

VITA VACUMAT® 6000 M

Mode d'emploi



Détermination de la couleur VITA

Communication de la couleur VITA

Reproduction de la couleur VITA

Contrôle de la couleur VITA

Édition 11.17



VITA – perfect match.

VITA

Sommaire

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

1 Avant- propos

Chère cliente, cher client,

nous vous félicitons pour l'achat d'un VITA VACUMAT 6000 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 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 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 6000 M.

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 M laqué (anthracite, rouge carmin, bleu ciel, noir intense, turquoise, blanc clinique) ou acier** N° 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 support de cuisson A+B+C B018U
- 1 DVD équipements dentaires VITA, modes d'emploi 10228M
- 1 prospectus général VITA VM 1218

2.1 Unité de commande VITA vPad

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

- VITA vPad confort avec écran tactile à LED en couleurs 7", photoviewer, mémoire pour 500 programmes de cuisson, destiné à piloter 1 ou 2 VITA VACUMAT 6000 M / VITA VACUMAT 6000 MP ou VITA ZYRCOMAT 6000 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 6000 MS.

i Pour une utilisation de 2 ou plus de VITA VACUMAT 6000 M / VITA VACUMAT 6000 MP ou VITA ZYRCOMAT 6000 MS raccordés à une unité de commande VITA vPad confort ou VITA vPad excellence, vous avez en plus besoin de la VITA Switchbox avec câble de raccordement. 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 VITA vPad utilisée.

2.2 Accessoires (payants)

- Jeu de 2 panneaux latéraux VITA VACUMAT 6000 M
- Pompe à vide VITA : 230/240 volts, 50/60 Hz, 115 volts, 50/60 Hz ou 100 volts/60 Hz
- FDS (Firing-Data-System) programme d'administration des données de cuisson pour PC
- Ensemble de numéros VITA (magnétiques, n° 1 à 4)
- VITA Switchbox pour le pilotage de plusieurs fours
- VITA MultiPump pour alimenter jusqu'à quatre fours avec une seule pompe à vide VITA

3 Informations techniques

Avec le VITA VACUMAT 6000 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 avez 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.

4 Données techniques

4.1 Dimensions / Poids

- Largeur : 230 mm
- Profondeur : 325 mm
- Hauteur : 444 mm
- Carrosserie, poids : acier laqué 13 kg acier fin 15 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 volts AC, 50 Hz
ou 100/110 volts AC, 50/60 Hz
- Puissance absorbée : max. 1500 Watt

4.2.2 Pompe à vide

- Branchement électrique : 230 volts, 50/60 Hz
ou 100/110 volts, 50/60 Hz
- Puissance absorbée : max. 200 Watt
- 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

L'appareil est construit selon les dernières connaissances techniques et conformément aux règles de sécurité en vigueur. 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 des utilisateurs ou une interaction 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		
Tensions dangereuses	Ce pictogramme est un avertissement contre les tensions dangereuses. Couper l'alimentation de l'appareil en le débranchant du secteur avant de l'ouvrir.	
Surface chaude	Ce pictogramme attire l'attention sur les surfaces chaudes. Risque de brûlures.	
Élimination séparée	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.	
Observation	Ce pictogramme attire l'attention sur des situations dangereuses avec des risques possibles pour les personnes et les équipements.	
Information	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 max. 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 :

- 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.

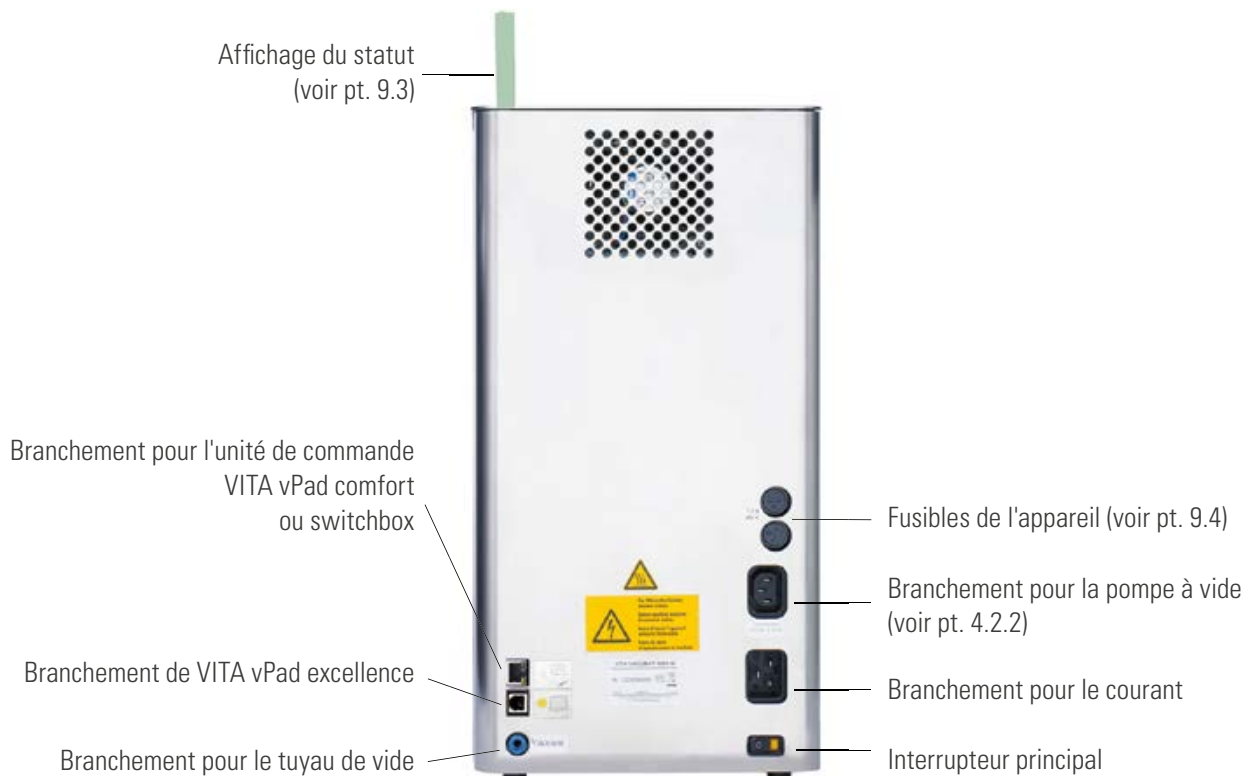
9 Installation et mise en route

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 VITA vPad 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 Affichage du statut

La colonne lumineuse indique les statuts suivants :

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

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

9.4 Fusibles




2 fusibles sont disposés sur l'arrière de l'appareil (voir pt. 9.2) pour le four. Les plaques signalétiques mentionnent les fusibles utilisés dans l'appareil. Ne pas utiliser des fusibles d'une autre puissance.

Version 230 volts

T 8 H 250 V

Version 100/110 volts

T 15 H 250 V

9.5 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.	
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.	
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.	

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.

9.6 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 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 ! Eviter 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 sur le plateau de lift.

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

9.7 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 la VITA vPad utilisée.

10 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.

10.1 Cuisson de nettoyage pour l'enceinte de cuisson

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

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 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 cancérigène et provoquer des irritations cutanées, oculaires et 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 la blouse utilisée séparément du linge normal.

11 Marque CE

Le marquage CE atteste de la conformité de l'appareil aux exigences fondamentales de la directive 200695/CE (directive basse tension) ainsi que de la directive 2004/108/CE (directive CEM).

12 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 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.

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 VITA vPad.

14 Garantie et responsabilité

La garantie et la responsabilité reposent sur les conditions contractuelles.

ⓘ Toute modification apportée au logiciel sans en informer VITA Zahnfabrik H. Rauter GmbH & Co. KG et sans lui demander son autorisation rend caduque tout recours à la garantie et la responsabilité du fabricant.

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 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 mail 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 :

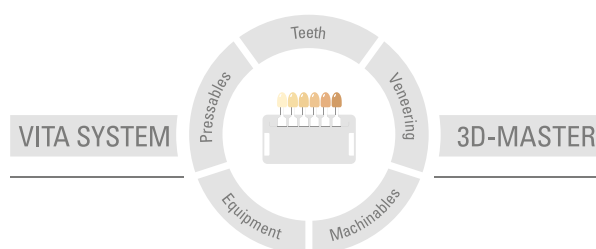
courriel : instruments-service@vita-zahnfabrik.com

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

15 Sommaire alphabétique

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

Le système inédit VITA SYSTEM 3D-MASTER® permet de définir 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. De plus, notre responsabilité quant à l'exactitude de ces données, indépendamment des dispositions légales, et dans la mesure où la loi l'autorise, se limite en tous cas à la valeur de la marchandise livrée selon facture hors taxes. En outre et dans la mesure où la loi l'autorise, notre responsabilité ne peut en aucun cas être engagée pour les pertes de bénéfices, pour les dommages directs ou indirects, pour les recours de tiers contre l'acheteur. Toute demande de dommages et intérêts pour faute commise (faute lors de l'établissement du contrat, entorse au contrat, négociations illicites etc.) n'est possible qu'en cas de préméditation ou de négligence caractérisée. Le VITA Modulbox n'est pas un composant obligatoire du produit. Date d'édition : 11.17

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

VITA VACUMAT® 6000 M porte le marquage CE conformément à la directive CE 2006/95/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 · info@vita-zahnfabrik.com
 facebook.com/vita.zahnfabrik