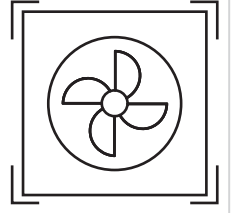
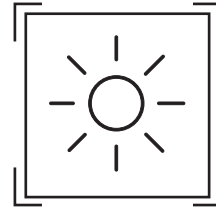
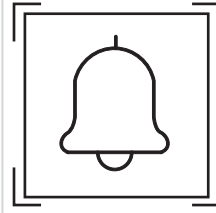


AROHA

Horno Combinado Integrado
Aire Caliente + Microondas
Modelo TSO3001
Guía Rápida de Usuario



HORNO COMBINADO

INTEGRADO



aroha[®]
APPLIANCES

1. Especificaciones Técnicas

Parámetro	Valor
Voltaje	120V ~ 60Hz
Entrada microondas	1.750 W
Salida microondas	950 W
Parrilla / Convección	1.700 W c/u
Horneado	600 W
Peso máx. plato giratorio	5 kg

2. Advertencias de Seguridad

Precauciones generales

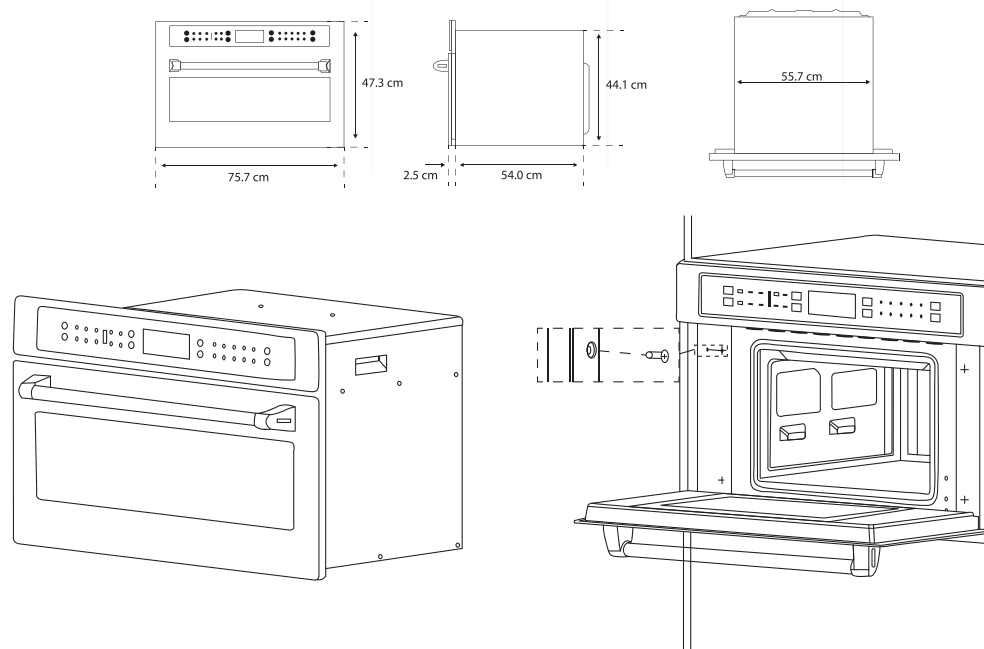
- Nunca operar con la puerta abierta.
- Conectar siempre a toma con conexión a tierra (3 hilos).
- No operar el horno si el cable, enchufe o puerta están dañados.
- Solo personal calificado puede repararlo.
- No calentar huevos enteros ni recipientes sellados (pueden explotar).
- No almacenar alimentos ni papel dentro cuando no esté en uso.

Causas de daño frecuentes

- Objetos metálicos a menos de 2 cm de las paredes = chispas.
- Operar el microondas sin alimentos = daña el magnetrón.
- Junta de puerta sucia = mal cierre y daños en muebles.
- Palomitas: nunca superar 600 W; usar siempre plato de cerámica
- Líquidos derramados en el eje del plato giratorio = daño interno.

Materiales permitidos vs. prohibidos

PERMITIDO	PROHIBIDO
Vidrio resistente al calor	Bandejas de aluminio
Plástico apto para microondas	Utensilios metálicos grandes
Papel pergamino / encerado	Bolsas de papel (riesgo incendio)
Film plástico apto microondas	Espuma plástica / madera
Vajilla solo microondas	Recipientes cerrados/sellados



3. Instalación

Requisitos del gabinete

- Espacio lateral mínimo: 6 mm (¼") a cada lado.
- Espacio de ventilación mínimo: 6 mm entre el aparato y paredes.
- Base plana capaz de soportar ~40 kg.
- Abertura de ventilación en base: 250 cm² (38¾ in²).
- Muebles resistentes al calor hasta 90 °C.
- No instalar sobre fregadero ni sobre/junto a cocina a gas/eléctrica.

Herramientas necesarias

Destornillador Phillips · Taladro con broca 1/8" · Cinta métrica · Cuchillo.

Pasos de instalación

- Verificar dimensiones del gabinete y conexión eléctrica antes de comenzar.
- Elevar el aparato con ayuda de otra persona (es pesado).
- Insertar centrado sin doblar el cable eléctrico.
- Abrir la puerta y fijar con tornillos suministrados en los agujeros precortados.

4. Primer Uso

Configurar el reloj

- Al encender por primera vez parpadea "12:00".
- Toca START o Reloj - elige formato 12/24 h - introduce la hora con el teclado numérico - START.

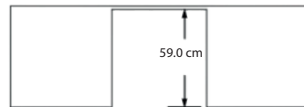
Calentar el horno (eliminar olor a nuevo)

- Toca Conv Mode - Productos horneados (código 1) - temperatura 350 °F - tiempo 60 min - START.

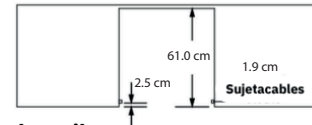
Bloqueo del panel

Bloquear: Toca LOCK (aparece ícono de candado).

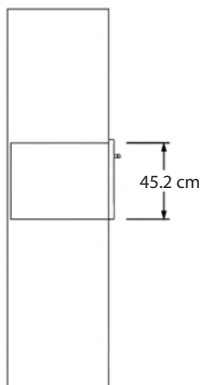
Desbloquear: Mantén LOCK 3 segundos - aparece "3-2-1" - panel libre.



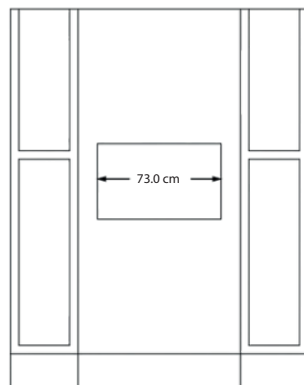
vista de arriba



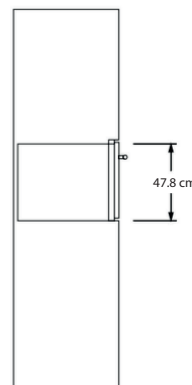
vista de arriba



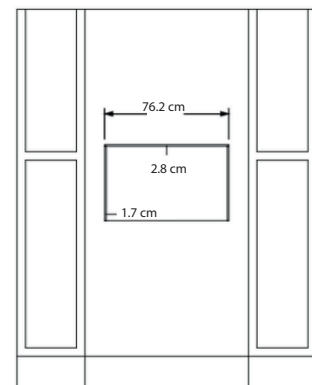
vista lateral



vista de frente



vista lateral



vista de frente

5. Modos de Cocción

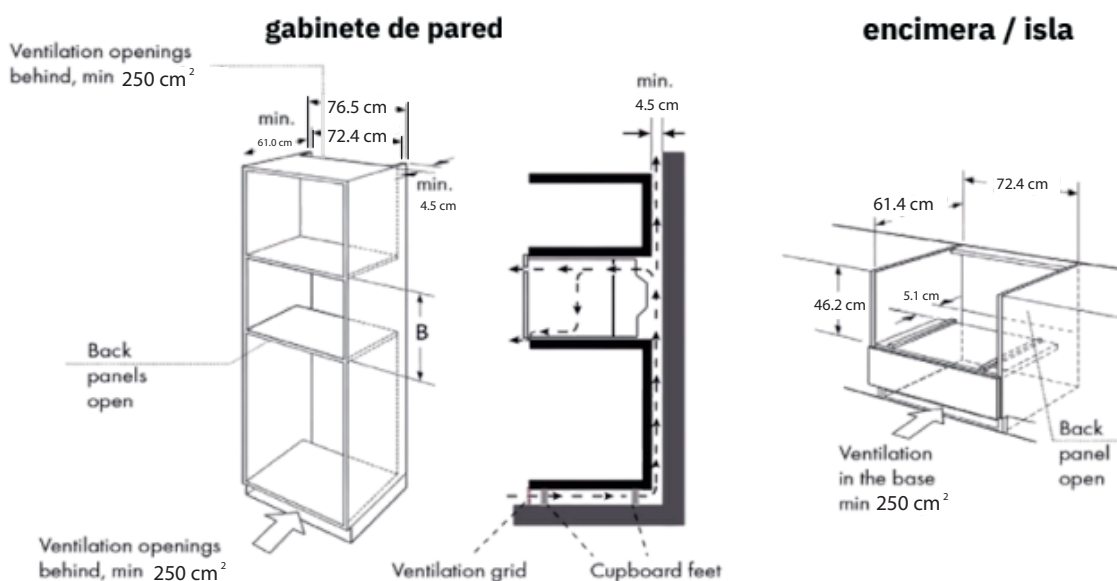
Modo	Uso recomendado	Temp. / Potencia
Convección	Galletas, panes, pizzas, carnes, suflés	175–450 °F · requiere precalentamiento
Air Fry	Frituras crujientes sin aceite (o con poco)	175–450 °F · sin precalentamiento
Asar (Broil)	Filetes, salchichas, tostadas	400 °F fija · START directo
Pizza	Pizzas frescas o congeladas máx. 12"	175–450 °F · precalienta
Microondas (tiempo)	Calentar/cocinar con potencia manual	10 niveles (10%–100%)
Sensor Cook	Papa, carne molida, verduras, pescado	Automático por sensor
Sensor Reheat	Platos preparados 8–16 oz	Automático por sensor
Descongelar	Aves, carnes, pescado, pan, jugo	30% potencia (ajustable)
Ablandar / Derretir	Mantequilla, queso, chocolate, malvaviscos	Tiempo y potencia preestablecidos
Palomitas	Bolsas 1.5 / 2.5 / 3.5 oz	Máx. 600 W · siempre supervisar
Centro de bebidas	0.5 a 2 tazas de bebida	Automático por volumen

Niveles de potencia del microondas

Nivel	%	Uso típico
10 (defecto)	100%	Sopas, bebidas, verduras, recalentar rápido
7	70% Media-alta	Recalentar una porción individual
5	50% Media	Jamón, aves enteras, guisos lentos
3	30% Descongelar	Descongelar carnes, pan, aves
2	20%	Ablandar mantequilla, queso, helado

Botón START / +30 seg.

- Horno apagado: inicia 30 seg. a 100% de potencia inmediatamente.
- Durante cocción: añade 30 seg. al ciclo actual (puede presionarse varias veces).



6. Limpieza y Mantenimiento

Área	Cómo limpiar
Cavidad interior	Paño húmedo + jabón suave. Para restos quemados: hervir 2 tazas de agua (+ jugo de limón) 5 min, dejar reposar 2 min.
Plato giratorio metálico	Agua jabonosa tibia o lavavajillas.
Bandeja cerámica	Agua jabonosa o lavavajillas.
Rejilla metálica	Agua jabonosa, enjuagar y secar; también en lavavajillas.
Vidrio de puerta	Limpiavidrios con paño suave. Sin raspadores.
Sello de puerta	Paño húmedo con jabón. Mantener siempre limpio.
Exterior acero inox.	Limpiar en dirección del grano. Vinagre blanco para manchas de agua.
Plástico y controles	Agua jabonosa cuando esté frío. Enjuagar y secar.

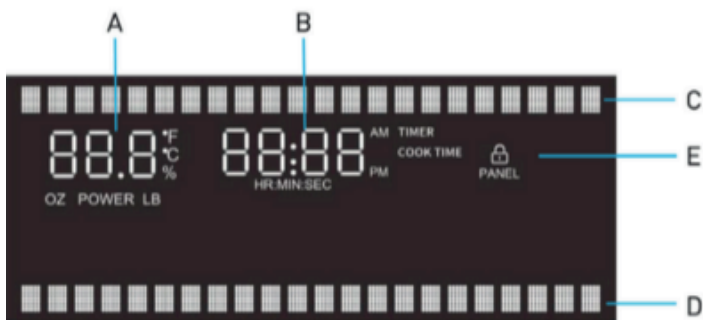
Nunca usar: limpiadores abrasivos, estropajos metálicos, vapor a presión ni limpiadores de horno en spray.

7. Solución de Problemas - Códigos de Error

Código	Descripción
F3E1	Sensor de temperatura: circuito abierto o cortocircuito.
F3E8	Falla de comunicación con sensor de humedad.
F3E9	Módulo de sensor de humedad defectuoso.
F6E5	Protector de seguridad desconectado.
F1E1	Fallo entre placa de visualización y placa de alimentación.
F1E4	Fallo entre placa de visualización y panel táctil izquierdo.
F1E5	Fallo entre placa de visualización y panel táctil derecho.

Ante cualquier código: presionar CANCELAR y reiniciar. Si persiste, desconectar el horno 30 segundos. Si no se resuelve, contactar servicio técnico autorizado.

Esta sección le ayudará a familiarizarse con su nuevo aparato. Se explican el panel de control y los mandos individuales. Encontrará información sobre el compartimento de cocción y los accesorios.



A: Indicador de la cavidad del microondas B: Visualización del tiempo de cocción / temporizador / reloj
C: Área de aviso de función D: Área de ajuste de parámetros E: Indicador de bloqueo de controles.

