

Mode d'emploi



VITA SMART.FIRE® ADVANCED

Le four de cuisson compact et moderne pour le cabinet et le laboratoire, pouvant accueillir des bridges jusqu'à 14 éléments.





Four de cuisson

VITA SMART.FIRE® ADVANCED

Si esthétique. Si compact. Si efficace.

Cher-ères client-e-s,

**Nous sommes heureux que vous ayez choisi le
four de cuisson VITA SMART.FIRE ADVANCED.**

Le VITA SMART.FIRE ADVANCED allie un design ultramoderne à une qualité de cuisson enthousiasmante. Grâce à sa construction compacte, il offre même suffisamment de place pour des bridges de 14 éléments et est donc idéal non seulement pour le cabinet, mais aussi pour chaque laboratoire dentaire. Découvrez le fonctionnement intuitif et convivial et ayez toujours le kit d'accessoires intégré à portée de main grâce au tiroir à accessoires pratique. Perfectionnez votre travail dès maintenant grâce au VITA SMART.FIRE ADVANCED moderne.

Pour pouvoir utiliser le four de cuisson de façon sûre et efficace, veuillez lire tout le mode d'emploi avant l'utilisation. Le mode d'emploi doit toujours être à portée de l'appareil. Toutes les personnes qui ont pour mission de se servir de l'appareil, de le nettoyer et de l'entretenir doivent le lire et s'y conformer. Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir et d'excellents résultats !

Votre équipe de gestion de produit VITA.

Aperçu des contenus

1 Le système

| | |
|-------------------------|---|
| 1.1 Le four | 4 |
| 1.2 L'unité de commande | 5 |
| 1.3 Les accessoires | 5 |

2 Première mise en service

| | |
|---|---|
| 2.1 En 6 étapes au début de la cuisson | 6 |
| 2.2 Installation du four | 7 |
| 2.3 Éteindre four et unité de commande | 7 |
| 2.4 Nettoyage du four et de l'unité de commande | 7 |

3. Ensemble livré / Solutions système

| | |
|---|---|
| 3.1 Ensemble livré VITA SMART.FIRE ADVANCED | 8 |
|---|---|

4 Données techniques / Observations

| | |
|--------------------------------|----|
| 4.1 Données techniques du four | 11 |
| 4.2 Symboles | 11 |
| 4.3 Observations | 12 |
| 4.4 Fonctions de sécurité | 13 |

5 Informations complémentaires

| | |
|---|----|
| 5.1 Matériaux concurrents dans VITA SMART.FIRE ADVANCED | 14 |
| 5.2 Garantie VITA et protection des consommateurs | 14 |
| 5.3 Update Messenger | 14 |
| 5.4 Pièces détachées | 14 |
| 5.5 Brevets et marques déposées | 14 |
| 5.6 Observations concernant les droits d'auteur | 14 |
| 5.7 Assistance téléphonique et support | 15 |

1. Le système

Système VITA SMART.FIRE ADVANCED

VITA SMART.FIRE ADVANCED

Four de cuisson



VITA vPad excellence

Unité de commande



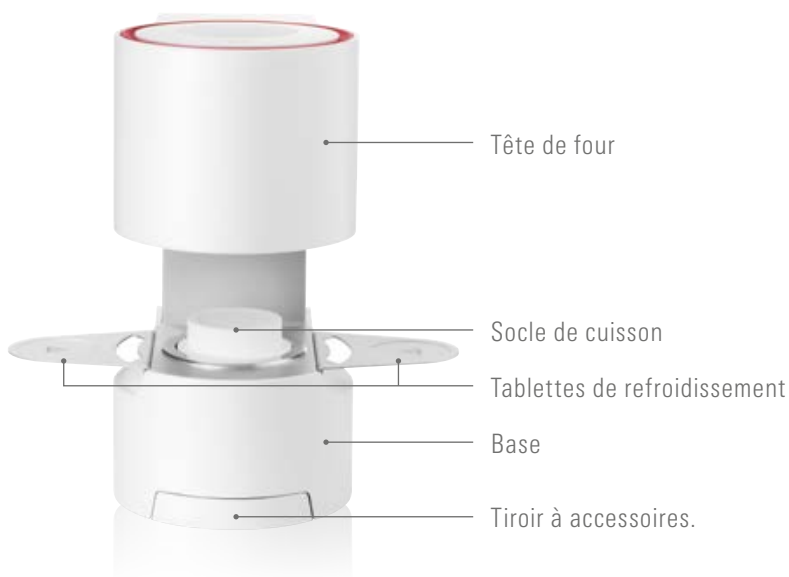
VITA SMART.FIRE ADVANCED

Accessoires



1.1 Le four

Le four compact en cabinet et en laboratoire dentaires pour les cuissons de stratification, de cristallisation, de glaçage, de maquillage et de correction.



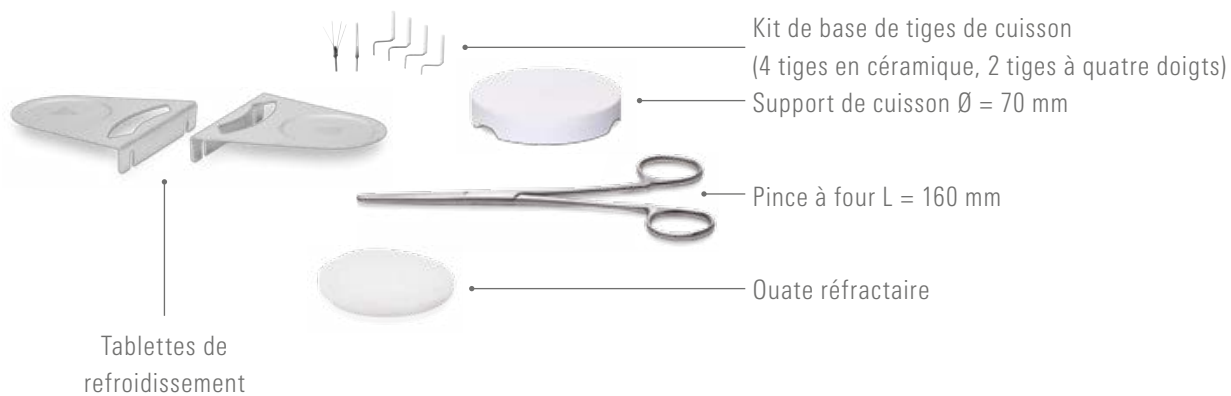
1.2 L'unité de commande

Le VITA vPad excellence pour la cuisson simple par programmes pré-installés dans tous les matériaux classiques (compris dans l'ensemble livré).



1.3 Les accessoires

L'essentiel est toujours à portée de main grâce au tiroir à accessoires intégré.



2. Première mise en service

2.1 En 6 étapes au début de la cuisson



1 Raccordez le four et l'unité de commande à l'aide du câble de liaison.



2 Branchez le four au réseau électrique.



3 Actionnez l'interrupteur principal.



4 Accrochez les deux tablettes de dépose.



5 Sélectionnez le programme de cuisson.



6 Démarrez le cycle de cuisson.

N. B.

- 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.
- 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

- 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

- Nettoyer régulièrement l'écran avec un nettoyeur 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 Ensemble livré VITA SMART.FIRE ADVANCED

| Articles | Ensemble livré |
|---|----------------|
| Four de cuisson VITA SMART.FIRE ADVANCED 1) 220 V – 230 V 2) 110 V 3) 100 V | 1 x |
| Socle de cuisson | 1 x |
| Plateau de cuisson alvéolés, rond 70 mm | 1 x |
| Pince à four | 1 x |
| Tiges céramique | 4 x |
| Broches à quatre doigts | 2 x |
| Tablettes de refroidissement | 2 x |
| Ouate réfractaire | 1 x |
| Insert pour le tiroir à accessoires | 1 x |
| Câble de liaison entre le four et l'unité de commande | 1 x |
| Clé WiFi VITA | 1 x |
| Câble réseau 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 | 1 x |
| Mode d'emploi du système de cuisson VITA SMART.FIRE ADVANCED | 1 x |

Observation

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





4. Données techniques / 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) | 90 mm / 47 mm |
| Enceinte de cuisson - température | Max. 1 200 °C |
| Branchement électrique | Conformément à la plaque signalétique, tolérance ± 10 % |
| Puissance absorbée | Max. 1 400 W (230 V, 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. 2 000 m au-dessus du niveau de la mer |
| Classifications | IEC 61010-1:2010 IEC 61010-2-010:2019 EN 61326-1:2020 EN 61000-3-2:2014 EN 61000-3-3:2013 CE |
| Champ d'applications | Fonctionnement uniquement en intérieur |

Observation

Vous trouverez les caractéristiques techniques du vPad excellence et de la clé WiFi dans les modes d'emploi correspondants (10512 et 10797).

4.2 Symboles

| | Articles | Ensemble livré |
|---|----------------------|---|
|  | 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. |
|  | Élimination séparée | Cet appareil et tous les accessoires portant ce symbole sont soumis à la directive 2002/96/CE (DEEE) 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. |
|  | Marquage CE | Le VITA SMART.FIRE ADVANCED est conforme aux dispositions en vigueur de l'Union Européenne (UE). La déclaration de conformité peut être consultée sur le site Internet sous MyVITA ou être demandée directement auprès de VITA Zahnfabrik. |

4. Données techniques / Observations

4.3 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 de fonctionnement 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 renforcement 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 contient des fibres minérales de céramique (index n° 650-017-00-08) qui sont classées comme substances cancérigènes de CAT 2 (annexe VI, EC 1272/2008). En travaillant au niveau de l'enceinte de cuisson ou bien lors de l'échange du moufle, de la poussière de fibre peut être libérée.
- 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 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.
- 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.

Observation

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

4.4 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. Compensation automatique de température des points froids.

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, la chauffe 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.

Compensation automatique de température des points froids

La compensation automatique de température des points froids est exécutée en cas de changement de la température ambiante. Cette compensation des points froids 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 un réglage de la température constant dans une plage de ± 1 °C.

5. Informations complémentaires

5.1 Matériaux concurrents dans VITA SMART.FIRE ADVANCED

Le VITA SMART.FIRE ADVANCED comprend des programmes de cuisson pour Celtra Duo, IPS e.max CAD et IPS Empress CAD. Il faut cependant tenir compte du fait que les cuissons pour IPS e.max CAD dans le VITA SMART.FIRE ADVANCED doivent être réalisées sur un plateau de cuisson Ivoclar Vivadent. Les cuissons sur IPS Empress CAD et Celtra Duo peuvent être effectuées sur le

plateau de cuisson VITA SMART.FIRE ADVANCED avec les tiges de platine VITA. Les paramètres de cuisson actuels dans le VITA SMART.FIRE ADVANCED 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.

5.2 Garantie VITA et protection des consommateurs

Veillez noter que les pièces d'usure, y compris le socle de cuisson et l'ensemble du matériel d'isolation, sont exclues de la garantie. Les fissures dans le matériel d'isolation sont d'origine thermique et ne peuvent être évitées ; elles ne constituent donc pas un motif de réclamation et ne sont pas couvertes par la garantie.

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/Garantieleistungen-696,29674.html>

5.3 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.

5.4 Pièces détachées

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

5.5 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.

5.6 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 avec VITA Zahnfabrik.

Nous sommes à votre disposition pour toute aide complémentaire



Assistance téléphonique et support

Téléphone +49 7761 562-884
Fax +49 7761 562-299
8 h - 17 h (HEC)
info@vita-zahnfabrik.com

Assistance téléphonique technique

Téléphone +49 7761 562-222
Fax +49 7761 562-446
8 h - 17 h (HEC)
info@vita-zahnfabrik.com

SAV appareils VITA

Téléphone +49 7761 562-111
Fax +49 7761 562-102
8 h - 17 h (HEC)
instruments-service@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 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. Publication de cette brochure produit : 2024/08

Cette nouvelle édition du mode d'emploi rend caduque toutes les versions antérieures. La version la plus récente se trouve toujours sur www.vita-zahnfabrik.com

VITA SMART.FIRE® ADVANCED porte le marquage Ce au sens des directives européennes 2006/42/CE, 2014/30/UE, 2011/65/UE.

Les produits/systèmes d'autres fabricants cités dans ce document sont des marques déposées des fabricants respectifs.



Pour de plus amples informations sur le VITA SMART.FIRE ADVANCED, consultez le site : <https://hs.vita-zahnfabrik.com/fr/vita-smart.fire-advanced>



VITA SMART.FIRE® ADVANCED

VITA Zahnfabrik H. Rauter GmbH & Co. KG

Spitalgasse 3
79713 Bad Säckingen
Allemanne

Phone: +49 7761 562-0
Hotline: +49 7761 562-222

info@vita-zahnfabrik.com
www.vita-zahnfabrik.com

Follow us on
Social Media!

