



Marca: nuur®

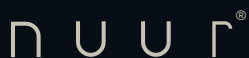
Modelo: HOELEC60EM7F

HORNO DE ELÉCTRICO EMPOTRABLE

CAPACIDAD 73 L / 7 FUNCIONES

MANUAL DE USO

Voltaje	127 V ~
Frecuencia	60 Hz
Potencia	2300 - 2800 W



CONTENIDO

Instrucciones para la instalación y el uso	3
Vista de cerca del producto	3
Cómo usar tu horno	5
Cómo mantener tu horno en buen estado	15
Consejos prácticos de cocción	18
Especificaciones técnicas	32
Ayúdanos a cuidar el medio ambiente	33
Servicio nuur®	33

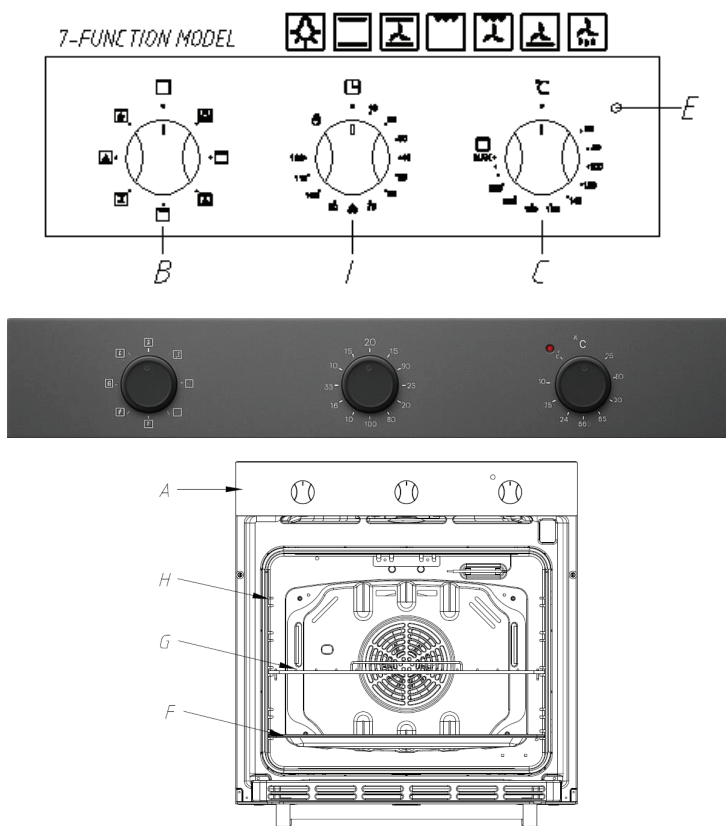
INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN Y EL USO

Recomendamos leer detenidamente las instrucciones contenidas en este manual del usuario antes de utilizar el horno, para obtener el mejor rendimiento y prolongar la vida útil del electrodoméstico. Este documento te proporcionará todas las indicaciones necesarias para asegurar una instalación, uso y mantenimiento seguros.

Conserva siempre este manual a la mano, ya que puede ser útil consultarlo en el futuro.

Gracias.

VISTA DE CERCA DEL PRODUCTO



- A. Panel de control
- B. Perilla de selección del modo de cocción
- C. Perilla de selección de temperatura de cocción
- D. Programador electrónico – Permite programar la cocción deseada seleccionando el tiempo de cocción y la hora de finalización. También puede utilizarse como temporizador (disponible solo en ciertos modelos)
- E. Luz indicadora del horno (disponible solo en ciertos modelos)
 - Cuando está encendida, indica que el horno se está calentando hasta alcanzar la temperatura seleccionada.
- F. Charola para escurrimientos o bandeja para hornear
- G. Parrilla del horno
- H. Guías para deslizar las parrillas o bandejas hacia dentro y fuera
- I. Perilla de programación de fin de cocción

Controles del programador electrónico

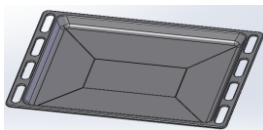
1. Temporizador
2. Ajuste del tiempo de cocción
3. Ajuste de la hora de finalización de la cocción
4. Ajuste para funcionamiento manual
5. Botón para avanzar
6. Botón para retroceder
7. Indicador del temporizador
8. Indicador de cocción
9. Reloj

Accesorios

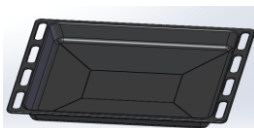
(Los accesorios pueden variar según el modelo adquirido; lo real entregado con el producto prevalece)



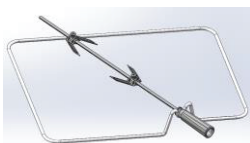
1. Parrilla metálica: Para colocar platos, moldes para pasteles o bandejas para asar y gratinar.



2. Bandeja para hornear: Ideal para preparar pasteles y galletas.



3. Bandeja profunda: Para asar, recoger jugos de carne o grasa que escurra.



4. Asador giratorio (roisserie): Para cocinar carnes de forma uniforme girándolas automáticamente.

CÓMO USAR TU HORNO

Este horno multifunción combina las ventajas de los hornos tradicionales por convección con las de los modelos modernos asistidos por ventilador, todo en un solo aparato.

Es un electrodoméstico extremadamente versátil, que te permite elegir de manera fácil y segura entre distintos modos de cocción. Las diferentes funciones del horno se seleccionan mediante la perilla “B” de selección de funciones y el termostato “C” ubicados en el panel de control.

Perilla de control retráctil (disponible solo en ciertos modelos)

La perilla puede ocultarse presionándola ligeramente. Para sacarla o volverla a ocultar, solo debes presionarla suavemente.

Avisos importantes:

- Primera vez de uso: recomendamos colocar el termostato en la temperatura más alta y dejar el horno encendido durante aproximadamente 30 minutos sin ningún alimento dentro y con la puerta cerrada.

Luego, abre la puerta del horno y ventila bien el área. El olor inicial es normal y se debe a la evaporación de los materiales protectores usados durante el almacenamiento.

- Uso del asador/rostitserie: coloca la bandeja de escurrimiento en la rejilla inferior del horno para evitar que las grasas o salsas manchen la base, solo cuando utilices el asador o la función grill.

Para todos los demás modos de cocción, no uses la rejilla inferior ni coloques nada directamente en el fondo del horno, ya que podrías dañar el esmalte.

Utiliza los moldes o recipientes sobre la parrilla metálica y acomódalos siempre sobre las guías del horno.

- Modo manual: para usar el horno sin programación del tiempo de finalización, asegúrate de que el símbolo de funcionamiento manual esté alineado con la marca de referencia en el panel de control.

Modo Convección (Tradicional)

Termostato "C": entre 60 °C y Máx.

Se activan las resistencias superior e inferior. Es el horno clásico tradicional, mejorado para ofrecer mejor distribución del calor y menor consumo de energía. Ideal para recetas como col con costilla, bacalao a la vizcaína, guisos, carnes estofadas, goulash, jamón al horno, repostería, pasteles y platillos cocidos en cazuelas tapadas.

Usa solo una charola o parrilla a la vez para evitar distribución desigual del calor. Elige la altura de la rejilla según si tu platillo necesita más calor por arriba o por abajo.

Modo Cocción Rápida

Termostato "C": entre 60 °C y Máx.

Se activan las resistencias superior e inferior junto con el ventilador, distribuyendo calor de forma rápida y uniforme.

No necesita precalentamiento. Perfecto para alimentos precocinados o congelados, así como platillos caseros sencillos.

Usa preferentemente la segunda rejilla desde abajo para mejores resultados.

Modo Cocción Múltiple

Termostato "C": entre 60 °C y Máx.

Se activan la resistencia superior, la circular y el ventilador. El aire caliente circula de forma pareja, ideal para cocinar varios platillos al mismo tiempo (siempre que usen la misma temperatura).

Permite hasta 2 rejillas simultáneas.

Recomendado para: lasaña, pasta al horno, pollo con papas, pescados con poco condimento, guarniciones de verduras como calabacitas, berenjenas, pimientos, etc.

También ideal para postres esponjosos y para descongelar carnes o pan a 80 °C. Para descongelar alimentos delicados, ajusta el termostato a 60 °C o a 0 °C si solo deseas aire frío.

Modo Cocción Delicada

Termostato "C": entre 60 °C y 250 °C.

Se activan la resistencia inferior y el ventilador. Ideal para pizzas, pasteles, repostería fina, y postres suaves que necesitan calor por debajo.

Coloca el platillo en una rejilla baja.

Modo Grill (Asador)

Termostato "C": entre 60 °C y Máx.

Se activa la resistencia superior central, generando calor radiante. Perfecto para carnes suaves, chuletas, filetes, salchichas, pescados, pan con queso, etc.

Precalienta 3 minutos con la puerta cerrada para mejores resultados.

Puedes usar las dos posiciones superiores de las guías para la parrilla.

Modo Maxi Grill

Termostato "C": Máximo.

Se activan las resistencias superior interna y externa para mayor potencia.

Ideal para porciones grandes: carnes, pescados, etc.

Precalienta 3 minutos con la puerta cerrada. Cocina más rápido que el modo grill estándar.

Modo Grill con ventilador



Termostato "C": entre 60 °C y 200 °C.

Se activan las resistencias superiores (interna y externa) junto con el ventilador.

Evita que la comida se queme por fuera y permite que el calor penetre mejor.

Ideal para: brochetas, costillas, pollo, pescado relleno, etc.

Cocina siempre con la puerta cerrada.

Modo Ventilador + Grill (solo modelos con 5/6/7 funciones)



Termostato "C": entre 60 °C y 200 °C.

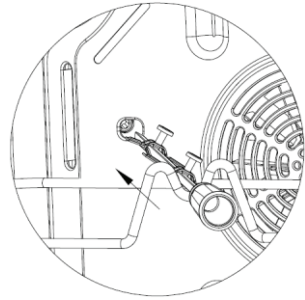
Activa la resistencia superior central y el ventilador.

Ofrece el beneficio combinado de horneado y asado.

Excelente para cortes grandes de carne, simulando la cocción tipo "roisserie".

Coloca la comida en la segunda o tercera rejilla y una charola en la base para capturar escurrimientos.

No necesitas voltear la comida. Recomendado a 200 °C.



Modo Repostería (Baking)



Termostato "C": entre 60 °C y 250 °C.

Se activa la resistencia trasera y el ventilador. Ideal para cocción uniforme y delicada de postres que deben esponjarse, como profiteroles, galletas saladas o dulces, pastelitos, rollos suizos, gratinados pequeños, etc.

Modo Descongelado



Termostato "C": Cualquier posición.

El ventilador hace circular aire a temperatura ambiente.

Perfecto para descongelar alimentos delicados como pasteles helados, flanes, postres con crema, etc.

Para carne, pescado o pan, puedes usar el modo Repostería entre 80 °C

y 100 °C para acelerar el proceso.

Uso del Asador Giratorio (solo en ciertos modelos)

Pasos:

1. Coloca la bandeja en la primera rejilla inferior.
2. Inserta el soporte del asador giratorio en la segunda rejilla.
3. Alinea el asador con el agujero en la parte trasera del horno.
4. Activa el asador giratorio seleccionando el modo correspondiente con la perilla "B".

Solo puede usarse en ciertos modos específicos.



Perilla de tiempo de cocción (I) (solo en ciertos modelos)

Este modelo incluye un temporizador para apagar el horno automáticamente después del tiempo programado.

- Rango: 10 a 120 minutos.
- Al finalizar el tiempo, sonará una alarma y el horno se apagará.

Configuración de operación manual

- Presiona el botón  para quitar el parpadeo de "AUTO". Si "AUTO" está parpadeando (es decir, hay un programa automático o semiautomático activo), presiona el botón para quitar "AUTO" y activar el modo de operación manual.

Configuración automática (programación completa de inicio y fin)

1. Presiona el botón  para establecer el tiempo de cocción (duración del horneado/asado).
2. Presiona el botón  para establecer la hora de finalización de la cocción.
3. Ajusta la temperatura y el modo de cocción usando las perillas del termostato y selector de funciones.

Después de completar la programación, “AUTO” parpadeará, lo que indica que el proceso de cocción ha sido configurado correctamente.

Ejemplo:

Si el platillo debe cocinarse durante 45 minutos y deseas que finalice a las 14:00 hrs:

Presiona  y establece el tiempo de cocción en 45 minutos.

Presiona  y establece la hora de finalización en 14:00 hrs.

Después de la programación, la pantalla mostrará la hora real (hora y minutos) y “AUTO” seguirá parpadeando, indicando que el proceso ha sido memorizado.

Cuando el reloj marque las 13:15 (o entre 13:14 y 13:15), el horno se encenderá automáticamente.

Durante la cocción, los íconos  y “AUTO” parpadearán constantemente.

Cuando el reloj marque las 14:00, el horno se apagará automáticamente, sonará la alarma y “AUTO” continuará parpadeando.

Presiona el botón  para detener la alarma.

Configuración semiautomática (programar solo el inicio o solo el fin)

A. Establecer la duración de la cocción (máximo 10 horas)

- Presiona el botón  para establecer la duración.
- El horno se encenderá inmediatamente. Los íconos  y “AUTO” parpadearán.

Al finalizar la cocción, el horno se apagará automáticamente, “AUTO” parpadeará y sonará la alarma.

Presiona el botón  para detener la alarma.

B. Establecer únicamente la hora de finalización (máx. 23 horas y 59 minutos)

- Presiona el botón  para establecer la hora de finalización.
- El horno se encenderá de inmediato.  “AUTO” parpadeará.
- Al llegar la hora programada, el horno se apagará automáticamente. “AUTO” parpadeará y sonará la alarma. Presiona el botón  para detenerla.

En cualquier momento puedes ver el proceso de cocción programado presionando el botón correspondiente .

Si reduces el tiempo programado a “0”, el proceso se cancelará. Presiona nuevamente el botón  para volver al modo manual.

Temporizador

Puedes establecer un tiempo máximo de 23 horas con 59 minutos.

1. Presiona el botón .
2. Usa los botones “+” o “-” hasta que aparezca el tiempo deseado en pantalla.
3. Una vez programado, la pantalla mostrará la hora correcta (hora y minuto), junto con el icono .
4. Cuando se alcance el tiempo establecido, el ícono desaparecerá  y sonará una alarma.

Presiona el botón  para detener el timbre.

Aviso:

Después de presionar un botón, tienes 5 segundos para completar la programación.

En caso de corte de energía, tanto la hora actual como los ajustes se perderán.

Cuando regrese la energía, aparecerán tres ceros “000” y “AUTO” en la pantalla. Será necesario reprogramar el reloj y los tiempos.

Modo de horneado con temporizador de 3 botones

(solo disponible en ciertos modelos)

Ajustar el reloj después de encender el horno:

Al conectar el horno a la corriente eléctrica, el display mostrará “12:00”, con un cuadro sobre el símbolo .

Presiona los botones “+” o “-” para aumentar o disminuir la hora hasta establecer la correcta.

Después de 5 segundos, el reloj se activará automáticamente, o puedes presionar el botón de función para confirmar.

Configuración automática (inicio y fin del horneado)

1. Presiona el botón de  función repetidamente hasta que el cuadro sobre parpadee, y presiona “+” o “-” para establecer el tiempo total de horneado.

2. Presiona el botón de función  nuevamente hasta que el cuadro sobre parpadee, y usa “+” o “-” para establecer la hora de finalización.

3. Ajusta la temperatura y el modo de horneado con las perillas correspondientes.

Después de estos pasos, los cuadros sobre  y  parpadearán, indicando que el proceso de horneado ha sido programado.

Ejemplo:

Si el platillo debe hornearse durante 45 minutos y debe terminar a las 14:00 hrs:

- Presiona el botón de función repetidamente hasta que  parpadee el cuadro sobre y ajusta a 45 minutos.
- Luego, presiona el botón de función hasta que  parpadee el cuadro sobre y ajusta a 14:00 hrs.

Después de esto, la pantalla mostrará la hora real (hora y minuto) junto con el cuadro correspondiente, lo cual indica que el horno guardó automáticamente la programación.

Cuando el reloj marque 13:15 (entre 13:14 y 13:15), el horno se encenderá solo.

Durante el proceso de horneado, el cuadro seguirá parpadeando.

A las 14:00, el horno se apagará automáticamente, sonará una alarma y el cuadro continuará parpadeando.

Para detener la alarma, presiona cualquier botón.

Configuración semiautomática

(programar solo duración o solo hora de finalización)

A. Establecer solo la duración del horneado (máx. 10 horas):

- Presiona el botón de función repetidamente hasta que el cuadro sobre  aparezca.
- Ajusta el tiempo deseado de horneado con “+” o “-”.
- El horno se encenderá inmediatamente. El cuadro sobre  parpadeará.
- Al terminar el horneado, el cuadro sobre  parpadeará y sonará la alarma.
Presiona cualquier botón para detener el timbre.

B. Establecer solo la hora de finalización (máx. 23 horas 59 minutos):

- Presiona el botón de función repetidamente hasta que el cuadro sobre  parpadee.
- Ajusta la hora deseada de apagado con “+” o “-”.
- El horno se encenderá inmediatamente. El cuadro  parpadeará.
- Al llegar la hora programada, el horno se apagará automáticamente. El cuadro sobre  parpadeará y sonará la alarma.
Presiona cualquier botón para detener el timbre.

Ver o cancelar la programación:

- Puedes revisar el proceso de horneado programado presionando repetidamente el botón de función, siempre y cuando el tiempo esté en

“0”

- Para cancelar el horneado programado, ajusta la hora de finalización a la hora actual.

Temporizador (cuenta regresiva)

Se puede programar un máximo de 23 horas con 59 minutos.

1. Presiona el botón de función repetidamente hasta que el cuadro sobre  parpadee.
2. Usa los botones “+” o “-” para fijar el tiempo deseado.
3. La cuenta regresiva comenzará, y el cuadro sobre  parpadeará.

Al llegar a “0”, el cuadro  parpadeará y sonará la alarma. Presiona cualquier botón para detener la alarma.

Aviso importante:

Después de presionar un botón, tienes 5 segundos para completar el ajuste.

En caso de corte de electricidad, todos los ajustes y la hora se perderán.

Cuando se restablece la corriente, la pantalla mostrará “12:00” y el cuadro sobre  parpadeará. Deberás reconfigurar el reloj y las funciones programadas.

Luz del horno

Gira la perilla “B” hasta el símbolo  para encender la luz interior del horno.

La luz se mantiene encendida mientras alguna de las resistencias eléctricas esté en funcionamiento.

Ventilación de enfriamiento

Este modelo cuenta con un ventilador de enfriamiento automático que se activa cuando el horno se calienta.

Se escuchará una salida de aire normal entre la puerta del horno y el

panel de control.

El ventilador permanece encendido después de terminar la cocción hasta que el horno se enfría completamente.

CÓMO MANTENER TU HORNO EN BUEN ESTADO

Antes de limpiar tu horno o realizar cualquier mantenimiento, desconéctalo de la corriente eléctrica.

Para prolongar la vida útil de tu horno, es importante limpiarlo con frecuencia, tomando en cuenta lo siguiente:

- Las partes esmaltadas o de acero inoxidable deben lavarse con agua tibia y sin usar polvos abrasivos ni sustancias corrosivas, ya que podrían dañarlas.

El acero inoxidable puede mancharse; si las manchas son difíciles de quitar, utiliza productos especiales disponibles en tiendas.

Después de la limpieza, enjuaga bien y seca completamente.

- El interior del horno debe limpiarse preferentemente inmediatamente después de su uso, cuando aún esté tibio. Usa agua caliente con jabón. Enjuaga muy bien el jabón y seca con un paño.

Evita usar detergentes abrasivos (como polvos limpiadores), esponjas ásperas o productos ácidos (como removedores de sarro), ya que pueden dañar el esmalte del horno.

Si hay grasa o suciedad difícil de quitar, usa un limpiador especial para hornos, siguiendo las instrucciones del empaque.

Nunca uses limpiadores a vapor para limpiar el interior del horno.

- Si usas el horno por periodos prolongados, puede formarse condensación.

Límpiala con un paño suave y seco.

- El horno tiene un sello de goma alrededor de la apertura que asegura un cierre correcto.

Revisa su estado regularmente. Si es necesario, límpialo sin usar productos ni objetos abrasivos.

Si el sello está dañado, no uses el horno y contacta al Centro de Servicio Autorizado más cercano para su reemplazo.

- No cubras la base del horno con papel aluminio, ya que esto puede causar acumulación de calor, alterar la cocción e incluso dañar el esmalte.
- Limpia la puerta de vidrio usando productos y esponjas no abrasivos y sécala con un paño suave.

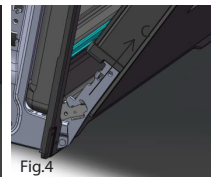
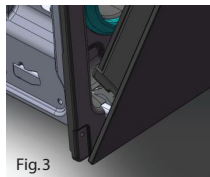
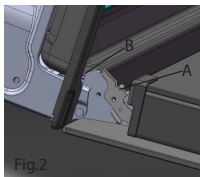
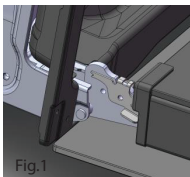
Cómo remover la puerta del horno

Para realizar una limpieza más profunda, puedes quitar la puerta del horno. A continuación, se describe el procedimiento para desmontarla y volverla a colocar:

Estructura de la puerta del horno — Procedimiento de desmontaje y montaje:

1. Abre completamente la puerta del horno (ver figura 1).
2. Abre completamente las palancas A de las bisagras izquierda y derecha (ver figura 2).
3. Sujeta la puerta firmemente, como se muestra en la figura 3.
4. Cierra con cuidado la puerta (figura 3) hasta que las palancas A de ambas bisagras se enganchen con la pieza B de la puerta (figura 4).
5. Retira los ganchos de las bisagras de su posición, siguiendo la flecha C (figura 4).
6. Coloca la puerta sobre una superficie suave y plana.

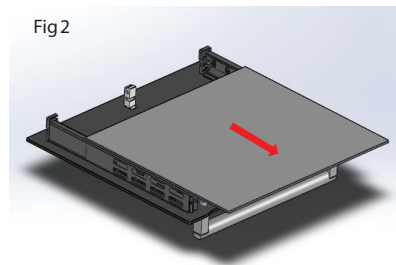
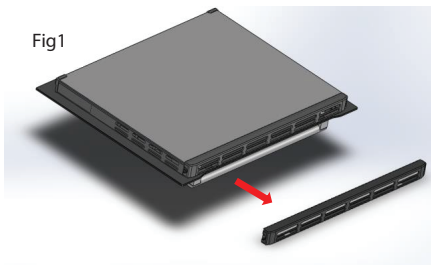
Para reinstalar la puerta, repite estos pasos en orden inverso.



Cómo remover el panel interior de vidrio

- Puerta de horno doble: retira el sello G desenroscando los dos tornillos No. 2 (ver figura 1).
- Tira con cuidado del panel interior de vidrio para sacarlo (ver figura 2).
- Limpia el vidrio con un limpiador adecuado para cristales.
Sécalo completamente y colócalo sobre una superficie suave para evitar que se raye o se rompa.

Ahora también puedes limpiar la cara interna del vidrio exterior del horno.



Cómo reemplazar la lámpara del horno

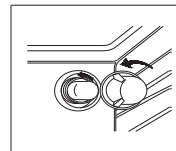
1. Desconecta el horno de la corriente eléctrica, ya sea:

- Desde el interruptor bipolar que conecta el horno a la red eléctrica, o
- Desenchufa el horno si el enchufe es accesible.

2. Retira la cubierta de vidrio del portalámparas.

3. Quita la lámpara dañada y reemplázala por una lámpara resistente a altas temperaturas (hasta 300 °C) con las siguientes especificaciones:

- Voltaje: 127 V
- Potencia: 25 W
- Tipo: E14 (rosca delgada estándar)



4. Vuelve a colocar la cubierta de vidrio.
5. Reconecta el horno a la corriente eléctrica.

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.

Precalentamiento

Si el horno requiere precalentarse (esto es común cuando se cocinan alimentos fermentados o que necesitan esponjarse, como panes o pasteles), se recomienda utilizar los modos “Cocción Múltiple” o “Cocción Rápida” para alcanzar la temperatura deseada lo más rápido posible y así ahorrar energía.

Una vez que el horno ha alcanzado la temperatura deseada y se introduce el alimento, puedes cambiar al modo de cocción más adecuado según el platillo.

Cocinar en más de una parrilla

Si necesitas cocinar alimentos usando varias rejillas al mismo tiempo, utiliza los modos “Repostería”  o “Cocción Múltiple” , ya que son los únicos que permiten cocinar en varios niveles simultáneamente.

Para alimentos delicados (como repostería):

Usa el modo “Repostería”, el cual te permite hornear hasta en 3 niveles al mismo tiempo:

- 1.º, 3.º y 5.º nivel desde abajo.

Consulta la tabla de “Consejos prácticos de cocción” para ejemplos específicos.

Para otros tipos de alimentos:

Usa el modo “Cocción Múltiple” y toma en cuenta estas recomendaciones:

- El horno está equipado con 5 niveles.

Durante la cocción con ventilador, se recomienda usar dos de los tres niveles centrales, ya que los niveles más alto y más bajo reciben calor directo y podrían quemar alimentos delicados.

- Como regla general:

- Usa el 2.º y 4.º nivel desde abajo.

- Coloca los alimentos que necesitan más calor en el 2.º nivel desde abajo.

- Por ejemplo: si cocinas un asado junto con otros alimentos más suaves, coloca el asado en el 2.º nivel y lo más delicado en el 4.º nivel.

- Si cocinas alimentos con diferentes tiempos y temperaturas, selecciona una temperatura intermedia y:

- Coloca el alimento más delicado en el 4.º nivel desde abajo.

- Retira primero los alimentos que necesiten menos tiempo de cocción.

Usa la bandeja de escurrimientos en la rejilla inferior y la parrilla metálica en la superior para evitar salpicaduras y mantener la cocción pareja.

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:

Grill o Maxi :

- 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.

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 para evitar escurrimientos de grasa.
- Se recomienda ajustar el termostato a 200 °C, aunque puedes variarlo.

Cuando utilices este modo, te recomendamos ajustar el termostato a 200 °C, ya que es la forma más eficiente de usar el grill, el cual funciona a través de rayos infrarrojos.

Sin embargo, esto no significa que no puedas utilizar temperaturas más bajas; simplemente ajusta la perilla del termostato a la temperatura deseada según tus necesidades.

Horneado de pasteles

Cuando hornees pasteles, siempre introdúcelos en un horno previamente precalentado.

Asegúrate de que el horno haya alcanzado completamente la temperatura deseada (la luz indicadora “E” se apagará cuando esté listo).

No abras la puerta del horno durante el horneado, ya que el pastel puede bajarse o colapsarse.

Problemas comunes y cómo solucionarlos:

- El pastel sale muy seco

Sube la temperatura 10 °C y reduce el tiempo de cocción.

- El pastel se bajó

Usa menos líquido en la mezcla o baja la temperatura 10 °C.

- La parte superior está demasiado oscura

Coloca el molde en una rejilla más baja, reduce la temperatura y aumenta el tiempo de cocción.

- Bien cocido por dentro pero pegajoso por fuera

Usa menos líquido, baja la temperatura y hornea por más tiempo.

- El pastel se pega al molde

Engrasa bien el molde y espolvoréalo con un poco de harina o utiliza papel encerado.

- Usé más de un nivel en el modo “horno con ventilador” y no se cocieron igual

Ajusta a una temperatura más baja.

No es necesario sacar todos los alimentos al mismo tiempo; retira primero los que estén listos.

Cocinar pizza

Para obtener los mejores resultados al hornear pizza, utiliza el modo de Cocción Delicada :

- Precalienta el horno durante al menos 10 minutos antes de introducir la pizza.

- Usa una charola ligera de aluminio para pizza, colocándola sobre la parrilla metálica incluida con el horno.

Si usas la bandeja de escurrimientos, el tiempo de cocción será mayor y puede dificultar que la base quede crujiente.

- No abras la puerta del horno con frecuencia mientras la pizza se está cocinando.

- Si la pizza tiene muchos ingredientes (tres o cuatro), se recomienda agregar el queso mozzarella a la mitad del tiempo de cocción para evitar que se queme.
- Si horneas dos pizzas al mismo tiempo, usa la 2.^a y 4.^a rejilla desde abajo, ajusta la temperatura a 220 °C y colócalas en el horno después de haberlo precalentado al menos 10 minutos.

Cocción de pescados y carnes

- Para cocinar carnes blancas, aves y pescados, ajusta la temperatura entre 180 °C y 200 °C.
- Para carnes rojas que deseas bien doradas por fuera pero jugosas y suaves por dentro, es recomendable iniciar con una temperatura alta (200 °C a 220 °C) por un corto tiempo, y luego bajar la temperatura para terminar la cocción.
- En general, entre más grande sea el corte de carne, más baja debe ser la temperatura de cocción.
- Coloca la carne al centro de la parrilla metálica y una bandeja de escurrimientos debajo para recoger la grasa.
- Asegúrate de que la parrilla esté colocada en el centro del horno para una cocción pareja.
- Si deseas más calor desde abajo, utiliza los niveles de rejilla más bajos.
- Para asados salados (como pato o carnes de caza), se recomienda colocar tiras de tocino o manteca encima de la carne para mejorar el sabor y mantenerla jugosa.

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
3. Asador (Grill) 	-Lenguado y Sepia (pescado) -Brochetas de calamar y camarón -Filete de bacalao -Verduras a la parrilla -Bisteck 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)	1	4	5	200	8-10
	-Brochetas de calamar y camarón	1	4	5	200	6-8
	-Filete de bacalao	1	4	5	200	10
	-Verduras a la parrilla	1	3/4	5	200	10-15
	-Bistec de ternera	1	4	5	200	15-20
	-Chuletas	1	4	5	200	15-20
	-Hamburguesas	1	4	5	200	7-10
	-Caballas (pescado)	1	4	5	200	15-20
	-Sándwiches tostados	-	4	5	200	2-3
	-Con rotizador (donde aplique)	1.0	-	5	200	80-90
6. Asador con ventilador 	-Pollo asado	1.5	3	5	200	55-60
	-Sepias (pescado)	1.5	3	5	200	30-35
	-Con rotizador (donde aplique)	1.5	-	5	200	70-80
	-Ternera al asador	2.0	-	5	200	70-80
	-Pollo al asador	1.5	-	5	200	70-75
	-Pollo al asador con papas horneadas	-	2	5	200	70-75
	-Cordero al asador	1.5	-	5	200	70-80
	-Tartas	0.5	3	15	180	20-30
	-Pastel de frutas	1	2/3	15	180	40-45
	-Panque de frutas	0.7	3	15	180	40-50
7. Horneado 	-Pastel esponjoso	0.5	3	15	160	25-30
	-Panques rellenos	1.2	2-4	15	200	30-35
	-Pasteles pequeños	0.6	2-4	15	190	20-25
	-Bollos de queso	0.4	2-4	15	210	15-20
	-Profiteroles	0.7	1-3-5	15	180	20-25
	-Galletas	0.7	1-3-5	15	180	20-25
	-Merengues	0.5	1-3-5	15	90	180
	-Alimentos Congelados					
	-Pizza	0.3	2	-	250	12
	-Tarta de calabacín con camarón	0.4	2	-	200	20
8. Cocción rápida 	-Tarta de espinacas campestre	0.5	2	-	220	30-35
	-Empanadas	0.3	2	-	200	25
	-Lasaña	0.5	2	-	200	35
	-Panecillos dorados	0.4	2	-	180	25-30
	-Pollo en trozos pequeños	0.4	2	-	220	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	0.5	2	15	220	15-20

Nota:

Los tiempos de cocción son aproximados y pueden variar según el gusto personal.

Cuando se utilice el grill o el grill con ventilador, la bandeja de escurrimientos debe colocarse siempre en la primera rejilla desde abajo.

La seguridad es un buen hábito

Para mantener la eficiencia y seguridad de este horno, te recomendamos lo siguiente:

- Contacta únicamente a Centros de Servicio Autorizados por el fabricante.

•

Utiliza siempre refacciones originales.

- En caso de daño al cable de alimentación, se debe reemplazar por un cable o componente específico del fabricante o su departamento de servicio técnico autorizado.

Al mover el horno, usa siempre las asas empotradas en los costados para evitar lesiones o daños al aparato.

Advertencias generales:

- Este electrodoméstico está diseñado para uso doméstico no profesional y no se deben modificar sus funciones.

- El sistema eléctrico solo es seguro si el horno está conectado a tierra correctamente, conforme a las normas de seguridad vigentes.

- Cuando el horno esté en uso, las resistencias y algunas partes de la

puerta se calientan mucho.

No las toques y mantén a los niños alejados.

- El horno genera calor al funcionar, así que ten cuidado de no tocar los elementos calefactores directamente.

Elementos potencialmente peligrosos para niños y personas con discapacidad:

- Los controles y el aparato en general.
- Los materiales de embalaje (bolsas, unicel, clavos, etc.).
- El horno justo después de usarlo, ya que aún conserva el calor.
- El horno cuando ya no se va a usar, ya que debe asegurarse su desactivación completa para evitar riesgos.

Evita lo siguiente:

- Tocar el horno con partes del cuerpo mojadas.
- Usar el horno descalzo.
- Jalar del horno o del cable de alimentación para desconectarlo.
- Realizar operaciones peligrosas o indebidas.
- Obstruir las ranuras de ventilación o disipación de calor.
- Dejar que los cables de otros electrodomésticos toquen partes calientes del horno.
- Exponer el horno a la intemperie, como lluvia o luz solar directa.
- Usar el horno para almacenar objetos.
- Usar líquidos inflamables cerca del horno.
- Usar adaptadores, multicontactos o extensiones.
- Instalar o reparar el horno sin asistencia de personal calificado.

Contacta personal calificado en los siguientes casos:

- Para realizar la instalación, siguiendo las instrucciones del fabricante.
- Si tienes dudas sobre su funcionamiento.
- Si necesitas cambiar el enchufe porque no es compatible.
- Si la sonda de temperatura (parte del termostato) está dañada, deberá ser reemplazada completamente por personal autorizado.

Centros de servicio autorizados deben ser contactados:

- Si tienes dudas sobre el estado del horno después de sacarlo de su empaque.
- Si el cable de corriente está dañado o necesita reemplazo.
- Si el horno presenta fallas o funciona incorrectamente. Solicita siempre refacciones originales.

Buenas prácticas recomendadas:

- No uses limpiadores a vapor para limpiar el horno.
- Usa el horno solo para cocinar alimentos.
- Revisa el estado del horno tras desempacarlo.
- Desconecta el horno de la corriente si no funciona correctamente, y también antes de limpiar o darle mantenimiento.
- Cuando el horno no esté en uso, desconéctalo del enchufe.
- Usa guantes para horno al meter o sacar recipientes calientes.
- Sujeta siempre la manija de la puerta desde el centro, ya que los extremos pueden estar calientes.
- Asegúrate de que las perillas estén en la posición “0” cuando el horno no esté en uso.

- Cuando decidas dejar de usar el horno permanentemente, corta el cable de alimentación después de desconectarlo de la corriente.

El fabricante no se hace responsable por daños ocasionados por:

- Una instalación incorrecta.
- Un uso inadecuado, imprudente o fuera de lo indicado en el manual.

Instalación

La instalación debe ser realizada únicamente por personal calificado, siguiendo las instrucciones proporcionadas por el fabricante.

El fabricante no se hace responsable por instalaciones incorrectas que puedan causar daños a personas, animales o bienes materiales.

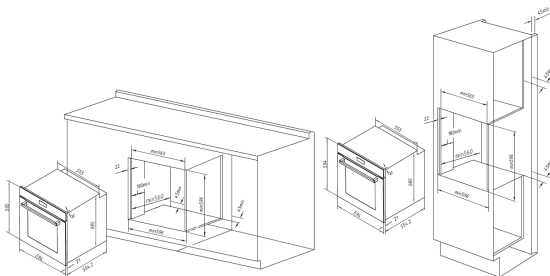
Importante:

- Se debe cortar el suministro eléctrico antes de realizar cualquier ajuste o mantenimiento.
- Se recomienda usar un conducto de ventilación (ducto de aire) adecuado para el sistema de enfriamiento.

Instalación de hornos empotrables

Para asegurar que el horno empotrable funcione correctamente, el mueble que lo contiene debe ser el adecuado.

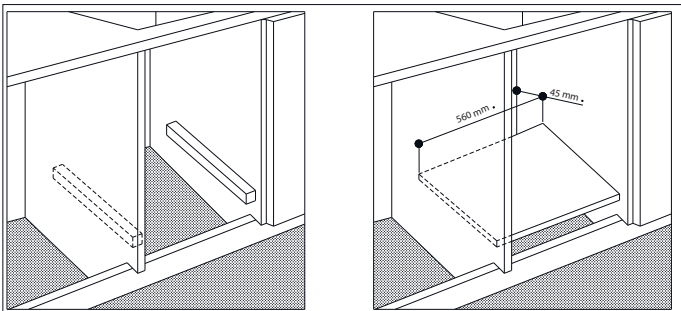
La siguiente figura muestra las dimensiones del hueco de instalación necesarias para empotrar el horno debajo de la encimera o dentro de un gabinete de pared.



Nota: Instalación conforme a la declaración de consumo

Para garantizar una ventilación adecuada, es necesario remover el panel trasero del gabinete donde se instalará el horno.

Se recomienda instalar el horno apoyándolo sobre dos tiras de madera. Si el horno se instala sobre una superficie plana continua, se debe asegurar una abertura mínima de 45×560 mm para permitir el flujo de aire.



Consideraciones para los gabinetes:

- Los paneles de los muebles adyacentes al horno deben estar fabricados con materiales resistentes al calor.
- Los muebles con recubrimientos tipo chapado (enchapado) deben ensamblarse usando pegamentos que resistan hasta 100 °C.

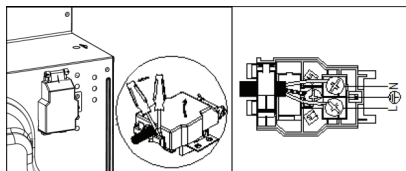
Seguridad durante la instalación:

- De acuerdo con las normas de seguridad actuales, no debe ser posible acceder a las partes eléctricas del horno una vez instalado.
- Todas las piezas relacionadas con la seguridad deben poder desmontarse solo con herramientas.
- Para fijar el horno al gabinete, abre la puerta del horno e inserta los 4 tornillos de madera en los 4 orificios ubicados en el perímetro del marco del horno.

Conexión eléctrica

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

El cable de puesta a tierra (tierra física) es de color amarillo con verde.



Instalación del cable de alimentación

Apertura de la caja de conexiones:

1. Con un desarmador, libera el tornillo lateral de las pestañas de la tapa.
2. Desatornilla y abre la cubierta de la caja de conexiones.

Para instalar el cable:

1. Retira el tornillo del sujetacable y los tres tornillos de conexión (L, N y tierra).
2. Fija los cables bajo las cabezas de los tornillos, siguiendo este código de colores:

- Azul (N)
- Café (L)
- Amarillo-Verde (Tierra)

3. Asegura el cable de alimentación con el sujetador y cierra la tapa de la caja de conexiones.

Conexión del cable a la red eléctrica

Instala una clavija (enchufe) estándar que soporte la carga eléctrica indicada en la placa de especificaciones del horno.

Si el cable se conecta directamente a la red eléctrica (sin enchufe), instala un interruptor omnipolar con una apertura de contacto mínima de 3

mm, ubicado entre el horno y la red eléctrica.

Este interruptor debe estar dimensionado según la carga y cumplir con las normas vigentes.

El cable de tierra nunca debe ser interrumpido por el interruptor.

Consideraciones sobre el cable:

El cable de alimentación debe estar colocado de forma que no alcance temperaturas superiores a 50 °C respecto a la temperatura ambiente, o debe estar protegido con aislamiento térmico adecuado.

Verificaciones antes de la conexión:

- La seguridad eléctrica del horno solo está garantizada si cuenta con una toma de tierra eficiente, conforme a las normativas eléctricas. Si tienes dudas, llama a un técnico calificado. El fabricante no se hace responsable por instalaciones sin toma de tierra.

- Antes de conectar el horno a la corriente, verifica que las especificaciones de la placa del producto (ubicada en el horno y/o su empaque) coincidan con las de tu instalación eléctrica.

- Asegúrate de que tu instalación eléctrica y contactos soporten la potencia máxima del horno, como se indica en la placa. Si tienes dudas, llama a un técnico certificado.

- Si el enchufe y el contacto no son compatibles, debe ser reemplazado por uno adecuado, instalado por un técnico calificado.

Este debe asegurarse también de que el grosor de los cables del contacto sea el correcto para la potencia del horno.

No se recomienda el uso de adaptadores, multicontactos o extensiones. En caso de que no haya otra opción, usa únicamente adaptadores y extensiones que cumplan con las normas de seguridad vigentes, y no excedas la capacidad de corriente indicada.

El enchufe y el contacto deben ser fácilmente accesibles.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Dimensiones internas del horno :

Ancho: 59.4 cm

Profundidad: 55.4 cm

Altura: 59.4 cm

Voltaje y frecuencia de alimentación eléctrica :

127 V ~ / 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 73 L / 7 funciones

Marca: nuur®

Modelo: HOELEC60EM7F

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.