VITA SMART.FIRE®

Mode d'emploi



Détermination de la couleur VITA

Communication de la couleur VITA

Reproduction de la couleur VITA

Contrôle de la couleur VITA



Le four efficace pour des restaurations au cabinet dentaire



Cher·ère client·e,

je vous félicite et vous remercie d'avoir choisi le système de cuisson VITA SMART.FIRE!

Le système de cuisson VITA SMART.FIRE est fabriqué selon les normes de qualité les plus strictes et comprend un matériel et un logiciel modernes — pour une commande et une utilisation simples et intuitives.

Pour pouvoir utiliser le système de cuisson de la façon la plus sûre et efficace qui soit, veuillez lire entièrement le présent mode d'emploi avant utilisation. Le présent mode d'emploi doit être disponible en permanence avec l'appareil. Il doit être lu et appliqué par toutes les personnes qui utilisent, nettoient et entretiennent le système.

Je vous souhaite beaucoup de plaisir et d'excellents résultats!

Votre chef de produit pour équipements dentaires et accessoires VITA, VITA Zahnfabrik

Explication des icônes

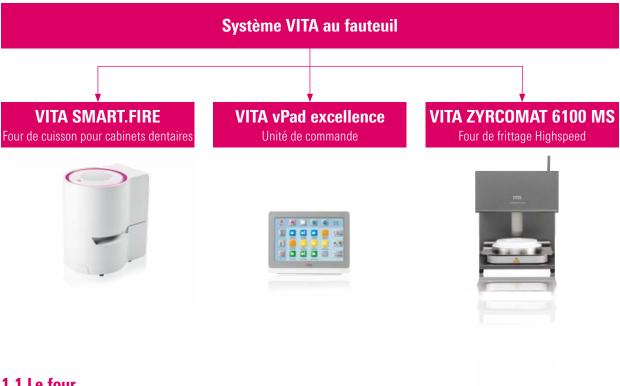








1. Le système



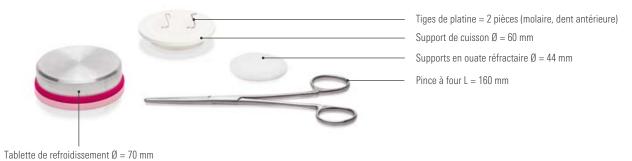
1.1 Le four



Observation

• Le four en cabinet dentaire peu encombrant VITA SMART.FIRE convient pour la stratification, des cuissons de cristallisation, de glaçage, de colorants et de correction.

1.2 Les accessoires



Observation

• Pour avoir à portée de main tout ce qui est important, le set des accessoires est intégré dans le four.

<u> -</u> 2. Première mise en service

2.1 En 6 étapes au début de la cuisson



1 Connectez le four et l'unité de commande avec le câble de liaison.



Branchez le four au réseau électrique.



3 Actionnez l'interrupteur principal.



4 Retirez l'accessoire après avoir exercé une pression sur l'extrémité du tiroir.



5 Sélectionnez le programme de cuisson.



6 Démarrez le cycle de cuisson.

Observation

- Assurez-vous que l'anneau métallique entourant le socle de cuisson est exempt de poussière et autres particules.
- Éliminer les miettes du socle de cuisson avec un pinceau.

N.B.

• Il est interdit de brancher le four à une multiprise avec rallonge, car il existe un risque d'incendie en raison d'une surcharge des lignes électriques.

2.2 Installation du four

• Assurez-vous que les conditions suivantes sont respectées.

N.B.

- L'écart entre le four et le mur le plus proche doit être d'au moins 20 cm.
- L'espace libre au-dessus du four doit être d'au moins 15 cm, enceinte de cuisson ouverte.
- L'unité de commande ne doit pas être placée dans la zone de rayonnement thermique de l'enceinte de cuisson.
- L'écart entre le four et l'unité de commande doit être d'au moins 20 cm.
- Les orifices de ventilation sur la partie supérieure du four ne doivent pas être recouverts.
- Placez l'appareil de façon à pouvoir facilement actionner l'interrupteur principal et retirer la prise électrique.
- Veillez à ce que l'appareil soit installé sur une surface résistante à la chaleur et non inflammable.
- La chauffe de l'appareil et son rayonnement thermique demeurent dans une plage non dangereuse. On ne peut toutefois pas exclure que des surfaces avoisinantes sensibles à la température soient endommagées en raison de l'effet de la chaleur.
- Évitez les rayonnements directs du soleil sur l'appareil.
- Ne placez aucun objet inflammable à proximité du four.

2.3 Éteindre four et unité de commande

- Si le four n'est pas utilisé, abaissez la tête de four et éteignez l'appareil au moyen de l'interrupteur principal.
- Fermer la tête de four protège celle-ci de la pénétration d'humidité.

2.4 Nettoyage du four et de l'unité de commande

Four de cuisson VITA SMART.FIRE

- Débranchez l'appareil pour le nettoyage.
- Le nettoyage du boîtier ne doit être effectué qu'avec un chiffon humide sans détergent. Ne pas utiliser de liquides ou de solvants inflammables.
- Il n'est pas nécessaire de nettoyer l'intérieur de l'enceinte de cuisson.
- Éliminer les miettes du socle de cuisson avec un pinceau.

Unité de commande VITA SMART.FIRE

- Nettoyer régulièrement l'écran avec un nettoyant spécial écrans.
- Les produits de nettoyage pour écran sont particulièrement adaptés puisqu'ils ne créent pas d'éraflure, qu'ils ont un effet antistatique et qu'ils retardent l'apparition de nouvelles salissures.

∏- N. B.

• Les détériorations de l'écran consécutives à une manipulation ou un nettoyage non conforme sont exclues du champ de la garantie VITA.

3. Ensemble livré / Solutions système

3.1 VITA SMART.FIRE, ensemble livré

Articles	Ensemble livré
Four de cuisson pour cabinets dentaires VITA SMART.FIRE 1) 220 V — 230 V 2) 110 V 3) 100 V	1x
Unité de commande VITA SMART.FIRE	1x
Socle de cuisson	1x
Plateau de cuisson	1x
Pince à four	1x
Support en ouate réfractaire rond (Ø 44 mm)	1x
Tiges de platine (1 tige pour dent antérieure et 1 pour dent postérieure)	2x
Tablette de refroidissement	1x
Composant pour le tiroir à accessoires	1x
Câble de liaison entre le four et l'unité de commande	1x
Câble réseau 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
Mode d'emploi du système de cuisson VITA SMART.FIRE	1x

Observation

• Tous les composants VITA SMART.FIRE peuvent être commandés individuellement.

1 4. Données technique / Observations

4.1 Données techniques du four

Dimensions (Ø / profondeur / hauteur)	230 mm / 300 mm / 340 mm (fermé)
Poids net	12 kg
Enceinte de cuisson - dimensions intérieures (Ø / hauteur)	80 mm / 43 mm
Enceinte de cuisson - température	Max. 1 050 °C
Branchement électrique	Conformément à la plaque signalétique, tolérance ± 10 %
Puissance absorbée	Max. 950 W (230 V), max. 1100 W (100 V, 110 V)
Plage de température de fonctionnement	10 °C à 35 °C
Humidité de l'air pour le fonctionnement	Max. 80 % d'HR
Altitude de fonctionnement	Max. 3 800 m au-dessus du niveau de la mer
Classifications	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 C €
Champ d'applications	Fonctionnement uniquement en intérieur

4.2 Données techniques de l'unité de commande

Dimensions (largeur / profondeur / hauteur)	260 mm / 150 mm / 200 mm
Poids net	1,6 kg
Température pour le fonctionnement	10 °C à 35 °C
Humidité de l'air pour le fonctionnement	Max. 80 % d'HR
Champ d'applications	Fonctionnement uniquement en intérieur

4.3 Symboles

	Articles	Ensemble livré
4	Tensions dangereuses	Ce pictogramme est un avertissement relatif aux tensions dangereuses. Avant d'ouvrir l'appareil, il faut le débrancher pour stopper le passage du courant dans l'appareil.
	Surface chaude	Ce pictogramme attire l'attention sur les surfaces chaudes. Risque de brûlures.
To the second se	Élimination séparée	Cet appareil et tous les accessoires portant ce symbole sont soumis à la directive 2002/96/EC (WEEE) et aux dispositions nationales en vigueur. Dans l'union européenne (UE), ils ne doivent pas être éliminés avec les ordures ménagères non triées. Les appareils usagés peuvent être renvoyés à VITA Zahnfabrik.
C€	Marquage CE	Le VITA SMART.FIRE est conforme aux dispositions en vigueur de l'Union Européenne (UE). La déclaration de conformité peut être demandée à VITA (département Affaires réglementaires) sur : www.vita-zahnfabrik.com

4.4 Observations

Principe pour la construction de l'appareil

- La construction de l'appareil répond aux dernières avancées techniques et aux règles de sécurité reconnues.
- En cas d'utilisation non conforme, le personnel de service met sa vie ou celle de tiers en danger et porte préjudice à l'appareil et à d'autres biens.

Modes d'utilisation non autorisés

- Ne pas utiliser l'unité de commande avec des objets pointus ou chauds qui risquent d'endommager l'écran.
- L'appareil ne doit pas être utilisé avec des sources d'énergie, des produits etc. soumis à un décret sur les substances dangereuses ou pouvant affecter pour une quelconque raison la santé des utilisateurs avec des équipements modifiés par l'utilisateur.
- L'appareil ne doit pas être utilisé sans socle de cuisson. Le socle de cuisson doit toujours être placé dans le renfoncement prévu à cet effet dans la partie inférieure du four. L'appareil ne doit pas être utilisé avec un produit narcotique inflammable contenant de l'air ou du gaz hilarant.
- L'appareil est équipé d'un ventilateur. Le ventilateur est commandé par thermostat, la mise en marche et l'arrêt ainsi que la vitesse de rotation du ventilateur sont réglés automatiquement. Le ventilateur empêche un échauffement excessif de l'appareil et contribue ainsi à la sécurité de fonctionnement générale. Les orifices sur la partie supérieure de l'enceinte de cuisson ne doivent pas être couverts ou fermés.

Modes de fonctionnement autorisés

- L'isolation de l'enceinte de cuisson se compose de fibres minérales de céramique (index n° 650-017-00-08) qui sont des substances cancérigènes 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'exposition/inhalation de poussière peut s'avérer nuisible pour la santé et provoquer des irritations cutanées, oculaires et respiratoires. Il y a donc lieu de suivre impérativement les indications suivantes lors du remplacement de pièces de l'enceinte de cuisson :
- porter des vêtements de protection à manches longues,
- porter 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.
- L'appareil s'utilise uniquement après avoir lu et compris le présent 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.
- Les réparations et les tâches de maintenance quel qu'en soit le type ne doivent être effectuées que par un personnel spécialisé formé à cet effet.

∏- N. B.

• Le fabricant / fournisseur ne sera pas tenu responsable des dommages consécutifs à une utilisation non conforme. Seul l'utilisateur assume le risque.

4.5 Fonctions de sécurité

Le four est équipé des dispositifs de sécurité et de surveillance suivants.

- 1. Surveillance de la sonde de température.
- 2. Protection contre les coupures de courant.
- 3. Dispositif anti-coincement.
- 4. Disjoncteurs thermiques.
- 5. Étalonnage automatique de la température.
- 6. En cas de danger ou d'urgence, l'appareil peut être immédiatement mis hors tension via l'interrupteur d'alimentation.

Surveillance de la sonde de température

La surveillance de la sonde de température détecte un arrêt de la sonde de température dans l'enceinte de cuisson. Si un arrêt de la sonde de température est détecté, le chauffage de l'enceinte de cuisson est bloqué et un message d'erreur s'affiche.

Protection contre les coupures de courant

L'appareil est équipé d'une protection contre les coupures de courant. Cet élément empêche l'arrêt d'un programme de cuisson en cours en cas de microcoupures de courant. Si la durée de la coupure de courant est inférieure à 15 secondes, le programme en cours se poursuit, mais l'écran s'éteint pendant la durée de la coupure de courant. Si la coupure de courant est supérieure à 15 secondes, le programme en cours est interrompu. Lorsque le courant est rétabli, l'écran affiche un message d'erreur.

Dispositif anti-blocage

Le déplacement vertical de la tête du four est commandée par ordinateur. Dans le processus, les objets éventuellement coincés sont détectés et l'entraînement est interrompu au besoin. Cela permet d'éviter des blessures causés par un pincement. Après l'arrêt de l'entraînement, le fonctionnement du système peut se poursuivre sans limitation.

Disjoncteurs thermiques

Les disjoncteurs thermiques se trouvent dans le boîtier du four et empêchent une surchauffe du four en cas de défaillance de la commande de chauffage en arrêtant le chauffage. En cas de défaillance de ce type, un message d'erreur s'affiche. Il est possible de continuer d'utiliser le système de cuisson une fois celui-ci refroidi. Ce processus peut durer quelques temps.

Ajustage automatique de la température

L'ajustage automatique de la température s'effectue après chaque mise en route du four.

Cet ajustement de température identifie et corrige toute variation des composants électroniques en matière de mesure et réglage de la température. Il permet ainsi en cas de fonctionnement prolongé de l'appareil de conserver une température constante dans une plage de \pm 1 °C.

5. Informations complémentaires

5.1 Solutions système VITA



- Utilisez le VITA Easyshade LITE ou le VITA Easyshade V pour la détermination numérique de la couleur et, par ex., le VITA Linearguide 3D-MASTER ou VITA classical A1–D4 pour la détermination visuelle.
- Pour la fabrication CFAO, vous disposez de la céramique feldspathique très esthétique, de la céramique vitreuse très résistante, de la céramique hybride innovante et du dioxyde de zirconium de VITA et, comme céramique pressée, vous disposez de la céramique au disilicate de lithium renforcée au dioxyde de zirconium VITA AMBRIA – il vous suffit de choisir le matériau le mieux adapté à vos besoins.
- Avec la céramique feldspathique, vitreuse et le dioxyde de zirconium, utilisez les colorants VITA AKZENT Plus et les céramiques cosmétiques VITA LUMEX AC ou VITA VM 11.
 Pour les céramo-métalliques, vous avez le choix entre VITA VM 13 et VITA VMK MASTER et pour l'individualisation de la céramique hybride VITA ENAMIC, les colorants VITA AKZENT LC ou pour sa personnalisation, la résine cosmétique VITA VM LC.
- Pour la cuisson de glaçage, celle des colorants et/ou de la dentine, ainsi que pour la cuisson de cristallisation, le mieux est d'utiliser le four de prestige VITA VACUMAT 6000 M au laboratoire et le four de prestige VITA SMART.FIRE spécialement adapté aux traitements au fauteuil.
- Vous utiliserez l'unité de pressée combi VITA VACUMAT 6000 MP pour cuire et presser les céramiques pressées.
- Pour la cuisson de frittage, utilisez idéalement le VITA ZYRCOMAT 6100 MS.
- Observation : avec la céramique hybride aucune cuisson.
- Utilisez pour la céramique feldspathique des systèmes de polissage prévus pour la céramique de silicate (par ex. VITA Polish Cera).
- Pour les céramiques vitreuse et hybride de VITA, l'idéal est d'utiliser les VITA CERAMICS/VITA ENAMIC Polishing Sets.
- Les VITA ADIVA LUTING SOLUTIONS sont des produits adaptés aux matériaux VITA conçus pour le collage adhésif des restaurations à base de céramique feldspathique, vitreuse et hybride.

^{*} Observation «Étapes facultatives processus / cuisson » : les céramiques feldspathique et hybride peuvent être posées en bouche directement après usinage et polissage. Pour la céramique feldspathique les étapes mentionnées ci-dessus sont facultatives. En principe, il en est de même pour la céramique hybride pour qui la cuisson est interdite. Avec l'oxyde de zirconium, on effectue une cuisson de frittage avant l'individualisation/personnalisation.

5.2 Matériaux concurrents dans VITA SMART.FIRE

Le VITA SMART.FIRE contient les programmes de cuisson sur Celtra Duo, IPS e.max CAD et IPS Empress CAD. Il faut toutefois retenir que les cuissons sur IPS e.max CAD dans VITA SMART.FIRE doivent être effectuées sur un support de cuisson lvoclar Vivadent. Les cuissons sur IPS Empress CAD et Celtra Duo peuvent être effectuées sur le support de cuisson VITA SMART.FIRE avec les tiges de platine VITA. Les paramètres de cuisson actuels dans le VITA SMART.FIRE sur Celtra Duo, IPS e.max CAD et IPS Empress CAD doivent être compris comme des valeurs indicatives. Indépendamment, l'utilisateur doit toujours vérifier la compatibilité de l'équipement utilisé pour l'application prévue.

5.3 Garantie VITA et protection des consommateurs

Le document de garantie VITA et de protection des consommateurs peut être consulté sur la page Internet de VITA Zahnfabrik ou sous le lien suivant : https://www.vita-zahnfabrik.com/de/Oefen/VITA-Garantie-50694,27568.html

5.4 Update Messenger

Sur le site Internet de VITA Zahnfabrik des mises à jour pour le logiciel sont proposées en téléchargement.

De plus, sous http://www.vita-zahnfabrik.com/updatemessenger, vous pourrez vous enregistrer pour être automatiquement informé via le Update-Messenger et par courriel de toutes les actualités et mises à jour concernant l'appareil.

5.5 Pièces détachées

Les pièces détachées doivent correspondre au cahier des charges technique établi par le fabricant. Cela n'est garanti qu'avec des pièces originales VITA.

5.6 Brevets et marques déposées

VITA SMART.FIRE® est une marque déposée de VITA Zahnfabrik. Les autres marques citées dans ce document sont la propriété des entreprises concernées.

5.7 Observations concernant les droits d'auteur

© Copyright 2017, VITA Zahnfabrik. Tous droits réservés.

Ce document et/ou le logiciel ainsi que les données et informations auxquelles il fait référence ou qu'il contient regroupe des informations confidentielles de VITA Zahnfabrik, protégées par les droits d'auteur. Ce document ne constitue pas un droit ou une licence pour l'utilisation du logiciel, des données ou des informations, ne confère pas un droit ou une licence pour l'utilisation de la propriété intellectuelle, des droits ou obligations de la part de VITA Zahnfabrik ou d'autres d'offrir d'autres prestations dans ce contexte. Tout octroi d'un droit ou d'une licence pour l'exploitation des données du logiciel ou de tout autre droit concernant la propriété intellectuelle de VITA Zahnfabrik ainsi que de toute obligation d'assistance doivent faire l'objet d'un accord écrit spécifique de VITA Zahnfabrik.

5.8 Assistance téléphonique et support

Nous sommes à votre disposition pour toute aide complémentaire

Assistance téléphonique et support

Pour passer commande ou se renseigner sur la livraison, les produits et les supports publicitaires, Mme Carmen Holsten et son équipe du service interne sont à votre disposition.

Téléphone +49(0)7761/56 28 84 **Fax** +49(0)7761/56 22 99

8 h - 17 h (HEC)

Courriel: info@vita-zahnfabrik.com

Assistance téléphonique technique

Pour toute question technique concernant les solutions de produit VITA, Monsieur Michael Tholey et son équipe du service technique sont à votre disposition.

Téléphone +49(0)7761/56 22 22 Fax +49(0)7761/56 24 46

8 h - 17 h (HEC)

Courriel: info@vita-zahnfabrik.com

SAV VITA

En cas de question sur les appareils VITA, l'équipe du SAV VITA est à votre disposition.



Pour de plus amples informations sur VITA SMART.FIRE, consultez le site : www.vita-zahnfabrik.com



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 incorrectes. 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 : 2023-07

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

VITA SMART.FIRE porte le marquage CE conformément aux directives 2014/35/UE, 2014/30/UE, 2011/65/UE.



✓ 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