



Instructions d'utilisation des fraises au carbure FG et des instruments rotatifs diamant FG

Afin que la fraise TRI HAWK fonctionne conformément à sa conception :

- Utilisez la fraise une seule fois et jetez-la juste comme vous le feriez avec une aiguille ou un scalpel. Toutes les marques de fraises sont compromises dès la première utilisation.

Remarque : De nombreuses utilisations et la stérilisation réduisent radicalement les performances de coupe et augmentent considérablement la probabilité de cassure/rupture pour TOUTES les fraises.

2. Longueurs de produit

Longueur de tête (mm)	Longueur totale +/- 0,5 (mm)		
	Courte	Standard	Extra-longue
≤ 5,5	16,5	19	25
>5,5-8	18,5	21	27
>8-9	19,5	22	28
>9-10	21,5	24	30

Attention : Ne pas rallonger la fraise depuis la douille de serrage.

- Stérilisation :** Les instruments doivent être stérilisés avant la première utilisation et stérilisés dans un autoclave.
 - Préparation des fraises pour la stérilisation :** Emballez les fraises dans des contenants dédiés au stérilisateur autoclave sélectionné. Les instructions du fabricant de l'autoclave doivent être respectées. Ne pas excéder la charge maximum recommandée.
 - Inspection après préparation :** Inspectez visuellement les fraises après le nettoyage afin d'assurer que la contamination éventuelle a été éliminée.
 - Stérilisation avant la première utilisation :** Suivez les instructions du fabricant de l'autoclave pour stériliser les fraises. Autoclavez les instruments pour un temps de plateau minimum de six minutes à une température comprise entre 130 °C et 135 °C. D'autres régimes de durée/température valides peuvent être utilisés. La durée de maintien correspond à la durée minimum pour laquelle la température minimum est maintenue.
 - Séchage :** Faites passer les instruments à travers un cycle de séchage, habituellement incorporé dans l'autoclave. La chaleur de séchage ne doit pas excéder 140°C. Reportez-vous au manuel de l'autoclave pour les cycles disponibles et une correcte utilisation.
- Mise au rebut :** Les fraises utilisées doivent être considérées comme contaminées et des précautions appropriées doivent être prises lors de la manipulation et de la mise au rebut d'une fraise utilisée. Les fraises utilisées doivent être jetées dans un contenant de système de « mise au rebut ».
- Utilisation correcte et sécurisée :** L'appareil doit être utilisé sous les instructions de et par un médecin ou un professionnel autorisé.
 - Nettoyez et stérilisez** les fraises (si fournies non stérilisées) conformément aux recommandations ci-dessus avant la première utilisation.
 - Jetez les instruments utilisés après la première utilisation conformément aux instructions de mise au rebut.
 - Portez toujours des gants lors de la manipulation d'instruments contaminés.
 - Une protection des yeux doit être portée afin de les protéger contre les particules éjectées.
 - Des masques chirurgicaux doivent être portés pour éviter l'inhalation d'un aérosol ou de poussières générées.
 - Les fraises doivent être utilisées sur une pièce à main contre-angle électrique 1:5 bague rouge ou turbine à air ou électrique.
 - Maintenez les pièces à main en bon état de marche et correctement lubrifiées.

Remarque : Assurez-vous que votre pièce à main est correctement calibrée, équilibrée et entretenue.

- Assurez-vous que la fraise est saisie de manière sécurisée dans le mandrin de la pièce à main.
- Insérez la fraise jusqu'au bout dans la douille de serrage de la pièce à main. Les fraises de plus de 23 mm (0,906 pouce) de longueur doivent uniquement être utilisées selon les instructions du fabricant de la pièce à main. Les fraises doivent être serrées de manière sécurisée dans la douille de serrage de la pièce à main.
- Ne pas utiliser de fraises usées.
- Ne pas appliquer une pression excessive sur la fraise. Les forces ne doivent pas excéder 2 newtons (force d'environ 0,2 kg). Des forces supérieures ne résultent pas en une élimination plus rapide du matériau, mais augmente la charge thermique sur la dent.
- Évitez de retirer la fraise en angle trop aigu afin d'éviter l'effet de levier et la cassure.
- Une réfrigération par spray avec un débit minimum de 50 ml/min doit être fournie. Une réfrigération supplémentaire est requise si des fraises de longueur supérieure à 21 mm ou avec des têtes supérieures à 2 mm sont utilisées.
- Les fraises doivent être réglées sur la vitesse de travail conformément au graphique ci-dessous. Elles doivent être réglées avant d'appliquer la fraise à l'objet.

Instrument rotatif diamant - guide aux tr/min maximum :

Diamètre de la tête d'instrument 1/10 mm	Vitesse permmissible maximum (tr/min)	Vitesse opérationnelle recommandée (tr/min)
007 - 010	450.000	100.000 - 220.000
011 - 014	450.000	70.000 - 220.000
015 - 018	450.000	55.000 - 160.000
019 - 023	300.000	40.000 - 120.000
024 - 027	160.000	35.000 - 110.000
028 - 031	140.000	30.000 - 95.000

- Stockage :** Les fraises doivent être stockées dans le contenant de stérilisation sec (support pour fraises ou poches) jusqu'à utilisation. Les fraises doivent être stockées dans un endroit sec et propre et à température ambiante. Des taches ou de la corrosion peuvent apparaître si les fraises sont conservées dans un environnement humide, l'humidité est donc à éviter.
- Transport :** Les fraises doivent être transportées dans leur emballage d'origine (d'usine), placées dans un sachet plastique refermable puis dans une enveloppe à bulles. Le transport des fraises doit se faire à une température comprise entre -38 °C et 50 °C. Toute expédition doit contenir une copie de ces instructions.

Remarque : Il est de la responsabilité de l'établissement et du personnel formé d'assurer que ces procédés sont respectés en utilisant l'équipement, les matériaux et le personnel appropriés. Ce procédé peut nécessiter une validation et un contrôle continu afin d'assurer que les résultats requis sont atteints.



Fabriqué par :

Xenopus Inc. 2 prospect Rd. Morrisburg, Ontario, Canada, K0C 1X0