

# VITA VACUMAT® 6000 MP

Mode d'emploi



Détermination de la couleur VITA

Communication de la couleur VITA

Reproduction de la couleur VITA

Contrôle de la couleur VITA

Édition 2021-06



VITA – perfect match.

**VITA**



## Sommaire

<b>1</b>	<b>Avant propos</b>	<b>4</b>
<b>2</b>	<b>Ensemble livré</b>	<b>5</b>
2.1	Unité de commande	5
2.2	Accessoires (payants)	5
<b>3</b>	<b>Informations techniques</b>	<b>6</b>
3.1	Description générale four VITA VACUMAT 6000 MP	6
<b>4</b>	<b>Données techniques</b>	<b>6</b>
4.1	Dimensions / Poids	6
4.1.1	Four VITA VACUMAT 6000 MP	6
4.2	Données électriques	6
4.2.1	Four	6
4.2.2	Pompe à vide	6
<b>5</b>	<b>Utilisation conforme</b>	<b>7</b>
<b>6</b>	<b>Consignes de sécurité</b>	<b>7</b>
6.1	Pictogrammes	7
<b>7</b>	<b>Conditions d'utilisation</b>	<b>8</b>
<b>8</b>	<b>Dispositifs de sécurité</b>	<b>8</b>
<b>9</b>	<b>Installation et mise en route</b>	<b>9</b>
9.1	Lieu d'installation	9
9.2	Branchements de l'appareil	9
9.3	Branchement de l'air comprimé	10
9.4	Affichage du statut	10
9.5	Fusibles	10
9.6	Remarques concernant les plaques de signalisation	10
9.7	Branchement de l'appareil au réseau électrique	11
9.8	Débranchement de l'appareil, hors fonction	11
<b>10</b>	<b>Nettoyage de l'appareil</b>	<b>12</b>
10.1	Cuisson de nettoyage pour l'enceinte de cuisson	12
10.2	Enceinte de cuisson - Isolation	
<b>11</b>	<b>Marquage CE</b>	<b>12</b>
<b>12</b>	<b>Ventilateurs</b>	<b>12</b>
<b>13</b>	<b>Coupure de courant</b>	<b>13</b>
<b>14</b>	<b>Garantie et responsabilité</b>	<b>13</b>
14.1	Pièces détachées	13
14.2	Service	13
<b>15</b>	<b>Sommaire alphabétique</b>	<b>14</b>

## 1 Avant- propos

### **Chère cliente, cher client,**

nous vous félicitons pour l'achat d'un VITA VACUMAT 6000 MP.  
Le système de chauffe qui a fait ses preuves depuis longtemps pour les fours à céramique, basé sur le moufle en quartz-kanthal et le nouveau matériau isolant dans l'enceinte de cuisson, sécurise les cuissons de toutes les céramiques pendant de nombreuses années.

La commande de température de qualité et l'étalonnage automatique de la température garantissent une précision de plus/moins 1 °C.

Le four a été conçu à partir de la plus récente technique et répond aux normes de sécurité internationales. Néanmoins en cas d'utilisation non conforme, des risques ne sont pas exclus. Veuillez lire ce mode d'emploi et respecter les consignes suivantes.

Vous éviterez ainsi d'éventuels dangers, des frais de réparation et des périodes d'indisponibilité tout en augmentant la fiabilité et la durée de vie de l'appareil. Tous les schémas et les illustrations de ce mode d'emploi n'ont qu'un caractère informatif et ne sont pas contractuels pour la construction de l'appareil dans ses détails.

Le mode d'emploi doit toujours être à portée de l'appareil. Il doit être lu et appliqué par toutes les personnes qui utilisent l'appareil, par ex. les céramistes, les personnes chargées de corriger les dysfonctionnements en cours de programme, celles chargées de l'entretien et de la maintenance.

Nous vous souhaitons beaucoup de réussite avec le VITA VACUMAT 6000 MP.

### **Droits d'auteur**

Le mode d'emploi doit être utilisé de manière confidentielle. Il doit être utilisé uniquement par le personnel qui en a la charge. La cession à des tiers doit faire l'objet d'une autorisation écrite de VITA Zahnfabrik H. Rauter GmbH & Co. KG.

Tous les documents sont protégés par les droits d'auteur.

Toute diffusion, reproduction, intégrale ou partielle, de son contenu est illicite en l'absence d'un accord exprès dans ce sens.

Toute infraction pourra être sanctionnée et donnera lieu à une demande en dommages et intérêts.

Tous droits réservés concernant la propriété industrielle.

## 2 Ensemble livré

### Appareil dans un carton spécial complet avec :

- 1 four **VITA VACUMAT 6000 MP laqué ou acier fin**
- 1 socle de cuisson, 1 socle de cuisson/pressée universel, 1 disque de pressée universel
- 1 colonne de signalisation à monter
- 1 câble de branchement au réseau électrique
- 1 pince à four
- 1 boîte de supports de cuisson A+B
- 1 boîte de plateaux de cuisson G
- 1 DVD dental equipment
- 1 câble de branchement à l'unité de commande
- 1 régulateur de pression à monter sur la pompe à vide
- 1 tuyau de pression, tuyau de vide

### 2.1 Unité de commande

Le VITA VACUMAT 6000 MP peut être équipé des unités de commande suivantes :

- VITA vPad confort avec écran TCM 10", photoviewer, mémoire pour 500 programmes de cuisson, destiné à piloter 1 VITA VACUMAT 6000 M / VITA VACUMAT 6000 MP ou VITA ZYRCOMAT 6100 MS.
- VITA vPad excellence avec écran TCM 10", photoviewer, mémoire pour 1000 programmes de cuisson, destiné à piloter 1 à 4 VITA VACUMAT 6000 M / VITA VACUMAT 6000 MP ou VITA ZYRCOMAT 6100 MS.

**i** Le vPad confort vous permet d'utiliser 1 VITA VACUMAT 6000 M / VITA VACUMAT 6000 MP ou VITA ZYRCOMAT 6100 MS. Pour l'utilisation de 2 ou plus de VITA VACUMAT 6000 M / VITA VACUMAT 6000 MP ou VITA ZYRCOMAT 6100 MS avec un vPad excellence la VITA SWITCHBOX avec câble de raccordement est nécessaire. Pour un fonctionnement avec une pompe à vide VITA pour jusqu'à 4 VITA VACUMAT 6000 M ou VITA VACUMAT 6000 MP vous avez besoin de la VITA MultiPump et d'une unité VITA vPad excellence.

**Veillez également lire les informations du mode d'emploi de l'unité de commande utilisée.**

### 2.2 Accessoires (payants)

- Jeu de 2 panneaux latéraux
- Pompe à vide : 230/240 Volt, 50/60 Hz, 115 Volt, 50/60 Hz ou 100 Volt/60 Hz
- FDS (Firing-Data-System) programme d'administration des données de cuisson pour PC
- Chiffres magnétiques 1-4, ensemble de 4 chiffres

### 3 Informations techniques

#### 3.1 Description générale four de cuisson 3 VITA VACUMAT 6000 MP

- Technique performante - très grande précision de la température pour de parfaites cuissons
- Confort d'utilisation pour un travail plus rapide, faible encombrement
- Carrosserie en tôle d'acier, laquée ou en acier fin
- Affichage optique du statut de fonctionnement
- Tablettes de dépose des pièces cuites extractibles
- Enceinte de chauffe équipée d'un matériau isolant de grande qualité
- Moufle de cuisson en quartz
- Sondes de température (platine/rhodium-platine)
- Étalonnage automatique de la température avant chaque départ de programme
- Précision de la température plus/moins 1 °C
- Système de pressée pneumatique

### 4 Données techniques

#### 4.1 Dimensions / Poids

##### 4.1.1 Four VITA VACUMAT 6000 MP

- Largeur : 230 mm
- Profondeur : 370 mm
- Hauteur : 630 mm
- Carrosserie, poids: acier laqué 18,7 kg, acier fin 20,1 kg
- Enceinte de cuisson dimensions utiles : diamètre : 90 mm, hauteur : 55 mm
- Température de l'enceinte de cuisson : max. 1200 °C

#### 4.2 Données électriques

##### 4.2.1 Four

- Branchement électrique : 230 Volt AC, 50 Hz ou 100/110 Volt AC, 50/60 Hz
- Puissance absorbée : max. 1500 watts

##### 4.2.2 Pompe à vide

- Branchement électrique : 230 Volt, 50/60 Hz ou 100/110 volts, 50/60 Hz
- Puissance absorbée : max. 200 watts
- Vide final : < 960 mbar
- Dimensions : 320 x 110 x 220 mm
- Poids : env. 6,4 kg

## 5 Utilisation conforme

### Principe pour la construction de l'appareil

La construction de l'appareil répond aux dernières avancées techniques et aux règles de sécurité reconnues. Une utilisation incorrecte peut cependant s'avérer dangereuse pour l'utilisateur ou les tiers et endommager l'appareil et d'autres objets.






### Modes d'utilisation non autorisés

Ne pas faire fonctionner l'appareil avec des sources d'énergie, des produits etc. soumis à la réglementation sur les matières dangereuses ou qui d'une quelconque façon ont un impact sur la santé du personnel utilisateur ou avec d'autres équipements du laboratoire.

### Modes de fonctionnement autorisés

L'appareil s'utilise uniquement après avoir lu et compris le mode d'emploi dans son intégralité et sous respect du mode opératoire décrit. Toute autre utilisation que celle indiquée, à savoir par ex. la transformation d'autres produits que ceux prévus ou la manipulation de substances dangereuses ou nocives pour la santé est considérée comme non conforme. Le fabricant / fournisseur ne sera pas tenu responsable des dommages consécutifs à une utilisation non conforme. L'utilisateur est seul responsable des risques encourus.

## 6 Consignes de sécurité

6.1 Pictogrammes		
<b>Tensions dangereuses</b>	Ce pictogramme est un avertissement contre les tensions dangereuses. Couper l'alimentation de l'appareil en le débranchant du secteur avant de l'ouvrir.	
<b>Surface chaude</b>	Ce pictogramme attire l'attention sur les surfaces chaudes. Risque de brûlures.	
<b>Élimination séparée</b>	Éliminer à part les appareils électriques/électroniques, ne pas jeter dans les ordures ménagères. La colonne noir sous le symbole " Poubelle" signifie que le four a été mis en circulation après le 13/08/2005. Veuillez noter que l'appareil est soumis à la directive 2002/96/EG (DEEE) et aux lois nationales en vigueur dans le pays et doit être éliminé dans un centre prévu à cet effet. Veuillez contacter votre revendeur lorsque l'appareil doit être éliminé.	
<b>Observation</b>	Ce pictogramme attire l'attention sur des situations dangereuses avec des risques possibles pour les personnes et les équipements.	
<b>Information</b>	Ce pictogramme attire l'attention sur des conseils utiles, des explications et des compléments d'informations concernant la manipulation de l'appareil.	

## 7 Conditions ambiantes

- Utilisation en intérieur
- Température ambiante 2 °C à 40 °C
- Humidité atmosphérique relative 80 % à 31 °C
- Altitude maxi 3.800 m au-dessus de la mer
- Fluctuations de la tension nominale non supérieures à plus/moins 10 %

## 8 Dispositifs de sécurité

Le four fonctionne avec une unité de commande,

### **VITA vPad confort ou VITA vPad excellence**

équipée des dispositifs de sécurité et de surveillance suivants :

- surveillance de la sonde de température,
- surveillance de la température,
- surveillance du vide,
- protection contre les coupures de courant,
- surveillance du lift,
- surveillance du trajet de pressée.

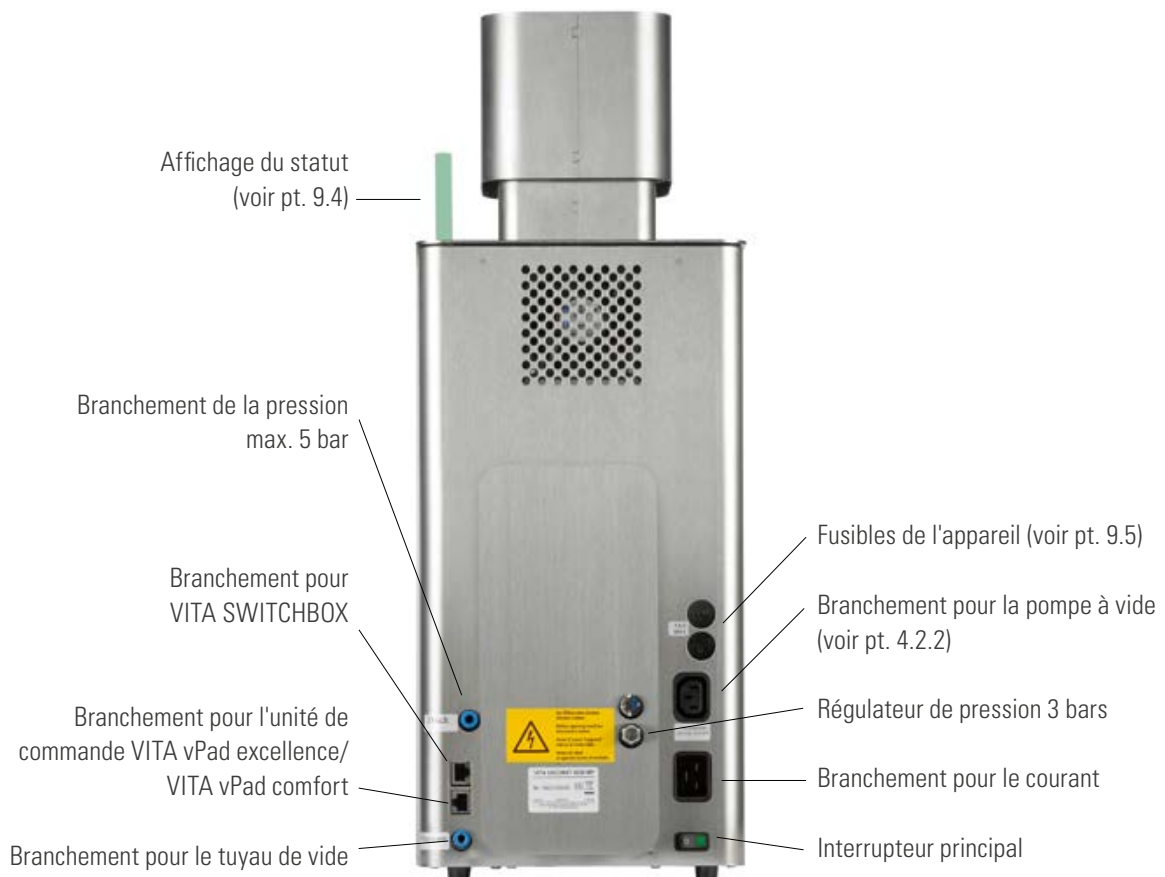


## 9 Installation et mise en route

### 9.1 Lieu d'installation

- Installer l'appareil dans un local sec et chauffé à une distance minimum du mur de 25 cm (voir à ce sujet également pt. 7 Conditions ambiantes).
- En cas de températures inférieures à 15 °C (par exemple après le transport), laisser l'appareil s'acclimater à la température ambiante pendant 30 minutes environ avant la mise en service.
- Veiller à ce que l'appareil soit installé sur une surface résistante aux températures élevées. La température d'échauffement de l'appareil et son rayonnement thermique demeurent dans une plage non dangereuse. On ne peut toutefois exclure au fil du temps de légères décolorations de surface des meubles et contreplacages fragiles, provoquées par la chaleur dégagée.
- Éviter d'exposer l'appareil au soleil.
- Ne pas déposer des objets inflammables à proximité de l'appareil. Ne pas poser l'unité de commande directement dans la zone de rayonnement thermique de l'enceinte de cuisson.
- Installer l'appareil de manière à pouvoir facilement allumer l'interrupteur principal et retirer la prise électrique. Pour la mise en route veuillez lire le mode d'emploi de l'unité de commande.

### 9.2 Branchements de l'appareil





### 9.3 Branchement de l'air comprimé

La pompe à vide est équipée d'un régulateur de pression.

L'alimentation en pression du laboratoire doit être de 6 bar maximum.

Régler la pression de sortie vers l'appareil à 5 bar maximum.

Pour les réglages de la pression de pressée, voir le mode d'emploi. VITA vPad excellence/comfort (voir paragraphe 19.3).

### 9.4 Affichage du statut

L'affichage donne les informations suivantes sur le statut du four :

- vert – appareil en veille
- bleu – programme en cours
- rouge – panne

Veillez lire à ce sujet le mode d'emploi de l'unité de commande utilisée.

### 9.5 Fusibles

Sur l'arrière de l'appareil (voir pt. 9.2) se trouvent 2 fusibles pour l'appareil. Les plaques signalétiques mentionnent les fusibles utilisés dans l'appareil. Ne pas utiliser des fusibles avec des caractéristiques différentes.




Version 230 volts

**T 8 H 250 V**

Version 100/110 volts

**T 15 H 250 V**

### 9.6 Observations concernant les plaques de signalisation

9.6 Observations concernant les plaques de signalisation		
<b>Tensions dangereuses</b>	Ce pictogramme est un avertissement contre les tensions dangereuses. Couper l'alimentation de l'appareil en le débranchant du secteur avant de l'ouvrir.	
<b>Tension de charge résiduelle</b>	En cas de démontage du panneau arrière, une tension de charge résiduelle de 400 volts peut subsister au niveau des pièces se trouvant à proximité du commutateur sur la platine lorsque l'appareil est débranché.	
<b>Observation</b>	<b>Ne pas poser d'objets dans la zone du plateau du lift.</b> À la mise en marche de l'appareil, le lift descend. Utiliser les tablettes latérales extractibles pour déposer les pièces à cuire/cuites.	

**Le fabricant / fournisseur ne sera pas tenu responsable des accidents survenus à l'utilisateur lorsque l'appareil a été ouvert !**

Ne jamais faire fonctionner le four sans un socle de cuisson en place.  
En fonctionnement continu (température finale maxi, durée de cuisson maxi), certaines pièces de l'enceinte de cuisson peuvent atteindre des températures élevées (supérieures à 70 °C). **Ne pas** mettre la main dans l'enceinte de cuisson ouverte lorsque l'appareil est branché, risque de contact avec des pièces sous tension ou chaudes.

### 9.7 Branchement de l'appareil au réseau électrique

**⚠ Attention ! Avant mise en route, respecter les consignes de sécurité du point 6 !**

Voir pt. 9.2 concernant les branchements

- Brancher le câble de branchement à l'unité de commande et à l'appareil.
- Installer la colonne lumineuse.
- Brancher la pompe à vide, le câble électrique et le tuyau de vide.
- Brancher l'appareil sur le secteur avec le câble électrique fourni.
- Monter le tuyau de pression pour le système de pressée.

**⚠ Attention ! Éviter le branchement électrique sur des prises à rallonge ; risque d'incendie en cas de surcharge.**

- Mettre l'appareil en marche par l'interrupteur principal, le lift descend.
- Nettoyer/essuyer le plateau du lift et le joint du plateau (des particules du matériau isolant se sont déposées pendant le transport).
- Installer le socle de cuisson souhaité sur le plateau de lift.
- 1 socle de cuisson/pressée universel et 1 disque de pressée universel sont fournis pour la réception du cylindre de pressée.

**⚠ Important : pour la pressée mettre le disque de pressée universel dans le socle de cuisson/pressée universel.**

**⚠ Attention ! Ne jamais faire fonctionner le four sans avoir mis en place un socle de cuisson !**

### 9.8 Débranchement de l'appareil, hors fonction

Lorsque l'appareil n'est pas utilisé, il faut remonter le lift et débrancher l'appareil avec l'interrupteur principal (voir pt 9.2). La fermeture de l'enceinte de cuisson protège l'isolation et évite l'absorption d'humidité.

**Veillez lire à ce sujet le mode d'emploi de l'unité de commande utilisée.**

## 10 Nettoyage du four

### **Avant tout nettoyage, débrancher la prise de courant !**

Il n'est pas nécessaire de nettoyer l'intérieur de l'enceinte de cuisson.

Le nettoyage extérieur de la carrosserie avec un chiffon humide à des intervalles réguliers permet d'augmenter la sécurité de fonctionnement.

**Ne jamais utiliser de produits de nettoyage et de liquides inflammables pour les travaux de nettoyage.**

### 10.1 Cuisson de nettoyage pour l'enceinte de cuisson

Veuillez lire également les observations concernant la cuisson de nettoyage figurant dans le mode d'emploi de l'unité de commande.

### 10.2 Enceinte de cuisson - Isolation

Le matériau isolant de l'enceinte de cuisson se compose de fibres minérales de céramique (Index n° 650-017-00-08) qui sont des substances cancérigènes de de CAT 2 (Annexe VI, EC 1272/2008). Lorsque l'on travaille au niveau de l'enceinte de cuisson ou que l'on procède au remplacement du moufle de cuisson, de la poussière de fibres peut s'échapper. L'inhalation des poussières libérées peut être cancérigène et provoquer des irritations de la peau, des yeux et des organes respiratoires. Lors du remplacement du moufle de cuisson, veuillez procéder comme indiqué ci-après :

- porter des vêtements de protection à manches longues,
- des lunettes et des gants de protection,
- utiliser l'aspiration des poussières ou un masque de protection FFP 2.

En fin de travail, éliminer la poussière qui s'est déposée sur la peau non protégée avec de l'eau froide, laver les vêtements de travail utilisés séparément du linge normal.

## 11 Marque CE

Le marquage CE atteste officiellement de la conformité de l'appareil aux exigences fondamentales, directive - 2006/95/ CE (directive basse tension) et 2004/108/CE (directive CME).

## 12 Ventilateur

L'appareil est équipé de deux ventilateurs. Les ventilateur sont commandés par thermostat, la mise en marche et l'arrêt ainsi que la vitesse sont réglés automatiquement. Les ventilateurs empêchent un échauffement excessif de l'appareil lui-même ainsi que du système de pressée. Ils contribuent à la sécurité de fonctionnement générale. En cas de défaillance d'un ventilateur, un message d'erreur sera affiché (voir à ce sujet messages d'erreur dans le mode d'emploi de l'unité de commande). Pour des raisons de sécurité, l'appareil ne doit pas être utilisé sans ventilateur. Le capot de l'enceinte de cuisson et les ouvertures du panneau arrière ne doivent pas être obstrués.

## 13 Coupure de courant

L'appareil est équipé d'une protection contre les coupures de courant. Elle prévient une interruption du programme et donc un échec de la cuisson en cas de coupure de courant sur un bref laps de temps. La protection contre les coupures de courant se met en marche dès que le courant est coupé en cours de programme.

### Durée de coupure inférieure à environ 15 s

Le programme se poursuit, n'est pas interrompu, l'écran est éteint. Lorsque le courant est rétabli, l'écran affiche de nouveau le programme en cours.

### Durée de coupure supérieure à environ 15 s

Le programme est interrompu, l'écran ne fonctionne pas. L'écran après retour du courant affiche la coupure pour information.

**⚠ Attention ! Après le rétablissement du courant, il faut environ 20 s pour la remise en marche de l'unité de commande.**

## 14 Garantie et responsabilité

La garantie et la responsabilité reposent sur les conditions contractuelles.

**i** En cas de modifications apportées au logiciel sans que VITA Zahnfabrik H. Rauter GmbH & Co. KG en soit informé et ait donné son autorisation, la garantie est caduque et la responsabilité du fabricant ne peut être engagée.

### 14.1 Pièces détachées

Les pièces détachées doivent correspondre au cahier des charges établi par le fabricant. Les pièces détachées originales correspondent toujours à ce cahier des charges.

### 14.2 SAV

Vous trouverez de plus amples informations sur l'appareil sur notre site Internet :

**[www.vita-zahnfabrik.com](http://www.vita-zahnfabrik.com)**

Vous trouverez les mises à jour du logiciel à télécharger sous **Documents & Media / Downloadcenter / Informations Produits / Software Updates**

De plus sous **Service / Update Messenger** il est possible de s'enregistrer automatiquement afin de recevoir par mail via **Update-Messenger** les dernières informations sur le four.



Pour toute question technique sur l'appareil, pour les réparations et les appels en garantie vous disposez des contacts suivants :

**courriel : [instruments-service@vita-zahnfabrik.com](mailto:instruments-service@vita-zahnfabrik.com)**

**Tél. +49 (0) 7761 / 562-105, -106, -101**

## 15 Sommaire alphabétique

<b>A</b>		<b>M</b>	
Accessoires	5	Marquage CE	12
Affichage du statut	9, 10	Mise en route	9
<b>B</b>		Modes d'utilisation autorisés	7
Branchement de la pression	10	Modes d'utilisation non autorisés	7
Branchement du four		<b>N</b>	
au réseau électrique	11	Nettoyage de l'appareil	12
Branchements de l'appareil	9	<b>P</b>	
<b>C</b>		Pictogrammes	7
Conditions ambiantes	8	Pièces détachées	13
Consignes de sécurité	7	Plaques de dépose	10
Coupure de courant	13	Plaques de signalisation	10
<b>D</b>		Pompe à vide	6
Débranchement de l'appareil	11	Protection contre les coupures	
Description générale	6	de courant	13
Dimensions / Poids	6	<b>R</b>	
Données électriques	6	Responsabilité	10, 13
Données techniques	6	<b>S</b>	
Droits d'auteur	4	SAV	13
Durée de la coupure de courant	13	<b>T</b>	
<b>E</b>		Travaux de nettoyage	12
Élimination	7	<b>U</b>	
Enceinte de cuisson - Isolation	12	Utilisation conforme	7
Ensemble livré	5	<b>V</b>	
<b>F</b>		Ventilateur	12
Fonctions de sécurité	8	VITA vPad confort	5
Fusibles	10	VITA vPad excellence	5
<b>G</b>		<b>I</b>	
Garantie	13	Informations techniques	6
<b>I</b>		Installation et mise en route	9
<b>L</b>		<b>L</b>	
Lieu d'installation	9		



Le système inédit VITA SYSTEM 3D-MASTER permet de déterminer d'une manière systématique toutes les couleurs de dent naturelles et de les reproduire intégralement.



**N.B.** Nos produits doivent être mis en œuvre selon le mode d'emploi. Notre responsabilité n'est pas engagée pour les dommages résultant d'une manipulation ou d'une mise en œuvre incorrecte. En outre, l'utilisateur est tenu de vérifier, avant utilisation, que le produit est approprié à l'usage prévu. Notre responsabilité ne peut être engagée si le produit est mis en œuvre avec des matériaux et des appareils d'autres marques, non adaptés ou non autorisés et qu'il en résulte un dommage. Le VITA Modulbox n'est pas un composant obligatoire du produit. Date d'édition : 2021-06

Cette nouvelle édition de notice rend caduque toutes les versions antérieures. La version la plus récente se trouve toujours sur le site [www.vita-zahnfabrik.com](http://www.vita-zahnfabrik.com)

VITAVACUMAT®6000MP porte le marquage CE conformément à la directive CE2006/95/CE, 2004/108/CE et 2011/65/CE.

# 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](http://www.vita-zahnfabrik.com) · [info@vita-zahnfabrik.com](mailto:info@vita-zahnfabrik.com)  
 [facebook.com/vita.zahnfabrik](https://facebook.com/vita.zahnfabrik)