

# Horno Turbo

ALTO

Para dudas, quejas, sugerencias o si tiene dificultad para instalar u operar este producto, antes de devolverlo a la tienda comuniquese con nosotros.

(55) 5083-0230

[www.nes.com.mx](http://www.nes.com.mx)



## MANUAL

**Práctico  
y saludable**



**Modelo: NES94**

Un producto más de Grupo



[www.nes.com.mx](http://www.nes.com.mx)

**FAVOR DE LEER EL MANUAL COMPLETAMENTE ANTES  
DE OPERAR ESTE PRODUCTO.  
CONSERVE ESTE MANUAL PARA FUTURAS REFERENCIAS.**

GRACIAS POR ADQUIRIR EL **HORNO TURBO**,  
UN PRODUCTO MÁS DE **GRUPO NES**.

## DESCRIPCIÓN DE PARTES.



10



11



12



13



14



15

- 1.- Contenedor.
- 2.- Tapa del horno (motor).
- 3.- Asa.
- 4.- Selector de tiempo (cronometro).
- 5.- Selector de temperatura (termostato).
- 6.- Lámpara indicadora (luz verde y luz roja).
- 7.- Base.
- 8.- Enchufe.
- 9.- Asas de base.
- 10.-Pinzas.
- 11.-Rejilla baja.
- 12.-Rejilla alta.
- 13.-Soporte de tapa.
- 14.-Charola para Grill.
- 15.-Charola con perforaciones.

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR SU HORNO.

El **Horno Turbo** ha terminado con la manera tradicional de cocinar. Mientras usted cocina, el horno produce un círculo de aire caliente en movimiento que cocina sus alimentos completamente y de forma pareja. La comida cocinada se convierte en un platillo delicioso con su sabor natural y lleno de nutrición.

Su **Horno Turbo** fue diseñado con una apariencia atractiva y un termostato con control de temperatura para un rango de 65 °C a 250 °C e incluye un cronómetro para seleccionar el tiempo de cocción de 0 a 60 minutos. Usted puede seleccionar la temperatura y el tiempo que quiere cocinar. El aire caliente del horno no causará humo ni quemará su comida. Su cocina se mantiene limpia y segura, libre de contaminación.

Si el cordón de alimentación está dañado, este debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o por personal calificado para prevenir riesgos de fuego o choque eléctrico.

Su **Horno Turbo** ahorra tiempo de limpieza en la cocina pero también hace que disfrute más su tiempo mientras cocina. El horno está hecho de vidrio transparente y resistente al calor para que usted pueda ver mientras está cocinando.

## **CARACTERÍSTICAS DEL HORNO TURBO:**

### **1. Multifuncional.**

Su horno tiene las siguientes funciones:

- a. Hornea, rostiza, tuesta, dora, parrilla, calienta y más.
- b. Descongela rápidamente.
- c. Seca y esteriliza.
- d. La tapa del horno se puede usar en otros contenedores para cocinar.

### **2. Reduce el Colesterol.**

La ciencia médica moderna ha demostrado que el colesterol aumenta los riesgos de problemas en la salud, como problemas del corazón. El aire caliente que circula en el horno descompone los tejidos de grasa y reduce el contenido de colesterol al mínimo generando importantes beneficios para su salud.

### **3. Ahorra tiempo y energía.**

Debido a la alta eficiencia del aire caliente del horno, el tiempo de cocción y la energía eléctrica requerida se reduce al mínimo. Nuestro experimento muestra que el horno ahorra hasta un 20% de electricidad cuando se compara con otros hornos.

### **4. Mantiene el sabor natural y la nutrición de la comida.**

Las altas temperatura y el tiempo prolongado de cocción siempre destruye el valor nutricional de los alimentos y cambia su sabor. Los controles de tiempo y temperatura del horno pueden resolver estos problemas.

## **CÓMO USAR SU HORNO TURBO:**

1. Ponga las parrillas en el contenedor e introduzca sus alimentos. Note que hay algo de espacio entre la comida y la tapa del horno.
2. Conecte el enchufe a la electricidad. Recuerde que no debe compartir el mismo enchufe con otros aparatos eléctricos.
3. Gire el cronómetro en la dirección de las manecillas del reloj hasta seleccionar el tiempo requerido y la lámpara roja se encenderá.
4. Gire el selector de temperatura en la dirección de las manecillas del reloj hasta seleccionar la temperatura requerida y la lámpara verde se encenderá, comenzando el calentamiento del horno.
5. La luz verde se puede apagar antes de tiempo indicando que el horno ha llegado a la temperatura seleccionada. Cuando la temperatura baje, la luz verde se encenderá nuevamente.
6. Cuando el horno está funcionando, las asas, que están unidas a la barra metálica, se expanden por el calor y se aflojan un poco. Esto regresa a la normalidad cuando baja la temperatura.
7. No coloque la tapa directamente sobre una superficie que no resista el calor, ya que se puede quemar.
8. No lave los aparatos que se encuentran en la tapa del horno. Límpielo con una franela suave si se ensucia.
9. -Solamente se debe lavar el resto del horno cuando esté frío.

## INDICADORES DE TEMPERATURA Y REFERENCIA PARA COCINA

<b>Comida</b>	<b>Tiempo de Cocción</b>	<b>Temperatura</b>
Pollo	30-40 minutos	180 - 200°C
Pescado	10-15 minutos	130 - 150°C
Cerdo	15-20 minutos	180 - 200°C
Pastel	10-12 minutos	140° -160°C
Langosta	12-15 minutos	140 - 160°C
Camarón	10-12 minutos	150 - 180°C
Embutido	10-13 minutos	120 - 150°C
Cacahuate	10-15 minutos	140 - 160°C
Pan tostado	8-10 minutos	120 - 140°C
Papa caliente	12-15 minutos	180 - 200°C
Arroz	15-20 minutos	150 - 180°C
Cangrejo	10-13 minutos	140 - 160°C

### ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.

**VOLTAJE:** 120 V~ 60 Hz

**ENERGÍA:** 1 300 W

**CAPACIDAD:** 11 Litros

**CICLO DE VIDA:** 6 500 horas



**CONSERVE ESTE MANUAL PARA FUTURAS REFERENCIAS.**