

nuwave[®]

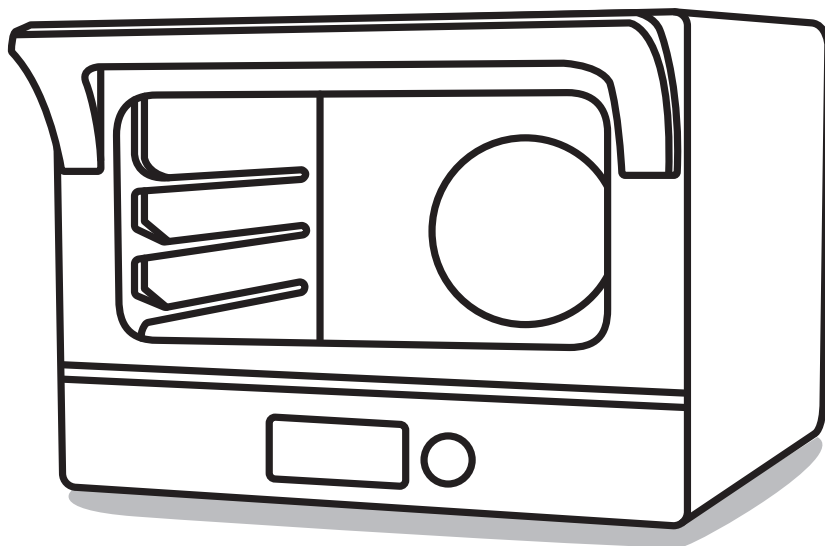
PRO SMART OVEN

Manual del Propietario

Modelo 20902

Rev. 2

CONDUCCIÓN E INFRARROJA INFRARROJA • ZONA DE TRIPLE FREIR CON AIRE



¿Dudas o Inquietudes?

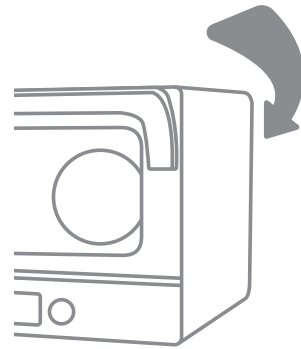
Llamada gratuita: 1-877-689-2838 • help@nuwavenow.com
(Lunes-Viernes 7:30am-4:30pm CST)

**¡REGÍSTRESE
AHORA!**

Como agradecimiento especial por registrar su NuWave Pro Smart Oven, ¡recibirá automáticamente 12 meses adicionales a la garantía limitada de su fabricante!*

Todo lo que tiene que hacer es seguir estos sencillos pasos.

- 1** Usando su teléfono inteligente o dispositivo inteligente, escanee el código QR ubicado en la etiqueta de su horno en la parte posterior del horno.
- 2** Se le dirigirá a la página de registro del producto NuWave con el número de serie único de su horno que se ingresa automáticamente en el campo correspondiente.
NOTA: Si no tiene un dispositivo inteligente habilitado para la web, simplemente visite nuwavenow.com/QR e ingrese manualmente el número de serie de su horno.
- 3** Complete la información restante y complete la encuesta opcional.
- 4** Una vez que envíe su información, recibirá un correo electrónico de confirmación con los detalles de la garantía extendida.



ESPAÑOL

12 Meses Adicionales

** Registre su producto dentro de 1 año a partir de la fecha de compra para una extensión gratuita de 12 meses de garantía limitada.*

!para una garantía de
12 meses
adicionales!



1 Abra su tienda de aplicaciones móviles (App Store, Google™ Play)



2 Busque “lectores de códigos QR.”

QR code readers

3 Simplemente descargue el lector de códigos QR a su teléfono, ábralo y escanee el código, ya está listo para comenzar.

NOTA: Es posible que deba abrir el lector de código QR descargado cada vez que desee escanear un código QR.

BIENVENIDO

A La Familia NuWave®

¡Enhorabuena por la compra de su NuWave® Pro Smart Oven!
Estamos increíblemente emocionados por usted a medida que comience su cocina casera saludable con su nuevo Pro Smart Oven.

Queremos asegurarnos de que aproveche al máximo su experiencia de cocina NuWave®, por lo que hemos proporcionado instrucciones detalladas aquí en este manual para que conozca todos los detalles para ser un cocinero casero exitoso de NuWave®. También hemos incluido una práctica Guía de Inicio Rápida y un Libro de Recetas que contiene detalles sobre todas las recetas preestablecidas escritas y desarrolladas por nuestro equipo de talentosos chefs que ya están programadas en su horno.



Queremos que cada paso de su experiencia NuWave® sea lo más fácil y gratificante posible, por lo que si tiene alguna pregunta, comentario o inquietud, no dude en ponerse en contacto con nuestro Servicio al Cliente llamando al 1-877-689-2838 • help@nuwavenow.com (de lunes a viernes de 7:30 a.m. a 4:30 p.m. CST).

¡Conéctese con nosotros!



#nuwavenow

Visite nuwavenow.com para ver nuestros otros productos y accesorios NuWave.

ESPAÑOL

Bienvenido

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

PARA USO DOMÉSTICO SOLAMENTE Y LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USARLO

SIEMPRE TENGA ESTE MANUAL A LA MANO PARA FUTURAS REFERENCIAS.

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS

El incumplimiento de cualquiera de las medidas de seguridad, advertencias o instrucciones importantes para un uso seguro representa un mal uso del NuWave Pro Smart Oven que puede anular su garantía y crear el riesgo de lesiones graves. Cuando utilice el Pro Smart Oven, utilice el aparato únicamente para el fin para el que fue diseñado y para ningún otro uso, y siga siempre las precauciones básicas de seguridad.

1. Lea todas las instrucciones.
2. Asegúrese de que el Pro Smart Oven y todas las piezas estén limpias y secas antes de cada uso.
3. No toque superficies calientes. Las superficies del aparato pueden estar calientes durante y después de su uso. Use las asas.
4. Deseche el plástico protector que cubre el enchufe de alimentación antes de usarlo.
5. No deje que el cable eléctrico toque superficies calientes ni cuelgue sobre ningún borde.
6. No sumerja el cable, el enchufe o el aparato en agua u otro líquido.
7. Es necesaria una estrecha supervisión cuando se use cualquier aparato cerca de niños. Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, niños o personas con experiencia o conocimiento, a menos que sea supervisado o instruido sobre el uso del aparato por un responsable de su seguridad.
8. No lo utilice si el Pro Smart Oven o el cable funcionan mal o han sido dañados de alguna manera. Devuelva el dispositivo al centro de servicio autorizado más cercano para su revisión, reparación o ajuste.
9. Úselo solo en una superficie limpia, estable, seca y nivelada.

10. No utilice accesorios o aditamentos no recomendados por el fabricante.
11. NO LO USE AL AIRE LIBRE. SOLO PARA USO EN INTERIORES.
12. No lo coloque sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico caliente, o en un horno caliente.
13. Desenchufe el aparato cuando no esté en uso y deje que el aparato se enfríe completamente antes de limpiar o quitar/reemplazar las piezas.
14. No cubra ni bloquee las salidas de aire de admisión ubicadas en la parte posterior y laterales del Pro Smart Oven, ya que hacerlo puede impedir una ventilación adecuada. Debe haber al menos 5 pulgadas de espacio libre detrás, a los lados y encima del Pro Smart Oven.
15. Use papel de aluminio para envolver alimentos que producen aceite o jugo cuando se cocinan y ponga en la parrilla/plancha para evitar incendios.
16. Para evitar incendios, no permita que el papel aluminio toque los elementos de calentamiento.
17. No altere ni modifique ninguna parte del Pro Smart Oven ni utilice accesorios o aditamentos no recomendados por el fabricante.
18. Es normal que algo de humo escape del Pro Smart Oven al calentarse por primera vez.
19. Si el exceso de humo se escapa de la salida de aire durante la operación, desenchufe el Pro Smart Oven inmediatamente y comuníquese con servicio al cliente al 1-877-689-2838 o envíe un correo electrónico a help@nuwavenow.com.
20. Durante el uso, vapor puede ser liberado de las salidas de aire. Mantenga las manos y la cara alejadas de las aberturas de salida de aire. Tenga cuidado con el vapor caliente que se escapa al abrir el Pro Smart Oven.
21. Evite colocar su cara cerca de la puerta de vidrio durante el uso.
22. Nunca toque el interior del Pro Smart Oven mientras está funcionando.
23. Tenga mucho cuidado al mover un aparato que contenga aceite u otros líquidos calientes.
24. Nunca deje el Pro Smart Oven desatendido durante el uso.
25. No desmonte el Pro Smart Oven.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

PARA USO DOMÉSTICO SOLAMENTE Y LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USARLO

26. Deje que el Pro Smart Oven se enfríe antes de poner o sacar los artículos o antes de limpiar.
27. Mantenga este manual a mano para futuras referencias.
28. Siempre asegúrese de que sus dedos estén limpios y secos al presionar los botones.



ADVERTENCIA

Nunca use el Pro Smart Oven con piezas sueltas, dañadas o faltantes.

Advertencias sobre el horno tostador (norma UL 1026, sección 71.7):

1. No se deben introducir alimentos o utensilios de metal de gran tamaño en un horno tostador, ya que pueden provocar un incendio o un riesgo de descarga eléctrica.
2. Puede ocurrir un incendio si el horno tostador está cubierto o tocando material inflamable, incluidas cortinas, paredes y similares, cuando está en funcionamiento. No guarde ningún artículo encima del aparato cuando esté en funcionamiento.
3. No limpie con estropajos metálicos. Los pedazos pueden desprenderse de la almohadilla y tocar partes eléctricas, lo que implica un riesgo de descarga eléctrica.
4. Se debe extremar la precaución cuando se utilicen recipientes que no sean de metal o vidrio.
5. No almacene ningún material, excepto los accesorios recomendados por los fabricantes, en este horno cuando no esté en uso.
6. No coloque ninguno de los siguientes materiales en el horno: papel, cartón, plástico, tela, madera, materiales inflamables, recipientes sellados y similares.
7. No cubra la bandeja para migas ni ninguna parte del horno con papel de aluminio. Esto provocará un sobrecalentamiento del horno.

8. Apague el Pro Smart Oven presionando ON / OFF antes de desenchufar la unidad de la toma de corriente.



ADVERTENCIA

Para desconectar el Pro Smart Oven, apáguelo presionando ON/OFF y luego retire el enchufe del tomacorriente.



CUIDADO

RIESGO DE DESCARGA ELÉCTRICA

Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, no realice ningún mantenimiento que no sea el que figura en estas instrucciones.

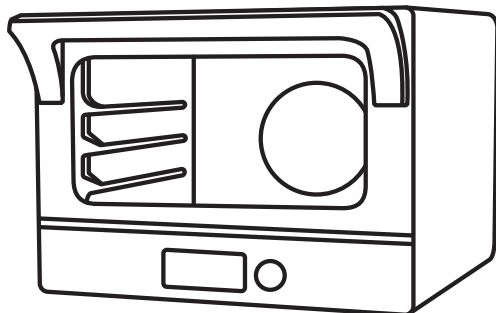
Cables

Se proporciona un cable de fuente de alimentación corto (o cable de fuente de alimentación desmontable) para reducir el riesgo de enredarse o tropezar con un cable más largo. Los cables de alimentación desmontables más largos o los cables de extensión están disponibles y se pueden usar si se ejerce cuidado en su uso. Si se utiliza un cable de alimentación desmontable más largo o un cable de extensión:

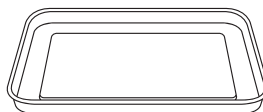
1. La clasificación eléctrica marcada del cable de extensión debe ser al menos tan grande como la clasificación eléctrica del aparato.
2. El cable más largo debe estar dispuesto de manera que no cubra ninguna encimera o mesa donde pueda ser tirado o tropezado involuntariamente.
3. El Pro Smart Oven debe operarse en una toma de corriente separada de otros aparatos en funcionamiento debido a las limitaciones de potencia.
4. Este aparato es del tipo de conexión a tierra de 3 clavijas, por lo que el juego de cables o el cable de extensión también debe ser un cable de 3 alambres con conexión a tierra.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES: Lea y comprenda el manual completo antes de usar el Pro Smart Oven.

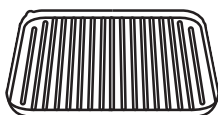
PARTES Y ACCESORIOS



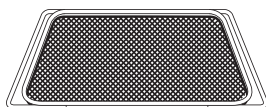
Base de Alimentación
Parte #: BEA1



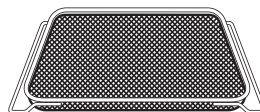
Bandeja de Goteo y Hornear
Parte #: BEA8



Parrilla/Plancha
Parte #: BEA3



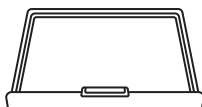
Rejilla de la Parrilla/Plancha
Parte #: BEA4



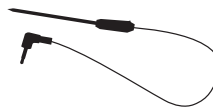
Cesta para Freír con Aire
Parte #: BEA5



Rejilla
Parte #: BEA6



Bandeja de Migajas Sensor de Temperatura
Parte #: BEA7



Parte #: BEP3



Bombilla
Parte #: BEP1



Tornillo
Parte #: BEP4



Cubierta de Bombilla
Parte #: BEP2

Para pedir piezas, vaya a la sección de Piezas Reemplazables, luego comuníquese con Servicio al Cliente al 877-689-2838 o help@nuwavenow.com

GUÍA DE ENSAMBLE

ANTES DEL PRIMER USO

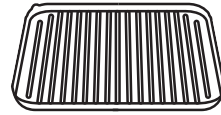
1. Retire y deseche cualquier material de embalaje de la unidad.
2. Retire todos los accesorios de su embalaje y lávelos en agua tibia y jabonosa o en el lavavajillas, solo en la rejilla superior. NUNCA sumerja la unidad principal en agua.

Nota: Si bien los accesorios son aptos para lavavajillas, se recomienda lavarlos a mano. La limpieza frecuente en el lavavajillas puede provocar un desgaste prematuro.

Parrilla/Plancha

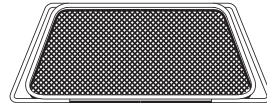
Para asar filetes y asar verduras. Voltéelo del lado de la plancha para hornear.

Nota: La parrilla/plancha debe usarse con la rejilla.



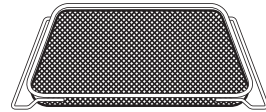
Rejilla de la Parrilla/Plancha

La profundidad de 1/2 pulgada es ideal para la deshidratación.



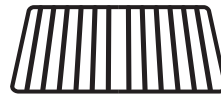
Cesta para Freir con Aire

La profundidad de 1 pulgada es perfecta para hacer pollo crujiente, papas fritas y más.



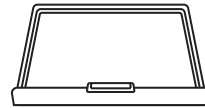
Rejilla

Se puede usar para sostener sartenes para cocinar u hornear, o simplemente colocar su comida directamente en la rejilla.



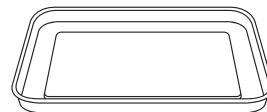
Bandeja de Migajas

Atrapa migas y goteos y debe permanecer en la unidad en todo momento mientras se cocina.



Bandeja de Goteo y Hornear

Ideal para hornear, asar y como bandeja de goteo al freír al aire, protegiendo los elementos calefactores inferiores del goteo de aceites y grasas.

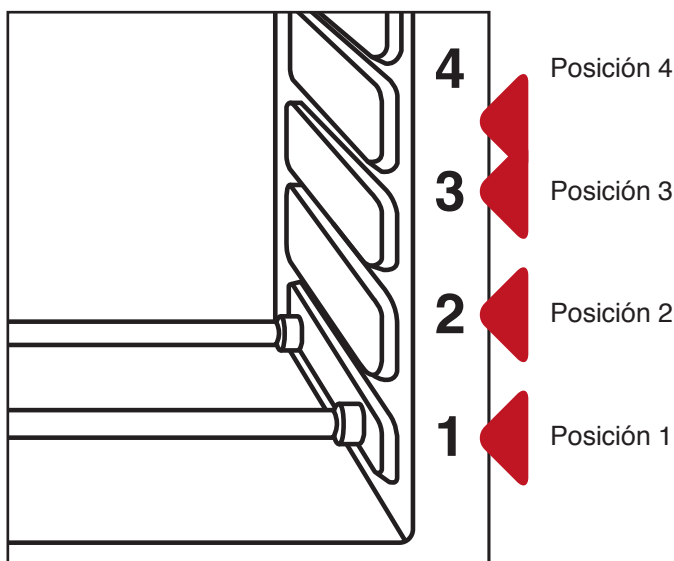
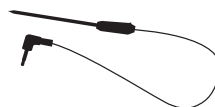


Sensor de Temperatura

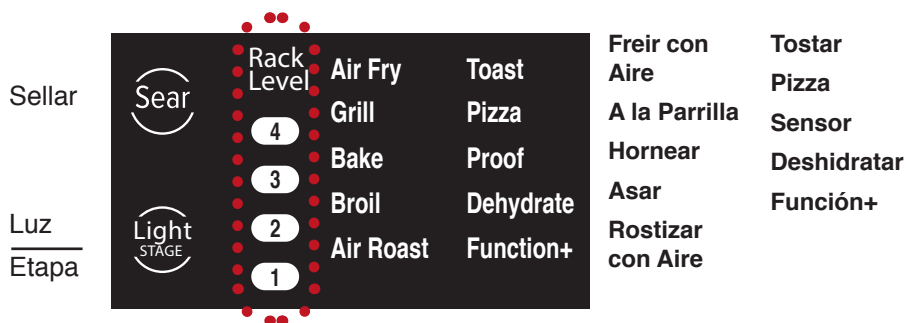
Elimine las conjeturas de la cocina.

GUÍA DE ENSAMBLE

Consulte la guía de temperatura en la sección Sensor para obtener más información.



Nivel de la Rejilla



El horno tiene 4 posiciones para la rejilla donde sus accesorios pueden deslizarse en la unidad. Al elegir una función, los números de rack apropiados se iluminarán en el panel de control. Los números en el panel de control coincidirán con los del interior de la unidad.

CONEXIÓN WI-FI



CUIDADO

SIEMPRE tenga mucho cuidado al manipular los accesorios al cocinar. Use guantes de horno y deje que los accesorios se enfríen antes de lavarlos.

Con la aplicación NuWave® Connect, puede operar su NuWave® Pro Smart Oven con su dispositivo inteligente.

Descargue la aplicación NuWave® Connect

Usando el lector QR incorporado en su aplicación de cámara:

1. Escanee el código QR a continuación.
Le llevará a la página de descarga de la aplicación en Google™ Play Store o Apple AppStore.
2. Siga las instrucciones de descarga e instalación.



Si su teléfono no tiene esa capacidad incorporada, simplemente descargue una aplicación de escaneo QR de terceros antes de escanear los códigos QR NuWave® y estará listo para comenzar.

1. Abra su tienda de aplicaciones móviles (App Store, Google™ Play).
2. Busque “lectores de códigos QR”.
3. Simplemente descargue el lector de códigos QR en su teléfono, ábralo, escanee el código y estará listo para comenzar.

Configuración y activación de WI-FI

1. Descargue e instale la aplicación NuWave® Connect.
2. Asegúrese de que su teléfono esté conectado a la red Wi-Fi de 2.4GHz de su hogar. Abra la aplicación y siga las instrucciones en la aplicación para el proceso de verificación. Una vez completada la verificación, comience a agregar dispositivos. Para agregar un dispositivo, toque “+” y luego seleccione “Pro Smart Oven”.
 - Mientras el Pro Smart Oven esté en modo de espera, mantenga presionado el WiFi durante 1 segundo. Esto activará o desactivará el Wi-Fi incorporado.
 - El icono de Wi-Fi en la pantalla indicará el estado de la conexión Wi-Fi del Pro Smart Oven. Asegúrese de que el Pro Smart Oven Wi-Fi esté activo y conectado con su red Wi-Fi de 2,4 GHz.

CONEXIÓN WI-FI

- Durante la configuración por primera vez, el icono de Wi-Fi parpadeará rápidamente mientras se empareja con la red.
- Cuando el Wi-Fi esté conectado, el icono se iluminará y permanecerá encendido.
- Cuando el Wi-Fi esté desconectado, el icono estará apagado.
- Si el proceso de conexión falla, la luz wi-fi se apagará.

Nota:

Algunas instancias pueden requerir que el usuario vuelva a mantener presionado el botón de la tecla para devolver el Wi-Fi al modo de emparejamiento, incluso si anteriormente hubo una conexión exitosa.

- Siempre que el Pro Smart Oven esté desconectado, el Wi-Fi deberá ser vuelto a emparejar una vez que se vuelva a enchufar.
- Si la conexión Wi-Fi no tiene éxito, los íconos WiFi/Bluetooth se apagarán indicando que el NuWave Pro Smart Oven no está conectado al Wi-Fi.

CONEXIÓN BLUETOOTH

CONEXIÓN BLUETOOTH

El módulo Wi-Fi del Pro Smart Oven, además, ofrece un respaldo de Conectividad Bluetooth. Si su red Wi-Fi se apaga, el Bluetooth del Pro Smart Oven automáticamente se apareará con el Bluetooth de su dispositivo.

Para aprovechar esta función, asegúrese de que las opciones de Bluetooth, Wi-Fi y datos móviles de su dispositivo inteligente estén habilitadas.


Emparejar su dispositivo con el Pro Smart Oven a través de Bluetooth toma hasta 5 minutos, pero una vez que su dispositivo esté emparejado, la aplicación NuWave® Connect funcionará normalmente dentro del rango.

ESPAÑOL

Conexión Bluetooth

EMPEZANDO

La funcionalidad fácil de usar el Pro Smart Oven se divide en funciones Básicas y Avanzadas, la primera ofrece la funcionalidad de cocción completa de la unidad y la última le brinda control sobre el ventilador y la fuerza del calor y le permite programar diferentes etapas de cocción, funciones que utilizará principalmente para crear sus propios ajustes preestablecidos de cocina.

| Botón | Función |
|---|---|
|  | Enciende y apaga el Pro Smart oven. |
| START/ PAUSE & CLEAR | Inicia y pausa el proceso de cocción, y le permite borrar cualquier selección. |
| Temp & Time | Le permite ajustar la temperatura y el tiempo antes y durante el proceso de cocción. |
| Menu | Le da acceso a 100 ajustes preestablecidos de cocina y le permite almacenar 50 adicionales propios. Consulte los 100 ajustes preestablecidos en la parte posterior de la Guía de inicio rápido. |
| Function | Elige entre 20 opciones de cocina. |
| Probe | Ayuda a cocinar con precisión sus alimentos a su temperatura interna preferida. Se enchufa en el interior, al lado derecho. |
| Preheat | Asegura que el Pro Smart Oven esté a la temperatura de cocción establecida cuando inserta su comida, lo que le brinda resultados más crujientes. |
| Heat/FAN | Controle las fuentes de calor del Pro Smart Oven (superior, inferior y/o trasera) y las velocidades del ventilador |
| Sear | Selle sus alimentos antes y / o después del proceso de cocción. No es necesario para todos los procesos de cocción. |

| Uso |
|--|
| El botón de encendido enciende y apaga el Pro Smart Oven y detiene todas las funciones de cocción. |
| Seleccione una función de cocción, presione START/PAUSE para comenzar, pausar o reanudar la cocción. Mientras esté en el modo de configuración, mantenga preionado START/PAUSE para borrar todas las selecciones y volver a la configuración predeterminada. Mientras cocina, presione START/PAUSE para terminar de cocinar. |
| Presione Temp y utilice la perilla Select para ajustar la temperatura. Presione Time y utilice la perilla Select para ajustar el tiempo. |
| Presione Menu y utilice la perilla Select para elegir los programas preestablecidos (1-100) para cocinar. Una vez que haya elegido uno, la temperatura y el tiempo se pueden ajustar. Presione START/PAUSE para iniciar el programa elegido. Nota: Los ajustes preestablecidos 1-100 se pueden ajustar, pero volverán a las temperaturas y tiempos predeterminados después de que haya terminado la cocción. |
| Presione Function y desplácese por las funciones de cocción. En “Function+”, presione la perilla Select para las funciones 10 – 20. Una vez que haya elegido una función, presione la perilla Select y START/PAUSE para comenzar a cocinar. |
| El valor predeterminado es 165°F. Conecta la sonda al conector de tu Pro Smart Oven. Mantenga pulsada Probe durante 1 segundo para establecer la temperatura interna objetivo de la sonda para los alimentos mediante la perilla Select . Inserte el otro extremo de la sonda en los alimentos. Presione START/PAUSE para comenzar la cocción. |
| El valor predeterminado es 400° F (temperatura de cocción predeterminada). Para comenzar, presione START/PAUSE y ajuste la temperatura y el tiempo de cocción. El Pro Smart Oven se precalentará a la temperatura de cocción establecida. Una vez que el Pro Smart Oven haya alcanzado la temperatura establecida, el Pro Smart Oven pitará dos veces, contará con cuenta regresiva durante 10 segundos, pitará una vez más y luego comenzará a cocinar automáticamente. Para desactivar el precalentamiento automático, presione Menu + Preheat antes de cocinar. Repita para reactivar el precalentamiento automático. |
| Calor: Presione Heat/FAN y ajuste la calefacción trasera, superior y/o inferior con la perilla Select . Ventilador: Ajuste la velocidad del ventilador de 0 a 3. Mantén pulsado el botón Heat/FAN y utiliza la perilla Select para ajustar. Nota: Si está utilizando el calentador trasero, la velocidad del ventilador debe ser de 1 o más. |
| Los valores predeterminados son 450° F durante 5 minutos. Presione Buscar. Luego, ajuste la temperatura y el tiempo para dorar, si lo desea, y presione START/PAUSE para comenzar a cocinar. |

EMPEZANDO

Funciones Clave Básicas

| Funciones | Parrilla/ Plancha Rejilla de la Parrilla/ Plancha | Rejilla de la Parrilla/ Plancha | Cesta para freir con aire | Rejilla |
|-----------------------|---|--|------------------------------------|---------|
| Freir con Aire | | ✓ | ✓ | |
| Parrilla | ✓ | | | |
| Hornear* | ✓ | | | ✓ |
| Asar* | ✓ | | | ✓ |
| Rostizar con Aire | | ✓ | ✓ | ✓ |
| Tostar | | ✓ | ✓ | ✓ |
| Pizza* | ✓ | | | ✓ |
| Sensor | | | | ✓ |
| Deshidratar | | ✓ | ✓ | |
| Galleta* | ✓ | | | ✓ |
| Descongelar* | | ✓ | ✓ | ✓ |
| D.I.Y. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Hervir al Horno* | | ✓ | ✓ | ✓ |
| Rawtarian* | | ✓ | ✓ | ✓ |
| Recalentar* | | ✓ | ✓ | ✓ |
| Sanitizar* | | ✓ | ✓ | ✓ |
| Cocción Lenta* | | ✓ | ✓ | ✓ |
| Asado Lento* | | ✓ | ✓ | ✓ |
| Mantener Caliente* | | ✓ | ✓ | ✓ |
| Asado Completo* | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |

*Use una bandeja para Hornear/Cocinar segura para el horno cuando use el rack. Para obtener los mejores resultados, use la Parrilla/Plancha y la Rejilla para Parrilla/Plancha. Voltee la Parrilla/Plancha hacia el lado de la plancha.

Consejos Útiles

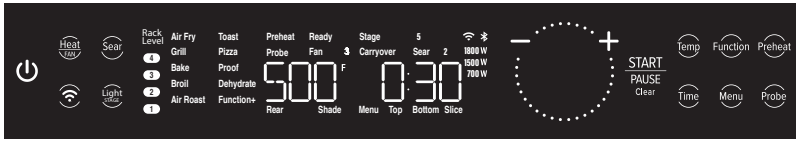
1. Para agregar más tiempo durante el ciclo de cocción actual, gire el selector Select en el sentido de las agujas del reloj. Controle su comida para asegurarse de que no se cocine demasiado.
2. Puede aparecer algo de humedad en la puerta del Pro Smart Oven durante ciertos ciclos de cocción. Esto es normal y no es motivo de preocupación.
3. Al freír con aire, los alimentos se pueden cubrir ligeramente con aceite de antemano para aumentar su textura crujiente y dorada.

| Temperatura de Cocción | Tiempo de Cocción |
|------------------------|-------------------|
| 50F - 275F | 00:00 - 99:59 |
| 280F - 350F | 00:00 - 24:00 |
| 355F - 400F | 00:00 - 04:00 |
| 405F - 450F | 00:00 - 01:00 |
| 455F - 500F | 00:00 - 00:30 |

Funciones básicas de las teclas

| Funciones | Botones |
|---------------------------------------|--|
| Función de cocción remanente | Presione Menu + Sear |
| Silenciar/reactivar | Presione Sear + STAGE |
| Cocción lenta | Presione Menu + Probe |
| Silencio para la Puerta | Presione y Mantenga presionado Function |
| Reloj | Presione Preheat + Time |
| Seguro | Presione Menu + STAGE |
| Sensor de Temperatura Objetivo | Presione Probe durante 1 segundo |
| Cambio de formato de tiempo a min:seg | Presione Time durante 4 segundos |
| Cambio de temperatura F/C | Presione Temp durante 4 segundos |
| Sear como función independiente | Presione Sear durante 1 segundo |
| Bluetooth | Presione Wi-Fi durante 1 segundo |
| Vatios | Presione Wi-Fi + Light |

EMPEZANDO



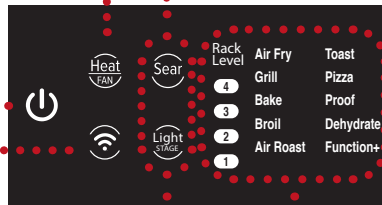
ON/OFF:
Enciende el horno.

Heat:
Controla el calor superior, inferior y trasero.

Sear:
Elige entre 3 ajustes de Sellar.

FAN:
Elige entre 3 niveles del ventilador.*

Wi-Fi:
Conecta el horno a la red de Internet de su casa.



Light:
Presione Light/STAGE para encender y apagar la luz del horno.

STAGE:
Mantenga pulsado Light/STAGE para programar hasta 5 etapas de cocción.

Rack Level:
El horno resaltará el ajuste correspondiente predeterminado del rack.

Programmed Settings:
Elija entre 9 configuraciones programadas, más 11 adicionales con Función+.

*Cuando se usa calor atrás, el ventilador no se puede apagar.

Nota:

Preheat, Ready, Stage, Probe, Fan, Sear, Rear, Top, Bottom, Shade, Menu, Top, Bottom, Inferior o Slice se mostrarán una vez que el usuario seleccione esa función.

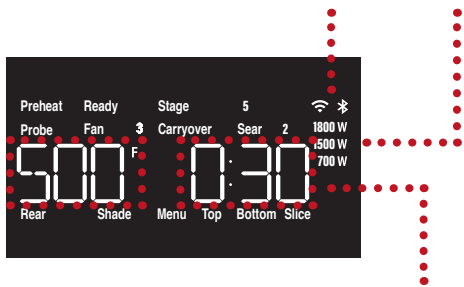
Wi-Fi y

Bluetooth:

Opere su horno con su dispositivo inteligente.

Vatios:

La potencia seleccionada se mostrará en la pantalla.



Temperatura de cocción:

El valor predeterminado se establecerá en Fahrenheit, pero puede ser cambiado Para Celsius.

Tiempo de cocción:

HORAS:MINUTOS
El formato de tiempo se puede cambiar.

Seleccione Perilla:

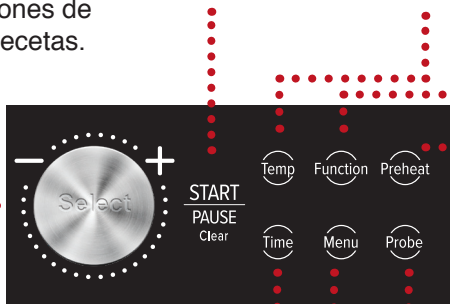
La perilla **Select** ajusta el tiempo de cocción y la temperatura, se desplaza entre las funciones de cocción y las recetas.

START/PAUSE:

Inicia y pausa el proceso de cocción.

Temp:

Ajusta la temperatura de cocción.



Function:

Deslice a través de los 20 presets.

Preheat:

Precalienta su horno para obtener mejores resultados.

Time:

Ajusta el tiempo de cocción.

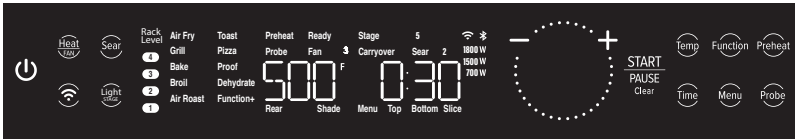
Menu:

Seleccione hasta 100 ajustes preestablecidos y guarde hasta 50 de los suyos.

Probe:

Permite que el horno se cocine por la temperatura interna de los alimentos.

INSTRUCCIONES



Inicio Rápido

1. Conecte el cable de alimentación a una toma de corriente.
2. Presione el botón **Power** para encender o apagar el Pro Smart Oven. Cuando esté activado:
 - Cada función parpadeará una por una antes de que el Pro Smart Oven vaya a Air Fry.
 - Se mostrará el tiempo de cocción y la temperatura predeterminados de esa función.
 - Si esa función tiene Pre calentamiento, entonces “**Preheat**” también se encenderá.
3. Mantenga presionado **Light** para encender la lámpara dentro del horno y manténgalo presionado nuevamente para apagar la lámpara.
4. Presione **Temp** y, a continuación, gire la perilla **Select** para ajustar la temperatura de cocción. Presione **Time** y gire la perilla **Select** para ajustar el tiempo de cocción.
 - La temperatura, el tiempo y la(s) fuente(s) de calentamiento se pueden ajustar antes y durante el proceso de cocción.
5. Abra la puerta del horno y coloque su comida en el Pro Smart Oven.
 - Mientras cocina, abrir la puerta pausará el ciclo de cocción y encenderá la luz del horno.
 - Cerrar la puerta nuevamente reanudará el ciclo de cocción y apagará la luz del horno.
 - Si la puerta permanece abierta durante 30 minutos o más, el Pro Smart Oven se apagará..
6. Presione **START/PAUSE/CLEAR**. El Pro Smart Oven comenzará a cocinar y la pantalla mostrará la temperatura de cocción y el tiempo en cuenta regresiva. “:” parpadeará.
 - Presione **START/PAUSE/CLEAR** de nuevo para pausar la cocción y de nuevo para reanudarla.
 - Mantenga presionado el botón **START/PAUSE/CLEAR** para borrar todas las configuraciones y selecciones y devolver el Pro Smart Oven a su configuración predeterminada.
7. Una vez que el Pro Smart Oven haya terminado de cocinar, la pantalla mostrará “**END**” y pitará 3 veces.

Funciones Básicas

Con sus ajustes preestablecidos de cocina y funciones de cocina programadas, el conjunto de funciones básicas de Pro Smart Oven le ofrece todo lo que necesita para llevar a cabo casi todas las tareas de cocina que pueda enfrentar.

Trabajando con el Tiempo y la Temperatura

Puede configurar el tiempo de cocción y la temperatura antes de cocinar, pero siempre tiene la opción de ajustarlos mientras cocina también.

Para Establecer la Temperatura y el Tiempo de Cocción antes de Cocinar

1. Presione el botón **Power**. La pantalla mostrará una función de cocción (es decir, **“Pizza”**), la temperatura de cocción, el tiempo de cuenta regresiva de cocción (es decir, **“00:15”**), **“Rear”**, **“Bottom”**, **“Fan”**, y **“Preheat”**. Los “:” se encenderán.
2. Presione **Temp**. Gire la perilla **Select** para ajustar la temperatura de cocción deseada.
3. Presione **Time**. Gire la perilla **Select** para ajustar al tiempo de cocción deseado.
4. Presione **START/PAUSE** para comenzar a cocinar a la temperatura y tiempo establecidos.
5. Cuando termine, la pantalla mostrará **“END”** y el Pro Smart Oven pitará 3 veces.

Para Ajustar la Temperatura y el Tiempo de Cocción Durante la Cocción

1. Presione **Temp** una vez. Utilice la perilla **Select** para ajustar la temperatura de cocción deseada.
2. Presione **Time** una vez. Utilice la perilla **Select** para ajustar el tiempo de cocción deseado.
3. El Pro Smart Oven continuará cocinando a la nueva temperatura y tiempo.
4. Cuando termine, la pantalla mostrará **“END”** y el Pro Smart Oven pitará 3 veces.

Consejo Profesional

Al usar sus propias recetas, especialmente las escritas para un horno convencional, los tiempos de cocción pueden ser diferentes. Por lo tanto, hasta que sepa cómo se llevará su receta en el Pro Smart Oven, asegúrese de verificar su comida para evitar que se queme.

INSTRUCCIONES

Cambio del Formato de Temperatura

El formato de temperatura predeterminado es Fahrenheit, pero puede cambiarlo a Celsius manteniendo presionado **Temp**. El Pro Smart Oven cambiará de “F” (Fahrenheit) a “C” (Celsius). Para volverlo a cambiar, simplemente mantenga presionado el botón **Temp** nuevamente.

- La figura de temperatura cambiará con el cambio en el formato de temperatura.
- El formato de temperatura no se puede cambiar durante la cocción.
- El formato de temperatura solo se puede cambiar cuando se muestra la temperatura.
- Fahrenheit es el formato de temperatura predeterminado. Si cambia el formato a Celsius, el formato seguirá siendo Celsius, incluso si está desconectado, hasta que lo vuelva a cambiar.

Cambio del Formato de Tiempo

El formato de tiempo predeterminado es horas:minutos (hh:mm). Para cambiar eso a minutos:segundos (mm:ss:), mantenga presionado Time. El formato de tiempo se moverá de hh:mm a mm:ss. Mantenga presionado el botón Time de nuevo para volver a cambiarlo.

- El formato de tiempo no se puede cambiar mientras se cocina.
- El formato de tiempo solo se puede cambiar cuando se muestra el tiempo.
- Si cambia de formato de tiempo, el Pro Smart Oven permanecerá en el nuevo formato hasta que lo vuelva a cambiar, incluso si la unidad está desconectada.
- El ajuste de tiempo máximo en formato hh:mm es de 99 horas.; 59 min.
- El ajuste de tiempo máximo en formato mm:ss es de 99 min.; 59 seg.

Uso de las Funciones de Cocción

El Pro Smart Oven tiene 20 funciones de cocina preprogramadas para ayudar a eliminar las suposiciones al cocinar. Air Fry es la función predeterminada, pero para acceder a las 19 restantes, comience presionando **Function**.

1. Gire la prilla **Select** o continúe presionando **Function** hasta llegar a la función de cocción que desee.
2. Para “**Function+**”, gire la prilla **Select** a **Function+**, luego presione la prilla **Select** (verá el número 10). Gire la prilla **Select** hasta el número de función deseado. (10 - 20).
3. Una vez elegida la función de cocción deseada, Presione **START/PAUSE** para empezar a cocinar de acuerdo con los siguientes parámetros:

INSTRUCCIONES

| Funciones Programadas | | | | | |
|------------------------------|------------|--------|-----|------------|------------------------|
| #1. Freir con Aire | | | | | |
| Valor por defecto | | Calor | | Ventilador | Posición de la Rejilla |
| Temp | 400F | Arriba | 10% | 3 | 2 or 3 |
| Time | 15 minutos | Abajo | 10% | | |
| | | Atrás | 80% | | |
| #2. A la Parrilla | | | | | |
| Valor por defecto | | Calor | | Ventilador | Posición de la Rejilla |
| Temp | 450F | Arriba | 25% | 3 | 3 |
| Time | 15 minutos | Abajo | 25% | | |
| | | Atrás | 50% | | |
| #3. Hornear | | | | | |
| Valor por defecto | | Calor | | Ventilador | Posición de la Rejilla |
| Temp | 350F | Arriba | 40% | 1 | 2 |
| Time | 25 minutos | Abajo | 40% | | |
| | | Atrás | 20% | | |
| #4. Asar | | | | | |
| Valor por defecto | | Calor | | Ventilador | Posición de la Rejilla |
| Temp | 500F | Arriba | 80% | 3 | 4 |
| Time | 5 minutos | Abajo | 0% | | |
| | | Atrás | 20% | | |
| #5. Rostizar con Aire | | | | | |
| Valor por defecto | | Calor | | Ventilador | Posición de la Rejilla |
| Temp | 350F | Arriba | 30% | 3 | 2 |
| Time | 30 minutos | Abajo | 30% | | |
| | | Atrás | 40% | | |

| #6. Tostar | | | | | |
|------------------------|------------|--------|-----|------------|------------------------|
| Valor por defecto | | Calor | | Ventilador | Posición de la Rejilla |
| Temp | 425F | Arriba | 50% | 1 | 3 |
| Time | 5 minutos | Abajo | 50% | | |
| | | Atrás | 0% | | |
| #7. Pizza | | | | | |
| Valor por defecto | | Calor | | Ventilador | Posición de la Rejilla |
| Temp | 400F | Arriba | 0% | 3 | 1 o 2 |
| Time | 15 minutos | Abajo | 70% | | |
| | | Atrás | 30% | | |
| #8. Sensor | | | | | |
| Valor por defecto | | Calor | | Ventilador | Posición de la Rejilla |
| Temp | 90F | Arriba | 50% | 0 | 2 o 3 |
| Time | 30 minutos | Abajo | 50% | | |
| | | Atrás | 0% | | |
| #9. Deshidratar | | | | | |
| Valor por defecto | | Calor | | Ventilador | Posición de la Rejilla |
| Temp | 100F | Arriba | 50% | 1 | Cualquier |
| Time | 2 horas | Abajo | 50% | | |
| | | Atrás | 0% | | |
| #10. Galleta | | | | | |
| Valor por defecto | | Calor | | Ventilador | Posición de la Rejilla |
| Temp | 325F | Arriba | 40% | 2 | 2 o 3 |
| Time | 15 minutos | Abajo | 40% | | |
| | | Atrás | 20% | | |

INSTRUCCIONES

| #11. Descongelar | | | | | |
|-----------------------------|------------|--------|-----|------------|------------------------|
| Valor por defecto | | Calor | | Ventilador | Posición de la Rejilla |
| Temp | 50F | Arriba | 50% | 3 | Cualquier |
| Time | 30 minutos | Abajo | 50% | | |
| | | Atrás | 0% | | |
| #12. D.I.Y | | | | | |
| Valor por defecto | | Calor | | Ventilador | Posición de la Rejilla |
| Temp | 350F | Arriba | 50% | 3 | Cualquier |
| Time | 15 minutos | Abajo | 50% | | |
| | | Atrás | 0% | | |
| #13. Hervir al Horno | | | | | |
| Valor por defecto | | Calor | | Ventilador | Posición de la Rejilla |
| Temp | 300F | Arriba | 50% | 0 | 2 o 3 |
| Time | 20 minutos | Abajo | 50% | | |
| | | Atrás | 0% | | |
| #14. Rawtarian | | | | | |
| Valor por defecto | | Calor | | Ventilador | Posición de la Rejilla |
| Temp | 115F | Arriba | 50% | 1 | Cualquier |
| Time | 1 hora | Abajo | 50% | | |
| | | Atrás | 0% | | |
| #15. Recalentar | | | | | |
| Valor por defecto | | Calor | | Ventilador | Posición de la Rejilla |
| Temp | 350F | Arriba | 50% | 3 | 1 o 2 |
| Time | 10 minutos | Abajo | 50% | | |
| | | Atrás | 0% | | |

| #16. Sanitizar | | | | | |
|-------------------------------|------------|--------|-----|------------|------------------------|
| Valor por defecto | | Calor | | Ventilador | Posición de la Rejilla |
| Temp | 200F | Arriba | 50% | 1 | 1 |
| | | Abajo | 50% | | |
| Time | 20 minutos | Atrás | 0% | | |
| #17. Cocción Lenta | | | | | |
| Valor por defecto | | Calor | | Ventilador | Posición de la Rejilla |
| Temp | 190F | Arriba | 50% | 3 | 1 o 2 |
| Probe | 165F | Abajo | 50% | | |
| Time | 1 hora | Atrás | 0% | | |
| #18. Asado Lento | | | | | |
| Valor por defecto | | Calor | | Ventilador | Posición de la Rejilla |
| Temp | 275F | Arriba | 50% | 3 | 1 |
| Probe | 165F | Abajo | 50% | | |
| Time | 1 hora | Atrás | 0% | | |
| #19. Mantener Caliente | | | | | |
| Valor por defecto | | Calor | | Ventilador | Posición de la Rejilla |
| Temp | 140F | Arriba | 50% | 0 | 1 o 2 |
| | | Abajo | 50% | | |
| Time | 1 hora | Atrás | 0% | | |
| #20. Asado Completo | | | | | |
| Valor por defecto | | Calor | | Ventilador | Posición de la Rejilla |
| Temp | 325F | Arriba | 30% | 2 | 1 |
| | | Abajo | 30% | | |
| Time | 1 hora | Atrás | 40% | | |

INSTRUCCIONES

Notas

- Para cambiar la temperatura y el tiempo predeterminados en #12 D.I.Y, mantenga presionada la perilla **Select** durante 1 segundo.
- Cuando se utiliza la función Toast (#6):
 - Cuando **“Toast”** esté resaltado, use la perilla **Select** para elegir el tono de 1 (más claro) a 10 (más oscuro) y luego presione **Select** para bloquear su elección. El valor predeterminado es 5.
 - Vuelva a girar la perilla **Select** para elegir el número de rebanadas a tostar, de 1 a 6. El valor predeterminado es 2.
- Todas las temperaturas, tiempos y posiciones de rack predeterminados se ofrecen como guía. Es posible que se necesiten ajustes a uno o más de ellos para alcanzar los resultados deseados.
- La velocidad predeterminada del ventilador se basa en la función de cocción (consulte la tabla anterior).

Uso de Preajustes de Menu

El botón **Menu** le permite guardar y recuperar secuencias de cocción programadas (Presets). Hay 100 ajustes preestablecidos de menú (números 1 ~ 100) para nuestras recetas más populares que **NO se pueden** cambiar, y 50 ranuras de memoria abiertas para sus propias creaciones.

Acceso a los Ajustes Preestablecidos del Menu

1. Presione **Menu**. La pantalla mostrará **“Menu”** y **“1”**.
2. Elija el número de menú (1 ~ 100) girando la perilla **Select**. El número cambiará a medida que el usuario gire la perilla **Select** hasta **“100”** para los ajustes preestablecidos del menú NuWave.
3. Una vez elegido el número de menú, presione **START/PAUSE**. El Pro Smart Oven cocinará de acuerdo con la programación del Preset seleccionado.

Notas

Cuando un ajuste preestablecido utiliza la cocción por etapas, todas las etapas de ese ajuste preestablecido se mostrarán como sólidas, excepto la etapa actual o seleccionada, que parpadeará.

Para Programar su Propio Ajuste Preestablecido de Menu

Puede programar sus propias recetas en ranuras de memoria 101 ~ 150.

1. Introduzca la configuración de cocción mediante las funciones PREHEAT, SEAR, TEMP y TIME.
2. Presione **Menu** dos veces. La pantalla mostrará “**Menu**” y “**101**”.
3. Elija el número de menú (101 ~ 150) girando la perilla **Select**.
4. Una vez elegido el número de menú deseado, mantenga presionado **Menu** de nuevo para guardarlo.
5. Presione **START/PAUSE** y el Pro Smart Oven comenzará a cocinar. El usuario podrá recuperar su nuevo Preset siempre y cuando no lo sobrescriba con uno nuevo.

Recuperación de Memoria:

1. Presione **Menu**. La pantalla mostrará “**Menu**” y “**1**”.
2. El usuario puede elegir su número de menú (1 ~ 150) girando el perilla **Select** al ajuste preestablecido NuWave o al ajuste preestablecido guardado por el usuario que desee.
3. Una vez elegido el número de menú, presione **START/PAUSE**. El Pro Smart Oven cocinará de acuerdo con la programación del Preset seleccionado.

Notas

Mientras la pantalla muestra “**Menu**” y un número preestablecido, presione **Menu** de nuevo para cambiar el número entre 1 y 100.

Revisión

Mientras cocina, puede verificar el número y los pasos del ajuste preestablecido actual con la función Revisar.

Presione **Menu**. La pantalla mostrará el número actual.

Para Revisar los Pasos y Funciones:

1. Presione **Menu** (y seleccione el número de receta de 1 ~ 150 si aún no está cocinando).
2. Mantenga presionado **STAGE** o **Temp** o **Time** para revisar los detalles del ajuste preestablecido.
3. Si el ajuste preestablecido tiene varias etapas o funciones, mantenga presionado **STAGE** hasta que llegue a la función y use **Temp** y **Time**, y la perilla **Select** para editar la temperatura o el tiempo de cocción.
4. Si solo hay una fase de cocción, use **Temp** o **Time** para ingresar al modo de revisión porque no hay más etapas de cocción.

INSTRUCCIONES

- Una vez finalizada la cocción, se muestra “**END**” y la unidad emitirá tres pitidos. Si presiona Menú en este momento, aparecerá “**1**”.

Editar y Modificar el Menu ya Guardado Durante la Cocción:

1. Recupere el número de menú que desee editar (consulte Memoria de Recuperación).
2. Presione **START/PAUSE**.
3. Cambie la temperatura y el tiempo de cocción.
 - a. Mantenga presionado **STAGE** hasta que el número de la función de cocción que desee cambiar se muestre en la pantalla. La pantalla mostrará la temperatura de cocción establecida para la función elegida.
 - b. Gire la perilla **Select** para ajustar la temperatura o el tiempo de cocción de la función elegida.
 - c. Mantenga presionado **STAGE** de nuevo para seleccionar otra función para editar, si es necesario.
 - d. Gire la perilla **Select** para ajustar la temperatura o el tiempo de cocción de esa función.
 - e. Continúe, como se mencionó anteriormente, si es necesario modificar otras funciones.
4. Cuando termine la cocción, el Pro Smart Oven mostrará “**END**” y pitará tres (3) veces, y luego mostrará “**SAVE**”.
5. Presione **Menu** dos veces, elija el número de menú en el que desea guardar los cambios y, a continuación, mantenga presionado **Menu**. Se guardará la receta cambiada.

Guardar la receta editada antes de cocinar.

1. Recupere el ajuste preestablecido de menú que desee editar (consulte Memoria de Recuperación).
2. Mantenga presionado **STAGE** hasta que el número de la etapa de cocción que desee cambiar se muestre en la pantalla. La pantalla mostrará la temperatura de cocción establecida para la función elegida.
 - a. Gire la perilla **Select** para ajustar la temperatura o el tiempo de cocción de la función elegida.
 - b. Mantenga presionado **STAGE** de nuevo para seleccionar otra función para editar si es necesario.
 - c. Gire la perilla **Select** para ajustar la temperatura o el tiempo de cocción de esa función.

- d. Continúe, como se mencionó anteriormente, si es necesario modificar otras etapas.
3. Presione **Menu** dos veces y, a continuación, seleccione el número de menú para guardar los cambios.
4. Mantenga presionado **Menu** para almacenarlo. Se guardará el ajuste preestablecido modificado.

Notas

- Si se edita un Preset durante la cocción, al final de la cocción, el Pro Smart Oven mostrará **“SAVE”**. A continuación, el usuario presionará **Menu** dos veces, elegirá un número de menú y volverá a mantener presionado **Menu**.
- Si elige guardar un ajuste preestablecido en una ranura que ya está tomada por otro ajuste preestablecido guardado por el usuario, el nuevo ajuste preestablecido anulará el anterior. Los ajustes preestablecidos de NuWave no se pueden sobrescribir.

Usando Preheat

1. Si la función Preheat no se activa automáticamente, presione **Preheat** antes de cocinar.
2. Configure la temperatura y el tiempo de cocción.
3. Presione **START/PAUSE** y el Pro Smart Oven comenzará a precalentarse a la temperatura de cocción establecida.
 - La temperatura de cocción establecida parpadeará mientras el Pro Smart Oven se precalienta.
 - Cuando el Pro Smart Oven alcance la temperatura de cocción establecida, entrará en una retención de 10 segundos para permitirle poner su comida, después de lo cual comenzará a cocinar.
 - Durante la retención, la pantalla mostrará una cuenta regresiva de 10 segundos y **“Ready”**, y el Pro Smart Oven pitará dos veces.
 - Cuando el Pro Smart Oven haya terminado de cocinar, la pantalla mostrará **“END”** y el Pro Smart Oven pitará tres (3) veces.

Precalentamiento Automático

La configuración predeterminada de Precalentamiento para el Pro Smart Oven es ON para las funciones y ajustes preestablecidos del menú que tienen Precalentamiento, y OFF para aquellos que no lo hacen.

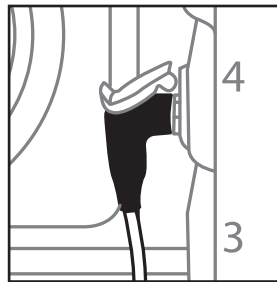
INSTRUCCIONES

1. Presione **Menu + Preheat** al mismo tiempo para desactivar el botón Función de **Pre calentamiento Automático**. El Pro Smart Oven pitará dos veces.
2. Presione **Menú + Precaentar** al mismo tiempo de nuevo para activar el botón Función de **Pre calentamiento Automático**. El Pro Smart Oven pitará dos veces.
3. Si el **Pre calentamiento Automático** está activado, presione **Preheat** para cancelarlo.
 - Si el Pro Smart Oven se apaga y desenchufa, conservará la última configuración de precalentamiento utilizada cuando se vuelva a enchufar y se vuelva a encender.
 - Al presionar **Preheat** se agregará o eliminará precalentamiento en la función básica de cocción, pero **NO** se cambiará la configuración de precalentamiento junto con los ajustes preestablecidos del menú.

Usando el Sensor (Probe) Digital de Temperatura

El sensor digital del Pro Smart Oven le permite cocinar de acuerdo con la temperatura interna de los alimentos. La temperatura objetivo predeterminada del sensor es 165F con un rango de ajuste entre 50F ~ 212F, que es ajustable en incrementos de 1F, o se puede apagar. El Pro Smart Oven cocinará hasta que se alcance la temperatura objetivo del sensor, y si el tiempo de cocción termina primero.

1. Presione **Temp** y ajuste la temperatura de cocción (consulte la sección **Temp Time**).
2. Conecte el sensor (componente) al Pro Smart Oven. (Interior, lado derecho).
3. Para leer la temperatura del sensor en cualquier momento, presione **Probe** una vez y la pantalla mostrará la temperatura actual del sensor, sin importar la función de cocción.
4. Para establecer la temperatura del sensor, presione y mantenga **presionado el sensor**. La pantalla mostrará **“Probe”** y **“165F”**. Gire la perilla **Select** para ajustar la temperatura objetivo del sensor.



5. Inserte el sensor en el alimento y, a continuación, presione **START/PAUSE**. El Pro Smart Oven comenzará a cocinar a la temperatura objetivo establecida del sensor.
 - Durante la cocción, la temperatura actual del sensor se mostrará junto con **“Probe”**.
 - Presione **Temp** y se mostrará la temperatura establecida del horno.
 - Presione y sostenga **Probe**, y la pantalla mostrará la temperatura objetivo. Entonces usted podrá ajustarla usando la perilla **Select.Cocina Remanente**

Cuando el Pro Smart Oven alcanza una temperatura establecida (10F por defecto) bajo la temperatura objetivo, le alertará con 3 pitidos cortos, 2 pitidos cada vez. Esto pasará cada vez que el sensor esté en uso.

1. Mantenga presionado el **Probe**, mostrará **“165F”** y **“Probe”**.
2. Establezca la temperatura objetivo del sensor.
3. Después de establecer la temperatura objetivo del sensor, presione **Menu + Sear** al mismo tiempo. La pantalla mostrará **“10F”**, **“Carryover”** y **“Sear”**. A continuación, puede elegir cualquier temperatura de 1F a 30F. La cocción principal (bajo etapas) se detendrá a la temperatura del sensor deducida y cambiará a Sear 2 y continuará cocinándose hasta que alcance la temperatura objetivo original del sensor.
4. Una vez que se alcanza la temperatura objetivo del sensor durante el Sear, independientemente del tiempo de Sear establecido, terminará de cocinarse y mostrará **“END”**.

Uso del Sensor con Cocinar por Etapas (STAGE)

Cada etapa puede tener una temperatura objetivo de sensor y una temperatura de cocción diferentes. Simplemente ajuste la temperatura objetivo del sensor para cada etapa y el Pro Smart Oven cocinará cada etapa hasta que esa temperatura sea lograda y luego pasar a la siguiente etapa. Una vez que se alcanza la temperatura objetivo de la sonda de la última etapa, el Pro Smart Oven se apagará.

Para cocineros más experimentados, las funciones avanzadas opcionales del Pro Smart Oven, que incluyen cocción por etapas, dorar y cocción lenta, se pueden encontrar en el Apéndice Uno en la páginas 91-96.

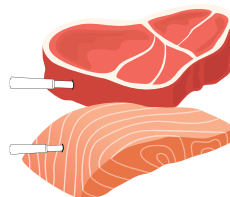
INSTRUCCIONES

Guía de Temperatura del Sensor

| Carnes | Temp. | Jugoso | 3/4 | Termino Med | Cocido | Bien Cocido |
|--|-------|--------|-----|-------------|--------|-------------|
| Pollo, pechuga de pavo, pechuga de pato, pechuga | 360 | | | | | 165 |
| Pollo, pavo entero, pato entero, entero | 360 | | | | | 165 |
| Pollo, muslo de Pavo, muslo de Pato, muslo | 360 | | | | | 165 |
| Bistec, 1 pulgada de grosor* | 450 | 120 | 130 | 135 | 145 | 165 |
| Hamburguesas, 1/2 lb.* | 450 | 120 | 130 | 135 | 145 | 165 |
| Roast Beef (con hueso)* Roast Beef (deshuesado)* | 350 | 120 | 130 | 135 | 145 | 165 |
| Cordero (con hueso)* Cordero (deshuesado)* | 350 | 125 | 135 | 145 | 150 | 160 |
| Carne de cerdo (con hueso)* Carne de cerdo (deshuesada)* | 350 | | | 145 | 150 | 165 |
| Salmón, atún, fletán, pez espada* | 450 | | | 145 | 150 | 160 |
| Filetes de pescado, de 1 pulgada de grosor* | 450 | | | 145 | 150 | 160 |
| Salchicha | 450 | | | | | 160 |
| <p>Nota: Los tiempos pueden variar. El consumo de carnes, aves o mariscos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos.</p> <p>* Para reducir el riesgo, cocine sus alimentos a temperaturas seguras para el USDA.</p> | | | | | | |

Notas

Evite tocar cualquier hueso al insertar la sonda. Al freír al aire, asegúrese de insertar la sonda directamente en el centro (desde el costado) de cualquier carne que planea voltear. Evite insertar la sonda en ángulo.



Errores del Sensor de Temperatura

| Error | Causa |
|--------|---|
| NO PRB | <ol style="list-style-type: none">1. Si el sensor se desconecta mientras el usuario presiona el botón del Sensor, mostrará "NO PRB" en la pantalla y pitará tres (3) veces.2. En el modo de configuración, si el usuario presiona Probe mientras el sensor está desconectado, la pantalla mostrará "NO PRB"; después de eso, el usuario aún puede presionar otros botones (como Temp, Time, Sear, etc.) para introducir otras funciones, pero el sensor no se activará.3. En el modo de cocción, si el sensor se desconecta y el usuario presiona Probe, la pantalla mostrará "NO PRB"; después de eso, el horno seguirá cocinando con el tiempo establecido, pero la sonda no se activará.4. En cualquier momento, al desconectar el sensor se cancelará la función de Probe. Cuando el sensor esté desconectado, mostrará "NO PRB" y "Probe" en el panel ya no se encenderá. Vuelva a conectar el sensor y se reiniciará la función de sensor automáticamente. |
| Prb2 | <p>Si la temperatura de cocción establecida es inferior a la temperatura objetivo del sensor cuando el usuario presiona START/PAUSE, mostrará un mensaje de error "Prb2", pitará tres (3) veces y no comenzará a cocinar.</p> <p>Para evitar una situación insegura con el sensor desviada fuera de la cavidad, a pesar de que el horno comenzó a funcionar con el sensor activada, el horno se apagará si la temperatura de cocción objetivo es superior a 250F y la temperatura de detección de la sonda no aumenta más que 5F durante los primeros 60 minutos de cocción.</p> |

INSTRUCCIONES

| | |
|-------------|---|
| Prb3 | El sensor se ha tenido un corto circuito. Comuníquese con el Servicio al Cliente al 1-877-689-2838 o envíe un correo electrónico a help@nuwavenow.com |
| Prb4 | Si la temperatura de cocción es inferior a 250F y la temperatura de detección del sensor no aumenta más de 5F durante los primeros 120 minutos de cocción, el horno se apagará y mostrará un aviso de error " Prb4 " al usuario. |

Silenciar/Reactivar

Para silenciar o reactivar los sonidos de alerta del Pro Smart Oven, presione **Sear + STAGE**. Para silenciar o reactivar el sonido de la alarma de la puerta, mantenga presionado el botón **Function**.

Configuración del Reloj

1. Presione **Preheat + Time**. La pantalla mostrará "**12:00**" y parpadeará durante 3 segundos mientras configura el reloj. Si el reloj se bloquea después de 3 segundos, presione **Preheat + Time** para reiniciar el proceso.
2. Gire la perilla **Select** para configurar el reloj. Cuando llegue a "**12:00**" nuevamente, la pantalla mostrará "**PM**".
 - El reloj puede ser configurado siempre y cuando el Pro Smart Oven esté enchufado, ya sea que esté encendido o apagado.
 - Mientras cocina, presione **Preheat + Time** para mostrar la hora del reloj.
3. Presione **Select** para bloquear la nueva hora del reloj.
 - La pantalla mostrará inmediatamente el reloj al final del ciclo de cocción.

Configuración del Reloj Mientras Cocina o en Modo de Espera

1. Presione **Preheat + Time** para mostrar la hora actual.
2. Ajuste la hora del reloj girando la perilla **Select**.
3. Para detener la visualización del reloj, presione **Preheat + Time** de nuevo.

Bloqueo

Lock se utiliza para desactivar el teclado del Pro Smart Oven, evitando que responda a la mayoría de las acciones hasta que el teclado esté desbloqueado o la cocción haya terminado.

1. Para activar el bloqueo del teclado, presione **Menu + STAGE**. La pantalla mostrará “**LOC**” en la sección de temperatura, lo que indica que el teclado ahora está bloqueado.
2. Mientras el teclado esté bloqueado, ningún botón funcionará excepto **Light**, el botón de encendido y la combinación **Menu + STAGE** (para desbloquear).

Vataje

Para cambiar la potencia del Pro Smart Oven:

1. Mantenga presionado **STAGE + WiFi**.
2. Gire la perilla **Select** a la potencia deseada.
3. Presione la perilla **Select** para confirmar la nueva configuración de vataje.

GARANTÍA LIMITADA

El NuWave Pro Smart Oven

EL FABRICANTE GARANTIZA

El Pro Smart Oven, incluyendo el Rack, la Rejilla para la Parrilla/Plancha, la Parrilla/Plancha, la Cesta para Freír con Aire, la Bandeja para Migajas, el Sensor de Temperatura, la Bandeja de Goteo y Hornear, y todos los componentes eléctricos, deben estar libres de defectos del fabricante.

Todos los componentes eléctricos tienen una garantía de 1 año a partir de la fecha de compra, en el uso doméstico normal, y cuando se opere de acuerdo con las instrucciones escritas del fabricante. El fabricante proporcionará las piezas y la mano de obra necesarias para reparar cualquier parte del NuWave Pro Smart Oven en el Departamento de Servicio de NuWave, LLC. Después del vencimiento de la garantía, el costo de la mano de obra y las piezas será responsabilidad del propietario.

LA GARANTÍA NO CUBRE

La garantía limitada se anula si las reparaciones son realizadas por un distribuidor no autorizado o si la placa de datos del número de serie se retira o borra. Esta garantía no cubre el deterioro normal del acabado debido al uso o la exposición. Esta garantía limitada no cubre fallas, daños o un desempeño inadecuado debido a un accidente, actos de Dios (como rayos), fluctuaciones en la energía eléctrica, alteraciones, abuso, mal uso, aplicaciones incorrectas, atmósferas de tipo corrosivo, instalación incorrecta, falta de funcionamiento de acuerdo con las instrucciones escritas del fabricante, uso anormal o uso comercial. NuWave LLC se reserva el derecho de anular la Garantía Limitada, según lo permita la ley, para los productos adquiridos a través de un distribuidor no autorizado.

OBTENER SERVICIO

El propietario tendrá la obligación y la responsabilidad de: pagar por todos los servicios y piezas no cubiertos por la garantía; prepagar el flete hacia y desde el Departamento de Servicio para cualquier parte o sistema devuelto bajo esta garantía; y empaclar cuidadosamente el producto con material de relleno adecuado para evitar daños durante el transporte. El envase original es ideal para este propósito. Incluya en el paquete el nombre del propietario, la dirección, el número de teléfono durante el día, una descripción detallada del problema y su “**número RGA**”. **(Llame al 1-877-689-2838) o envíe un correo electrónico a help@nuwavenow.com** para obtener el número **RGA** (Número de autorización de devolución de mercancías). Proporcione el modelo del sistema de cocción y el número de serie y el comprobante de la fecha de compra (una copia del recibo) al realizar reclamaciones bajo esta garantía.

OBLIGACIÓN DEL FABRICANTE

La obligación del Fabricante en virtud de esta Garantía Limitada se limita, en la medida permitida por la ley, a reparar o reemplazar cualquier pieza cubierta por esta Garantía Limitada que, tras un examen, se encuentre defectuosa en el uso normal. La Garantía Limitada es aplicable solo dentro de los Estados Unidos continentales y solo al comprador original de los canales de distribución autorizados por el fabricante. LA GARANTÍA LIMITADA NO PUEDE SER ALTERADA, VARIADA O EXTENDIDA EXCEPTO POR UN INSTRUMENTO ESCRITO EJECUTADO POR EL FABRICANTE. EL RECURSO DE REPARACIÓN O REEMPLAZO SEGÚN LO DISPUESTO EN ESTA GARANTÍA LIMITADA ES EXCLUSIVO. EN NINGÚN CASO EL FABRICANTE SERÁ RESPONSABLE DE NINGÚN DAÑO CONSECUENTE O INCIDENTAL A NINGUNA PERSONA, YA SEA OCASIONADO O NO POR NEGLIGENCIA DEL FABRICANTE, INCLUIDOS, ENTRE OTROS, DAÑOS POR PÉRDIDA DE USO, COSTOS DE SUSTITUCIÓN, DAÑOS A LA PROPIEDAD U OTRA PÉRDIDA DE DINERO.

GARANTÍA LIMITADA

Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o consecuentes, por lo que las exclusiones de limitación anteriores pueden no aplicarse. Esta Garantía Limitada otorga derechos legales específicos, y también puede haber otros derechos que varían de un estado a otro. SALVO QUE SE DISPONGA EXPRESAMENTE LO CONTRARIO ANTERIORMENTE, EL FABRICANTE NO OFRECE GARANTÍAS EXPRESAS O IMPLÍCITAS QUE SURJAN POR LEY O DE OTRA MANERA, INCLUIDAS, ENTRE OTRAS, LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS DE COMERCIABILIDAD E IDONEIDAD PARA UN PROPÓSITO PARTICULAR PARA CUALQUIER OTRA PERSONA. LEA EL MANUAL DEL PROPIETARIO. SI AÚN TIENE ALGUNA PREGUNTA SOBRE EL FUNCIONAMIENTO O LA GARANTÍA DEL PRODUCTO, COMUNÍQUESE CON NUWAVE LLC.

PROCEDIMIENTO DE RESOLUCIÓN DE CONFLICTOS.

Para disputas relacionadas con el uso del sitio web o el uso o compra de un producto o servicio de NuWave (colectivamente "Disputas"), usted acepta comunicarse primer con NuWave LLC al (877) 689-2838 (teléfono), (847) 367-5486 (fax), o legal@nuwavenow.com (correo electrónico). Si no podemos resolver su disputa de manera informal, todas y cada una de las disputas se someterán a arbitraje final y vinculante. Puede iniciar el proceso de arbitraje presentando por escrito una demanda a la Asociación Americana de Arbitraje ("AAA") y enviando una copia a NuWave. NuWave pagará todos los costos de presentación. Un solo árbitro de la AAA llevará a cabo el arbitraje en un lugar conveniente para usted o por teléfono. El laudo del árbitro será vinculante y podrá ser ingresado como sentencia en un tribunal de

jurisdicción competente. El arbitraje se llevará a cabo de acuerdo con las disposiciones de las Reglas de Arbitraje Comercial y los Procedimientos de Mediación de la AAA vigentes en el momento de la presentación de su demanda de arbitraje. Consulte https://www.adr.org/sites/default/files/CommercialRules_Web.pdf. Salvo que lo exija la ley, según lo determine un árbitro, ninguna de las partes o árbitros puede divulgar la existencia, el contenido o los resultados de cualquier arbitraje en virtud del presente sin el consentimiento previo por escrito de ambas partes.

A. RENUNCIA AL DERECHO A DEMANDAR. Al aceptar el arbitraje, usted entiende que, en la medida máxima permitida por la ley, usted concuerda en renunciar para dicho arbitraje en cualquier tribunal, tribunal al oído del juez, juicio y jurado.

B. RENUNCIA A DEMANDAS COLECTIVAS. En la medida máxima permitida por ley, usted acepta expresamente abstenerse de traer o unirse a cualquier reclamación en cualquier capacidad representativa o de toda la clase, incluyendo no se limita a, presentar o unirse a cualquier reclamo en cualquier demanda colectiva o en toda la clase arbitraje.

C. PROCEDIMIENTO DE EXCLUSIÓN VOLUNTARIA. Para optar por no participar en el arbitraje, debe ponerse en contacto con NuWave. Para solicitar optar por no participar en el arbitraje, contáctenos en legal@nuwavenow.com (correo electrónico), NuWave LLC, 560 Bunker Ct., Vernon Hills, IL 60061, U.S.A., (847) 367-5486 (fax), o (877) 689-2838 o (224) 206-3019 (teléfono). Tendrá treinta (30) días a partir de la fecha de entrega del producto para optar por no participar en el arbitraje con respecto a cualquier disputa que surja de o esté relacionada con

GARANTÍA LIMITADA

el uso o la compra de cualquier producto NuWave. Si han pasado más de 30 días, no es elegible para optar por no participar en el arbitraje y habrá renunciado a su derecho para demandar o participar en una demanda colectiva con respecto a la disputa que surja de su compra o uso de un producto NuWave. Para cualquier disputa que surja de su uso del sitio web de NuWave.

D. ALGUNOS ASUNTOS NO ESTÁN SUJETOS A ARBITRAJE.

No obstante lo anterior, lo siguiente no estará sujeto a arbitraje y puede ser adjudicado solo en los tribunales estatales y federales de Illinois: (i) cualquier disputa, controversia o reclamo relacionado o impugnando la validez de nuestros derechos de propiedad intelectual y derechos de propiedad, incluidos, entre otros, patentes, marcas comerciales, marcas de servicio, derechos de autor o secretos comerciales; (ii) una acción de una parte para obtener medidas cautelares temporales, preliminares o permanentes, ya sean prohibitivas u obligatorias, u otra medida provisional; o (iii) interacciones con autoridades gubernamentales y reguladoras.

(i) cualquier disputa, controversia o reclamo relacionado o que impugne la validez de nuestros derechos de propiedad intelectual y derechos de propiedad, incluidos, entre otros, patentes, marcas deservicio, derechos de autor o secretos comerciales; (ii) una acción de una parte para obtener medidas cautelares temporales, preliminares o permanentes, ya sean prohibitivas u obligatorias, u otra medida provisional; o (iii) interacciones con autoridades gubernamentales y reguladoras. Usted acepta expresamente abstenerse de presentar o unirse a cualquier reclamo en cualquier capacidad representativa o colectiva, incluidos, entre otros, presentar o unirse a cualquier reclamo en cualquier demanda colectiva o cualquier arbitraje colectivo.

LEA EL MANUAL DEL PROPIETARIO

Si aún tiene alguna pregunta sobre el funcionamiento o la garantía del producto, comuníquese con NuWave LLC en: 1-877-689-2838 o envíe un correo electrónico help@nuwavenow.com (Lun-Vie 7:30am-4:30pm CST).

APÉNDICE UNO: FUNCIONES AVANZADAS

Funciones Avanzadas

Las características avanzadas del Pro Smart Oven son para cocineros experimentados que intentan lograr resultados específicos mediante el uso de la cocción por etapas o tomando el control total sobre cosas como la velocidad del ventilador y la resistencia al calor. **No son necesarias para lograr resultados sorprendentes** con esta unidad. Estas características son complejas y **no son para principiantes, que las usan bajo su propio riesgo.**

Cocina por Etapas (STAGE)

Puede programar hasta 5 etapas de cocción para asegurarse de que sus comidas se cocinen de la manera que desee.

1. Presione **Función**. Utilice la perilla Select para elegir una función, que se mostrará en la pantalla. Por ejemplo, “**Air Fry**”.
 - Esta es la Etapa 1.
 - Tiene la opción de ajustar la temperatura y el tiempo de cocción presionando **Temp** y **Time** y girando la perilla Select.
2. Mantenga presionado **STAGE**. La pantalla mostrará “**Stage 2**”.
 - El tiempo establecido será de 00:00 minutos, pero se mantendrá la temperatura de la Etapa 1.
 - Tiene la opción de ajustar la temperatura y el tiempo de cocción presionando **Temp** y **Time** y girando la perilla **Select**.
 - Puede continuar agregando etapas presionando **STAGE** (hasta 5 etapas totales) y ajustando la temperatura y el tiempo para cada una, o puede presionar **START/PAUSE** para comenzar el proceso de cocción.
3. Puede volver a la etapa 1 presionando **STAGE**.

ESPAÑOL

Garantía Limitada

APÉNDICE UNO: FUNCIONES AVANZADAS

Notas

En este ejemplo Freir con Aire era la función para cocinar pero usted podrá elegir cualquiera de las 20 y seguir los mismos pasos.

Función Sellar

La función Sear utiliza los calentadores superior e inferior para sellar el sabor y los jugos. Puede sellar su carne antes, después, o antes y después, de las etapas regulares de cocción. Las temperaturas y los tiempos de sellar se pueden ajustar antes y durante el proceso de cocer.

- **Configuración predeterminada de Sear:** 450F, 5 minutos.
- **Rango de temperatura de sear seleccionable:** 50F ~ 500F
- **Rango de tiempo de Sear seleccionable:** 0 minutos ~ 30 minutos (00:00 ~ 00:30).

Principio de Sear 1, Sear 1 y 2, Sear 2

- **Sear 1:** Es SIEMPRE la función justo ANTES de las etapas regulares de cocción.
- **Sear 1 y 2:** SIEMPRE ES JUSTO ANTES y JUSTO DESPUÉS de las etapas regulares de cocción.
- **Sear 2:** SIEMPRE está justo DESPUÉS de las etapas regulares de cocción.

Uso de la Función Sear 1

1. Presione **Temp** o **Time** para ajustar la temperatura y el tiempo de cocción.
2. Presione **Sear** una vez. La pantalla mostrará “**450F**”, “**Sear**”, “**1**”, “**00:05**”, “**Fan**” y “**Preheat**”.
3. Presione **START/PAUSE**. “**Sear**”, “**1**” y “**:**” parpadearán.
 - El Pro Smart Oven precalentará y luego cocinará a 450F durante 5 minutos antes de entrar en la etapa de cocción regular.
 - Una vez finalizada la etapa de cocción regular, la pantalla muestra “**END**” y el Pro Smart Oven pitará tres (3) veces.
4. Para establecer el tiempo de cocción principal o la temperatura después de presionar **Sear**:
 - Mantenga presionado **STAGE**. La pantalla mostrará “**Stage 1**”, “**350F**”, “**00:15**”. A pesar de que el Pro Smart Oven ya no está en modo Sear, se recuerda que Sear 1 fue ajustado.

Uso de la función Sear 1 y 2

1. Presione **Temp** o **Time** para ajustar la temperatura y el tiempo de cocción.
2. Presione **Sear** dos veces. La pantalla mostrará “**450F**”, “**Sear**”, “**1**”, “**2**”, “**00:05**”, “**Fan**” y “**Preheat**”.
3. Presione **START/PAUSE**. Mientras que en Sear 1, “**1**” y “**:**” parpadearán.
 - El Pro Smart Oven precalentará y luego sellará a 450F durante 5 minutos. Luego se cocinará a la temperatura y el tiempo establecidos y luego sellará nuevamente a 450F durante 5 minutos. Una vez que el Pro Smart Oven haya terminado de cocinar, mostrará “**END**” y pitará tres veces.
4. Para establecer el tiempo de cocción principal o la temperatura después de presionar **Sear**:
 - Mantenga presionado **STAGE**. La pantalla mostrará “**Stage 1**”, “**350F**”, “**00:15**”. A pesar de que el Pro Smart Oven ya no está en modo Sear, recuerda que **Sear 1 y 2** se ha configurado.

Uso de la Función Sear 2

1. Presione **Sear** 3 veces. La pantalla mostrará “**450F**”, “**Sear**”, “**2**”, “**00:05**”, “**Fan**” y “**Preheat**”.
2. Presione **START/PAUSE**. “**2**” y “**:**” parpadearán.
 - El Pro Smart Oven cocinará a la temperatura y el tiempo establecidos y luego cocinará a 450F durante 5 minutos. Una vez que haya terminado de cocinarse, la pantalla mostrará “**END**” y el Pro Smart Oven pitará tres (3) veces.
3. Para establecer el tiempo de cocción principal o a temperatura después de presionar **Sear**:
 - Mantenga presionado **STAGE**. La pantalla mostrará “**Stage 1**”, “**350F**”, “**00:15**”. A pesar de que el Pro Smart Oven ya no está en modo Sear, recuerda que **Sear 2** ha sido configurado.

APÉNDICE UNO: FUNCIONES AVANZADAS

Sear Como Función Independiente

Las temperaturas y los tiempos de sear se pueden ajustar antes y durante el proceso de coser.

1. Mantenga presionado **Sear**.
 - El Pro Smart Oven comenzará a sellar a 450F durante 5 minutos (00:05).
 - El usuario puede ajustar la temperatura y el tiempo de Sear.
2. La pantalla mostrará "**Sear**" ("**1**" y "**2**" no se encenderán).
3. El Pro Smart Oven sellará a la temperatura y tiempo establecidas, y luego mostrará "**END**".

Heat/FAN:

Heat/FAN le permite controlar la fuente de calor (superior, inferior y/o trasera) y potencia (de 0-100%, por incremento del 5%), así como la velocidad del ventilador desde 3 (Máximo) a 0 (Desactivado).

Control del calor del horno

Los ajustes de calor predeterminados son: 80% / 10% / 10%.

1. Presione **Heat/FAN**.
2. Gire la perilla Select para ajustar la potencia del calentador trasero, de 0-100%, en incrementos del 5%.
3. Preasione **Heat/FAN** de nuevo.
4. Gire la perilla Select para ajustar la potencia del calor superior, de 0-100%, en incrementos del 5%.
5. Presione **Heat/FAN** por 3ª vez..
6. Gire la perilla Select para ajustar la potencia del calor inferior, de 0-100%, en incrementos del 5%.

Notas

La potencia del calentador trasero, superior e inferior se ajustará automáticamente para asegurarse de que la potencia total del calentador no sea superior al 100%.

Control de la Velocidad del Ventilador (FAN)

1. Mantenga presionado el botón **Heat/FAN**. La pantalla mostrará el nivel del ventilador como 3 (100%).
2. Gire la perilla **Select** para ajustar el nivel de velocidad del ventilador de 3 (100%) a 2 (67%) a 1 (33%) a OFF (sin ventilador).

Notas

La velocidad del ventilador es ajustable a OFF solo cuando los calentadores superior e inferior están encendidos, no cuando el calentador trasero está funcionando.

Función de Cocción Lenta

La función Slow Cook le brinda resultados tiernos y sabrosos al cocinar a temperaturas más bajas durante períodos de tiempo más largos. La temperatura de cocción lenta predeterminada es 190F. El rango de temperatura objetivo del sensor de cocción lenta es de 50F a 210 F y el rango de temperatura de cocción lenta es de 60 F a 235 F.

1. Presione **Menu + Probe** para el modo de cocción lenta y, a continuación, presione **START/PAUSE**.
2. Presione **Menu + Probe** de nuevo antes de **START/PAUSE** para cancelar.

Cocción lenta después de alcanzar la temperatura del Sensor

Puede configurar la función slow cook para cocinar durante un período de tiempo establecido DESPUÉS de que se alcance la temperatura objetivo del sensor de cocción lenta.

1. Presione **Probe** durante 1 segundo. Mostrará la temperatura objetivo predeterminada del sensor de 165F.
2. Ajuste la temperatura objetivo del sensor mediante el perilla **Select** a 170F.
3. En este punto, presione **Probe + Menu**, el Pro Smart Oven pitará dos veces, una corta y otra larga. Pitido y 1 pitido largo. La pantalla mostrará el tiempo de cocción predeterminado de 01:00 (1 tiempo).
4. Utilice la perilla **Select** para ajustar la cantidad de tiempo que desea que el alimento mantenga la temperatura del sensor interna hasta las 02:00 (2 horas).

Notas

El Pro Smart Oven se cocinará automáticamente a una temperatura **25F** más alta que la temperatura del sensor de cocción lenta establecida. En este ejemplo se cocinará a 195F. Si el usuario desea cambiar la temperatura de cocción lenta;

1. Presione el botón **Temp**. La pantalla leerá **190F**. Esta es la temperatura de cocción lenta predeterminada.
2. Use la perilla **Select** para ajustar la temperatura de cocción lenta entre 180F ~ 235F.

APÉNDICE UNO: FUNCIONES AVANZADAS

- La temperatura de cocción debe ser al menos 10F más alta que la temperatura objetivo del sensor. Si la temperatura objetivo del sensor se estableció en 170F, entonces el rango de temperatura cook que el usuario puede elegir será de 180F ~ 235F (el usuario no puede elegir entre 50F ~ 175F).
3. Presione **START/PAUSE**. El Pro Smart Oven alcanzará la temperatura del sensor de 170F y luego mantendrá esa temperatura durante 02:00 (2 horas).
- Una vez que se acabe el tiempo, el Pro Smart Oven se mostrará “**END**” y pitará 3 veces.
 - **SI NO SE ALCANZA LA TEMPERATURA OBJETIVO DESPUÉS DE 6 HORAS DE COCCIÓN, EL PRO SMART OVEN SE APAGARÁ AUTOMÁTICAMENTE PARA EVITAR LA COCCIÓN CONTINUA.**
 - **Si el usuario desconecta el sensor durante la función de cocción lenta, el Pro Smart Oven seguirá cocinando con el conjunto cocine la temperatura hasta que se acabe el tiempo. Si el usuario conecta la sonda, el Pro Smart Oven verificará la temperatura de los alimentos y volverá a la función de cocción lenta.**

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Limpeza

Antes del primer uso:

1. Retire todos los materiales de embalaje.
2. Retire la cinta y las etiquetas del aparato.
3. Limpie bien el rack, la rejilla de Parrilla / Plancha, la Parrilla / Plancha, la cesta para freír con aire, la Dandeja de Migajas con agua caliente, una esponja no abrasiva y detergente suave para platos, o en el lavavajillas, en la rejilla superior solamente.
4. Limpie el interior y el exterior del Pro Smart Oven con un paño húmedo y séquelo bien.

Después de Cada Uso:

1. Deje que el Pro Smart Oven se enfríe completamente antes de limpiar.
2. Siempre desenchufe el Pro Smart Oven de la toma de corriente antes de la limpieza. **NUNCA** limpie el Pro Smart Oven mientras está enchufado.
3. Nunca use productos de limpieza abrasivos o corrosivos agresivos, ya que pueden dañar el acabado o la superficie del horno. Limpie el exterior con un paño limpio y húmedo y séquelo bien. **NUNCA** rocíe una solución directamente sobre la unidad, especialmente el panel de control.
4. Aplique el agente de limpieza directamente sobre una toalla de tela.
5. Para limpiar el interior, use un paño húmedo, jabón líquido suave y un paño limpio.
6. Nunca use almohadillas de lana de acero, etc., en el interior o exterior del Pro Smart Oven.
7. **NUNCA MANIPULE UNA PARRILLA / PLANCHA CALIENTE.** Deje que la Parrilla / Plancha se enfríe completamente antes de limpiar. Una vez enfriada, límpiela con una toalla limpia y húmeda, luego enjuáguelo en un fregadero con agua fría y séquelo por completo. **ADVERTENCIA:** **NUNCA** sumerja ni enjuague una Parrilla / Plancha caliente en agua. La Parrilla / Plancha puede deformarse o romperse bajo el agua.
8. Cuando la ventana de vidrio esté completamente fría, rocíe un limpiador de vidrios en una toalla de tela limpia. Limpie tanto el interior como el exterior de la ventana. Use un paño húmedo para enjuagar la ventana y luego séquela completamente con una toalla limpia y seca.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

9. Para eliminar las migajas, deslice la bandeja de migajas y deseche las migajas. Enjuague y regrésela. La bandeja de migajas deber ser vaciada y limpiada después de cada uso. Nunca opere el horno sin la bandeja de migajas en su lugar.
10. Para quitar la grasa por hornear en el Rack, la Rejilla de la Parrilla/Plancha, la Parrilla/Plancha, la Cesta para Freir con Aire y/o la Bandeja para Migajas, mójelos con agua caliente jabonosa por un mínimo de 10 minutos. Seque minuciosamente.

IMPORTANTE - No coloque el sensor de temperatura digital en el lavavajillas. Hacerlo puede dañar los componentes. LAVE A MANO SOLAMENTE.

Almacenamiento

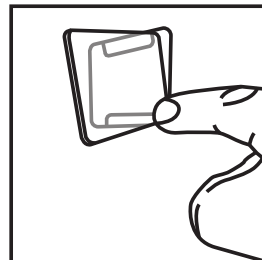
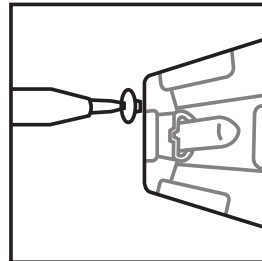
- Desenchufe el Pro Smart Oven y deje que se enfríe por completo.
- Asegúrese de que todas las piezas estén limpias y secas.
- Nunca envuelva el cordón alrededor del Pro Smart Oven.

IMPORTANTE - No sumerja el Pro Smart Oven en agua ni intente pasarlo por el lavavajillas. La superficie exterior puede ser limpiada cuidadosamente con un paño húmedo o una esponja. Asegúrese de que el horno se haya enfriado completamente antes de la limpieza.

Sustitución de la bombilla del horno

Permita que el interior del horno se enfríe completamente antes de reemplazar la bombilla del horno. Si no lo hace, podría provocar quemaduras o daños en la cubierta de vidrio o en la bombilla en sí.

1. Usando un destornillador de cabeza Phillips, desenrosque el perno de retención hasta la mitad.
2. Usando los dedos, desenrósquelo manualmente el resto del camino.
3. Presione suavemente en la esquina inferior de la cubierta de vidrio para abrirla.
4. Tire de la bombilla directamente del socket para retirarla.



El Pro Smart Oven fue diseñado con una función de apagado automático para evitar el sobrecalentamiento durante el uso. Si el Pro Smart Oven se apaga para enfriarse, se puede detectar un olor. Desenchufa el horno y espéralo para enfriarse por completo. Para evitar que el horno se sobrecaliente, no cocine los alimentos a temperaturas más altas o durante más tiempo del recomendado.

El Pro Smart Oven no funciona.

1. El Pro Smart Oven no está enchufado ni encendido.
2. Inserte el enchufe en una toma de corriente con conexión a tierra adecuada. Presione "ON/OFF". Si el horno aún no funciona, comuníquese con Servicio al Cliente al 1-877-689-2838 o envíe un correo electrónico a help@nuwavenow.com

La Puerta del Pro Smart Oven no se cierra por completo.

1. El alimento es demasiado grande. Las rejillas o accesorios del horno no están correctamente colocados en su lugar.
2. Use cantidades más pequeñas de alimentos para cocinar. Asegúrese de que las rejillas o recipientes se deslicen en su lugar y se empujen hasta la parte posterior del horno.

La comida se fríe de manera desigual.

Ciertos tipos de ingredientes deben agitarse o voltearse a mitad del proceso de cocción.

Hornear vs. Rostizar vs. Asar

Use Bake cuando cocine artículos que se levanten (por ejemplo, pasteles y galletas). Use Roast para alimentos densos que se doran durante todo el proceso de cocción. Use Broil para dorar o crujir rápidamente un alimento.

La bandeja de migajas no encaja correctamente en el horno.

1. La bandeja de migajas no se colocó correctamente en la ranura. Algo está bloqueando el deslizamiento de la bandeja en su posición.
2. Retire la bandeja de migajas y limpie cualquier alimento que pueda haberse acumulado en la parte posterior del horno.

GUÍA DE RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Humo blanco está saliendo del horno.

1. Está cocinando alimentos grasosos, o la rejilla, la Rack y / o la Parrilla /Plancha contienen residuos grasosos de usos anteriores. Al preparar ingredientes grasosos en el horno, grandes cantidades de aceite producen humo blanco. Esto no afectará los resultados finales de cocción.
2. Limpie la rejilla, el rack, la Parrilla / Plancha y la bandeja de migajas regularmente entre usos.

La pantalla está en blanco.

1. El horno se ha sobrecalentado y se ha apagado. No se tomó ninguna medida después de ciertas etapas de la cocción y el horno se cerró. Además, es posible que el Panel de control no funcione correctamente.
2. Desenchufe el horno y deje que el horno se enfríe por completo. Vuelva a conectarlo y vea si está funcionando. Si la pantalla permanece en blanco, comuníquese con Servicio al Cliente al 1-877-689-2838 o envíe un correo electrónico a help@nuwavenow.com

El horno no está calentando

1. El horno está desenchufado. El horno se ha sobrecalentado. Los elementos calefactores no funcionan.
2. Asegúrese de que el horno esté enchufado y se haya enfriado por completo. Inicie un ciclo de cocción y vea si la unidad llega a la temperatura correcta. Si el horno sigue sin calentarse, comuníquese con Servicio al Cliente al 1-877-689-2838 o envíe un correo electrónico a help@nuwavenow.com

Si el horno necesita ser reemplazado o devuelto al fabricante, comuníquese con el Servicio al Cliente de NuWave al: 1-877-689-2838 o envíe un correo electrónico help@nuwavenow.com (Lun-Vie 7:30am-4:30pm CST).









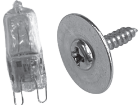

| Mensaje de error: | Solución(es): |
|--|--|
| Er1 | El sensor de temperatura NTC se ha sobrecalentado. Apague el horno y deje que se enfríe. Si el horno sigue sin funcionar después de que se enfríe, comuníquese con el Servicio al Cliente al 1-877-689-2838 o envíe un correo electrónico a help@nuwavenow.com |
| Err1 | El sensor de temperatura NTC tiene un corto circuito. Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente de NuWave 1-877-689-2838 o envíe un correo electrónico help@nuwavenow.com |
| Err2 | El sensor de temperatura NTC está abierto. Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente de NuWave 1-877-689-2838 o envíe un correo electrónico a help@nuwavenow.com |
| Err8 | Un botón puede estar atascado. |
| Si el horno necesita ser reemplazado o devuelto al fabricante, comuníquese con el Servicio al Cliente de NuWave al: 1-877-689-2838 o envíe un correo electrónico help@nuwavenow.com (Lun-Vie 7:30am-4:30pm CST). | |

ESPAÑOL

Guía De Resolución

REPLACEMENT PARTS

To order replaceable parts head over to NuWaveNow.com

| Part Name | |
|---|--|
|  | Power Base / Base de Alimentación |
|  | Grill/Griddle / Parrilla/Plancha |
|  | Grill/Griddle Rack / Rejilla para la Parrilla/Plancha |
|  | Air Fry Basket / Cesta para Freir con Aire |
|  | Baking and Drip Pan Bandeja de Goteo y Hornear |
|  | Wire Rack / Rack |
|  | Crumb Tray / Bandeja Para Migajas |
|  | Temperature Probe / Sensor de Temperatura |
|  | Light Bulb / Bombilla Light Cover Screw / Tornillo de Cubierta Ligera |
|  | Light Bulb Cover/ Cubierta de la Bombilla |

| Part Description | Part No. |
|---|--------------|
| Powers the oven. | BEA1 |
| Non-Stick reversible Grill/Griddle. | BEA3 |
| Use with and without the Grill/Griddle. Perfect for air frying and dehydrating. Perfect for air frying and dehydrating. | BEA4 BEA5 |
| Ideal for baking, roasting, and as a drip pan when air frying. deal para hornear, asar y como bandeja de goteo al freír al aire. | BEA8 |
| Cooking rack, for pots, pans. | BEA6 |
| Captures crumbs and grease. | BEA7 |
| Inserted into food; measure internal Temperature of food. | BEP3 |
| Used to light up the oven while cooking. Holds the Light Bulb Cover in place. | BEP1 BEP4 |
| Protective cover shields light bulb from heat. | BEP2 |

nuwave®

FOR HOUSEHOLD USE ONLY

120V, 60Hz, 1800 Watts

Model: 20902

Rev. 2

For patent information please go to:

www.nuwavenow.com/legal/patent

Designed in France & Developed in USA

NuWave LLC

560 Bunker Ct.

Vernon Hills, IL 60061, U.S.A.

Tel: 1-877-689-2838

Mon - Fri 7:30 am to 4:30 pm (CST)

Email: help@nuwavenow.com

Made in China

©2022 NuWave LLC • All Rights Reserved.

BM20902

Rev. 4-OG

01-04-21