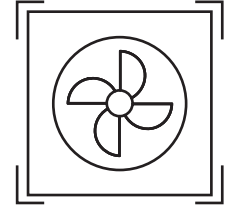
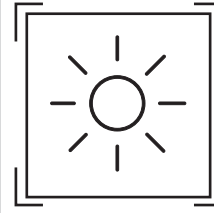
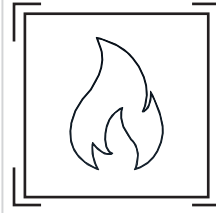


AROHA

Modelo: HSBLD60
Horno Empotrable
Guía Rápida de Usuario



HORNO EMPOTRABLE



aroha
APPLIANCES

1. Especificaciones Técnicas

| | |
|-----------------------------|--|
| Modelo | HSBLD60 |
| Voltaje | 220 – 240 V / 50–60 Hz |
| Potencia total | 2.800 W |
| Resistencia superior ext. | 1.000 W |
| Resistencia superior int. | 1.200 W |
| Resistencia inferior | 1.000 W |
| Resistencia trasera (grill) | 1.800 W |
| Capacidad | 70 L |
| Dimensiones (An x Pr x Al) | 595 x 565 x 595 mm |
| Niveles de parrilla | 5 niveles |
| Conexión | Fija – cable tripolar + tierra obligatoria |

2. Instalación

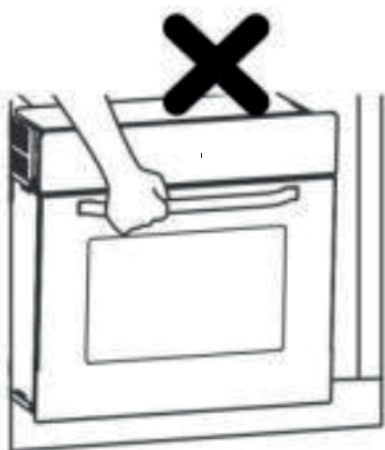
La instalación debe ser realizada exclusivamente por un electricista calificado. Desconecte la corriente antes de cualquier operación

- Requiere hueco de encimera estándar de 600 mm de ancho. Deje al menos 45 mm de espacio libre en la parte trasera para ventilación.
- El armario adyacente debe ser de material resistente al calor (madera aglomerada con cola que soporte ≥ 120 °C).
- El aparato debe estar conectado a tierra según normativa local.
- Use un interruptor omnipolar con separación mínima de contactos de 3 mm.
- Codificación de cables: Verde/Amarillo = Tierra (E) · Azul = Neutro (N) · Marrón = Fase (L).
- No use regletas ni alargadores. Proteja el circuito con fusible de ≥ 16 A.
- Se necesitan dos personas para la instalación física del horno.
- Retire la parte trasera del mueble de cocina para garantizar la circulación de aire.

3. Antes del Primer Uso

Retire todos los materiales de embalaje del interior del horno (cartones, espumas y cinchas de las guías). Limpie los accesorios con paño suave y detergente neutro.

- Primer encendido en vacío: ajuste a 250 °C con función superior+inferior y deje funcionar 30 minutos. Es normal que haya algo de humo y olor. Ventile bien la cocina.



aroha
APPLIANCES

4. Panel de Control - Botones Principales

| | |
|---------------------|---|
| ON/OFF (3 seg) | Encendido y apagado del horno. |
| Selector de función | Elige el modo de cocción (función o programa automático). |
| Temp. (°C) | Ajusta la temperatura de cocción. |
| Tiempo | Configura duración de cocción o temporizador de inicio. |
| + / - | Aumenta o disminuye temperatura, tiempo o modo seleccionado. |
| Luz (Lamp) | Enciende/apaga la luz interior del horno. |
| Bloqueo (3 seg) | Activa/desactiva el bloqueo infantil. El icono aparece en pantalla. |
| Pausa / Reanudar | Pausa la cocción en curso. Vuelve a pulsar para continuar. |
| Alarma | Configura un recordatorio independiente (hasta 99 min). |

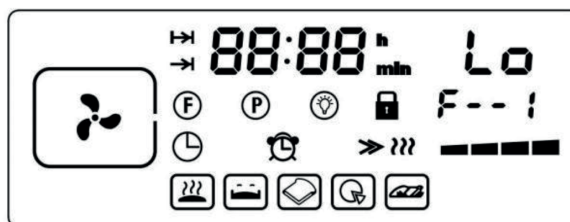
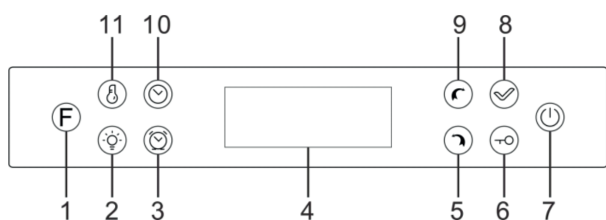
5. Modos de Cocción

Filtros de grasa

| | |
|----------------------------|--|
| F-1 Descongelación | Circulación de aire a temperatura ambiente. Descongela sin calor. |
| F-2 Calor sup. + inf. | Calentamiento clásico arriba y abajo. Ideal para asar a un solo nivel. |
| F-3 Grill + ventilador | Grill intenso con circulación. Para piezas grandes de carne o aves. |
| F-4 Convección | Ventilador + resistencia trasera. Cocción uniforme en varios niveles. |
| F-5 Grill superior | Solo resistencia superior. Para gratinar y dorar superficies. |
| F-6 Mantenimiento caliente | Temperatura baja estable. Mantiene la comida caliente sin resecarla. |

Filtros de grasa

| | | |
|-------------------|--------|--|
| P-1 Calor suave | 65 °C | Platos que requieren calor gentil y constante. |
| P-2 Fermentación | 40 °C | Fermentar masas de pan, yogur u otros. |
| P-3 Tostado | 180 °C | Tostadas y panes pequeños. Tiempo defecto: 10 min. |
| P-4 Pizza | 180 °C | Base crujiente. Tiempo defecto: 18 min. |
| P-5 Pollo / Carne | 200 °C | Muslos, alitas y piezas medianas de carne. |



6. Advertencias de Seguridad

- Desconecte siempre la alimentación antes de limpiar, reparar o reemplazar accesorios.
- El interior y la puerta del horno alcanzan temperaturas muy altas. Use siempre guantes resistentes al calor.
- Mantenga a niños alejados del horno durante y después del uso. La superficie exterior también se calienta.
- Nunca caliente latas cerradas ni recipientes sellados — riesgo de explosión.
- No inserte objetos metálicos en las aberturas del horno.
- Solo use recipientes resistentes al calor (cerámica, vidrio pyrex, metal apto para horno). Prohibido plástico.
- No cubra el fondo del horno con papel de aluminio ni coloque bandejas directamente en el suelo del horno.
- No use este aparato para calentar habitaciones — riesgo de incendio y daño al producto.
- Si la puerta está agrietada o el cable dañado, desconecte y contacte servicio técnico de inmediato.
- No sienta ni apoye peso sobre la puerta abierta del horno.
- Al cocinar alimentos grasos, no los deje sin vigilancia — riesgo de incendio.
- Ante humo, olor a quemado o fallo eléctrico: desconecte de inmediato y llame al servicio técnico.

7. Consejos de Uso

- Precaliente siempre el horno antes de introducir los alimentos para mejores resultados.
- No aumente la temperatura para reducir el tiempo — el exterior se quema sin cocer el interior.
- Para cocción en varios niveles, use el modo convección (F-4) para uniformidad.
- Centre siempre los alimentos en la parrilla o bandeja para cocción pareja.
- Al descongelar carne, colóquela en la parrilla (nivel 2) con la bandeja debajo (nivel 1) para recoger líquidos.
- Use moldes oscuros para pasteles — absorben mejor el calor.
- No abra la puerta frecuentemente durante la cocción — pierde temperatura y alarga el tiempo.
- Para verificar si un bizcocho está listo, inserte una varilla metálica: si sale limpia, está cocido.

8. Limpieza y Mantenimiento

Deje enfriar completamente el horno antes de limpiar. Retire todos los accesorios extraíbles.

Interior y puerta:

- Use paño húmedo y detergente neutro. Para manchas persistentes, papel absorbente de cocina.
- No use limpiadores abrasivos, esponjas de metal ni raspadores metálicos sobre el vidrio.
- No use limpiadores a vapor ni sprays — dañan el aislamiento.
- Tras usar limpiadores específicos, deje el horno funcionar 15-20 min a temperatura máxima para eliminar residuos.
- No deje residuos de alimentos azucarados (mermeladas, etc.) — dañan el esmalte interior.

Puerta extraíble:

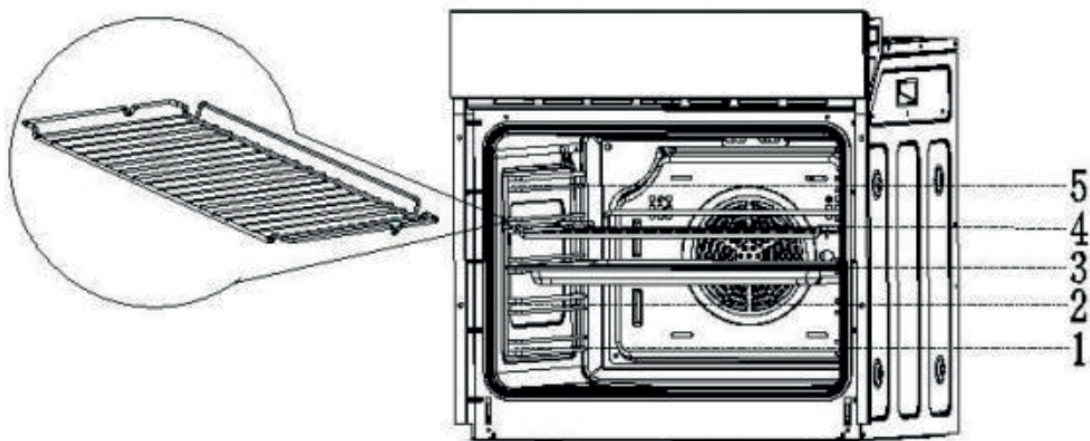
Abra la puerta al máximo > tire las bisagras hacia atrás > cierre a ~15° > levante y extraiga. Para reinstalar, invierta los pasos.

Guías laterales extraíbles:

Presione el gancho hacia abajo (A) > gire la guía 45° hacia adentro (B-C) > desenganche por arriba y retire. Reinstale en orden inverso.

Bombilla interior:

Bombilla especial: AC230V / 25W tipo G9, halógena T300°C. Desconecte la corriente > gire la cubierta de vidrio en sentido antihorario > reemplace > vuelva a rosar. Use solo repuestos originales de distribuidores autorizados.



aroha[®]
APPLIANCES

9. Guía de Solución de Problemas

| | | |
|---------------------------------------|---|--|
| El horno no enciende | Sin suministro eléctrico o fusible | Verifique conexión y disyuntor. Compruebe fusible ≥ 16 A. |
| Panel no responde | Bloqueo infantil activo | Mantenga pulsado el botón de bloqueo 3 segundos para desactivar. |
| Humo o olor al primer uso | Residuos de fabricación normales | Normal. Realice el ciclo en vacío a 250 °C / 30 min con ventilación. |
| Cocción desigual | Modo incorrecto o alimento mal centrado | Use convección (F-4) para varios niveles. Centre la bandeja. |
| El vidrio de la puerta está caliente | Normal durante el uso | No toque el vidrio durante ni justo después del uso. |
| La luz interior no funciona | Bombilla fundida | Reemplace la bombilla G9 / 25W. Desconecte primero la corriente. |
| Temperatura imprecisa o sonda falla | Sonda de temperatura dañada | No reemplace sin autorización. Contacte servicio técnico. |
| El horno no alcanza la temp. ajustada | Puerta mal cerrada o fallo de resistencia | Verifique que la puerta cierre bien. Si persiste, llame al servicio. |

10. Servicio Posventa

Antes de contactar al servicio técnico: (1) consulte esta guía, (2) apague y encienda de nuevo. Si el problema persiste, contacte al centro de servicio autorizado más cercano indicando: descripción del fallo, modelo HSBLD60, dirección completa y teléfono de contacto. Exija repuestos originales en toda reparación.

