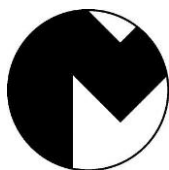




Ref. 080517

ES	MEZCLADORA DE VACÍO IRIS 2 EVOLUTION	6
EN	IRIS 2 EVOLUTION VACUUM MIXER	8
FR	MALAXEUR SOUS VIDE IRIS 2 EVOLUTION	10

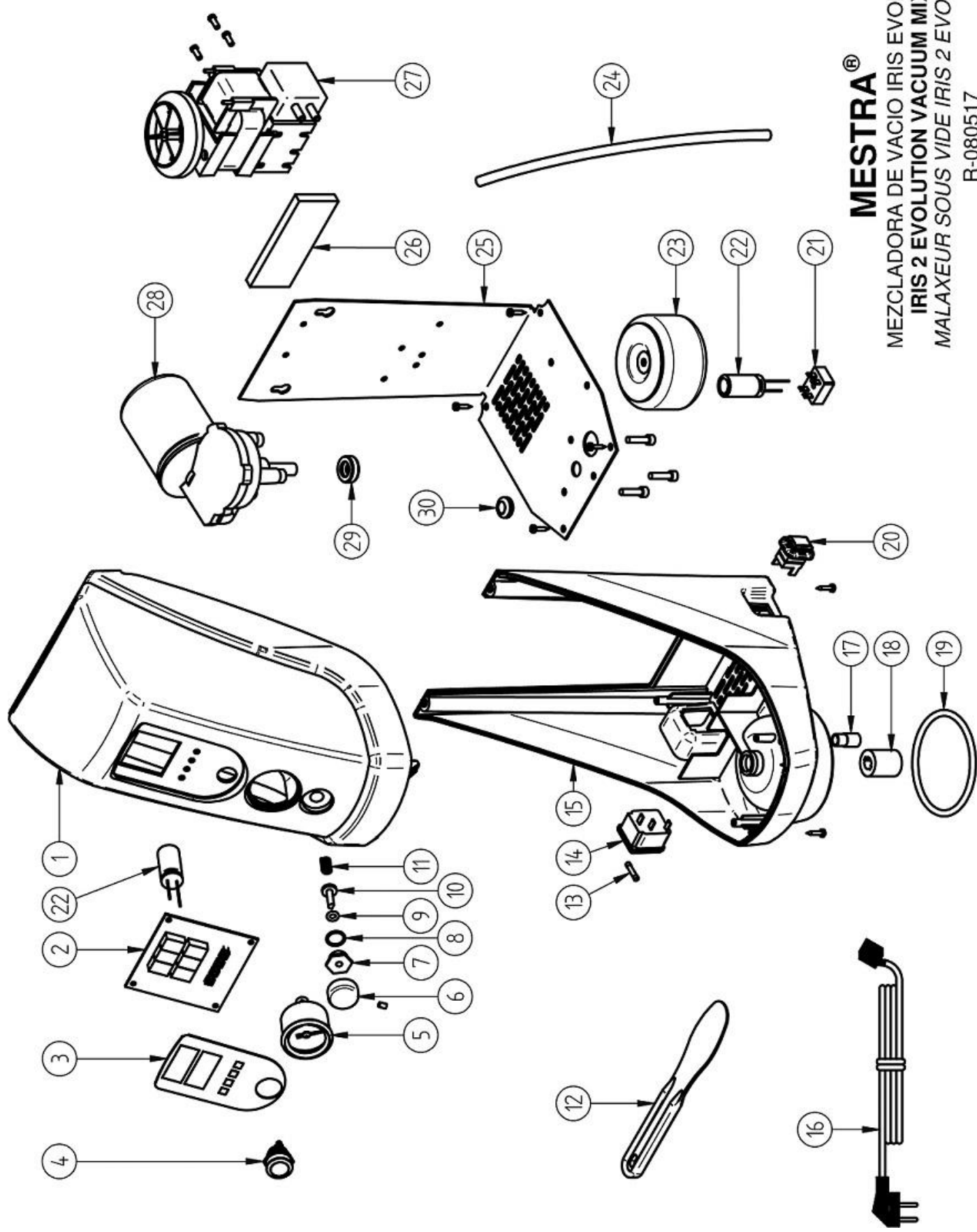


MESTRA®

TALLERES MESTRAITUA S.L.

Txori-Erri Etorbidea, 60
Tel. +34 944530388 - Fax +34 944711725
mestra@mestra.es - www.mestra.es
48150 SONDIKA - BILBAO - ESPAÑA

Rev. 21/04/16

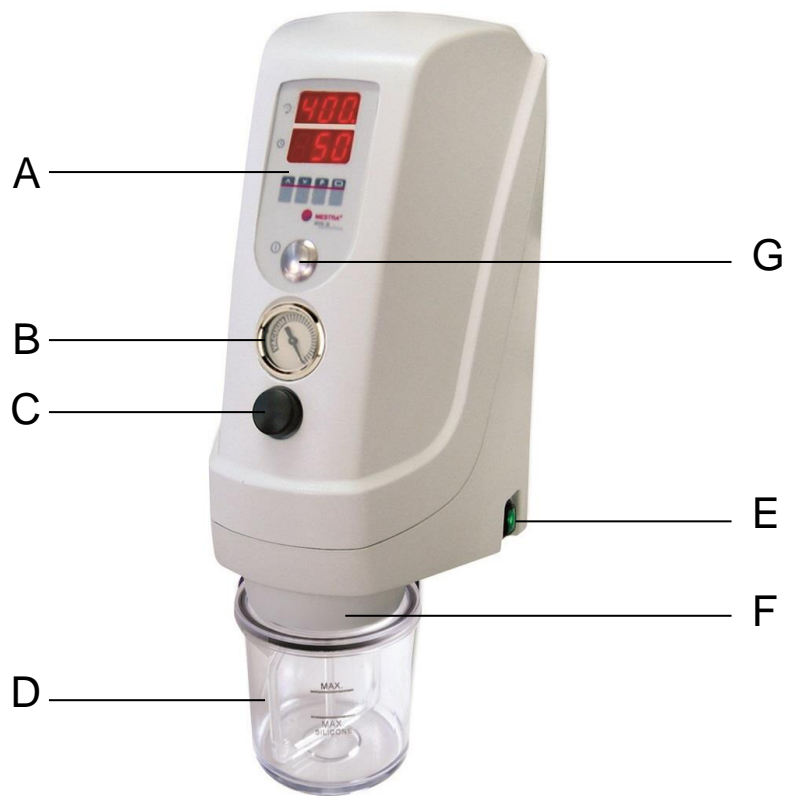


MESTRA®

MEZCLADORA DE VACIO IRIS EVOLUTION
IRIS 2 EVOLUTION VACUUM MIXER
 MALAXEUR SOUS VIDE IRIS 2 EVOLUTION

R-080517

Nº	Referencia	Descripción	Description
1	080517-02	Carcasa superior	Upper housing
2	080517-06	Control	Control
3	080517-01	Carátula	Cover
4	080515-04	Pulsador	Button
5	080520-04	Vacuómetro	Vacuum gauge
6	080516-05	Pomo descarga	Discharge knob
7	080516-03	Cuerpo descarga	Discharge body
8	080516-11	Junta cuerpo	Body O-ring
9	080516-10	Junta eje	Shaft O-ring
10	080516-04	Eje descarga	Discharge shaft
11	030010-08	Muelle descarga	Discharge spring
12	060002	Espátula de plástico (12 u.)	Plastic spatula (12 u.)
13	000230	Fusible (2A)	Fuse (2A)
	000231	Fusible (4A)	Fuse (A)
14	080490-06	Base conexión	Conection base
15	080517-03	Carcasa inferior	Inner housing
16	000250	Cable 230 V	Cable 230 V
	000252	Cable 115 V	Cable 115 V
17	080516-25	Filtro	Filter
18	080520-22	Bocallave	Drive socket
19	080520-24	Junta tórica pipa	Pipe O-ring
20	080422-17	Interruptor general	General switch
21	080490-29	Rectificador	Rectifier
22	080515-05	Condensador	Capacitor
23	080590-13	Transformador 230 V	Transformer 230 V
	080590-13B	Transformador 115 V	Transformer 115 V
24	000116	Tubo (metros)	Tube (meters)
25	080517-07	Chasis	Chasis
26	080516-09	Goma	Rubber
27	080001-02	Bomba 230 V	Pump 230 V
	080001-02B	Bomba 115 V	Pump 115 V
28	080515-10	Motor	Motor
29	080516-07	Retén	Seal
30	080590-21	Pasacables	Cable bushing



Ref. 080517

- A Control / **Control** / *Contrôle*
- B Vacuómetro / **Vacuum meter** / *Manomètre*
- C Válvula de alivio de vacío / **Vacuum drain valve** / *Soupape d'admission d'air*
- D Taza de 550 cc. / **550 cc. bowl** / *Bol de 550 cc.*
- E Interruptor general / **Main switch** / *Interrupteur général*
- F Boquilla de taza / **Bowl fitting nozzle** / *Buse bol*
- G Botón start-stop / **Start-stop key** / *Bouton start-stop*



La mezcladora de vacío IRIS 2 EVOLUTION (Ref. 080517) permite elaborar fácilmente revestimientos, escayolas y mezclas afines. Esta máquina ha sido concebida como un sencillo y fiable dispositivo del Laboratorio Dental. Para conseguir unas óptimas prestaciones del aparato y una larga vida útil, le recomendamos que lea con atención las siguientes instrucciones de uso.

INSTALACIÓN

1. Desembale cuidadosamente su mezcladora IRIS y compruebe que en el interior de los embalajes se encuentran los siguientes accesorios:
 - Un cable de alimentación.
 - Un filtro de recambio.
 - Una taza de batido de 550 cc. de capacidad (D).
 - Un kit de anclaje de la mezcladora a la pared.
2. Elija para el emplazamiento de la máquina una pared alejada de focos de calor, vibraciones o humedad. Así mismo, es necesario que se trate de una superficie firme, rígida y bien nivelada.
3. En el lugar escogido haga dos marcas con un rotulador distanciadas exactamente 80 mm entre sí. Asegúrese que la línea imaginaria que une las dos marcas queda perfectamente horizontal. En caso de necesidad puede usar un nivel.
4. Perfore los agujeros anteriormente marcados con un taladro de mano y una broca de widia de Ø 6 mm.
5. Monte en los agujeros perforados los tacos de nylon incluidos en el kit de anclaje de la mezcladora. Posteriormente, rosque los tornillos barraqueros de cabeza redonda incluidos en el kit, dejando que la cabeza sobresalga unos 12 mm aproximadamente.
6. Presente la mezcladora de vacío IRIS y fijela firmemente a la pared apoyada en los tornillos.
7. Marque en la pared con un rotulador la posición del ojal de amarre situado en la parte inferior del chasis de la máquina. Retire la mezcladora y perfore el agujero que ha marcado en la pared con el taladro de mano. Monte un taco de nylon en el orificio y presente nuevamente la máquina.
8. Presente el tornillo en el ojal inferior de la máquina y rósquelo. Asegúrese de que la máquina ha quedado bien fijada.
9. Conecte el cable de alimentación de la mezcladora a una toma de corriente adecuada provista de toma de tierra.

FUNCIONAMIENTO DE LA MEZCLADORA

Finalizada la instalación de la mezcladora ésta ya se encuentra lista para funcionar:

1. Accione el interruptor general de la mezcladora (E).
2. El display superior mostrará la velocidad de giro en rpm y el display inferior el tiempo de funcionamiento en segundos.
3. Puede modificar ambos valores con las teclas ▲/▼, incluso con la máquina funcionando.
4. Para cambiar de un display a otro pulse la tecla ☐.
5. Vierta en la taza (D) los elementos que desea mezclar. **Realice un prebatido de los productos en la propia taza** empleando para ello una espátula de mano.
6. Sitúe la taza en la boquilla de la mezcladora (F) realizando una ligera presión para que se produzca un buen asentamiento de la junta.
7. Pulse una vez el botón **START/STOP** ⊙ para que la máquina comience el ciclo.
8. Compruebe a través de la lectura del vacuómetro (B) que se está realizando vacío en la taza. Si no es así, realice ligeros movimientos para mejorar su asiento. Siga sujetando la taza hasta que la aguja del vacuómetro se mueva y la taza quede sujeta. Después puede soltar la taza.
9. Durante la fase de batido la aguja del vacuómetro debe encontrarse en la zona "VACUUM". Cuando finalice el tiempo fijado, la máquina se parará.
10. Para retirar la taza de la boquilla de la máquina, deberá pulsar el botón (C) de la válvula de alivio de vacío. La mezcla se encontrará lista para su empleo.
11. Para detener en cualquier momento el funcionamiento de la máquina mantenga pulsado el botón **START/STOP** ⊙.

IMPORTANTE

La máquina cuenta con una bomba de vacío del tipo "membrana" exenta de mantenimiento. Al realizar un arranque cuando la temperatura ambiente es muy fría, es posible que la goma de la membrana no cuente con la elasticidad adecuada para un funcionamiento óptimo. Por este motivo, le recomendamos que en ambientes muy fríos mantenga funcionando la mezcladora en vacío durante 1 minuto aproximadamente, antes de comenzar a trabajar.

MODIFICACIÓN DE LOS PROGRAMAS

- El control electrónico permite almacenar en memoria 4 programas. Para guardar un programa, seleccione primero los valores de velocidad y tiempo con las teclas ▲/▼/□ como en el apartado anterior.
- Una vez establecidos los valores, pulse la tecla **P** las veces necesarias para seleccionar el programa P1, P2, P3 ó P4 en el que desea almacenarlos.
- Seguidamente, pulse una vez más la tecla **P** durante 3 segundos. Los valores quedarán almacenados en la memoria seleccionada.

UTILIZACIÓN DE LOS PROGRAMAS

- Para utilizar los valores almacenados en alguno de los cuatro programas, pulse la tecla **P** las veces necesarias para seleccionar el programa P1, P2, P3 ó P4.
- Los valores almacenados en el programa aparecerán directamente en los displays, a la espera de que pulse el botón **START/STOP** ○.

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

Para asegurar una óptima fiabilidad y una larga vida del aparato, le recomendamos:

- Limpie cuidadosamente la taza de mezcla cada vez que la utilice. Evitará acumulaciones de suciedad y posibles agarrotamientos del eje de aspas. Asegúrese también de limpiar la junta y el asiento de la taza para conseguir una óptima hermeticidad.
- Mantenga limpia la máquina y su entorno. No utilice disolventes o cualquier otro producto inflamable.

- Periódicamente proceda a sustituir el elemento filtrante situado en la parte interior de la boquilla (F). Para ello, desenrosque el filtro-silenciador y sustitúyalo por otro nuevo. Puede ayudarse con una llave de tubo de 10 mm.



- En las labores de mantenimiento de la mezcladora le recomendamos que utilice siempre repuestos originales MESTRA.

PRECAUCIONES

- ◆ Antes de conectar el aparato asegúrese de que se trata de una toma de corriente adecuada provista de toma de tierra.
- ◆ No coloque la taza en la boquilla de la máquina cuando el motor de la mezcladora se encuentra en marcha. Asegúrese también del correcto montaje del conjunto Aspas-Taza.
- ◆ No permita que niños o personal no cualificado manipulen el aparato
- ◆ Elija para la ubicación de la mezcladora una pared rígida y bien nivelada. Así mismo, asegúrese de que los tacos de fijación están bien asentados en la pared.
- ◆ Al finalizar la ejecución de un ciclo espere a que el motor de la máquina pare completamente antes de proceder a retirar la taza.
- ◆ Durante las tareas de limpieza de la máquina desconéctela de la red.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Alto:	350 mm
Ancho:	155 mm
Fondo:	205 mm
Peso:	4,8 kg
Tensión:	230 V, 50/60 Hz 115 V, 50/60 Hz
Potencia:	100 W
RPM:	100 ~ 400 rpm
Rango de tiempo:	0 ~ 300 "



The IRIS 2 EVOLUTION vacuum mixer is used to make investmets, plaster and similar mixtures. The machine has been designed as a simple and reliable tool for Dental Labs. For optimum performance and a long service life, please read the instructions for use carefully.

INSTALLING THE UNIT

1. Carefully unpack your IRIS vacuum mixer, and check for these fittings in the packaging:
 - Power cable.
 - Spare filter.
 - 550 cc. mixing bowl (D).
 - Kit to secure the mixer to the wall.
2. Choose a wall well away from any sources of heat, vibrations or moisture to set up the mixer unit. It must also be positioned on a firm, rigid, level surface.
3. Make two marks with a marker pen exactly 80 mm. apart at the chosen location. Ensure that the imaginary line linking the two marks is perfectly horizontal. A level may be used if required.
4. Drill out the holes marked by hand using a Ø 6 mm widia bur.
5. Insert the nylon studs included in the vacuum mixer kit in the drill holes. Then screw in the cheese-head shed bolts, allowing the heads to protrude around 12 mm.
6. Use the bolts to secure the IRIS vacuum mixer firmly to the wall.
7. Use the pen to mark the position of the fixing eye on the lower section of the unit. Remove the mixer and drill out the hole manually. Insert a nylon stud in the orifice and put the unit back on.
8. Use a wrench to put the bolt through the lower hole. Ensure the unit has been firmly secured.
9. Hook up the mixer's power cable to an adecuate power supply with earthing.

OPERATING THE MIXER

The mixer is now ready for use:

1. Use the main switch (E) to turn on the machine.
2. The upper display will show the spin speed in rpm and the lower display will show the working time in seconds.
3. You can change both of them by pressing the ▲/▼ keys.
4. To shift from a display to the other press the ☐ key.
5. Put the mixing ingredients into the bowl (D). **Pre-mix the products in the bowl manually with a spatula.**
6. Use gentle pressure to position the bowl and the mixer connection (F) with a good sealing.
12. Press the **START/STOP** Ⓞ key again for the unit to start a cicle.
13. Use the vacuum meter (B) to check the vacuum in the bowl. If there is no vacuum in the bowl, move it gently to improve its seating. Keep hold of the bowl until the meter needle moves and the cup keeps holded. You may now release the bowl.
14. During mixing operations, the needle must remain in the "VACUUM" section. When the pre-set time has elapsed, the unit will stop.
15. Use the vacuum drain valve (C) to remove the bowl from the unit. The mix is now ready to be used.
16. To stop the operation of the unit at any moment keep the **START/STOP** Ⓞ key pressed.

IMPORTANT

This machine has a "diaphragm" vacuum pump (maintenance-free). If the unit is started at very low room temperature, the membrane rubber may not be sufficiently elastic for best operation. Thus we recommend that the mixer be run for approximately 1 minute before starting operations in cold environments.

MODIFYING THE PROGRAMS

- The electronic controls can store in memory four programs. To store a program, use the **▲/▼** **↻** keys as in the previous section.
- After setting the data you want to store, press the **P** key as many times as required to select the P1, P2, P3 or P4 program.
- Then, press the **P** key again for 3 seconds. The data will be stored in memory.

USING THE PROGRAMS

- To use the data stored in any of the four programs, press the **P** key as many times as required to select the P1, P2, P3 or P4 program.
- The data stored in the program will show directly on the displays until you press the **START/STOP** **⊙** key.

MAINTENANCE AND CLEANING

For best reliability and a long service life, we recommend the following:

- Clean the mixing bowl carefully each time it is used. This will prevent dirt building up and seizure of the blade shaft. Make sure the bowl seat and joint are cleaned for a complete sealing.
- Keep the unit and the surroundings clean. Do not use solvents or any other inflammable products.
- The filter inside the bowl connection (F) must be replaced periodically. Unscrew the filterRef. silencer and replace it with a new one. You can use a 10 mm box spanner.



- We recommend using always original MESTRA spare parts for mixer maintenance.

PRECAUTIONARY MEASURES

- ◆ Before connecting up the unit, check the power supply is according to the label data and with earthing.
- ◆ Do not fit the bowl to the unit when the mixer motor is on. Make sure the blades-bowl set is properly assembled.

- ◆ Do not let children or unqualified staff handle the unit.
- ◆ Choose a solid well-leveled wall to place the mixer, and make sure that fixing bolts are firmly screwed into the wall.
- ◆ Wait for the motor to stop completely after finishing a cycle before removing the bowl.
- ◆ Disconnect the unit from the power supply during cleaning operations.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Height:	350 mm
Width:	155 mm
Depth:	205 mm
Weight:	4,8 kg
Supply voltage:	230 V, 50/60 Hz 115 V, 50/60 Hz
Power:	100 W
RPM:	100 ~ 400 rpm
Timer:	0 ~ 300 "



Le malaxeur sous vide IRIS EVOLUTION permet d'élaborer facilement des revêtements, des plâtres et autres mélanges. Cet appareil a été conçu comme un dispositif simple et fiable pour le Laboratoire Dentaire. Pour obtenir les meilleures prestations de l'appareil et une longue vie utile, nous vous recommandons de lire attentivement les instructions suivantes.

INSTALLATION

1. Déballez avec soin votre malaxeur IRIS et vérifiez si les accessoires suivants sont bien à l'intérieur des emballages:
 - Un câble d'alimentation.
 - Un filtre.
 - Un bol à malaxer de 550 cc. de capacité (D).
 - Un kit de fixation murale.
2. Pour installer l'appareil, choisissez une paroi éloignée des sources de chaleur, des vibrations ou de l'humidité. La surface doit être ferme, rigide et bien nivelée.
3. À l'endroit de l'installation, notez l'emplacement de l'appareil avec un marqueur (faire deux marques à une distance exacte de 80 mm. Vérifiez si la ligne imaginaire entre les deux marques est bien horizontale. En cas de besoin, utilisez un niveau.
4. Faites les trous à l'endroit marqué, avec une perceuse munie d'un foret de Ø 6 mm.
5. Dans les trous mettez les chevilles en nylon comprises dans le kit de fixation du malaxeur. Ensuite vissez les vis à tête ronde comprises également dans le kit, en laissant dépasser la tête de 12 mm environ.
6. Placez le malaxeur sous vide IRIS sur la paroi, fermement appuyé sur les vis.
7. Avec un marqueur, notez la position de l'anneau de fixation qui se trouve dans la partie inférieure du châssis de l'appareil. Enlevez le malaxeur et faites un trou sur la marque, à l'aide de la perceuse manuelle. Mettez une cheville en nylon dans l'orifice et présentez de nouveau l'appareil.

8. Mettez la vis dans l'anneau inférieur de l'appareil et vissez-la à l'aide d'un tournevis. A l'appareil est bien fixé.
9. Branchez le câble d'alimentation du malaxeur sur une prise de courant munie d'une prise de terre.

FONCTIONNEMENT DU MALAXEUR

Une fois installé, le malaxeur sera prêt à fonctionner:

1. Tournez l'interrupteur général du malaxeur (E).
2. le display supérieur indiquera rpm. Le display inférieur indiquera le temps.
3. Vous pouvez modifier les valeurs du dosage avec les touches ▲/▼.
4. Pour aller d'un display à l'autre poussez la touche □.
5. Versez dans le bol (D) les éléments à mélanger. Faites un **pré-mélange des produits dans le bol, à la main** avec une spatule.
6. Faites coïncider le bol avec la tête à 12 pans du malaxeur (F) en faisant une légère pression pour bien ajuster le joint.
7. Appuyez une fois sur le bouton **START/STOP** ⊙.
8. Vérifiez sur le manomètre (B) que le vide se fait dans le bol. S'il ne se fait pas, faites des mouvements légers pour corriger l'assise du bol. Continuez à maintenir le bol jusqu'à ce que l'aiguille du manomètre est déplacée. Lâchez le bol.
9. Pendant la phase de malaxage, l'aiguille du manomètre doit se trouver dans la zone "VACUUM". À la fin du temps établi, la machine s'arrête.
10. Pour séparer le bol du malaxeur, il faudra appuyer sur le bouton (C) de l'esquive de refoulement sous vide. Le mélange sera prêt à être utilisé.
11. Pour arrêter la machine à n'importe quel moment maintenez appuyé le bouton **START/STOP** ⊙.

IMPORTANT

La machine est pourvue d'une pompe à vide de type "membrane" sans entretien. Lors de la mise en route, si la température ambiante est très froide, il peut arriver que la membrane en caoutchouc ne possède pas l'élasticité voulue pour un fonctionnement optimal. Pour cette raison, il est recommandé pour des températures environnantes très froides, de faire fonctionner la machine une minute environ avant de procéder au malaxage.

MODIFICATION DES PROGRAMMES

- Le contrôle électronique vous permet d'emmagasiner 4 programmes. Pour garder un programme utiliser les touches ▲/▼/□ comme cité antérieurement
- Une fois établies les valeurs que vous voulez garder, appuyez sur la touche **P** autant de fois qu'il faudra pour sélectionner le programme P1, P2, P3 ou P4.
- Une fois sur le P désiré maintenez la touche **P** appuyée pendant 3 secondes. Les valeurs resteront mémorisées.

UTILISATION DES PROGRAMMES

- Pour utiliser les valeurs mémorisées dans l'un des 4 programmes, appuyez sur la touche P autant de fois qu'il le faudra pour sélectionner le programme choisi P1, P2, P3, P4.
- Les valeurs mémorisées dans le programme apparaîtront sur le display et vous pourrez appuyer sur le bouton **START/STOP** ☉.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Pour assurer une fiabilité optimale et une longue vie de l'appareil, nous vous recommandons ce qui suit:

- Nettoyez soigneusement le bol de mélange à chaque utilisation, pour éviter l'accumulation de la saleté et le grippage de l'axe des pales. Nettoyer également le joint et le siège du bol pour obtenir une excellente étanchéité.
- Nettoyez la carcasse extérieure de l'appareil à l'aide d'un chiffon. Ne pas utiliser de dissolvants ni aucun autre produit inflammable.

- Remplacez périodiquement l'élément filtrant qui se trouve dans la partie intérieure de la buse (F). Pour ce faire, dévissez le filtre-silencieux et remplacez-le par un filtre neuf. Vous pouvez utiliser une clé à douille de 10 mm.



- Dans les travaux de maintenance du malaxeur, nous vous recommandons d'utiliser toujours des pièces d'origine MESTRA.

PRECAUTIONS

- ♦ Avant de brancher l'appareil, assurez-vous que la prise est dotée d'une prise de terre.
- ♦ Ne pas mettre le bol sur la buse de l'appareil lorsque le moteur du malaxeur est en marche. Vérifiez également le montage de l'ensemble Pales-Bol.
- ♦ Ne laissez pas les enfants ni le personnel non qualifié manipuler l'appareil.
- ♦ Pour l'installation de l'appareil, choisissez une paroi rigide et bien nivelée et vérifiez si les chevilles de fixation sont bien fixés au mur.
- ♦ À la fin de l'exécution d'un cycle, attendez l'arrêt total de l'appareil avant de retirer le bol.
- ♦ Débranchez l'appareil du réseau électrique pendant le nettoyage de l'appareil.

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Hauteur:	350 mm
Largeur:	155 mm
Fond:	205 mm
Poids:	4,8 kg
Tension d'alimentation:	230 V, 50/60 Hz 115 V, 50/60 Hz
Puissance:	100 W
RPM:	100 ~ 400 rpm
Temporisateur:	0 ~ 300 "

ACCESORIOS DISPONIBLES
FITTINGS
 ACCESOIRES DISPONIBLES



Ref. 080519

Soporte sobremesa mezcladora de vacío.
Base for vacuum mixer.
Support pour le malaxeur Iris.



Tazas para la mezcladora de vacío Iris.
Bowls for the Iris vacuum mixer.
Bols pour le malaseur Iris.

Taza / Bowl / <i>Bol</i>	Ref.
250 cc.	Ref. 080523
550 cc.	Ref. 080524
750 cc.	Ref. 080525
1.000 cc.	Ref. 080526
1.250 cc.	Ref. 080527
230 cc. (especial alginato)	Ref. 080528
1.250 cc. A. Inox	Ref. 080529