

Mode d'emploi

1. Généralités:

- 1.1. Désignation du produit:** DIA-GLACE n° 300-0000
- 1.2. Volume de livraison:** Boîte en plastique Conditionnement 5 g. pâte diamanté dur/rose
- 1.3. Adresse du fabricant:** YETI Dentalprodukte GmbH - Industriestraße 3 - D-78234 Engen
Tél.: 0049-7733-9410-0 FAX: 0049-7733-2533
- 1.4. Conditions de stockage:** Stockage au sec et garder au frais au moins
Protéger contre insolation directe
Protéger les emballages contre coup et chutes.

2. Utilisation adéquate:

Pour le polissage des matériaux céramiques et résine dans la technique prothétique des couronnes et bridges en dehors de la bouche du patient à l'aide d'un feutre ou brosette.

Toute utilisation non conforme à celle prévue aura pour effet l'extinction de tous les droits à garantie et nous délivre de toute responsabilité!

3. Risques et dangers pendant l'utilisation:

1. Visser seulement une roue en feutre sur un mandrin adapté à cet usage.
2. Vitesse de rotation recommandée pour un feutre ou une brosette 5.000-10.000 T/mn.
3. S'assurer qu'aucune personne incompétente (les enfants par exemple) n'entre en contact avec le produit (danger d'avaler)!
4. Travailler avec lunettes protectrices et une protection de la bouche (corps étranger dans la bouche et dans les yeux)

4. Mode d'emploi:

4.1. Avant l'utilisation:

Visser la roue de feutre sur un mandrin adapté.

4.2. Usage:

Prélever la pâte diamantée DIA GLACE avec le feutre ou la brosette à la vitesse de rotation recommandée.

Attention: La pâte diamantée est dure à l'inverse de produits comparables qui sont mous/tendres. Pas d'éclaboussures, donc emploi économique et propre. La consistance dure de DIA GLACE n'est pas un motif de réclamation.

4.3. Après usage:

- Nettoyer l'objet poli sous l'eau courante.
- La roue en feutre utilisée ou la brosette peut être stockée jusqu'à sa prochaine utilisation.

5. Elimination: Peut être éliminé dans les déchets normaux.

6. Durabilité: Les produits de consommation doivent être utilisés rapidement après ouverture. Les substances de goût ne sont pas toxiques.

Dokument:	Erstellt am/von:	geändert am/von:	Revision:	freigegeben am/von:	Seitenzahl:
BA	30.10.1996/TB	25.03.2019/CJ	1	25.03.2019/TB	Seite 1 von 2