



Marca: nuur®

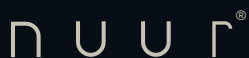
Modelo: HOELEC60EM10F

HORNO DE ELÉCTRICO EMPOTRABLE

CAPACIDAD 81 L / 10 FUNCIONES

MANUAL DE USO

Voltaje	220 V~
Frecuencia	60 Hz
Potencia	2900 - 3400 W



CONTENIDO

Uso de este manual	3
Instrucciones de seguridad	3
Instalación del horno	12
Partes y Características	17
Panel de Control	20
Antes del Primer Uso	22
Funciones del Horno	25
Limpieza y Cuidado	29
Consejos Prácticos de Cocción	31
Mantenimiento y limpieza	28
Garantía y Servicio	38
Especificaciones técnicas	39
Ayúdanos a cuidar el medio ambiente	40
Servicio nuur®	40

USO DE ESTE MANUAL

Este Manual del Propietario contiene información importante sobre seguridad e instrucciones pensadas para ayudarte en la operación y mantenimiento de tu electrodoméstico.

Por favor, tómate el tiempo de leer este Manual del Propietario antes de usar tu horno y conserva este libro como referencia futura.

Los siguientes símbolos son utilizados en el texto de este Manual del Propietario:



Important



Note

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Instalación

La instalación de este horno debe ser realizada únicamente por un electricista con licencia. El instalador es responsable de conectar el aparato a la red eléctrica siguiendo las recomendaciones de seguridad correspondientes.

Seguridad Eléctrica

Si el horno ha sufrido daños durante el transporte, no lo conectes.

El aparato debe ser conectado a la red eléctrica únicamente por un electricista autorizado.

En caso de fallo o daño en el aparato, no intentes operarlo.

Las reparaciones deben ser realizadas solo por técnicos calificados. Reparaciones mal hechas pueden representar un grave peligro para ti y otros. Si tu horno necesita reparación, contacta un Centro de Servicio o a tu distribuidor.

Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por un

cable especial o conjunto proporcionado por el fabricante o un centro de servicio autorizado.

No permitas que los cables eléctricos toquen el horno.

Debe instalarse un interruptor omnipolar con una apertura de contacto mínima de 3 mm entre el aparato y la red eléctrica. El interruptor debe estar dimensionado según la carga y cumplir con la normativa vigente (el cable de tierra no debe ser interrumpido por el interruptor).

La placa de especificaciones se encuentra en el lado derecho de la puerta.

La alimentación del aparato debe desconectarse antes de realizar reparaciones o limpieza.

Ten cuidado al conectar otros electrodomésticos a enchufes cercanos al horno.

ADVERTENCIA:

Desconecta el aparato antes de reemplazar la lámpara para evitar el riesgo de descarga eléctrica. Durante el funcionamiento, las superficies internas del horno pueden alcanzar temperaturas muy altas.

Seguridad Durante el Uso

- Este horno está diseñado únicamente para cocinar alimentos en el hogar.
- Durante el uso, las superficies internas se calientan lo suficiente como para provocar quemaduras. No toques los elementos calefactores ni las paredes interiores del horno hasta que se hayan enfriado.
- Nunca almacenes materiales inflamables dentro del horno.
- Las superficies del horno se calientan especialmente cuando se usa a temperaturas altas durante periodos prolongados.
- Al cocinar, ten precaución al abrir la puerta del horno, ya que puede escapar aire caliente y vapor rápidamente.

- Al preparar platillos con alcohol (como vino o licor), este puede evaporarse y prenderse fuego si entra en contacto con partes calientes del horno.
- No uses limpiadores de agua a presión ni de vapor, ya que podrían causar daños o cortocircuitos.
- Los alimentos congelados como pizzas deben cocinarse en la parrilla de alambre. Si usas la bandeja de horneado, esta puede deformarse por los cambios bruscos de temperatura.
- No viertas agua en el fondo del horno cuando esté caliente, ya que podrías dañar el esmalte interno.
- La puerta del horno debe estar cerrada durante la cocción.
- No cubras el fondo del horno con papel aluminio ni coloques bandejas sobre él. El aluminio bloquea el calor, lo cual puede dañar el esmalte y afectar la cocción.
- Los jugos de frutas pueden dejar manchas permanentes en el esmalte del horno. Si vas a hornear pasteles muy húmedos, usa la bandeja profunda.
- No coloques moldes sobre la puerta abierta del horno.
- Este aparato no debe ser utilizado por niños pequeños o personas con discapacidad sin la supervisión adecuada que garantice un uso seguro.
- Asegúrate de apagar el horno antes de cambiar la lámpara para evitar descargas eléctricas.
- Si no se ingresa un tiempo de cocción, el horno se apagará automáticamente después del periodo indicado por seguridad.

Seguridad Infantil

Niños menores de 3 años deben mantenerse alejados del horno, salvo que estén bajo supervisión constante.

Niños de entre 3 y 8 años solo pueden encender y apagar el aparato si

está instalado en su lugar normal y han recibido instrucciones y supervisión sobre el uso seguro del mismo. No deben conectar, regular, limpiar ni dar mantenimiento al aparato.

- **CUIDADO:** Algunas partes del horno pueden calentarse mucho y causar quemaduras. Se debe tener especial cuidado si hay niños o personas vulnerables cerca.

- Este horno puede ser usado por niños de 8 años en adelante, así como por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o sin experiencia previa, siempre que estén supervisadas y hayan sido instruidas en el uso seguro del aparato.

- Los niños no deben jugar con el horno.

- Los niños no deben limpiar ni darle mantenimiento al horno sin supervisión.

- El horno no debe ser utilizado por personas con capacidades reducidas o sin experiencia, a menos que se les supervise adecuadamente.

- Se debe supervisar a los niños para evitar que jueguen con el aparato.

- Mantén los electrodomésticos fuera del alcance de niños o personas con alguna discapacidad, y no dejes que los usen sin supervisión.

- **ADVERTENCIA:** Las partes accesibles pueden calentarse mucho cuando se usa el asador (grill). Mantén a los niños alejados.

- Asegúrate de apagar el horno antes de cambiar la lámpara para evitar descargas eléctricas.

- Coloca siempre las rejillas del horno en la posición deseada cuando el horno esté frío. Si necesitas mover una rejilla cuando esté caliente, no permitas que el guante de cocina toque los elementos calefactores.

- Usa siempre guantes secos para manipular utensilios calientes. Guantes húmedos pueden generar vapor y causar quemaduras. No uses toallas ni trapos voluminosos.

- **ADVERTENCIA:** Las partes accesibles pueden calentarse durante el

uso. Los niños deben mantenerse alejados.

- Asegura prendas sueltas antes de comenzar a cocinar. Amarra el cabello largo y no uses ropa suelta, corbatas, bufandas o mangas largas colgantes.
- Cuando los niños sean lo suficientemente grandes para usar el horno, es responsabilidad legal de los padres o tutores enseñarles cómo operarlo de forma segura.
- No permitas que nadie se suba, se siente, se recargue o se cuelgue del horno o de sus partes, como la puerta, el cajón calienta platos o el de almacenamiento. Esto puede dañar el horno y provocar que se vuelque, causando lesiones graves.
- **ADVERTENCIA:** El horno y sus partes accesibles se calientan mucho durante su uso. Evita tocar los elementos calefactores. Niños menores de 8 años no deben usar este horno sin la supervisión estricta de un adulto. Niños y mascotas no deben estar solos ni sin vigilancia en el área donde el horno esté funcionando, incluso si no se está usando.

Seguridad Durante la Limpieza

PRECAUCIÓN:

No se deben guardar objetos de interés para niños dentro del horno, en gabinetes sobre el horno o en el respaldo del mismo. Un niño podría intentar treparse para alcanzarlos y sufrir lesiones graves.

No limpies el horno mientras esté caliente. Algunos productos de limpieza desprenden vapores tóxicos al aplicarse sobre superficies calientes. Además, trapos o esponjas húmedas pueden generar vapor y causar quemaduras.

Exterior del Horno

Para limpiar el interior y el exterior del horno, usa un trapo con un limpiador suave o agua tibia con jabón.

Seca con servilletas de cocina o una toalla seca.

No uses estropajos metálicos, limpiadores cáusticos ni productos abrasivos.

Frente del Horno de Acero Inoxidable

- No uses fibra de acero, esponjas abrasivas ni limpiadores rascantes. Estos pueden dañar el acabado.

Frente del Horno de Aluminio

- Limpia suavemente la placa con un paño suave o de microfibra y un limpiador de vidrios suave.

ADVERTENCIA:

Asegúrate de que el horno esté frío antes de limpiarlo.

Interior del Horno

- No limpies manualmente el sello de la puerta.
- No uses esponjas ásperas o estropajos gruesos.
- Para no dañar el esmalte, usa limpiadores para hornos disponibles en tiendas.
- Si hay suciedad difícil de quitar, utiliza un limpiador especial para hornos.

Cristal de la Puerta del Horno

La puerta del horno tiene tres capas de cristal colocadas una sobre otra. El vidrio interior y el del medio pueden desmontarse para limpiarse.

ADVERTENCIA:

- Cada vez que se separe la puerta del horno, las grapas deben abrirse.
- No uses limpiadores abrasivos fuertes ni herramientas metálicas afiladas para limpiar el cristal, ya que pueden rayarlo y provocar que se quiebre.

Al montar la puerta, quitar piezas como el vidrio puede causar lesiones.

Atención:

El vidrio puede romperse si usas fuerza excesiva, especialmente en los bordes del cristal frontal.

Accesorios

Lava todas las bandejas y accesorios después de cada uso y sécalos con una toalla de cocina. Para limpiarlos fácilmente, déjalos remojando en agua tibia con jabón por unos 30 minutos.

Superficie de Esmalte Catalítico

La cubierta removible está recubierta con un esmalte catalítico gris oscuro que puede llenarse de grasa y aceite distribuidos por el aire caliente durante la cocción por convección. Estos residuos se queman automáticamente a temperaturas de 200 °C o más.

Cuanto más alta la temperatura, más rápido se limpian. Sin embargo, es importante limpiar el horno y sus accesorios después de cada uso, de lo contrario, la grasa se va pegando más y luego será difícil (o hasta imposible) eliminarla.

Limpieza a Mano

Asegúrate de que el horno esté frío antes de limpiarlo.

- La cubierta esmaltada catalítica debe limpiarse con una solución de agua caliente y detergente para trastes usando un cepillo suave de nylon.
- No uses limpiadores abrasivos, cepillos duros, estropajos, fibras de acero, cuchillos ni materiales que rayen.
- No uses spray limpiador para horno sobre el esmalte catalítico, ya que sus químicos pueden dañarlo y hacerlo inútil.
- Si vas a usar spray limpiador en el interior del horno, debes retirar primero la cubierta catalítica.

Limpieza con Alta Temperatura

Antes de limpiar la cubierta catalítica con calor alto, asegúrate de haber limpiado a mano el resto del horno. Si no lo haces, la grasa puede pegarse más aún con el calor.

Si después de la limpieza manual el horno sigue sucio, calentarlo a temperatura alta ayuda a eliminar grasa y aceite.

Nota:

Residuos como especias, jarabes y similares no se eliminan con calor. Estos deben retirarse a mano con agua caliente y jabón, usando un cepillo suave.

Para limpieza automática con calor:

1. Retira todos los accesorios del horno.
2. Configura la función convencional.
3. Ajusta la temperatura a 250 °C.
4. Deja el horno funcionando por aproximadamente 1 hora (dependiendo del nivel de suciedad).
5. Puedes usar la función de tiempo de apagado automático para que el horno se apague solo si se te olvida.

Los residuos restantes se irán quemando poco a poco con el uso continuo del horno a altas temperaturas.

Instrucciones para la Eliminación

Eliminación del Material de Empaque

- El material del empaque de este horno es reciclable.
- Deposita estos materiales en el contenedor adecuado de tu centro de reciclaje local.

Eliminación de Electrodomésticos Viejos

ADVERTENCIA:

Antes de deshacerte de un aparato viejo, hazlo inoperable para que no represente un peligro.

Para hacerlo:

- Desconéctalo completamente de la corriente eléctrica.
- Retira el cable de alimentación.

Para proteger el medio ambiente, es importante desechar los electrodomésticos correctamente:

- No lo tires con la basura doméstica.
- Puedes obtener información sobre fechas de recolección y centros de disposición en tu municipio o ayuntamiento local.



Significado del Ícono del Contenedor de Basura con Ruedas y una Cruz

Este símbolo indica que no debes desechar los aparatos eléctricos junto con la basura doméstica no separada.

Utiliza centros de recolección o reciclaje adecuados para estos dispositivos.

Busca cuáles son los sistemas de recolección disponibles.

Si los aparatos eléctricos son arrojados a tiraderos o rellenos sanitarios, pueden filtrar sustancias peligrosas al agua subterránea, lo que podría contaminar la cadena alimenticia y afectar tu salud.

INSTALACIÓN DEL HORNO



La instalación eléctrica de este aparato debe ser realizada únicamente por un profesional.

- El horno debe instalarse siguiendo las instrucciones del fabricante.
- Retira el vinilo protector de la puerta después de instalar el horno.

Forma

Instrucciones de Seguridad para el Instalador

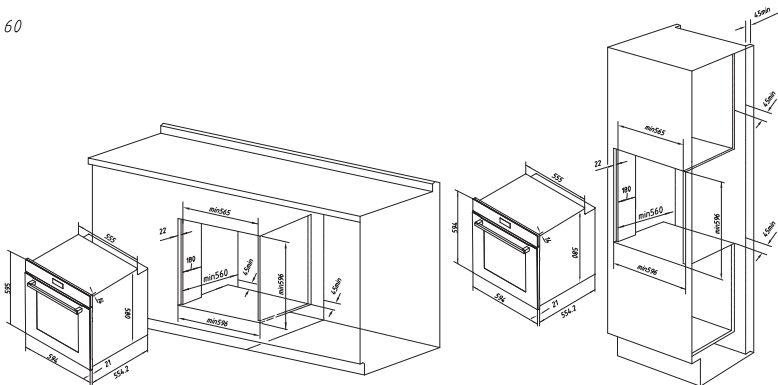
- La instalación debe garantizar la protección contra el contacto con partes eléctricas vivas (es decir, que tengan corriente).

Instalación de Hornos Empotrables

Para que el horno empotrado funcione correctamente, el mueble donde se va a colocar debe ser adecuado.

La figura incluida en el manual abajo muestra las dimensiones del hueco necesario para instalar el horno debajo de una encimera o en un gabinete de pared.

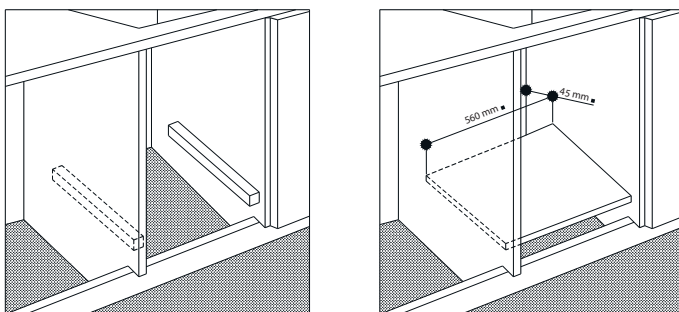
60



Nota: Instalación Conforme a la Declaración de Consumo

Para asegurar una ventilación adecuada, se debe retirar el panel trasero del gabinete donde se instalará el horno.

Lo más recomendable es instalar el horno sobre dos tiras de madera. Si el horno se coloca sobre una superficie plana continua, entonces debe haber una abertura de al menos 45 × 560 mm (alto × largo) para permitir el flujo de aire.



Requisitos para Gabinetes Adyacentes

- Los paneles de los gabinetes cercanos deben ser de material resistente al calor.
- Si el gabinete tiene un acabado en chapilla (tipo madera delgada decorativa), debe estar ensamblado con pegamento que soporte temperaturas de hasta 100 °C.

Cumplimiento de Normas de Seguridad Eléctrica

- Una vez instalado el horno, no debe ser posible tocar ninguna parte eléctrica interna.
- Todos los elementos de seguridad deben poder removerse solo con herramientas, para evitar manipulaciones accidentales.

Fijación del Horno al Gabinete

Para fijar el horno al mueble:

1. Abre la puerta del horno.
2. Inserta los 4 tornillos para madera en los 4 orificios del marco del horno.

Conexión Eléctrica

Los hornos con cable de alimentación de tres polos están diseñados para funcionar con corriente alterna.

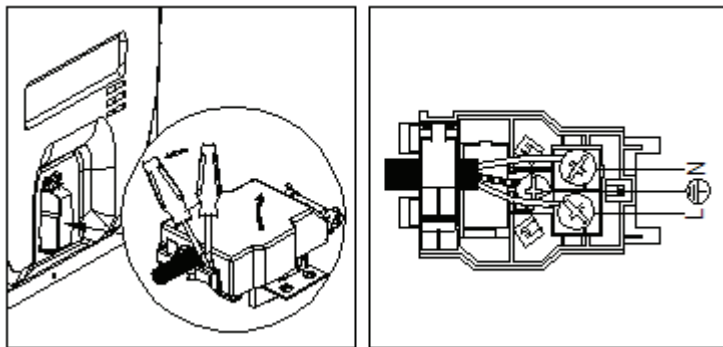
- El cable de tierra está recubierto con aislamiento de color amarillo con verde.

Colocación del Cable de Alimentación

Abrir la Caja de Conexiones:

1. Con un desarmador, haz palanca sobre el perno lateral de la tapa de la caja de conexiones.
2. Con el desarmador, desengancha los 2 ganchos de fijación para abrir la tapa.

Instalación del Cable:



1. Retira el tornillo de sujeción del cable y los tres tornillos de contacto (L, N, tierra).
2. Conecta los cables bajo los tornillos, siguiendo este código de colores:

Azul (N) → Neutro

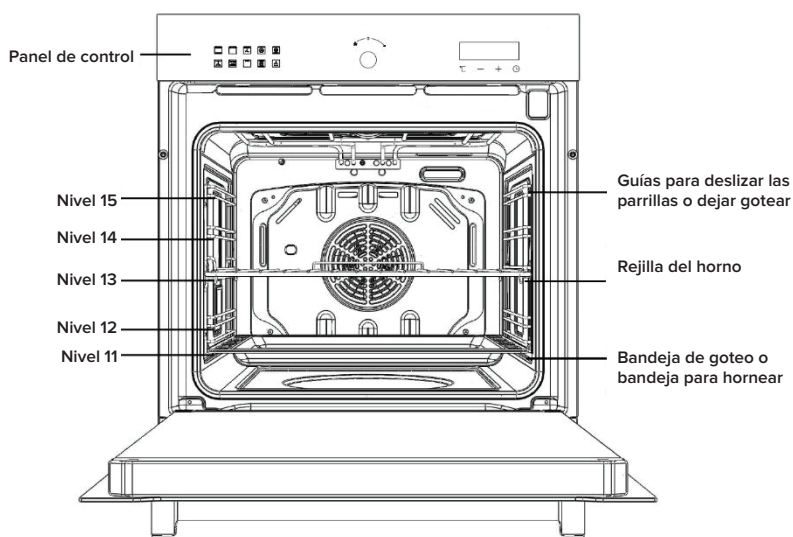
Café (L) → Línea

Amarillo-Verde → Tierra

3. Asegura el cable de alimentación con la abrazadera.

4. Cierra la tapa de la caja de conexiones.

Conexión del Cable a la Red Eléctrica



- Instala un enchufe estandarizado que soporte la carga indicada en la placa de datos del horno.
- Si se conecta directamente a la red (sin enchufe), se debe instalar un interruptor omnipolar con una apertura mínima de 3 mm entre el horno y la red eléctrica.
- Este interruptor debe tener la capacidad adecuada para la carga del horno y cumplir con la normativa vigente.

El cable de tierra NO debe pasar por el interruptor.

El cable de alimentación debe estar instalado de forma que no supere los 50 °C por encima de la temperatura ambiente, o debe estar protegido con aislamiento adecuado.

Antes de Conectar el Horno, Verifica lo Siguiente:

1. La seguridad eléctrica solo está garantizada si el horno está correctamente conectado a tierra.

Si tienes dudas, contacta a un técnico calificado.

El fabricante no se hace responsable de daños causados por una conexión sin tierra.

2. Revisa que las especificaciones de la placa de datos (en el horno o el empaque) coincidan con las de tu instalación eléctrica.

3. Verifica que la capacidad del sistema eléctrico y de los contactos sea suficiente para soportar la potencia máxima del horno (consulta la placa de datos).

Si no estás seguro, consulta a un técnico calificado.

4. Si el enchufe del horno no es compatible con el contacto de pared, haz que un técnico lo sustituya por uno adecuado.

Además, debe asegurarse de que los cables del contacto soporten la potencia del horno.

No se recomienda el uso de adaptadores, multicontactos o extensiones. Si no tienes opción y necesitas usarlos, asegúrate de que:

- Cumplan con las normas de seguridad actuales.
- No se exceda la capacidad máxima de corriente del adaptador o extensión.

Finalmente, el enchufe y el contacto deben estar fácilmente accesibles.

PARTES Y CARACTERÍSTICAS

Horno



Los niveles de las repisas están numerados de abajo hacia arriba.

- Los niveles 4 y 5 se usan principalmente para la función de asado o grill.
- Consulta las guías de cocción incluidas en este manual para determinar el nivel más adecuado para tus platillos.

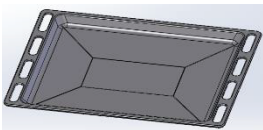
Accesorios

(Los accesorios pueden variar según el modelo; en caso de duda, aplica lo que venga con tu horno)

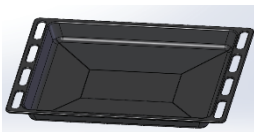
Tu horno incluye los siguientes accesorios:



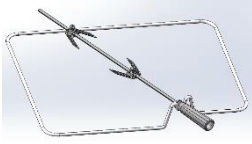
1. Rejilla del horno – Para colocar charolas, moldes para pasteles, asados o recipientes para asar.



2. Bandeja para hornear – Ideal para pasteles y galletas.



3. Charola profunda – Se usa para asar o recolectar jugos de carne y grasa.



4. Asador giratorio (roster) – Solo puede usarse en dos modos específicos ( ) mencionados más adelante en el manual).

Uso Correcto de los Accesorios

- La rejilla, la bandeja para hornear y la charola profunda deben colocarse correctamente en los rieles laterales del horno.
- Al retirar alimentos cocinados, ten cuidado con las bandejas y superficies calientes.

Ejemplo de colocación de niveles:

- Nivel 1: Charola profunda
- Nivel 3: Bandeja para hornear

Si usas la charola profunda o la bandeja para recolectar líquidos o grasa, asegúrate de que estén bien colocadas en los rieles laterales.

No permitas que estos accesorios toquen el fondo del horno.

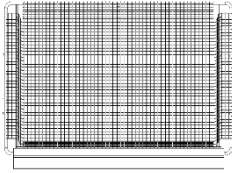
La bandeja o charola en el nivel 1 debe estar al menos a 2 cm del fondo, para evitar dañar el esmalte interior del horno.



Canastilla de freidora de aire (Airfryer) – Para el modo freidora de aire (Air Fry). Puede colocarse en las guías laterales o en los rieles deslizantes del horno como una parrilla.

Uso de la Canastilla de Freidora de Aire

- Coloca la canastilla para freír con aire en las mismas guías laterales que se usan para las repisas del horno.
- Puedes también usar los deslizadores metálicos si tu horno los tiene.



Colocación de Accesorios

Rejilla de alambre (parrilla):

- Puedes insertarla en el nivel que prefieras, dependiendo de tu receta.

Bandeja para hornear:

- Se recomienda colocarla en el nivel 3.

Charola profunda:

- Se debe colocar en el nivel 1.

Apagado Automático de Seguridad

- Si no se establece un tiempo de cocción, el horno se apaga automáticamente después de 2 horas.

El sistema eléctrico del horno cuenta con apagado térmico automático. Si el horno alcanza una temperatura anormalmente alta, se interrumpe el suministro de energía a los elementos calefactores por seguridad, ya sea por un periodo o permanentemente, hasta que se enfríe.

Forma

Ventilación y Enfriamiento

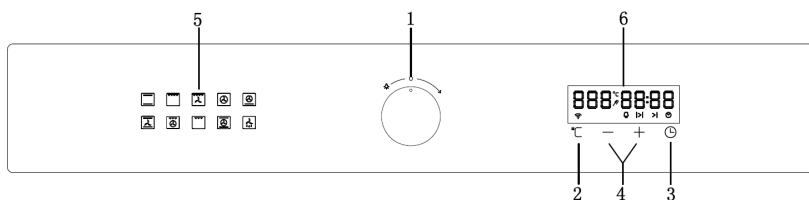
Para mantener la parte exterior del horno a temperatura segura, algunos modelos tienen un ventilador de enfriamiento.

- Cuando el horno se calienta, el ventilador se activa automáticamente.
- Durante el funcionamiento, puede sentirse un flujo de aire entre la puerta y el panel de control, lo cual es completamente normal.

Nota: Después de hornear, el ventilador continúa funcionando por un tiempo hasta que el horno se enfríe adecuadamente.

PANEL DE CONTROL

Tu horno está equipado con un panel de control intuitivo, diseñado para facilitar la selección de funciones, temperatura y tiempo de cocción. A continuación, se describen sus componentes principales:



Componentes del Panel

1. Perilla de Función

Sirve para seleccionar el tipo de cocción (por ejemplo: horneado, grill, pizza, freidora de aire, etc.).

2. Botón de Temperatura

Permite ajustar la temperatura del horno según lo que necesites cocinar.

3. Botón de Tiempo/Temporizador

Se usa para establecer el tiempo de cocción o activar el temporizador.

4. Botón de Ajuste de Tiempo y Temperatura

Sirve para subir o bajar los valores seleccionados, ya sea tiempo o temperatura.

5. Pantalla de Funciones

Muestra la función de cocción que se ha seleccionado.

6. Pantalla Digital

Muestra el tiempo, temperatura y otros ajustes activos.

Funciones del Horno

Aquí tienes las funciones disponibles en tu horno. Puedes seleccionarlas usando la Perilla de Función:

Tabla de Funciones del Horno Eléctrico

Función (en inglés)	Nombre en español	¿Para qué sirve?
Convectional heat	Calor convencional	Calor desde arriba y abajo, ideal para hornear pan, pasteles o carnes.
Fan grill	Asado con ventilador	Grill + ventilador para asar carnes de forma pareja y dorar.
Maxi Grill	Asado intenso	Calor intenso desde arriba. Perfecto para gratinar o dorar.
Grill	Asado superior	Solo calor superior. Ideal para tostar, asar o hacer crujiente la superficie.
Bake	Horneado	Cocción suave, especial para repostería, bizcochos o galletas.
Multi cooking	Cocción múltiple	Cocina varios platillos al mismo tiempo con calor repartido.
Pizza	Pizza	Calor directo y rápido. Deja la base crujiente, perfecta para pizzas o tartas saladas.
AirFry	Freidora de aire	Fríe sin aceite usando aire caliente. Ideal para papas, nuggets, etc.
Fast cooking	Cocción rápida	Cocina en menos tiempo. Útil cuando tienes prisa.
Defrost	Descongelar	Circula aire a baja temperatura para descongelar alimentos sin cocinarlos.

	calor convencional		asado con ventilador
	asado intenso		asado superior
	horno		cocción múltiple
	pizza		freidora de aire
	cocción rápida		descongelar

ANTES DEL PRIMER USO

Ajuste del Reloj al Encender el Horno

Una vez que el horno esté conectado a la corriente eléctrica, la pantalla mostrará "12:00" y el ícono de reloj "🕒" comenzará a parpadear.

1. Presiona el botón "+" o "-" (Botón de Ajuste de Tiempo / Temperatura / Función) para ajustar la hora correcta.

2. Después de 5 segundos, el reloj se configurará automáticamente. También puedes presionar el botón de Inicio  para confirmar el ajuste de inmediato.

Configuración de la Temperatura del Horno

1. Presiona el Botón de Temperatura  El número de temperatura comenzará a parpadear.

2. Usa los botones "+" o "-" para ajustar la temperatura en incrementos de 5 °C.

Configuración Automática

(Establece hora de encendido y apagado de forma programada)

1. Presiona el Botón de Tiempo  varias veces hasta que el ícono |>| parpadee. Luego usa "+" o "-" para establecer la duración del horneado.

2. Presiona de nuevo el Botón de Tiempo  hasta que el ícono |>| parpadee. Usa "+" o "-" para establecer la hora en que se debe apagar el horno.

3. Ajusta también la temperatura  y selecciona el método de cocción

con el botón correspondiente y la perilla de función.

Después de realizar estos pasos, espera 5 segundos. Los íconos " |>|" y " |>|" parpadearán, lo cual indica que el proceso de horneado ha sido programado exitosamente.

Ejemplo:

Si deseas hornear algo por 45 minutos y que finalice a las 14:00 horas:

- Presiona el Botón de Tiempo hasta que parpadee el ícono " |>|" y ajusta 45 minutos.
- Presiona de nuevo hasta que parpadee el ícono " |>|" , y ajusta la hora de fin a las 14:00.
- Se mostrará la hora programada y los íconos correspondientes en pantalla.

A las 13:15 (45 minutos antes de las 14:00), el horno se encenderá automáticamente.

Cuando llegue a las 14:00, el horno se apagará por sí solo, sonará una alarma y el ícono parpadeará.

Presiona cualquier botón para detener la alarma.

Configuración Semiautomática

Puedes programar solo el tiempo de cocción o solo la hora de finalización)

A) Programar solo la duración (máximo 23 horas)

- Presiona el Botón de Tiempo  hasta que parpadee el ícono " |>|" y configura el tiempo de cocción deseado.
- El horno se encenderá de inmediato y el ícono " |>|" comenzará a parpadear.
- Al finalizar el tiempo, el ícono " |>|" parpadeará y sonará una alarma. Para detenerla, presiona cualquier botón.

- Presiona el Botón de Tiempo  hasta que parpadee el ícono " |>| " establece la hora en que debe apagarse.
- El horno se encenderá inmediatamente y el ícono " |>| " comenzará a parpadear.
- Al llegar a la hora indicada, se apagará solo, parpadeará el ícono " |>| " y sonará la alarma.

Puedes revisar en cualquier momento el programa de horneado presionando repetidamente el Botón de Tiempo, siempre que el tiempo programado no sea cero.

Si deseas cancelar el horneado programado, simplemente ajusta la hora de finalización a la hora actual.

Temporizador

- Puedes configurar un temporizador de hasta 23 horas con 59 minutos.
- Presiona el Botón de Tiempo  hasta que parpadee el ícono del temporizador "  " luego usa los botones "+" o "-" hasta que se muestre el tiempo deseado.
- Después de 5 segundos, el temporizador comenzará a contar automáticamente.
- Cuando el tiempo se complete, el ícono "  " parpadeará y sonará la alarma.
Presiona cualquier botón para detenerla.

Aviso Importante

- Cada ajuste debe realizarse dentro de los primeros 5 segundos después de presionar el botón correspondiente.
- Si hay un corte de energía eléctrica, todos los ajustes y la hora configurada se perderán.
- Al volver la electricidad, la pantalla mostrará "12:00" y el ícono del reloj 

- Necesitarás configurar todo de nuevo.

FUNCIONES DEL HORNO

Modo Convección (Calor Convencional)

Se activan los elementos calefactores superior e inferior.

Es el modo clásico de horneado, con distribución uniforme del calor y menor consumo de energía.

Perfecto para cocinar platillos compuestos como col con costilla, bacalao a la vizcaína, estofados de res con arroz, carnes guisadas, cazuelas, pasteles, frutas y cualquier platillo en recipientes cubiertos.

Consejo: Usa solo una bandeja o parrilla a la vez para evitar distribución desigual del calor.

Puedes ajustar el nivel de altura de la parrilla según si el platillo requiere más calor por arriba o por abajo.

Modo Cocción Rápida (Fast Cooking)

Se activan los elementos calefactores superior, inferior y el ventilador.

Distribuye el calor de manera constante y uniforme, sin necesidad de precalentar.

Ideal para:

- Alimentos pre empaquetados o congelados
- Algunos platillos caseros

Usa solo una charola, en el segundo nivel desde abajo para mejores resultados.

Modo Cocción Múltiple (Multi-Cooking)

Se activan de forma alternada los elementos superior, circular, inferior y el ventilador.

La cocción es uniforme en toda la superficie del alimento.

Permite cocinar dos platillos a la vez (máximo 2 rejillas), siempre que requieran la misma temperatura.

Recomendado para:

- Lasaña
- Pasta al horno
- Pollo rostizado con papas
- Pescados y guarniciones de vegetales (calabacitas, berenjenas, pimientos)
- Pasteles con levadura

También puede usarse para descongelar carne, pan o pastel ajustando la temperatura a:

- 80 °C para carnes
- 60 °C o 0 °C solo con ventilador para alimentos delicados

Modo Pizza

Se activan los elementos inferiores, circular y el ventilador. Ideal para cocción a alta temperatura. El calor proviene principalmente del fondo, perfecto para:

- Pizzas
- Asados grandes

Usa solo una charola. Si usas más de una, cámbialas de posición a la mitad del tiempo de cocción.

Modo Freidora de Aire (Air Fry)

Se activan el elemento superior, circular y el ventilador. Este modo cocina con aire caliente sin necesidad de voltear los alimentos.

Ideal para:

- Papas fritas
- Alitas de pollo

- Nuggets y empanizados

Resultado crujiente, más rápido y sin aceite.

Modo Asador Superior

Se activa el elemento superior central.

Proporciona calor radiante directo desde arriba. Ideal para:

- Cortes delgados de carne
- Pescados, salchichas, tostadas con queso

Precalienta por 3 minutos para mejores resultados. Usa la rejilla en cualquiera de las dos posiciones superiores.

Siempre cocina con la puerta del horno cerrada.

Modo Asado Intenso

Se activan los elementos superiores interior y exterior.

Cubre más área y cocina más rápido que el grill normal.

Ideal para:

- Asados grandes
- Sellar jugos en carnes como filetes, chuletas, costillas

Precalienta 3 minutos y mantén la puerta del horno cerrada.

Modo Asador con Ventilador

Se activa el elemento superior junto con el ventilador.

Mejora la distribución del calor, evitando que se queme la superficie y penetrando el calor al interior.

Ideal para:

- Brochetas
- Salchichas, costillas, chuletas
- Pollo en salsa, pescados rellenos

Mantén la puerta cerrada durante su uso.

Modo Horneado (Baking)

Se activa el elemento trasero junto con el ventilador.
Distribuye el calor delicadamente.

Ideal para:

- Pasteles que requieren esponjarse
- Roles, panecillos dulces/salados
-

Verduras gratinadas

Se puede usar hasta 3 niveles de bandejas al mismo tiempo.

Modo Descongelar (Defrosting)

El ventilador inferior hace circular el aire a temperatura ambiente.

Ideal para:

- Alimentos delicados como pasteles de helado o cremas
- También útil para pan, carne o pescado

El ventilador reduce a la mitad el tiempo de descongelado.
Para carnes, puedes usar el modo horneado a 80–100 °C.

Asador Giratorio (Turnspit) (solo en algunos modelos)

Pasos para usarlo:

1. Coloca la bandeja en el primer nivel.
2. Inserta el soporte especial del asador en el nivel 3.
3. Pasa el espetón por el orificio trasero del horno.
4. Presiona el botón “Botón de ajuste de Temperatura/ Funcion “+” o “-” para seleccionar la configuración adecuada.  

LIMPIEZA Y CUIDADO

Limpieza de la Puerta del Horno

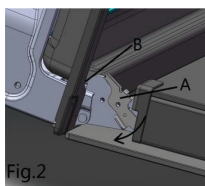
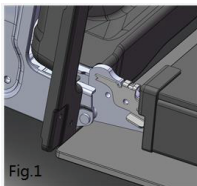
Normalmente no es necesario desmontar la puerta, pero si lo haces para limpiarla más a fondo, sigue estas instrucciones:

La puerta es pesada, manipúlala con cuidado.

Cómo Quitar la Puerta del Horno

1. Abre la puerta completamente (fig.1).
2. Abre completamente la palanca A en las bisagras izquierda y derecha (fig.2).
3. Sujeta la puerta con ambas manos (fig.3).
4. Cierra la puerta suavemente hasta que las palancas A se enganchen con la parte B (fig.4).
5. Retira los ganchos de las bisagras siguiendo la flecha C (fig.4).
6. Coloca la puerta sobre una superficie suave.

Para volver a colocarla, repite los pasos en orden inverso.



Remoción del Panel Interno de Vidrio

Este procedimiento aplica para hornos con puerta doble.

Pasos para desmontar el vidrio interior:

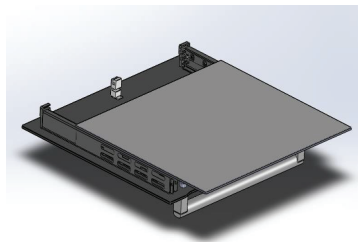
1. Retira el sello G desenroscando los 2 tornillos indicados (ver figura 1).

2. Jala suavemente el panel interno de vidrio hacia fuera (ver figura 2).
3. Limpia el vidrio usando un limpiador adecuado para cristales.
4. Sécalo completamente.
5. Colócalo sobre una superficie suave para evitar rayaduras o roturas.
6. En este momento también puedes limpiar el interior del vidrio exterior de la puerta.

Fig 1.



Fig 2.



Función de Limpieza con Vapor Asistido (Steam Assisted Cleaning)

Esta función ayuda a remover residuos de comida ligeros dentro del horno.

Importante:

Este método solo sirve para suciedad ligera o reciente.

No elimina manchas quemadas o adheridas.

Solo puede usarse cuando el horno está completamente frío.

Procedimiento para la Limpieza con Vapor

1. Retira todas las repisas, charolas y rieles laterales.
2. Prepara una solución con:
 - 85% agua
 - 10% vinagre blanco

- 5% detergente para trastes

3. Rocía generosamente esta mezcla en la puerta, paredes laterales y trasera del interior del horno.

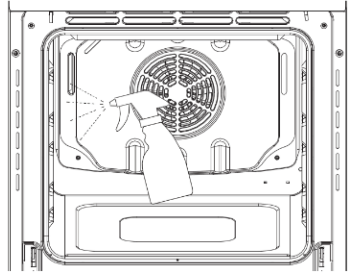
4. Vierte 40 ml de agua en el pozo o hueco de la base del horno.

5. Cierra la puerta.

Configura la función Steam Assist Clean y ajusta la temperatura a 130 °C.

6. Después de 18 minutos, apaga el horno.

7. Espera a que el horno se enfríe a una temperatura segura.



8. Limpia todas las superficies con un trapo húmedo.

CONSEJOS PRÁCTICOS DE COCCIÓN

El horno ofrece una amplia variedad de funciones que te permitirán cocinar cualquier tipo de alimento de la mejor manera posible. Con el tiempo, aprenderás a sacarle el máximo provecho a este versátil electrodoméstico. Las siguientes recomendaciones son una guía general y puedes ajustarlas según tu experiencia personal.

Cocinar en Más de Una Parrilla

Si necesitas cocinar en varias repisas al mismo tiempo, usa los modos:

- “Horneado” (Baking) 
- “Cocción Múltiple” (Multi-Cooking) 

Para alimentos delicados (pasteles, galletas, etc.) usa el modo “Horneado”, que permite cocinar en 3 niveles al mismo tiempo: el 1.º, 3.º y 5.º desde abajo.

Para otros alimentos, usa “Cocción Múltiple” y sigue estas sugerencias:

- El horno tiene 5 niveles. En cocción con ventilador, usa solo los niveles 2 y 4, ya que el aire caliente llega más directo a los niveles más alto y más bajo, lo cual puede quemar alimentos delicados.
- Coloca los platillos que necesiten más calor en el nivel 2, y los más delicados en el nivel 4.
- Si cocinas alimentos con diferentes tiempos o temperaturas, elige una temperatura intermedia, pon el alimento más delicado en el nivel 4 y retira primero los de menor tiempo de cocción.
- Usa la charola recolectora en el nivel más bajo y la rejilla en el nivel superior.

Uso del Modo “Cocción Rápida” (Fast Cooking)

Este modo es práctico para quienes cocinan alimentos congelados o precocidos.

No requiere precalentamiento y puede combinarse con platillos caseros. Consulta la tabla de cocción práctica para más ejemplos.

Uso del Grill

Este horno cuenta con dos modos de asador:

1. Grill o Maxi Gril

- Coloca los alimentos en el centro del grill (nivel 3 o 4).
- Usa la charola de goteo en el nivel 1 para evitar manchas en el fondo del horno.
- Ajusta el termostato al máximo (recomendado) o a la temperatura deseada.
- Siempre cocina con la puerta cerrada.

2. Grill con Ventilador

- Ideal para asar rápidamente y cocinar de forma pareja por dentro y por

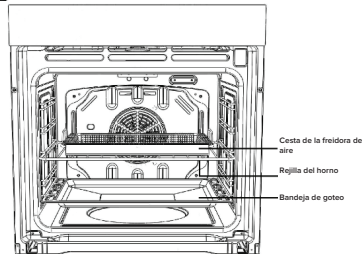
fuera.

- También sirve para gratinar al final de la cocción (por ejemplo: lasañas o pastas).
- Usa la rejilla en el nivel 2 o 3, y la charola en el nivel 1.
- Se recomienda ajustar el termostato a 200 °C, aunque puedes variarlo.

Uso de la Freidora de Aire (Air Fry)



- Usa el modo “Air Fry”.
- Coloca los alimentos en el nivel 3 desde abajo.
- Este modo activa el elemento superior y circular, junto con el ventilador.
- No es necesario voltear los alimentos.



- Obtendrás texturas crujientes sin aceite en menos tiempo.

Ideal para:

- Papas fritas
- Alitas de pollo
- Nuggets y alimentos empanizados

Coloca la charola de goteo en el nivel más bajo para atrapar residuos. Ajusta la temperatura a 230 °C cuando uses la función Air Fry.

Horneado de Pasteles

- Siempre precalienta el horno antes de hornear.
- Evita abrir la puerta durante la cocción para que no se baje el pastel.

Consejos si el pastel no queda bien:

Problema	Solución
La masa sale muy seca	Aumenta la temperatura 10 °C y reduce el tiempo de cocción.
El pastel se hunde	Usa menos líquido o baja la temperatura 10 °C.
Muy oscuro por arriba	Coloca el pastel más abajo, baja la temperatura y aumenta el tiempo.
Cocido por dentro, pegajoso afuera	Usa menos líquido, baja la temperatura y alarga el tiempo.
Se pega al molde	Engrasa bien y espolvorea con harina, o usa papel encerado.
Diferente cocción en varios niveles	Usa una temperatura más baja y no saques todos al mismo tiempo.

Cocinar Pizza

Usa el modo “Pizza” para mejores resultados.

Consejos:

- Precalienta mínimo 10 minutos.
- Usa un molde de aluminio delgado sobre la rejilla.
(No uses charola, pues alarga el tiempo y dificulta que la base quede crujiente).
- No abras la puerta del horno constantemente.
- Si la pizza tiene muchos ingredientes (3 o 4), te recomendamos agregues queso mozzarella a mitad del tiempo de cocción.
- Para hornear dos pizzas a la vez, usa los niveles 2 y 4, con una temperatura de 220 °C y horno precalentado por 10 minutos.

Cocinar Pescados y Carnes

- Para carne blanca, aves y pescados: 180 °C a 200 °C.

Para carnes rojas bien doradas pero jugosas por dentro:

Comienza con 200 °C a 220 °C por poco tiempo.

Luego reduce la temperatura.

Tips:

- A mayor tamaño del asado, menor temperatura.
- Coloca la carne en el centro de la rejilla, con la charola de goteo debajo.
- Para más calor desde abajo, usa niveles bajos.
- Para aves o carnes de caza, cúbrealas con tocino o manteca para evitar resequedad.

Configuración de la perilla de selección	Alimento a Cocinar	Peso (en kg)	Posición de la parrilla (desde abajo)	Tiempo de precalentado (Minutos)	Configuración del termostato	Tiempo de cocción (Minutos)
1. Convección 	-Pato -Carne de ternera o de res -Carne de cerdo al horno -Galletas (pasta quebrada) -Tartas	1 1 1 - 1	3 3 3 3 3	15 15 15 15 15	200 200 200 180 180	65-75 70-75 70-80 15-20 30-35
2.Cocción-Multiple 	-Pizza (en 2 niveles) -Lasaña -Cordero -Pollo al horno con papas -Caballa (pescado) -Panque de ciruela -Profiteroles (en 2 niveles) -Galletas (en 2 niveles) -Panque esponjoso (en 1 nivel) -Panque esponjoso (on 2 racks) -Pastel salado	1 1 1 1 1 1 0.5 0.5 0.5 1.0 1.5	2-4 3 2 2-4 2 2 2-4 2-4 2 2-4 3	15 10 10 10 10 10 10 10 10 10 15	220 200 180 180 180 170 190 180 170 170 200	15-20 30-35 50-60 60-75 30-35 40-50 20-25 10-15 15-20 20-25 25-30

Configuración de la perilla de selección	Alimento a Cocinar	Peso (en kg)	Posición de la parrilla (desde abajo)	Tiempo de precalentado (Minutos)	Configuración del termostato	Tiempo de cocción (Minutos)
3. Asador (Grill) 	-Lenguado y Sepia (pescado) -Brochetas de calamar y camarón -Filete de bacalao -Verduras a la parrilla -Bistec de ternera -Chuletas -Hamburguesas -Caballas (pescado) -Sándwiches tostados	1 1 1 1 1 1 1 1 -	4 4 4 3/4 4 4 4 4 4	5 5 5 5 5 5 5 5 5	Max Max Max Max Max Max Max Max Max	8-10 6-8 10 10-15 15-20 15-20 7-10 15-20 2-3
4. Defrosting 	Todos los alimentos congelados					
5. Asador Intenso (Maxi Grill) 	-Lenguado y Sepia (pescado) -Brochetas de calamar y camarón -Filete de bacalao -Verduras a la parrilla -Bistec de ternera -Chuletas -Hamburguesas -Caballas (pescado) -Sándwiches tostados -Con rotizador (donde aplique) -Ternera al asador -Pollo al asador -Cordero al asador	1 1 1 1 1 1 1 1 - 1.0 1.5 1.0	4 4 4 3/4 4 4 4 4 4 - - -	5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5	200 200 200 200 200 200 200 200 200 200 200 200	8-10 6-8 10 10-15 15-20 15-20 7-10 15-20 2-3 80-90 70-80 70-80
6. Asador con ventilador 	-Pollo asado -Sepias (pescado) -Con rotizador (donde aplique) -Ternera al asador -Pollo al asador -Pollo al asador con papas horneadas -Cordero al asador	1.5 1.5 1.5 2.0 1.5 - 1.5	3 3 - - - 2 -	5 5 5 5 5 5 5	200 200 200 200 200 200 200	55-60 30-35 70-80 70-80 70-75 70-75 70-80
7. Horneado 	-Tartas -Pastel de frutas -Panque de frutas -Pastel esponjoso -Panques rellenos	0.5 1 0.7 0.5 1.2	3 2/3 3 3 2-4	15 15 15 15 15	180 180 180 160 200	20-30 40-45 40-50 25-30 30-35

7. Horneado 	-Pasteles pequeños -Bollos de queso -Profiteroles -Galletas -Merengues	0.6 0.4 0.7 0.7 0.5	2-4 2-4 1-3-5 1-3-5 1-3-5	15 15 15 15 15	190 210 180 180 90	20-25 15-20 20-25 20-25 180
8. Cocción rápida 	Alimentos Congelados -Pizza -Tarta de calabación con camaron -Tarta de espinacas campestre -Empanadas -Lasaña -Panecillos dorados -Pollo en trozos pequeños	0.3 0.4 0.5 0.3 0.5 0.4 0.4	2 2 2 2 2 2 2	- - - - - - -	250 200 220 200 200 180 220	12 20 30-35 25 35 25-30 15-20
	Alimentos pre cocidos -Alitas de pollo	0.4	2	-	200	20-25
	Alimentos frescos -Galletas (pasta quebrada) -Pastel de frutas -Bollos de queso	0.3 0.6 0.2	2 2 2	- - -	200 180 210	15-18 45 10-12
9. Pizza 	-Pizza -Carne de res o ternera al horno -Pollo	0.5 1 1	2 2 2/3	15 10 10	220 220 180	15-20 25-30 60-70
10. Freidora de aire 	-Filete de res, previamente sellado -Papas fritas (congeladas) -Alitas/muslitos de pollo, con especias -Filete de pescado empanizado -Papas en gajos -Alimentos congelados (Nuggets de pollo/pescado empanizado) -Papas cocidas y trituradas	1 1 1 1 0.5 1 1.0	3 3 3 3 3 3 3	5 5 5 5 5 5 54	220 220 230 230 230 230 220	8 15 15 15 14 15 15

Nota: Los tiempos de cocción son aproximados y pueden variar de acuerdo con el gusto personal. Al cocinar usando el asador o el asador con ventilador, **la bandeja recolectora de grasa debe colocarse siempre en la primera posición de la rejilla desde abajo.

GARANTÍA Y SERVICIO

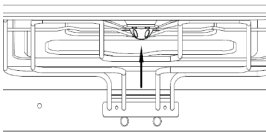
Preguntas frecuentes y solución de problemas

¡Bajo ninguna circunstancia abra la carcasa del electrodoméstico!

La instalación, mantenimiento y reparaciones únicamente deben ser realizados por una persona debidamente calificada y competente, siguiendo estrictamente las normativas de seguridad nacionales y locales vigentes.

Las reparaciones u otros trabajos efectuados por personas no calificadas pueden ser peligrosos. El fabricante no se hace responsable por trabajos no autorizados. Asegúrese de que no haya suministro de corriente eléctrica hasta que se haya completado el trabajo de mantenimiento o reparación.

Problema	Causa y posible solución
El horno no calienta	- El horno puede no estar encendido. Encienda el horno. - El reloj puede no estar configurado. Ajuste el reloj. - Verifique que se hayan aplicado los ajustes requeridos. - Puede haberse fundido un fusible de la casa o disparado el interruptor termomagnético. - Reemplace los fusibles o restablezca el interruptor. Si el problema se repite, llame a un electricista autorizado.
Se escucha un ruido después de un programa de cocción	El ventilador de enfriamiento permanece encendido tras finalizar el programa de cocción.

Problema	Causa y posible solución
La luz interior no funciona 	-Desconecte el aparato de la corriente eléctrica: • Apague y desconecte el enchufe, o • Retire el fusible, o • Apague el interruptor general, según corresponda. Turn the lamp glass cover counterclockwise to remove it. -Gire la tapa de vidrio del foco en sentido contrario a las agujas del reloj para retirarla. -Retire el aro metálico y limpie la tapa de vidrio. -Reemplace el foco por uno nuevo tipo G9. -Coloque de nuevo el aro metálico en la tapa de vidrio. -Instale la tapa de vidrio.
Los pasteles y galletas se doran de forma dispareja	Siempre habrá una ligera diferencia. Si el dorado es muy desigual, verifique que se haya establecido la temperatura correcta y que se esté utilizando el nivel adecuado de la parrilla.
Aparece un código de error en la pantalla: HE1	-Error del sensor de temperatura -Llame al centro de servicio local
Aparece un código de error en la pantalla: HE2	-Error del sensor de temperatura de la sonda -Llame al centro de servicio local

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Dimensiones internas del horno :

Ancho: 59.4 cm

Profundidad: 55.4 cm

Altura: 59.4 cm

Voltaje y frecuencia de alimentación eléctrica :

220–240 V ~ 50/60 Hz

AYÚDANOS A CUIDAR EL MEDIO AMBIENTE

No tires el **horno** con la basura doméstica común cuando su vida útil haya terminado. Debe ser manejado por separado y recibir tratamiento especial, llévalo a un centro de reciclaje para contribuir a la protección de nuestro planeta.

En nuur® nos enorgullece ser parte de la solución para un futuro sustentable, ayúdanos a cumplir con este objetivo.



SERVICIO NUUR®

Si requieres soporte, información o tienes cualquier problema, por favor contacta a tu distribuidor.

Horno de eléctrico empotrable capacidad 81 L / 10 funciones

Marca: nuur®

Modelo: HOELEC60EM10F

IMPORTADO POR:

GRUPO RIJOCI S.A. DE C.V.

Av. Ejército Nacional # 836 Int. 301, Col. Polanco II
Sección, C.P. 11530, Miguel Hidalgo, Ciudad de México, México

Teléfono y WhatsApp: 5610153718

www.nuur.mx

SÍGUENOS EN :



Instagram:
@nuur.mx



TikTok
@nuur.mx



Youtube:
@nuurmx



Facebook:
@nuur.mx

YouTube es marca de Google LLC.