



Marca: nuur®

Modelo: HOGAS90DILP

**HORNO DE GAS EMPOTRABLE**  
CON TEMPORIZADOR DIGITAL  
CAPACIDAD 133 L  
MANUAL DE USO

|            |         |
|------------|---------|
| Voltaje    | 127 V ~ |
| Frecuencia | 60 Hz   |
| Potencia   | 0.6 A   |

## CONTENIDO

|  |    |
|--|----|
| Precauciones de uso                            | 3  |
| Instrucciones del desecho de los empaques      | 5  |
| Precauciones de seguridad                      | 5  |
| Instalación del horno                          | 8  |
| Adaptación a diferentes tipos de gas           | 12 |
| Características del quemador y la boquilla     | 14 |
| Descripción de los controles del panel frontal | 15 |
| Uso del horno                                  | 20 |
| Limpieza y mantenimiento                       | 23 |
| Mantenimiento extraordinario                   | 24 |
| Especificaciones                               | 25 |
| Especificaciones técnicas                      | 27 |
| Ayúdanos a cuidar el medio ambiente            | 28 |
| Servicio nuur®                                 | 28 |

## PRECAUCIONES DE USO

Este manual forma parte integral del horno. Consérvalo siempre a la mano durante toda la vida útil del aparato.

- Te recomendamos leer cuidadosamente este manual antes de usar el horno, ya que contiene todas las instrucciones necesarias para su instalación segura, uso adecuado y mantenimiento correcto.

- Guarda también el juego de inyectores que viene incluido. La instalación debe ser realizada únicamente por personal calificado, cumpliendo con las normas vigentes.

- Este horno está diseñado exclusivamente para uso doméstico y cumple con las directivas comunitarias europeas (CEE) aplicables.

- **Funciones del horno:** Cocción y calentamiento de alimentos.

- **Usos indebidos:** Cualquier otro uso no contemplado será considerado inapropiado.

- El fabricante no se hace responsable por usos distintos a los aquí especificados.

- No uses este horno para calentar habitaciones.

- Nunca dejes restos del empaque dentro del hogar.

- Clasifica los materiales (cartón, plástico, unicel) y llévalos a un centro de reciclaje.



- No deseches los aparatos eléctricos con la basura doméstica común. Utiliza centros de recolección diferenciada. Consulta con tu autoridad local sobre los sistemas disponibles.

- Si los aparatos eléctricos terminan en tiraderos, pueden liberar sustancias tóxicas al suelo o al agua que podrían llegar a la cadena alimenticia.

- Al reemplazar tu horno, el distribuidor está legalmente obligado a recibir el aparato viejo para su correcta disposición sin costo.
- No obstruyas las rejillas de ventilación ni ranuras de disipación de calor.
- No retires la placa de datos del horno.
- No uses estropajos metálicos ni espátulas filosas.
- Usa productos no abrasivos con utensilios de madera o plástico si es necesario.
- Enjuaga bien y seca con un paño suave.
- No uses limpiadores abrasivos fuertes ni cuchillas en el vidrio de la puerta, ya que podrías dañarlo gravemente.
- Evita que residuos de alimentos con alto contenido de azúcar (como mermeladas) se quemen dentro del horno, ya que podrían dañar el esmalte interior.
- El fabricante no se responsabiliza por daños o lesiones derivados del uso indebido del horno o por el uso de refacciones no originales. No obstruyas las rejillas de ventilación ni ranuras de disipación de calor.
- No retires la placa de datos del horno.
- No uses estropajos metálicos ni espátulas filosas.
- Usa productos no abrasivos con utensilios de madera o plástico si es necesario.
- Enjuaga bien y seca con un paño suave.
- No uses limpiadores abrasivos fuertes ni cuchillas en el vidrio de la puerta, ya que podrías dañarlo gravemente.
- Evita que residuos de alimentos con alto contenido de azúcar (como mermeladas) se quemen dentro del horno, ya que podrían dañar el esmalte interior.

- El fabricante no se responsabiliza por daños o lesiones derivados del uso indebido del horno o por el uso de refacciones no originales.

## INSTRUCCIONES DEL DESECHO DE LOS EMPAQUES

Nuestros productos están empacados con materiales reciclables y libres de contaminantes.

Te invitamos a contribuir con el cuidado del medio ambiente:

- Lleva los empaques a centros de recolección autorizados.
- No dejes bolsas de plástico u otros residuos al alcance de los niños, ya que pueden causar asfixia.

Entrega tu horno viejo en un centro de reciclaje autorizado.

### **Antes de desecharlo:**

- Quita las puertas.
- Deja los estantes en su lugar para evitar que los niños queden atrapados al jugar.
- Corta el cable de alimentación y retíralo.

## PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

- Consulta la sección de instalación para conocer las normas de seguridad eléctricas y de ventilación para aparatos de gas.
- Por tu seguridad y por disposición legal, todos los aparatos eléctricos o de gas deben ser instalados y revisados por personal calificado.
- Nuestros instaladores autorizados garantizan una instalación segura.
- Desconecta siempre el horno antes de realizar trabajos eléctricos o de gas.

- El enchufe y el contacto deben ser del mismo tipo y cumplir con las normas de seguridad.
- El contacto debe permanecer accesible después de empotrar el horno. Nunca desconectes el horno jalando del cable.
- El horno debe estar conectado a tierra (puesta a tierra) de forma segura y conforme a la normativa.
- Una vez instalado, realiza una prueba rápida del funcionamiento del horno.  
Si no enciende, desconéctalo y contacta al centro de servicio autorizado más cercano.
- No intentes reparar el horno por tu cuenta.
- Nunca coloques objetos inflamables dentro del horno. Si se activa accidentalmente, podría provocar un incendio.
- Durante su uso, las resistencias se calientan mucho.  
No las toques.  
Mantén a los niños alejados del horno.
- Si usas el grill, las partes accesibles se calientan mucho.  
Mantén a los niños alejados.
- Antes de usar el horno, retira todas las etiquetas y películas protectoras.
- Después de cada uso, asegúrate de que todas las perillas estén en posición "0" (apagado).
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por un cable especial provisto por el fabricante o su servicio técnico autorizado.
- Este horno no está diseñado para ser utilizado por personas con capacidades reducidas (físicas, sensoriales o mentales) sin supervisión.
- Los niños deben estar bajo supervisión para evitar que jueguen con el horno.

- Este horno debe instalarse conforme a la normativa vigente y usarse solo en espacios bien ventilados.

Antes de instalarlo o usarlo, lee completamente este manual.

- Asegúrate de que la instalación sea compatible con el tipo de gas y presión local.

- La placa de datos indica las condiciones de ajuste del gas. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por un cable especial provisto por el fabricante o su servicio técnico autorizado.

- Este horno no está diseñado para ser utilizado por personas con capacidades reducidas (físicas, sensoriales o mentales) sin supervisión.

- Los niños deben estar bajo supervisión para evitar que jueguen con el horno.

- Este horno debe instalarse conforme a la normativa vigente y usarse solo en espacios bien ventilados.

Antes de instalarlo o usarlo, lee completamente este manual.

- Asegúrate de que la instalación sea compatible con el tipo de gas y presión local.

- La placa de datos indica las condiciones de ajuste del gas.

- Este horno no está conectado a un sistema de evacuación de gases. Debe instalarse siguiendo las normas, especialmente en lo relativo a ventilación.

- **Advertencia:** Apaga el horno antes de reemplazar la lámpara para evitar descargas eléctricas.

Las partes accesibles pueden calentarse durante el uso. Mantén a los niños alejados.

## INSTALACIÓN DEL HORNO

La instalación debe ser realizada por un técnico calificado, cumpliendo con las normativas vigentes. (Instrucciones para el instalador)

### Conexión eléctrica

- La placa de especificaciones no debe retirarse nunca.
- El horno debe estar conectado a tierra de acuerdo con las normas de seguridad del sistema eléctrico.
- Si se utiliza una conexión permanente, la línea de alimentación del horno debe contar con un dispositivo de corte omnipolar con una separación mínima de contactos de 3 mm, ubicado en una posición de fácil acceso y cerca del horno.
- Si se realiza la conexión con enchufe y contacto, verifica que ambos sean del mismo tipo.

No uses adaptadores, reductores ni empalmes, ya que pueden provocar sobrecalentamiento o riesgo de quemaduras.

Funcionamiento a 127 V<sup>~</sup>:

Se debe utilizar un cable de tres hilos del tipo:

- H05VV-F o

- H05RR-F,  
con una sección de  $3 \times 1.5 \text{ mm}^2$ .

- El cable de tierra (color amarillo con verde) debe tener al menos 20 mm más de longitud que los otros cables en el extremo de conexión al horno.

- El fabricante no se hace responsable por daños o lesiones derivados del incumplimiento de estas instrucciones, ni por modificaciones indebidas en cualquier parte del horno.



## Colocación del horno

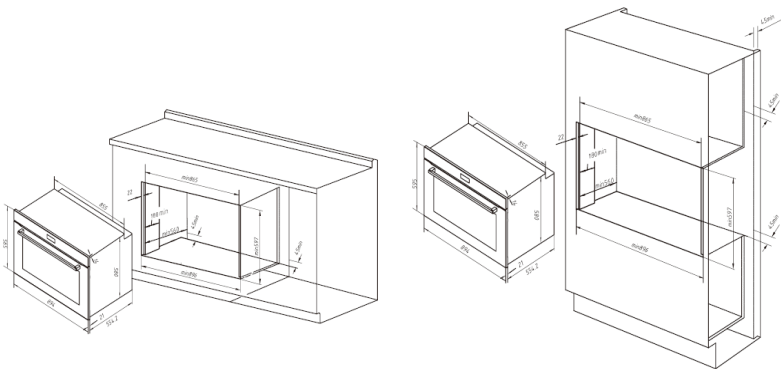
- La instalación del horno debe ser realizada únicamente por personal calificado, siguiendo las instrucciones proporcionadas.
- El fabricante no se hace responsable por instalaciones incorrectas, que puedan poner en peligro a personas, animales o provocar daños materiales.

### Importante:

- Desconecta la corriente eléctrica antes de realizar cualquier ajuste o mantenimiento.
- Debe incluirse un ducto de ventilación para permitir la correcta circulación del aire.

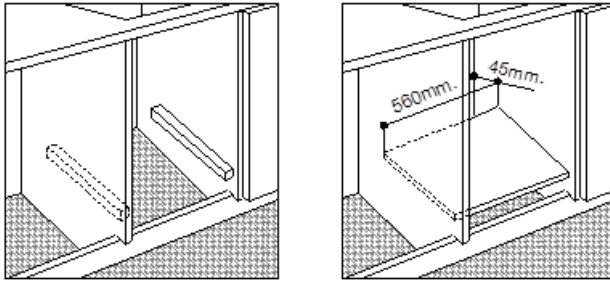
## Instalación de hornos empotrables

- Para asegurar el correcto funcionamiento del horno empotrable, el gabinete que lo aloje debe ser el adecuado.
- En la figura correspondiente (incluida en el manual impreso) se indican las dimensiones del hueco para su instalación bajo una 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 colocará el horno.
- Es preferible instalar el horno apoyado sobre dos tiras de madera. Si se instala sobre una superficie plana continua, debe tener una abertura mínima de  $45 \times 560$  mm para permitir el flujo de aire.



- Los paneles de los gabinetes adyacentes deben ser de materiales resistentes al calor.

En especial, los gabinetes con acabado en chapa (laminado decorativo) deben ensamblarse con pegamentos que resistan hasta  $100\text{ }^{\circ}\text{C}$ .

- De acuerdo con las normas de seguridad actuales, una vez instalado el horno, no debe ser posible tener acceso a sus componentes eléctricos.

- Todas las partes que garantizan la operación segura del horno solo deben poder desmontarse con herramienta.

- Para fijar el horno al gabinete:

1. Abre la puerta del horno.

2. Inserta los 4 tornillos para madera en los orificios ubicados en el perímetro del marco frontal.

- No uses la puerta como punto de apoyo al insertar el horno en el gabinete.
- No apliques presión excesiva sobre la puerta abierta.

## **Ventilación del ambiente**

- El horno solo debe instalarse en habitaciones con ventilación permanente, según lo establecido en la normativa local.
- El flujo de aire dentro de la habitación debe ser suficiente para garantizar:
  - Una buena combustión del gas
  - Una ventilación correcta del espacio
- Las entradas de aire, protegidas con rejillas, deben:
  - Tener el tamaño adecuado (ver normativas aplicables)
  - Estar ubicadas de forma que no puedan bloquearse parcial o totalmente
- La cocina debe mantenerse bien ventilada, especialmente durante cocciones prolongadas.
- Se recomienda abrir una ventana o aumentar la velocidad del extractor en esos casos.

## **Evacuación de gases de combustión**

- Los gases generados por la combustión deben evacuarse mediante:
  - Campanas conectadas a un ducto vertical con tiro natural, o
  - Un sistema de extracción con ventilador.

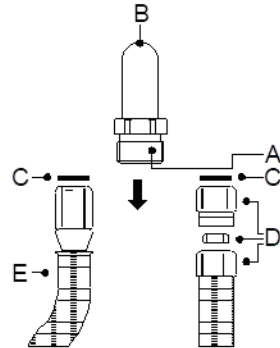
El sistema de extracción debe ser diseñado cuidadosamente por un técnico autorizado y cumplir con las distancias y posiciones reglamentarias.

Una vez terminada la instalación, el técnico deberá entregar un certificado de conformidad.

## Conexión al gas

### Conexión con tubo de cobre:

- La conexión a la red de gas debe realizarse de manera que no se transmitan tensiones o fuerzas al horno.
- Se puede hacer la conexión utilizando la pieza adaptadora D, con dos elementos cónicos y la junta C incluida.



### Conexión con manguera flexible de acero inoxidable:

- Usa solamente mangueras de acero inoxidable de pared continua, que cumplan con la normativa vigente.  
Coloca siempre la junta C entre el conector A y la manguera E.
- Al usar manguera flexible:
- Asegúrate de que la longitud total no supere los 2 metros
- Verifica que no toque partes móviles ni se aplaste

## ADAPTACIÓN A DIFERENTES TIPOS DE GAS

Antes de realizar los siguientes procedimientos, desconecta el horno de la corriente eléctrica.

- El horno viene configurado de fábrica para gas natural G20 (2H) a 20 mbar.  
Si se desea usar otro tipo de gas, es necesario cambiar los inyectores de los quemadores y ajustar la válvula de gas.
- A continuación, se describen los pasos para realizar dicho cambio:

### Ajuste del quemador del horno

Para ajustar el quemador del horno:

1. Abre completamente la puerta del horno.
2. Retira todos los accesorios (charolas, parrillas y rieles de acero).
3. Levanta la base del horno y extráela para dejar expuesta la parte inferior del interior del horno, como se muestra en la figura del manual.

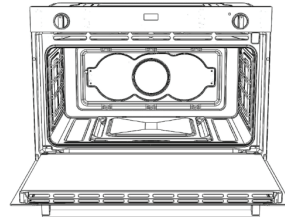
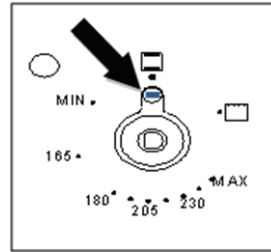
### Ajuste del mínimo

El termostato del horno incluye un tornillo de regulación para el ajuste mínimo, al cual se accede removiendo la perilla del termostato.

Cuando se cambia el tipo de gas, este ajuste debe realizarse de la siguiente manera:

1. Enciende el quemador del horno y déjalo en la temperatura máxima durante 10–15 minutos con la puerta cerrada.

2. Luego, gira la perilla a la posición de temperatura mínima, retira la perilla y con un desarmador plano realiza el ajuste.



### Procedimiento:

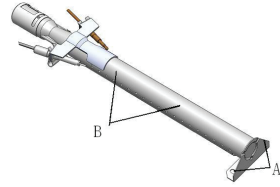
- Primero, gira el tornillo en sentido horario hasta el tope, y luego gíralo en sentido antihorario hasta obtener la llama deseada.
  - Para gas natural: ajusta 1 vuelta completa
  - Para gas LP (butano/propano): ajusta 1/8 de vuelta
- Para gas envasado (LP), el tornillo de ajuste debe estar completamente girado en sentido horario (cerrado).
- Para gas natural o de ciudad, ajusta el tornillo hasta que, al pasar de la temperatura máxima a la mínima, la llama se mantenga estable y uniforme.
- Cierra la puerta del horno y verifica que el quemador permanezca encendido en mínimo.

## Cambio del inyector

Retira los tornillos A que fijan el quemador del horno.

Desliza el quemador B hacia afuera hasta que el inyector quede visible.

Usa una llave de dado de 7 mm para remover el inyector e instalar el nuevo correspondiente al tipo de gas a utilizar



## CARACTERÍSTICAS DEL QUEMADOR Y LA BOQUILLA

|                              |   |
|------------------------------|---|
| Producto                     | Horno de empotre  |
| Modelos                      | HOGAS90DILP   |
| Categoría de accesorios      | 3+(28~30/37)  |
| Categoría de gas             | G30/G31   |
| Presión de suministro (mbar) | 27.5  |
| Quegador de gas              | Horno   |
| Diámetro del orificio (mm)   | 0.78  |
| Entrada de calor (Hs) (kW)   | 2.5   |
| Consumo de gas (g/h)         | 71.48   |
| Entrada eléctrica            | 127 V~, 60 Hz, ventilador de flujo cruzado: 19 W, motor fijo: 4 W, foco: 15 W |

A 15° C y 1013 mbar - gas seco

**Valor calorífico bruto del propano = 50,37 MJ/Kg**

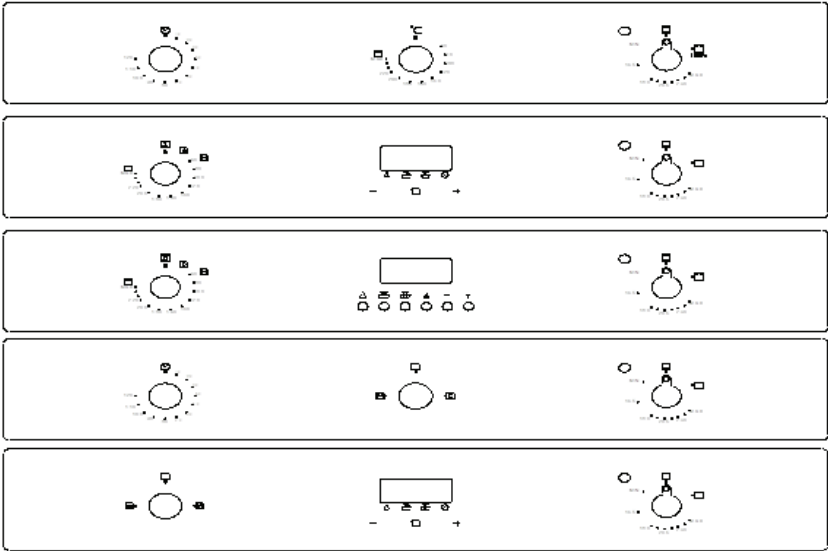
**Valor calorífico bruto del butano = 49,47 MJ/Kg**

**Valor calorífico bruto natural = 37,78 MJ/Kg**

**Valor calorífico bruto del metano = 15,87 MJ/Kg**

## DESCRIPCIÓN DE LOS CONTROLES DEL PANEL FRONTAL

Todos los dispositivos de control y monitoreo del horno se encuentran ubicados en el panel frontal. La siguiente tabla muestra el significado de los símbolos utilizados.

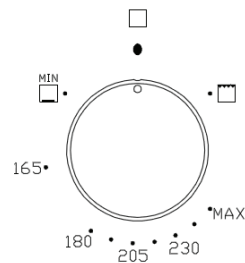


### PERILLA DEL TERMOSTATO

Esta perilla enciende el quemador de gas ubicado en el interior del horno.

La temperatura de cocción se ajusta girando la perilla en sentido contrario a las agujas del reloj, desde Min. hasta Max.

✦ Para instrucciones sobre cómo encender el horno de gas, consulta el punto “7.3 Uso del horno de gas”.



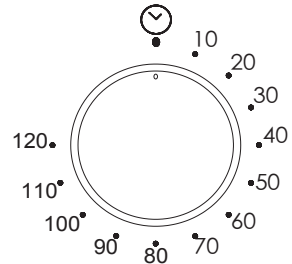
## PERILLA DEL TEMPORIZADOR

(Disponible solo en algunos modelos)

Para usar el temporizador, gira la perilla en sentido horario para activar la campanilla. Los números corresponden a minutos (máximo 120 minutos).

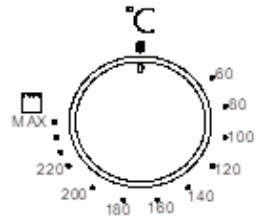
La escala es gradual y permite posiciones intermedias.

La campanilla al finalizar la cocción no apaga automáticamente el horno.




## PERILLA DEL TERMOSTATO (Eléctrico)


La temperatura de cocción se ajusta girando la perilla en sentido horario, desde Min. hasta Max.



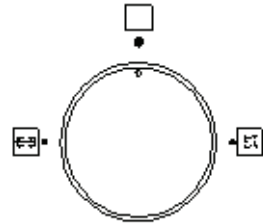
## PERILLA DE SELECCIÓN DE FUNCIONES

La función  (luz y rosticero) enciende la luz interior del horno y el asador giratorio durante su operación normal.

Puede usarse con el horno o el asador por separado.

La función  (luz y ventilador) enciende la luz y el ventilador de circulación del horno durante su operación normal.

El asador puede funcionar sin el ventilador.




## TEMPORIZADOR ELECTRÓNICO DE 6 TECLAS


(Disponible solo en algunos modelos)

Reloj digital



- Muestra la hora (de 0:00 a 24:00) y minutos.

- En pantalla aparecen tres números intermitentes y “AUTO” cuando el horno está conectado.
- Para ajustar la hora correctamente, presiona el botón “”, luego los botones “+” o “-” hasta que aparezca la hora exacta.

### **Modo manual (solo disponible en la parrilla eléctrica)**

- Presiona el botón “” para eliminar el parpadeo de “AUTO”. Si aparece “AUTO” (es decir, hay un programa automático o semiautomático activo), presiona nuevamente el botón para cancelar y activar el modo manual.

### **Modo automático (inicio y fin programado — solo para parrilla eléctrica)**

- Presiona el botón “” para ajustar el tiempo de asado.
- Presiona el botón “” para ajustar la hora de finalización del asado.
- Ajusta la temperatura y el modo con las perillas del termostato y de función.
- Una vez programado, “AUTO” parpadeará indicando que el horno ha memorizado la programación.

### **Ejemplo:**


Tiempo de asado: 45 minutos

Fin del asado: 14:00 hrs


- El horno se encenderá automáticamente a las 13:15 y se apagará a las 14:00.
- Durante el asado, los íconos de tiempo y “AUTO” parpadearán.
- Cuando finalice, sonará la alarma y “AUTO” seguirá parpadeando. Presiona el botón para detenerla.

### **Modo semiautomático (solo parrilla eléctrica)**

A. Ajustar el tiempo límite del asado (máximo 10 horas):



- Presiona el botón “  ” y ajusta el tiempo deseado.
- El horno inicia inmediatamente. Al finalizar, se apaga solo, suena la alarma y “AUTO” parpadea. Presiona el botón para detenerla.

B. Ajustar la hora de finalización (máximo 23h 59m):

- Presiona el botón “  ” y ajusta la hora de fin.
- El horno inicia y se apaga al llegar la hora programada. “AUTO” parpadea y suena la alarma. Presiona el botón para detenerla.
- Puedes consultar la programación presionando cualquier botón en cualquier momento.  
Si ajustas el tiempo a “0”, se cancelará la programación.  
Presiona el botón nuevamente para regresar al modo manual.

### **Temporizador**

Máximo programable: 23 horas y 59 minutos

- Presiona el botón “  ”
- Usa “+” o “-” hasta que se muestre el tiempo deseado
- El reloj mostrará la hora y el símbolo “  ”.
- Cuando llegue el tiempo, sonará la alarma.  
Presiona cualquier botón para apagarla.

### **Importante:**


- Después de presionar cualquier botón, tienes 5 segundos para completar el ajuste.
- En caso de apagón, la hora y la programación se perderán.

- Al restablecer la energía, aparecerán “00:00” y “AUTO”; deberás reconfigurar el reloj.



## TEMPORIZADOR DE 3 TECLAS

(Disponible solo en ciertos modelos)

Ajustar la hora al encender:

- Cuando el horno se conecta, el display mostrará “12:00” y un símbolo cuadrado sobre “”.
- Usa “+” o “-” para ajustar la hora. Después de 5 segundos se fijará automáticamente o puedes presionar el botón de función para confirmar.

## Programación automática


1. Presiona el botón de función repetidamente hasta que el símbolo sobre “” parpadee. Ajusta el tiempo de horneado con “+” o “-”.
2. Presiona nuevamente hasta que parpadee el símbolo sobre “”. Ajusta la hora de finalización.
3. Ajusta temperatura y modo con los botones de temperatura y selección.

Ejemplo: horneado de 45 minutos, fin a las 14:00

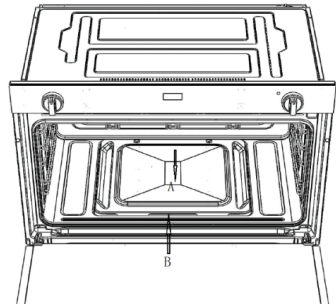
El horno se encenderá a las 13:15, funcionará durante el intervalo, y se apagará a las 14:00.

## Programación semiautomática


A. Ajustar tiempo de horneado (máx. 10 horas):

- Presiona el botón hasta que el símbolo “” parpadee, ajusta el tiempo, el horno inicia de inmediato.


Al finalizar, suena la alarma y parpadea el símbolo. Presiona cualquier botón para detenerla.




B. Ajustar hora de finalización (máx. 23h 59m):

- Presiona el botón hasta que el símbolo “  ” parpadee, ajusta la hora.
- Al alcanzar esa hora, el horno se apaga. Suena la alarma y parpadea el símbolo.

### **Temporizador (modo cuenta regresiva)**

- Máximo programable: 23 horas y 59 minutos
- Presiona el botón hasta que parpadee el símbolo “  ”
- Ajusta el tiempo con “+” o “-”
- El tiempo restante comenzará a descontarse.  
Cuando llegue a cero, sonará la alarma y parpadeará el símbolo. Presiona cualquier botón para detenerla.

**Nota:** Si se interrumpe la electricidad, todos los ajustes y la hora se perderán.

Al restablecerse, se mostrará “12:00” y el símbolo “  ”; deberás configurarlo nuevamente.

## **USO DEL HORNO**

### **Precauciones y recomendaciones generales**

- Cuando el horno y el asador se usen por primera vez, se recomienda calentarlos a la temperatura máxima durante un tiempo suficiente para quemar los residuos aceitosos del proceso de fabricación, que podrían contaminar los alimentos con olores desagradables.
- Para evitar el contacto con el vapor caliente dentro del horno, abre la puerta en dos etapas: primero, ábrela unos 5 cm durante 4-5 segundos y luego ábrela completamente.  
Si necesitas revisar o manipular los alimentos mientras se cocinan, abre la puerta solo por corto tiempo para evitar que baje la temperatura del horno, lo cual afectaría los resultados de cocción.

### **Sistema de ventilación de enfriamiento (solo en algunos modelos)**

- Este aparato cuenta con un sistema de enfriamiento que se activa pocos minutos después de encender el horno.
- El funcionamiento del ventilador genera una corriente de aire normal que sale por encima de la puerta y puede continuar incluso después de apagar el horno.

### **Uso del horno a gas**

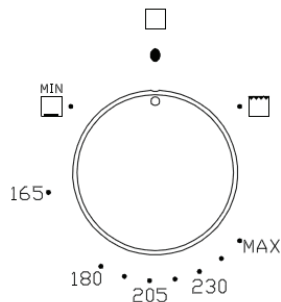
#### **Encendido electrónico con chispa**

1. Abre completamente la puerta del horno.
2. Presiona la perilla del termostato y gírala en sentido contrario a las agujas del reloj hasta la temperatura máxima. Esto activa automáticamente el sistema de chispa eléctrica.
3. Una vez encendido el quemador, mantén la perilla presionada unos segundos para permitir que el termopar se caliente.

Si el quemador no enciende en 15 segundos, deja de intentarlo, abre la puerta y espera 1 minuto antes de intentar nuevamente.

#### **Encendido manual del quemador**

- Abre completamente la puerta.
- Gira la perilla del termostato en sentido antihorario.
- Acerca un cerillo encendido al extremo del tubo de llama (A) en el centro del fondo del horno, y presiona la perilla del termostato.
- Una vez encendido, mantén presionado por unos segundos para calentar el termopar y verifica la llama a través del orificio de inspección (B).



- Si la llama se apaga accidentalmente, gira la perilla a la posición apagado ● y espera al menos 1 minuto antes de intentar encender nuevamente.

### Uso del grill eléctrico

- Para encender el grill, simplemente gira la perilla del termostato del horno a la posición \*\* □ \*\*.

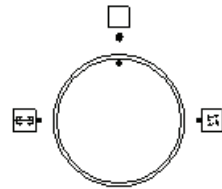
**ADVERTENCIA:** El horno de gas y el grill/asador NO deben usarse al mismo tiempo.

- Para usar el grill con puerta cerrada:
- La parrilla debe colocarse en la parte superior.
- La bandeja debe ir en los dos niveles inferiores para mantener la llama estable.

### Uso del grill + rosticero

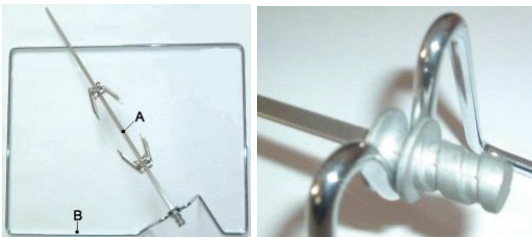
Coloca el asador (varilla giratoria) en el soporte del asador y selecciona la función grill.

Gira la perilla de funciones a la posición \*\* □ \*\*.



### Uso del rosticero en hornos convencionales

Coloca la rejilla del asador “B” en el segundo nivel desde abajo, e introduce la varilla “A” en el orificio ubicado al fondo del horno.



## **Atención**

- El uso del grill no debe superar los 60 minutos.
- En modelos esmaltados, las funciones de grill y grill + rosticero deben usarse con la puerta entreabierta y el protector superior colocado.
- Las partes accesibles pueden calentarse mucho durante y después del uso del grill. Mantén a los niños alejados.
- Durante el uso del rosticero, coloca una de las bandejas incluidas en la parte inferior del horno para recolectar grasa.
- Retira del horno cualquier bandeja o parrilla que no vayas a usar.
- No cubras el fondo del horno con papel aluminio ni coloques charolas directamente sobre él, ya que podrías dañar el esmalte.
- Si usas papel encerado, asegúrate de que no obstruya la circulación del aire caliente.

## **LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO**

- Antes de realizar cualquier operación, desconecta el horno de la corriente eléctrica.
- Nunca uses vapor a presión para limpiar el interior del horno.

### **Limpieza del acero inoxidable**

- Para mantenerlo en buen estado, limpia después de cada uso, una vez que se haya enfriado.

### **Limpieza rutinaria diaria**

- Usa solo productos específicos que no contengan abrasivos ni ácidos clorados.
- Aplica el producto con un paño húmedo, limpia la superficie, enjuaga bien y seca con un paño suave o gamuza.

### **Manchas o derrames de comida**

- No uses estropajos metálicos ni raspadores.
- Usa productos suaves no abrasivos y utensilios de madera o plástico. Enjuaga y seca completamente.
- No dejes secar derrames azucarados (como mermelada) dentro del horno, ya que pueden dañar el esmalte.

### **Limpieza del horno**

Es recomendable hacerlo regularmente, dejando enfriar primero.

- Retira todas las piezas removibles.
- Lava las rejillas con agua caliente y detergentes no abrasivos.
- Enjuaga y seca bien.

### **Limpieza del cristal de la puerta**

- El vidrio debe mantenerse siempre limpio.
- Usa toallas absorbentes o una esponja húmeda con detergente suave para manchas difíciles.

## **MANTENIMIENTO EXTRAORDINARIO**

Ocasionalmente, el horno requerirá revisiones menores o el reemplazo de partes desgastadas como focos o empaques. Siempre desconecta el aparato antes de realizar mantenimiento.

### **Reemplazo del foco del horno**

- Coloca un trapo en el fondo del horno para evitar romper el cristal de la lámpara.

**PELIGRO DE ELECTROCUCIÓN:** Desconecta el fusible antes de cambiar la lámpara.

### **Lámpara superior:**

1. Gira el cristal protector en sentido contrario a las agujas del reloj.
2. Retira el anillo metálico y limpia el cristal.
3. Sustituye por una lámpara nueva tipo G9.
4. Vuelve a colocar el anillo y el cristal.

### **ESPECIFICACIONES:**

Voltaje: 127 V

Potencia: 25 W

Tipo: G9.

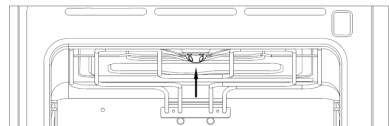
### **Lámpara lateral (si aplica):**

- Retira el soporte izquierdo de rejillas.
- Usa un desarmador para quitar la cubierta.
- Retira y limpia el marco metálico y el sello.
- Sustituye la lámpara.
- Vuelve a colocar el marco y aprieta los tornillos.
- Coloca de nuevo el soporte izquierdo.

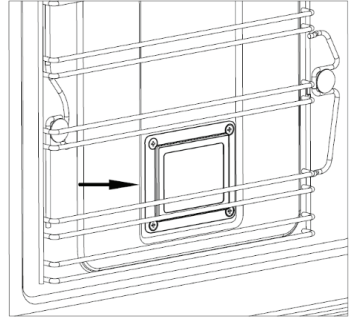
### **Retiro de la puerta del horno**

La puerta es pesada. Solo debe retirarse si es necesario, por ejemplo, para limpieza.

Pasos para desmontar:

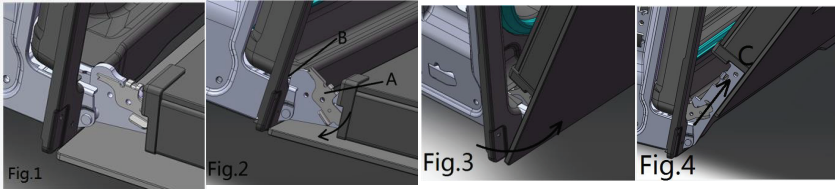


1. Abre la puerta completamente (fig.1)
2. Abre las palancas A en ambas bisagras (fig.2)
3. Sostén la puerta como se muestra en fig.3
4. Ciérrala ligeramente hasta enganchar las palancas A con la parte B (fig.4)



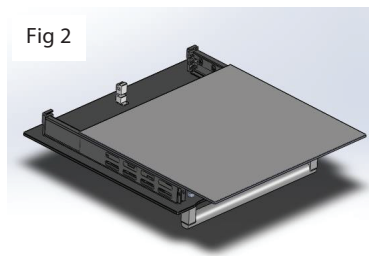
5. Retira los ganchos de bisagra (fig.4 - flecha C)
6. Apóyala sobre una superficie suave.

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



### **Retiro del panel interno de vidrio**

1. En hornos con doble cristal, retira el sello G desenroscando los 2 tornillos (fig.1)
2. Saca cuidadosamente el vidrio interno (fig.2)
3. Límpialo con un producto adecuado, seca bien y colócalo sobre una superficie blanda.
4. Aprovecha para limpiar el interior del vidrio exterior.



### **Retiro de empaques**

- Para limpieza profunda, puedes quitar el empaque de la puerta.
- Primero retira la puerta como se explicó antes.
- Luego, levanta las pestañas en las esquinas como indica la figura.

## **ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**

Dimensiones internas del horno:

Ancho: 89.4 cm

Profundidad: 55.4 cm

Altura: 59.4 cm

Volumen interno: 133 litros

Voltaje y frecuencia:

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 gas empotrable capacidad 133 L / Temporizador digital

Marca: nuur®

Modelo: HOGAS90DILP

**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](http://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.