

VITA ZYRCOMAT® 6000 MS

Mode d'emploi



Détermination de la couleur VITA

Communication de la couleur VITA

Reproduction de la couleur VITA

Contrôle de la couleur VITA

Édition 05.18



VITA – perfect match.

VITA

Sommaire

1	Avant-propos	4
1.1	Observations générales	4
1.2	Droits d'auteur	4
2	Ensemble livré	5
2.1	Appareil dans un carton spécial	5
2.2	Accessoires (payant)	5
2.3	Unité de commande	5
2.4	Réceptacle de frittage	5
3	Informations techniques	6
3.1	Description générale de l'appareil de cuisson	6
4	Données techniques	6
4.1	Dimensions / Poids	6
4.2	Données électriques	6
5	Utilisation conforme	7
5.1	Principe pour la construction de l'appareil	7
5.2	Modes de fonctionnement non autorisés	7
5.3	Modes de fonctionnement autorisés	7
6	Consignes de sécurité	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	Branchement de l'appareil	9
9.3	Affichage du statut	10
9.4	Fusibles	10
9.5	Observations concernant les plaques de signalisation	10
9.6	Branchement de l'appareil	11
9.7	Débranchement de l'appareil, hors fonctionnement	11
10	Nettoyage de l'appareil	12
10.1	Cuisson de nettoyage de l'enceinte de frittage	12
10.2	Enceinte de cuisson – Isolation	12
11	Marquage CE	13
12	Ventilateurs	13
13	Coupure de courant	13
14	Garantie et responsabilité	14
14.1	Pièces détachées	14
14.2	SAV	14
15	Mise en marche de l'appareil	14
16	Programmes et matériaux	15
16.1	Programmes de préséchage	15
16.2	Programmes de frittage	15
16.3	Matériaux	15

1 Avant-propos

1.1 Observations générales

Chère cliente, cher client, félicitations pour votre achat d'un VITA ZYRCOMAT 6000 MS. Avec ce four de frittage, vous avez opté pour le système modulaire d'avenir de fours VITA que vous pourrez à tout moment compléter en fonction de vos besoins. La famille de fours VITA vous offre la souplesse et la rentabilité dans le cadre des procédures de travail basées sur le mode numérique.

Comme tous les fours VITA, le VITA ZYRCOMAT 6000 MS dispose également d'un grand nombre de propriétés techniques contribuant à d'excellents résultats à long terme. Ainsi le contrôle et l'étalonnage de la température garantissent une précision de plus/moins 2 °C sur une plage de température allant jusqu'à 1 600 °C. Les éléments chauffants du VITA ZYRCOMAT 6000 MS sont des éléments chauffants en disiliciure de molybdène vous assurant sur de nombreuses années des frittages toujours de qualité et la mise en oeuvre de tous les matériaux d'infrastructure en céramique dentaire, à base de dioxyde de zirconium et d'oxyde d'aluminium.

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 appliqué par toutes les personnes qui utilisent l'appareil, par ex. les céramistes, les personnes chargées de corriger les dysfonctionnements en cours de programme, celles chargées de l'entretien et de la maintenance.

Nous vous souhaitons un bon travail et une grande réussite avec le VITA ZYRCOMAT 6000 MS.

1.2 Droits d'auteur

Observations importantes concernant les droits d'auteur

© Copyright 2011, 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 contient 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.

2 Ensemble livré

2.1 Appareil dans un carton spécial

- 1 four **VITA ZYRCOMAT 6000 MS laqué ou acier fin**
- 1 socle de cuisson
- 1 colonne de signalisation à monter
- 1 câble de branchement au réseau électrique
- 1 mode d'emploi
- 1 câble de branchement à l'unité de commande
- 2 réceptacles de frittage
- 150 g billes ZrO₂
- 1 pince

2.2 Accessoires (non compris dans l'ensemble livré standard)

- Panneaux latéraux, jeu de 2 panneaux
- FDS (Firing-Data-System) programme de gestion des données de cuisson pour PC
- Chiffres magnétiques de 1 à 4, un jeu de 4

2.3 Unité de commande

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

- VITA vPad confort avec écran tactile 7", photoviewer, mémoire pour 500 programmes de cuisson pour piloter 1 ou 2 VITA VACUMAT 6000 M / 6000 MP / VITA ZYRCOMAT 6000 MS,
- VITA vPad excellence avec écran TCM 10", photoviewer, mémoire pour 1 000 programmes de cuisson pour piloter 1 à 4 VITA VACUMAT 6000 M / 6000 MP / VITA ZYRCOMAT 6000 MS.

i Pour faire fonctionner 2 ou plus VITA VACUMAT 6000 M / 6000 MP / VITA ZYRCOMAT 6000 MS avec une unité de commande VITA vPad confort ou vPad excellence, vous avez également besoin d'une switchbox avec câble de connexion.

Veillez lire les informations contenues dans le mode d'emploi de l'unité de commande correspondante.

2.4 Réceptacle de frittage

Placer le plateau de frittage au centre du socle de cuisson. Il est impossible d'effectuer un frittage sur deux niveaux - creusets empilés et réceptacles de frittage. La capacité est limitée à env. 40 éléments. Dès que le four s'ouvre, il faut veiller à ce que les portes et fenêtres soient fermées afin que le réceptacle ne soit pas exposé à un courant d'air froid.

3 Informations techniques

3.1 Description générale de l'appareil de cuisson

- Technique performante – très haute précision de la température pour un frittage parfait
- Confort d'utilisation pour un travail plus rapide, faible encombrement
- Carrosserie en tôle d'acier, laquée ou en acier fin
- Tablette extractible
- Affichage optique du statut de fonctionnement
- Enceinte de chauffe équipée d'un matériau isolant de grande qualité
- 2 sondes de température (platine/rhodium-platine)
- Étalonnage automatique de la température avant chaque départ de programme
- Précision de la température +/-2 °C

4 Données techniques

4.1 Dimensions / Poids

- Largeur : 315 mm
- Profondeur : 500 mm
- Hauteur : 470 mm
- Poids : 27 kg, acier fin 30 kg
- Enceinte de cuisson-dimensions utiles diamètre : 90 mm, hauteur : 70 mm
- Température dans l'enceinte de cuisson max. 1 600 °C

4.2 Données électriques

- Branchement électrique 230 volts AC, 50Hz
- Puissance absorbée max. 1 450 watts/2 200 watts

5 Utilisation conforme

5.1 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, l'utilisateur met sa vie ou celle de tiers en danger et porte préjudice à l'appareil et à d'autres biens.





5.2 Modes de fonctionnement non autorisés

L'appareil ne doit pas être utilisé avec des sources d'énergie, des produits etc. soumis à un décret sur les substances dangereuses ou affectant pour une quelconque raison la santé des utilisateurs avec des équipements modifiés par l'utilisateur.

5.3 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 non prévue comme par exemple la mise en œuvre d'autres produits que ceux décrits ici ainsi que toute manipulation de substances dangereuses ou nocives pour la santé sont considérées comme non conformes. 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

Pictogrammes		
Tension dangereuse	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.	
Surface chaude	Ce pictogramme attire l'attention sur les surfaces chaudes. Risque de brûlures.	
Élimination séparée	Respecter les consignes d'élimination propres aux appareils électriques /électroniques. Ne pas jeter avec les ordures ménagères. La barre noire sous le symbole de la poubelle signifie que l'appareil a été mis en circulation après le 13.08.2005. N.B. L'appareil est soumis à la directive 2002/96/CE (DEEE) et à la législation applicable dans votre pays et doit être éliminé selon ces dispositions. Veuillez vous adresser à votre revendeur si vous devez éliminer l'appareil.	
Information	Ce pictogramme attire l'attention sur des conseils, explications et informations supplémentaires concernant l'utilisation de l'appareil.	

7 Conditions d'utilisation

- Utilisation en intérieur
- Température ambiante 2 °C à 40 °C
- Humidité de l'air relative 80 % à 31 °C
- Altitude maxi 3 800 m au dessus de la mer
- Variations de la tension nominale pas plus de 10 % en plus ou en moins par rapport à la tension nominale

8 Dispositifs de sécurité

L'appareil fonctionne avec une unité de commande

VITA vPad confort ou VITA vPad excellence

équipée des dispositifs de sécurité et de surveillance suivants :

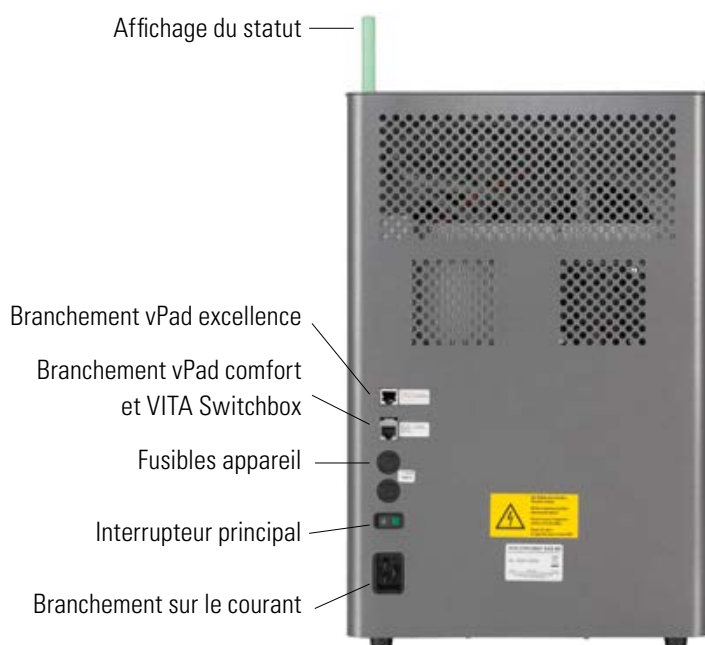
- surveillance de la sonde de température,
- surveillance de la température,
- protection contre les coupures de courant,
- surveillance du lift,
- surveillance du ventilateur.

9 Installation et mise en route

9.1 Lieu d'installation

- Installer l'appareil dans un local sec et chauffé à une distance du premier mur de 50 cm minimum (voir aussi pt. 7 Condition d'utilisation).
- En cas de températures inférieures à 15 °C (par exemple après le transport), laisser l'appareil s'acclimater à la température ambiante pendant environ 60 minutes avant la mise en service.
- Veiller à ce que l'appareil soit installé sur une surface résistante à la chaleur, non inflammable. Le rayonnement thermique et l'échauffement de l'appareil demeurent dans une plage non dangereuse. On ne peut toutefois pas exclure au fil du temps de légères décolorations de surface des meubles et contreplacages fragiles à proximité, provoquées par la chaleur dégagée (distance minimale 50 cm).
- Éviter d'exposer l'appareil au soleil.
- Ne pas déposer des objets inflammables à proximité de l'appareil.
- Ne pas déposer l'unité de commande directement dans la zone d'émission de chaleur de l'enceinte de cuisson. Distance minimale 20 cm.
- Ne pas installer l'appareil d'une manière qui rendrait difficile l'accès à l'interrupteur principal et le débranchement du câble électrique. Pour la mise en route, veuillez lire les informations contenues dans le mode d'emploi de l'unité de commande correspondante.

9.2 Branchement de l'appareil



9.3 Affichage du statut





L'affichage donne les informations suivantes sur le statut du four :

- bleu - programme actif,
- rouge – panne – mode clignotant,
- vert /rouge clignotant – mise à jour en cours.

9.4 Fusibles

À l'arrière de l'appareil (voir point 9.2) se trouvent 2 fusibles pour l'appareil. Les plaques signalétiques mentionnent les fusibles utilisés dans l'appareil. Ne pas utiliser des fusibles avec des caractéristiques différentes.

Modèle 230 volts : **T 10 H 250 V / TH 16 H 250 V**

9.5 Observations concernant les plaques de signalisation		
Tensions dangereuses	<p>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.</p> <p>Le fabricant / fournisseur ne sera pas tenu responsable des accidents survenus à l'utilisateur lorsque l'appareil a été ouvert !</p>	
Tension de charge résiduelle	<p>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.</p>	
Observation	<p>Ne pas poser d'objets dans la zone du plateau du lift.</p> <p>À la mise en marche de l'appareil, le lift descend.</p> <p>Utiliser les tablettes latérales extractibles pour déposer les pièces à cuire/cuites.</p>	
Observation	<p>En fonctionnement continu (température finale maximale, durée de cuisson maximale), 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 et chaudes.</p>	

9.6 Brancher l'appareil sur le courant

Avant mise en route, respecter les consignes de sécurité du point 6 !

Voir pt. 9.2 pour les branchements

- Brancher le câble de branchement à l'unité de commande et à l'appareil.
- Installer la colonne lumineuse.
- Mettre l'appareil sous tension en branchant le câble électrique fourni à l'alimentation électrique.

Ne pas brancher sur une multiprise avec rallonge car il y a un danger d'incendie en cas de surcharge.

- À la mise en marche de l'appareil par l'interrupteur principal, le lift descend. (voir à ce sujet pt. 9.2).
- 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.

⚠ Ne lancer le programme qu'après avoir mis en place le socle de cuisson !

9.7 Débrancher l'appareil, hors fonctionnement.

En cas de non utilisation du four, le lift doit être remonté et le four doit être mis hors tension par l'interrupteur principal (voir pt. 9.2).

La fermeture de l'enceinte de cuisson protège le matériau d'isolation et prévient l'infiltration d'humidité.

10 Nettoyage de l'appareil

Avant tout nettoyage, débrancher la prise de courant !

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 de l'enceinte de frittage

En mode Speed, les éléments chauffants sont fortement sollicités par la rapidité de chauffe. La chauffe rapide peut entraîner des craquelures de la couche d'oxydes grise recouvrant les éléments chauffants.

Ces craquelures nuisent d'une part à la sécurité de fonctionnement des éléments chauffants. D'autre part, les particules de verre éclatées encrassent simultanément le socle et le réceptacle de frittage.

Il faut régulièrement contrôler visuellement les dépôts de particules de verre ou de poussière de verre. Ces souillures doivent être aspirées.

Pour des raisons de santé, il ne faut en aucun cas recourir à de l'air comprimé.

Il est impératif de procéder à une cuisson de nettoyage lorsque l'on constate des craquelures de la couche d'oxydation grise au niveau des éléments chauffants. La cuisson de nettoyage reconstitue la couche d'oxydation qui est à nouveau totalement grise.

La cuisson de nettoyage est expliquée dans le mode d'emploi du VITA vPad confort ou excellence. Veuillez lire également les observations concernant la cuisson de nettoyage figurant dans le mode d'emploi de l'unité de commande.

10.2 Enceinte de cuisson – Isolation

L'enceinte de cuisson est équipée d'un matériau isolant contenant des fibres minérales de céramique (idex n° 650-017-00-08), qui sont classifiées comme cancérigène selon 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'inhalation des poussières libérées peut être cancérigène et provoquer des irritations de la peau, des yeux et des organes respiratoires. Pour échanger des pièces de l'enceinte de cuisson, veuillez procéder de la manière suivante :

- 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 à l'eau froide présente sur la peau non protégée, laver la blouse utilisée séparément du linge normal.

Les fissures qui apparaissent au niveau de l'isolation sont inévitables et causées par la température élevée ainsi que par les variations thermiques rapides. Elles n'ont pas d'impact sur le frittage.

11 Marquage CE

Le marquage CE atteste de la conformité de l'appareil aux exigences fondamentales de la directive 2006/95/CE (directive basse tension).

12 Ventilateurs

Le four est équipé de ventilateurs. Ces ventilateurs sont pilotés par la température. Ils se mettent en marche, se coupent et fonctionnent à plus ou moins grande vitesse d'une manière automatique. Les ventilateurs évitent une surchauffe de l'appareil lui-même et contribuent à la sécurité du fonctionnement de l'appareil.

En cas de panne du ventilateur, un message d'erreur s'affiche (voir le mode d'emploi de l'unité de commande – rubrique Messages d'erreur).

Pour des raisons de sécurité, l'appareil ne doit pas être utilisé sans le ventilateur. Le capot de l'enceinte de cuisson et les ouvertures du panneau arrière ne doivent pas être obstrués.

13 Coupure de courant

Le VITA ZYRCOMAT 6000 MS 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 la coupure de courant inférieure à env. 2 min

Le programme continue et n'est pas donc pas interrompu, l'écran ne fonctionne pas pendant ce laps de temps. Lorsque le courant est rétabli, l'écran affiche de nouveau le programme en cours.

Durée de la coupure de courant supérieure à env. 2 min

Le programme est interrompu, l'écran ne fonctionne pas. L'écran, une fois le courant rétabli, affiche la coupure de courant pour information. Après retour du courant, il faut compter env. 20 s avant que l'unité de commande se remette en marche.

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.

Exception

VITA accorde 6 mois de garantie sur les éléments de chauffe et le réceptacle de cuisson VITA ZYRCOMAT 6000 MS.

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 sur notre site Internet

<http://www.vita-zahnfabrik.com>

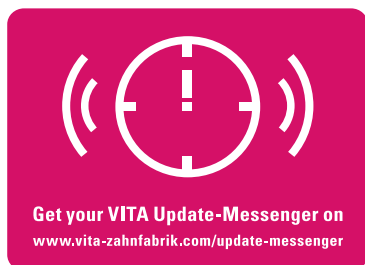
À la rubrique **Documents et médias / Downloadcenter / Informations produits / Mises à jour logiciels** vous trouverez les mises à jour des logiciels à télécharger.

De plus, sous SAV/ Update Messenger vous pourrez vous enregistrer pour être automatiquement informé via le Update-Messenger et par courriel de toutes les actualités concernant l'appareil.

Pour toute question technique sur l'appareil, pour les réparations et les appels en garantie vous disposez des contacts suivants :

courriel : instruments-service@vita-zahnfabrik.com

tél. +49 (0) 7761 / 562 -104, -105, -106



15 Brancher l'appareil

Allumer l'appareil avec **l'interrupteur principal** Le lift descend.

Le logiciel est activé. Le lift monte et redescend (test du lift).



III. 1 Écran d'accueil lors du branchement d'un VITA ZYRCOMAT 6000 MS

L'écran d'accueil affiche :

VITA vPad confort ou excellence avec 1 appareil

L'écran indique qu'un VITA ZYRCOMAT 6000 MS est branché.

Attention !

Après le test du lift, mettre en place un socle de cuisson.



III. 2 Écran d'accueil lorsque
2 VITA New Generation sont branchés

VITA vPad confort ou excellence avec 2 appareils

**Pour de plus amples informations sur la manipulation de l'appareil,
voir mode d'emploi Unité de commande**

16 Programmes et matériaux

16.1 Programmes de préséchage

Nom du programme	Description	Durée du processus
Pre-Dry YZ SOLUTIONS	Pour tous les matériaux VITA YZ T/HT/ST/XT colorés manuellement	33 min

16.2 Programmes de frittage

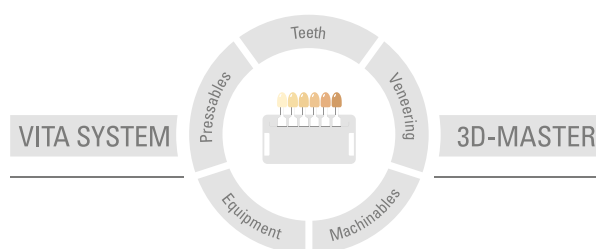
Nom du programme	Description	Durée du processus
YZ T Universal ou YZ HT Universal	Programme de frittage conventionnel pour tous les matériaux VITA YZ T ou VITA YZ HT non colorés manuellement	4 h 40 min (temps de refroidissement incl.)
YZ T Speed ou YZ HT Speed	Programme de frittage HighSpeed pour tous les matériaux VITA YZ T ou VITA YZ HT non colorés manuellement	80 min (temps de refroidissement incl.)
YZ T Universal Pre-Dry CL ou VITA HT Universal Pre-Dry SL	Programme de frittage conventionnel pour tous les matériaux VITA YZ T ou VITA YZ HT précolorés manuellement, pré séchage inclus	5 h 20 min (temps de refroidissement incl.)
YZ T Speed Pre-Dry CL ou YZ HT Speed Pre-Dry SL	Programme de frittage HighSpeed pour tous les matériaux VITA YZ T ou VITA YZ HT précolorés manuellement, pré séchage inclus	100 min (temps de refroidissement incl.)
YZ ST Universal Pre-Dry SL ou YZ XT Universal Pre-Dry SL	Programme de frittage conventionnel pour tous les matériaux VITA YZ ST ou YZ XT précolorés manuellement, pré séchage inclus	6 h 39 min ou 9 h 9 min (temps de refroidissement incl.)
YZ ST Universal ou YZ XT Universal	Programme de frittage conventionnel pour tous les matériaux VITA YZ ST ou YZ XT non colorés, pré séchage inclus	6 h 22 min ou 9 h 6 min (temps de refroidissement incl.)

16.3 Matériaux

Tous les matériaux VITA YZ T ou VITA YZ HT sont validés aussi bien pour le programme Universal et Speed. Le programme YEZ T Speed ou YZ HT Speed vous permet de fritter en 80 min des bridges jusqu'à 14 éléments.

Avant frittage avec le programme Speed des matériaux VITA YZ T ou VITA YZ HT colorés manuellement, ils doivent être pré séchés. Différentes options sont disponibles (voir pt. 16.1 ou 16.2). Tous les autres matériaux doivent être préparés et/ou frittés selon les indications spécifiques du fabricant.

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 : 05.18

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 ZYRCOMAT® 6000 MS porte le marquage CE conformément aux directives 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