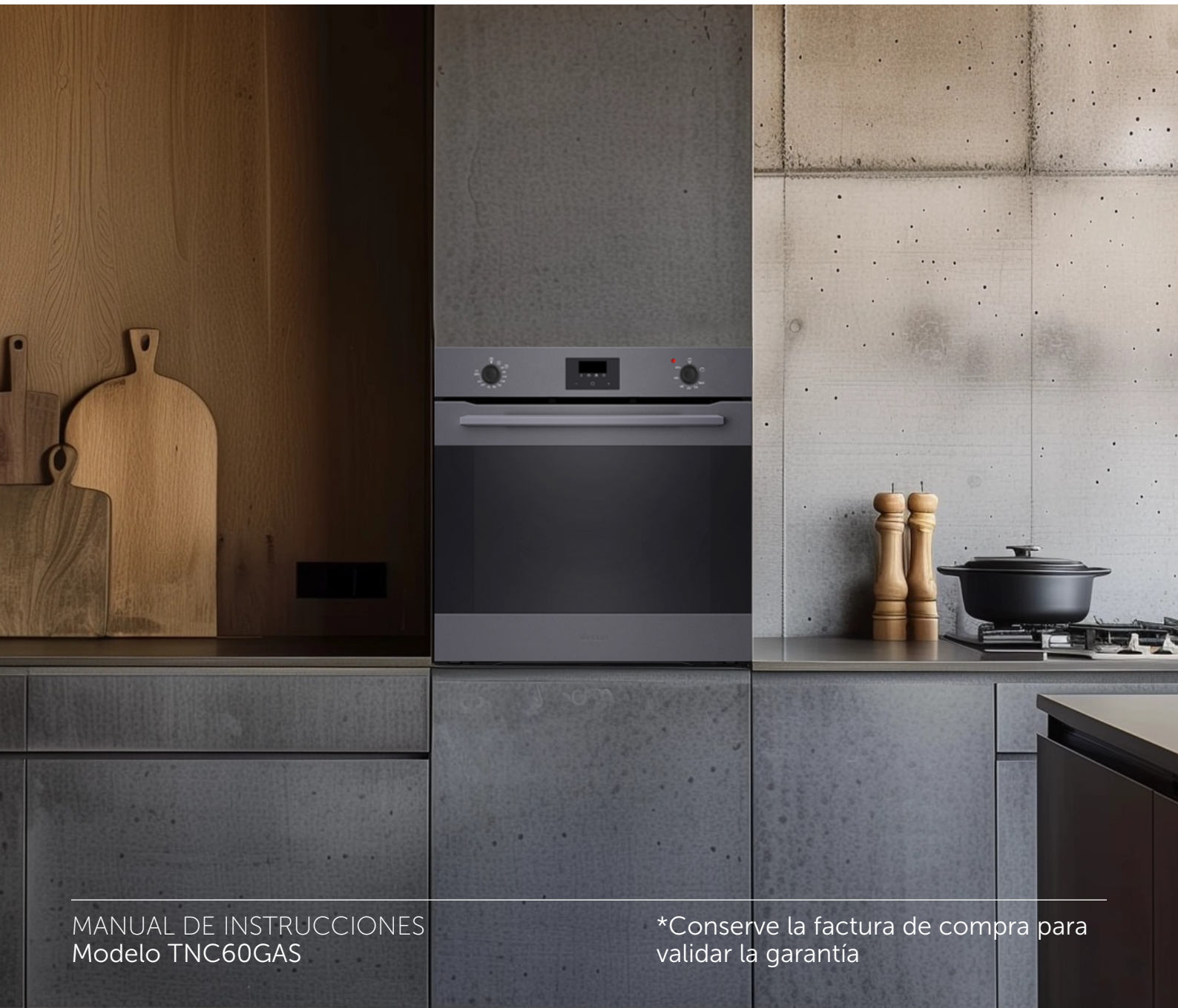


VONDOM

INTEGRACIÓN.*PERFECTA*

Horno a gas empotrable con grill eléctrico 60cm
81 Litros de capacidad



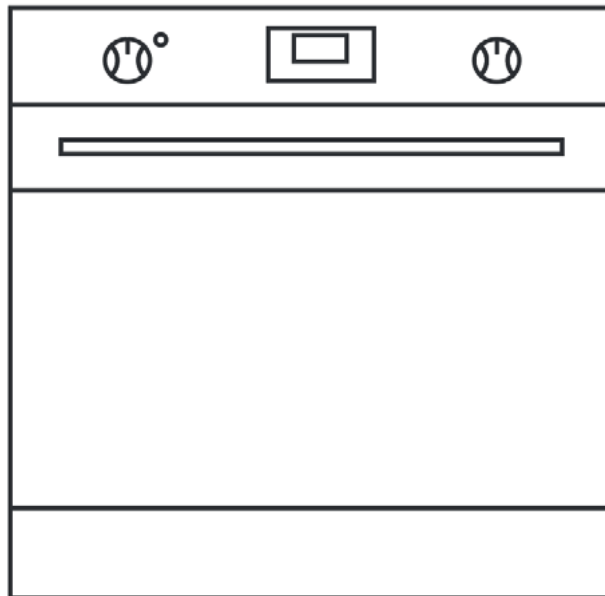
MANUAL DE INSTRUCCIONES
Modelo TNC60GAS

*Conserve la factura de compra para
validar la garantía

Índice

Índice	2
Ficha técnica del horno	4
Instrucciones de seguridad	7
Instalación del horno a gas	12
Adaptar el horno a los diferentes tipos de gas	15
Instrucciones de uso	20
Uso del horno a gas	22
Función grill y rotisserie	23
Resolución de problemas	27
Eliminación del equipo	28
Garantía	29

Ficha técnica del horno a gas



- Capacidad 81 Litros
- 5 posiciones para bandejas
- Triple Vidrio Templado
- Control Mecánico y Digital
- Grill
- Bandeja de horneado
- Bandeja profunda
- Rieles telescópicos
- Varilla de spiedo (sólo para algunos modelos)

Modelo N°	TNC60GAS	
Medidas Producto	59.4 x 55.4 x 59.5 cm (Ancho/Alto/Prof)	
Medidas Packaging	64.7 x 65.8 x 66 cm (Ancho/Alto/Prof)	
Peso	Neto 32.5 Kg	Bruto 36Kg
Matricula de aprobación de gas	L003510-008GN	
Año de fabricación	2026	
Hecho en	China	

Breve introducción

Gracias por comprar un anafe a gas VONDOM. Su funcionamiento es muy simple, antes de utilizarlo lea y siga las instrucciones operativas y las normas de seguridad.

Instrucciones de Seguridad

Prohibido! 	Por favor, usa un carrito al mover el horno. No arrastres el horno con la posición del mango.
	El horno está en proceso de trabajo o programa acaba de terminar, la temperatura alta está en el interior del arca, no se puede rociar agua sobre el cuerpo cavidad, no podría dañar el esmalte.
	El personal de mantenimiento no profesional tiene absolutamente prohibido cambiar el cableado interno sin permiso.
	No desmontes ni repares sin permiso.
	Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su departamento de mantenimiento o un profesional similar.
	No guardes en el horno objetos inflamables, explosivos, corrosivos ni otros tipos de sustancias.
	No uses enchufes sueltos o mal conectados.
	No dañes, aprietes ni aprietes el cable de alimentación con objetos pesados.
	Utiliza los accesorios originales del producto.
	No toques el horno con partes del cuerpo mojadas.
	No uses el horno descalzo.
	No arrastres el horno ni el cable de alimentación para desconectar el enchufe.
	No uses fuentes de alimentación que no sean 240V / 60Hz.
	Si no vas a usar el horno, desenchufála.
	No uses este producto al aire libre.
	No uses este producto para ningún propósito que no sea hornear.
	No uses el horno como calentador.

Estas instrucciones han sido redactadas para su seguridad y la de los demás. Por lo tanto, le rogamos que las lea detenidamente antes de instalar y utilizar el equipo. Guarde este manual de instrucciones para futuras consultas, según sea necesario. Si el horno se vende o se mueve, asegúrese de entregar el manual al nuevo usuario.

Advertencias de instalación

- La instalación del equipo y su conexión a la red eléctrica sólo debe ser realizada por PERSONAL CALIFICADO. Antes de cualquier procedimiento, es importante verificar que el equipo esté DESCONECTADO de la corriente eléctrica.
- Es arriesgado modificar o intentar modificar las características de este producto.
- Después de sacar el equipo del embalaje, asegúrese que no esté dañado y que el cable eléctrico esté en perfectas condiciones. De lo contrario, póngase en contacto con su distribuidor antes de poner en funcionamiento el equipo.
- El Fabricante declina toda responsabilidad en caso de incumplimiento de las normas de prevención de accidentes.
- Asegúrese que el equipo esté alimentado con el tipo de gas indicado en la etiqueta correspondiente junto a la tubería de conexión de gas de red.
- El uso de un equipo de cocina a gas produce calor y humedad en la habitación en la que está instalado. Asegúrese que la habitación esté bien ventilada manteniendo las entradas de aire abiertas y en buen estado de funcionamiento o instalando una campana extractora con tubo de descarga.

Antes de la instalación, asegúrese que las condiciones de distribución local (naturaleza del gas y presión del gas) y el reglaje del equipo sean compatibles;

Las condiciones de reglaje de este equipo se indican en la etiqueta (o placa de datos); Este equipo no debe conectarse a un dispositivo de evacuación de productos de combustión. Su instalación y conexión debe realizarse de acuerdo a las normas de instalación en vigor. Debe ponerse especial atención a las disposiciones aplicables en cuanto a la ventilación.

IMPORTANTE: este artefacto debe ser instalado de acuerdo con las normas y reglamentaciones en vigencia por un instalador matriculado. No use este artefacto en lugares sin ventilación permanente. Consultar las instrucciones antes de instalar y utilizar este artefacto.

Durante el uso

- Este producto está diseñado para cocinar víveres dentro de viviendas ordinarias y para fines no profesionales. No debe utilizarse para ningún otro propósito.
- Después de usar el equipo, asegúrese que todos los controles estén en la posición "CERRADO" o "APAGADO".
- Si utiliza una toma de corriente cerca de este equipo, asegúrese que los cables de los electrodomésticos que está utilizando estén lejos de las partes calientes de este equipo.



Precaución

- El uso de un equipo de cocina a gas provoca la producción de calor, humedad y productos de combustión en la habitación en la que está instalado. Asegúrese que la cocina esté bien ventilada, especialmente cuando el electrodoméstico esté en uso.
- Este equipo es sólo para cocinar. No se utilizará para otros fines, por ejemplo, para la calefacción de la habitación.

Seguridad de los niños

- Este equipo solo debe ser utilizado por adultos. Asegúrese de que los niños no toquen los controles ni jueguen con el equipo.
- Las partes expuestas de este equipo se calientan durante la cocción y permanecen calientes durante algún tiempo incluso después de apagarlo. Mantenga a los niños alejados hasta que el equipo se haya enfriado.

Limpieza y mantenimiento

- Mantenga el equipo completamente limpio. Los residuos de alimentos pueden causar riesgos de incendio.

Servicio y piezas

- En caso de mal funcionamiento. Nunca intente reparar el electrodoméstico usted mismo. Las reparaciones realizadas por personas no calificadas pueden causar daños y accidentes. En primer lugar, consulte el contenido de este manual. Si no encuentra la información necesaria, póngase en contacto con el centro de servicio más cercano. Los trabajos de mantenimiento de este equipo deben ser realizados por un Centro de Servicio Técnico autorizado. Solicite siempre el uso de repuestos originales.

Instalación del Horno a Gas

Conexión Eléctrica

La placa con el nombre nunca debe ser retirada.

El equipo debe estar conectado a tierra en cumplimiento de las normativas de seguridad del sistema eléctrico.

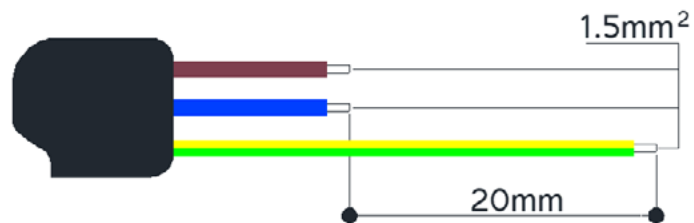
Si se utiliza una conexión permanente, la línea de alimentación del equipo debe estar equipada con un dispositivo de interrupción onnipolar con un hueco de contacto de al menos 3 mm, situado en una posición fácilmente accesible cerca del propio equipo.

Si se usa una conexión de enchufe y toma de corriente, comprueba que sean del mismo tipo. No uses reductores, adaptadores ni conexiones porque pueden causar sobrecalentamiento o quemaduras.

Funcionamiento a 220-240 Vca:

Usar un cable tipo H05VV-F o H05RR-F - Cable de tres hilos (Cable de 3 x 1.5 mm²).

El cable de tierra (amarillo-verde) debe ser al menos 20 mm más largo que los otros cables al final para conectarlos al equipo.



Posicionamiento del horno

Sólo una persona cualificada, cumpliendo con las instrucciones proporcionadas, debe instalar el equipo. El fabricante declina toda responsabilidad por una instalación incorrecta, que pueda dañar a personas y animales y dañar propiedades.



Importante:

- La fuente de alimentación del equipo debe cortarse antes de realizar cualquier ajuste o trabajo de mantenimiento ;
- El conducto de aire se supone que debe usarse en ventilación.
- Los armarios con exterior de chapa deben ensamblarse con pegamentos que puedan soportar temperaturas de hasta 100°C.
- No instalar en locales sin ventilación permanente.
- La utilización intensa y prolongada del equipo puede necesitar una ventilación complementaria, por ejemplo abriendo una ventana o una ventilación más eficaz o aumentando la potencia de la ventilación mecánica, si existe.

Medidas de instalación

Para garantizar el funcionamiento óptimo del equipo, el mueble de encastre debe ser adecuado para tal fin. Este equipo ha sido diseñado para su instalación integrada (Clase 3) en armarios fabricados con materiales resistentes al calor.

Especificaciones Técnicas y Dimensiones:

-**Dimensiones Generales:** Respete estrictamente las medidas indicadas en las figuras 1, 2 y 3.

-**Instalación bajo Encimera:** Siga las dimensiones de las figuras 1 y 3. En caso de instalarse bajo una placa de cocción, se debe mantener una distancia mínima de 110 mm respecto a cualquier pared lateral, conforme a la figura 1.

-**Instalación en Columna:** Cumpla con las medidas de las figuras 1 y 2. Tenga en cuenta que la parte superior/posterior de la unidad debe disponer de una apertura de 45 mm de profundidad.

-**Fijación:** Atornille los 4 tornillos "A" en el interior del marco (Fig. 1).

Ventilación y Seguridad:

-**Aperturas de Ventilación:** Para instalaciones bajo encimera, asegúrese que la parte posterior/inferior del mueble tenga una apertura similar a la mostrada en la figura 1 (B). Asimismo, la parte frontal/inferior debe contar con una abertura de al menos 45 x 560 mm (Fig. 1-3, C) o una rejilla de ventilación equivalente con un área mínima de 45 x 560 mm.

-**Placas de Cocción:** Consulte las instrucciones específicas suministradas con la placa de cocción para los procedimientos de fijación y posicionamiento relativo.

-**Seguridad Eléctrica:** De acuerdo con las normativas de seguridad vigentes, una vez finalizada la instalación, no debe ser posible el contacto accidental con los componentes eléctricos del horno.

-**Protecciones:** Todos los elementos que garantizan la operación segura del equipo deben estar fijados de modo que solo puedan retirarse mediante el uso de herramientas.

Figura 1

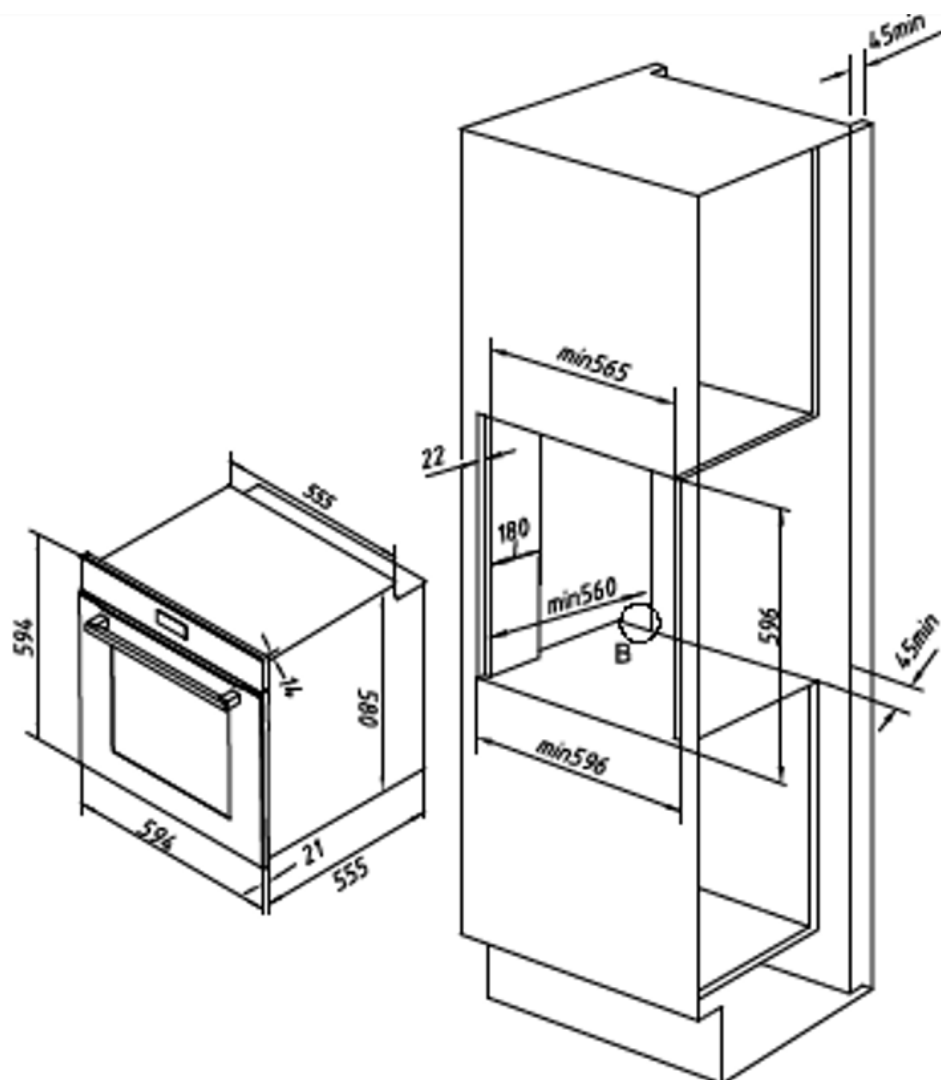
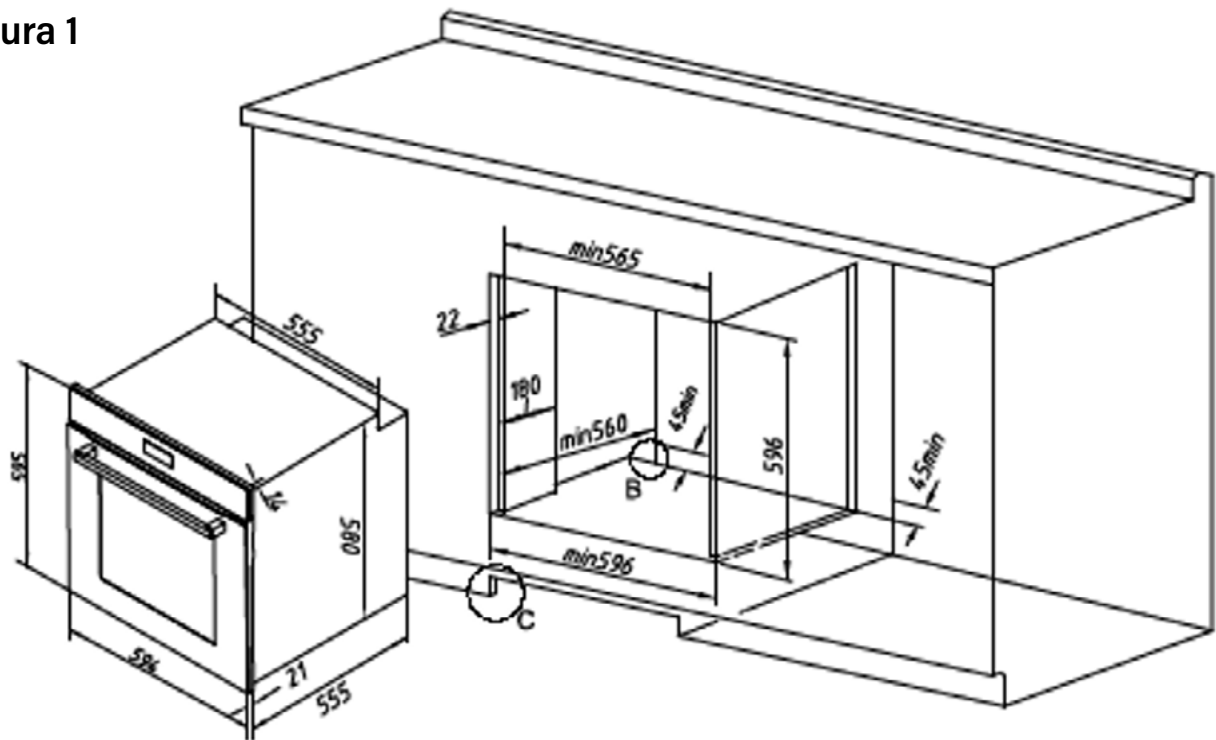


Figura 2

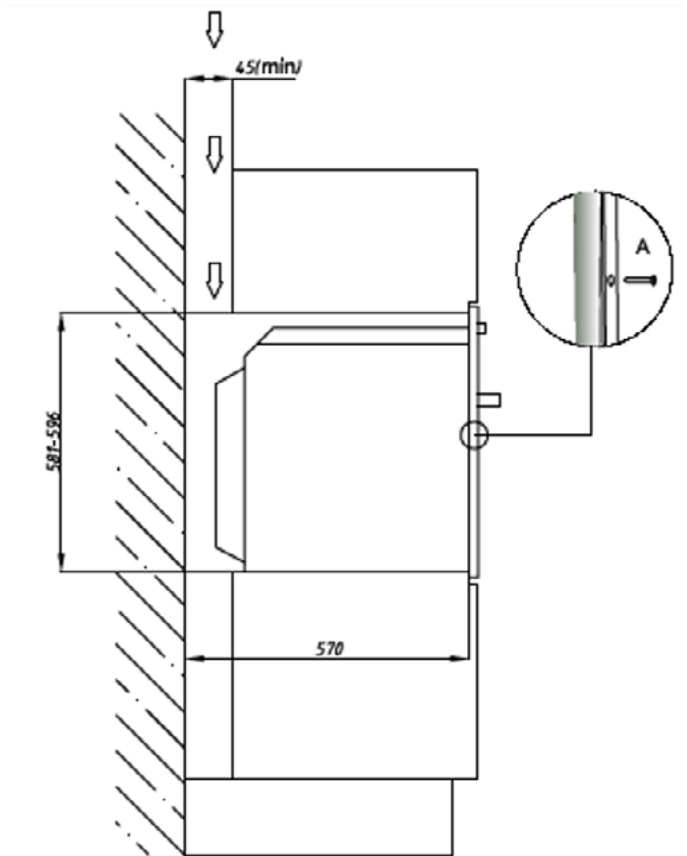
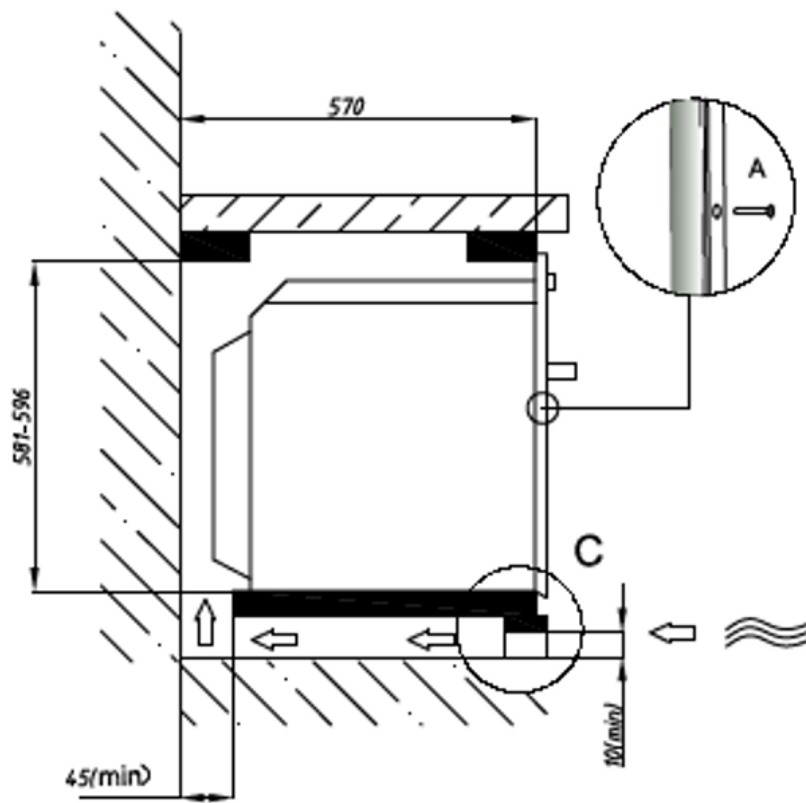
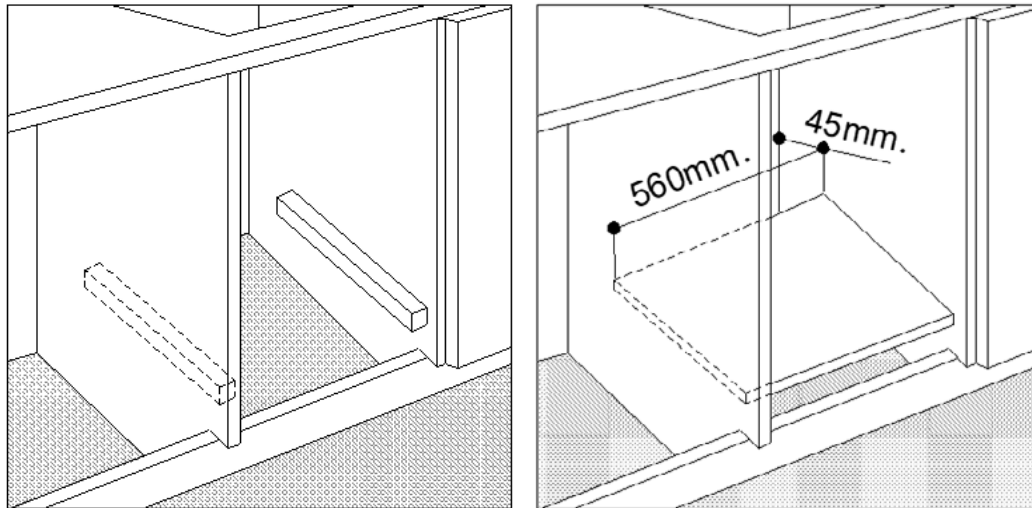


Figura 3





Nunca use la puerta como palanca al insertar el horno en el armario. Nunca aplique presión excesiva a la puerta abierta.

Ventilación de la habitación

El equipo sólo puede instalarse en una habitación con ventilación permanente según lo especificado por la normativa correspondiente. El flujo de aire hacia la habitación donde se instala el equipo debe ser suficiente para una combustión adecuada de gases y ventilación de la habitación. Las tomas de aire, protegidas por rejillas, deben tener un tamaño adecuado (véanse la normativa relevante) y situarse de modo que no puedan ser obstruidas ni siquiera parcialmente. La cocina debe mantenerse bien ventilada para dispersar el calor y la humedad producidos por los procesos de cocción: en particular, debe abrirse una ventana o aumentar la velocidad de los ventiladores tras un uso prolongado.

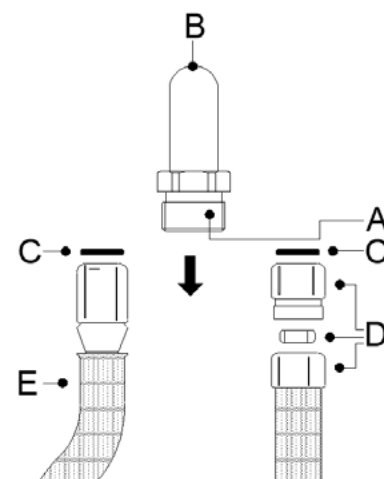
Descarga de gases de combustión

Los gases de combustión deben descargarse mediante campanas conectadas a un conducto con tiraje natural fiable, o mediante un sistema de extracción con ventilador. Un sistema de extracción eficaz requiere un diseño cuidadoso por parte de un especialista autorizado y debe cumplir con las distancias y posiciones reglamentadas. Tras la instalación, el ingeniero debe emitir un certificado de cumplimiento.

Conexión de gas

Conexión con tubería de cobre:

La conexión a la red de suministro de gas debe hacerse de modo que no se aplican tensiones o deformaciones de cualquier tipo al equipo. El la conexión puede realizarse usando la unidad adaptadora D con dos cónicas elementos, siempre ajustando la junta que C suministraba.



Conexión flexible de acero inoxidable:

Utiliza solo una conexión flexible de acero inoxidable de pared continua que cumpla con el regulaciones relevantes, y siempre coloque la junta C suministrada entre el accesorio A y el flexible E .

Al conectar con una flexible, asegúrese que la longitud total de la tubería no supere los 2 metros; También asegúrate que la conexión flexible de acero inoxidable no toque las partes móviles ni se aplasten.

Información técnica de los quemadores

Categoría de gases	I2H
Tipos de gas	Natural
Presión de gas	1.76 kPa (180 mmca)
Calor: Entrada	Arriba Quemador: 1,7 kW Fondo Quemador: 2,2kW
Tamaño del inyector	Superior: 0,93mm Inferior: 1,0mm

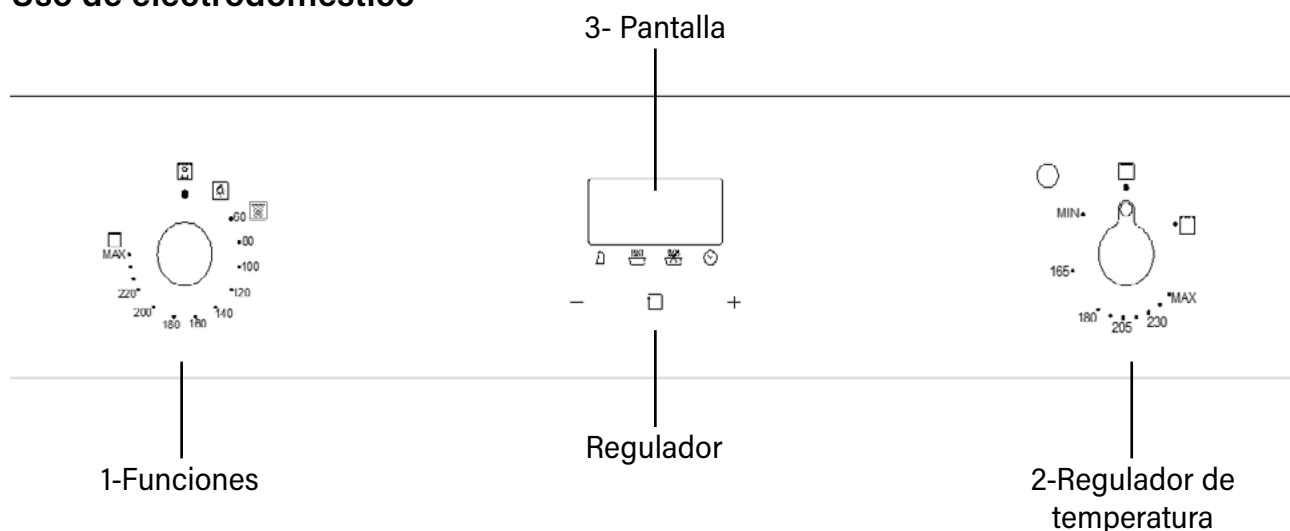
Aprobado bajo norma NAG 312



VOLTAJE/ FRECUENCIA AC 220-240Vca / 50-60HZ Potencia Eléctrica: 1,8 kW			
Quemador	Entrada de calor (kW)	GAS NATURAL - 1.76 kPa (180 mmca)	
		Diámetro de la tobera 1/100mm	Reducción de la capacidad calorífica (W)
Horno	2.6	118	700

Instrucciones de uso

Uso de electrodoméstico



1- Perilla de selección de funciones	- Gire la perilla del selector de funciones en sentido horario hacia la posición  para encender la luz. - Gire la perilla del selector de funciones en sentido horario hacia la posición  o  para encender la luz, el asador giratorio (spit) y el ventilador de convección del horno durante el funcionamiento normal. Si el equipo no cuenta con asador, se encenderán únicamente la luz y el ventilador de convección. - El usuario puede girar la perilla del selector de funciones en sentido horario para elegir la temperatura requerida para la función de grill superior, entre el nivel Mínimo y Máximo.
2- Regulador de temperatura	- Simplemente gire la perilla del termostato del horno de gas en sentido horario hasta la posición  para iniciar la función de grill superior. - Gire la perilla del termostato del horno de gas en sentido antihorario para encender el quemador inferior con la temperatura requerida.

3- Pantalla	Configuración del Reloj Digital: - Visualización de la hora: (0:00-24:00) y minutos. - Al encender el equipo, la pantalla mostrará tres números parpadeantes y la palabra "AUTO". - Para configurar la hora correcta, presione primero el botón  y luego los botones + o - para avanzar o retroceder la cifra hasta que aparezca la hora deseada.
	Configuración de funcionamiento manual (sólo disponible en el grill eléctrico) Presione el botón  para que la indicación "AUTO" deje de parpadear. Si "AUTO" está parpadeando (lo que indica que se ha establecido un programa automático o semiautomático), presione el botón  para eliminar la función "AUTO"; en ese momento, el modo de funcionamiento manual quedará activado.
	Configuración automática (Ajuste del inicio y finalización totalmente automáticos, sólo disponible en el grill eléctrico) Presione el botón  y establezca el tiempo de cocción. Presione el botón  y establezca la hora de finalización de la cocción. Ajuste la temperatura y los modos de cocción girando la perilla del termostato y la perilla del selector. Tras realizar estos ajustes, la palabra "AUTO" parpadeará, lo que significa que el proceso de horneado del horno ha sido programado. Ejemplo: Si el tiempo de cocción es de 45 minutos y desea que termine a las 14:00hs Presione , y ajuste el tiempo de cocción en 45 minutos. Presione , y ajuste la hora de finalización a las 14:00. Después de esto, la pantalla mostrará la hora actual (hora y minutos) y la palabra "AUTO" parpadeando, lo que indica que el proceso programado se ha memorizado automáticamente. Cuando el reloj marque las 13:15 (o entre las 13:14 y 13:15), el horno se encenderá de forma automática. Durante el tiempo de cocción, los indicadores y "AUTO" parpadearán continuamente. Cuando el reloj marque las 14:00, la cocción finalizará automáticamente. Sonará la alarma y parpadeará "AUTO"; presione el botón  para detener el sonido.

3- Pantalla	Configuración semiautomática (ajuste del tiempo de inicio y finalización automática, solo disponible en el grill eléctrico) A. Ajuste del límite de tiempo de cocción (máximo 10 horas): Presione el botón  para establecer el tiempo de cocción. El horno se encenderá inmediatamente; los indicadores  y "AUTO" parpadearán. Una vez finalizada la cocción, el proceso de funcionamiento se detendrá automáticamente. Luego, "AUTO" parpadeará y sonará la alarma. El sonido se detendrá al presionar el botón . B. Ajuste de la hora de finalización (máximo 23 horas y 59 minutos): Presione el botón  para establecer la hora de finalización. El horno se encenderá inmediatamente; los indicadores  y "AUTO" parpadearán. Cuando se alcance la hora de finalización establecida, el proceso de cocción se detendrá automáticamente. Luego, "AUTO" parpadeará y sonará la alarma. El sonido se detendrá al presionar el botón . Cancelación y Visualización Al presionar el botón correspondiente, se mostrará el proceso de cocción programado. Siempre que se presione el botón  y se reduzca el tiempo a "0", el proceso de cocción programado quedará cancelado. Cuando se presione nuevamente el botón , el horno regresará al modo de funcionamiento manual. Temporizador Se puede configurar un máximo de 23 horas y 59 minutos. Para configurar el tiempo, presione el botón  y luego los botones + o - hasta que el tiempo deseado aparezca en pantalla. Tras el ajuste, la pantalla mostrará la hora actual (hora, minutos) y el símbolo del botón . Al presionar nuevamente dicho botón, se podrá visualizar el tiempo restante. Una vez alcanzado el tiempo programado, el símbolo  desaparecerá y la alarma comenzará a sonar. Para detener la alarma, presione el botón . Aviso: Tras presionar el botón correspondiente, el ajuste debe realizarse en un lapso de 5 segundos. En caso de un corte de energía (apagón), tanto el proceso programado como la hora actual desaparecerán. Una vez restablecido el suministro eléctrico, aparecerán tres ceros ("0:00") y "AUTO" en la pantalla, y el horno se reiniciará automáticamente.
-------------	--

Procedimiento del temporizador de 3 teclas para el modo de horneado (Disponible solo en ciertos modelos)	
3- Pantalla	Ajuste del reloj después del encendido: Una vez conectado a la red eléctrica, la pantalla mostrará "12:00" con un símbolo cuadrado sobre el icono . Presione el botón "+" o "-" para aumentar o disminuir el número hasta alcanzar la hora correcta. Transcurridos 5 segundos, el reloj se iniciará automáticamente, o bien puede presionar el botón de función  para activarlo.
	Configuración automática (ajuste de inicio y finalización totalmente automáticos): Presione el botón de función  repetidamente hasta que el símbolo cuadrado sobre el icono "  " parpadee, y presione el botón "+" o "-" para establecer el tiempo de duración del horneado. Presione el botón de función  repetidamente hasta que el símbolo cuadrado sobre el icono "  " parpadee, y presione el botón "+" o "-" para establecer la hora de apagado. Ajuste la perilla de temperatura constante y la perilla de selección para definir la temperatura y el método de horneado. Tras realizar estos ajustes, los símbolos sobre los iconos "  " y "  " parpadearán, indicando que el procedimiento de horneado del horno ha sido programado. Por ejemplo: si se requiere que los alimentos se horneen durante 45 minutos y se desea que el proceso termine a las 14:00. Presione el botón de función repetidamente hasta que el símbolo cuadrado sobre "  " parpadee, y ajuste el tiempo de horneado en 45 minutos. Presione el botón de función  repetidamente hasta que el símbolo cuadrado sobre "  " parpadee, y ajuste la hora de finalización del horneado a las 14:00. Tras realizar estos ajustes, la pantalla mostrará la hora actual (hora, minutos) y el símbolo cuadrado, indicando que la configuración del procedimiento de horneado se ha memorizado automáticamente. Cuando el reloj marque las 13:15 (entre el minuto 14 y 15 previo), el horno se encenderá de forma automática. Durante el transcurso del tiempo de horneado, el símbolo cuadrado se mantendrá parpadeando. Cuando el reloj marque las 14:00, el horneado se desactivará automáticamente. La alarma sonará y el símbolo cuadrado parpadeará. Para detener el sonido, presione cualquier botón.

**Procedimiento del temporizador de 3 teclas para el modo de horneado
(Disponible solo en ciertos modelos)**

3- Pantalla

Configuración semiautomática

(ajuste del tiempo de inicio y finalización automática)

A. Ajuste de la duración del horneado (máximo 10 horas):

Presione el botón de función repetidamente hasta que el símbolo cuadrado se sitúe sobre "  " y establezca el tiempo de horneado.

El horno se encenderá inmediatamente y el símbolo cuadrado sobre "  " comenzará a parpadear. Cuando el horneado finalice, el símbolo parpadeará y sonará la alarma. Para detener el sonido, presione cualquier botón.

B. Ajuste de la hora de finalización del horneado (máximo 23 horas y 59 minutos):

Presione el botón de función  repetidamente hasta que el símbolo cuadrado sobre "  " parpadee y establezca la hora a la que desea que termine la cocción.

El horno se encenderá inmediatamente y el símbolo cuadrado sobre "  " comenzará a parpadear. Al alcanzar la hora establecida, el proceso de horneado se apagará automáticamente. El símbolo cuadrado  parpadeará y sonará la alarma. Para detener el sonido, presione cualquier botón.

El procedimiento de horneado configurado puede consultarse en cualquier momento presionando el botón de función  repetidamente; esto solo es posible si el tiempo de duración del horneado está en la posición "0".

Al ajustar la hora de finalización para que coincida con la hora actual, el procedimiento de horneado programado quedará cancelado.

Temporizador:

El lapso de tiempo máximo que se puede configurar es de 23 horas y 59 minutos. Para ajustar el tiempo, presione el botón de función  repetidamente hasta que el símbolo cuadrado sobre "  " parpadee, y presione el botón "+" o "-" hasta que el tiempo deseado aparezca en la pantalla.

Una vez finalizado el ajuste, aparecerá la hora actual (hora, minutos) y el símbolo cuadrado sobre "  " comenzará a parpadear. Además, se iniciará la cuenta regresiva. Cuando se alcance el tiempo programado, el símbolo cuadrado parpadeará y la alarma sonará. Para detener el sonido, presione cualquier botón.

Aviso: Al presionar el botón correspondiente, el ajuste debe realizarse en un lapso de 5 segundos. En caso de un corte repentino de energía eléctrica, todos los procedimientos programados y la hora actual desaparecerán.

Cuando el suministro eléctrico se restablezca, aparecerá "12:00" y el símbolo cuadrado sobre el icono de reloj en la pantalla; deberá configurar todo nuevamente.

Uso del horno a gas

Primer uso

Cuando se utilicen el horno y el grill por primera vez, se deben calentar a la temperatura máxima durante el tiempo suficiente para quemar cualquier residuo aceitoso del proceso de fabricación, ya que estos podrían contaminar los alimentos con olores desagradables.

Para evitar el contacto molesto con el vapor del interior del horno, abra la puerta en dos etapas: manténgala apenas entreabierta (unos 5 cm) durante 4-5 segundos y, a continuación, ábrala por completo. Si debe revisar o manipular los alimentos durante la cocción, deje la puerta abierta el menor tiempo posible para evitar una caída en la temperatura del horno que afectaría los resultados de la cocción.

Sistema de ventilador de enfriamiento (sólo en algunos modelos)

El equipo está compuesto con un sistema de enfriamiento que se pone en funcionamiento unos minutos después de encender el horno. El funcionamiento del ventilador genera un flujo de aire normal que sale por encima de la puerta y puede continuar funcionando durante un breve periodo incluso después de apagar el horno.

Uso cotidiano

Encendido electrónico

Abra completamente la puerta del horno y presione la perilla del termostato mientras la gira en sentido antihorario hasta la posición de temperatura máxima; esto activa automáticamente el dispositivo de encendido electrónico. Una vez que el quemador se haya encendido, mantenga presionada la perilla durante unos segundos para permitir que el termopar (termocupla) se caliente. Espere de 3 a 5 minutos antes de cerrar la puerta del horno.

ESTE DISPOSITIVO NO SE DEBE ACCIONAR MÁS DE 15 SEGUNDOS. SI DURANTE ESTE TIEMPO EL QUEMADOR NO SE ENCIENDE, DEJAR DE ACTUAR SOBRE EL DISPOSITIVO, ABRIR LA PUERTA DEL RECINTO Y ESPERAR COMO MÍNIMO 1 MINUTO ANTES DE CUALQUIER NUEVO INTENTO DE ENCENDIDO DEL QUEMADOR.

ADVERTENCIA:

Para garantizar una circulación adecuada del aire de combustión, no coloque la bandeja de horneado directamente sobre la base (capa inferior) del horno.

Encendido manual del quemador

Abra completamente la puerta del horno y gire la perilla del termostato en sentido antihorario. Coloque una cerilla (fósforo) encendida cerca del extremo del tubo de llama A, ubicado en el centro de la base del horno, y presione la perilla del termostato.

Una vez que el quemador se haya encendido, mantenga la perilla presionada durante unos segundos para permitir que el termopar se caliente, y verifique que el quemador haya encendido correctamente a través del orificio de inspección B. La temperatura de cocción se ajusta girando la perilla en sentido horario hasta el valor deseado, entre 50° y 231°C.

EN EL CASO DE UNA EXTINCIÓN ACCIDENTAL DE LAS LLAMAS DEL QUEMADOR, CERRAR EL MANDO DE ACCIONAMIENTO DEL QUEMADOR Y NO INTENTAR REENCENDER DURANTE 1 MINUTO COMO MÍNIMO.

ADVERTENCIA: Para garantizar una circulación adecuada del aire de combustión, no coloque la bandeja de horneado sobre la base inferior (piso del horno).

Uso del Grill

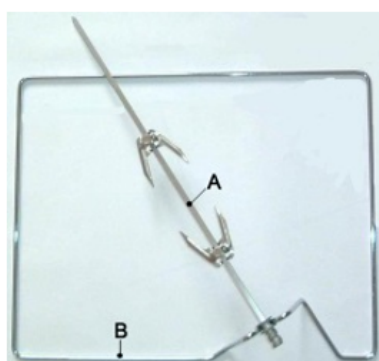


ADVERTENCIA! EL HORNO DE GAS Y LA PARRILLA/ROTISSERIE NO SE PUEDE USAR SIMULTÁNEAMENTE.

Cuando necesite cerrar la puerta para la función Grill, coloque la rejilla en la parte superior y la bandeja en las capas inferiores para mantener el fuego estable.

Función Grill & Rotisserie (sólo para algunos modelos)

Coloque la varilla de rotisserie en el casquillo y seleccione la función



*Imágenes de referencia

Recomendaciones

Límite de tiempo:

Los procesos de grill (asado) nunca deben durar más de 60 minutos.

Modelos esmaltados:

Las operaciones de cocción con grill y grill + asador giratorio (rotisserie) deben realizarse con la puerta entreabierta en el primer tope y con el protector de perillas suministrado debidamente colocado en la parte superior de la cavidad del horno.

Seguridad infantil:

Las partes accesibles pueden estar muy calientes durante y después del uso del grill; mantenga a los niños alejados del equipo.

Uso del asador giratorio:

Durante las operaciones de cocción con el asador giratorio, se debe colocar una de las bandejas suministradas en la parte inferior del horno, sobre los rieles inferiores, para recolectar la grasa y los jugos producidos.

Limpieza interna:

Al usar el horno, retire todas las bandejas y rejillas que no vaya a utilizar.

Uso de papel aluminio:

Durante la cocción, no cubra el fondo del horno con papel de aluminio o de estaño, ni coloque recipientes o bandejas sobre él; esto podría dañar irremediablemente el revestimiento de esmalte. Si desea utilizar papel de hornear (manteca/vegetal), colóquelo de modo que no interfiera con la circulación de aire caliente dentro del horno.

Limpieza y mantenimiento

Antes de realizar cualquier operación, desconecte el equipo de la red eléctrica. Nunca utilice chorros de vapor para limpiar el interior del horno.

Limpieza del acero inoxidable

Para mantener el acero inoxidable en buen estado, debe limpiarse regularmente después de cada uso del equipo, una vez que se haya enfriado.

Limpieza diaria de rutina

Al limpiar y cuidar las superficies de acero inoxidable, utilice siempre únicamente productos específicos que no contengan abrasivos ni ácidos a base de cloro. Instrucciones de uso: Vierta el producto sobre un paño húmedo y páselo por la superficie; luego, enjuague bien y seque con un paño suave o una gamuza.

Manchas o derrames de comida

Nunca utilice estropajos metálicos (fibras) ni raspadores afilados, ya que dañarán las superficies. Utilice productos comunes no abrasivos con la ayuda de utensilios de madera o plástico si es necesario. Enjuague bien y seque con un paño suave o gamuza. No permita que los derrames de alimentos con alto contenido de azúcar (por ejemplo, mermelada) se sequen dentro del horno. Si se dejan secar por mucho tiempo, podrían dañar el revestimiento de esmalte del interior.

Limpieza del horno

Para mantener el horno en buen estado, debe limpiarse regularmente después de dejarlo enfriar. Retire todas las piezas extraíbles. Limpie las rejillas del horno con agua caliente y detergentes no abrasivos; enjuague y seque.

Limpieza del cristal de la puerta

El cristal de la puerta debe mantenerse siempre perfectamente limpio. Utilice papel de cocina absorbente; elimine la suciedad persistente con una esponja húmeda y detergente común.

Cambio de lámpara del horno



Ocasionalmente, el horno requerirá pequeños procedimientos de mantenimiento o el reemplazo de piezas sujetas al desgaste, como juntas, bombillas, etc. A continuación se proporcionan las instrucciones específicas para cada procedimiento de este tipo. Por favor realizarlas con suma precaución ya que las piezas son frágiles.

Antes de realizar cualquier operación que implique acceso a piezas activas, desconecte el equipo del suministro eléctrico.

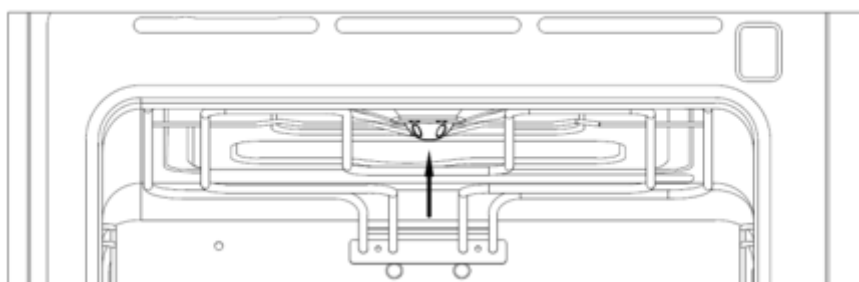
Ponga un trapo en la parte inferior del interior del electrodoméstico. Evita daños en la cubierta de cristal de la lámpara y en la cavidad.

¡Peligro de electrocución!

Desconecte el fusible antes de cambiar la lámpara.

La lámpara y la tapa de cristal de la lámpara pueden estar calientes.

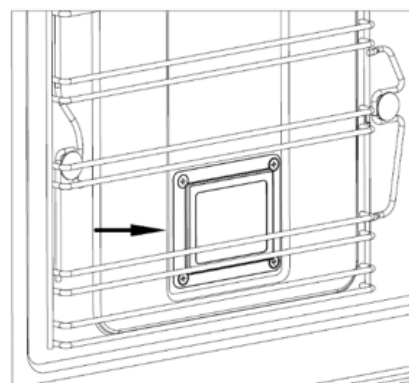
Lámpara superior



1. Gire la tapa de cristal de la lámpara en sentido antihorario para retirarlo.
2. Quite el anillo metálico y limpie la tapa de cristal.
3. Cambie la lámpara por una nueva G9 .
4. Coloque el anillo metálico a la cubierta de cristal.
5. Instale la tapa de cristal.

Lámpara lateral

1. Quite el soporte de la balda izquierda para acceder a la lámpara.
2. Use un destornillador para quitar la tapa.
3. Quite y limpie el marco metálico y el sello.
4. Sustituya la lámpara por una adecuada.
5. Instale el marco metálico y el sello. Apriete los tornillos.
6. Instale el soporte de la balda izquierda.



Retirar puertas

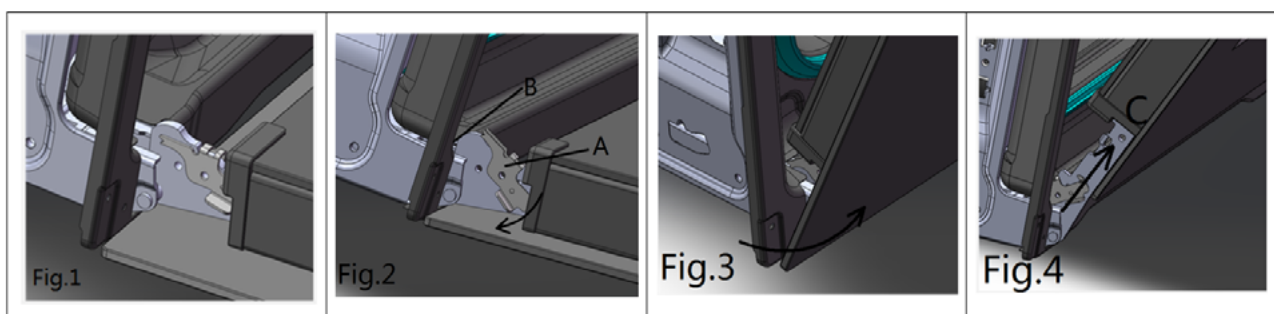
Para un uso normal, no debe retirarse la puerta del horno, pero si es necesario, por ejemplo, para limpiar, sigue estas instrucciones. La puerta del horno es pesada.

Cómo quitar la puerta del horno:

Para una limpieza más a fondo, puede quitar la puerta del horno. Elija el método de quitar y montar. Proceda de la siguiente manera:

Estructuras de puertas del horno 1 procedimiento de retirar y montar:

- Abrir la puerta al máximo (**fig.1**);
- Abrir completamente la palanca A en las bisagras izquierda y derecha (**fig.2**);
- Sujeta la puerta como se muestra en la **fig.3**
- Cierra suavemente la puerta (**fig.3**) hasta que las palancas de bisagra izquierda y derecha A estén enganchadas a la parte B de la puerta (**fig.4**).
- Retirar los ganchos de bisagra de su ubicación siguiendo la flecha C (**fig.4**); Apoya la puerta sobre una superficie suave;
- Para reemplazar la puerta, repite los pasos anteriores en orden inverso.



Retirando el cristal interior

Para una limpieza más a fondo, puede quitar la puerta del horno. Elija el método de quitar y montar. Proceda de la siguiente manera:

Estructuras de puertas del horno 1 procedimiento de retirar y montar:

- Abrir la puerta al máximo (**fig.1**);
- Abrir completamente la palanca A en las bisagras izquierda y derecha (**fig.2**);
- Sujeta la puerta como se muestra en la **fig.3**
- Cierra suavemente la puerta (**fig.3**) hasta que las palancas de bisagra izquierda y derecha A estén enganchadas a la parte B de la puerta (**fig.4**).
- Retirar los ganchos de bisagra de su ubicación siguiendo la flecha C (**fig.4**); Apoya la puerta sobre una superficie suave;
- Para reemplazar la puerta, repite los pasos anteriores en orden inverso.

Fig1

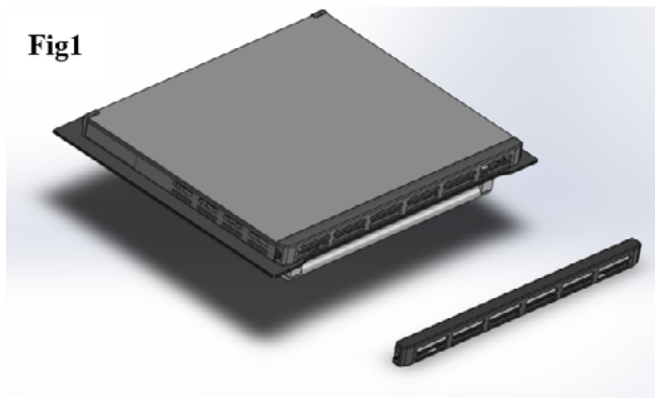
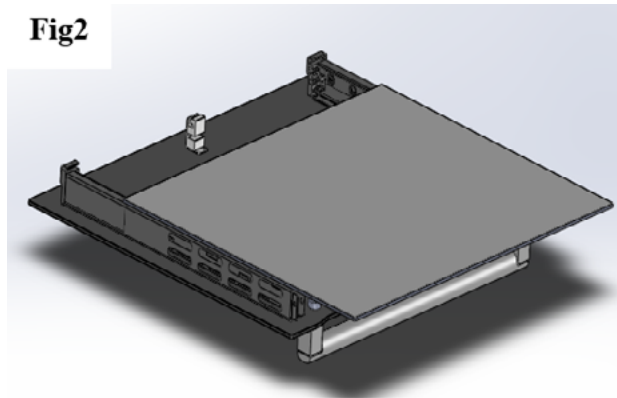


Fig2



Quitar las juntas

Para permitir una limpieza exhaustiva del horno, se puede retirar la junta de la puerta. Antes de quitar la junta, quite la puerta del horno como se ha descrito antes. Una vez que la puerta ha sido retirada, levante las espigas en las esquinas como se muestra en la figura.

Sustitución del ventilador de refrigeración



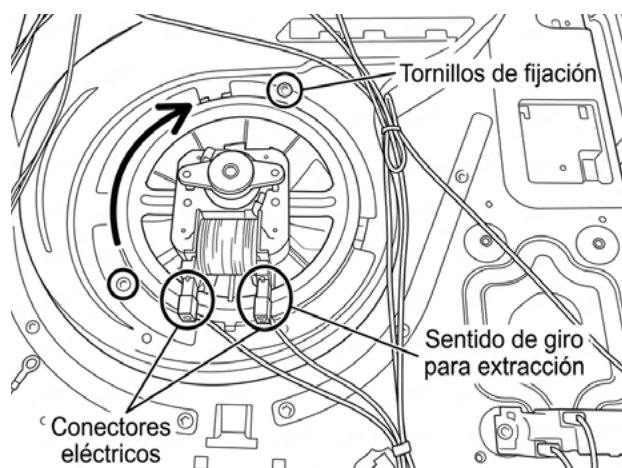
La sustitución de componentes internos, incluido el ventilador de refrigeración, debe ser realizada exclusivamente por personal del Servicio Técnico Autorizado, de lo contrario perderá la garantía

Tal como se muestra en la ilustración, siga estos pasos para realizar el cambio:

Desconexión: Utilice unos alicates para retirar los cables de conexión.

Desmontaje: Con un destornillador, retire los dos tornillos que sujetan el ventilador de refrigeración.

Extracción: Sujete el ventilador con la mano y gírelo en el sentido de las agujas del reloj para extraerlo.



Instalación: Coloque el nuevo ventilador de refrigeración y proceda a su montaje siguiendo los pasos anteriores en orden inverso.

Resolución de problemas

Problema	Posible solución
El horno no calienta.	Asegúrese de que el horno esté encendido. Es posible que se haya quemado un fusible doméstico o se haya disparado el interruptor automático. Si esto ocurre continuamente, llame a un electricista autorizado.
Se escucha un ruido después de terminar de cocinar.	El ventilador de enfriamiento permanece encendido tras finalizar el programa de cocción hasta que el horno se enfría.
La luz/lámpara del horno no funciona.	Desconecte el aparato de la red eléctrica: Apague y desenchufe el conector, o apague el interruptor aislante según corresponda. Gire la tapa de la lámpara en sentido antihorario para soltarla y tire hacia abajo para extraerla. Reemplácela por una nueva bombilla halógena. Vuelva a colocar la tapa y gírela en sentido horario para asegurarla. Vuelva a conectar el aparato a la red eléctrica.
Las tortas y galletas se doran de forma irregular.	Siempre habrá un ligero margen de irregularidad. Si el dorado es muy desigual, verifique que se haya configurado la temperatura correcta y que se haya utilizado el nivel de estante adecuado.
Sale vapor del horno.	Al cocinar alimentos con alto contenido de agua (ej. papas congeladas), puede verse algo de vapor en la parte superior de la puerta. Tenga cuidado al abrir la puerta, ya que puede salir una ráfaga momentánea de vapor. Manténgase a una distancia segura y permita que el vapor se disperse.
Las perillas se calientan al usar el horno o el grill. ¿Se puede evitar?	Sí, esto es causado por el calor que sube desde el horno o el grill. No deje la puerta del horno abierta. Asegúrese de que la bandeja del grill esté empujada hasta el fondo al asar. Siempre use el grill con la puerta del compartimento cerrada.
La temperatura del horno aumenta a medida que el equipo envejece.	Si bajar la temperatura mediante la perilla de control no funciona, o solo funciona por poco tiempo, es posible que necesite un termostato nuevo. Este debe ser instalado por personal de servicio técnico calificado.
El grill no cocina correctamente.	Asegúrese de usar la bandeja y la rejilla suministradas con la cocina. Asegúrese de que la bandeja del grill esté colocada en la parte superior de la cavidad, no en la base. Verifique que la bandeja esté empujada hasta el fondo.
El horno no cocina de manera uniforme.	Si está cocinando una pieza grande, prepárese para girarla durante la cocción. Asegúrese de que los estantes estén en las posiciones correctas.

Eliminación de equipo

Está prohibido eliminar este electrodoméstico como lo hace con los demás residuos de su hogar.

Materiales de envoltorio

Son reciclables, aquellos materiales de envoltorio que tengan el símbolo de reciclado. Deseche estos materiales dentro del tacho de residuos apropiado para su reciclaje.

Antes de eliminar el electrodoméstico

1. Quite los enchufes de la toma principal.
2. Corte el cable y deséchelo con los demás enchufes.

Nota: Los equipos contienen refrigerantes y gases en el aislante. Los mismos deben ser apropiadamente desechados, ya que pueden causar lastimaduras o quemaduras. Asegúrese de que el tubo del circuito refrigerante no está dañado antes de eliminarlo.

Correcta eliminación del producto



Este símbolo sobre el producto o sobre su envoltorio indica que no puede ser tratado como un desecho más del hogar. En su lugar, debe ser llevado a un espacio apropiado donde se reciclen elementos o equipos eléctricos. Al asegurarse la correcta eliminación de este producto, está evitando consecuencias negativas para el medioambiente o la salud, que podrían ser generadas al no desecharlo correctamente. Para información más detallada acerca del reciclaje de este producto, por favor contacte al servicio de recolección de basura que correspondiera a su domicilio o a la tienda donde lo adquirió.

Garantía limitada para hornos a gas Vondom

Se garantiza que este producto de calidad se encuentra libre de defectos de fabricación en material y mano de obra, siempre que la unidad se use bajo las condiciones de funcionamiento normales propuestas por el fabricante.

GARANTIA 12 MESES: Durante los primeros 12 meses, todas las partes eléctricas de este producto que se encuentren defectuosas, incluyendo todas las unidades selladas del sistema, se repararán o cambiarán a opción del garante, sin cargo alguno por el comprador ORIGINAL. Las partes que se consumen (por ej. Lámparas) no están garantizadas por ningún periodo de tiempo.

El comprador pagará por el flete de regreso de la horno en reparación. En caso de que la empresa se haga responsable del flete de retiro y regreso, no se responsabiliza por los golpes u otros daños que pudiesen causarle durante el traslado del horno a gas.

Visite www.vondom.com.ar o envíenos un e-mail a: info@vondom.com.ar y contáctese con el área de Servicio Post Venta, ellos lo derivarán a un técnico autorizado. Si cualquier otro servicio técnico lleva a cabo la reparación en la unidad todas las obligaciones de nuestra empresa bajo esta garantía se verán terminadas.

Estipulaciones generales:

La garantía de su horno a gas no considera perjuicios causados por cualquiera de las siguientes causas:

1. Corte de Corriente
2. Daño en tránsito cuando se traslada el horno.
3. Corriente eléctrica inadecuada como baja tensión, conexiones defectuosas o fusibles inadecuados.
4. Accidente, alteración, abuso o mal uso del equipo como circulación inadecuada de aire en la habitación o condiciones de funcionamiento anormales (temperaturas de la habitación demasiado altas o bajas)

Es imprescindible presentar la factura de compra al momento de hacer el reclamo de garantía. De lo contrario, la reparación de su equipo no quedará cubierta por la misma. Deberá guardar su factura de compra.

En caso de que su horno a gas haya sido un regalo, por favor solicite a quien se la ha obsequiado un comprobante de compra que contenga el número y fecha de factura. De esta manera, el horno estará cubierto por esta garantía.

Importa y Distribuye DECORATIO S.A.

Domicilio: Niceto Vega 4785, Buenos Aires, Argentina

Teléfono: +5411 5352 1010

VONDOM

