

Instrucciones de uso



VITA SMART.FIRE® ADVANCED

El horno de cocción compacto y moderno para la clínica y el laboratorio, con espacio para puentes de hasta 14 piezas.





Horno de cocción

VITA SMART.FIRE® ADVANCED

Muy estético. Muy compacto. Muy eficiente.

Apreciados clientes:

Nos complace que se haya decidido por el horno de cocción VITA SMART.FIRE ADVANCED.

El horno VITA SMART.FIRE ADVANCED aúna un diseño vanguardista con una calidad de cocción impresionante. Su diseño compacto, que proporciona espacio suficiente incluso para puentes de 14 piezas, es idóneo no solo para la clínica, sino también para cualquier laboratorio. Disfrute de un manejo sencillo e intuitivo; además, gracias al práctico cajón para accesorios, tendrá siempre a mano el juego de accesorios integrado. Perfeccione desde ya su trabajo mediante el moderno VITA SMART.FIRE ADVANCED.

Para poder utilizar el horno de cocción de manera segura y eficiente, lea íntegramente este manual de instrucciones antes del primer uso. Este manual de instrucciones debe estar siempre disponible junto con el aparato. Debe ser leído y aplicado por parte de cualquier persona encargada del manejo, la limpieza y el cuidado del sistema. ¡Le deseamos mucha satisfacción y resultados excelentes!

El equipo de VITA

Índice

1 El sistema

1.1 El aparato de cocción	4
1.2 La unidad de mando	5
1.3 Los accesorios	5

2 Primera puesta en servicio

2.1 Inicio de la cocción en 6 pasos	6
2.2 Instalar el aparato de cocción	7
2.3 Apagar el aparato de cocción y la unidad de mando	7
2.4 Limpiar el aparato de cocción y la unidad de mando	7

3 Volumen de suministro/ soluciones de sistema

3.1 Volumen de suministro de VITA SMART.FIRE ADVANCED	8
---	---

4 Datos técnicos/notas

4.1 Datos técnicos del aparato de cocción	11
4.2 Símbolos	11
4.3 Notas	12
4.4 Funciones de seguridad	13

5 Información adicional

5.1 Material de la competencia en el VITA SMART.FIRE ADVANCED	14
5.2 Garantía y protección del usuario de VITA	14
5.3 Boletín de actualización	14
5.4 Piezas de recambio	14
5.5 Patentes y marcas registradas	14
5.6 Aviso sobre los derechos de propiedad intelectual	14
5.7 Línea de atención permanente y asistencia	15

1. El sistema

Sistema VITA SMART.FIRE ADVANCED

VITA SMART.FIRE ADVANCED

Horno de cocción



VITA vPad

Unidad de mando



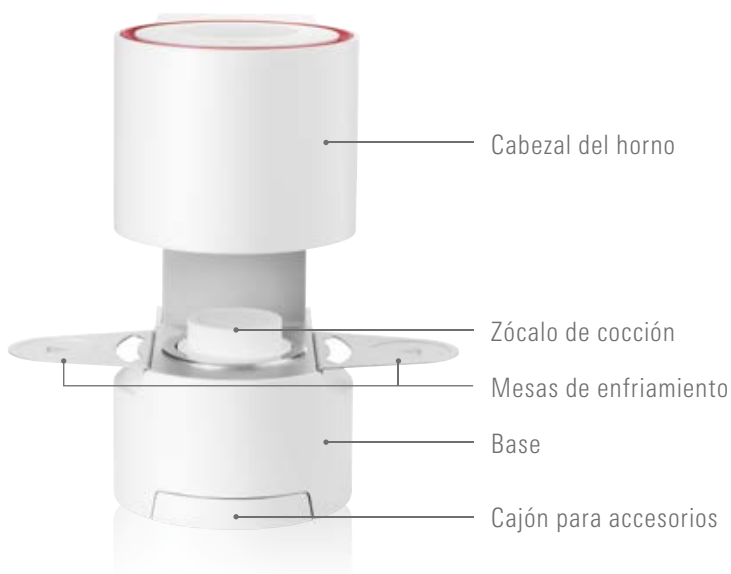
VITA SMART.FIRE ADVANCED

Accesorios



1.1 El aparato de cocción

El aparato de cocción compacto para cocciones de recubrimiento, de cristalización, de glaseado, de maquillajes y de corrección en la clínica y el laboratorio.



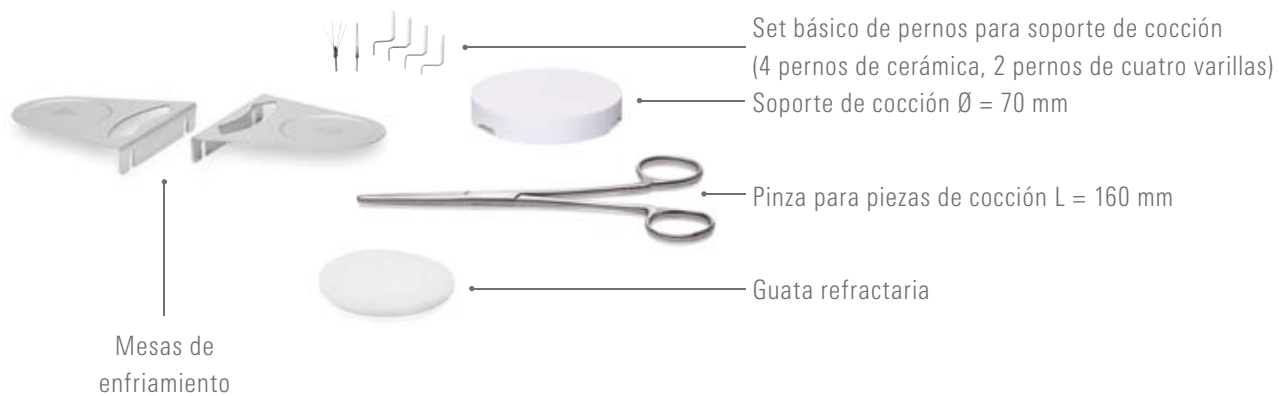
1.2 La unidad de mando

La unidad VITA vPad facilita la cocción mediante programas preinstalados para todos los materiales de uso habitual (no incluida en el volumen de suministro).



1.3 Los accesorios

Gracias al cajón para accesorios integrado, todo lo importante está siempre a mano.



2. Primera puesta en servicio

2.1 Inicio de la cocción en 6 pasos



- 1** Conecte el aparato de cocción a la unidad de mando mediante el cable de conexión.



- 2** Conecte el aparato de cocción a la red eléctrica.



- 3** Pulse el interruptor principal.



- 4** Enganche las dos bandejas para depositar objetos de cocción.



- 5** Seleccione el programa de cocción.



- 6** Inicie el proceso de cocción.

Atención

- Cerciérese de que el anillo metálico que rodea el zócalo de cocción no tenga polvo ni otras partículas.
- Elimine los residuos del zócalo de cocción con un pincel.
- No está permitido conectar el aparato de cocción a una base múltiple de enchufes con cable alargador, ya que existe peligro de incendio por sobrecarga de los cables eléctricos.

2.2 Instalar el aparato de cocción

Cerciórese de que se cumplan las condiciones especificadas a continuación.

Atención

- La distancia entre el aparato de cocción y la pared más cercana debe ser de 20 cm como mínimo.
- El espacio libre sobre el aparato de cocción debe ser de 15 cm como mínimo con la cámara de cocción abierta.
- No colocar la unidad de mando en la zona de irradiación de calor de la cámara de cocción.
- La distancia entre el aparato de cocción y la unidad de mando debe ser de 20 cm como mínimo.
- No está permitido tapar las aberturas de ventilación situadas en la parte superior del aparato de cocción.
- Instale el aparato de modo que resulte sencillo accionar el interruptor principal y desconectar el enchufe de alimentación.
- Asegúrese de que la superficie sobre la que se instale el aparato sea resistente a temperaturas elevadas y no inflamable.
- La emisión de calor y el calentamiento del aparato se mantienen dentro de unos límites inocuos. Sin embargo, es posible que las superficies y los materiales sensibles a la temperatura que estén situados a poca distancia sufran daños debido a la acción del calor.
- No exponga el aparato a la radiación solar directa.
- No deposite objetos inflamables cerca del aparato de cocción.

2.3 Desconectar el aparato de cocción y la unidad de mando

- Mientras no se utilice el aparato, desplace el cabezal del horno hacia abajo y apague el aparato mediante el interruptor principal.
- El cierre del cabezal del horno protege contra la penetración de humedad.

2.4 Limpiar el aparato de cocción y la unidad de mando

VITA SMART.FIRE ADVANCED

- Antes de limpiar el aparato, desconéctelo de la red eléctrica.
- Para limpiar la carcasa debe utilizarse exclusivamente un paño húmedo sin detergente. No está permitido utilizar líquidos inflamables ni disolventes.
- No es necesario limpiar el interior de la cámara de cocción.
- Elimine los residuos del zócalo de cocción con un pincel.

Unidad de mando

- Limpiar la pantalla a intervalos regulares con un producto limpiador de pantallas.
- Los productos limpiadores de pantallas están especialmente indicados, ya que no rayan, generan un efecto antiestático y retardan el ensuciamiento.

Atención

Los daños de la pantalla que sean atribuibles a una manipulación incorrecta durante el manejo o la limpieza quedan excluidos de la garantía VITA.

3. Volumen de suministro/ soluciones de sistema

3.1 Volumen de suministro de VITA SMART.FIRE ADVANCED

Artículo	Volumen de suministro
Aparato de cocción VITA SMART.FIRE ADVANCED 1) 220 V–230 V 2) 110 V 3) 100 V	1 x
Zócalo de cocción	1 x
Soporte de cocción de panel, redondo, 70 mm	1 x
Pinza para piezas de cocción	1 x
Pernos de cerámica	4 x
Pernos de cuatro varillas	2 x
Mesas de enfriamiento	2 x
Guata refractaria	1 x
Inserto del cajón para accesorios	1 x
Cable de conexión entre el aparato de cocción y la unidad de mando	1 x
Módulo wifi VITA	1 x
Cable de conexión a la red eléctrica 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
Instrucciones de uso para el sistema de cocción VITA SMART.FIRE ADVANCED	1 x

Nota

Todos los componentes de VITA SMART.FIRE ADVANCED pueden pedirse individualmente.





4. Datos técnicos/notas

4.1 Datos técnicos del aparato de cocción

Dimensiones (Ø/profundidad/altura)	230 mm/300 mm/340 mm (cerrado)
Peso neto	12 kg
Dimensiones interiores de la cámara de cocción (Ø/altura)	90 mm/47 mm
Temperatura de la cámara de cocción	1200 °C, como máximo
Conexión eléctrica	Conforme a la placa de características, tolerancia ± 10 %
Consumo de potencia	Máx. 1.400 W (230 V, 100 V, 110 V)
Rango de temperatura para el funcionamiento	De 10 °C a 35 °C
Humedad del aire para el funcionamiento	Máx. 80 % HR
Altitud de funcionamiento	Máx. 2.000 m sobre el nivel del mar
Clasificaciones	IEC 61010-1:2010 IEC 61010-2-010:2019 EN 61326-1:2020 EN 61000-3-2:2014 EN 61000-3-3:2013 CE
Ámbito de aplicación	Autorizado únicamente para su uso en interiores

Nota

Los datos técnicos del vPad y del módulo wifi pueden consultarse en las respectivas instrucciones de uso (10877 y 10797).

4.2 Símbolos

	Artículo	Volumen de suministro
	Tensión peligrosa	Este pictograma advierte de la existencia de tensiones peligrosas. Antes de abrir el aparato, hay que desconectarlo de la red eléctrica.
	Superficie caliente	Este pictograma informa sobre la existencia de superficies calientes. Existe la posibilidad de sufrir quemaduras.
	Eliminación separada	Este aparato y todos los accesorios marcados con este símbolo están sujetos a la Directiva 2002/96/CE (RAEE) y a la normativa en vigor en el país correspondiente, y no se pueden eliminar con la basura doméstica de recogida no selectiva dentro de la Unión Europea (UE). Los aparatos usados pueden devolverse a VITA Zahnfabrik.
	Marcado CE	VITA SMART.FIRE ADVANCED cumple la normativa vigente de la Unión Europea (UE). La declaración de conformidad se puede consultar en MyVITA en el sitio web o se puede solicitar directamente a VITA Zahnfabrik.

4. Datos técnicos/notas

4.3 Notas

Fundamentos del diseño del aparato

- El aparato ha sido construido conforme a la tecnología actual y a las normas técnicas de seguridad reconocidas.
- Pese a ello, un uso indebido podría acarrear riesgos para la vida y la integridad física del personal de servicio o de terceros, así como causar daños al aparato y a otros bienes.

Usos prohibidos

- No manejar la unidad de mando con objetos que tengan bordes afilados o estén muy calientes, ya que dañarían la pantalla.
- No está permitida la utilización del aparato con fuentes de alimentación, productos, etc., sujetos a una normativa sobre sustancias peligrosas o que pudieran afectar de cualquier manera a la salud de los usuarios, ni con dispositivos alterados por el usuario.
- No está permitido utilizar el aparato sin zócalo de cocción. El zócalo de cocción debe estar siempre insertado en la cavidad prevista al efecto en la parte inferior del aparato de cocción.
- No está permitido utilizar el aparato en caso de emplearse un narcótico inflamable con aire o gas de la risa.
- El aparato está equipado con un ventilador. El ventilador está controlado por temperatura, y su activación, desactivación y número de revoluciones se regulan automáticamente. El ventilador impide un calentamiento excesivo del aparato y contribuye así a la seguridad de funcionamiento general. No está permitido tapar ni cerrar las aberturas situadas en la cubierta superior de la cámara de cocción.

Usos permitidos

- El aislamiento de la cámara de cocción contiene fibras minerales cerámicas (n.º de índice 650-017-00-08), clasificadas como sustancia cancerígena de la Cat. 2 (anexo VI, CE 1272/2008). Los trabajos en la cámara de cocción o el cambio de la mufla de cocción pueden liberar polvo de estas fibras.
- La inhalación de este polvo puede resultar nociva para la salud y provocar irritaciones de la piel, los ojos y los órganos respiratorios. Por consiguiente, al sustituir componentes de la cámara de cocción, es imprescindible respetar las siguientes normas:
 - Usar ropa de protección de manga larga.
 - Usar gafas y guantes de seguridad.
 - Usar un sistema de aspiración de polvo o una máscara de protección respiratoria de la clase FFP 2.
 - Una vez concluidos los trabajos, lavarse con agua fría para eliminar el polvo de la piel desprotegida.
 - Lavar la ropa de trabajo separada de la ropa normal.
- Solo se permite utilizar el aparato después de leer y entender íntegramente estas instrucciones de uso y conforme a los procedimientos que en él se describen. Cualquier uso distinto o que vaya más allá, como p. ej. el procesamiento de productos distintos a los previstos, así como la manipulación de sustancias peligrosas o nocivas para la salud, se considera no conforme a lo prescrito.
- Los trabajos de reparación de cualquier tipo deberán ser realizados exclusivamente por personal técnico especialmente cualificado.
- El aparato está equipado con un ventilador. El ventilador está controlado por temperatura, y su activación, desactivación y número de revoluciones se regulan automáticamente. El ventilador impide un calentamiento excesivo del aparato y contribuye así a la seguridad de funcionamiento general. No está permitido tapar ni cerrar las aberturas situadas en la cubierta superior de la cámara de cocción.

Nota

El fabricante/proveedor declina cualquier responsabilidad por daños derivados de dicho uso. El riesgo recae exclusivamente en el usuario.

4.4 Funciones de seguridad

El aparato de cocción está equipado con las siguientes funciones de seguridad y monitorización:

1. Monitorización del sensor de temperatura
2. Protección contra la interrupción del suministro eléctrico
3. Protección contra aprisionamiento
4. Disyuntores térmicos
5. Compensación automática de temperatura y de puntos fríos

Monitorización por sensor de temperatura

La monitorización del sensor de temperatura detecta el fallo del sensor de temperatura en la cámara de cocción. En caso de detectarse un fallo del sensor de temperatura, se impide el

calentamiento de la cámara de cocción y se muestra un mensaje de error.

Protección contra la interrupción del suministro eléctrico

El aparato está equipado con una protección contra la interrupción del suministro eléctrico. Este elemento evita la interrupción de programas de cocción en curso en caso de fallo momentáneo de la alimentación eléctrica. Si la duración de la interrupción de la alimentación es inferior a 15 segundos, se continúa ejecutando el

programa en curso, aunque la pantalla permanezca apagada durante la caída de la red eléctrica. Si la duración de la interrupción de la alimentación es superior a 15 segundos, se interrumpe el programa en curso. Una vez restablecida la alimentación eléctrica, la pantalla mostrará un mensaje de error.

Protección contra aprisionamiento

El cabezal del aparato de cocción se mueve en sentido vertical de forma controlada por ordenador. En el proceso se detectan posibles objetos aprisionados y en caso necesario se desactiva el

accionamiento. De este modo se previenen lesiones por aprisionamiento. Tras la desactivación del accionamiento, continúa siendo posible utilizar el sistema sin restricciones.

Disyuntores térmicos

Los disyuntores térmicos están instalados en la carcasa del aparato de cocción y desactivan la calefacción en caso de fallo de funcionamiento del control de la calefacción, a fin de evitar el sobrecalentamiento del aparato de cocción. Si se produjera un

fallo de este tipo, se mostrará un mensaje de error. Será preciso esperar a que el sistema se enfríe antes de volver a utilizarlo. Esto puede tardar un tiempo.

Compensación automática de temperatura y de puntos fríos

La compensación automática de temperatura y de puntos fríos se ejecuta en caso de variación de la temperatura ambiente. En esta compensación de puntos fríos se tienen en cuenta y se corrigen todas las desviaciones de los componentes electrónicos relevantes

para la medición y la regulación de la temperatura. De esta forma se garantiza una regulación constante de la temperatura dentro de un rango de ± 1 °C, incluso en caso de funcionamiento prolongado del aparato.

5. Información adicional

5.1 Material de la competencia en el VITA SMART.FIRE ADVANCED

El VITA SMART.FIRE ADVANCED incluye programas de cocción para Celtra Duo, IPS e.max CAD e IPS Empress CAD. No obstante, se ha de tener en cuenta que las cocciones de IPS e.max CAD en el VITA SMART.FIRE ADVANCED deben llevarse a cabo en un soporte de cocción Ivoclar Vivadent. Las cocciones de IPS Empress CAD y Celtra Duo pueden llevarse a cabo en el soporte de cocción VITA

SMART.FIRE ADVANCED redondo con los pernos de platino de VITA. Los parámetros de cocción actuales en el VITA SMART.FIRE ADVANCED para Celtra Duo, IPS e.max CAD e IPS Empress CAD deben entenderse como valores orientativos. Con independencia de ello, seguirá siendo necesario que el propio usuario compruebe la idoneidad del equipamiento para la aplicación prevista.

5.2 Garantía y protección del usuario de VITA

Tenga en cuenta que las piezas de desgaste, incluidos el zócalo de cocción y todo el material aislante, están excluidas de la garantía. Las grietas en el material aislante tienen origen térmico y son inevitables, por lo que no constituyen motivo de reclamación y no

están cubiertas por la garantía. El documento de garantía y protección del usuario de VITA puede consultarse en el sitio web o en el siguiente enlace:

<https://www.vita-zahnfabrik.com/es/Prestaciones-de-garantia-700,29674.html>

5.3 Boletín de actualización

Desde el sitio web del fabricante VITA Zahnfabrik se pueden descargar actualizaciones de software. Además, en <http://www.vita-zahnfabrik.com/updatemessenger> se le ofrece

la posibilidad de registrarse para recibir automáticamente por correo electrónico, mediante el Boletín de actualización, información actualizada sobre el aparato y sobre actualizaciones.

5.4 Piezas de recambio

Las piezas de recambio deben satisfacer los requisitos técnicos fijados por el fabricante. Solo los recambios originales de VITA garantizan siempre el cumplimiento de tales requisitos.

5.5 Patentes y marcas registradas

VITA SMART.FIRE® es una marca registrada de VITA Zahnfabrik. Las demás marcas registradas mencionadas en este documento son propiedad de las respectivas empresas.

5.6 Aviso sobre los derechos de propiedad intelectual

© Propiedad intelectual 2017, VITA Zahnfabrik. Reservados todos los derechos.

Este documento y el software, así como los datos y la información que contiene o a los que hace referencia este documento, contienen información confidencial y protegida por derechos de propiedad intelectual de los que es titular VITA Zahnfabrik.

Este documento no confiere ni otorga derecho o licencia alguna para la utilización de cualesquiera programas de software, datos

o información, ni derecho o licencia alguna para la utilización de propiedad intelectual, ni implica derechos ni obligaciones por parte de VITA Zahnfabrik de prestar asistencia ni ningún otro tipo de servicio en este sentido. La transmisión de cualesquiera derechos o licencias para la utilización de datos de software o información, o de otros derechos de propiedad intelectual de los que sea titular VITA Zahnfabrik, así como cualquier obligación de prestar asistencia, debe realizarse a través de un acuerdo separado por escrito con VITA Zahnfabrik.

Estaremos encantados de ayudarle.

Línea directa de apoyo a las ventas

Teléfono: +49 7761 562-884
Fax: +49 7761 562-299
De 8:00 a 17:00 h CET
info@vita-zahnfabrik.com

Servicio técnico para aparatos VITA

Teléfono: +49 7761 562-111
Fax: +49 7761 562-102
De 8:00 a 17:00 h CET
instruments-service@vita-zahnfabrik.com

Línea directa de asistencia técnica

Teléfono: +49 7761 562-222
Fax: +49 7761 562-446
De 8:00 a 17:00 h CET
info@vita-zahnfabrik.com



Nota importante

Nuestros productos deben utilizarse con arreglo a las instrucciones de uso. Declinamos cualquier responsabilidad por daños derivados de la manipulación o el tratamiento incorrectos. El usuario deberá comprobar, además, la idoneidad del producto para el ámbito de aplicación previsto antes de su uso. Queda excluida cualquier responsabilidad por nuestra parte por daños derivados de la utilización del producto en una combinación incompatible o no admisible con materiales o aparatos de otros fabricantes. La VITA Modulbox no es necesariamente parte integrante del producto. Publicación de estas instrucciones de uso: 2025-11

Con la publicación de estas instrucciones de uso pierden su validez todas las ediciones anteriores. La versión actual puede consultarse en www.eifu.vita-zahnfabrik.com

VITA SMART.FIRE® ADVANCED lleva el marcado CE conforme a las Directivas 2006/42/CE, 2014/30/UE y 2011/65/UE.

Los productos/sistemas de otros fabricantes mencionados en este documento son marcas registradas de sus respectivos fabricantes.



Más información sobre
VITA SMART.FIRE ADVANCED
<https://hs.vita-zahnfabrik.com/es/vita-smart.fire-advanced>



VITA SMART.FIRE® ADVANCED

VITA Zahnfabrik H. Rauter GmbH & Co. KG

Spitalgasse 3
79713 Bad Säckingen
Germany

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

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

Follow us on
Social Media!

