

VITA VACUMAT® 6000 MP

Instrucciones de uso



Determinación del color VITA

Comunicación del color VITA

Reproducción del color VITA

Control del color VITA

Versión 2023-05



VITA – perfect match.

VITA

Índice

1	Prefacio	4
2	Volumen de suministro	5
2.1	Unidad de mando	5
2.2	Accesorios (con coste adicional)	5
3	Información técnica	6
3.1	Descripción general del aparato de cocción VITA VACUMAT 6000 MP	6
4	Datos técnicos	6
4.1	Dimensiones/pesos	6
4.1.1	Aparato de cocción VITA VACUMAT 6000 MP	6
4.2	Datos eléctricos	6
4.2.1	Aparato de cocción	6
4.2.2	Bomba de vacío	6
5	Uso previsto	7
6	Indicaciones de seguridad	7
6.1	Pictogramas	7
7	Condiciones ambientales	8
8	Funciones de seguridad	8
9	Instalación y puesta en servicio	9
9.1	Lugar de instalación	9
9.2	Conexiones del aparato	9
9.3	Conexión de aire comprimido	10
9.4	Indicador de estado	10
9.5	Fusibles	10
9.6	Notas sobre los rótulos indicadores	10
9.7	Conexión del aparato a la red eléctrica	11
9.8	Apagar el aparato, puesta fuera de servicio	11
10	Limpieza del aparato de cocción	12
10.1	Cocción de limpieza para la cámara de cocción	12
10.2	Aislamiento de la cámara de cocción	12
11	Marcado CE	12
12	Ventiladores	12
13	Interrupción del suministro eléctrico	13
14	Garantía y responsabilidad	13
14.1	Piezas de recambio	13
14.2	Servicio técnico	13
15	Índice alfabético	14

1 Prefacio

Estimado cliente:

Le agradecemos que haya decidido comprar un aparato VITA VACUMAT 6000 MP. El sistema de calentamiento acreditado desde hace tiempo para aparatos de cocción de cerámica mediante una mufla de cocción de cuarzo y Kanthal, así como el material aislante de nuevo desarrollo que se utiliza en la cámara de cocción, le proporcionarán durante muchos años resultados de cocción uniformes con todos los materiales de cerámica.

El control de temperatura de alta calidad, así como la calibración automática de la temperatura, garantizan una precisión de más/menos 1 °C.

El diseño del aparato refleja el estado más avanzado de la técnica 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 VACUMAT 6000 MP.

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.

2 Volumen de suministro

Aparato embalado en caja de cartón especial que incluye:

- 1 horno de cocción **VITA VACUMAT 6000 MP barnizado o en acero inoxidable**
- 1 zócalo de cocción, 1 Universal-Press zócalo de cocción para prensado, 1 Universal-Press disco de prensado insertable
- 1 indicador de estado para conectar
- 1 cable de conexión para la alimentación de red
- 1 pinzas de horno
- 2 paquetes de bases de cocción G
- 1 cable de conexión para la unidad de mando
- 1 regulador de presión para su instalación en la bomba de vacío
- 1 tubo de presión, tubo de vacío

2.1 Unidad de mando

El VITA VACUMAT 6000 MP puede estar equipado con las siguientes unidades de mando:

- VITA vPad comfort con pantalla TFT de 10", Fotoviewer, memoria para 500 programas de cocción, para el control de 1 VITA VACUMAT 6000 M / VITA VACUMAT 6000 MP o VITA ZYRCOMAT 6100 MS.
- VITA vPad excellence con pantalla TFT de 10", Fotoviewer, memoria para 1000 programas de cocción, para el control de 1 a 4 VITA VACUMAT 6000 M / VITA VACUMAT 6000 MP o VITA ZYRCOMAT 6100 MS.

i Para la utilización de un VITA VACUMAT 6000 M / VITA VACUMAT 6000 MP o VITA ZYRCOMAT 6100 MS se puede emplear el VITA vPad comfort. Para la utilización de 2 o mas VITA VACUMAT 6000 M / 6000 MP / ZYRCOMAT 6100 MS con un VITA vPad excellence se requiere adicionalmente una caja de distribución VITA SWITCHBOX. Para la utilización con una bomba de vacío VITA para hasta 4 VITA VACUMAT 6000 M o VITA VACUMAT 6000 MP se requieren la VITA MultiPump y la unidad de mando VITA vPad excellence.

Para más información, consulte el manual de instrucciones de la unidad de mando correspondiente.

2.2 Accesorios (con coste adicional):

- Paneles laterales, kit de 2 unidades
- Bomba de vacío: 230/240 voltios, 50/60 Hz, 115 voltios, 50/60 Hz o 100 voltios/60 Hz.
- FDS (Firing Data System), programa de administración de datos de cocción para PC
- Números magnéticos del 1 al 4 (kit de 4 unidades de cada uno)

3 Información técnica

3.1 Descripción general del aparato de cocción VITA VACUMAT 6000 MP

- Tecnología de alto rendimiento: máxima precisión de temperatura para unos resultados de cocción óptimos
- Confort de uso para un mayor ahorro de tiempo; dimensiones compactas
- Carcasa de chapa de acero barnizado o acero inoxidable
- Indicador visual del estado de funcionamiento
- Bandejas extraíbles para depositar las piezas de cocción
- Cámara de cocción equipada con material aislante de alta calidad
- Mufla de cocción de cuarzo
- Sonda de temperatura (platino/rodio-platino)
- Calibración automática de la temperatura antes de cada inicio de programa
- Precisión de temperatura de más/menos 1 °C
- Dispositivo de prensado neumático

4 Datos técnicos

4.1 Dimensiones/pesos

4.1.1 Aparato de cocción VITA VACUMAT 6000 MP

- Anchura: 230 mm
- Profundidad: 370 mm
- Altura: 630 mm
- Carcasa, peso: acero barnizado 18,7 kg,
acero inoxidable 20,1 kg
- Dimensiones útiles de la cámara de cocción: diámetro: 90 mm, altura: 55 mm
- Temperatura de la cámara de cocción: máx. 1200 °C

4.2 Datos eléctricos

4.2.1 Aparato de cocción

- Conexión eléctrica: 230 voltios CA, 50 Hz
o bien 100/110 voltios CA, 50/60 Hz
- Consumo de potencia: máx. 1500 vatios

4.2.2 Bomba de vacío

- Conexión eléctrica: 230 voltios, 50/60 Hz
o bien 100/110 voltios, 50/60 Hz
- Consumo de potencia: máx. 200 vatios
- Vacío final: < 960 mbar
- Dimensiones: 320 x 110 x 220 mm
- Peso: aprox. 6,4 kg

5 Uso previsto

Fundamentos del diseño del aparato

El aparato ha sido construido conforme a la tecnología actual y a las reglas técnicas de seguridad reconocidas. Pese a ello, en caso de uso indebido podrían surgir peligros para la vida y la integridad física del usuario o de terceros, así como daños al aparato y a otros bienes.

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.

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 p. ej. 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		
Tensión peligrosa	Este pictograma advierte de la existencia de tensiones peligrosas. Antes de abrir el aparato, hay que desconectarlo de la red eléctrica.	
Superficie caliente	Este pictograma informa sobre la existencia de superficies calientes. Existe la posibilidad de sufrir quemaduras.	
Eliminación separada	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. Debe recordarse 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. Dirigirse a un distribuidor en caso de que sea preciso eliminar el aparato.	
Nota	Este pictograma advierte sobre situaciones peligrosas con posibles daños personales o del aparato.	
Información	Este pictograma identifica consejos útiles, explicaciones e información adicional sobre el manejo del aparato.	

7 Condiciones ambientales

- Uso en interiores
- Temperatura ambiental de 2 °C a 40 °C
- Humedad relativa del 80 % a 31 °C
- Altura máxima s.n.m.: 3800 m
- Fluctuación máxima de la tensión nominal no superior a más/menos el 10 % de la tensión nominal.

8 Funciones de seguridad

En combinación con una unidad de mando

VITA vPad comfort o

VITA vPad excellence

el aparato de cocción está equipado con las siguientes funciones de seguridad y supervisión:

- Vigilancia por sensor de temperatura
- Control de la temperatura
- Monitorización de vacío
- Protección contra la interrupción del suministro eléctrico
- Control del elevador
- Monitorización del recorrido de prensado

9 Instalación y puesta en servicio

9.1 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 7, 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. No colocar la unidad de mando directamente en la zona de irradiación de calor de la cámara de cocción.
- Asegurarse de que el interruptor principal y el cable de alimentación estén siempre bien accesibles.

Leer el manual de instrucciones de la unidad de mando correspondiente antes de la puesta en servicio.

9.2 Conexiones del aparato





9.3 Conexión de aire comprimido

La bomba de vacío está equipada con un regulador de presión.

La presión de entrada de la red del laboratorio no debe superar los 6 bares, como máximo.

Ajustar la salida de presión al aparato en 5 bares, como máximo.

Para el ajuste de la presión de prensado, véase el manual de instrucciones de VITA vPad excellence/comfort (véase el apartado 19.3).

9.4 Indicador de estado

El indicador de estado muestra los siguientes estados de servicio:

- Verde: aparato en modo de espera
- Azul: programa activo
- Rojo: error

Leer el manual de instrucciones de la unidad de mando correspondiente.

9.5 Fusibles

En la parte posterior del aparato (véase ap. 9.2) se encuentran 2 fusibles para el mismo. 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 100/110 voltios

T 15 H 250 V

9.6 Notas sobre los rótulos indicadores

Tensión peligrosa	Este símbolo advierte de la existencia de tensiones peligrosas. Antes de abrir el aparato, hay que desconectarlo de la red eléctrica.	
Tensión residual de carga	Al retirar la placa posterior, es posible que quede una tensión residual de carga de hasta 400 voltios en las piezas situadas en la zona de la fuente de alimentación sobre la platina estando el aparato desconectado.	
Nota	No depositar objetos en la zona del plato del elevador. Al conectar el aparato, el elevador se sitúa en la posición inferior. Utilice las bandejas laterales extraíbles para depositar los objetos de cocción.	

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 de cocción 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 contacto con piezas bajo tensión o muy calientes.

9.7 Conexión del aparato a la red eléctrica

⚠ ¡Atención! Consultar el apartado 6, Indicaciones de seguridad, antes de la puesta en servicio del aparato.

Consultar las conexiones en el apartado 9.2.

- Conectar el cable de conexión entre la unidad de mando y el horno.
- Conectar el indicador de estado.
- Conectar la bomba de vacío, la conexión eléctrica y la conexión del tubo.
- Conectar el aparato a la red eléctrica mediante el cable de alimentación de red suministrado.
- Instalar el tubo de presión para el dispositivo de prensado.

⚠ ¡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 deseado sobre el plato del elevador.
- Para el alojamiento de la mufla de prensado están disponibles 1 Universal-Press zócalo de cocción y 1 Universal-Press disco de prensado insertable.

⚠ Importante: para el prensado es preciso insertar el disco de prensado insertable Universal-Press en el zócalo de cocción Universal-Press.

⚠ ¡Atención! Bajo ningún concepto se deben poner los aparatos en funcionamiento sin el zócalo de cocción montado.

9.8 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 con el interruptor principal (véase el apartado 9.2).

Cerrar la cámara de cocción para proteger el aislamiento e impedir la absorción de humedad.

Lea al respecto el manual de instrucciones de la unidad de mando utilizada.

10 Limpieza del aparato de cocción

Desenchufe el aparato siempre antes de limpiarlo.

No es necesario limpiar el interior de la cámara de cocción.

La limpieza de la carcasa a intervalos regulares utilizando un paño húmedo contribuye a la seguridad de funcionamiento.

No deben utilizarse detergentes ni líquidos inflamables para ninguno de los trabajos de limpieza.

10.1 Cocción de limpieza para la cámara de cocción

Lea al respecto las indicaciones sobre la cocción de limpieza del manual de instrucciones de la unidad de mando.

10.2 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).

Al trabajar en la cámara de cocción o al sustituir la mufla de cocción, tales fibras pueden liberar polvo que podría tener un efecto cancerígeno en caso de aspiración o producir irritaciones de piel, ojos y órganos de respiración. 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.

11 Mercado CE

La marca CE constituye la declaración vinculante de que el aparato cumple los requisitos exigidos, Directiva 2006/95/CE (Directiva de baja tensión) y Directiva 2004/108/CE/CEE (Directiva CEM).

12 Ventiladores

El aparato está equipado con dos ventiladores. Los ventiladores están controlados por temperatura, y su activación, desactivación y velocidad se regulan automáticamente. Los ventiladores impiden un calentamiento excesivo tanto del aparato propiamente dicho como del dispositivo de prensado, y contribuyen a la seguridad de funcionamiento general.

En caso de fallo de un ventilador se muestra un mensaje de error en la pantalla (véase el apartado Mensajes de error del manual de instrucciones de la unidad de mando).

Por motivos de seguridad, no se debe utilizar el aparato sin ventilador. La cubierta superior de la cámara de cocción, así como las aberturas situadas en la cubierta trasera, no deben bloquearse ni obstruirse.

13 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.

Si el tiempo de interrupción del suministro eléctrico es inferior a aprox. 15 segundos

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

Si el tiempo de interrupción del suministro eléctrico es superior a aprox. 15 segundos

Se interrumpe el programa y la pantalla queda fuera de servicio. La pantalla muestra el fallo de red a modo de información tras la recuperación del suministro eléctrico.

⚠ ¡Atención! Tras la recuperación del suministro eléctrico, la unidad de mando necesita unos 20 segundos para volver a encenderse.

14 Garantía y responsabilidad

La garantía y la responsabilidad se rigen por las condiciones estipuladas contractualmente.

i 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.

14.1 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.

14.2 Servicio técnico

Para más información acerca del aparato, consulte nuestro portal:

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

En la sección **Documentos y multimedia / Centro de descargas / Información de los productos / Actualizaciones de software** 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 del 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 medios siguientes:

E-mail: instruments-service@vita-zahnfabrik.com

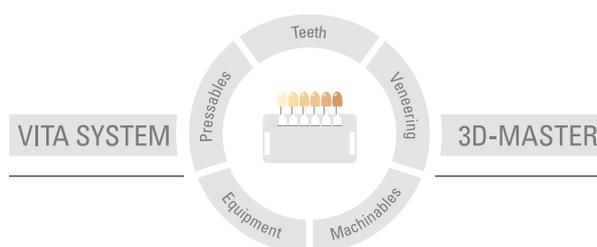
Tel. +49 (0) 7761 / 562-105, -106, -101



15 Índice alfabético

A		P	
Accesorios	5	Pictogramas	7
Aislamiento de la cámara de cocción	12	Piezas de recambio	13
Apagar el aparato	11	Protección contra la interrupción del suministro eléctrico	13
		Protección de la propiedad intelectual	4
B		Puesta en servicio	9
Bandejas	10		
Bomba de vacío	6	R	
		Responsabilidad	10, 13
C		Rótulos indicadores	10
Condiciones ambientales	8		
Conexiones del aparato	9	S	
Conexión de presión	10	Servicio técnico	13
Conexión del aparato a la red eléctrica	11		
		T	
D		Tiempo de interrupción del suministro eléctrico	13
Datos eléctricos	6	Trabajos de limpieza	12
Datos técnicos	6		
Descripción general	6	U	
Dimensiones/pesos	6	Uso previsto	7
		Usos permitidos	7
E		Usos prohibidos	7
Eliminación	7		
		V	
F		Ventiladores	12
Funciones de seguridad	8	VITA vPad comfort	5
Fusibles	10	VITA vPad excellence	5
		Volumen de suministro	5
G			
Garantía	13		
I			
Indicaciones de seguridad	7		
Indicador de estado	9, 10		
Información técnica	6		
Instalación y puesta en servicio	9		
Interrupción del suministro eléctrico	13		
L			
Limpieza del aparato	12		
Lugar de instalación	9		
M			
Marcado CE	12		

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: 2023-05

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 VACUMAT® 6000 MP lleva el marcado CE conforme a las Directivas 2006/42/CE, 2014/30/UE, 2014/53/UE y 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