere sempre verificata personalmente dall'utilizzatore.

5.3 Garanzia VITA e tutela consumatori

I documenti relativi alla garanzia VITA e alla tutela dei consumatori si trovano nel sito al seguente link:

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

5.4 Update Messenger

Nel sito della VITA Zahnfabrik sono disponibili per il download aggiornamenti del software.

E' possibile registrarsi sotto <http://www.vita-zahnfabrik.com/update-messenger> per ricevere automaticamente per e-mail tramite Update-Messenger informazioni e aggiornamenti attuali sull'apparecchio.

5.5 Ricambi

I ricambi devono essere conformi ai requisiti tecnici stabiliti dal produttore. Ciò è garantito solo dai ricambi VITA originali.

5.6 Brevetti e marchi

VITA SMART.FIRE® è marchio registrato della VITA Zahnfabrik. Altri marchi citati in questo documento sono proprietà dei rispettivi titolari.

5.7 Avvertenze sulla tutela dei diritti d'autore

© Legge sul diritto d'autore 2017, VITA Zahnfabrik. Con riserva di tutti i diritti.

Questo documento e/o il software, nonché dati e informazioni a cui si fa riferimento o che sono qui menzionati, contengono informazioni riservate e protette dal diritto d'autore della VITA Zahnfabrik.

Questo documento non trasferisce o conferisce alcun diritto o licenza per l'utilizzo di software, dati o informazioni, né un diritto o una licenza per offrire l'utilizzo della proprietà intellettuale, diritti o obblighi da parte della VITA Zahnfabrik o di altre prestazioni a questo proposito. Qualsiasi diritto o licenza per l'uso di dati software, informazioni o altro diritto sulla proprietà intellettuale dalla VITA Zahnfabrik, nonché qualsiasi obbligo alla fornitura di supporto può essere trasferito solo con un accordo scritto con la VITA Zahnfabrik.

5.8 Hotline e supporto

Siamo a vostra disposizione

▶ **Hotline Supporto vendite**

Carmen Holsten ed il team Servizio Clienti sono a vostra disposizione per ordini, richieste sulle forniture, dati di prodotto e materiali informativi.

Telefono +49 (0) 7761 / 56 28 84

Fax +49 (0) 7761 / 56 22 99

8.00 - 17.00

Mail info@vita-zahnfabrik.com

▶ **Hotline tecnica**

Per chiarimenti tecnici sulle soluzioni di prodotto VITA potete contattare il Dr. Michael Tholey ed il suo team di assistenza tecnica.

Telefono +49 (0) 7761 / 56 22 22

Fax +49 (0) 7761 / 56 24 46

8.00 - 17.00

Mail info@vita-zahnfabrik.com

▶ **Assistenza tecnica VITA**

Per informazioni relative agli apparecchi VITA potete contattare il Servizio di Assistenza Tenca VITA.

Telefono +49 (0) 7761 / 56 21 11

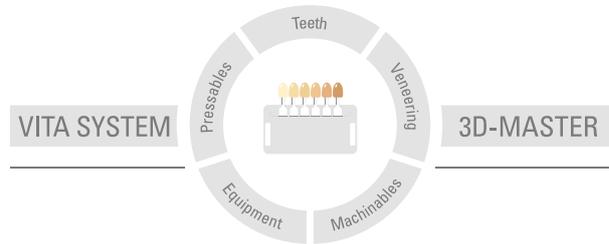
Fax +49 (0) 7761 56 21 02

8.00 - 17.00

Mail instruments-service@vita-zahnfabrik.com



Per ulteriori informazioni su VITA SMART.FIRE
consultare: www.vita-zahnfabrik.com



Avvertenza: I nostri prodotti vanno utilizzati in conformità alle istruzioni d'uso. Non assumiamo responsabilità per danni che si verifichino in conseguenza di incompetenza nell'uso o nella lavorazione. L'utilizzatore è inoltre tenuto a verificare l'idoneità del prodotto per gli usi previsti. Escludiamo qualsiasi responsabilità se il prodotto viene utilizzato in combinazioni non compatibili o non consentite con materiali o apparecchiature di altri produttori e ne consegue un danno. La VITA Modulbox non è necessariamente parte integrante del prodotto. Data di queste informazioni d'uso: 2023-07

Con la pubblicazione di queste informazioni per l'uso tutte le versioni precedenti perdono validità. La versione più recente è disponibile nel sito www.vita-zahnfabrik.com

VITA SMART.FIRE è marcato CE in conformità alla Direttiva 2014/35/EU, 2014/30/EU, 2011/65/EU.

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