

# VITA VACUMAT® 6000 M

Manual de instrucciones



Determinación del color VITA

Comunicación del color VITA

Reproducción del color VITA

Control del color VITA

Versión 09.19



Get your VITA Update-Messenger on  
[www.vita-zahnfabrik.com/update-messenger](http://www.vita-zahnfabrik.com/update-messenger)

VITA – perfect match.

**VITA**



## Índice

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

## 1 Prefacio

### **Estimado cliente:**

Le agradecemos que haya decidido comprar un aparato VITA VACUMAT 6000 M. El sistema de calentamiento acreditado desde hace mucho 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 M.

### **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 M barnizado (antracita, rojo carmín, azul cielo, negro intenso, azul turquesa, blanco tráfico) o acero inoxidable**
- |   | Referencia |
|---|------------|
| • 1 cable de red, 200 cm                  |            |
| • 1 tubo de vacío VITA, 200 cm            | D33218     |
| • 1 zócalo de cocción                     | D23294     |
| • 1 varilla luminosa indicadora de estado | D47225     |
| • 1 pinzas de horno                       | D20191     |
| • 1 base de cocción G                     | B009NU     |
| • 1 indicaciones de seguridad de VITA     | 10526M     |
| • 1 folleto del sistema VITA VM           | 1218       |

### 2.1 Unidad de mando VITA vPad

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

- VITA vPad comfort
- VITA vPad excellence

**i** Para la utilización de 2 o más VITA VACUMAT 6000 M / VITA VACUMAT 6000 MP o VITA ZYRCOMAT 6000/6100 MS con una unidad de mando VITA vPad excellence se requiere adicionalmente la VITA Switchbox con cable de conexión. 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 VITA vPad correspondiente.**

### 2.2 Accesorios (con coste adicional):

- Paneles laterales para VITA VACUMAT 6000 M, juego de 2 uds.
- Bomba de vacío VITA: 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
- Juego de números VITA (magnéticos, números del 1 al 4)
- Caja de distribución VITA para el control multihorno
- VITA MultiPump para el suministro de hasta cuatro hornos de cocción con una sola bomba de vacío VITA

### 3 Información técnica

#### Ventajas del VITA VACUMAT 6000 M:

- El uso de una técnica de cocción innovadora y de materiales de alta tecnología en la cámara de cocción que proporcionan una distribución del calor aún más homogénea.
- La mufla de cocción más duradera (made in Germany) y un sistema electrónico fiable para obtener unos resultados de cocción siempre satisfactorios.
- Múltiples programas de monitorización y servicio para un grado máximo de comodidad de trabajo, seguridad y ahorro de tiempo, por ejemplo:
  - Supresión automática de la condensación en la cámara de cocción (VITA AntiCon)
  - Ajuste automático de la temperatura a +/-1 °C al iniciar cada programa (VITA AutoAdjust)
  - Función de limpieza automática (VITA SpecialClean)
  - Enfriamiento rápido controlado y modo nocturno de bajo consumo (VITA Energy Efficiency)
- Posibilidad de controlar hasta cuatro hornos con una sola unidad de mando VITA vPad.
- Con la VITA MultiPump, podrá abastecer hasta cuatro hornos de cocción con una sola bomba de vacío.
- Gracias a VITA Energy Efficiency ahorrará hasta un 70 % de sus gastos energéticos.
- Con la unidad VITA vPad tendrá acceso centralizado a toda la información: parámetros del programa, instrucciones de uso integradas para los materiales VITA, fotografías de pacientes y todos los datos de proceso de las cocciones.
- La monitorización del ciclo de mantenimiento automática garantiza la estabilidad de sus aparatos.
- Los menús inteligentes en todas las unidades VITA vPad facilitan el manejo intuitivo de los hornos de cocción.
- Indicador visual del estado de funcionamiento

### 4 Datos técnicos

#### 4.1 Dimensiones/pesos

- Anchura: 230 mm
- Profundidad: 325 mm
- Altura: 444 mm
- Carcasa, peso: acero barnizado 13 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 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 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             |   |   |
|-----------------------------|---|---|
| <b>Tensión peligrosa</b>    | Este pictograma advierte de la existencia de tensiones peligrosas. Antes de abrir el aparato, hay que desconectarlo de la red eléctrica.  |  |
| <b>Superficie caliente</b>  | Este pictograma informa sobre la existencia de superficies calientes. Existe la posibilidad de sufrir quemaduras.   |  |
| <b>Eliminación separada</b> | 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 2002/96/CE (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. |  |
| <b>Nota</b>                 | Este pictograma advierte sobre situaciones peligrosas con posibles daños personales o del aparato.  |  |
| <b>Información</b>          | Este pictograma identifica consejos útiles, explicaciones e información adicional sobre el manejo del aparato.  |  |

## 7 Condiciones ambientales

- Uso en interiores
- Temperatura ambiente de 2 °C a 40 °C
- Humedad relativa: 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:

- Supresión automática de la condensación en la cámara de cocción (VITA AntiCon)
- Ajuste automático de la temperatura a +/-1 °C al iniciar cada programa (VITA AutoAdjust)
- Función de limpieza automática (VITA SpecialClean)
- Enfriamiento rápido controlado y modo nocturno de bajo consumo (VITA Energy Efficiency)
- Monitorización por sensor de temperatura
- Control de la temperatura
- Monitorización del vacío
- Protección contra la interrupción del suministro eléctrico
- Control del elevador



## 9 Instalación y puesta en servicio

### 9.1 Lugar de instalación

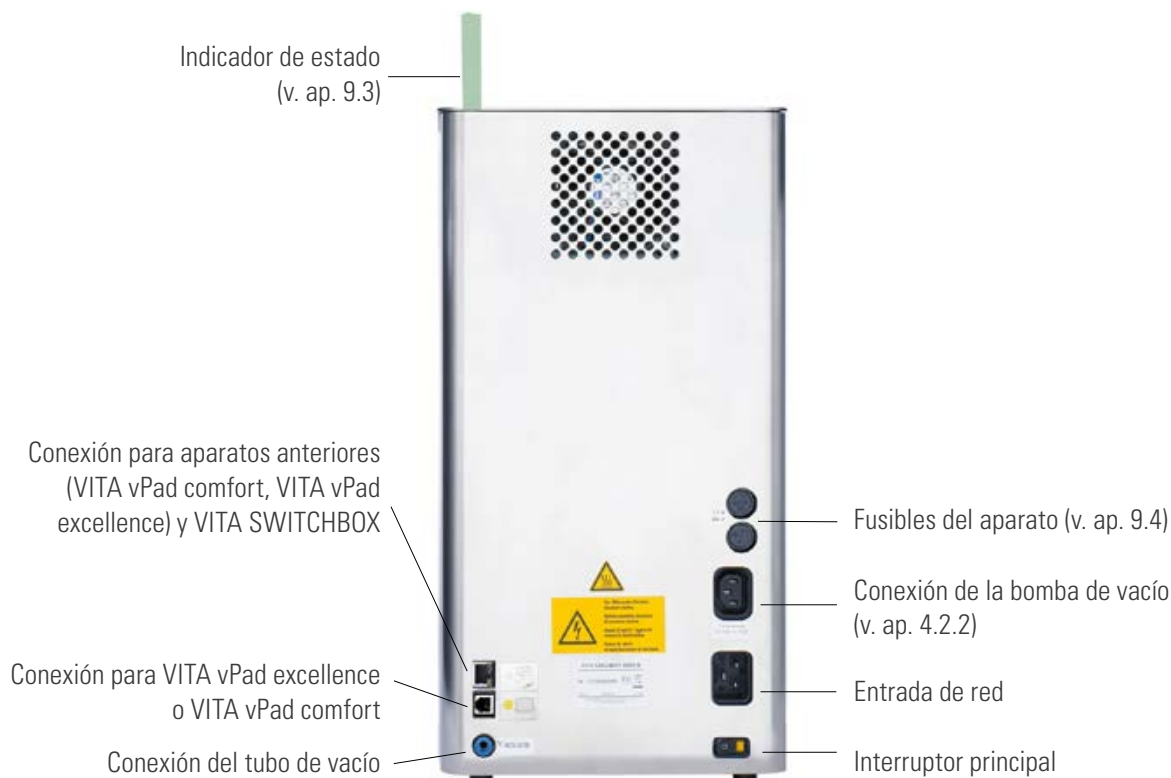
- Instalar el aparato en un local seco que disponga de calefacción, observando una distancia mínima de 25 cm hasta la pared más cercana (véase también el apartado 7, Condiciones ambientales).
- Si el aparato ha estado expuesto a temperaturas inferiores a 15 °C (p. ej., durante el transporte), dejarlo reposar durante unos 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 VITA vPad 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 Indicador de estado

El indicador visual de estado muestra los siguientes estados de servicio:

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

Lea el correspondiente manual de instrucciones del VITA vPad.

### 9.4 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**

| 9.5 Notas sobre los rótulos indicadores |  |   |
|---|--|---|
| <b>Tensión peligrosa</b>                | Este símbolo advierte de la existencia de tensiones peligrosas. Antes de abrir el aparato, hay que desconectarlo de la red eléctrica.  |  |
| <b>Tensión residual de carga</b>        | 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.  |  |
| <b>Nota</b>                             | <b>No depositar objetos en la zona del plato del elevador.</b><br>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 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 contacto con piezas bajo tensión o muy calientes.

## 9.6 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 VITA vPad 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.

**⚠ ¡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 deben poner los aparatos en funcionamiento sin el zócalo de cocción montado.**

## 9.7 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 del VITA vPad utilizado.**

## 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 periódica de la carcasa 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 en el manual de instrucciones del VITA vPad.

### 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).

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.

## 11 Marcado CE

El marcado CE constituye la declaración vinculante de que el aparato cumple los requisitos esenciales de la Directiva 2006/95/CE (Directiva de baja tensión) y la Directiva 2004/108/CE (Directiva CEM).

## 12 Ventiladores

El aparato está equipado con un ventilador. El ventilador está controlado por temperatura, y su activación, desactivación y velocidad se regulan automáticamente. El ventilador impide un calentamiento excesivo del aparato y contribuye a la seguridad de funcionamiento general. En caso de fallo del ventilador se muestra un mensaje de error en la pantalla (véase el apartado Mensajes de error del manual de instrucciones del VITA vPad).

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, el VITA vPad 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 sobre el aparato, visite el sitio web:

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

Accediendo a **Documentos y multimedia / Centro de descargas / Información de los productos / Actualizaciones** podrá descargar 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:

**correo electrónico: [info@vita-zahnfabrik.com](mailto:info@vita-zahnfabrik.com)**

**Tel. +49 (0) 7761 / 562 -222**



## 15 Índice alfabético

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



El extraordinario sistema VITA SYSTEM 3D-MASTER permite determinar y reproducir de manera sistemática y completa todos los colores dentales 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: 09.19

VITA VACUMAT® 6000 M lleva el marcado CE conforme a las Directivas 2006/95/CE, 2004/108/CE 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](http://www.vita-zahnfabrik.com) · [info@vita-zahnfabrik.com](mailto:info@vita-zahnfabrik.com)  
[facebook.com/vita.zahnfabrik](https://www.facebook.com/vita.zahnfabrik)