VITA VACUMAT® 6100 M

Mode d'emploi



Détermination de la couleur VITA

Communication de la couleur VITA

Reproduction de la couleur VITA

Contrôle de la couleur VITA



VITA – perfect match.



Sommaire

1	Avant	t-propos	4
2	Consi	ignes de sécurité	5
	2.1 F	Pictogrammes	5
	2.2 l	Utilisation conforme	6
	2.3	Matériau isolant de l'enceinte de cuisson	6
	2.4 (Consignes générales de sécurité et mises en garde	7
3	Enser	mble livré	8
	3.1 l	Unité de commande VITA vPad	8
	3.2	Accessoires (payants)	8
4	Inform	mations techniques	9
5	Donn	ées techniques	9
	5.1	Dimensions / Poids	g
	5.2	Données électriques	g
	5.2.1 F	Four	g
	5.2.2 F	Pompe à vide	g
6	Condi	itions d'utilisation	10
7	Dispo	ositifs de sécurité	10
8	Instal	llation et mise en route	11
	8.1 E	Branchements de l'appareil	11
	8.2 A	Affichage du statut	11
	8.3 F	Remarques concernant les plaques de signalisation	12
	8.4 E	Branchement de l'appareil au réseau électrique	12
	8.5	Débranchement de l'appareil, hors fonction	13
9	Netto	oyage de l'appareil	13
	9.1 (Cuisson de nettoyage pour l'enceinte de cuisson	13
10	Marq	uage CE	13
11	Venti	lateurs	13
12	Coup	ure de courant	14
13	Garar	ntie et responsabilité	14
	13.1 F	Pièces détachées	14
	13.2	Service	14
14	Somn	naire alnhahétique	15

1 Avant- propos

Cher-ère client-e,

nous vous félicitons pour l'achat d'un VITA VACUMAT 6100 M. 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 ci-après.

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 suivi par toutes les personnes amenées à utiliser le four, à procéder à des dépannages en cours de fonctionnement, à l'entretien et à la maintenance de l'appareil.

Nous vous souhaitons un bon travail et une grande réussite avec le VITA VACUMAT 6100 M.

Droits d'auteur

Le présent 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 Consignes de sécurité

L'appareil a quitté l'usine dans un état de sécurité technique irréprochable. Pour maintenir cet état et assurer un fonctionnement sans danger, l'utilisateur doit respecter et observer les consignes de sécurité et d'utilisation de ce mode d'emploi. Le fabricant n'assume aucune responsabilité pour les dommages dus au non-respect de ces consignes.

Nous vous souhaitons un bon travail et une grande réussite avec le VITA VACUMAT 6100 M.

2.1 Pictogrammes utilisés

<u>^</u>	Symbole d'avertissement général	Ce pictogramme met en garde contre les dangers et les risques.
4	Avertissement relatif à la tension électrique	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.
	Avertissement relatif aux surfaces chaudes	Ce pictogramme attire l'attention sur les surfaces chaudes. Risque de brûlures.
	Symbole d'obligation « Observer les instructions »	Cet appareil 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.
	Élimination séparée	Cet appareil et tous les accessoires portant ce symbole sont soumis à la directive 2012/19/UE (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.
CE	Marquage CE	Cet appareil 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.

2.2 Utilisation conforme

Les fours de cuisson, de frittage et de pressée de VITA Zahnfabrik ont été conçus et construits en vue d'une utilisation en technique dentaire. Ils servent à la cuisson, au frittage et à la pressée de matériaux dentaires spécifiques. Toute autre utilisation, telle que le réchauffement de produits alimentaires, le traitement de matériaux dangereux ou autres que ceux destinés aux processus de cuisson, est considérée comme non conforme. Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages qui en résultent. L'utilisateur est seul responsable des risques encourus.

2.3 Matériau isolant de l'enceinte de cuisson

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 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 cas de contact avec la peau, éliminer les poussières par un lavage sous l'eau courante propre,
- essuyer les poussières libérées à l'aide d'un chiffon humide, ne pas balayer les poussières ni souffler dessus.

2.4 Consignes générales de sécurité et mises en garde



Toutes les personnes qui ont pour mission de se servir de l'appareil, de le nettoyer et de l'entretenir doivent lire le mode d'emploi et s'y conformer.



Précautions générales

- Les évents d'aération ne doivent être ni recouverts, ni fermés.
 L'appareil ne doit pas être utilisé sans ventilateur, car ce dernier empêche un échauffement excessif de l'appareil.
- Ne rien poser sur le four.
- Toujours maintenir en bon état de lisibilité les consignes de sécurité et les mises en garde apposées sur l'appareil. Elles ne doivent pas être enlevées.
- Ne poser aucun objet dans la zone du plateau du lift.
- Le nettoyage du boîtier ne doit être effectué qu'avec un chiffon humide sans détergent. Ne pas utiliser de solvant.



Consignes d'installation et de mise en route

- Placez l'appareil de façon à pouvoir facilement actionner l'interrupteur principal et retirer la prise électrique.
- N'utiliser l'appareil que dans des locaux secs.
- Éviter d'exposer l'appareil au soleil.
- En cas de températures inférieures à 15 °C (par exemple après le transport), laisser l'appareil s'acclimater à la température ambiante pendant environ 30 minutes avant la mise en route.
- Placer l'appareil sur un support non inflammable.
- Respecter les distances de sécurité par rapport aux murs et aux meubles.
- Ne pas poser l'unité de commande VITA vPad directement dans la zone de rayonnement thermique de l'enceinte de cuisson.
- Ne pas déposer d'objets inflammables, de liquides inflammables ou de gaz inflammables à proximité de l'appareil.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil dans des atmosphères explosibles.



Risque de brûlure

- Pendant le fonctionnement, ne pas toucher les pièces qui chauffent.
- Toujours utiliser la pince à four ou la pincette pour charger et retirer les objets à cuire. Le port de gants de protection contre la chaleur est recommandé.
- Ne rien saisir avec les mains dans la zone dangereuse.
- Toujours déposer les objets à cuire sur le support de cuisson ou le plateau de refroidissement prévus à cet effet.



Danger d'électrocution

- Avant de mettre l'appareil en marche, s'assurer que la tension de service indiquée sur l'appareil correspond à celle du secteur.
- Avant chaque entretien, nettoyage ou maintenance, laisser refroidir l'appareil, le mettre hors tension et débrancher la prise électrique.
- Toujours raccorder le four à un circuit électrique séparé.
 Ne pas le raccorder à des multiprises avec rallonge.
- Ne pas manipuler de liquides au-dessus de l'appareil ou à proximité.

3 Ensemble livré

Appareil dans un carton spécial complet avec

• 1 Four de cuisson VITA VACUMAT 6100 M laqué

		IN° d'article
•	1 câble électrique, 200 cm	
•	1 tuyau de vide VITA , 200 cm	D33218
•	1 socle de cuisson	D23294
•	1 colonne lumineuse d'affichage du statut	D47225
•	1 pince à four	D20191
•	1 plateau de cuisson G	B009NU
•	1 consignes de sécurité VITA	10526M
•	1 mode d'emploi	10856

NIO diartiala

3.1 Unité de commande VITA vPad

Le VITA VACUMAT 6100 M peut être équipé des unités de commande suivantes :

- VITA vPad comfort
- VITA vPad excellence
- Pour l'utilisation d'au moins 2 VITA VACUMAT 6000 M/6100 M VITA VACUMAT 6000 MP ou VITA ZYRCOMAT 6000/6100 MS raccordés à une unité VITA vPad excellence, il vous faut en plus la VITA SWITCHBOX II avec câble de raccordement. Pour le fonctionnement avec une pompe à vide VITA pour 4 VITA VACUMAT 6000 M/6100 M ou VITA VACUMAT 6000 MP au maximum, il vous faut la VITA multiPump et une unité VITA vPad excellence.

Veuillez également lire les informations du mode d'emploi de l'unité de commande VITA vPad utilisée.

3.2 Accessoires (payants)

- Jeu de 2 panneaux latéraux VITA VACUMAT 6100 M
- Pompe à vide II VITA ou pompe à vide VITA
- Ensemble de numéros VITA (magnétiques, n° 1 à 4)
- VITA Switchbox II pour le pilotage multi-fours
- VITA MultiPump pour alimenter jusqu'à quatre fours avec une seule pompe à vide VITA

4 Informations techniques

Avec le VITA VACUMAT 6100 M profitez :

- d'une technique innovante et matériaux de haute technicité dans l'enceinte de cuisson pour une répartition encore plus homogène de la chaleur,
- d'un très longue durée de vie du moufle de cuisson (made in Germany) et d'une électronique fiable pour des cuissons de qualité constante,
- de nombreux programmes de surveillance et programmes utilitaires pour un maximum de confort de travail, de sécurité et pour gagner du temps. Exemple :
 - prévention automatique de l'eau de condensation dans l'enceinte de cuisson (VITA AntiCon),
 - étalonnage automatique de la température sur +/- 1 °C avant chaque départ d'un programme (VITA AutoAdjust),
 - fonction de nettoyage automatique (VITA SpecialClean),
 - refroidissement rapide contrôlé et mode nuit pour économiser l'énergie (VITA Energy Efficiency).
- Pilotez jusqu'à 4 fours avec une seule unité de commande VITA vPad.
- Alimentez jusqu'à 4 fours avec une seule pompe à vide grâce à la VITA MultiPump.
- Grâce à VITA Energy Efficiency économisez jusqu'à 70 % sur votre facture énergétique.
- Avec les VITA vPad, vous disposez de toutes les informations sur le poste de travail - les paramètres du programme, le mode d'emploi intégré pour les matériaux VITA, les photos des patients et l'ensemble des données de cuisson.
- La surveillance automatique des cycles de maintenance sécurise la stabilité de vos fours.
- La navigation intelligente dans les menus de tous les VITA vPad facilite une manipulation intuitive des fours.
- Affichage du statut du four.

5 Données techniques

5.1 Dimensions / Poids

Largeur: 230 mm
Profondeur: 325 mm
Hauteur: 444 mm

• Carrosserie, poids : acier laqué 13 kg

• Enceinte de cuisson dimensions utiles diamètre : 90 mm, hauteur : 55 mm

• Température de l'enceinte de cuisson : max. 1 200 °C

5.2 Données électriques

5.2.1 Four

Branchement électrique : 230 volts AC, 50 Hz
 ou 100/110 volts AC, 50/60 Hz

• Puissance absorbée : max. 1 500 watts

5.2.2 Pompe à vide

Branchement électrique : 230 volts, 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

6 Conditions d'utilisation

- Utilisation en intérieur
- Température ambiante 2 °C à 40 °C
- Humidité atmosphérique relative 80 % à 31 °C
- Altitude maxi 2 000 m au-dessus du niveau de la mer
- Fluctuations de la tension nominale non supérieures à plus/moins 10 %

7 Dispositifs de sécurité

Le four fonctionne avec une unité de commande

VITA vPad comfort ou VITA vPad excellence

équipée des dispositifs de sécurité et de surveillance suivants :

- prévention automatique de l'eau de condensation dans l'enceinte de cuisson (VITA AntiCon),
- étalonnage automatique de la température sur +/- 1 °C avant chaque départ d'un programme (VITA AutoAdjust),
- fonction de nettoyage automatique (VITA SpecialClean),
- refroidissement rapide contrôlé et mode nuit pour économiser l'énergie (VITA Energy Efficiency),
- surveillance de la sonde de température,
- surveillance de la température,
- surveillance du vide,
- protection contre les coupures de courant,
- surveillance du lift.

8 Installation et mise en route

8.1 Branchements de l'appareil



8.2 Affichage du statut

La colonne lumineuse indique les statuts suivants :

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

Veuillez lire à ce sujet le mode d'emploi VITA vPad.

	8.3 Observations concernant les plaques de signalisation	
Tensions dangereuses	Ce pictogramme est un avertissement contre les tensions dangereuses. Avant d'ouvrir l'appareil, il faut débrancher l'appareil pour stopper le passage du courant dans l'appareil.	4
Tension de charge résiduelle	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.	4
Observation	Ne pas poser d'objets dans la zone du plateau du lift. À la mise en marche de l'appareil, le lift descend. Utiliser les tablettes latérales extractibles pour déposer les pièces à cuire/cuites.	<u>^</u>

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 parties 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.

8.4 Branchement de l'appareil au réseau électrique

Voir pt 8.1 concernant les branchements.

- Brancher le câble de raccordement à l'unité de commande vPad et au four.
- 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.

△ Attention! Éviter le branchement électrique sur des prises multiples 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 sur le plateau de lift.

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

8.5 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 8.1). La fermeture de l'enceinte de cuisson protège l'isolation et évite l'absorption d'humidité.

Veuillez lire à ce sujet le mode d'emploi de la VITA vPad utilisée.

9 Nettoyage du four

Avant chaque nettoyage, débrancher la prise électrique !

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.

9.1 Cuisson de nettoyage pour l'enceinte de cuisson

Veuillez lire les observations concernant la cuisson de nettoyage dans le mode d'emploi de la VITA vPad.

10 Marque CE

Le marquage CE atteste de la conformité de l'appareil aux exigences fondamentales selon les directives IEC 61010-1:2010, IEC 61010-2-010:2019, EN 61326-1:2020, EN 61000-3-2:2014 et EN 61000-3-3:2013.

11 Ventilateur

L'appareil est équipé d'un ventilateur. Le ventilateur est commandé par thermostat, la mise en marche et l'arrêt ainsi que la vitesse sont réglés automatiquement. Le ventilateur empêche un échauffement excessif de l'appareil et contribue à la sécurité de fonctionnement générale. En cas de défaillance du ventilateur, un message d'erreur sera affiché (voir à ce sujet la section Messages d'erreur dans le mode d'emploi de la VITA vPad). 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.

12 Coupure de courant

L'appareil est équipé d'une protection contre les coupures de courant. Cet élément 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 surveillance de l'alimentation électrique se met en marche dès que le courant est coupé en cours de programme.

En cas de chute de la température dans l'enceinte de cuisson de moins de 80 °C, le programme se poursuit après la mise sous tension et n'est pas interrompu. L'écran est hors service pendant ce temps. L'écran affiche de nouveau le programme en cours lorsque le courant est rétabli.

En cas de chute de la température dans l'enceinte de cuisson supérieure à env. 80 °C, le programme est interrompu. L'écran est hors service. Après utilisation de l'alimentation secteur, une alarme sonore retentit et l'écran indique que la cuisson ne peut pas être poursuivie.

Après le rétablissement du courant, il faut environ 30 s pour la remise en marche.

13 Garantie et responsabilité

La garantie et la responsabilité reposent sur les conditions contractuelles.

1 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.

Veuillez 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 matériau 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.

13.1 Pièces détachées

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

13.2 SAV

Vous trouverez de plus amples informations concernant le four sur le site Internet : http://www.vita-zahnfabrik.com

Vous trouverez les mises à jour du logiciel 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 courriel via Update-Messenger les dernières informations sur le four.

Pour toute question technique concernant le four, ainsi que pour les questions de réparation ou de garantie, vous pouvez contacter VITA comme suit :

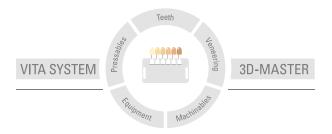
Courriel: info@vita-zahnfabrik.com Tél. +49 (0) 7761/562 - 222



14 Index

A		N	
Accessoires	8	Nettoyage de l'appareil	13
Affichage du statut	11		
		P	
В		Pictogrammes	5
Branchements de l'appareil	11	Pièces détachées	14
Branchement du four		Plaques de dépose	12
au réseau électrique	12	Plaques de signalisation	12
		Protection contre les coupures	4.4
C	10	de courant	14
Conditions d'utilisation	10	D	
Consignes de sécurité	5	R Doornoonabilité	1./
Coupure de courant	14	Responsabilité	14
D		S	
Description générale	7	SAV	14
Débranchement de l'appareil	13		
Dimensions / Poids	9	T	
Données électriques	9	Travaux de nettoyage	13
Données techniques	9		
Droits d'auteur	4	U	
Durée de la coupure de courant	14	Utilisation conforme	6
E		V	
- Élimination	5	Ventilateur	13
Ensemble livré	8	VITA vPad comfort	8
		VITA vPad excellence	8
F			
Fonctions de sécurité	10		
Fusibles	11		
G			
Garantie	14		
Garantio			
I			
Informations techniques	9		
Installation et mise en route	11		
L			
– Lieu d'installation	11		
M			
Marquage CE	13		
Mise en route	11		

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 de ce mode d'emploi : 2024-10

 $VITAVACUMAT^{\$}6100\,M\,porte\,le\,marquage\,CE\,conform\'ement aux directives\,CE\,2006/42/CE, 2014/30/CE\,et\,2011/65/CE.$

VITA

WITA 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