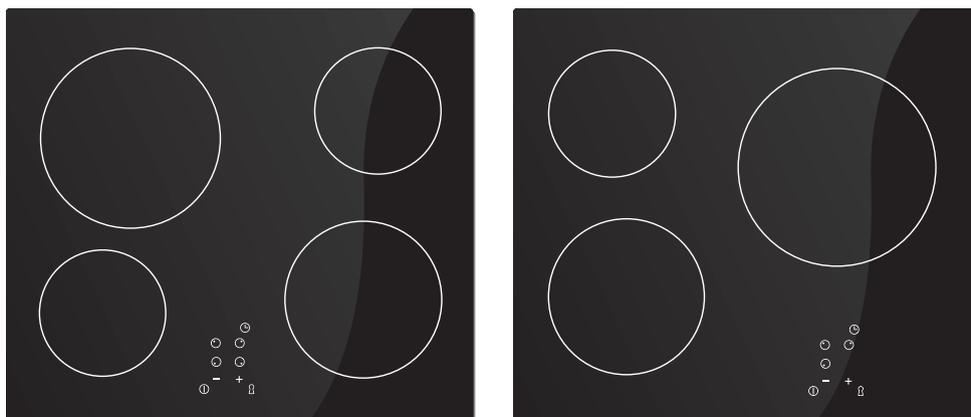


# ECRON



VITROCERÁMICA

VTN-2050-VTN-2350

MANUAL DE INSTRUCCIONES

— |

| —

— | 2

| —

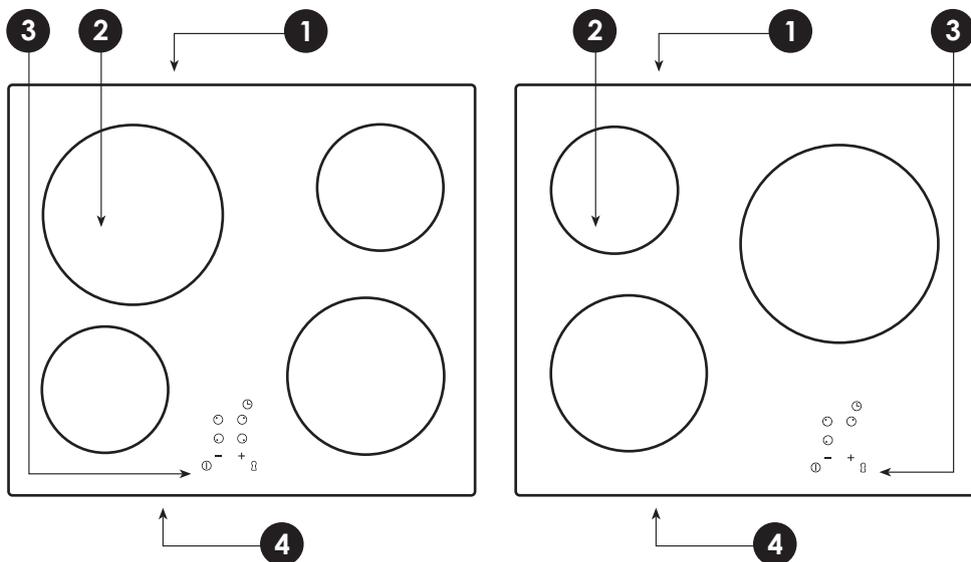
# ECRON

Lea detenidamente todas las instrucciones de seguridad incluidas en este manual antes de su puesta en funcionamiento. En él encontrará consejos importantes relativos al uso, mantenimiento y limpieza del aparato.

Guarde este manual en un lugar seguro y consérvelo para posteriores consultas.

# DESCRIPCIÓN DE COMPONENTES

- ❶ ENTRADA DE AIRE   ❷ ENCIMERA DE VITROCERÁMICA   ❸ PANEL DE CONTROL  
❹ SALIDA DE AIRE



MODELO: VTN-2050  
Nº de fuegos: 4

MODELO: VTN-2350  
Nº de fuegos: 3



## IMPORTANTES MEDIDAS DE SEGURIDAD

**Advertencia: Si viera una raja o rotura en la placa, apague inmediatamente el aparato para evitar una descarga eléctrica.**

- **Para una correcta instalación:** recomendamos que la instalación y la conexión con toma de tierra sean realizadas por un técnico oficialmente autorizado.
- **Si el cable de alimentación está dañado,** debe ser sustituido por el Servicio de Asistencia Técnica Autorizado, o por una persona cualificada, para evitar cualquier tipo de riesgo.
- **No utilice nunca la placa de cocina para calentar la habitación.**
- **Impida que niños solos** o sin vigilancia se acerque a la placa encendida. No permita que se sienten o se suban a ninguna parte de la placa.
- **Padres y demás adultos tienen que prestar una atención especial** cuando usan el producto en presencia de niños.
- **Los niños deberían ser supervisados para asegurar que no juegan con el aparato.**

- **Este aparato no está destinado para ser usado por personas (incluidos niños) cuyas capacidades físicas,** sensoriales o mentales estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, salvo si han tenido supervisión o instrucciones relativas al uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.
- **Los niños deberían ser supervisados** para asegurar que no juegan con el aparato.
- **No use ropa amplia** o accesorios que cuelguen cuando esté utilizando la placa de cocina.
- **Para las revisiones,** llame siempre al Servicio Técnico Oficial.
- **No intente reparar,** o cambiar piezas de la placa, a no ser que esté indicado en el manual de instrucciones. Todas las reparaciones deberán ser realizadas por un técnico oficialmente autorizado.
- **No almacene ningún producto** encima o cerca de la placa.
- **No coloque productos inflamables** cerca de la placa.
- **Cuando la placa esté caliente, no coloque encima papel de aluminio o utensilios de plástico.** La placa no está preparada para pelar alimentos sobre ella.

- **En caso de que desbordase grasa de un recipiente** y ésta pudiese inflamarse: apague las llamas con un producto químico seco o con un extintor de espuma.

- Utilice manoplas de cocina para coger las asas de las cacerolas, **no utilice un paño de cocina húmedo** ya que debido a la evaporación, podría quemarse.

- **No deje manoplas de cocina en contacto con las placas.** No utilice toallas ni materiales semejantes.

- **Coloque las asas de las cacerolas hacia afuera** para evitar que se recalienten con las otras placas y así reducir el riesgo de quemaduras.

- **Para evitar dañar la placa: recomendamos no golpear la superficie con objetos pesados ó punzantes**, como botellas, cuchillos, etc.

- Para limpieza no puede ser utilizada ninguna maquina de vapor.

- El aparato no está previsto para hacerlo funcionar por medio de un temporizador externo o sistema de control remoto separado.



## INSTALACIÓN

Todas las operaciones relativas a la instalación (conexión eléctrica) tienen que ser efectuadas por personal cualificado según las normas vigentes.

Para las instrucciones específicas véase la parte reservada al instalador.

**Advertencia: No debe mirar fijamente las placas de cocción.**



## INSTRUCCIONES DE USO

Espesor del cristal de 4mm. Rango de longitud de onda de 925 nm en transmisión de luz infrarroja por el cristal.

### CALIBRE INICIAL DEL INTERFAZ DEL USUARIO

El interfaz de usuario ha implementado un calibrado del teclado inicial centrado en adaptar la sensibilidad de las teclas, a las condiciones finales mecánicas, ambientales y de usuario.

Cuando la placa de la cocina esté enchufada o haya un fallo de

corriente que genere un reajuste del interfaz de usuario, la primera vez que se toca la tecla de Bloqueo de seguridad la sensibilidad del teclado se reajusta.

Cuando se toque por primera vez la tecla de Bloqueo de seguridad, se debe hacer en ciertas condiciones:



### ESTADO INICIAL DE LAS LUCES

Para evitar un mal funcionamiento del teclado, cuando la placa de cocina esté encendida, si las condiciones de luz ambiente directa son excesivas, (i.e. el foco halógeno se ilumina), el funcionamiento del interfaz de usuario se para hasta que se

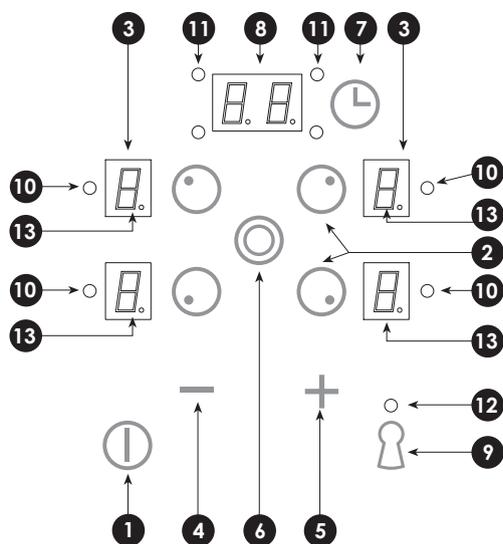
recuperan las condiciones de luz correcta.

El interfaz de usuario muestra "FL" (Error de luz infrarroja de ambiente) y se para el funcionamiento del control. En este caso la luz ambiente directa se debe desconectar y el interfaz de usuario pasará a funcionamiento normal.





## PANEL DE CONTROL



- ❶ ENCENDIDO/APAGADO ON/OFF
- ❷ ZONA DE COCCIÓN
- ❸ DISPLAY VALOR PROGRAMADO
- ❹ MENOS
- ❺ MÁS
- ❻ CIRCUITO DOBLE
- ❼ TIMER
- ❽ DISPLAY TIMER
- ❾ BLOQUEO
- ❿ PILOTO CIRCUITO DOBLE
- ⓫ PILOTOS TIMER
- ⓬ PILOTO BLOQUEO
- ⓭ PUNTO DECIMAL

## ELEMENTOS CALENTADORES:

Elementos calentadores	Intensidad de calor
1	tenue
2-3	moderada
4	lenta
5-6	media
7-8	fuerte
9	viva

## TECLA DE PRESIÓN LEVE

Todas las operaciones pueden ser ejecutadas a través de teclas de presión leve (sensores de tipo óptico) puestas sobre la superficie frontal de la tarjeta; a cada tecla corresponde un display. Cada actividad es confirmada por una señal acústica.

**Advertencia: la primera vez que se conecta la placa a la alimentación, se activará la función KeyLock (bloqueo). Para desactivarla y empezar a usar el producto, pulsar la tecla 9.**

## ENCENDIDO Y APAGADO

### Encendido del dispositivo:

1.- Tocar la tecla de membrana (1) durante 2 segundos. El control es activado: los indicadores de nivel de regulación (3) muestran "0".

La próxima operación debe ser realizada dentro de 10 segundos, sino el dispositivo se apaga automáticamente.

### Encendido de la zona de cocción:

Cuando se enciende el dispositivo con la tecla 1, el encendido de una zona de cocción debe producirse dentro de 10 segundos de la siguiente manera.

1.- Apretar la tecla 2 relativa a la zona de cocción interesada. En el display relativo aparece un "0" intermitente, mostrando así que aquella zona es activa.

2.- Regular el nivel (desde 1 a 9) a través de las teclas "-" y "+" (4/5). Las teclas "-" y "+" están dotadas con función de repetición. La presión continua sobre una de estas teclas determina el aumento o la disminución del valor programado de una unidad cada 0,3 segundos.

Las zonas solo pueden activarse de una en una, por lo tanto no pueden activarse de manera simultánea varias zonas de cocción.

### Apagado de la zona de cocción:

1.- La zona de cocción debe ser activada. El punto decimal (3).

2.- Llevar el valor programado a "0" a través de la tecla 4. Después

de 10 segundos la zona de cocción se apaga automáticamente.

### **Apagado rápido:**

**1.-** La zona de cocción pedida debe ser activada.

**2.-** Tocando contemporáneamente las teclas "-" y "+" (**4/5**), la zona se apaga inmediatamente.

### **Indicadores de calor residual:**

Cuando la temperatura en la zona de cocción todavía es elevada, a tal punto de causar quemaduras, el display relativo a aquella zona muestra el símbolo "H" (calor residual). La indicación desaparece solo cuando no existe más peligro (a 60°C).

El display muestra "0" mientras que la temperatura permanece por debajo de los 60°C, mientras muestra "H" cuando la temperatura supera los 60°C.

Para ahorrar energía apagar la zona de cocción con anticipación, para aprovechar el calor residual.

La señalización del calor residual "H" se pierde después de una interrupción de la tensión de red.

### **Apagado del aparato:**

El aparato puede apagarse en cualquier momento a través de la tecla de encendido (**1**).

## **ZONAS DE COCCIÓN DE DOBLE CIRCUITO**

Dos zonas de cocción pueden estar provistas de un segundo circuito: por ejemplo la zona está compuesta de un disco central y una corona externa. Es posible encender solo la zona central o ambas. Esto permite la adaptación del área calentadora a la olla utilizada.

### **Encendido de una zona a doble circuito:**

**1.-** La zona de doble circuito debe ser activada.

**2.-** Seleccionar el nivel deseado (1+9).

**3.-** Encender el segundo circuito a través de la tecla de doble circuito (**6**).

El piloto (**10**) relativo a la zona seleccionada se enciende; el segundo circuito se enciende junto con el principal.

### **Apagado del segundo circuito de una zona de cocción:**

**1.-** La zona de doble circuito debe ser activada.

**2.-** Tocar la tecla de doble circuito (**6**).

El piloto (**10**) se apaga y se apaga también el circuito secundario de la zona de cocción.

## BLOQUEO DEL APARATO O DE LA ZONA DE COCCIÓN

### Bloqueo del aparato:

Todo el aparato puede ser bloqueado con la tecla de bloqueo (🔒), para impedir operaciones no intencionadas. La función también sirve como seguridad para los niños.

Si no se desactiva la función de bloqueo antes de apagar el aparato, ésta continuará activada en el siguiente encendido.

Mientras la función de bloqueo está activa, la acción sobre las teclas no tiene ningún efecto.

### APAGADO DE SEGURIDAD

Si una o más zonas de cocción inadvertidamente permanecen encendidas, el control procede a apagarlas automáticamente después de un cierto período de tiempo.

En el caso de apagado de seguridad, se visualiza el símbolo "H"

Para evitar el apagado automático es suficiente tocar la tecla de selección de la zona o las teclas "+" y "-", antes de que termine el tiempo límite.

## PRECALENTAMIENTO AUTOMÁTICO (FUNCIÓN HEAT-UP)

Nivel de potencia	Función Heat-Up (tiempo en minutos)
1	1' 11''
2	2' 44''
3	4' 47''
4	5' 28''
5	6' 29''
6	1' 11''
7	2' 44''
8	2' 44''
9	-

Este automatismo simplifica el proceso de cocción porque no es necesario la presencia humana durante todo el ciclo de cocción.

La función determina un precalentamiento de la zona de cocción a la máxima potencia, para llevar rápidamente la zona a la temperatura de régimen.

Después de un cierto tiempo, el nivel de potencia vuelve al valor programado.

### ACTIVACIÓN DEL PRECALENTAMIENTO AUTOMÁTICO

- 1.- Seleccionar la zona de cocción interesada a través de la tecla ②.
- 2.- Seleccionar el nivel 9 a través

de la tecla "-"; luego seleccionar el nivel **9** con un punto decimal, con la tecla "+".

**3.-** Seleccionar entonces el nivel de potencia deseado, por ejemplo el nivel **6**, con la tecla "-". En la modalidad de precalentamiento automático, el display de la zona de cocción relativa muestra el nivel programado ("**6**") con un punto decimal (**15**).

### **MODIFICACIÓN DEL NIVEL DE POTENCIA DURANTE EL PRECALENTAMIENTO AUTOMÁTICO**

**1.-** La zona interesada debe ser activada. El punto decimal (**15**) de la zona respectiva debe estar encendido.

**2.-** El valor de **heat-up** puede sólo aumentarse mediante la tecla "+".

Si se aumenta el nivel, el tiempo nuevo de precalentamiento se calcula considerando aquel ya transcurrido con la programación precedente.

***Ejemplo:** Se selecciona el nivel 1, al que corresponde un tiempo de precalentamiento de 1' 11".*

*Después de 30", se aumenta el nivel hasta **4**. En este nivel, el tiempo de precalentamiento es de 5' 28".*

*Luego de la modificación del nivel, el precalentamiento automático durará todavía 4' 58' (resultado de la resta de 5' 28" - 30" = 4' 58").*

### **DESACTIVACIÓN DE LA FUNCIÓN DE PRECALENTAMIENTO AUTOMÁTICO**

**1.-** La zona a utilizar debe ser activada. El punto decimal (**15**) de la zona respectiva debe estar encendido.

**2.-** Apretar la tecla "-" (**4**) después de al menos 10 segundos de la activación de la función.

### **FUNCIÓN TIMER**

Este automatismo también simplifica el proceso de cocción porque no es necesario la presencia humana durante todo el ciclo de cocción. La zona de cocción se apagará automáticamente al terminar un tiempo programado.

### **ACTIVACIÓN DE LA FUNCIÓN TIMER**

**1.-** La zona a utilizar debe activarse.

**2.-** Seleccionar un nivel entre 1 y 9.

**3.-** Tocar la tecla del timer (**7**): el display del timer visualiza la hora "00".

4.- Seleccionar el tiempo de cocción (desde 0 a 99 minutos) por medio de las teclas "-" y "+" (4/5).

La función de timer se pone en marcha automáticamente en pocos segundos.

El piloto (1) correspondiente a la zona programada con la función timer, se ilumina.

Para programar rápidamente el tiempo de cocción, tener apretada la tecla "+" o "-" constantemente.

**Nota:** La función timer se aplica a todas las zonas de cocción.

#### **MODIFICACIÓN DEL TIEMPO DE COCCIÓN YA PROGRAMADO**

El tiempo de cocción puede modificarse en cualquier momento.

- 1.- La zona de interés debe activarse. El display correspondiente parpadea junto con el led correspondiente al temporizador de zona (1).
  - 2.- Tocar la tecla del timer (7).
  - 3.- Programar el tiempo nuevo con las teclas "-" y "+" (4/5).
- Para programar rápidamente el tiempo de cocción, tener

apretada constantemente la tecla "+" o "-".

#### **DESACTIVACIÓN DE LA FUNCIÓN TIMER**

Cuando el tiempo termina, se emite una señal acústica de una duración de 2 minutos.

Para interrumpir con anticipación la señal acústica es suficiente tocar cualquier tecla.

La zona de cocción ahora está apagada.

Si se quiere interrumpir el **timer** antes de que termine:

- 1.- La zona a utilizar debe activarse.
- 2.- Tocar la tecla timer (7).
- 3.- Poner a cero el tiempo teniendo apretada la tecla "-" (4).

La función **timer** ahora está desactivada pero la zona de cocción permanece encendida, hasta que no se apaga manualmente.

#### **APAGADO RÁPIDO**

- 1.- La zona a utilizar debe activarse.
- 2.- Apretando simultáneamente las teclas "-" y "+" (4/5), la zona de cocción se apaga

inmediatamente. De esta manera también se desactiva el **timer**.

- En el uso de los elementos calentadores se aconseja utilizar recipientes con fondo plano de diámetro igual o ligeramente superior a aquel indicado por la serigrafía.

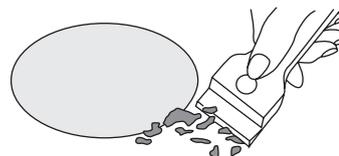


- Evitar desbordamientos de líquido. Por lo tanto, a ebullición completa o de todas formas una vez que esté caliente el líquido, reducir la potencia.

- No dejar encendidos los elementos calentadores vacíos o con ollas o cacerolas vacías.

**• Advertencia: al verificarse la más leve fractura del vidrio, desconectar de inmediato la alimentación eléctrica.**

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO



- Antes de todo quitar los residuos de comida y las salpicaduras de grasa de la superficie de cocción con una cuchilla. Luego limpiar en la zona caliente con Sidel o Stahifix con papel de cocina. Luego aclara con agua y secar con un trapo limpio.

- Trazas de papel de aluminio, de objetos de plástico, azúcar o comidas muy sacaríferas tienen que ser quitadas inmediatamente de la zona caliente de cocción con una cuchilla para evitar posibles daños a la superficie de cocción.

- En ningún caso utilizar esponjas o estropajos; evitar también utilizar detergentes químicos agresivos o quitamanchas.

**• Advertencia: No utilizar limpiadores a vapor**

# INSTRUCCIONES PARA EL INSTALADOR

## INSTALACIÓN

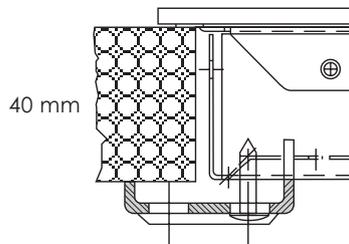
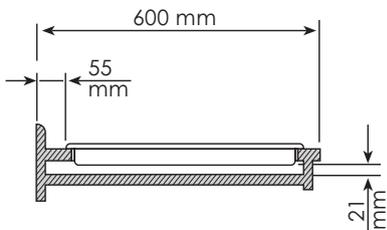
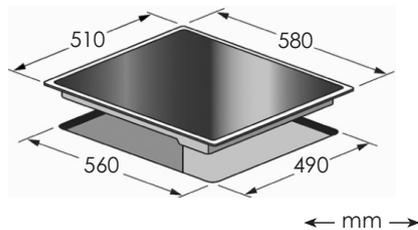
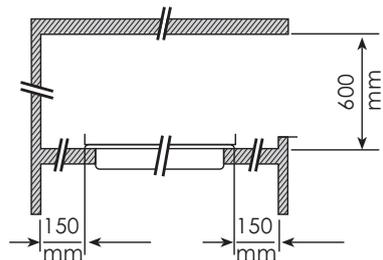
Las presentes instrucciones están dirigidas al instalador como guía para la instalación, regulación y mantenimiento según las leyes y las normas vigentes.

Las intervenciones tienen que ser efectuadas siempre con el aparato desenchufado.

## COLOCACIÓN

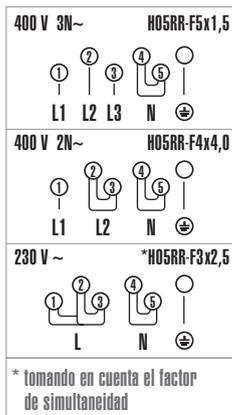
El aparato ha sido estudiado para ser empotrado en un tablero de trabajo como ilustrado en la figura.

Preparar sobre todo el perímetro de la superficie la masilla impermeable en dotación.





## CONEXIÓN ELÉCTRICA



Antes de efectuar la conexión eléctrica comprobar que:

- Las características de la instalación satisfagan cunato indicado en la placa matrícula colocada sobre el fondo de la superficie de cocción.
- Que la instalación tenga una eficaz conexión de tierra según las normas y las prescripciones de ley vigentes. La puesta a tierra es obligatoria por ley.

En el caso de que el aparato no tenga el cable y/o el relativo enchufe utilizar material apto para la absorción indicado en la placa matrícula y para la temperatura de

trabajo. El cable en ningún punto tendrá que llegar a una temperatura superior de 50° C a la temperatura ambiente.

Para la conexión directa a la red es necesario interponer un interruptor omnipolar dimensionado para la carga de placa que asegure la desconexión de la red con una distancia de apertura de los contactos que permita la desconexión completa en la condiciones de la categoría de sobretensión III, de conformidad con las reglas de instalación.

**Nota:** el cable de tierra amarillo/verde no debe estar interrumpido.

El enchufe o el interruptor omnipolar tienen que ser fácilmente alcanzables con el aparato instalado.

El constructor declina cualquier responsabilidad en el caso de que lo dicho arriba y las usuales normas contra los infortunios no sean respetadas.

**Advertencia:** Si el cable de alimentación se daña, hágalo sustituir por el fabricante, por un centro de asistencia técnica autorizado o por un técnico de competencia similar, a fin de prevenir todo tipo de riesgos.

<b>ELEMENTOS CALEFACTORES</b>			
<b>V</b>	<b>TIPO</b>		<b>W</b>
~230 V	Triple circuito radiante	ø145	1200
~230 V	Triple circuito radiante	ø180 - ø195	1700-1900
~230 V	Triple circuito radiante	ø 210	2100
~230 V	Monocircuito radiante	ø145	1200
~230 V	Monocircuito radiante	ø180 - ø195	1700-1900
~230 V	Monocircuito radiante	ø 210	2100
~230 V	Mixto/halógeno/radiante	ø145	1200
~230 V	Mixto/halógeno/radiante	ø180	1800
~230 V	Doble circuito radiante	ø210/120-100-80	2100
~230 V	Doble circuito radiante oval	145 x 250	1800
~230 V	Monocircuito radiante	185 x 305	1500
~230 V	Monocircuito radiante	ø100	600
~230 V	Doble circuito radiante	ø230/140	2500
~230 V	Doble circuito radiante	ø180/80-100-120-80	1700-2000
~230 V	Doble circuito radiante oval	170 x 265	2200-2400
~230 V	Doble circuito radiante rectangular	140 x 240	200
~230 V	Monocircuito radiante	ø230	2500
~230 V	Doble circuito radiante	ø270/210	2200-2400
~230 V	Triple circuito radiante	ø270/210/140	2400
~230 V	Doble circuito radiante rectangular	140 x 240	2000
~230 V	Triple circuito radiante oval	170 x 265	2400

## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Modelo	VTN-2050	VTN-2350
Nº de fuegos	4	3
Alimentación	230V ~ 50Hz	230V ~ 50Hz
Potencia total	6200 W	5400 W
Dimensiones (ancho x fondo x alto)	580 x 510 x 40 mm	580 x 510 x 40 mm
Peso	7,3 kg.	7,3 kg.

# Garantía

ECRON

La vigente Ley de Consumidores y Usuarios, le confiere como cliente los siguientes derechos:

## **1.- EJERCICIO DE LOS DERECHOS.**

El vendedor responderá de cualquier falta de conformidad que exista en el momento de la entrega del bien. Cuando al consumidor le resulte imposible o le suponga una carga excesiva dirigirse frente al vendedor por la falta de conformidad de los bienes con el contrato de compraventa podrá reclamar directamente con el fin de obtener la sustitución o reparación del bien.

Su responsabilidad se prolongará por un plazo de dos años desde la entrega del bien. En los bienes de segunda mano, el vendedor y el consumidor podrán pactar un plazo menor que no podrá ser inferior a un año desde la entrega.

## **2.- DERECHO A LA REPARACIÓN Y SUSTITUCIÓN DEL PRODUCTO NO CONFORME.**

Si el producto adquirido no fuera conforme con el contrato, el cliente podrá optar entre exigir la reparación o la sustitución del mismo, salvo que una de estas opciones resulte imposible o desproporcionada. A estos efectos se considerará desproporcionada toda forma de saneamiento que imponga al vendedor costes que, en comparación con la otra forma de saneamiento, no sean razonables, teniendo en cuenta el valor que tendría el bien si no hubiera falta de conformidad, la relevancia de la falta de conformidad y si la forma de saneamiento alternativa se pudiese realizar sin inconvenientes mayores para el Consumidor. Esta reparación y sustitución:

1. Será gratuita para el consumidor.
2. Se llevará a cabo en un plazo razonable y sin mayores inconvenientes para el consumidor.
3. La reparación suspenderá el cómputo del plazo de dos años para manifestar la falta de conformidad del bien hasta la entrega del bien reparado.
4. La sustitución suspenderá el cómputo del plazo de dos años para manifestar la falta de conformidad del bien hasta la entrega del nuevo bien.
5. Si reparado o sustituido el bien, éste sigue sin ser conforme al contrato el consumidor podrá solicitar la resolución del contrato o la rebaja de precio.
6. El consumidor no podrá exigir la sustitución del bien en casos de bienes no fungibles ni tampoco cuando se trate de bienes de segunda mano.
7. El vendedor podrá hacer efectiva esta garantía a través de sus propios medios o de los establecidos al efecto por el fabricante o distribuidor, independiente de la existencia o no de una garantía comercial.

## **3.- DERECHO A LA REBAJA DEL PRECIO Y RESOLUCIÓN DEL CONTRATO.**

La rebaja del precio y la resolución del contrato procederán, a elección del consumidor, cuando éste no pudiera exigir la reparación o la sustitución y en los casos en los que éstas no se hubieran llevado a cabo en un plazo razonable o sin mayores inconvenientes para el consumidor. La rebaja de precio deberá ser proporcional a la diferencia de valor existente entre el valor que el bien hubiera tenido en el momento de la entrega, en el caso de haber sido entregado conforme con el contrato, y el valor que el bien efectivamente entregado tenía en el momento de la entrega. No obstante, la resolución del contrato no procederá cuando la falta de conformidad sea de escasa importancia.

Para desprenderse de este aparato no lo tire directamente a la papelera. Acójase al plan gratuito de recogida selectiva de su comunidad o del punto de venta en el que adquiera el sustituto de este producto.



# ECRON

ASISTENCIA TÉCNICA: 902 027 052