

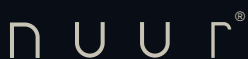


Marca: nuur®

Modelo: PARIN577

**PARRILLA DE INDUCCIÓN**  
5 QUEMADORES  
MANUAL DE USO

|            |                   |
|------------|-------------------|
| Voltaje    | 220 V~ - 240 V~   |
| Frecuencia | 50 Hz - 60 Hz     |
| Potencia   | 6 405 W - 7 621 W |



## CONTENIDO

|                                                                 |    |
|-----------------------------------------------------------------|----|
| Usos incorrectos y peligrosos                                   | 3  |
| Uso de los controles táctiles de tu Parrilla de Inducción nuur® | 7  |
| Cómo elegir los utensilios correctos                            | 8  |
| Cómo usar tu Parrilla                                           | 11 |
| Guía de cocinado                                                | 20 |
| Configuración de calor                                          | 22 |
| Limpieza y mantenimiento                                        | 23 |
| Soluciones a problemas comunes                                  | 25 |
| Instalación                                                     | 29 |
| Ayúdanos a cuidar el medio ambiente                             | 35 |
| Servicio nuur®                                                  | 35 |

## USOS INCORRECTOS Y PELIGROSOS

### **Peligro de descarga eléctrica**

- Desconecta la parrilla de la alimentación de la red eléctrica antes de realizar cualquier trabajo o mantenimiento en ella.
- La conexión a un buen sistema de cableado a tierra es esencial y obligatoria.
- Las modificaciones en el sistema de cableado doméstico solo deben ser realizadas por un electricista calificado.
- El incumplimiento de este consejo puede provocar una descarga eléctrica o la muerte

### **Peligro de corte**

- Ten cuidado: los bordes del panel son afilados.
- No tener precaución podría provocar lesiones o cortes.

### **Instrucciones de seguridad importantes**

- No se debe colocar ningún material o producto combustible en esta parrilla en ningún momento.
- Para evitar un peligro, esta parrilla debe instalarse de acuerdo con estas instrucciones para instalación.
- Esta parrilla debe ser instalada correctamente y conectada a tierra solo por una persona adecuadamente calificada.
- Esta parrilla debe conectarse a un circuito que incorpore un interruptor de aislamiento que proporcione una desconexión completa de la fuente de alimentación.
- No instalar la parrilla correctamente podría invalidar cualquier reclamación de garantía o responsabilidad.

### **Peligro de descarga eléctrica**

- No cocines en una parrilla rota o agrietada. Si la superficie de la parrilla se rompe o se agrieta, desconecta inmediatamente la fuente de alimentación (interruptor de pared) y ponte en contacto con nosotros.
- Apaga la parrilla antes de limpiarla.
- El incumplimiento de este consejo puede provocar una descarga eléctrica o la muerte

### **Peligro para la salud**

- Esta parrilla cumple con los estándares de seguridad electromagnética.
- Sin embargo, las personas con marcapasos cardíacos u otros implantes eléctricos (como bombas de insulina) deben consultar con su médico antes de usar esta parrilla para asegurarse de no verse afectados por el campo electromagnético.
- El incumplimiento de este consejo puede resultar en consecuencias muy graves e incluso la muerte.

### **Peligro de superficie caliente**

- Durante el uso, las partes accesibles de esta parrilla se calentarán lo suficiente como para causar quemaduras.
- No permitas que tu cuerpo, ropa o cualquier otro artículo que no sea un artículo de cocina adecuado entre en contacto con el vidrio de inducción hasta que la superficie esté fría.
- Los objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas no deben colocarse en la superficie de la parrilla, ya que pueden calentarse.
- Mantén a los niños alejados.
- Los mangos de las cacerolas pueden estar calientes al tacto. Revisa que las manijas de las cacerolas no sobresalgan de otras zonas de cocción que estén encendidas. Mantén las manijas fuera del alcance de los niños.
- No seguir este consejo podría provocar quemaduras y escaldaduras.

## **Instrucciones de seguridad importantes**

- Nunca dejes la parrilla desatendida cuando esté en uso. La ebullición causa derrames grasos que pueden encenderse.
- Nunca dejes objetos o utensilios en la parrilla.
- No coloques ni dejes ningún objeto de magnetismo (por ejemplo, tarjetas de crédito, tarjetas de memoria) o dispositivos electrónicos (por ejemplo, computadoras, reproductores de MP3) cerca de la parrilla, ya que pueden verse afectados por su campo electromagnético.
- Nunca uses tu parrilla para calentar la habitación.
- Después de su uso, siempre apaga las zonas de cocción y la placa como se describe en este manual (es decir, utilizando los controles táctiles). No confíes en la función de detección de sartenes para apagar las zonas de cocción cuando retires las sartenes.
- No permitas que los niños jueguen con la parrilla o se sienten, se paren o se suban a ella.
- No guardes artículos de interés para los niños en gabinetes sobre la parrilla. Los niños que se suben a la parrilla podrían resultar gravemente heridos.
- No dejes a los niños solos o desatendidos en el área donde la parrilla está en uso.
- No repares ni reemplaces ninguna parte de la parrilla a menos que se indique específicamente en este manual. Todos los demás servicios deben ser realizados por un técnico calificado.
- No uses un limpiador a vapor para limpiar tu parrilla.
- No coloques ni dejes caer objetos pesados sobre tu parrilla de cocción.
- No te pares en tu parrilla.
- No utilices sartenes con bordes dentados ni sartenes de arrastre a través de la superficie del de inducción, ya que esto puede rayar el vidrio.
- No uses estropajos ni ningún otro agente de limpieza abrasivo agresivo para limpiar tu parrilla, ya que pueden rayar el vidrio.

- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o personas calificadas de manera similar para evitar un peligro.
- Esta parrilla está diseñada para ser utilizada en aplicaciones domésticas y similares, tales como: áreas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo; casas de campo; por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial; entornos tipo bed and breakfast.
- Este aparato no se destina para utilizarse por personas (incluyendo niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean diferentes o estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, a menos que dichas personas reciban una supervisión o capacitación para el funcionamiento del aparato por una persona responsable de su seguridad.
- Los aparatos no se destinan para ponerse en funcionamiento por medio de un temporizador externo o sistema de control remoto separado.

#### **ADVERTENCIA:**

- La parrilla y sus partes accesibles se calientan durante el uso.
- Se debe tener cuidado para evitar tocar los elementos calefactores.
- Los niños menores de 8 años se deberán mantener alejados a menos que sean supervisados por un adulto.
- Los niños no deben jugar con la parrilla. La limpieza y el mantenimiento del usuario no serán realizados por niños sin supervisión.
- Cocinar sin supervisión en una parrilla con grasa o aceite puede ser peligroso y puede provocar un incendio. Nunca intentes extinguir un fuego con agua. Apaga la parrilla y luego cubre la llama, por ejemplo, con una tapa o una manta ignífuga.
- **Peligro de incendio:** no almacenes artículos en las superficies de cocción.
- Si la superficie está agrietada, apaga la placa para evitar la posibilidad de descarga eléctrica, para superficies de vitrocerámica o material similar que protegen las partes activas.
- No se debe utilizar un limpiador a vapor.

## PRECAUCIÓN:

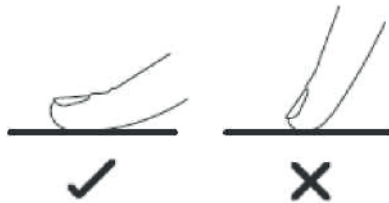
- El proceso de cocción tiene que ser supervisado. Un proceso de cocción a corto plazo tiene que ser supervisado continuamente.
- Para evitar el vuelco de la parrilla, el medio estabilizador debe instalarse. Consulte las instrucciones de instalación en este manual.

## Sobre la cocción por inducción

La cocción por inducción es una tecnología de cocción segura, avanzada, eficiente y económica. Funciona mediante vibraciones electromagnéticas que generan calor directamente en la sartén, en lugar de indirectamente a través del calentamiento de la superficie del vidrio. El vidrio se calienta solo porque la sartén finalmente se calienta.

### USO DE LOS CONTROLES TÁCTILES DE TU PARRILLA DE INDUCCIÓN NUUR®

- Los controles responden al tacto, por lo que no es necesario aplicar ninguna presión.
- Usa la yema de tu dedo, no la punta.
- Escucharás un pitido cada vez que se registre un toque.
- Asegúrate de que los controles estén siempre limpios, secos y que no haya ningún objeto (por ejemplo, un utensilio o un paño) que los cubra. Incluso una película delgada de agua puede hacer que los controles sean difíciles de operar.



## COMO ELEGIR LOS UTENSILIOS CORRECTOS

- Utiliza únicamente utensilios de cocina con una base adecuada para cocción por inducción. Busca el símbolo de inducción en el envase o en la parte inferior de la sartén.



- Puedes comprobar si tus utensilios de cocina son adecuados realizando una prueba magnética. Mueve un imán hacia la base de la sartén. Si se atrae, la sartén es adecuada para la inducción.
- Si no tienes un imán:
  1. Pon un poco de agua en la sartén que deseas revisar.
  2. Si no parpadea en la pantalla y el agua se está calentando, la sartén es adecuada.
  3. Los utensilios hechos de los siguientes materiales no son adecuados: acero inoxidable puro, aluminio o cobre sin base magnética, vidrio, madera, porcelana, cerámica y loza.
- No utilices utensilios de cocina con bordes dentados o una base curva.
- Asegúrate de que la parte inferior de tu sartén sea lisa, se asiente plana contra el vidrio y sea del mismo tamaño que la zona de cocción. Utiliza bandejas cuyo diámetro sea tan grande como el gráfico de la zona seleccionada. Usando una olla se utilizará una energía ligeramente más amplia en su máxima eficiencia, si es más pequeño, la eficiencia de la olla podría ser menor de lo esperado.
- La olla de menos de 120 mm podría no ser detectada por la parrilla. Siempre centre su sartén en la zona de cocción.
- Siempre levanta las bandejas de la parrilla de inducción, no las deslices, o pueden rayar el vidrio.



## CUÁLES SON LOS UTENSILIOS ADECUADOS PARA TU PARRILLA

---

Tu parrilla de inducción no funcionará si no usas los utensilios adecuados, que son los que tienen un material magnético ferroso. Para saber si un utensilio es el indicado, puedes utilizar un imán: si este se pega a su fondo, entonces sí puedes usarlo en el dispositivo.

La parrilla mostrará el código de error “U” y no funcionará si los utensilios que coloques sobre ella no tienen una superficie inferior plana, con un diámetro de fondo mínimo de entre 12 y 26 cm aproximadamente.

Tampoco funcionará si el fondo del utensilio está hecho de un material con bajo contenido ferroso, incluso si un imán se pega a él.

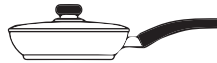
Los utensilios deben estar en contacto con el equipo o no elevarse a más de 2.5 cm de su superficie.

Los utensilios ideales deben estar hechos de hierro o de acero inoxidable. Su diámetro debe ser de entre 12 y 26 cm aproximadamente.

### Ejemplos de utensilios amigables:



• Tetera de acero inoxidable



• Olla de hierro



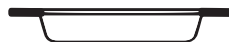
• Olla magnética de acero inoxidable



• Olla de hierro de color



• Tetera de hierro magnético



• Sartén de hierro

### Ejemplos de utensilios de cocina NO amigables:

No son aptos para ser utilizados en tu parrilla los de materiales como metal, cerámica, vidrio o con fondos sin hierro hechos de cobre o de aluminio.

Tampoco los que tengan un fondo inferior desigual o un diámetro inferior a 12 cm



• Tetera resistente al calor



• Olla de cerámica



• Olla con fondo de cristal



• Fondo no liso



• Diámetro pequeño con patas



• Fondo de aluminio

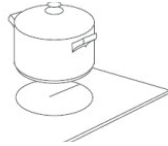
## CÓMO USAR TU PARRILLA

### PARA EMPEZAR A COCINAR

1. Toca el control ENCENDIDO / APAGADO. Después de encender, el zumbador emite un pitido una vez, todas las pantallas muestran " - " o " — — " lo que indica que la parrilla de inducción ha entrado en el estado de modo de espera.



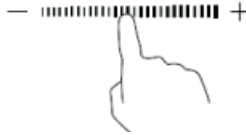
2. Coloca una sartén adecuada en la zona de cocción que deseas utilizar. Asegúrate de que el fondo de la sartén y la superficie de la zona de cocción estén limpios y secos.



3. Ajusta la configuración del temporizador tocando los controles "•" o a "+" o desliza el dedo a lo largo del control "—", o simplemente toca cualquier punto del indicador, comenzará a parpadear y se mostrará en la pantalla del temporizador.



- Si no eliges un ajuste de calor en 1 minuto, la parrilla de inducción se apagará automáticamente. Debes comenzar de nuevo en el paso 1.
- Puedes modificar el ajuste del calor en cualquier momento durante la cocción.



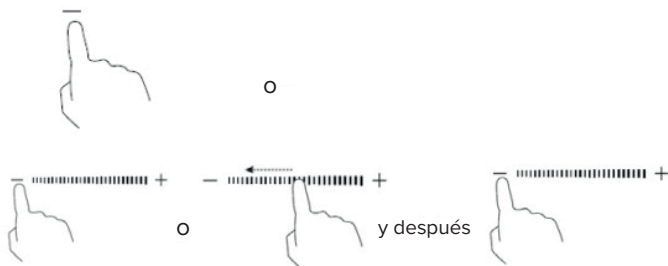
- Toca el control "-o+" del temporizador una vez para disminuir o aumentar en 1 minuto.
- Mantén pulsado el control "-o+" del temporizador para disminuir o aumentar en 10 minutos.
- Si el tiempo de ajuste supera los 99 minutos, el temporizador volverá automáticamente a 0 minutos.

## CUANDO HAYAS TERMINADO DE COCINAR

1. Toca el control "-" o "+" que deseas desactivar.



2. Apaga la zona de cocción tocando el "-" y desplazándose hacia abajo hasta "0".

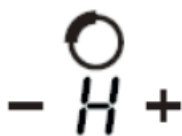


3. Apaga toda la parrilla tocando el botón ENCENDIDO / APAGADO.



4. Cuidado con las superficies calientes.

'H' mostrará qué zona de cocción está caliente al tacto. Desaparecerá cuando la superficie se haya enfriado a una temperatura segura. También se puede utilizar como una función de ahorro de energía si desea calentar más sartenes.



## USO DEL BOOST

---

Boost es la función en donde una zona se eleva a una potencia mayor en un segundo y dura 5 minutos. Así se puede conseguir una cocción más potente y rápida.

Toca la "B" del botón de selección de zona de calentamiento que deseas aumentar, parpadeará un indicador junto a la tecla.



## USANDO EL PAUSADO

---

Puedes usar este botón para detener o continuar la cocción.



## BLOQUEO DE LOS CONTROLES

---

Puedes bloquear los controles para evitar un uso no deseado (por ejemplo, niños que encienden accidentalmente las zonas de cocción).

Cuando los controles están bloqueados, no se utilizarán todos los botones, ni siquiera el botón ENCENDIDO / APAGADO.

### **Para bloquear los controles**

Mantén pulsado el botón de bloqueo durante 3 segundos. La pantalla mostrará: "Lo".

### **Para desbloquear los controles**

Asegúrate de que la parrilla de inducción esté encendida.

Toca y mantén presionado el botón de bloqueo durante 3 segundos nuevamente, la pantalla “Lo” desaparecerá y ahora puede comenzar a usar su placa de inducción nuevamente.

## PROTECCIÓN CONTRA SOBRETENPERATURA

---

Un sensor de temperatura equipado puede controlar la temperatura dentro de la placa de inducción. Cuando se controla una temperatura excesiva, la placa de inducción dejará de funcionar automáticamente.

## DETECCIÓN DE UTENSILIOS PEQUEÑOS

---

Cuando se ha dejado un tamaño inadecuado o una sartén no magnética (por ejemplo, aluminio) o algún otro artículo pequeño (por ejemplo, cuchillo, tenedor, llave) en la parrilla, la parrilla pasa automáticamente al modo de espera en 1 minuto. El ventilador seguirá funcionando en la parrilla de inducción durante 1 minuto más.

## PROTECCIÓN CONTRA APAGADO AUTOMÁTICO

---

El apagado automático es una función de protección de seguridad para tu parrilla de inducción. Se apaga automáticamente si alguna vez apagas tu cocina. Los tiempos de trabajo predeterminados para varios niveles de potencia se muestran en la siguiente tabla:

| Nivel de potencia                      | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|----------------------------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Temporizador de trabajo predeterminado | 8 | 8 | 8 | 4 | 4 | 4 | 2 | 2 | 2 |

Cuando se retira la olla, la parrilla de inducción puede dejar de calentarse inmediatamente y se apaga automáticamente después de 2 minutos.



Las personas con un marcapasos cardiaco deben consultar con su médico antes de usar esta unidad.

## USO DEL TEMPORIZADOR

---

Puedes utilizar el temporizador de dos maneras diferentes:

- Puedes usarlo como un marcador de minutos. En este caso, el temporizador no apagará ninguna zona de cocción cuando se acabe el tiempo establecido.
- Puedes configurarlo para que apague una zona de cocción después de que se acabe el tiempo establecido.
- Puedes configurar el temporizador hasta 99 minutos.

## USO DEL TEMPORIZADOR COMO CUENTA MINUTOS

---

Si no está seleccionando ninguna zona de cocción.

1. Asegúrate de que la parrilla esté encendida.

Nota: puedes usar el cuenta minutos incluso si no está seleccionada ninguna zona de cocción.



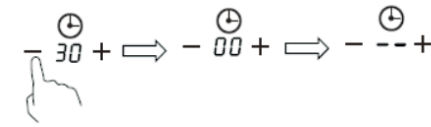
2. Toca los controles "-" o "+" del temporizador, el indicador de minutos comenzará a parpadear y "00 " se mostrará en la pantalla del temporizador.
3. Establece la hora tocando el control "-" o "+" del temporizador.



Toca el control "-" o "+" del temporizador una vez para disminuir o aumentar en 1 minuto.

Mantén presionado el control "-" o "+" del temporizador para disminuir o aumentar en 10 minutos.

- Para cancelar el temporizador, toca los controles "-" o "+" del temporizador, y desplazándote hacia abajo hasta "0", el temporizador se cancela, el "00" se mostrará en la pantalla de minutos, luego y luego "--".



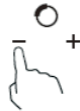
- Cuando se establezca el tiempo, se pedirá que se cuente de inmediato. La pantalla mostrará el tiempo restante y el indicador del temporizador parpadeará durante 5 segundos.
- El zumbador emitirá un pitido durante 30 segundos y el indicador del temporizador muestra "--" cuando finalice el tiempo de ajuste.

## CONFIGURACIÓN DEL TEMPORIZADOR PARA DESACTIVAR UNA ZONA DE COCCIÓN

---

Las zonas de cocción configuradas para esta función:

- Toca el control "-" de la zona de calentamiento para la que deseas configurar el temporizador.



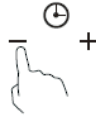
- Toca el control "-" o "+" del temporizador, el indicador de minutos comenzará a parpadear y "00" se mostrará en la pantalla del tiempo.



3. Establece la hora tocando el control "-" o "+" del temporizador.

Toca el control "-" o "+" del temporizador una vez para disminuir o aumentar en 1 minuto.

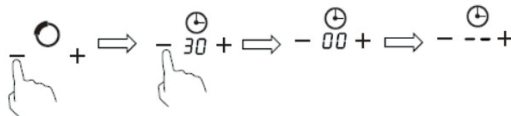
Mantén presionado el control "-" o "+" del temporizador para disminuir o aumentar en 10 minutos.



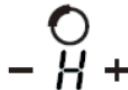
4. Cuando se establezca la hora, comenzará a contar de inmediato. La pantalla mostrará el tiempo restante y el indicador del temporizador parpadeará durante 5 segundos.



5. Para cancelar el temporizador, toca los controles "-" o "+" del temporizador, y desplazándote hacia abajo hasta "0", el temporizador se cancela, el "00" se mostrará en la pantalla de minutos, luego y luego "--".



6. Cuando expire el temporizador de cocción, la zona de cocción correspondiente se apagará automáticamente y mostrará "H".



Otra zona de cocción seguirá funcionando si estaba encendida previamente.

## CONFIGURACIÓN DEL TEMPORIZADOR PARA DESACTIVAR MÁS DE UNA ZONA DE COCCIÓN

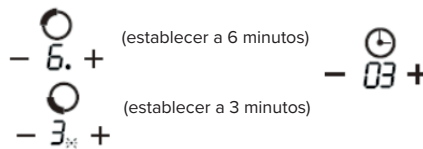
---

1. Si utilizas esta función en más de una zona de calentamiento, el indicador del temporizador mostrará el tiempo más corto.

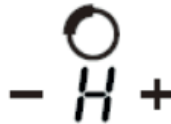
(Por ejemplo, zona 1# tiempo de ajuste de 3 minutos, zona 2# tiempo de ajuste de 6 minutos, el indicador de temporizador muestra "3").

NOTA: El punto rojo parpadeante junto al indicador de nivel de potencia significa que el indicador del temporizador muestra la hora de la zona de calentamiento.

Si deseas comprobar la hora establecida de otra zona de calentamiento, toca el control de selección de zona de calefacción. El temporizador indicará su hora establecida.



2. Cuando expire el temporizador de cocción, la zona de calentamiento correspondiente se apagará automáticamente y mostrará "H".



NOTA: Si deseas cambiar la hora después de configurar el temporizador, debes comenzar desde el paso 1.

## GUÍA DE COCINADO



Ten cuidado al freír ya que el aceite y la grasa se calientan muy rápidamente, especialmente si estás usando Power Boost. A temperaturas extremadamente altas, el aceite y la grasa se encenderán espontáneamente y esto presenta un grave riesgo de incendio.

### CONSEJOS DE COCINA

---

- Cuando los alimentos lleguen a ebullición, reduce el ajuste de temperatura.
- El uso de una tapa reducirá los tiempos de cocción y ahorrará energía al retener el calor.
- Minimiza la cantidad de líquido o grasa para reducir los tiempos de cocción.
- Comienza a cocinar en un ajuste alto y reduce el ajuste cuando la comida se haya calentado.

### COCINAR ARROZ A FUEGO LENTO

---

La cocción a fuego lento ocurre por debajo del punto de ebullición, alrededor de 85 ° C, cuando las burbujas se elevan ocasionalmente a la superficie del líquido de cocción. Es la clave para deliciosas sopas y guisos tiernos porque los sabores se desarrollan sin cocinar demasiado la comida. También debe cocinar salsas a base de huevo y harina por debajo del punto de ebullición.

Algunas tareas, incluida la cocción del arroz por el método de absorción, pueden requerir un ajuste más alto que el ajuste más bajo para garantizar que los alimentos se cocinen correctamente en el tiempo recomendado.

### FILETES

---

- Deja la carne a temperatura ambiente durante unos 20 minutos antes de cocinarla.
- Calienta una sartén de base pesada.

- Pincelar ambos lados del bistec con aceite. Rocía una pequeña cantidad de aceite en la sartén caliente y luego baja la carne a la sartén caliente.
- Gira el bistec solo una vez durante la cocción. El tiempo exacto de cocción dependerá del grosor del bistec y de cómo lo desees. Los tiempos pueden variar de aproximadamente 2 a 8 minutos por lado.
- Deja reposar el bistec en un plato caliente durante unos minutos para permitir que se relaje y se vuelva tierno antes de servir.

## **FREÍR**

---

- Elige un wok plano compatible con la inducción o una sartén grande.
- Ten todos los ingredientes y equipos listos. La fritura debe ser rápida. Si cocinas grandes cantidades, cocina los alimentos en varios lotes más pequeños.
- Precalienta la sartén brevemente y agrega dos cucharadas de aceite.
- Cocina cualquier carne primero, déjala a un lado y mantenla caliente.
- Saltear las verduras. Cuando estén calientes, pero aún crujientes, gira la zona de cocción a un nivel más bajo, devuelva la carne a la sartén y agrega su salsa.
- Revuelve los ingredientes suavemente para asegurarte de que estén bien calientes.
- Servir inmediatamente.

## AJUSTES DE CALOR

La configuración a continuación son solo directrices. La configuración exacta dependerá de varios factores, incluidos tus utensilios de cocina y la cantidad que estás cocinando. Experimenta con la placa de inducción para encontrar los ajustes que mejor se adapten a ti.

| Ajuste de calor | Idoneidad                                                                                                                                                                                                                                                              |
|-----------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1-2             | <ul style="list-style-type: none"><li>• Calentamiento delicado para pequeñas cantidades de alimentos.</li><li>• Derretir chocolate, mantequilla y alimentos que se queman rápidamente.</li><li>• Cocción suave a fuego lento.</li><li>• Calentamiento lento.</li></ul> |
| 3-4             | <ul style="list-style-type: none"><li>• Recalentado.</li><li>• Cocción a fuego lento rápido.</li><li>• Cocinar arroz.</li></ul>                                                                                                                                        |
| 5-6             | <ul style="list-style-type: none"><li>• Panqueques</li></ul>                                                                                                                                                                                                           |
| 7-8             | <ul style="list-style-type: none"><li>• Saltear</li><li>• Cocinar pasta</li></ul>                                                                                                                                                                                      |
| 9               | <ul style="list-style-type: none"><li>• Salteado</li><li>• Abrasador</li><li>• Llevar la sopa a ebullición</li><li>• Agua hirviendo</li></ul>                                                                                                                          |

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

| ¿Qué?                                                                                                                           | ¿Cómo?                                                                                                                                                                                                                                                              | ¡Importante!                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Suciedad diaria en el vidrio (huellas dactilares, marcas, manchas dejadas por alimentos o derrames no azucarados en el vidrio). | <ol style="list-style-type: none"><li>1. Apaga la parrilla.</li><li>2. Aplica un limpiador de parrillas mientras el vaso aún está caliente.</li><li>3. Enjuaga y seca con un paño limpio o una toalla de papel.</li><li>4. Vuelve a encender la parrilla.</li></ol> | <ul style="list-style-type: none"><li>• Cuando se apaga la alimentación de la parrilla, no habrá indicación de superficie caliente. ¡Pero la zona de cocción aún puede estar caliente! Ten mucho cuidado.</li><li>• Los estropajos de alta resistencia, algunos estropajos de nylon y los agentes de limpieza agresivos / abrasivos pueden rayar el vidrio. Siempre lee la etiqueta para verificar si tu limpiador o estropajo es adecuado.</li><li>• Nunca dejes residuos de limpieza en la parrilla: el vidrio puede mancharse.</li></ul> |

|                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Ebulliciones, derretimientos y derrames azucarados calientes en el vidrio</p> | <p>Retíralos inmediatamente con una espátula o un raspador de cuchillas de afeitar adecuados para placas de vidrio de inducción, pero ten cuidado con las superficies de las zonas de cocción:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Desconecta la parrilla de inducción.</li><li>2. Sostén la cuchilla o el utensilio en un ángulo de 30 ° y raspa la suciedad o el derrame en un área fresca de la parrilla.</li><li>3. Limpia la suciedad o derrame con un paño de cocina o una toalla de papel.</li><li>4. Sigue los pasos 2 a 4 para "Suciedad diaria en vidrio" arriba.</li></ol> | <ul style="list-style-type: none"><li>• Elimina las manchas dejadas por las fundiciones y los alimentos o derrames de suciedad tan pronto como sea posible. Si se dejan enfriar sobre el vidrio, pueden ser difíciles de quitar o incluso dañar permanentemente la superficie del vidrio.</li><li>• Peligro de corte: cuando se retrae la cubierta de seguridad, la cuchilla de un rascador está afilada. Usar con extremo cuidado y siempre almacenar de forma segura y fuera del alcance de los niños.</li></ul> |
| <p>Efectos indirectos en los controles táctiles</p>                              | <ol style="list-style-type: none"><li>1. Apaga la parrilla.</li><li>2. Absorbe el derrame</li><li>3. Limpia el área de control táctil con una esponja o paño limpio y húmedo.</li><li>4. Limpia el área completamente seca con una toalla de papel.</li><li>5. Vuelve a encender la parrilla.</li></ol>                                                                                                                                                                                                                                                                                        | <ul style="list-style-type: none"><li>• La placa puede emitir un pitido y apagarse sola, y los controles táctiles pueden no funcionar mientras haya líquido en ellos. Asegúrate de secar el área de control táctil antes de volver a encender la parrilla.</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                               |

## SOLUCIONES A PROBLEMAS COMUNES

| Problema                                        | Posibles Causas                                                                                                            | Qué Hacer                                                                                                                                                                                                                                              |
|-------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| La parrilla de inducción no se puede encender.  | Sin energía.                                                                                                               | Asegúrate de que la parrilla de inducción esté conectada a la fuente de alimentación y que esté encendida.<br><br>Verifica si hay un corte de energía en su hogar o área. Si ha comprobado todo y el problema persiste, llame a un técnico calificado. |
| Los controles táctiles no responden.            | Los controles están bloqueados.                                                                                            | Desbloquea los controles. Consulta la sección: "Cómo usar tu parrilla" para obtener instrucciones.                                                                                                                                                     |
| Los controles táctiles son difíciles de operar. | Puede haber una ligera película de agua sobre los controles o puede estar usando la punta del dedo al tocar los controles. | Asegúrate de que el área de control táctil esté seca y usa la yema de tu dedo cuando toques los controles.                                                                                                                                             |
| El vidrio está siendo rayado.                   | Utensilios de cocina de bordes ásperos.<br><br>Estropajo abrasivo o productos de limpieza inadecuados que se utilizan.     | Usa utensilios de cocina con bases planas y lisas. Consulta "Cómo elegir los utensilios correctos".<br><br>Ver "Limpieza y Mantenimiento".                                                                                                             |

|                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                 |
|-------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Algunas sartenes hacen crujidos o chasquidos.                     | Esto puede ser causado por la construcción de sus utensilios de cocina (capas de diferentes metales que vibran de manera diferente).                                                                                                                                       | Esto es normal para los utensilios de cocina y no indica una falla.                                                                                                                                                             |
| La placa de inducción hace un zumbido bajo cuando se usa a altas. | Esto es causado por la tecnología de cocción por inducción.                                                                                                                                                                                                                | Esto es normal, pero el ruido debería calmarse o desaparecer por completo.                                                                                                                                                      |
| Ruido del ventilador proveniente de la parrilla de inducción.     | Un ventilador de enfriamiento integrado en su parrilla de inducción se enciende para evitar que la electrónica se sobrecaliente. Es posible que continúe funcionando incluso después de haber apagado la placa de inducción.                                               | Esto es normal y no necesita acción. No apagues la parrilla de inducción mientras el ventilador está funcionando.                                                                                                               |
| Las sartenes no se calientan y aparecen en la pantalla.           | <p>La parrilla de inducción no puede detectar la sartén porque no es adecuada para la cocción por inducción.</p> <p>La parrilla de inducción no puede detectar la sartén porque es demasiado pequeña para la zona de cocción o no está correctamente centrada en ella.</p> | <p>Utiliza utensilios adecuados para la cocción por inducción. Consulta la sección "Cómo elegir los utensilios correctos".</p> <p>Centra la sartén y asegúrate de que su base coincida con el tamaño de la zona de cocción.</p> |

|                                                                                                                                                                                                                      |                |                                                                                                                                |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| La placa de inducción o una zona de cocción se ha apagado inesperadamente, suena un tono y se muestra un código de error (generalmente alternando con uno o dos dígitos en la pantalla del temporizador de cocción). | Fallo técnico. | Anota las letras y números de error, apaga la parrilla de inducción en la pared y ponte en contacto con un técnico calificado. |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

## VISUALIZACIÓN E INSPECCIÓN DE FALLAS

Si aparece una anomalía, la parrilla de inducción entrará automáticamente en el estado de protección y mostrará los códigos de protección correspondientes:

| Código | Posibles Causas                                                                  | Qué Hacer                                                                                                                    |
|--------|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| U      | Sin utensilios de cocina o utensilios de cocina incompatibles utilizados.        | Por favor, comprueba si los utensilios de cocina son adecuados para la parrilla de inducción.                                |
| E1     | La tensión de alimentación de red es inferior a $160\text{ V} \pm 10\text{ V}$ . | Desenchufa la parrilla de la red eléctrica<br><br>Conecta la parrilla a una fuente de alimentación con el voltaje            |
| E2     | La tensión de alimentación de red es más de $270\text{ V} \pm 10\text{ V}$       | Desenchufa la parrilla de la red eléctrica.<br><br>Conecta la parrilla a una fuente de alimentación con el voltaje correcto. |

|    |                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                               |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| E3 | El sensor de temperatura es demasiado alto o la temperatura ha dejado de funcionar.                              | <p>Deja la placa en modo STAND BY para que el ventilador enfríe el interior del dispositivo.</p> <p>Puedes volver a usar la parrilla una vez que el mensaje de error deje de mostrarse.</p>   |
| E4 | La temperatura de la superficie de calentamiento es demasiado alta o el sensor de temperatura no está conectado. | <p>Deja el aparato en modo STAND BY para que el ventilador enfríe el interior del dispositivo.</p> <p>Puedes volver a usar la parrilla una vez que el mensaje de error deje de mostrarse.</p> |
| E5 | Sobrecalentamiento del sensor IGBT/Corto circuito/El ventilador no está conectado                                | Contactar con el servicio técnico. Es posible que el ventilador no funcione correctamente.                                                                                                    |
| E6 | El circuito abierto del sensor IGBT o IGBT no funciona.                                                          | Ponte en contacto con el centro de servicio para comprobar y reparar.                                                                                                                         |

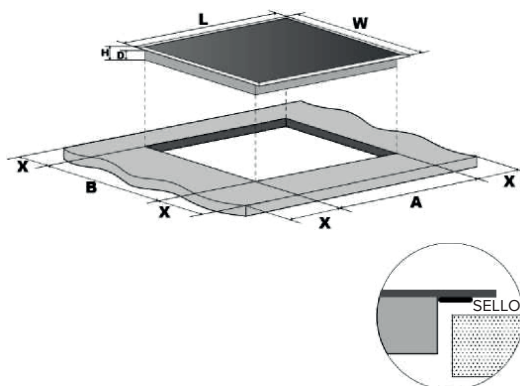
## INSTALACIÓN

### SELECCIÓN DE EQUIPOS DE INSTALACIÓN

Recorta la superficie de trabajo de acuerdo con los tamaños que se muestran en el dibujo.

A efectos de instalación y utilización, se conservará un espacio mínimo de 5 cm alrededor del agujero.

Asegúrate de que el grosor de la superficie de trabajo sea de al menos 30 mm. Selecciona un material de superficie de trabajo resistente al calor para evitar una mayor deformación causada por la radiación de calor de la parrilla calefactora. Como se muestra a continuación:

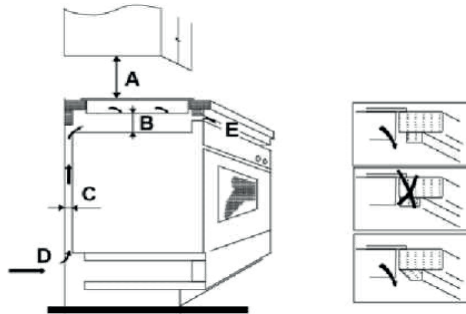


| Medidas del modelo de parrilla |           |           |           | Medidas de corte para empotrar |           |           |           |
|--------------------------------|-----------|-----------|-----------|--------------------------------|-----------|-----------|-----------|
| Modelo                         | L<br>(mm) | W<br>(mm) | H<br>(mm) | D<br>(mm)                      | A<br>(mm) | B<br>(mm) | X<br>(mm) |
| PARIN577                       | 770       | 520       | 61        | 61                             | 740       | 490       | 50 mini   |

Bajo cualquier circunstancia, asegúrate de que la parrilla de inducción esté bien ventilada y que la entrada y salida de aire no estén bloqueadas. Asegúrate de que la parrilla de inducción esté en buen estado de funcionamiento. Como se muestra a continuación:



**Nota: La distancia de seguridad entre la parrilla calefactora y el armario de arriba debe ser de al menos 760 mm.**



| A (mm) | B (mm)    | C (mm)    | D               | E                   |
|--------|-----------|-----------|-----------------|---------------------|
| 760    | 50 mínimo | 20 mínimo | Entrada de aire | Salida de aire 5 mm |

**Antes de instalar la parrilla de cocción, asegúrate de que:**

- La superficie de trabajo es cuadrada y nivelada, y ningún miembro estructural interfiere con los requisitos de espacio.
- La superficie de trabajo está hecha de un material resistente al calor.
- Si la placa está instalada encima de un horno, el horno tiene un ventilador de refrigeración incorporado.
- La instalación cumplirá con todos los requisitos de autorización y las normas y reglamentos aplicables.
- Un interruptor de aislamiento adecuado que proporciona una desconexión completa de la red eléctrica incorporada en el cableado permanente, montado y posicionado para cumplir con las normas y regulaciones locales de cableado.

- El interruptor de aislamiento debe ser de un tipo aprobado y proporcionar una separación de contacto de espacio de aire de 3 mm en todos los polos (o en todos los conductores activos [de fase] si las reglas de cableado local permiten esta variación de los requisitos).
- El interruptor de aislamiento será fácilmente accesible para el cliente con la parrilla instalada.
- Utiliza acabados resistentes al calor y fáciles de limpiar (como baldosas cerámicas) para las superficies de las paredes que rodean la parrilla.

**Cuando hayas instalado la parrilla, asegúrate de que:**

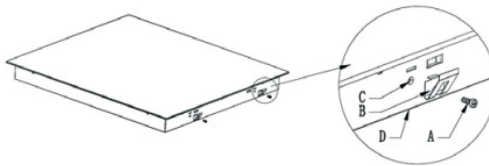
- El cable de alimentación no es accesible a través de puertas o cajones del armario.
- Hay un flujo adecuado de aire fresco desde el exterior de los gabinetes hasta la base de la parrilla.
- Si la parrilla se instala sobre un cajón o armario, se instala una barrera de protección térmica debajo de la base de la parrilla.
- El interruptor de aislamiento es fácilmente accesible.

**Antes de localizar los soportes de fijación:**

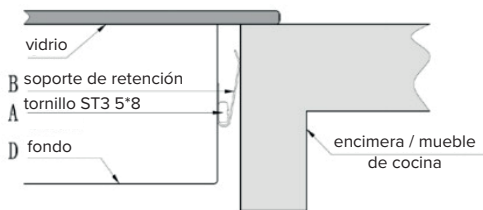
- La unidad debe colocarse sobre una superficie estable y lisa (usa el embalaje). No apliques fuerza sobre los controles que sobresalen de la parrilla.

## AJUSTE DE LA POSICIÓN DEL SOPORTE

Fija la parrilla en la superficie de trabajo atornillando 4 soportes en la parte inferior de la parrilla (ver imagen) después de la instalación.



| A         | B        | C                     | base |
|-----------|----------|-----------------------|------|
| tornillos | soportes | agujero para tornillo | base |
| 6         | 4        |                       |      |



## PRECAUCIONES

1. La parrilla de inducción debe ser instalada por personal o técnicos calificados. Contamos con profesionales a su servicio. Por favor, nunca realices la operación por ti mismo.
2. La parrilla no se deberá instalar directamente encima de un lavavajillas, nevera, congelador, lavadora o secadora de ropa, ya que la humedad puede dañar la electrónica de la parrilla.
3. La parrilla de inducción se instalará de forma que pueda garantizarse una mejor radiación térmica para aumentar su fiabilidad.
4. La pared y la zona de calentamiento inducido por encima de la superficie de la mesa deberán resistir el calor.
5. Para evitar cualquier daño, la capa intermedia y el adhesivo deben ser resistentes al calor.

## CONEXIÓN DE LA PARRILLA A LA FUENTE DE ALIMENTACIÓN

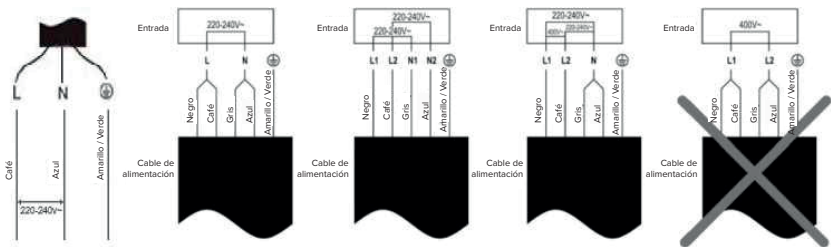


Esta parrilla debe estar conectada a la red eléctrica solo por una persona debidamente calificada. Antes de conectar la parrilla a la fuente de alimentación, compruebe que:

1. El sistema de cableado doméstico es adecuado para la energía consumida por la parrilla.
2. La tensión corresponde al valor indicado en la placa de clasificación.
3. Las secciones del cable de la fuente de alimentación pueden soportar la carga especificada en la placa de clasificación. Para conectar la parrilla a la fuente de alimentación, no utilices adaptadores, reductores o dispositivos de ramificación, ya que pueden causar sobrecalentamiento e incendio.
4. El cable de alimentación no debe tocar ninguna pieza caliente y debe colocarse de manera que su temperatura no supere los 75 ° C en ningún punto.



Verifique con un electricista si el sistema de cableado doméstico es adecuado sin alteraciones. Cualquier modificación sólo debe ser realizada por un electricista calificado.



- Si el cable está dañado o debe ser reemplazado, la operación debe llevarse a cabo por un agente de nuur® con herramientas dedicadas para evitar cualquier accidente.
- Si la parrilla se conecta directamente a la red eléctrica, se debe instalar un disyuntor omnipotente con una apertura mínima de 3 mm entre los contactos.
- El instalador debe asegurarse de que se ha realizado la conexión eléctrica correcta y que cumple con las normas de seguridad.
- El cable no debe doblarse ni comprimirse.
- El cable debe revisarse regularmente y reemplazarse solo por técnicos autorizados.

## AYÚDANOS A CUIDAR EL MEDIO AMBIENTE

No tires tu **parrilla de inducción** con la basura doméstica común cuando su vida útil haya terminado. Debe ser manejada por separado y recibir tratamiento especial, llévala 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.

Parrilla de inducción 5 quemadores

Marca: nuur®

Modelo: PARIN577

**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](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:  
[@nuur.mx](https://www.youtube.com/@nuur.mx)



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

YouTube es marca de Google LLC.