

VITA V60 i-Line® PLUS

Instrucciones de uso



Determinación del color VITA

Comunicación del color VITA

Reproducción del color VITA

Control del color VITA



VITA – perfect match.

VITA

Contenido

1	Volumen de suministro	5
1.1	Contenido del paquete	5
1.2	Accesorios de pago	5
2	Información técnica	5
2.1	Descripción general	5
3	Datos técnicos	5
3.1	Dimensiones/pesos	5
4	Datos eléctricos	6
4.1	Aparato de cocción	6
5	Uso previsto	6
5.1	Finalidad prevista y aspectos básicos del diseño del aparato	6
5.2	Usos prohibidos	6
5.3	Usos permitidos	6
6	Indicaciones de seguridad	7
6.1	Pictogramas	7
6.2	Condiciones ambientales	7
6.3	Funciones de seguridad	7
7	Instalación y conexiones	8
7.1	Lugar de instalación	8
7.2	Conexiones del aparato	8
8	Puesta en servicio	9
8.1	Apagar el aparato, puesta fuera de servicio	9
9	Limpieza del aparato de cocción	10
9.1	Limpieza de la pantalla táctil	10
9.2	Cocción de limpieza para la cámara de cocción	10
9.3	Aislamiento de la cámara de cocción	10
10	Marcado CE	11
11	Interrupción del suministro eléctrico	11
12	Garantía y responsabilidad	12
12.1	Piezas de recambio	12
13	Manejo de la pantalla táctil	12

14	Encender el aparato	13
14.1	Iniciar/cambiar el modo de espera	13
15	Manejo y funciones	14
16	Funciones del teclado	15
17	Seleccionar/iniciar programas de cocción	16
18	Modificar valores del programa	17
18.1	Presecado	18
18.2	Aumento de temperatura y tiempo de mantenimiento de la temperatura	19
18.3	Enfriamiento	20
18.4	Ajuste del vacío	21
18.5	Guardar valores del programa	22
18.6	Enfriamiento rápido	22
18.7	Bloqueo del programa	23
18.8	Gestión de los programas de cocción	23
19	Ajustes del aparato	25
19.1	Información del aparato	26
19.2	Ajustes de fábrica	26
19.3	Ajuste de la temperatura y cocción de limpieza	27
19.4	Indicación de la temperatura en °C o °F	28
19.5	Idioma	28
19.6	Introducción del PIN para ajustes del aparato	28
19.7	Introducción del PIN para programas de cocción	29
19.8	Bloquear programas de cocción	29
19.9	Duración del tono del altavoz	30
19.10	Ajustes de fecha y hora	30
19.11	Ajuste de la temperatura de espera	31
20	Actualización de software	31
21	Mensajes de error	32
22	Índice alfabético	33
23	Índice de figuras	34
24	Índice de tablas	35

Estimada clienta, estimado cliente:

Enhorabuena por la adquisición del VITA V60 i-Line PLUS. Este aparato es un moderno horno de cocción para el ámbito dental. Como fabricante de materiales de cerámica dental y aparatos premium, VITA Zahnfabrik le garantiza que durante el desarrollo y la fabricación del VITA V60 i-Line PLUS se han utilizado exclusivamente materiales de alta calidad. En este producto se reflejan nuestros más de 30 años de experiencia en el desarrollo de hornos para cerámica, para que disfrute de su uso durante mucho tiempo en su trabajo.

El diseño del aparato incorpora la tecnología más avanzada y cumple todos los estándares de seguridad internacionales. No obstante, en caso de manipulación incorrecta pueden surgir peligros: es necesario que lea este manual y que observe las instrucciones.

Tenerlas en cuenta ayudará a evitar peligros y a reducir gastos de reparación y tiempos de inactividad, a la vez que aumentará la fiabilidad y durabilidad del aparato. Todas las imágenes e ilustraciones del manual de instrucciones sirven como ilustración general y no como referencia del diseño detallado del aparato.

El manual de instrucciones siempre debe estar disponible junto con el aparato. Debe ser leído y seguido por parte de cualquier persona encargada de realizar trabajos con/en el aparato, como por ejemplo: manejo, reparación de averías durante el servicio, limpieza y conservación (mantenimiento, inspección, reparación).

Le deseamos que disfrute y que tenga mucho éxito con su VITA V60 i-Line PLUS.

Protección de la propiedad intelectual

Este manual de instrucciones es confidencial. Debe ser utilizado exclusivamente por las personas autorizadas al efecto.

La cesión a terceros requiere la autorización por escrito de VITA Zahnfabrik H. Rauter GmbH & Co. KG.

Toda la documentación está protegida por las leyes de propiedad intelectual. No se permite la difusión ni reproducción total o parcial de este documento, ni tampoco la utilización y la divulgación de su contenido sin expresa autorización.

Cualquier infracción es punible y obliga al pago de indemnización por daños y perjuicios.

Nos reservamos la opción de ejercitar los derechos de propiedad industrial.



Nota	Este símbolo advierte sobre situaciones peligrosas con posibles daños personales o del aparato.	
Información	Este símbolo identifica consejos útiles, explicaciones e información adicional.	

Tabla 1: Explicación de símbolos de advertencia y de información

1 Volumen de suministro

1.1 Contenido del paquete

Incluye:

- 1 horno de cocción **VITA V60 i-Line PLUS**
- 1 zócalo de cocción
- 1 cable de conexión para la alimentación de red
- 1 manual de instrucciones
- 1 cable de conexión para la bomba de vacío
- 1 tubo de vacío
- 2 bandejas laterales para depositar las piezas de cocción

1.2 Accesorios de pago

- Bomba de vacío: 230/240 voltios, 50/60 Hz, 115 voltios, 50/60 Hz o 100 voltios, 50/60 Hz
- 2 bandejas laterales para depositar las piezas de cocción
- Módulo wifi VITA para hornos VITA

2 Información técnica

2.1 Descripción general

- Elevada precisión de temperatura (+/- 2 °C) para unos resultados de cocción óptimos
- Confort de uso para un mayor ahorro de tiempo; dimensiones compactas
- 2 bandejas laterales para depositar las piezas de cocción
- Cámara de cocción equipada con material aislante de alta calidad
- Mufla de cocción de cuarzo
- Sensor de temperatura (platino/rodio-platino)

3 Datos técnicos

3.1 Dimensiones/pesos

- Anchura: 260 mm
- Profundidad: 420 mm
- Altura: 570 mm
- Peso: 18 kg
- Dimensiones útiles de la cámara de cocción: diámetro: 90 mm, altura: 55 mm
- Temperatura de la cámara de cocción: máx. 1200 °C

4 Datos eléctricos

4.1 Aparato de cocción

- Conexión eléctrica: 230 voltios, 50/60 Hz
o 110 voltios, 50/60 Hz
- Consumo de potencia: 1500 vatios, como máximo

5 Uso previsto

5.1 Finalidad prevista y aspectos básicos del diseño del aparato

El VITA V60 i-Line PLUS es un aparato de cocción totalmente automático y controlado por microprocesador, adecuado para todas las cocciones de cerámicas dentales.

5.2 Usos prohibidos

No está permitida la utilización del aparato con fuentes de alimentación, productos, etc., sujetos a un decreto sobre sustancias peligrosas o que pudieran afectar de cualquier manera a la salud de los usuarios, ni con dispositivos alterados por el usuario.

5.3 Usos permitidos

Solo se permite utilizar el aparato después de leer y entender íntegramente este manual de instrucciones y conforme a los procedimientos que en él se describen. Cualquier uso distinto o que vaya más allá, como pueda ser el procesamiento de productos distintos a los previstos, así como la manipulación de sustancias peligrosas o nocivas para la salud, se considera no conforme a lo prescrito. El fabricante/proveedor declina cualquier responsabilidad por daños derivados de dicho uso. El riesgo recae exclusivamente en el usuario.

6 Indicaciones de seguridad

6.1 Pictogramas




<p>Tensión peligrosa</p>	<p>Este pictograma advierte de la existencia de tensiones peligrosas. Antes de abrir el aparato, hay que desconectarlo de la red eléctrica.</p>	
<p>Eliminación separada</p>	<p>Proceder conforme a las normas de eliminación de dispositivos eléctricos y electrónicos; no eliminar junto con la basura doméstica. La barra negra bajo el símbolo "cubo de basura" significa que el aparato fue comercializado después del 13/08/2005. Tenga en cuenta que el aparato está sujeto a la directiva 2012/19/UE (RAEE) y a las leyes nacionales vigentes en el país correspondiente, y que debe ser entregado a un centro de eliminación adecuado. Diríjase a su distribuidor en caso de que sea preciso eliminar el aparato.</p>	
<p>Superficie caliente</p>	<p>Este pictograma informa sobre la existencia de superficies calientes. Existe la posibilidad de sufrir quemaduras.</p>	

Tabla 2: Sinopsis de pictogramas

El fabricante declina cualquier responsabilidad por accidentes con el aparato abierto.

Bajo ningún concepto se debe poner el aparato en funcionamiento sin el zócalo de cocción montado. Durante el funcionamiento continuo (temperatura final máx., tiempo de cocción máx.), algunas partes de la cámara de cocción pueden alcanzar temperaturas elevadas (superiores a 70 °C). No introducir la mano en la cámara de cocción abierta mientras el aparato esté conectado, ya que existe peligro de sufrir una descarga eléctrica o quemaduras por el contacto con piezas bajo tensión o muy calientes.

6.2 Condiciones ambientales

- Uso en interiores
- Temperatura ambiente de -10 °C a 40 °C
- Humedad relativa del 80 % a 40 °C
- Altitud máxima sobre el nivel del mar: 3800 m
- Fluctuación máxima de la tensión nominal no superior al 10 % por encima y el 15 % por debajo de la tensión nominal

6.3 Funciones de seguridad

El aparato de cocción está equipado con las siguientes funciones de seguridad y monitorización:

- Monitorización por sensor de temperatura
- Monitorización del vacío
- Protección contra la interrupción del suministro eléctrico
- Protección contra aprisionamiento
- En caso de peligro o emergencia, puede apagarse de inmediato el aparato mediante el interruptor de alimentación.

7 Instalación y conexiones

7.1 Lugar de instalación

- Instalar el aparato en un local seco que disponga de calefacción, observando una distancia mínima de 25 cm hasta la pared más cercana (véase también el apartado 6.2 Condiciones ambientales).
- Si el aparato ha estado expuesto a temperaturas inferiores a 15 °C (p. ej. durante el transporte), dejarlo reposar durante aprox. 30 minutos a temperatura ambiente antes de su puesta en servicio.
- Cerciorarse de que la superficie sobre la que se instale el aparato sea resistente a la temperatura.

La emisión de calor y el calentamiento del aparato se mantienen dentro de unos límites inocuos. Sin embargo, es posible que las superficies de muebles y las chapas de madera sensibles a la temperatura sufran decoloraciones a lo largo del tiempo, debido a la acción constante del calor.

- Evitar la radiación solar directa sobre el aparato.
- No dejar objetos inflamables en las proximidades del aparato.
- Asegurarse de que el interruptor principal y el cable de alimentación estén siempre bien accesibles.

7.2 Conexiones del aparato

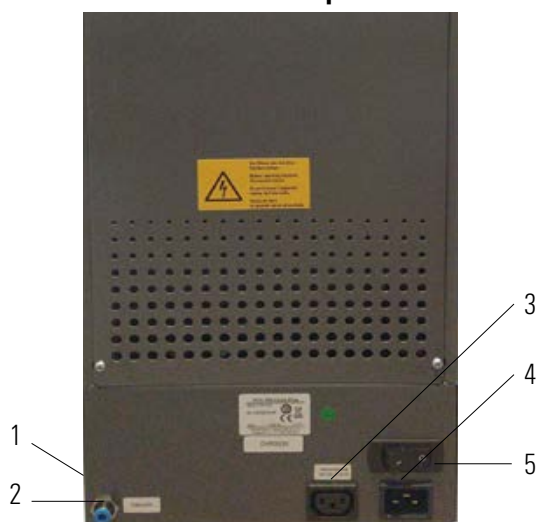


Figura 1: Conexiones del aparato

1	Puertos USB laterales
2	Conexión del tubo de vacío
3	Conexión de la bomba de vacío
4	Entrada de red
5	Interruptor principal

Tabla 3: Conexiones del aparato

- * Los rótulos indicadores proporcionan información sobre los fusibles utilizados en el aparato.

No utilizar fusibles con otras especificaciones.

Modelo de 230 voltios: T 8 H 250 V

Modelo de 110 voltios: T 15 H 250 V

8 Puesta en servicio

Consultar las indicaciones de seguridad del apartado 6 antes de la puesta en servicio del aparato.

Consultar las conexiones del aparato en el apartado 7.2.

- Conectar al aparato la conexión eléctrica y la conexión del tubo de la bomba de vacío.
- Conectar el aparato a la red eléctrica mediante el cable de alimentación de red suministrado.

⚠ ¡Atención! Evitar la conexión eléctrica a tomas de enchufe de distribución con cable alargador, ya que existe peligro de incendio en caso de sobrecarga.

- Encender el aparato con el interruptor principal, el elevador se desplaza a la posición inferior.
- Limpiar y secar el plato del elevador y la junta del plato del elevador (partículas de polvo del aislamiento originadas por el transporte del aparato).
- Colocar el zócalo de cocción sobre el plato del elevador.

⚠ ¡Atención! Bajo ningún concepto se debe poner el aparato en funcionamiento sin el zócalo de cocción montado.

8.1 Apagar el aparato, puesta fuera de servicio

Mientras no se utilice el aparato, el elevador debe estar dentro de la cámara de cocción y el aparato debe estar apagado mediante el interruptor principal. Cerrar la cámara de cocción para proteger el aislamiento e impedir la absorción de humedad.

9 Limpieza del aparato de cocción

| ⚠ **¡Atención! Desenchufe el aparato siempre antes de limpiarlo.**

No es necesario limpiar el interior de la cámara de cocción.
La limpieza periódica de la carcasa utilizando un paño húmedo contribuye a la seguridad de funcionamiento.

| ⚠ **¡Atención! No deben utilizarse detergentes ni líquidos inflamables para ninguno de los trabajos de limpieza.**

9.1 Limpieza de la pantalla táctil

La suciedad de la pantalla causada por el polvo y las huellas dactilares puede eliminarse mediante un paño de microfibra.
La limpieza debe llevarse a cabo con el aparato apagado para evitar modificar accidentalmente alguna función en la pantalla.

9.2 Cocción de limpieza para la cámara de cocción

Se recomienda llevar a cabo una cocción de limpieza periódicamente, p. ej., cada 100 horas de funcionamiento, véase el apartado 19.3.

9.3 Aislamiento de la cámara de cocción

Como material de aislamiento, la cámara de cocción contiene fibras minerales cerámicas (n.º de índice 650-017-00-08), clasificadas como sustancia cancerígena de la Cat. 2 (anexo VI, CE 1272/2008). Los trabajos en la cámara de cocción o el cambio de la mufla de cocción pueden liberar polvo de tales fibras que podría tener un efecto cancerígeno en caso de aspiración o producir irritaciones en la piel, los ojos y los órganos respiratorios.

Al sustituir la mufla de cocción, deben adoptarse las siguientes medidas de precaución:

- Usar ropa de protección de manga larga.
- Usar gafas y guantes de seguridad.
- Usar un sistema de aspiración de polvo o una máscara de protección respiratoria de la clase FFP 2.

Una vez concluidos los trabajos, lavarse con agua fría para eliminar el polvo de la piel desprotegida. Lavar la ropa de trabajo utilizada separada de la ropa normal.

10 Mercado CE

El mercado CE constituye la declaración vinculante de que el aparato cumple los requisitos esenciales de la Directiva 2006/42/CE (sobre máquinas), de la Directiva 2011/65/UE (RoHS) y de la Directiva 2014/30/UE (CEM).

11 Interrupción del suministro eléctrico

El aparato está equipado con una protección contra la interrupción del suministro eléctrico. En caso de interrupción momentánea de la tensión de alimentación, este elemento impide que se interrumpa el programa, evitando así un error de cocción. La protección contra la interrupción del suministro eléctrico actúa en cuanto este se interrumpe durante un programa de cocción en curso.

En caso de una bajada de temperatura en la cámara de cocción inferior a 80 °C aprox.

Tras la recuperación del suministro eléctrico, el programa sigue ejecutándose y no se cancela. La pantalla queda fuera de servicio durante este tiempo. La pantalla muestra de nuevo el programa en ejecución tras la recuperación del suministro eléctrico.

En caso de una bajada de temperatura en la cámara de cocción superior a 80 °C aprox.

El programa se cancela. La pantalla queda fuera de servicio. Tras la recuperación del suministro eléctrico, suena una alarma y la pantalla indica que no es posible continuar la cocción.

Tras la recuperación del suministro eléctrico, el aparato necesita unos 30 segundos para volver a encenderse.

12 Garantía y responsabilidad

La garantía y la responsabilidad se rigen por las condiciones estipuladas contractualmente. En caso de alteraciones del software sin el conocimiento y la autorización de VITA Zahnfabrik H. Rauter GmbH & Co KG, se extinguirán los derechos de responsabilidad y garantía.

12.1 Piezas de recambio

Las piezas de recambio deben satisfacer los requisitos técnicos fijados por el fabricante. Los recambios originales de VITA garantizan siempre el cumplimiento de tales requisitos.

Para más información acerca del aparato, consulte nuestra página web:
<http://www.vita-zahnfabrik.com>



En la sección **Productos/Proceso de cocción/Hornos de cocción/VITA V60 i-Line PLUS** pueden descargarse las actualizaciones de software. Además, en la sección Asistencia/VITA Update-Messenger se le ofrece la posibilidad de registrarse para recibir automáticamente información actualizada sobre el aparato por correo electrónico mediante el Boletín de actualización de VITA. Si desea hacer alguna consulta técnica o tiene alguna duda sobre los servicios de reparación y garantía, puede ponerse en contacto con nosotros a través de los siguientes canales:

Correo electrónico: instruments@vita-zahnfabrik.com
Tel.: +49 (0) 7761 / 562 -110

13 Manejo de la pantalla táctil

El manejo de la pantalla táctil tiene lugar mediante su superficie sensible a la presión. Para ejecutar una acción, debe pulsarse con el dedo la tecla correspondiente. Al presionar ligeramente una tecla con el dedo, en primer lugar se produce un cambio de color de la tecla, que se muestra con un borde naranja. Al soltar la tecla se ejecuta la acción seleccionada.

ⓘ Las teclas deben pulsarse ejerciendo solo una ligera presión con el dedo; la acción se ejecutará al soltar la tecla. Una presión excesiva o la pulsación empleando objetos punzantes o calientes dañan la pantalla táctil

14 Encender el aparato

Encender el aparato con el **interruptor principal** (en la parte posterior del aparato). Tras el encendido, la pantalla se iluminará brevemente en color azul. A continuación, se ejecutarán un desplazamiento de referencia y una autocomprobación.



Figura 2: Pantalla de inicio

Al cabo de otros 10 segundos se indica el último programa de cocción utilizado.



Figura 3: Último programa de cocción utilizado



Figura 4: Iniciar/cambiar el modo de espera

1	Tecla Standby
2	Tecla de parada
3	Tecla de inicio

Tabla 4: Iniciar/cambiar el modo de espera

14.1 Iniciar/cambiar el modo de espera

Pulsar la tecla **Standby** (modo de espera). El elevador se introduce en la cámara de cocción y la cámara se calienta hasta alcanzarse la temperatura de espera ajustada. Tras alcanzar la temperatura de espera y 5 minutos de mantenimiento, el aparato estará listo para realizar procesos de cocción. La primera vez que se inicie el modo de espera después de encender el aparato, la cámara de cocción permanecerá ligeramente abierta durante 5 minutos para eliminar la humedad de su interior (VITA AntiCon).

La tecla Standby indica dos valores de temperatura. Puede escogerse entre el modo normal (temperatura de espera ajustable, p. ej., 500 °C) y el modo de ahorro (valor fijo de 200 °C) (VITA Energy Efficiency).

La modificación de la temperatura en el modo normal puede llevarse a cabo mediante Ajustes del aparato/Temperatura de espera (véase el apartado 19.11). Para cambiar entre los modos normal y de ahorro, pulsar de nuevo la tecla cuando el modo de espera esté activo. El modo activo se indica en color naranja.

El modo de espera finaliza al pulsar la tecla de inicio verde o la tecla de parada roja, la tecla Nombre del programa o la tecla Número de programa.

15 Manejo y funciones

Vista general del programa

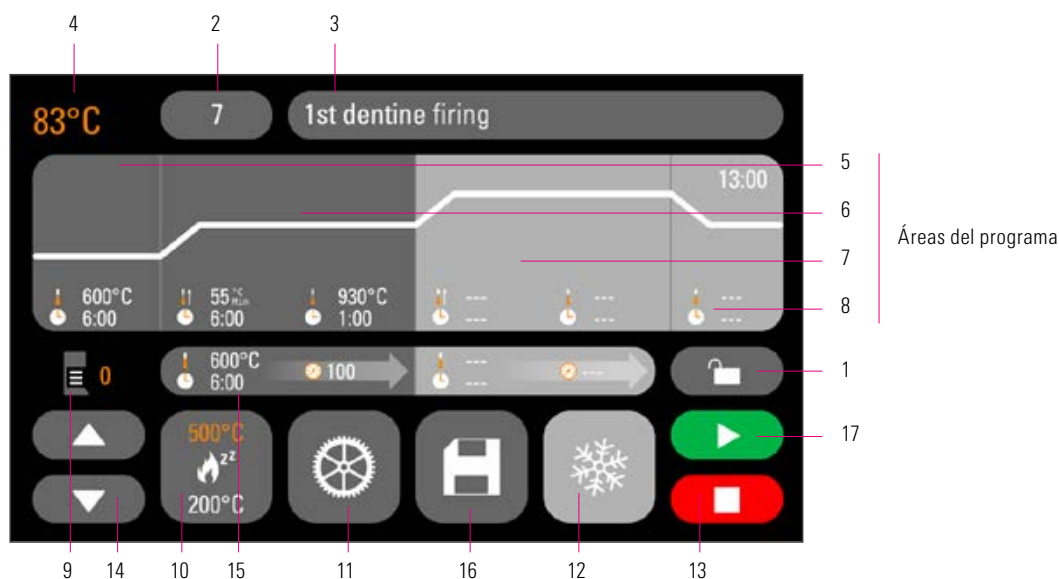


Figura 5: Vista general de manejo y funciones

N.º	Denominación	Funciones	Referencia
1	Bloqueo del programa	Candado abierto: programa liberado. Candado cerrado: programa bloqueado	18.7
2	Número de programa	Campo de entrada para el número de programa 1-200	17
3	Nombre del programa	Introducción/modificación del nombre del programa, lista de programas	18.8
4	Indicación de la temperatura	Indica la temperatura actual de la cámara de cocción	
5	Presecado	Área del programa correspondiente al presecado	18.1
6	Primer aumento de temperatura/ tiempo de mantenimiento	Área del programa correspondiente al primer aumento de temperatura y al primer tiempo de mantenimiento de la temperatura	18.2
7	Segundo aumento de temperatura/ tiempo de mantenimiento	Área del programa correspondiente al segundo aumento de temperatura y al segundo tiempo de mantenimiento de la temperatura	18.2
8	Enfriamiento	Área del programa correspondiente al enfriamiento a temperatura más baja con tiempo de mantenimiento	18.3
9	Posiciones del elevador	Indica el número de posiciones del elevador para el presecado	
10	Modo de espera	Calentamiento a la temperatura de espera (modos normal y de ahorro)	14.1
11	Ajustes de los hornos	Ajuste/indicación del idioma, horas de funcionamiento, etc.	19
12	Enfriamiento rápido	Enfriar rápidamente la temperatura de la cámara de cocción a la temperatura de espera	18.6
13	Tecla de parada	Cancelar el programa	17
14	Teclas del elevador	Control manual del elevador	
15	Vacío	Área del programa correspondiente a los ajustes de vacío	18.4
16	Tecla Guardar	Guardar cambios	18
17	Tecla de inicio	Iniciar el programa	

Tabla 5: Vista general de manejo y funciones

16 Funciones del teclado

Al tocar un área en la vista general del programa, aparece la correspondiente ventana de edición con teclado. En la ventana de edición se pueden modificar los valores del área del programa.



Figura 6: Ejemplo de campo de edición para vacío

1	Tecla para desactivar/activar la función
2	Campos de indicación de las áreas del programa (véase el apartado 17)
3	Teclas 0-9: introducción de los valores del programa
4	Borrar la última cifra introducida en el campo de indicación
5	Borrar el valor en el campo de indicación
6	Volver a la vista general del programa sin aplicar el cambio
7	Volver a la vista general del programa aplicando un cambio, sin guardar
8	Seleccionar el siguiente campo de entrada
9	Selección directa de tiempo/temperatura

Tabla 6: Campo de edición para vacío

17 Seleccionar/iniciar programas de cocción

El VITA V60 i-Line PLUS cuenta con programas de cocción preprogramados para los materiales cerámicos VITA que se basan en los ajustes recomendados por VITA. Para seleccionar un programa de cocción debe introducirse su número. La asignación predeterminada de los números de programa puede consultarse mediante el nombre del programa (véase el apartado 18.8 Cambio del nombre del programa). Una pulsación breve en el número del programa o en el nombre del material o del programa conduce a la selección del programa.

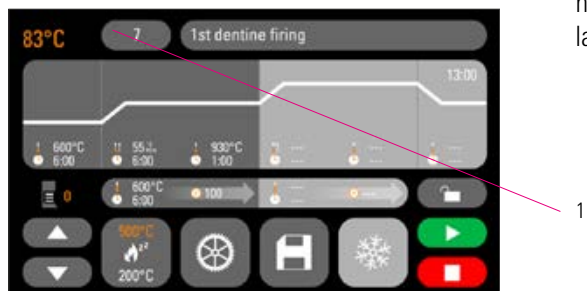


Figura 7: Pulsar la tecla de n.º de programa

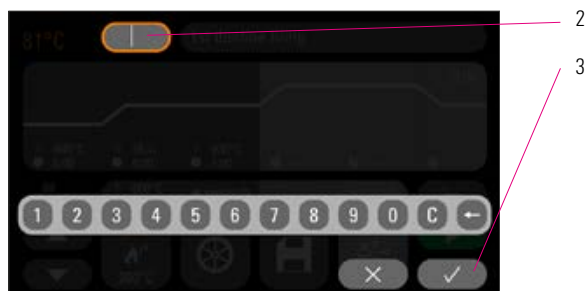


Figura 8: Introducir el número de programa



Figura 9: Iniciar el programa



Figura 10: Cancelación del programa

1	Pulsar la tecla de n.º de programa
2	Introducir el n.º de programa (1-200)
3	Confirmación del programa de cocción seleccionado
4	Se indica el programa seleccionado
5	Iniciar el programa con la tecla Inicio
6	Se representa en color la secuencia del programa
7	Cancelación del programa con la tecla Parada

Tabla 7: Seleccionar el programa de cocción

18 Modificar valores del programa

Para modificar valores del programa, tocar el área del programa en la que se desea modificar los valores. Se abrirá la ventana de edición correspondiente y se podrán introducir cambios en el programa.

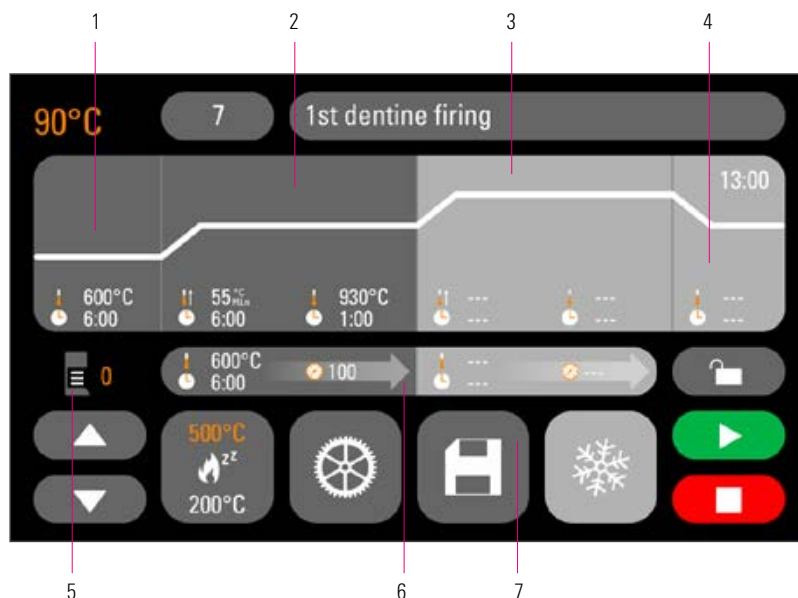


Figura 11: Modificar valores del programa

1	Presecado (v. ap. 18.1)
2	Primer aumento de temperatura/ tiempo de mantenimiento (v. ap. 18.2)
3	Segundo aumento de temperatura/ tiempo de mantenimiento (v. ap. 18.2)
4	Enfriamiento (v. ap. 18.3)
5	Indicación de la posición actual del elevador (v. ap. 18.1)
6	Ajustes del vacío (v. ap. 18.4)
7	Tecla Guardar (v. ap. 18.5)

Tabla 8: Modificar valores del programa

Los valores del programa mostrados en color blanco son valores guardados. Los valores mostrados en color naranja son válidos para una ejecución del programa, hasta que tiene lugar un cambio de programa. Tras elegir el nuevo programa, se muestran de nuevo los últimos valores guardados.

Los **valores del programa mostrados en rojo** pueden **guardarse de forma permanente mediante la tecla Guardar** si no está ajustado un bloqueo del programa (candado abierto) (véase el apartado 18.7). El programa está entonces abierto a modificaciones y se muestra activa la tecla Guardar (véase el apartado 18.5).

Si está activo el bloqueo del programa (candado cerrado), se pueden introducir cambios que se aplicarán una sola vez. Sin embargo, para guardarlos deberá introducirse el PIN en el teclado que aparece tras pulsar la tecla Guardar (véase el apartado 19.8).

18.1 Presecado

Tiempos para las distintas posiciones de presecado

Los tiempos de mantenimiento posibles de las distintas posiciones del elevador dependen del tiempo de presecado preseleccionado. Por lo tanto, en primer lugar debe ajustarse el tiempo de presecado y a continuación debe introducirse el tiempo en las posiciones del elevador central e inferior.

El tiempo para la posición superior del elevador se calcula automáticamente.

Si se **prolonga el tiempo de presecado**, la modificación del tiempo se asigna a la posición superior del elevador. Se mantienen las posiciones inferior y central.

Si se **acorta el tiempo de presecado**, se acorta el tiempo de mantenimiento de la posición superior del elevador. Se mantienen las posiciones inferior y central.

Si el tiempo de presecado seleccionado es inferior al tiempo total de los distintos tiempos de mantenimiento del elevador, se asigna 1/3 de este tiempo a cada posición del elevador.

Las posiciones del elevador (en %) se mantienen al modificar los tiempos de mantenimiento y pueden modificarse libremente. De fábrica, la posición del elevador 1 está ajustada al 0 %, la posición 2 al 15 % y la posición 3 al 30 %.

Los valores del programa modificados se muestran en color naranja en la vista general del programa y pueden utilizarse para una ejecución del programa o guardarse de forma permanente mediante la tecla Guardar en la vista general del programa (véase el apartado 18.5).

Al modificar la temperatura de presecado, cambia la temperatura de activación de la bomba de vacío. Al modificar el tiempo de presecado, cambian los tiempos de mantenimiento de las posiciones del elevador.

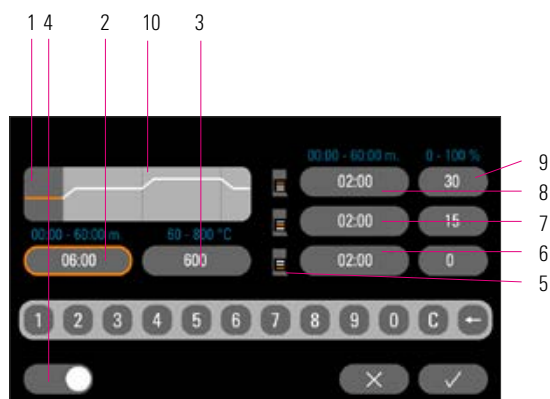


Figura 12: Área del programa Presecado

1	El área del programa seleccionada (aquí: presecado) se muestra activa.
2	El campo de indicación del tiempo de presecado se ilumina en color azul claro y está activo. Introducir el valor de tiempo mediante el teclado. Introducción del valor: 0:00-40:00 min.
3	Campo de indicación de la temperatura de presecado. Introducir la temperatura mediante el teclado. Introducción del valor: 200 °C-800 °C.
4	Activar/desactivar el presecado
5	Los símbolos indican las posiciones del elevador
6	Ajuste del tiempo de la posición inferior del elevador
7	Ajuste del tiempo de la posición central del elevador
8	Ajuste del tiempo de la posición superior del elevador (se calcula automáticamente)
9	Ajustes de las posiciones del elevador
10	Todas las áreas del programa pueden seleccionarse y editarse en este modo.

Tabla 9: Presecado

18.2 Aumento de temperatura y tiempo de mantenimiento de la temperatura

El aparato está equipado con dos áreas de programa para el aumento de la temperatura y el tiempo de mantenimiento de la temperatura. El segundo aumento de temperatura y el segundo tiempo de mantenimiento de la temperatura pueden activarse o desactivarse. El manejo de ambas áreas es idéntico. Pulsar la primera o la segunda área del programa.

La pantalla muestra:

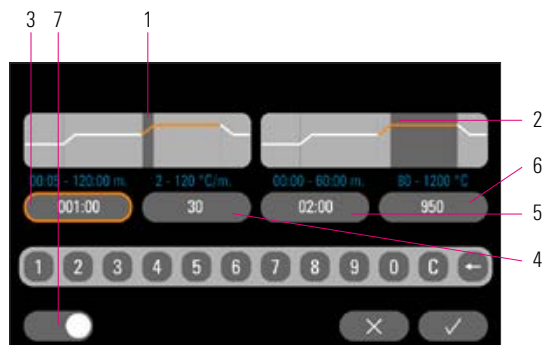


Figura 13: Aumento de temperatura y tiempo de mantenimiento de la temperatura

1	Fase de aumento
2	Fase de mantenimiento
3	Introducción de la duración de la fase de aumento
4	Introducción del gradiente de temperatura
5	Introducción de la duración de la fase de mantenimiento
6	Introducción de la temperatura en la fase de mantenimiento
7	Activación de las fases de aumento y mantenimiento

Tabla 10: Fase de aumento y fase de mantenimiento

Valores de ajuste de temperatura final: Los valores mín. y máx. dependen de las áreas del programa activadas. Al modificar la temperatura final, se mantiene la velocidad de calentamiento en °C/min y se ajusta el tiempo de aumento en min.

⚠ Atención: El tiempo de funcionamiento de la bomba de vacío se ajusta al tiempo de aumento.

Valores de ajuste del tiempo de aumento: Los valores mín. y máx. dependen de las áreas del programa activadas.

Al modificar el tiempo de aumento, se ajusta la velocidad de calentamiento en °C/min.

⚠ Atención: El tiempo de funcionamiento de la bomba de vacío se ajusta al tiempo de aumento, la bomba se apaga al alcanzarse la temperatura final.

Valores de ajuste de la velocidad de calentamiento: Los valores mín. y máx. dependen de las áreas del programa activadas. Al modificar la velocidad de calentamiento en °C/min, se ajusta el tiempo de aumento.

⚠ Atención: El tiempo de funcionamiento de la bomba de vacío se ajusta al tiempo de aumento, la bomba se apaga al alcanzarse la temperatura final.

Solo pueden ajustarse valores que se indiquen en el campo de entrada.

Los valores del programa modificados se muestran en color naranja en la vista general del programa y pueden utilizarse para una ejecución del programa o guardarse de forma permanente mediante la tecla Guardar en la vista general del programa (véase el apartado 18.5).

Al modificar el tiempo de aumento, la velocidad de calentamiento o la temperatura final, se ajustan los valores para el encendido de la bomba de vacío (véase el apartado 18.4).

18.3 Enfriamiento

El valor máximo depende de la temperatura de mantenimiento final. La temperatura de enfriamiento debe ser inferior a la temperatura de mantenimiento final.

Solo pueden ajustarse valores que se indiquen en el campo de entrada.

Los valores del programa modificados se muestran en color naranja en la vista general del programa y pueden utilizarse para una ejecución del programa o guardarse de forma permanente mediante la tecla Guardar en la vista general del programa (véase el apartado 18.5).

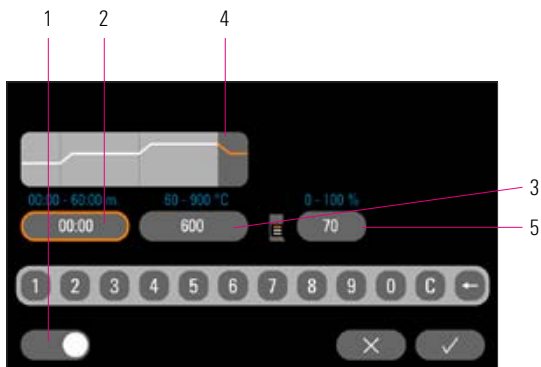


Figura 14: Fase de enfriamiento

1	Activar/desactivar fase de enfriamiento
2	Ajuste del tiempo de mantenimiento de la temperatura
3	Ajuste de la temperatura de enfriamiento
4	Fase de enfriamiento
5	Ajuste de la posición del elevador para el enfriamiento

Tabla 11: Fase de enfriamiento

18.4 Ajuste del vacío

Los valores de tiempo y temperatura para el encendido y el apagado de la bomba de vacío dependen de los valores del programa predeterminados. Si se modifica la temperatura de presecado o la temperatura final, se equipara la temperatura de encendido de la bomba de vacío a la temperatura de presecado y el tiempo de vacío (tiempo de funcionamiento de la bomba de vacío) al tiempo de aumento.

Si el programa de cocción está en ejecución, se indica en % el vacío actual.

Solo pueden ajustarse valores que se indiquen en el campo de entrada.

Los valores del programa modificados se muestran en color naranja en la vista general del programa y pueden utilizarse para una ejecución del programa o guardarse de forma permanente mediante la tecla Guardar en la vista general del programa (véase el apartado 18.5).

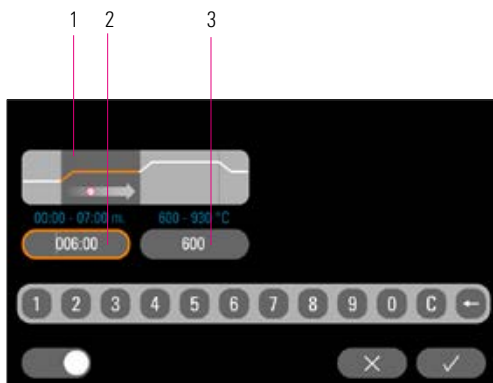


Figura 15: Ajustes de vacío

1	Ajustes de vacío para el área del programa primer aumento de temperatura/tiempo de mantenimiento
2	Ajuste del tiempo de vacío para primer aumento de temperatura/tiempo de mantenimiento
3	Temperatura inicial de la bomba de vacío

Tabla 12: Ajustes de vacío

18.5 Guardar valores del programa

Los valores del programa modificados se indican en color naranja en la pantalla y la tecla Guardar está activa. Al pulsar la tecla Guardar, los valores se vuelven de color blanco. Si el programa está bloqueado, tras pulsar la tecla Guardar debe introducirse el PIN (véase el apartado 19.8).



Figura 16: Guardar valores del programa



Figura 17: Los valores guardados se indican en color blanco

1	Los valores modificados se indican en color naranja
2	Pulsar la tecla Guardar
3	Los valores guardados se indican en color blanco

Tabla 13: Guardar valores del programa



Figura 18: Enfriamiento rápido

18.6 Enfriamiento rápido

En el caso del enfriamiento rápido, el elevador permanece en la posición inferior y la bomba se activa. Tras alcanzarse la temperatura de espera menos 50 °C, la bomba se apaga, el elevador se introduce y la cámara de cocción se calienta hasta la temperatura de espera.

1	La tecla de enfriamiento rápido solo está activa cuando la temperatura de la cámara de cocción es más de 50 °C superior a la temperatura de espera.
---	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Tabla 14: Enfriamiento rápido

18.7 Bloqueo del programa

En la tecla Bloqueo del programa se indican dos estados:

- **Candado abierto:** se pueden modificar libremente y guardar los parámetros del programa.
- **Candado cerrado:** se pueden modificar libremente los parámetros del programa; es necesario introducir el PIN para guardar los cambios.

Generación del PIN para bloquear/desbloquear programas (véase el apartado 19.7)

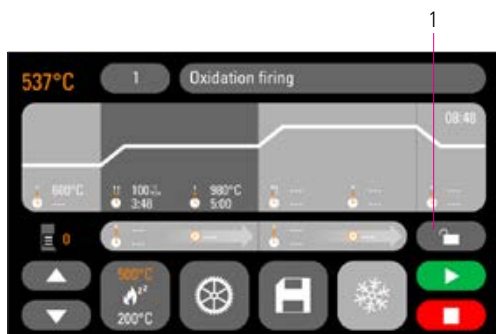


Figura 19: Bloqueo del programa

1	Tecla Bloqueo del programa
---	----------------------------

Tabla 15: Tecla Bloqueo del programa



Figura 20: Nombre del programa

18.8 Gestión de los programas de cocción

Para crear un nuevo programa, pulsar la tecla Nombre del programa. Se mostrará una vista general que está dividida en las columnas Número de programa, Material y Nombre del programa. Pulsar la tecla Nombre del programa. La pantalla muestra entonces la vista general del programa, empezando por el último programa de cocción activo:

1	Nombre del programa
---	---------------------

Tabla 16: Nombre del programa



Figura 21: Vista general del programa

1	Nombre del material
2	Ordenar en sentido ascendente/descendente por número de programa
3	Ordenar en sentido ascendente/descendente por material
4	Ordenar en sentido ascendente/descendente por nombre del programa
5	Nombre del programa
6	Volver a la vista general del programa
7	Ajustes del programa

Tabla 17: Vista general del programa

Para crear un nuevo programa, pulsar la tecla Ajustes del programa. A continuación, pulsar Crear nuevo programa de cocción.

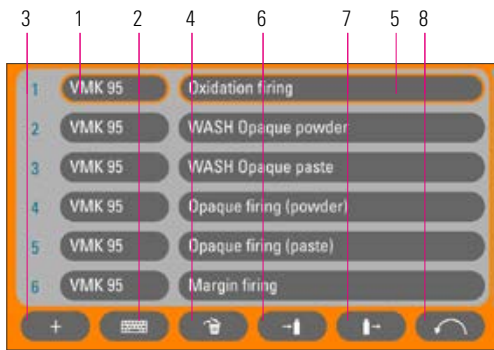


Figura 22: Ajustes del programa

1	Nombre del material
2	Cambiar el nombre del programa
3	Crear nuevo programa de cocción
4	Borrar programa de cocción
5	Nombre del programa
6	Exportar programa de cocción a lápiz USB
7	Importar programa de cocción desde lápiz USB
8	Volver a la vista general del programa

Tabla 18: Ajustes del programa

Se muestra un teclado de entrada. Pulsar la tecla Material o Nombre del programa para introducir el texto deseado en el campo correspondiente. Una pulsación breve en el número del programa o en el nombre del material o del programa en la lista de programas conduce a la selección directa del programa.

La introducción o modificación de los parámetros del programa se describe en el apartado 18 "Modificar valores del programa". Los valores del programa modificados se muestran en color naranja en la vista general del programa y pueden utilizarse para una ejecución del programa o guardarse de forma permanente mediante la tecla Guardar en la vista general del programa (véase el apartado 18.5).

Importar programas de cocción: Los programas de cocción pueden importarse y exportarse mediante un lápiz USB.

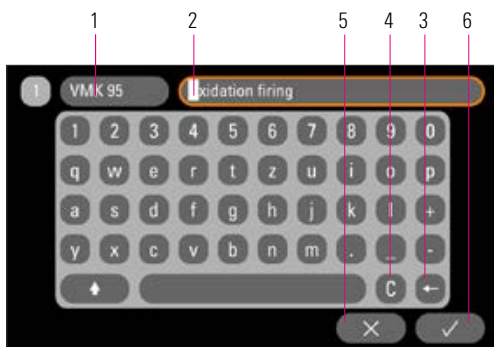


Figura 23: Confirmación del cambio

1	Tecla Nombre del material, 10 caracteres como máximo
2	Tecla Nombre del programa, 24 caracteres como máximo
3	Borrar la última cifra
4	Borrar campo
5	Volver sin cambios
6	Confirmación del cambio y activación del programa

Tabla 19: Nombre de los valores del programa

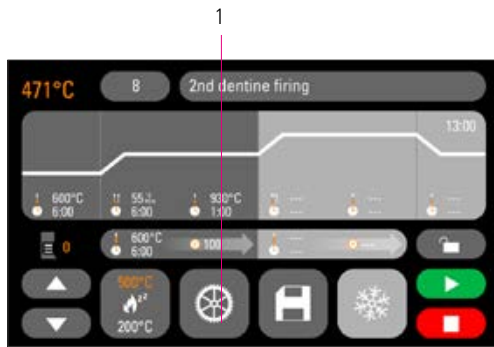


Figura 24: Ajustes del aparato

19 Ajustes del aparato

Pulsar Ajustes del aparato:

1	Ajustes del aparato
---	---------------------

Tabla 20: Ajustes del aparato

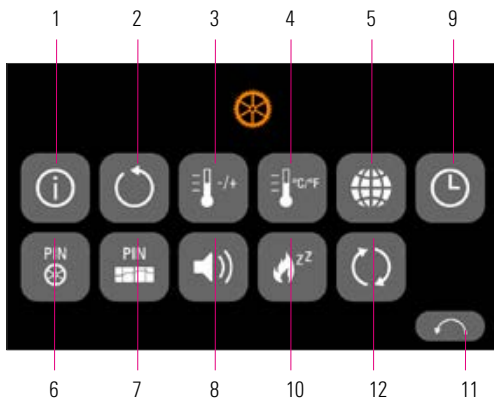


Figura 25: Teclas para los ajustes del aparato

La pantalla muestra las siguientes teclas de ajuste:

N.º	Denominación	Funciones	Referencia
1	Información del aparato	Información acerca del aparato	19.1
2	Ajustes de fábrica	Restablecer los ajustes básicos	19.2
3	Ajuste de la temperatura	Comprobar la temperatura con una prueba de plata.	19.3
4	Indicación de la temperatura	Seleccionar el ajuste °C o °F	19.4
5	Idiomas	Seleccionar idioma	19.5
6	PIN para ajustes del aparato	Proteger ajustes del aparato	19.6
7	PIN para programas	Proteger programas	19.7
8	Altavoces	Ajustar la duración del tono	19.9
9	Ajustes de fecha y hora	Ajustar la fecha y la hora	19.10
10	Temperatura de espera	Ajuste de la temperatura de espera	19.11
11	Tecla Atrás	Volver a la vista general del programa	
12	Actualización	Ejecutar actualización	

Tabla 21: Sinopsis de ajustes del aparato



Figura 26: Información del aparato

19.1 Información del aparato

1	Número de serie del aparato
2	Versión de software
3	Horas de funcionamiento del aparato
4	Datos del proceso al lápiz USB
5	Horas de cocción totales del aparato
6	Horas de cocción de la mufla de cocción actual
7	Volver a la sinopsis de ajustes del aparato

Tabla 22: Nombre de los valores del programa

Datos del proceso: Los datos del proceso son un registro de los programas de cocción ejecutados.

19.2 Ajustes de fábrica

Al pulsar la tecla, se restablece la memoria de programas a los programas de cocción de VITA predefinidos de fábrica.

⚠ **Atención:** Se borran los programas introducidos por el usuario.

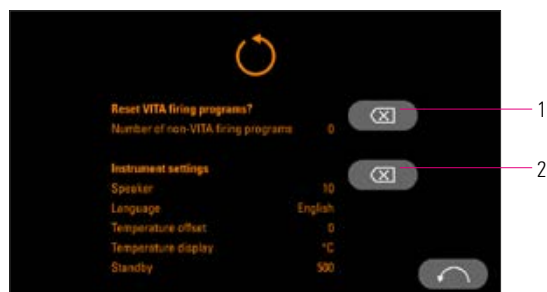


Figura 27: Ajustes de fábrica

1	Al pulsar la tecla, se restablece la memoria de programas a los programas de cocción de VITA predefinidos de fábrica.
2	Al pulsar esta tecla, se restablecen los siguientes valores al ajuste de fábrica indicado: <ul style="list-style-type: none"> • Volumen: 10 • Idioma: Inglés • Compensación de temperatura: 0 °C • Indicación de la temperatura: °C • Modo de espera: 500 °C

Tabla 23: Ajustes de fábrica

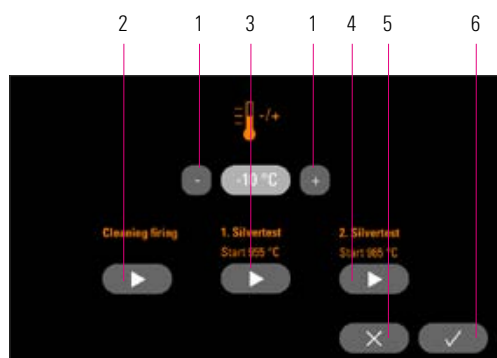


Figura 28: Ajustes de temperatura

1	Modificar la compensación de temperatura
2	Iniciar la cocción de limpieza
3	Iniciar la 1.ª prueba de plata
4	Iniciar la 2.ª prueba de plata
5	Cancelar sin guardar
6	Guardar valores, volver a los ajustes

Tabla 24: Ajustes de temperatura

19.3 Ajuste de la temperatura y cocción de limpieza

Calibración de la temperatura mediante prueba de plata

Con este programa y el kit de prueba de plata de VITA (ref. VITA: B 230), puede comprobarse la temperatura de la cámara de cocción y ajustarse en el rango de +/- 40 °C. Para llevar a cabo la calibración deben seguirse las instrucciones para realizar la prueba de plata (véanse las instrucciones en el kit de prueba de plata). De no hacerlo, se producirán mediciones erróneas y, por lo tanto, ajustes incorrectos.

La comprobación de la temperatura de la cámara de cocción mediante la prueba de plata requiere que se ejecute un ciclo de programa a 955 °C y otro a 965 °C.

Inicio de la 1.ª prueba de plata

Pulsar la tecla de la 1.ª prueba de plata, se mostrará el programa. Introducir el alambre de plata y pulsar la tecla de inicio. Se iniciará el programa y se mostrará su secuencia.

Resultado de la 1.ª prueba de plata

La plata presenta un ligero engrosamiento, pero no está fundida

La 1.ª prueba de plata ha sido satisfactoria. Ahora puede llevar a cabo la 2.ª prueba de plata.

Plata fundida

La 1.ª prueba de plata no ha sido satisfactoria. Introducir un valor de corrección estimado mediante la tecla "+" y repetir la 1.ª prueba de plata.

Al finalizar la secuencia del programa, pulsar en la vista general del programa la tecla Ajustes y a continuación la tecla Ajuste de temperatura para volver a este menú.

Inicio de la 2.ª prueba de plata

Pulsar la tecla de la 2.ª prueba de plata, se mostrará el programa. Introducir el alambre de plata y pulsar la tecla de inicio. Se iniciará el programa y se mostrará su secuencia.

Resultado de la 2.ª prueba de plata

La plata se ha fundido formando una bola

La 2.ª prueba de plata ha sido satisfactoria. La temperatura está ahora correctamente ajustada.

La plata no se ha fundido

La 2.ª prueba de plata no ha sido satisfactoria. Introducir un valor de corrección estimado mediante la tecla "-" y repetir la 2.ª prueba de plata.

Al finalizar la secuencia del programa, pulsar en la vista general del programa la tecla Ajustes y a continuación la tecla Ajuste de temperatura para volver a este menú.

Resultado de la prueba de plata

Temperatura demasiado baja: Introducir el valor de corrección mediante la tecla "-".

Temperatura demasiado elevada: Introducir el valor de corrección mediante la tecla "+".

Cocción de limpieza: Se recomienda llevar a cabo una cocción de limpieza periódicamente, p. ej., cada 100 horas de funcionamiento.

Se guardan automáticamente los cambios.

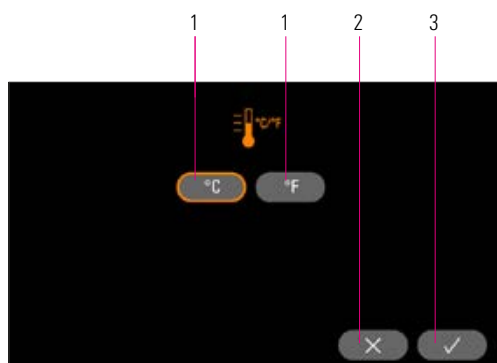


Figura 29: Indicación de la temperatura

19.4 Indicación de la temperatura en °C o °F

Seleccionar la unidad deseada.
Se guarda automáticamente el ajuste.

1	Cambiar la unidad de temperatura
2	Cancelar sin guardar
3	Guardar valores, volver a los ajustes

Tabla 25: Indicación de la temperatura

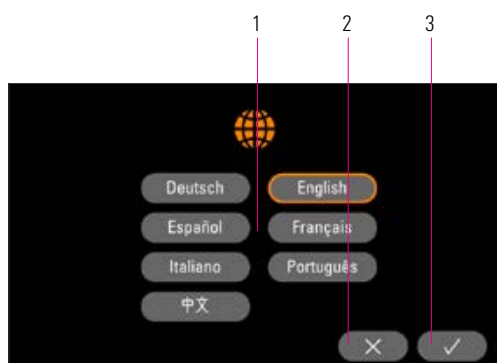


Figura 30: Selección del idioma

19.5 Idioma

Seleccionar el idioma deseado.
Se guarda automáticamente el ajuste.

1	Selección del idioma deseado
2	Cancelar sin guardar
3	Guardar valores, volver a los ajustes

Tabla 26: Selección del idioma

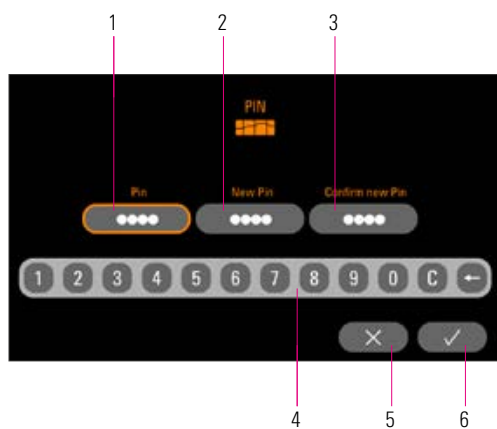


Figura 31: Introducción del PIN para ajustes del aparato

19.6 Introducción del PIN para ajustes del aparato

Los ajustes del aparato pueden protegerse mediante un bloqueo por PIN contra modificaciones. En ese caso, la modificación y la visualización de los ajustes del aparato solo son posibles previa introducción de un PIN. Para acceder a la introducción del PIN, pulsar la tecla Ajustes y, a continuación, la tecla PIN para ajustes del aparato.

Bloquear ajustes del aparato

El campo PIN permanece vacío.
En el campo Nuevo PIN: introducir un nuevo PIN de 4 dígitos.
En el campo Repetir nuevo PIN: volver a introducir el nuevo PIN.

Desbloquear ajustes del aparato

En el campo PIN: introducir el PIN.
El campo Nuevo PIN permanece vacío.
El campo Repetir nuevo PIN permanece vacío.

1	Introducción del PIN actual
2	Introducción del nuevo PIN
3	Confirmación del nuevo PIN
4	Teclado numérico
5	Cancelar sin guardar
6	Guardar valores, volver a los ajustes

Tabla 27: Introducción del PIN para ajustes del aparato

Afecta a los siguientes ajustes del aparato:

- Brillo de la pantalla
- Duración del tono en caso de altavoz
- Idioma
- Ajuste de la temperatura
- Indicación de la temperatura
- Modo de espera

⚠ **¡Atención!** ¡Si se pierde el PIN, el desbloqueo solo será posible en fábrica!

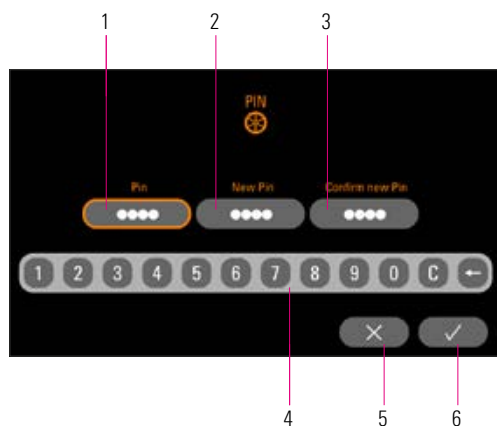


Figura 32: Introducción del PIN para programas de cocción

1	Introducción del PIN actual
2	Introducción del nuevo PIN
3	Confirmación del nuevo PIN
4	Teclado numérico
5	Cancelar sin guardar
6	Guardar valores, volver a los ajustes

Tabla 28: Introducción del PIN para programas de cocción

19.7 Introducción del PIN para programas de cocción

Los programas de cocción pueden protegerse mediante la introducción del PIN para evitar modificaciones. El PIN aquí introducido se utilizará entonces para proteger programas de cocción concretos.

Los programas protegidos pueden ser utilizados por cualquier usuario. Pueden introducirse cambios que se aplicarán una sola vez. Sin embargo, se requiere el PIN para guardarlos.

Para acceder a la introducción del PIN, pulsar la tecla Ajustes y, a continuación, la tecla PIN para ajustes del programa.

Bloquear la introducción del PIN para programas

- En el campo PIN: introducir "0000".
- En el campo Nuevo PIN: introducir un nuevo PIN de 4 dígitos.
- En el campo Repetir nuevo PIN: volver a introducir el nuevo PIN.

Desbloquear la introducción del PIN para programas

- En el campo PIN: introducir el PIN.
- En el campo Nuevo PIN: introducir "0000".
- En el campo Repetir nuevo PIN: introducir "0000".

⚠ ¡Atención! ¡Si se pierde el PIN, el desbloqueo solo será posible en fábrica!



Figura 33: Bloqueo del programa

19.8 Bloquear programas de cocción

Es posible proteger los programas de cocción mediante un PIN para evitar su modificación permanente por otros usuarios.

Seleccionar el programa de cocción que se desee bloquear y pulsar la tecla Bloqueo del programa.

1	Tecla Bloqueo del programa
---	----------------------------

Tabla 29: Bloqueo del programa

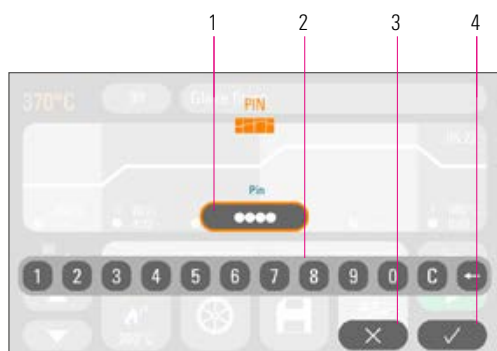


Figura 34: Bloqueo del programa mediante PIN

Introducir y confirmar el PIN mediante el teclado mostrado. Si no se ha introducido un PIN personal en Ajustes/PIN para programas (véase el apartado 19.7), puede bloquearse el programa mediante el PIN de fábrica "0000".

1	Introducción del PIN
2	Teclado numérico
3	Cancelar sin guardar
4	Guardar valores, volver a los ajustes

Tabla 30: Bloqueo del programa mediante PIN

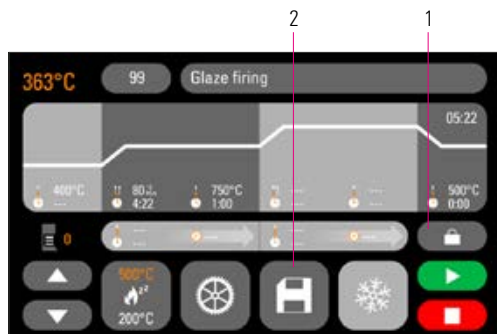


Figura 35: Bloqueo del programa activo

El programa está ahora bloqueado hasta que tenga lugar un cambio de programa. Para guardar de forma permanente el bloqueo del programa, pulsar la tecla Guardar e introducir de nuevo el PIN.

Los programas protegidos pueden ser utilizados por cualquier usuario. También pueden introducirse cambios que se aplicarán una sola vez. Sin embargo, se requiere el PIN para guardarlos.

⚠ ¡Atención! ¡Si se pierde el PIN, el desbloqueo solo será posible en fábrica!

1	Bloqueo del programa activo (candado cerrado)
2	Pulsar la tecla Guardar, el bloqueo del programa está guardado

Tabla 31: Bloqueo del programa

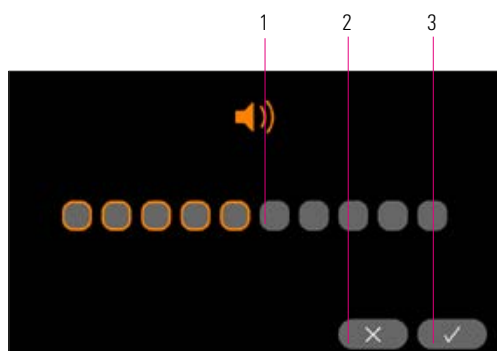


Figura 36: Ajuste del volumen

19.9 Duración del tono del altavoz

Aquí se puede ajustar el volumen del tono del altavoz. Pulsar la tecla Guardar para guardar la selección.

1	Ajuste del volumen
2	Cancelar sin guardar
3	Guardar valores, volver a los ajustes

Tabla 32: Ajuste del volumen

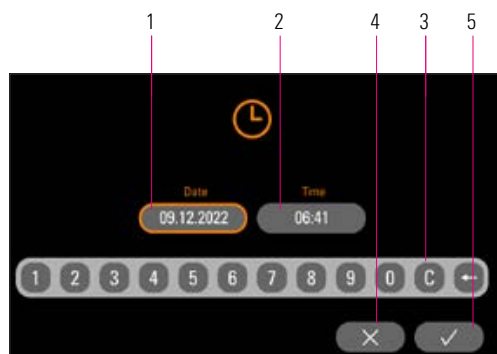


Figura 37: Ajustes de fecha y hora

19.10 Ajustes de fecha y hora

La hora y la fecha se registran en los datos del proceso de cada cocción.

1	Introducción de la fecha (DD.MM.AAAA)
2	Introducción de la hora (hh:mm)
3	Teclado numérico
4	Cancelar sin guardar
5	Guardar valores, volver a los ajustes

Tabla 33: Ajustes de fecha y hora

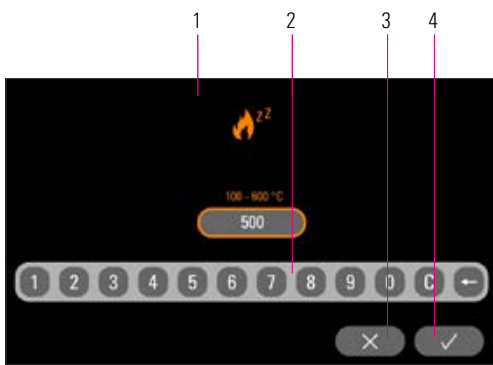


Figura 38: Ajuste de la temperatura de espera

19.11 Ajuste de la temperatura de espera

Introducir mediante las teclas la temperatura de espera deseada. Los valores de entrada posibles se indican a través de la indicación de la temperatura.

El valor modificado se guarda automáticamente.

1	Introducción de la temperatura de espera
2	Teclado numérico
3	Cancelar sin guardar
4	Guardar valores, volver a los ajustes

Tabla 34: Ajuste de la temperatura de espera

20 Actualización de software

Encontrará el software actual en el sitio web de VITA:

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

accediendo a **Documentos y multimedia / Centro de descargas / Información de los productos / Actualizaciones de software**

Después de seleccionar el tipo de aparato, puede seleccionarse el software actual y copiarse en un lápiz USB. También puede consultarse una guía para ejecutar la actualización e información sobre esta.

i La versión de software en el lápiz USB debe ser más reciente (superior) que la instalada en el aparato. La versión de software instalada en el aparato se indica en el aparato en Ajustes/Información (véase el apartado 19.1).

Instalar la actualización de software:

- Conectar el lápiz USB al puerto USB del aparato.
- En el menú de ajustes, pulsar el botón Ejecutar actualización (véase el apartado 19).

Una vez completada la actualización, el sistema se reiniciará automáticamente.

21 Mensajes de error

Los errores que se produzcan se indican en la pantalla.

Pueden mostrarse los siguientes mensajes de error, que pueden restablecerse mediante la tecla de confirmación. Sin embargo, el restablecimiento permanente del mensaje de error solo es posible si se ha subsanado el error.

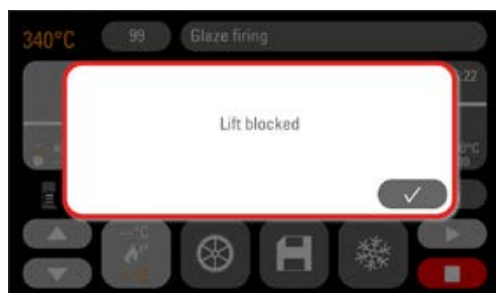


Figura 39: Ejemplo de mensaje de error

Visualización en pantalla	Identificación	Causa/solución
Sensor de temperatura defectuoso	Ya no es posible medir y regular la temperatura de la cámara de cocción mediante el sensor de temperatura.	<ul style="list-style-type: none"> • Comprobar si el elemento térmico en la cámara de cocción presenta interrupción mecánica. • Comprobar las conexiones en la cámara de cocción. • Comprobar las conexiones en la electrónica. <p>Es necesario abrir el aparato para comprobar y sustituir el sensor de temperatura. Esta tarea debería encargarse a un distribuidor autorizado de VITA.</p>
No se alcanzó el vacío	Durante la ejecución de un programa de cocción con vacío, no se genera el vacío en un lapso de 30 segundos. Se cancela el programa de cocción.	<ul style="list-style-type: none"> • Comprobar que la bomba de vacío esté bien conectada al aparato de cocción. • Limpiar con un paño seco la junta del plato del elevador. • Comprobar que la junta del plato del elevador no presente daños.
Elevador bloqueado	Durante el funcionamiento general, el elevador se detiene automáticamente en la posición inferior. Debido a un error, no se alcanza esta posición.	<ul style="list-style-type: none"> • Comprobar la reacción de las teclas del elevador en la pantalla (la tecla se oscurece al pulsarla, véase el apartado 13). • Comprobar que el desplazamiento del elevador no esté bloqueado mecánicamente y retirar cualquier objeto situado bajo el plato del elevador.
Calefacción defectuosa	La mufla de cocción de cuarzo está sometida a gran esfuerzo debido al mantenimiento prolongado de una temperatura elevada y al cambio pronunciado y constante de temperatura. La mufla de cocción de cuarzo se ha roto debido a la solicitud excesiva.	<ul style="list-style-type: none"> • Comprobar la mufla de cocción de cuarzo y sustituirla si fuera preciso. <p>Es necesario abrir el aparato para comprobar y sustituir la mufla de cocción de cuarzo. Esta tarea debería encargarse a un distribuidor autorizado de VITA.</p>
No se puede continuar la cocción	Una interrupción del suministro eléctrico que dure más de 2 minutos durante la ejecución de un programa se indica tras el restablecimiento del suministro eléctrico. El programa se cancela.	<ul style="list-style-type: none"> • No es necesario adoptar medidas en el aparato. • Compruebe el objeto de cocción para determinar si puede volver a cocerse o es preciso sustituirlo.

Tabla 35: Sinopsis de mensajes de error

22 Índice alfabético

A		I	
Actualización de software	31	Idioma	28
Aislamiento de la cámara de cocción	10	Importar programas de cocción	24
Ajuste de la temperatura	27	Indicación de la temperatura en °C o °F	28
Ajuste de la temperatura de espera	31	Indicaciones de seguridad	7
Ajuste del vacío	21	Información del aparato	26
Ajustes de fábrica	26	Información técnica	5
Ajustes de fecha y hora	30	Iniciar/cambiar el modo de espera	13
Ajustes del aparato	25	Interrupción del suministro eléctrico	11
Apagar el aparato, puesta fuera de servicio	9	Introducción del PIN para ajustes del aparato	28
Aumento de temperatura		Introducción del PIN para programas de cocción	29
y tiempo de mantenimiento de la temperatura	19		
B		L	
Bloquear programas de cocción	29	Limpieza de la pantalla táctil	10
Bloqueo del programa	23	Lugar de instalación	8
C		M	
Cocción de limpieza para la cámara de cocción	10	Manejo de la pantalla táctil	12
Condiciones ambientales	7	Manejo y funciones	14
Conexiones del aparato	8	Marcado CE	11
		Mensajes de error	32
		Modificar valores del programa	17
D		P	
Datos eléctricos	6	Piezas de recambio	12
Duración del tono del altavoz	30	Presecado	18
		Prueba de plata	27
		Puesta en servicio	9
E		S	
Encender el aparato	13	Seleccionar programas de cocción	16
Enfriamiento	20	Servicio técnico	12
Enfriamiento rápido	22		
F		U	
Funciones de seguridad	7	Uso previsto	6
Funciones del teclado	15		
G		V	
Garantía y responsabilidad	12	Vista general del programa	14
Gestión de los programas de cocción	23	Volumen de suministro	5
Guardar valores del programa	22		

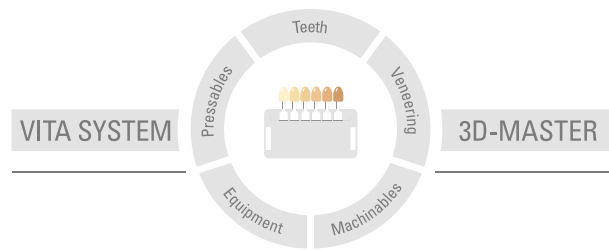
23 Índice de figuras

Figura 1: Conexiones del aparato	8
Figura 2: Pantalla de inicio	13
Figura 3: Último programa de cocción utilizado	13
Figura 4: Iniciar/cambiar el modo de espera	13
Figura 5: Vista general de manejo y funciones	14
Figura 6: Ejemplo de campo de edición para vacío	15
Figura 7: Pulsar la tecla de n.º de programa	16
Figura 8: Introducir el número de programa	16
Figura 9: Iniciar el programa	16
Figura 10: Cancelación del programa	16
Figura 11: Modificar valores del programa	17
Figura 12: Área del programa Presecado	18
Figura 13: Aumento de temperatura y tiempo de mantenimiento de la temperatura	19
Figura 14: Fase de enfriamiento	20
Figura 15: Ajustes de vacío	21
Figura 16: Guardar valores del programa	22
Figura 17: Los valores guardados se indican en color blanco	22
Figura 18: Enfriamiento rápido	22
Figura 19: Bloqueo del programa	23
Figura 20: Nombre del programa	23
Figura 21: Vista general del programa	23
Figura 22: Ajustes del programa	24
Figura 23: Confirmación del cambio	24
Figura 24: Ajustes del aparato	25
Figura 25: Teclas para los ajustes del aparato	25
Figura 26: Información del aparato	26
Figura 27: Ajustes de fábrica	26
Figura 28: Ajustes de temperatura	27
Figura 29: Indicación de la temperatura	28
Figura 30: Selección del idioma	28
Figura 31: Introducción del PIN para ajustes del aparato	28
Figura 32: Introducción del PIN para programas de cocción	29
Figura 33: Bloqueo del programa	29
Figura 34: Bloqueo del programa mediante PIN	29
Figura 35: Bloqueo del programa activo	30
Figura 36: Ajuste del volumen	30
Figura 37: Ajustes de fecha y hora	30
Figura 38: Ajuste de la temperatura de espera	31
Figura 39: Ejemplo de mensaje de error	32

24 Índice de tablas

Tabla 1: Explicación de símbolos de advertencia y de información	4
Tabla 2: Sinopsis de pictogramas	7
Tabla 3: Conexiones del aparato	8
Tabla 4: Iniciar/cambiar el modo de espera	13
Tabla 5: Vista general de manejo y funciones	14
Tabla 6: Campo de edición para vacío	15
Tabla 7: Seleccionar el programa de cocción	16
Tabla 8: Modificar valores del programa	17
Tabla 9: Presecado	18
Tabla 10: Fase de aumento y fase de mantenimiento	19
Tabla 11: Fase de enfriamiento	20
Tabla 12: Ajustes de vacío	21
Tabla 13: Guardar valores del programa	22
Tabla 14: Enfriamiento rápido	22
Tabla 15: Tecla Bloqueo del programa	23
Tabla 16: Nombre del programa	23
Tabla 17: Vista general del programa	23
Tabla 18: Ajustes del programa	24
Tabla 19: Nombre de los valores del programa	24
Tabla 20: Ajustes del aparato	25
Tabla 21: Sinopsis de ajustes del aparato	25
Tabla 22: Información del aparato	26
Tabla 23: Ajustes de fábrica	26
Tabla 24: Ajustes de temperatura	27
Tabla 25: Indicación de la temperatura	28
Tabla 26: Selección del idioma	28
Tabla 27: Introducción del PIN para ajustes del aparato	28
Tabla 28: Introducción del PIN para programas de cocción	29
Tabla 29: Bloqueo del programa	29
Tabla 30: Bloqueo del programa mediante PIN	29
Tabla 31: Bloqueo del programa	30
Tabla 32: Ajuste del volumen	30
Tabla 33: Ajustes de fecha y hora	30
Tabla 34: Ajuste de la temperatura de espera	31

El extraordinario sistema VITA SYSTEM 3D-MASTER permite determinar y reproducir de manera sistemática y completa todos los colores de dientes naturales.



Nota importante: nuestros productos deben utilizarse con arreglo a las instrucciones de uso. Declinamos cualquier responsabilidad por daños derivados de la manipulación o el tratamiento incorrectos. El usuario deberá comprobar, además, la idoneidad del producto para el ámbito de aplicación previsto antes de su uso. Queda excluida cualquier responsabilidad por nuestra parte por daños derivados a la utilización del producto en una combinación incompatible o no admisible con materiales o aparatos de otros fabricantes. La caja modular de VITA no es necesariamente parte integrante del producto. Publicación de estas instrucciones de uso: 2024-03

Con la publicación de estas instrucciones de uso pierden su validez todas las ediciones anteriores. La versión actual puede consultarse en www.vita-zahnfabrik.com

VITA V60 i-Line* PLUS lleva el marcado CE conforme a las Directivas 2006/42/CE, 2014/30/UE y 2011/65/UE.

VITA

 VITA Zahnfabrik H. Rauter GmbH & Co. KG
Spitalgasse 3 · 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