

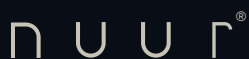


Marca: nuur®

Modelo: PARIN2-B

PARRILLA DE INDUCCIÓN VERTICAL
2 QUEMADORES
MANUAL DE USO

Voltaje	120 V~
Frecuencia	60 Hz
Potencia	2 000 W



CONTENIDO

Usos incorrectos y peligrosos	3
Especificaciones técnicas	4
Uso de los controles táctiles de tu Parrilla de Inducción nuur®	5
Panel de control	6
Cómo usar tu parrilla de inducción	6
¿Cómo elegir mis ollas y sartenes?	9
Limpieza y mantenimiento	11
Problemas comunes y soluciones	12
Ayúdanos a cuidar el medio ambiente	14
Servicio nuur®	14

USOS INCORRECTOS Y PELIGROSOS

Advertencia: Si el panel de cocción tiene una grieta, apaga la parrilla de inducción inmediatamente.

- No coloques la parrilla en ningún lugar que esté cerca de una toma de gas o en un ambiente con una temperatura elevada para evitar daños.
- Para reducir riesgos y daños, este enchufe debe encajar en una toma de corriente individual. La corriente eléctrica nominal no es inferior a 16 A.
- Coloca la parrilla en una superficie nivelada, la distancia entre ella y el fondo no debe ser inferior a 10 cm.
- No sumerjas la parrilla y el cable eléctrico en agua ni permitas que el líquido entre en contacto con las partes eléctricas. El cable de alimentación debe ser desconectado antes de limpiar la parrilla.
- Para evitar peligro, quita la tapa antes de calentar alimentos enlatados.
- Si la parrilla todavía no funciona después de haberla inspeccionado tú mismo, ponte en contacto inmediatamente con nuestro servicio técnico. No desarmes la parrilla ni la abras para evitar cualquier peligro.
- Si el cable de alimentación se rompe, asegúrate de que sea cambiado por un profesional. Contacta a nuestro servicio técnico.
- 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.
- No cocines con ollas vacías, causará mal funcionamiento o alguna situación de peligro.
- Siempre limpia la parrilla para evitar que entre suciedad en el ventilador y afecte el funcionamiento normal.

- No toques la parrilla mientras la unidad esté funcionando, para evitar quemaduras.
- Mantén a los niños alejados de la parrilla.
- 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.
- No operes la parrilla sobre una estufa de gas para evitar cualquier peligro.
- No coloques papel, tela u otros artículos entre los sartenes, ollas y la parrilla para evitar el peligro de incendio.
- No toques el panel de cocción con ningún objeto afilado.
- **Advertencia: Si la superficie está agrietada, apaga la parrilla de inducción para evitar la posibilidad de descarga eléctrica.**
- La parrilla de inducción no está destinada para ser operada por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.
- **Advertencia: La temperatura de la superficie de vidrio puede ser alta cuando el aparato está funcionando o después de usarlo, ¡no la toques directamente con la mano!**
- El aparato no debe utilizarse por personas (incluyendo niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, a menos que reciban supervisión o capacitación
- Los niños deben supervisarse para que no jueguen con el aparato.
- Objetos tales como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas no deben colocarse sobre la superficie caliente debido a que pueden calentarse.
- Este aparato se destina para utilizarse en aplicaciones domésticas y en aplicaciones similares, por ejemplo:
 - Degustaciones en tiendas, en oficinas y en otros ambientes de trabajo.
 - En granjas o en cabañas.

- Por huéspedes o por clientes en hoteles, moteles y otros ambientes de tipo residencial.
- En la cama y en lugares similares destinados para desayunar.

ESPECIFICACIONES ELÉCTRICAS

Voltaje: 120 V[~]

Frecuencia: 60 Hz

Potencia nominal: 2 000 W

Temperatura: 80°C-240°C

Temporizador: 99 minutos

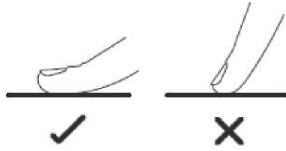
Sobre la cocción por inducción

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. No genera calor hasta que no entra en contacto con la sartén, calentando éste al momento para cocinar.

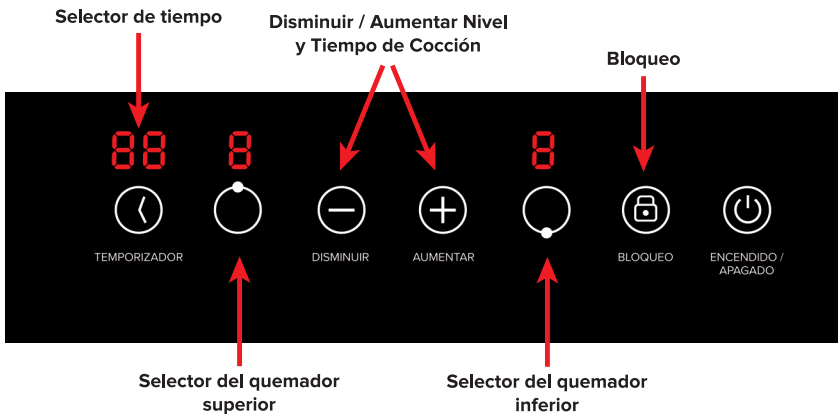
USO DE LOS CONTROLES TÁCTILES DE TU PARRILLA DE INDUCCIÓN NUUR®

- 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.



PANEL DE CONTROL



CÓMO USAR TU PARRILLA DE INDUCCIÓN

1. Coloca las ollas o sartenes adecuados en el centro de los quemadores.
2. Conecta la parrilla a una toma de corriente de 120 V~, 60Hz. Todos los indicadores parpadearán durante 1 segundo y la pantalla mostrará "-- --", la parrilla ahora está en modo de espera.
3. Presiona el botón  para encender la parrilla, la pantalla mostrará "ON".

MODO DE COCCIÓN

1. Pulsa los botones  o  para elegir el quemador, la pantalla del quemador correspondiente parpadeará. Durante el parpadeo, puedes presionar  o  para configurar el nivel de cocción.
2. Siempre puedes cambiar el nivel de cocción, pero debes presionar primero el quemador correspondiente como se mencionó anteriormente.
3. Hay un total de 9 niveles de cocción a elegir.

Nivel de potencia 1: Potencia media 150 W (Calienta con 400-450 W 2 segundos y se detiene 8 segundos, luego calienta con 400-450 W de nuevo 2 segundos y el ciclo empieza de nueva).

Nivel de potencia 2: Potencia media 250 W (Calienta con 400-450 W 5 segundos y se detiene 5 segundos, después calienta con 400-450 W de nuevo 5 segundos y el ciclo empieza de nuevo).

Nivel de potencia 3: Potencia media 350 W (Calienta con 400-450 W 8 segundos y se detiene 2 segundos, después calienta con 400-450 W de nuevo 8 segundos y el ciclo empieza de nuevo).

Nivel de potencia 4: 400 W-450 W

Nivel de potencia 5: 520 W-580 W

Nivel de potencia 6: 600 W-660 W

Nivel de potencia 7: 690 W-750 W

Nivel de potencia 8: 790 W-850 W

Nivel de potencia 9: 880 W-1000 W

4. La parrilla de inducción tiene una protección de apagado automático si en 2 horas no se registra ninguna operación.

FUNCIÓN DEL TEMPORIZADOR (99 MINUTOS)

1. Puedes establecer el tiempo de cocción una vez que el modo de cocción está activo.
2. Presiona los botones  o  para elegir el quemador, luego presiona el botón . El panel mostrará [00] y parpadeará. Puedes presionar  o  para establecer la hora deseada.
3. Después de configurar el tiempo deseado, la pantalla parpadeará 3 segundos con el tiempo y luego el temporizador se configurará correctamente.
4. Para cancelar este modo, pulsa el botón  para detener la operación o pulsa el botón  para detener la cocción.

FUNCIÓN DE BLOQUEO

1. Pulsa el botón  durante 3 segundos hasta que este se encienda. La parrilla se bloqueará.
2. Cuando la parrilla está en modo de bloqueo, el botón  no se puede usar.
3. Para cancelar este modo, pulsa el botón  nuevamente durante 3 segundos hasta que este se apague.

¿CÓMO ELEGIR MIS OLLAS Y SARTENES?

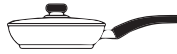
1. Material requerido para tu parrilla:

- Acero, hierro fundido, hierro esmaltado, acero inoxidable, sartenes de fondo plano con un diámetro comprendido entre 12 y 26 cm.
- No intentes usar ollas de otros materiales con bajo contenido ferroso.
- Los utensilios deben estar en contacto con el equipo o no elevarse a más de 2.5 cm de su superficie.

Ejemplos de utensilios amigables:



• Tetera de acero inoxidable



• Olla de hierro



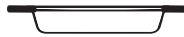
• Olla magnética de acero inoxidable



• Olla de hierro de color



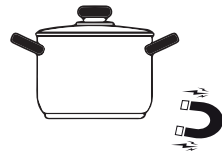
• Tetera de hierro magnético



• Sartén de hierro

2. Sigue las siguientes recomendaciones:

- 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.



LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Retira el enchufe de alimentación antes de limpiar la unidad. Límpiala hasta que la superficie se enfríe.

1. Para la placa de vidrio, panel y carcasa usa:
 - Paño suave para manchas leves.
 - Para grasas, manchas y suciedad, limpiar mediante el uso de un paño húmedo con detergente neutro.
2. El polvo y la suciedad permanecen en el ventilador. Límpialo con un cepillo o un hisopo de algodón.
3. Recuerda no lavar la unidad con agua directamente para evitar daños.
4. Para proteger la parrilla de inducción, asegúrate de tener un buen contacto entre la clavija y el enchufe antes de usar.
5. No desconectes el cable de alimentación directamente durante el funcionamiento. Para prolongar la vida útil del aparato, pulsa primero el botón  y a continuación desconecta el cable de alimentación.
6. Para que el tiempo de funcionamiento sea más largo y el ventilador siga funcionando para enfriar la parrilla, es mejor desconectar el cable hasta que el ventilador se detenga.
7. Saca el cable de alimentación y guárdalo cuando no lo uses durante mucho tiempo.

PROBLEMAS COMUNES Y SOLUCIONES

Durante la operación de la parrilla, si algún error se produce, por favor revisa la siguiente tabla antes de llamar a servicio técnico nuur®. Quizás sea un problema menor que tú mismo puedes solucionar.

Problema	Posibles Causas	Qué Hacer
Después de conectar a la alimentación y presionar el botón de "Encendido", el dispositivo no tiene respuesta.	¿La electricidad está suspendida?	Intenta encenderlo de nuevo después de reactivar la electricidad.
	¿El enchufe está conectado firmemente a la toma de corriente?	Verifica cuidadosamente las causas raíz. Si el problema no se puede solucionar, comunícate con nuestro servicio técnico.
	¿Se ha roto el fusible?	
La parrilla de inducción emite un sonido "Bip".	¿Se utilizan utensilios de cocina incompatibles o no se utilizan utensilios de cocina?	Usa utensilios de cocina compatibles con la parrilla de inducción.
	¿Los utensilios de cocina están colocados correctamente en el centro de la zona de calefacción?	Coloca los utensilios de cocina en el centro de la zona de calentamiento definida.
	¿Los utensilios de cocina miden más de 12 cm?	Cambia el diámetro de los utensilios de cocina a 12 cm o más (hasta 26 cm).

Apagado repentino durante la operación.	¿Los utensilios de cocina están vacíos o la temperatura es demasiado alta?	Comprueba si el aparato se está utilizando incorrectamente.
	¿La entrada de aire/salida está obstruida o se ha acumulado suciedad?	Retira las cosas que obstruyen la entrada de aire/ventilación de escape. Vuelve a utilizar el aparato después de enfriarlo.
	¿La cocina está trabajando más de 2 horas sin ninguna instrucción externa?	Restablece los modos de cocción o utiliza la función de temporizador.
Código de error E0	No hay utensilios de cocina o los utensilios de cocina son incompatibles o la conexión no es buena.	Cuando muestre los códigos de error E0, E3, E5, verifica si los utensilios de cocina no son adecuados o vuelve a encender el aparato después de que la unidad se haya enfriado naturalmente. Cuando muestre los códigos de error E1, E2, E4, E6, E7, comunícate con el servicio técnico nuur®.
Código de error E1	Voltaje más bajo de 100 V	
Código de error E2	Voltaje más alto de 280 V	
Código de error E3	Sensor sobrecalentado o cortocircuito.	
Código de error E4	Sensor de circuito abierto o roto.	
Código de error E5	Sobrecalentamiento o cortocircuito del sensor IGBT.	
Código de error E6	Circuito IGBT abierto o roto.	
Código de error E7	Problema de conexión del panel de control y la placa PCB.	
Código de error EC	Placa PCB rota.	

Si las soluciones anteriores no pueden reparar el problema, desconecta la parrilla inmediatamente, ponte en contacto con nuestro servicio técnico para su inspección y reparación. Anota el código de error e infórmalo al servicio técnico nuur®. Para evitar cualquier peligro y daño al aparato, no lo desmontes ni lo repares tú mismo.

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 vertical 2 quemadores

Marca: nuur®

Modelo: PARIN2-B

IMPORTADO POR:

GRUPO RIJOCI S.A. DE C.V.

Av. Ejército Nacional # 836 Int. 301, Col. Polanco II
Sección, C.P. 11530, Miguel Hidalgo, Ciudad de México, México

Teléfono y WhatsApp: 5610153718

www.nuur.mx

SÍGUENOS EN :



Instagram:
[@nuur.mx](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.