



Marca: nuur®

Modelo: HOELEC90PRO

HORNO ELÉCTRICO EMPOTRABLE

CAPACIDAD 133 L

MANUAL DE USO

Voltaje	220 ~V
Frecuencia	60 Hz
Potencia	3200-3800 W

CONTENIDO

Uso de este manual	3
Instrucciones de seguridad	3
Instalación del horno	9
Partes y características	12
Panel de control	15
Antes de usar por primera vez	17
Funciones del horno	20
Limpieza y cuidado	24
Consejos prácticos de cocción	26
Garantía y servicio	32
Especificaciones técnicas	33
Ayúdanos a cuidar el medio ambiente	34
Servicio nuur®	34

USO DE ESTE MANUAL

Este Manual del propietario contiene información importante de seguridad e instrucciones destinadas a ayudarle en la operación y el mantenimiento del aparato.

Lea este manual antes de utilizar el horno y consérvelo para futuras consultas.

En el texto de este manual se utilizan los siguientes símbolos y advertencias:



Important



Note

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

La instalación de este horno debe ser realizada únicamente por un electricista autorizado. El instalador es responsable de conectar el aparato a la red eléctrica cumpliendo las recomendaciones de seguridad vigentes.

Seguridad eléctrica

- Si el horno ha sufrido daños durante el transporte, no lo conecte.
- El aparato debe conectarse a la red eléctrica únicamente por un electricista autorizado.
- En caso de falla o daño, no intente operar el aparato.
- Las reparaciones deben ser realizadas únicamente por un técnico autorizado. Una reparación inadecuada puede generar peligro para usted y otras personas.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por un cable o conjunto especial disponible con el fabricante o con un servicio autorizado.
- No permita que los conductores y cables eléctricos toquen el horno.

- Instale un interruptor omnipolar con una apertura mínima de contactos de 3 mm entre el aparato y la red eléctrica. Debe dimensionarse según la carga y cumplir la normativa vigente (el conductor de tierra no debe interrumpirse mediante el interruptor).
- La placa de características se encuentra en el lado derecho de la puerta.
- Desconecte la alimentación eléctrica del aparato antes de realizar reparaciones o limpieza.
- Tenga cuidado al conectar otros aparatos a enchufes cercanos al horno.

ADVERTENCIA:

Antes de reemplazar la lámpara, apague el aparato para evitar riesgo de descarga eléctrica. Durante el funcionamiento, las superficies internas se calientan mucho.

Seguridad durante el funcionamiento

- Este horno está diseñado únicamente para cocinar alimentos domésticos.
- Durante el uso, las superficies internas pueden causar quemaduras. No toque los elementos calefactores ni las superficies internas hasta que se enfríen.
- No almacene materiales inflamables en el horno.
- Las superficies externas pueden calentarse cuando el aparato opera a alta temperatura por periodos prolongados.
- Al abrir la puerta, tenga cuidado: puede salir aire caliente y vapor rápidamente.
- Al cocinar platos con alcohol, éste puede evaporarse y encenderse si entra en contacto con partes calientes del horno.
- Por seguridad, no utilice limpiadores de alta presión ni limpiadores a vapor tipo chorro.
- Los alimentos congelados (p. ej. pizzas) deben cocinarse sobre la parrilla. Si
- Utilizar únicamente la sonda de prueba de temperatura que se recomienda para el horno.

usa la bandeja, puede deformarse por el cambio brusco de temperatura.

- No vierta agua en la base del horno cuando esté caliente; podría dañar el esmalte.
- Mantenga la puerta cerrada durante la cocción.
- No cubra la base del horno con papel aluminio ni coloque bandejas o moldes directamente sobre ella. El aluminio bloquea el calor, puede dañar el esmalte y empeorar los resultados.
- Los jugos de frutas pueden dejar manchas permanentes sobre el esmalte. Para pasteles muy húmedos, use la bandeja profunda.
- No apoye utensilios para hornear sobre la puerta abierta.
- Si no se introduce un tiempo de cocción, el horno se apagará automáticamente tras el tiempo indicado en este manual.

Seguridad infantil

- Los niños menores de 3 años deben mantenerse alejados salvo supervisión continua.
- Los niños de 3 a menos de 8 años solo pueden encender/apagar el aparato si está instalado en su posición normal y si han recibido supervisión o instrucciones de uso seguro y comprenden los riesgos. No deben enchufar, regular o limpiar el aparato ni realizar mantenimiento de usuario.

PRECAUCIÓN:

Algunas partes pueden calentarse mucho y causar quemaduras. Preste especial atención cuando haya niños o personas vulnerables.

- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia, solo si han recibido supervisión o instrucciones y comprenden los riesgos.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- Se deben incorporarse medios de desconexión en el alambrado fijo de acuerdo con las reglas de cableado.

- La limpieza y el mantenimiento por el usuario no deben ser realizados por niños sin supervisión.

ADVERTENCIA:

Las partes accesibles pueden calentarse cuando se utiliza el grill. Mantenga a los niños alejados.

- Coloque siempre las rejillas en la posición deseada cuando el horno esté frío. Si debe mover una rejilla con el horno caliente, evite que el guante de cocina toque los elementos calefactores.
- Use siempre guantes de cocina secos. Los guantes húmedos pueden causar quemaduras por vapor. No use toallas gruesas u otros paños voluminosos.
- Asegure ropa holgada y recoja el cabello antes de usar el horno. Evite prendas sueltas (corbatas, bufandas, joyería, mangas colgantes).
- No permita que nadie se suba, se siente o se cuelgue de la puerta o de cualquier parte del aparato; podría dañarse y volcar, causando lesiones graves.
- No deje solos a niños o mascotas en el área donde el aparato esté en uso.

Seguridad de limpieza

PRECAUCIÓN:

No almacene objetos de interés para niños dentro del horno, en gabinetes sobre el horno o en el salpicadero. Los niños podrían lastimarse al trepar para alcanzarlos.

No limpie el aparato cuando aún esté caliente. Algunos limpiadores emiten vapores nocivos en superficies calientes. Los paños o esponjas húmedos pueden causar quemaduras por vapor.

Exterior del horno

- Para limpiar interior y exterior, use un paño y un detergente suave o agua tibia con jabón.
- Seque con papel de cocina o un paño seco.
- El derrame excesivo debe retirarse antes de la limpieza incluyendo todos sus accesorios utilizados durante su uso

- No use estropajos, limpiadores cáusticos ni productos abrasivos.

Frentes de acero inoxidable

No use lana de acero, estropajos abrasivos ni almohadillas de fregar. Pueden dañar el acabado.

Frentes de aluminio

Limpie suavemente con un paño suave o de microfibra y un limpiavidrios suave.

ADVERTENCIA:

Asegúrese de que el horno esté frío antes de limpiar.

Interior del horno

- No limpie manualmente la junta de la puerta.
- No use esponjas abrasivas ni estropajos ásperos.
- Para evitar dañar el esmalte, use limpiadores comerciales para horno.
- Para suciedad difícil, use un limpiador especial para horno.

Cristal de la puerta

La puerta está equipada con tres paneles de vidrio. Los paneles interior y medio pueden retirarse para su limpieza.

ADVERTENCIA:

Cuando la puerta se separe del horno, abra completamente las trabas/seguros (clips).

No use limpiadores abrasivos fuertes ni raspadores metálicos; podrían rayar el vidrio y provocar que se rompa.

Retirar partes de la puerta cuando está montada puede causar lesiones.

Atención: El vidrio puede romperse si aplica fuerza excesiva, especialmente en los bordes.

Accesorios

Lave toda la bandejería y accesorios después de cada uso y seque con un paño de cocina. Para facilitar la limpieza, remoje en agua tibia jabonosa durante unos 30 minutos.

Superficie de esmalte catalítico

La cubierta removible está recubierta con esmalte catalítico gris oscuro. Durante la convección, puede recubrirse de aceite y grasa. Estos depósitos se quemarán a 200 °C o más (por ejemplo, al hornear o asar). Temperaturas más altas aceleran el proceso.

Limpieza manual:

- Asegúrese de que el horno esté frío.
- Limpie el recubrimiento catalítico con una solución de agua caliente y detergente, usando un cepillo suave de nylon.
- No use agentes abrasivos, cepillos duros, estropajos, lana de acero, cuchillos u otros materiales abrasivos.
- No use spray para horno sobre esmalte catalítico; lo dañará y perderá su efectividad.

Si va a usar spray para horno dentro de la cavidad, retire primero la cubierta catalítica.

Limpieza mediante alta temperatura:

- Retire todos los accesorios.
- Ajuste el horno en función Convencional.
- Ajuste a 250 °C.
- Haga funcionar el horno aproximadamente 1 hora (dependiendo del nivel de suciedad).

Nota: Depósitos de especias, jarabes y sustancias similares no se eliminan con este proceso; deben retirarse manualmente.

Instrucciones de eliminación

Eliminación del material de embalaje:

- El material de embalaje es reciclable. Deposite los materiales en el contenedor apropiado de su centro local de residuos.

Eliminación de aparatos antiguos (ADVERTENCIA):


Antes de desechar aparatos antiguos, inutilícelos para que no representen un peligro. Desconecte el aparato de la red eléctrica y retire el cable de alimentación.

No deseche el aparato con la basura doméstica. Consulte a su autoridad local para conocer puntos de recolección y fechas.



Significado del contenedor con ruedas tachado: no deseche los aparatos eléctricos como residuos municipales mezclados; utilice sistemas de recolección separados. Si se desechan en vertederos, sustancias peligrosas pueden filtrarse al agua subterránea.

INSTALACIÓN DEL HORNO

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

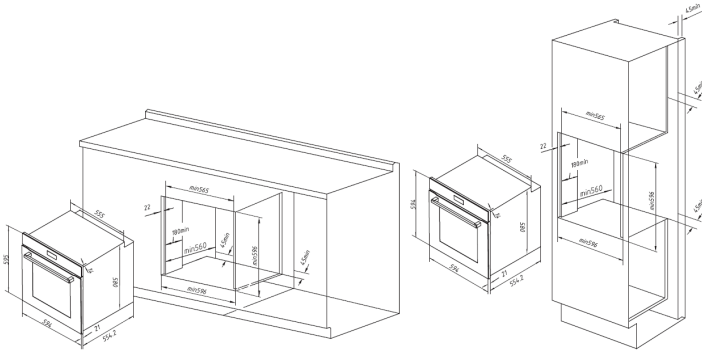
- Instale el horno de acuerdo con las instrucciones suministradas. Retire la película protectora de vinilo de la puerta después de la instalación.
- El aparato no debe instalarse detrás de una puerta decorativa de forma que se evite un sobrecalentamiento.

Instrucciones de seguridad para el instalador

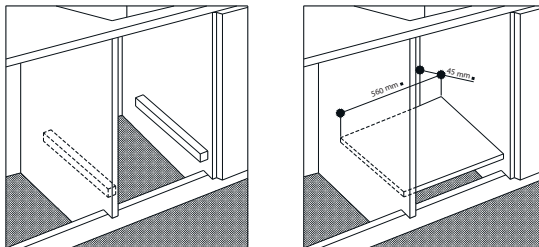
La instalación debe garantizar la protección contra el contacto con partes energizadas (con tensión).

Instalación de hornos empotrables

Para garantizar el correcto funcionamiento, el mueble debe ser adecuado. El recorte del mueble debe respetar las dimensiones indicadas en las figuras del manual original.



Nota: Para asegurar ventilación adecuada, debe retirarse el panel trasero del mueble. Se recomienda instalar el horno apoyado sobre dos listones de madera. Si descansa sobre una superficie continua y plana, debe existir una abertura mínima de 45×560 mm.



- Los paneles de los gabinetes adyacentes deben ser de material resistente al calor. En particular, gabinetes con chapa/enchapado deben ensamblarse con pegamentos capaces de soportar hasta 100 °C.
- Una vez instalado, no debe ser posible el contacto con partes eléctricas. Las partes que aseguran la operación segura del aparato solo deben poder retirar-

se con ayuda de una herramienta.

- Para fijar el horno al mueble, abra la puerta y atornille los 4 tornillos para madera en los 4 orificios del marco.

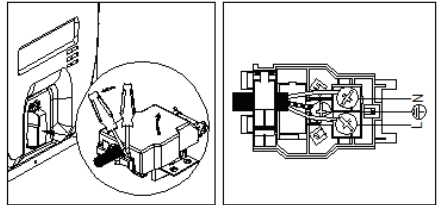
Conexión eléctrica

Los hornos equipados con cable de alimentación trifilar están diseñados para funcionar con corriente alterna. El conductor de puesta a tierra es de color amarillo-verde.

Instalación del cable de alimentación

Apertura de la bornera (terminal):

- Con un destornillador, haga palanca en el perno de las pestañas laterales de la tapa.



- Con un destornillador, desenganche los ganchos de fijación y abra la tapa.

Para instalar el cable:

- Retire el tornillo de la abrazadera del cable y los tres tornillos de contacto L-N- \perp .
- Fije los conductores bajo las cabezas de los tornillos con el siguiente código de colores: Azul (N), Café/Marrón (L), Amarillo-Verde (Tierra).
- Sujete el cable con la abrazadera y cierre la tapa de la bornera.

Conectar el cable a la red

- Instale una clavija estandarizada acorde con la carga indicada en la placa de datos. Si conecta directamente a la red, instale un interruptor omnipolar con apertura mínima de 3 mm entre el aparato y la red. Debe dimensionarse según la carga y cumplir la normativa vigente (el conductor de tierra no debe interrumpirse).
- Coloque el cable de alimentación de modo que no alcance una temperatura

superior a 50 °C respecto a la temperatura ambiente a lo largo de su recorrido, o protéjalo con aislamiento adecuado.

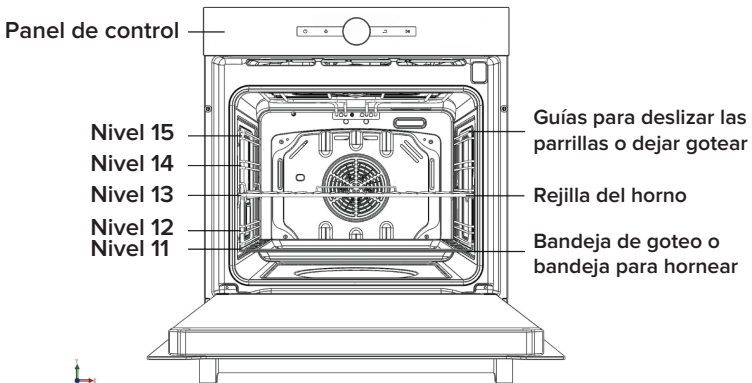
Antes de realizar la conexión, verifique:

- Que el aparato esté correcta y eficazmente puesto a tierra, conforme a la normativa eléctrica.
- Que las especificaciones de la placa de datos correspondan con las de su red eléctrica doméstica.
- Que la capacidad del sistema y de los enchufes soporte la potencia máxima indicada.
- Si el enchufe y la clavija no son compatibles, haga reemplazar el enchufe por un modelo adecuado mediante un técnico calificado.
- No se recomienda el uso de adaptadores, multicontactos ni extensiones. Si no puede evitarse, use únicamente aquellos que cumplan la normativa vigente y no exceda la capacidad de corriente/potencia indicada.

La clavija y el tomacorriente deben ser fácilmente accesibles.

PARTES Y CARACTERÍSTICAS

Horno



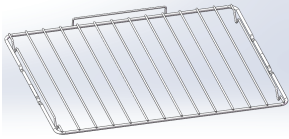


Los niveles de la parrilla se numeran desde abajo hacia arriba. Los niveles 4 y 5 se utilizan principalmente para la función de grill. Consulte las guías de cocción de este manual para elegir el nivel adecuado.

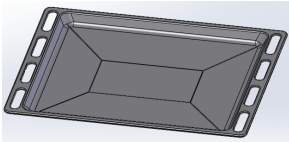
Accesorios (opcionales; puede variar según el modelo)

Los siguientes accesorios se suministran con el horno:

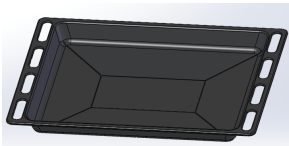
1. Rejilla del horno: para recipientes, moldes, bandejas de asado y grill.



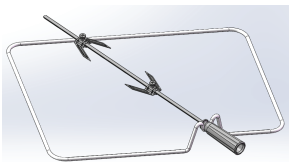
2. Bandeja de horneado: para pasteles y galletas.





3. Bandeja profunda: para asar o recoger jugos y grasa.



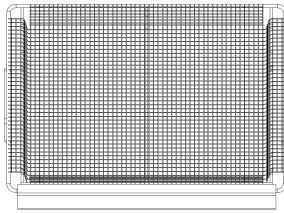
4. Asador giratorio (roisserie): solo puede usarse en los modos indicados.



5.  Canasta Air Fryer para el modo Air Fry: puede colocarse sobre guías o parrillas laterales como una rejilla.

 La bandeja de horneado, bandeja profunda y la rejilla deben insertarse correctamente en las guías laterales. Al retirar los alimentos, tenga cuidado con utensilios y superficies calientes.

- Al usar la bandeja profunda o la bandeja de horneado para recolectar goteos, asegúrese de que queden bien asentadas en las guías laterales. Si tocan el fondo del horno pueden dañar el esmalte. Las bandejas en el nivel 1 deben quedar al menos 2 cm por encima del fondo.



Uso de los accesorios

- Posicionamiento de la rejilla: Inserte la rejilla en el nivel deseado.
- Posicionamiento de bandejas: Inserte la bandeja de horneado en el nivel 3 y la bandeja profunda en el nivel 1 (referencia típica).

Apagado de seguridad

- Si no se introduce un tiempo de cocción, el horno se apagará automáticamente después de dos horas.
- El circuito eléctrico del horno incorpora un sistema de corte térmico. Si el horno alcanza temperaturas anormalmente altas, el sistema desconectará la alimentación de los elementos calefactores durante un periodo de tiempo (o hasta que se normalice la condición).

Ventilación de enfriamiento

- Algunos modelos incluyen un ventilador de enfriamiento para reducir la temperatura exterior. Cuando el horno se calienta, el ventilador se activa automáticamente. Es normal sentir flujo de aire entre la puerta y el panel de control.

Nota: Después de hornear, el ventilador puede seguir funcionando para enfriar adecuadamente.

PANEL DE CONTROL





El aparato se opera girando y presionando el mando (perilla) del display, además de usar los botones táctiles.



Pantalla

- En la pantalla se muestran: funciones, temperatura, duraciones de cocción y ajustes.
- Después de encender el aparato mediante el sensor o la pantalla, aparece el Menú principal con una lista de opciones disponibles.
















Menú principal






Función	Descripción
1 Asado/Horneado (Roast only)	Funciones principales del horno. 
2 Freír con aire (Air Fry)	Utiliza la función Air Fry. 
3 Favoritos (Favourite)	Al final de cada uso puede guardar temperatura, tiempo, etc. para seleccionarlo directamente la próxima vez.

Función	Descripción
4 Funciones especiales	Funciones especiales disponibles. 
5 Limpieza (Clean)	Funciones de limpieza del horno. 
6 Ajustes (Settings)	Configura parámetros del horno.

Funciones disponibles

	Convencional	Calor superior e inferior
	Grill con ventilador (Fan Grill)	Grill con circulación forzada de aire
	Grill	Radiación superior intensa (grill)
	Calor superior (Top Heat)	Elemento superior central
	Hornear (Bake)	Resistencia trasera + ventilador
	Multicocción (Multi Cooking)	Elementos superior, circular y inferior alternan + ventilador
	Pizza	Predominio de calor desde abajo + elemento circular + ventilador
	Air Fry	Cocción por convección avanzada para resultados crujientes con poco o nada de aceite
	Cocción rápida (Fast Cooking)	Calor superior e inferior + ventilador, sin necesidad de precalentar en muchos casos
	Delicado (Delicate)	Calor inferior + ventilador; ideal para repostería
	Horneado con ahorro de energía	Resistencia trasera + ventilador con operación intermitente para reducir consumo
	Descongelar (Defrost)	Ventilador a temperatura ambiente
	Calentar platos (Plate Warming)	Mantiene platos tibios
	Secado (Drying)	Deshidrata alimentos (p. ej. hongos)
	Mantener caliente (Keep Warming)	Mantiene la comida caliente

	Desinfección (Disinfection)	Para toallas u otros artículos aptos, según modelo.
	Fermentación de masa (Dough Proving)	Para leudar masa
	Limpieza a vapor (Steam Clean)	Asistencia de limpieza con vapor

ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ

- El horno se encenderá automáticamente cuando se conecte a la red eléctrica.
- El aparato se suministra con varios ajustes predeterminados.

Cambiar ajustes

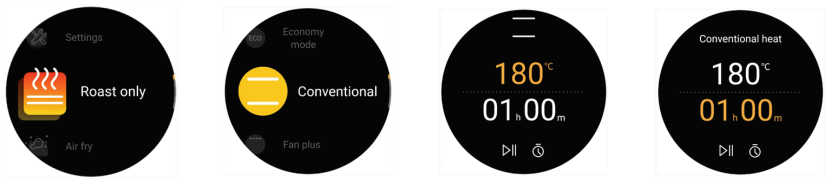
Seleccione el menú "Ajustes (Settings)" para ver las opciones.

- Wi-Fi: conectar a Internet
- Hora: ajustar la hora
- Brillo: ajustar brillo de pantalla
- Ambiente: ajustar luz ambiental
- Idioma: seleccionar el idioma del horno
- Unidad de temperatura: seleccionar la unidad (°C/°F, según modelo)
- Estilo en espera: estilo de visualización del reloj
- Valores de fábrica: restablecer datos de fábrica
- Acerca del dispositivo: información/actualizaciones del sistema



Los ajustes no pueden modificarse mientras un programa de cocción esté en curso.

Operación rápida (manual)



- En la pantalla de inicio, seleccione la función de horneado. Presione el mando para navegar y elegir el modo del horno. Como ejemplo, en modo convección: seleccione el modo, presione el mando para entrar a parámetros y luego gire para resaltar el icono de inicio y presione para comenzar, o presione directamente el botón de inicio.



- Si la temperatura establecida es mayor a 110 °C, el equipo puede preguntar si desea activar el precalentamiento rápido. Seleccione “OK” para precalentar o “Cancel” para iniciar sin precalentar.
- Al finalizar la cuenta regresiva, la pantalla mostrará la página de finalización. Puede tocar “Start” o presionar el mando para volver a la pantalla de inicio.

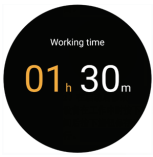
Cambiar temperatura y tiempo de cocción

1) Modificar antes de iniciar

- En la página de parámetros, seleccione “Temperatura” y presione el mando. Gire para ajustar y presione nuevamente para guardar. Puede presionar “Start” para iniciar.



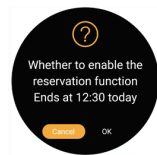
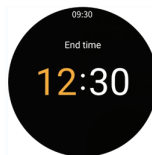
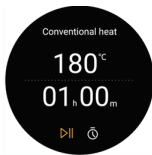
• Seleccione “Tiempo” y presione el mando. Ajuste horas, presione para pasar a minutos, gire para ajustar y presione para guardar. Para salir, toque “Atrás”.



2) Modificar después de iniciar

• Durante la operación, presione el mando o “Start” para pausar. Ajuste tiempo o temperatura como se indicó y luego seleccione el icono de inicio para reanudar.

Programación diferida (reserva)

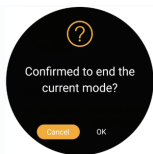


1) Primero establezca el tiempo de trabajo, luego seleccione el icono de reloj para configurar la hora de finalización y guarde.

2) Inicie el equipo; la pantalla preguntará si desea habilitar la función de reserva. Si acepta, también puede preguntar por el precalentamiento rápido y luego mostrará la página de reserva.

Cancelar el programa

• Durante operación o pausa, presione el botón de encendido o el botón de retorno para mostrar el aviso de finalización. Al seleccionar “OK”, se detendrá el calentamiento y volverá a la pantalla de inicio.



Función de bloqueo infantil

- Mantenga presionado el mando durante 5 segundos en cualquier pantalla para activar el bloqueo infantil. Para desactivarlo, mantenga presionado nuevamente 5 segundos. Cuando está activo, girar o presionar el mando y los botones táctiles no tendrá efecto.

Limpieza inicial

- Limpie el horno completamente antes del primer uso.



No use materiales afilados o abrasivos.

1. Abra la puerta; encienda la luz tocando el icono de luz.

2. Lave bandejas, accesorios y guías laterales con agua tibia y detergente; seque con un paño suave.

3. Limpie el interior del horno con un paño suave y limpio.

4. Limpie el frente del aparato con un paño húmedo.

- Verifique que el reloj esté correctamente ajustado. Retire accesorios y opere el horno en convección a 200 °C durante 1 hora antes de usar. Puede presentarse un olor característico; es normal. Mantenga la cocina bien ventilada.

FUNCIONES DEL HORNO



Modo Convencional

- Se encienden los elementos calefactores superior e inferior. Es el modo tradicional con distribución de calor uniforme y menor consumo.

- Recomendado para guisos y platos compuestos, carnes que requieren cocción lenta y repostería. Use una sola bandeja/rejilla a la vez para mantener una distribución uniforme.

- Use distintas alturas de rejilla para equilibrar calor superior e inferior según el platillo.



Modo Cocción rápida (Fast Cooking)

- Se encienden elementos superior e inferior y el ventilador, distribuyendo el calor de forma uniforme.
- Recomendado para alimentos preempacados (congelados o precocidos) y algunas preparaciones caseras. En muchos casos no es necesario precalentar.
- Mejores resultados usando un solo nivel (el segundo desde abajo).



Modo Multicocción (Multi-Cooking)

- Se alternan elementos superior, circular y inferior, junto con el ventilador. Permite dorado uniforme en toda la superficie.
- Puede cocinar varios platillos simultáneamente si requieren la misma temperatura (hasta 2 rejillas).
- Recomendado para lasañas, pastas gratinadas, pollo asado con papas, etc. Permite cocinar asados a menor temperatura con menos pérdida de jugos.
- También es adecuado para pescados y verduras (calabacitas, berenjenas, pimientos, etc.).
- Para descongelar rápidamente carne/pan, ajuste a 80 °C. Para alimentos delicados, ajuste a 60 °C o use circulación de aire frío (0 °C, según modelo).



Modo Pizza

- Se encienden el elemento inferior y el circular, además del ventilador. Genera calor predominantemente desde abajo.
- Ideal para pizzas y asados grandes. Use una sola bandeja o rejilla; si usa más de una, intercámbielas a mitad de cocción.



Cocción delicada (Delicate)

- Se encienden el elemento inferior y el ventilador. Adecuado para repostería, pasteles y postres húmedos en moldes.
- Se recomienda colocar la bandeja en un nivel bajo.



Modo Air Fry

- Se encienden el elemento superior y el circular, además del ventilador.
- Permite resultados crujientes en menos tiempo y con poco o nada de aceite. Adecuado para papas fritas, alitas, nuggets y productos similares.



Modo Calor superior (Top Heat)

- Se enciende el elemento calefactor superior central.
- Use esta función para asar a la parrilla (grill) cortes tiernos, filetes, chuletas, salchichas, pescado, pan con queso, etc. Asar con la puerta cerrada. Precaliente 3 minutos para mejores resultados.



Modo Grill (Maxi grill)

- Se encienden los elementos calefactores superiores interno y externo, proporcionando mayor potencia.
- Asa con la puerta cerrada. Precaliente 3 minutos para sellar jugos y mejorar el sabor.



Modo Grill con ventilador (Fan Grill)

- Se encienden el grill y el ventilador. La circulación de aire evita que la superficie se queme y ayuda a que el calor penetre en el alimento.
- Ideal para brochetas, salchichas, costillas, chuletas, pollo condimentado, etc. También para filetes de pescado.
- Ase con la puerta cerrada.



Modo Hornear (Bake)

- Se enciende el elemento trasero y el ventilador, proporcionando calor delicado y uniforme.
- Ideal para hornear productos delicados (especialmente pasteles que deben elevarse) y para preparar ciertas tartaletas hasta en 3 niveles.

Ejemplos: profiteroles, galletas dulces y saladas, rollos suizos, verduras gratinadas, etc.

Modo Descongelar (Defrost)

- El ventilador hace circular aire a temperatura ambiente alrededor del alimento.
- Recomendado para todo tipo de alimentos, especialmente los delicados que no requieren calor (pasteles helados, postres con crema, etc.).
- Para carne, pescado y pan, puede acelerar usando el modo Hornear a 80-100 °C.



Funciones especiales (Fermentación, Calentar platos, Desinfección, Secado, Mantener caliente)

En modo de espera, seleccione la función correspondiente y ajuste temperatura y tiempo. Presione “Start” para iniciar.

Modo Horneado con ahorro de energía

- Se encienden el elemento trasero y el ventilador; el calentador trabaja de forma intermitente para aprovechar el calor y reducir pérdidas energéticas.
- Ideal para horneado de alimentos delicados, similar al modo Hornear.

Asador giratorio (Turnspit) (según modelo)

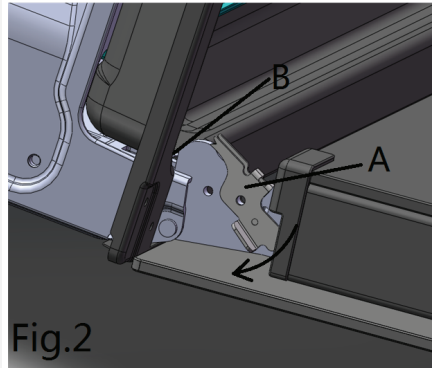
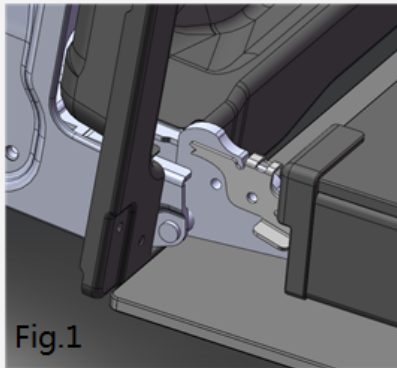
Para iniciar: coloque la bandeja en el 1er nivel; inserte el soporte del asador en el nivel 3 y coloque la varilla atravesando el orificio hacia el motor en la parte trasera. Luego seleccione la función correspondiente   para arrancar.

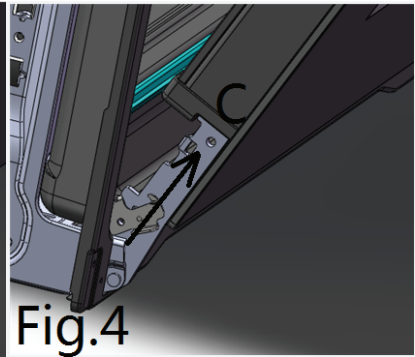
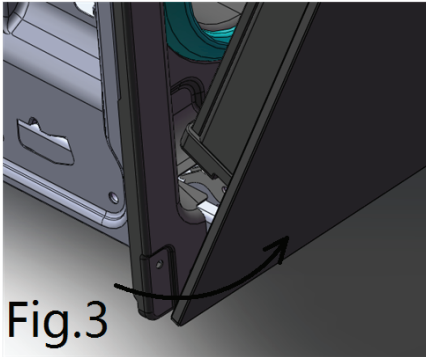
LIMPIEZA Y CUIDADO

Limpieza de la puerta

La puerta del horno es pesada. No suele ser necesario retirarla, pero si se requiere (por ejemplo, para limpiar), siga estas instrucciones:

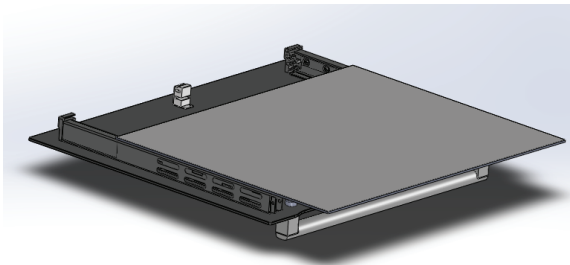
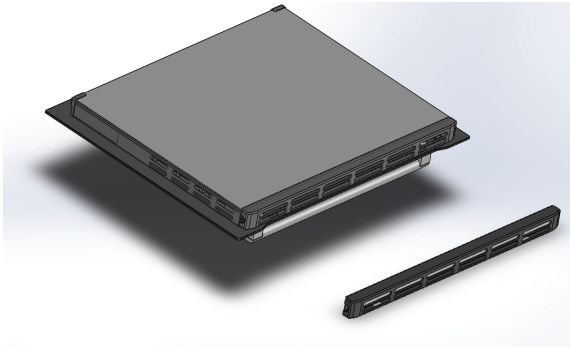
6. Abra la puerta completamente.
7. Abra por completo las palancas A de las bisagras izquierda y derecha.
8. Sostenga la puerta como se indica en el manual original.
9. Cierre suavemente hasta que las palancas A se enganchen con la parte B de la puerta.
10. Retire los ganchos de las bisagras siguiendo la dirección indicada y apoye la puerta sobre una superficie suave.
11. Para reinstalar, repita los pasos en orden inverso.





Retirar el vidrio interior (según modelo)

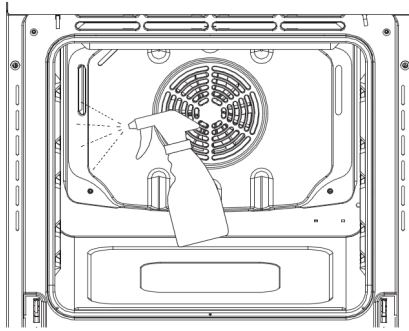
Para puertas dobles: retire el sello G desenroscando los 2 tornillos. Extraiga con cuidado el panel interior, límpielo con un limpiador adecuado, seque y vuelva a montar.





Limpieza asistida por vapor (Steam Assist Clean)

Ayuda a retirar residuos ligeros de comida. No es eficaz para manchas muy incrustadas. Solo se usa cuando el horno está frío.





12. Retire parrillas, bandejas y guías laterales.
13. Prepare una solución: agua (85%), vinagre blanco (10%) y detergente lavatrastes (5%). Rocíe sobre puerta, paredes laterales y pared trasera.
14. Vierta 40 ml de agua en el hueco de la base.
15. Cierre la puerta. Seleccione la función de limpieza a vapor y ajuste a 130 °C.
16. Apague el horno después de 18 minutos.
17. Deje enfriar y limpie con un paño húmedo.

CONSEJOS PRÁCTICOS DE COCCIÓN




El horno ofrece múltiples alternativas para cocinar distintos alimentos. Las siguientes indicaciones son solo una guía y pueden variar según su experiencia.

Cocinar en más de un nivel


- Para cocinar en varios niveles use el modo "Hornear"  o "Multicocción".  En alimentos delicados, el modo Hornear permite hasta 3 niveles (1, 3 y 5 desde abajo).

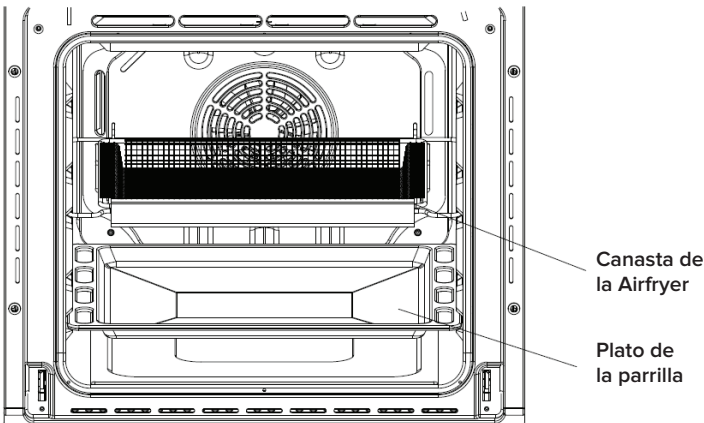
- En Multicocción, use preferentemente los 2 niveles centrales (2 y 4). Los niveles superior e inferior reciben aire caliente directo y pueden quemar alimentos delicados.
- Si cocina alimentos con distintos tiempos y temperaturas, use una temperatura intermedia; coloque el alimento más delicado en el nivel 4 y retire primero lo que requiera menos tiempo.
- Use la bandeja profunda en el nivel inferior para recolectar jugos y la rejilla en el superior, cuando aplique.

Uso del grill

- Este horno ofrece dos modos de grill.   Coloque los alimentos bajo el centro del grill (nivel 3 o 4) y ponga la bandeja profunda en el nivel 1 para recolectar grasa y evitar humo.
- En grill con ventilador,  se recomienda ajustar a 200 °C como valor eficiente (puede ajustarse según necesidad).

Uso de Air Fry

- Use el modo "Air Fry".  Coloque los alimentos en el nivel 3 desde abajo.
- Coloque la bandeja de goteo en el nivel más bajo para atrapar derrames.
- Ajuste recomendado: 230 °C.




Horneado de pasteles

Hornee siempre en horno precalentado y evite abrir la puerta durante el horneado para que el pastel no se baje.

Situación	Recomendación
La masa queda muy seca	Aumente la temperatura 10 °C y reduzca el tiempo.
El pastel se bajó	Use menos líquido o baje la temperatura 10 °C.
Muy oscuro por arriba	Coloque en un nivel más bajo, baje la temperatura y aumente el tiempo.
Cocido por dentro pero pegajoso por fuera	Use menos líquido, baje la temperatura y aumente el tiempo.
Se pega al molde	Engrase bien y espolvoree harina o use papel encerado/antiadherente.
En varios niveles no quedan parejos	Use menor temperatura; no es necesario retirar todo al mismo tiempo.

Cocinar pizza

Para mejores resultados use el modo "Pizza": 




- Precaliente al menos 10 minutos.
- Use una charola ligera de aluminio sobre la rejilla. Si usa bandeja profunda, puede prolongar el tiempo y dificultar una base crujiente.
- No abra la puerta con frecuencia.
- Si tiene muchos ingredientes, agregue el queso a mitad de cocción.
- Para dos pizzas a la vez: niveles 2 y 4, 220 °C, y precalentar al menos 10 minutos.





Cocinar pescado y carne




- Para carnes blancas, aves y pescado: 180-200 °C.

- Para carnes rojas: inicie con 200-220 °C por poco tiempo para dorar, luego baje la temperatura.
- En general, mientras más grande el asado, más baja la temperatura. Coloque la carne al centro de la rejilla y la bandeja profunda debajo para recoger grasa.
- Para aumentar calor desde abajo, use niveles bajos. Para asados grasos (pato o caza), cubra con tocino o similar en la parte superior.

Tabla orientativa de cocción

Modo/Selector	Alimento	Peso (en kg)	Nivel	Precalentado (min)	Temp (°C)	Tiempo (min)
1. Convección 	-Pato	1	3	15	200	65-75
	-Ternera o res asada	1	3	15	200	70-75
	-Cerdo asado	1	3	15	200	70-80
	-Galletas (masa quebrada)	-	3	15	180	15-20
	-Tartas	1	3	15	180	30-35
2. Multicocción 	-Pizza (2 niveles)	1	2-4	15	220	15-20
	-Lasaña	1	3	10	200	30-35
	-Cordero	1	2	10	180	50-60
	-Pollo asado + papas	1	2-4	10	180	60-75
	-Caballa	1	2	10	180	30-35
	-Panqué (plum cake)	1	2	10	170	40-50
	-Profiteroles (2 niveles)	0.5	2-4	10	190	20-25
	-Galletas (2 niveles)	0.5	2-4	10	180	10-15
	-Bizcocho (1 nivel)	0.5	2	10	170	15-20
	-Bizcocho (2 niveles)	1.0	2-4	10	170	20-25
	-Pays salados	1.5	3	15	200	25-30
3. Calor superior 	-Lenguados y sepia	1	4	5	Máx	8-10
	-Brochetas de calamar y camarón	1	4	5	Máx	6-8
	-Filete de bacalao	1	4	5	Máx	10
	-Verduras a la parrilla	1	3/4	5	Máx	10-15
	-Bistec de ternera	1	4	5	Máx	15-20
	-Chuletas	1	4	5	Máx	15-20
	-Hamburguesas	1	4	5	Máx	7-10
	-Caballas	1	4	5	Máx	15-20
	-Sándwiches tostados	-	4	5	Máx	2-3

Modo/Selector	Alimento	Peso (en kg)	Nivel	Precalentado (min)	Temp (°C)	Tiempo (min)
4. Descongelar 	-Todos los alimentos congelados					
5. Grill 	-Lenguados y sepia -Brochetas de calamar y camarón -Filete de bacalao -Verduras a la parrilla -Bistec de ternera -Chuletas -Hamburguesas -Caballas -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	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
5. Grill + asador	-Ternera en el asador -Pollo en el asador -Cordero en el asador	1.0 1.5 1.0	5 5 5	- - -	200 200 200	80-90 70-80 70-80
6. Fan Grill 	-Pollo a la parrilla -Sepia	1.5 1.5	3 3	5 5	200 200	55-60 30-35
6. Fan Grill + asador	-Ternera en el asador -Pollo en el asador -Pollo (asador) + papas -Cordero en el asador	1.5 2.0 1.5 1.5	5 5 5 5	- - - -	200 200 200 200	70-80 70-80 70-75 70-80
7. Bake 	-Tartas -Pasteles de frutas -Fruitcake -Bizcocho -Crepas rellenas -Pastelitos -Bocadillos de queso -Profiteroles -Galletas -Merengues	0.5 1 0.7 0.5 1.2 0.6 0.4 0.7 0.7 0.5	3 2/3 3 3 2-4 2-4 2-4 1-3-5 1-3-5 1-3-5	15 15 15 15 15 15 15 15 15 15	180 180 180 160 200 190 210 180 180 90	20-30 40-45 40-50 25-30 30-35 20-25 15-20 20-25 20-25 180

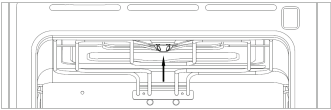
Modo/Selector	Alimento	Peso (en kg)	Nivel	Precalentado (min)	Temp (°C)	Tiempo (min)
8. Cocción rápida 	-Congelados	0.3	2	-	250	12
	-Pizza	0.4	2	-	200	20
	-Pay de calabacita y camarón	0.5	2	-	220	30-35
	-Pay de espinaca estilo campestre	0.3	2	-	200	25
	-Empanadas	0.5	2	-	200	35
	-Lasaña	0.4	2	-	180	25-30
	-Rollos dorados	0.4	2	-	220	15-20
	-Bocadillos de pollo					
8. Precocido	-Alitas de pollo doradas	0.4	2	-	200	20-25
8. Frescos	-Galletas (masa quebrada)	0.3	2	-	200	15-18
	-Fruitcake	0.6	2	-	180	45
	-Bocadillos de queso	0.2	2	-	210	10-12
9. Pizza 	-Pizza	0.5	2	15	220	15-20
	-Ternera o res asada	1	2	10	220	25-30
	-Pollo	1	2/3	10	180	60-70
10. Air Fry 	-Bife (lomo), sellado primero	1	3	5	220	8
	-Papas congeladas	1	3	5	220	15
	-Alitas/drumettes con condimento seco	1	3	5	230	15
	-Filete de barramundi empanizado	1	3	5	230	15
	-Papas en gajos	0.5	3	5	230	14
	-Congelados (nuggets/pescado empanizado)	1	3	5	230	15
	-Papas "chats" aplastadas, precocidas	1.0	3	54	220	15

Nota: Los tiempos son aproximados y pueden variar según gusto personal. Al usar grill o grill con ventilador, coloque siempre la bandeja profunda en el nivel 1.

GARANTÍA Y SERVICIO

Preguntas frecuentes y solución de problemas

- ¡Nunca abra la carcasa del aparato!
- La instalación, el mantenimiento y las reparaciones deben ser realizados únicamente por personal calificado, conforme a las normas de seguridad nacionales y locales. Trabajos no autorizados pueden ser peligrosos. El fabricante no se hace responsable por trabajos no autorizados.
- Asegúrese de que el aparato no reciba corriente hasta que se haya completado el mantenimiento o reparación.

Problema	Posible causa y remedio
El horno no calienta	<ul style="list-style-type: none">- Puede que el horno no esté encendido. Enciéndalo.- Puede que el reloj no esté configurado. Ajuste el reloj.- Verifique que se hayan aplicado los ajustes requeridos.- Puede haberse fundido un fusible o disparado el interruptor. Reemplace el fusible o restablezca el interruptor. Si 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 para enfriar el horno.
La luz no funciona 	Desconecte el aparato de la red eléctrica (desenchufe o corte el fusible/interruptor). Gire la tapa de vidrio de la lámpara en sentido antihorario para retirarla. Retire el aro metálico y limpie la tapa. Sustituya la lámpara por una nueva tipo G9. Vuelva a colocar el aro y reinstale la tapa de vidrio.
Los pasteles/galletas se doran de forma desigual	Siempre puede haber una ligera variación. Si es muy desigual, verifique que la temperatura y el nivel de rejilla sean los correctos.

Problema	Posible causa y remedio
Aparece un código de falla: Anomalía del sensor de temperatura	Error del sensor de temperatura. Llame al centro de servicio local.
Aparece un código de falla: Error de comunicación	Línea de comunicación dañada. Llame al centro de servicio local.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Dimensiones internas del horno:

Ancho: 89.4 cm

Profundidad: 55.4 cm

Altura: 59.5 cm

Tensión y frecuencia de alimentación: 220 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 eléctrico empotrable capacidad 133 L

Marca: nuur®

Modelo: HOELEC90PRO

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

Telefono y WhatsApp: 5610153718

www.nuur.mx

SÍGUENOS EN :



Instagram:
[@nuur.mx](https://www.instagram.com/nuur.mx)



TikTok
[@nuur.mx](https://www.tiktok.com/@nuur.mx)



Youtube:
[@nuurmx](https://www.youtube.com/@nuurmx)



Facebook:
[@nuur.mx](https://www.facebook.com/nuur.mx)

YouTube es marca de Google LLC.