

nuwave[®]
— LIVE WELL FOR LESS —

**RECIPES
INCLUDED!**

NuWave Moxie™

Digital Vacuum Blender



Owner's Manual & Complete Recipe Book

NuWave Brio® 6-Qt Digital Air Fryer



NuWave Oven® Pro Plus



NuWave Nutri-Pot® 6Q Digital Pressure Cooker



NuWave Medley® Digital Skillet



NuWave PIC®



NuWave Brio® 6Qt Digital Air Fryer

Super-heated air cooks your food to crispy, tender perfection. The digital touch screen gives you precise temperature control.

NuWave Oven® Pro Plus

Cook healthier meals faster and more efficiently with Triple Combo Cooking Power.

NuWave PIC® (Precision Induction Cooktop)

Cook faster, safer, and more efficiently than you ever could on your gas or electric stovetop.

NuWave Nutri-Pot® 6Q Digital Pressure Cooker

Easily cook rice, poultry, vegetables, and more all with the press of a button! The Nutri-Pot's safety release valve and hinged lid make for convenient and safe operation.

NuWave Medley® 12"x12" Digital Skillet

Coated with Duralon® Healthy Ceramic Non-Stick coating for easy cleanup. Includes a premium, vented, tempered glass lid.

For more about our innovative products, visit:

www.nuwavenow.com

nuwave®

LIVE WELL FOR LESS

NuWave Flavor-Lockers® with Vacuum-Seal Technology



NuWave Flavor-Lockers® with Vacuum-Seal Technology

Keep food fresh for up to 21 days!
Slow the growth of mold by removing
trapped oxygen with a few easy pumps.

NuWave Duralon® Healthy Ceramic Non-Stick Cookware

Coated with Duralon Healthy
Ceramic Non-Stick coating for
easy cleanup, this versatile
cookware is perfect for use in
ovens or on gas, electric, and
even induction cooktops.



NuWave Duralon® Healthy Ceramic Non-Stick Cookware

Nutri-Master® Slow Juicer



NuWave Nutri-Master® Slow Juicer

The Nutri-Master, with a low 48 RPM, is both
incredibly quiet and powerful enough to extract
juice from nuts and hard vegetables.

For more about our innovative products, visit:

www.nuwavenow.com

1-877-689-2838

TABLE OF CONTENTS

OWNER'S MANUAL

Important Safeguards	7
Additional Safeguards	8
Parts Description.....	9
Assembly Guide.....	10-13
Operating Instructions.....	14-16
Care & Maintenance	17-18
Troubleshooting	19-20
Limited Warranty.....	21-22

Juices

Green Emotion.....	24
Tummy Elixir	25
Carrot Ginger	26
Almond Milk	27
Carbonara	28

Jams & Spreads

Fig Jam	30
Homemade Hazelnut Spread.....	31
Nut Butter.....	32
Guacamole.....	33
Homemade Mayonnaise.....	34

Sauces

Apple Sauce.....	36
White Bean Hummus	37
Sun-dried Tomato Pesto	38
Cranberry Sauce.....	39
Salsa Verde.....	40
Tzatziki Sauce.....	41
Tuscan Pesto	42
Thai Peanut Dipping Sauce	43
Nacho Cheese Sauce	44
Hummus.....	45

Dressings

Classic Dijon Salad Dressing.....	47
Ginger Lime Dressing	48
Classic Ranch Dressing.....	49
Soy Sesame Dressing	50
Classic Caesar Dressing.....	51
Lemon Poppy Seed Dressing	52

Soups

Cumin-scented Carrot Soup	54
Chilled Fruit Soup	55
Beet Soup	56
Tomato Basil Bisque	57
Gazpacho.....	58
Potato Truffle Cauliflower Soup ...	59

Desserts

Blueberry Lemon Muffins.....	61
Banana Oat Pancakes.....	62
Classic Crepes.....	63

Spanish..... 64-



nuwave
LIVE WELL FOR LESS

nuwavenow.com

IMPORTANT SAFEGUARDS

READ ALL INSTRUCTIONS

WARNING: When using the Moxie Blender, basic safety precautions should always be followed:

1. To protect against risk of electrical shock, do not immerse Blender Base, cord, plug, or any part of the main unit in water or any other liquids.
2. Close supervision is necessary when any appliance is used near children. The Moxie Blender is not intended for use by children, persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities or those with lack of expertise or knowledge of this unit.
3. Unplug the Moxie Blender from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
4. Avoid contact with moving parts.
5. Do not operate the Moxie Blender with a damaged cord or plug, if the appliance malfunctions, is dropped, or damaged in any manner, contact Customer Service at 1-877-689-2838 or email help@nuwavenow.com for information on examination, repair, or adjustment.
6. NOT INTENDED FOR OUTDOOR USE.
7. Do not let cord hang over the edge of table or counter. Do not let cord contact hot surfaces, including from a stove.
8. Keep hands, utensils, and foreign objects out of the Jar while blending to reduce the risk of severe injury to persons or damage to blender. A scraper may be used, but only when blender is NOT running.
9. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
10. CAUTION! Blades are sharp. Handle blender carefully. Do not handle blades.
11. Always operate blender with Lid and Jar correctly in place. Blender will not operate if Lid is not firmly in place and the dot is not lined up with the handle.
12. Alteration or modification of any part of the blender or the use of attachments not recommended by the manufacturer may cause fire, injury, or damage to property.
13. Do not add hot or boiling liquids to Jar.
14. Never knock Jar against a surface to loosen ingredients. Remove Jar from Moxie Blender's Base first, then use a rubber spatula to remove mixture from bottom of Jar.
15. Do not shake or rattle Jar while in use.
16. Never remove Jar before the Moxie Blender's blades have come to a complete stop.
17. When making nut butters or recipes with oil-based ingredients, do not process for more than 1 minute after the mixture begins to circulate in Jar. Blending for longer periods than this can cause overheating of the Moxie Blender.

ADDITIONAL SAFEGUARDS

SEE CARE AND MAINTENANCE BEFORE USE

Electrical Information

The Moxie Blender is supplied with a short power cord to reduce the risk of entanglement or tripping. Extension cords may be used if care is exercised in their use. If an extension cord is used:

1. The marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the Moxie Blender.
2. The longer cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it could be pulled on by children or tripped over unintentionally. The Moxie Blender should be operated on a separate electrical outlet from other operating appliances due to wattage limitations. Certain models of the appliances may have a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of an electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If the plug still does not fit properly, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.

SAVE THESE INSTRUCTIONS:

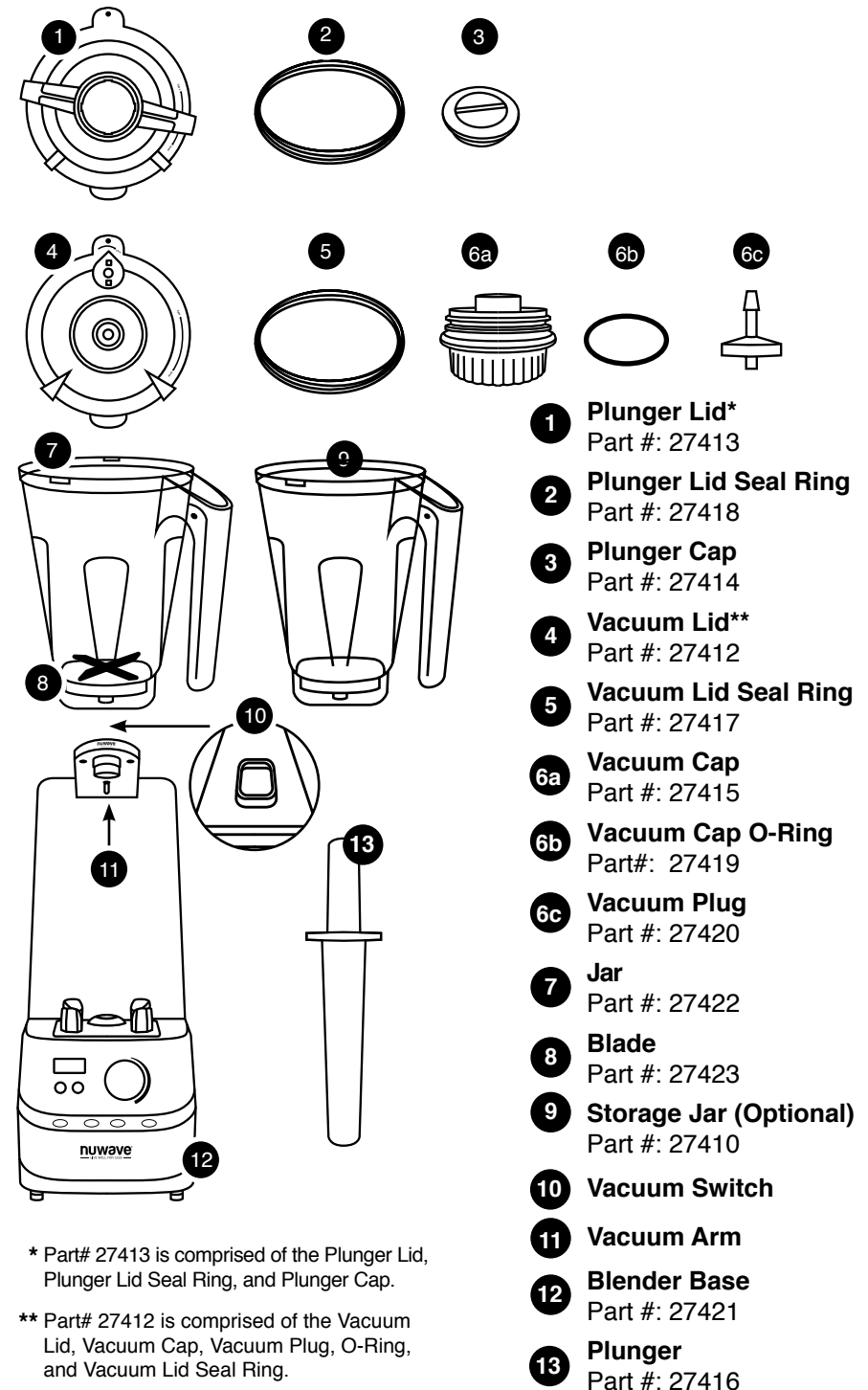
Read and understand the entire manual before using the Moxie Blender.

1. DO NOT remove blades in any way or attempt to remove for cleaning.
2. Turn power off and unplug Moxie Blender BEFORE touching movable parts or reaching in with a utensil. Turn power OFF and unplug when Moxie Blender is unattended.
3. Do not operate blender if abnormal sounds or motion is detected. If a hard or foreign object comes into contact with blades in Jar, do not serve. Inspect the Moxie Blender's blade assembly after each use, and if there are loose, damaged, or missing parts, contact Customer Service at 1-877-689-2838 or email help@nuwavenow.com.
4. Always use extreme caution when operating and maintaining the Moxie Blender or any appliance.

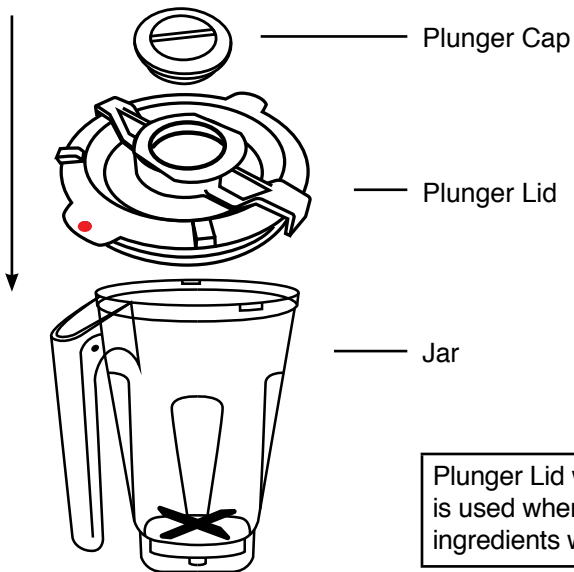
WARNING: Never use the Moxie Blender's blade assembly with loose, damaged, or missing parts.

NOTICE: THE FAILURE TO FOLLOW ANY OF THE IMPORTANT SAFEGUARDS, ADDITIONAL SAFEGUARDS, OR THE INSTRUCTIONS FOR SAFE USE IS A MISUSE OF YOUR MOXIE BLENDER THAT CAN VOID YOUR WARRANTY AND CREATE THE RISK OF SERIOUS INJURY.

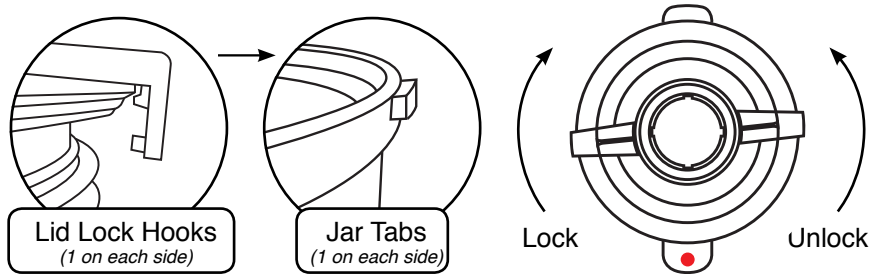
PARTS DESCRIPTION



ASSEMBLY GUIDE



Plunger Lid with the Plunger Cap is used when adding additional ingredients while blending.



Plunger Lid Assembly

1. Line up red dot on Lid with the handle.
2. Push down on the Lid until it sits firmly in place.
3. The Lid Lock has two Lock Hooks that will lock the Lid in place. Make sure the two Lock Hooks line up with the Jar Tabs.
 - Turn the Lid Lock clockwise to close and lock.
 - To unlock, turn the Lid Lock counterclockwise.

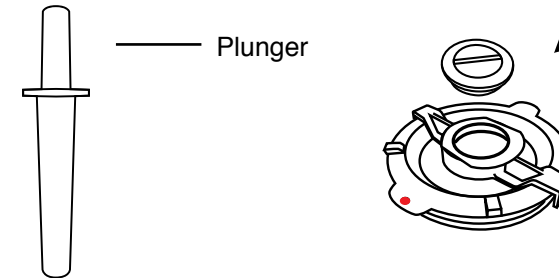


CAUTION

Make sure all parts are securely attached.

WARNING: As with most electrical appliances, electrical parts are live even when the Moxie Blender is off. Be sure the unit is unplugged when assembling.

ASSEMBLY GUIDE (Continued)



When using the Plunger

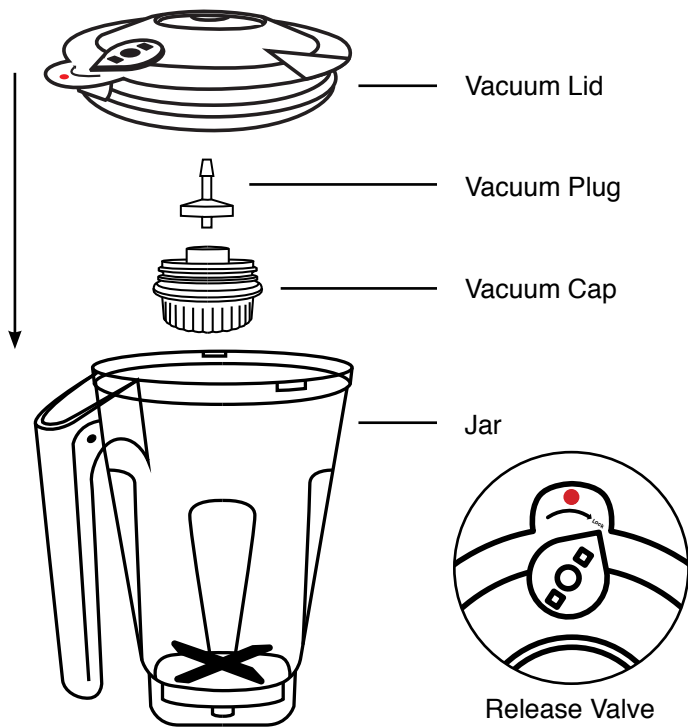
Remove the Plunger Cap from the Plunger Lid before inserting the Plunger.

The Plunger Lid is designed with the hole opening so that the Plunger does not come into contact with blades.

When not using Plunger, place Plunger Cap in Plunger Lid by pressing down.

ASSEMBLY GUIDE (Continued)

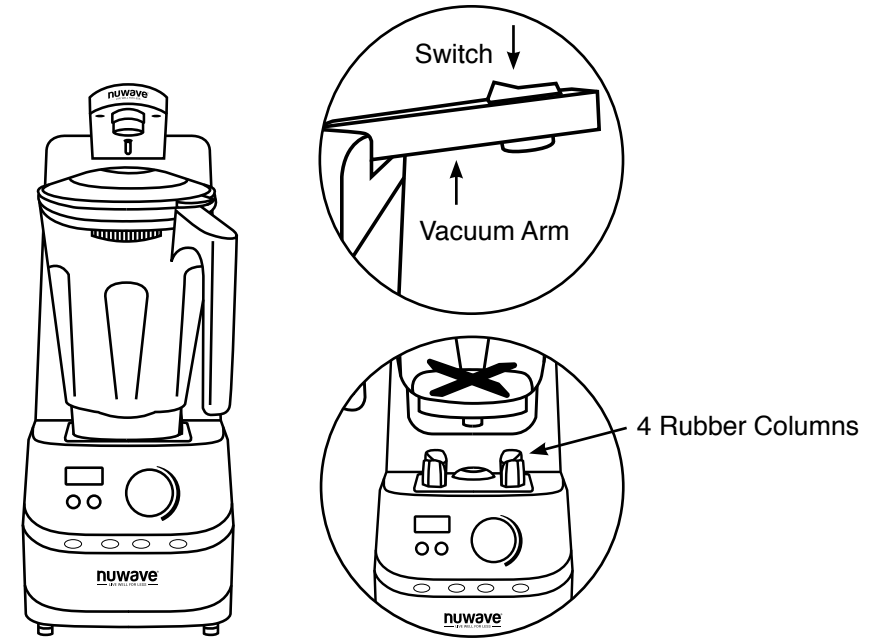
Use Vacuum Lid when vacuum blending only.



Vacuum Lid Assembly

1. Underneath Vacuum Lid, make sure the Vacuum Plug is in place and screw Vacuum Cap up into Vacuum Lid clockwise until tight.
2. Line up red dot (located on top of Lid) with the handle.
3. Push down on the Lid until it sits firmly in place.
 - Make sure to turn the Release Valve to the Lock position before using vacuum function.
 - Vacuum Lid will NOT open when in Lock position.

ASSEMBLY GUIDE (Continued)



Jar Assembly with the Vacuum Lid

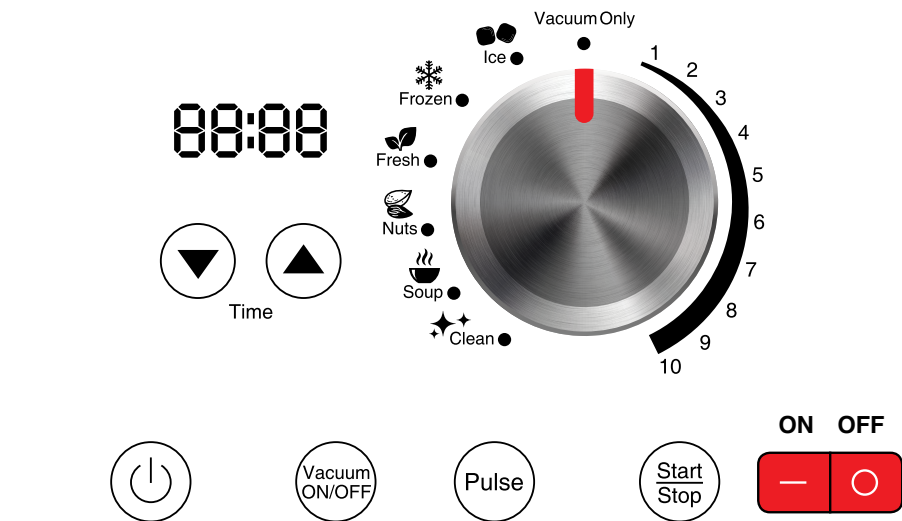
1. Lift the Vacuum Arm up.
2. Place the Jar on Base by aligning it on top of the 4 Rubber Columns.
3. The Vacuum Cap needs to be screwed tightly into place prior to use.
4. Push the Vacuum Arm down and press on Lid until a connection is made and a “click” is heard.
5. Make sure the Release Valve is in Lock position before vacuuming.
 - Before removing Vacuum Lid, turn the Release Valve to open position.



CAUTION

Make sure all parts are securely attached.

OPERATING INSTRUCTIONS



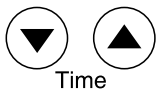
Power Button ON/OFF

1. Turn the red main Base Power Switch ON. Switch is located on the right side of Blender Base.
 - The “Power” button will flash.
2. Press “Power” button once to turn the unit on. The LCD display will show the default time for the selected setting.
3. Press “Power” button again to turn the unit off.



Start/Stop

1. Turn the dial to choose the appropriate blending function.
2. Press “Start/Stop” to start blending.
3. Press “Start/Stop” again to stop blending.



Time Setting

Press the up and down arrows to increase or decrease the time on the display.

- Times are displayed in minutes and seconds.
- This can be done on all settings except vacuum only.

Example:

Press “Power Button”. Turn dial to “Ice”. “0:15” (15 seconds) will be displayed. Press up and down arrows to adjust the time. Press “Start/Stop”.

OPERATING INSTRUCTIONS (Continued)

Pulse

Numbered Settings

For standard blending, select from one of the numbered settings between 1 and 10.

1. Turn the dial to your desired setting between 1 and 10. When in Vacuum, default will be set to “2:00”.
2. Adjust the time if desired¹, then press “Start/Stop” to begin blending at your selected setting.
3. Adjust the number setting using the dial at any point while blending, if needed.
 - The lowest setting is #1 (5,000 RPM). The highest setting is #10 (27,000 RPM).

Vacuum ON/OFF

Vacuum

By vacuuming the air out of the blender, you can ensure no air is being mixed with your ingredients during the blending process, maximizing the nutritional value and ensuring your blender creations will remain fresher longer.

Follow these steps to take advantage of the unit’s vacuum capabilities BEFORE blending:

1. Turn the unit on (press red switch on the side of Base. Then press “Power” button).
2. Select your desired setting using the dial.
3. Press “Vacuum ON/OFF”. The button will be lit blue.
4. Press “Start/Stop”. The display will flash default time for selected setting.
 - Unit will remove all air from Jar.
 - Once all air has been removed, unit will automatically start blending.

Example:

1. Turn dial to Frozen. “0:35” seconds will be displayed.
2. Press “Vacuum On/Off”. The button will be lit blue.
3. Press “Start/Stop”. Once all air has been removed, the blender will start blending.

Vacuum Only

Follow these steps to take advantage of the unit’s vacuum capabilities AFTER blending:

1. Turn the dial to “Vacuum Only”. “0:00” will be shown on the LCD display.
2. Press “Start/Stop”. The unit will vacuum excess air from the blender, then automatically power off. The display will show “0:00”.







¹ If blending for more than 3 minutes, use Plunger Lid.

OPERATING INSTRUCTIONS (Continued)

Icon Setting

For more specialized blending tasks, select one of the preset icons with the dial. Each icon setting has a default time and RPM built into the unit.

1. Turn the dial to your desired icon setting. The LCD display will show the default time.
2. Adjust the time, if needed, then press “Start/Stop” to begin blending at your selected setting.
 - If desired, increase or decrease time at any point while blending.

Icon	Default Min. : Sec.	Min.	Max.	Notes
		Min. : Sec.	Min. : Sec.	
1-10 (With Vacuum)*	2:00	0:05	3:00	Adjustable speed
1-10 (Without Vacuum)	3:00	0:05	5:00	Adjustable speed
 Ice	0:15	0:05	2:00	Smoothie and sorbet
 Frozen	0:35	0:05	2:00	Ice-based drinks
 Fresh	0:30	0:05	2:00	Sauces
 Nuts	1:30	0:05	2:00	Jam and spread
 Soup	3:00	0:05	5:00	Soup and hot chocolate
 Clean**	0:15	0:05	2:00	Self-cleaning

*Note:

- When blending for a long period of time, steam may escape from Plunger Cap.
- Always start with cold liquids when blending. DO NOT add hot liquids to the blender.
- Do not fill Jar above 3/4 capacity. For best results, do not fill more than 1.5 liters (51 fl oz) of liquid.

**Tips for Cleaning:

- Add water and 1-2 drops of liquid dish soap to the Jar, place on the Base, and close the Lid.
- Turn the dial to “Clean”. “0:15” will be shown on the LCD display. Adjust the time if desired, then press “Start/Stop”.
- Once finished, remove the Jar, rinse thoroughly, and dry before using.

For detailed instructions on cleaning, see “Care and Maintenance.”



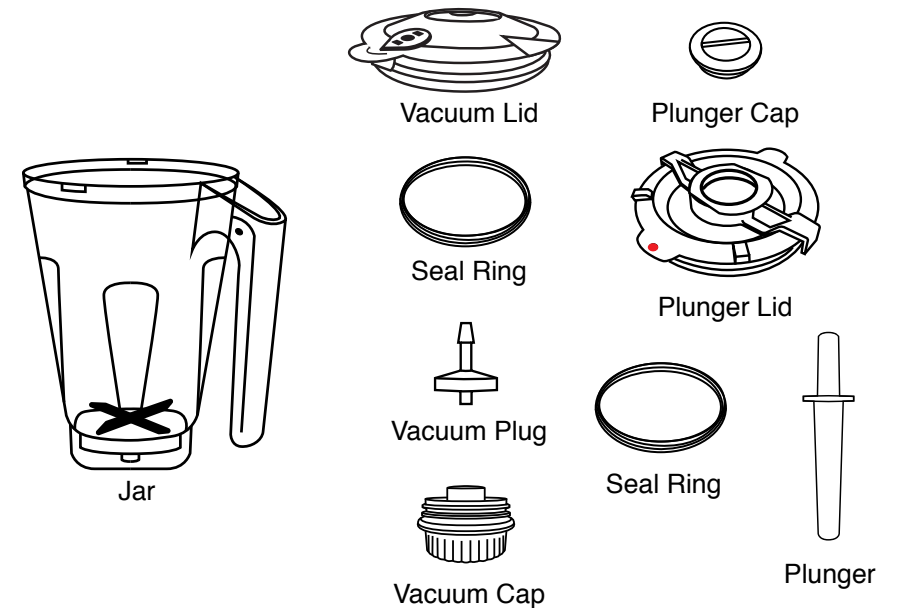
CAUTION

Moving parts may become hot with extended use.
DO NOT TOUCH.

CARE & MAINTENANCE

Before First Use:

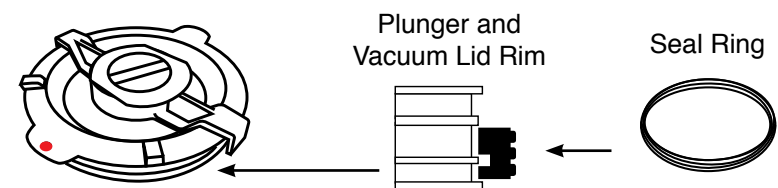
Wash all removable parts in warm, soapy water or in the dishwasher, top rack only. The Jar can be washed using the “Clean” function. See “Operating Instructions” for details.



Pull down and remove the Vacuum Plug if cleaning is necessary. After part is cleaned and dried, push the Vacuum Plug firmly back into place. Remember to reattach Vacuum Cap before use.

Residue and moisture may build up inside Vacuum Cap and on Vacuum Plug. Clean and dry thoroughly after each use.

Unscrew the Vacuum Cap counterclockwise, and hand-wash or clean in dishwasher, top rack only. Make sure that the Vacuum Cap is screwed tightly into place prior to use.



Removal of Lid Seal Ring may be necessary for cleaning or if the part is worn, damaged, or needs replacing. To assemble:

1. Line the inside of the Lid Seal Ring into the rim.
2. Press the Seal Ring into the rim to ensure it is properly sealed.
3. Make sure the lower part of the Seal Ring lines up with the bottom side of the rim.

CARE & MAINTENANCE (Continued)

Do not immerse the Moxie Base in water. Clean with a damp sponge or cloth and wipe dry.



CAUTION

The power cord needs to be unplugged from the power source before inserting or removing any attachments and before cleaning.

TROUBLESHOOTING

The Moxie Blender was engineered with an automatic shut-off feature to prevent overheating during use. If the blender shuts off to cool itself down, an odor may be detected. Unplug the unit and wait for it to completely cool down. To prevent overheating, do not process at higher or lower speeds not recommended.

Problem	Solution(s):
Unit does not turn on:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Plug may not be in the outlet. Plug in unit. 2. Red Power Switch on right side of Base may not be on. Check to see if Power Switch is on.
Blender does not work when plugged in and Power button and Power Switch are both ON:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Lid is not on Jar properly. Line up red dot on top of Lid with the Jar's handle and press Lid down firmly to secure onto Jar. 2. Vacuum Lid may not be properly locked. Line up Lid Lock Hooks with Jar Tabs and lock onto Jar.
Blender is not running at a high enough speed for your recipe:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Dial is not on the correct setting. Turn the dial to proper setting based on recipe. 2. Jar is overloaded. Reduce amount of ingredients.
Blender is not vacuuming out air from Jar:	<ol style="list-style-type: none"> 1. "Vacuum ON/OFF" is not on. Press "Vacuum ON/OFF" before blending. 2. Dial is not on correct setting. Turn the dial to "Vacuum Only". 3. Release Valve on Lid is in the open position. Turn Release Valve to "Lock". 4. Seal Ring may be loose, installed incorrectly, or broken. Reinstall Seal Ring properly. See Lid Seal Ring assembly under Care and Maintenance. If Lid Seal Ring is broken, contact Customer Service: 1-877-689-2838 or email help@nuwavenow.com. 5. Vacuum Lid is not on Jar securely. Line up red dot on Lid with the Jar's handle and press Vacuum Lid down firmly onto Jar. 6. May be using the Plunger Lid. Make sure to use the Vacuum Lid. 7. Vacuum Arm did not secure onto Lid correctly. Lower Vacuum Arm onto Vacuum Lid and press down until a "click" is heard.
Vacuum Lid will not open after air is vacuumed out:	Release Valve on Vacuum Lid is in "Lock" position. Turn Release Valve to the open position to open Lid.

TROUBLESHOOTING (Continued)

Problem	Solution(s):
Blender becomes clogged and not operating efficiently:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Certain ingredients can cause clogging. If using Plunger Lid, remove Plunger Cap from Lid and insert Plunger through hole. Press ingredients down and around until mixture loosens around bottom of Jar. If using Vacuum Lid, unlock Release Valve, remove Lid, and then use Plunger to scrape mixture around to free ingredients. 2. Ingredient amounts higher than specified are being used. Do not fill Jar above $\frac{3}{4}$ capacity (1.5 liters, 51 fl oz). 3. Large pieces of ice are not mixing properly. Use smaller pieces of ice.
Blended mixture has lumps or texture is not even:	Air pocket has formed (cavitation) and mixture is too cold or has solidified in areas, and blades are spinning in cavity. Increase temperature by reducing ice in recipe.
Noises or motions unusual for normal operation of the blender are detected:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Blade assembly may be loose, missing a part, or possibly damaged. Turn blender OFF and unplug immediately. DO NOT disassemble blade assembly. Call Customer Service: 1-877-689-2838 or email help@nuwavenow.com. 2. Foreign objects from ingredients may have been put into Jar and are making unusual sounds. Prior to adding ingredients to Jar and blending, clean fruits/other ingredients and remove all debris or any objects.

LIMITED WARRANTY

The NuWave Moxie® Digital Vacuum Blender

THE MANUFACTURER WARRANTS

The NuWave Moxie Digital Vacuum Blender, including the Blender Base, Jar, Plunger Lid, Plunger Cap, Plunger Lid Seal Ring, Vacuum Lid, Vacuum Lid Seal Ring, Vacuum Cap, Vacuum O-Ring, Vacuum Plug, Storage Jar, and Plunger are to be free from manufacturer defects. All electrical components are warranted for 5 years from the date of purchase, under normal household use, and when operated in accordance with the Manufacturer's written instructions. The Manufacturer will provide the necessary parts and labor to repair any part of the NuWave Moxie Digital Vacuum Blender at NuWave, LLC Service Department. After the expiration of the warranty, the cost of the labor and parts will be the responsibility of the owner.

THE WARRANTY DOES NOT COVER

The Limited Warranty is voided if repairs are made by an unauthorized dealer and/or the serial number data plate is removed and/or defaced. Normal deterioration of finish due to use or exposure is not covered by this Warranty. This Limited Warranty does not cover failure, damages or inadequate performance due to accident, acts of God (such as lightning), fluctuations in electric power, alterations, abuse, misuse, misapplications, corrosive-type atmospheres, improper installation, failure to operate in accordance with the Manufacturer's written instructions, abnormal use or commercial use. NuWave, LLC reserves the right to void the Limited Warranty, where allowable by law, for products purchased from an unauthorized dealer.

TO OBTAIN SERVICE

The owner shall have the obligation and responsibility to: pay for all services and parts not covered by the warranty; prepay the freight to and from Service Department for any part or system returned under this warranty; and carefully package the product using adequate padding material to prevent damage in transit. The original container is ideal for this purpose. Include in the package the owner's name, address, daytime telephone number, a detailed description of the problem, and your "RGA number." Call 1-877-689-2838 or email help@nuwavenow.com to obtain the RGA number (Return Goods Authorization number). Provide the cooking system model & serial number and proof of date of purchase (a copy of the receipt) when making claims under this warranty.

MANUFACTURER'S OBLIGATION

The Manufacturer's obligation under this Limited Warranty is limited, to the extent allowable by law, to repairing or replacing any part covered by this Limited Warranty which upon examination is found to be defective under normal use. The Limited Warranty is applicable only within the continental United States and only to the original purchaser of the manufacturer's authorized channels of distribution. THE LIMITED WARRANTY MAY NOT BE ALTERED, VARIED OR EXTENDED EXCEPT BY A WRITTEN INSTRUMENT

LIMITED WARRANTY (Continued)

EXECUTED BY THE MANUFACTURER. THE REMEDY OF REPAIR OR REPLACEMENT AS PROVIDED UNDER THIS LIMITED WARRANTY IS EXCLUSIVE. IN NO EVENT SHALL THE MANUFACTURER BE LIABLE FOR ANY CONSEQUENTIAL OR INCIDENTAL DAMAGES TO ANY PERSON, WHETHER OR NOT OCCASIONED BY NEGLIGENCE OF THE MANUFACTURER, INCLUDING WITHOUT LIMITATION, DAMAGES FOR LOSS OF USE, COSTS OF SUBSTITUTION, PROPERTY DAMAGE, OR OTHER MONEY LOSS.

Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so the above limitation exclusions may not apply. This Limited Warranty gives specific legal rights, and there may also be other rights which vary from state to state. EXCEPT AS OTHERWISE EXPRESSLY PROVIDED ABOVE, THE MANUFACTURER MAKES NO WARRANTIES EXPRESSED OR IMPLIED ARISING BY LAW OR OTHERWISE, INCLUDING WITHOUT LIMITATION, THE IMPLIED WARRANTIES OF MERCHANTABILITY AND FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE TO ANY OTHER PERSON. READ YOUR OWNER'S MANUAL. IF YOU STILL HAVE ANY QUESTIONS ABOUT OPERATION OR WARRANTY OF THE PRODUCT, PLEASE CONTACT NUWAVE, LLC.

READ YOUR OWNER'S MANUAL

If you still have any questions about operation or warranty of the product, please contact NuWave, LLC at: 1-877-689-2838 or email help@nuwavenow.com.

Juices



nuwave
— LIVE WELL FOR LESS —



Green Emotion

Ingredients:

2 cups fresh kale, well rinsed
2 cups fresh spinach, well rinsed
1 bunch fresh parsley
1 liter purified water
Juice of 1 lemon

Directions:

Add all ingredients to blender, set to 10, and blend for 1-2 minutes.

Lid:

Plunger or Vacuum Lid



Tummy Elixir

Ingredients:

1 (3-ounce) piece fresh unpeeled ginger, rinsed well
1 whole lemon, rinsed well
1 liter purified or spring water
1 sprig fresh mint
2 tablespoons agave nectar

Directions:

1. Place all ingredients in blender, set to 10, and blend for 1-2 minutes.
2. Refrigerate overnight before drinking. Or, use Vacuum Lid and Vacuum Function to store in Jar for a longer period.
3. Drink it straight or strain to remove the pulp.

Lid:

Plunger or Vacuum Lid



Carrot Ginger Bell Pepper Pick-Me-Up

Ingredients:

3 ounces fresh unpeeled ginger, rinsed well
3 large unpeeled carrots, rinsed well
8 ounces all-natural coconut water
2 red peppers, cored, seeds removed, and well rinsed

Directions:

Add all ingredients to blender, set to 5, and blend for 2 minutes.

Lid:

Plunger or Vacuum Lid



Almond Milk

Ingredients:

1 cup almonds
3 cups distilled water

Directions:

1. Place all ingredients in blender and pulse 5-6 times.
2. Scrape sides of blender with a rubber spatula.
3. Continue to pulse for no longer than 1 minute at a time until milk is smooth.
4. Once ready, strain milk through a fine strainer or jelly bag.

Lid:

Plunger or Vacuum Lid



Carbonara

Ingredients:

- ½ pound pancetta or high-quality bacon, cut into small cubes
- 1 small onion, finely chopped
- 2 cloves freshly peeled garlic
- ½ cup heavy cream
- ½ cup milk
- 2 cups freshly grated Parmesan cheese
- 2 eggs
- 1 tablespoon flour

Directions:

1. Add pancetta and onions to a large skillet and fry on medium heat until it renders all its fat and is crispy, but not burned.
2. Drain the fat from the pancetta and place pancetta in the blender.
3. Add flour, cream, and milk to blender, set to 10, and blend for 5 minutes.
4. Let cream mixture rest in the blender for 5 minutes.
5. Add eggs, set blender to 4, and blend for about 20 seconds.
6. Add cheese and serve over spaghetti.

Lid:

Plunger Lid only

Jams & Spreads



nuwave
LIVE WELL FOR LESS



Fig Jam

Ingredients:

- 1 pound fresh figs, washed, stemmed, and halved
- ½ cup water
- 2 tablespoons agave nectar or honey
- Sea salt and freshly ground black pepper to taste
- 1 teaspoon sumac
- Juice and zest of 1 lemon
- 1 tablespoon dark molasses

Directions:

1. In a large nonreactive saucepan, bring water, lemon juice, molasses, and agave to a boil.
2. Add the figs and simmer over medium heat for about 10 minutes.
3. Add the salt, pepper, and sumac to fig mixture.
4. Transfer all ingredients to blender and pulse until smooth.

Lid:

Plunger Lid only

Homemade Hazelnut Spread

Ingredients:

- 2 cups hazelnuts
- 10 ounces milk chocolate, chopped
- 2-3 tablespoons canola oil
- 2 tablespoons powdered sugar
- 2 tablespoons dark cocoa powder
- ½ teaspoon of vanilla extract
- Pinch sea salt

Directions:

1. Place the hazelnuts on a cookie sheet and toast in an oven at 400°F for 8-10 minutes.
2. Once toasted, place hazelnuts in a clean kitchen towel and rub the skins off. Transfer to the blender.
3. Add all remaining ingredients to blender.
4. Set blender to 10 and blend for about 1 minute or until creamy, scraping occasionally with a rubber spatula, if necessary.
5. Refrigerate overnight, allowing the spread to firm up.

Lid:

Plunger Lid only



Nut Butter

Ingredients:

- 4 cups nuts, shelled, skins removed
- ½ cup of nut oil

Directions:

1. Add all ingredients to blender.
2. Set blender to 1 and blend, slowly increasing speed until mixture reaches your desired consistency. Scraping occasionally with a rubber spatula, if necessary.

Lid:

Plunger Lid only

Tips:

- This recipe can be made with peanuts, hazelnuts, almonds, or cashews. It is recommended you use the oil from the same type of nut you're blending.
- The nuts can be either raw or roasted.



Guacamole

Ingredients:

- 4 fresh ripe avocados
- ¼ cup freshly squeezed lime juice
- 1 small shallot or sweet onion
- 2 cloves garlic
- 1 teaspoon sea salt
- 1 bunch fresh cilantro, rinsed, shaken dry
- ¼ teaspoon cayenne pepper (optional)
- 1 roasted fresh tomato (optional)

Directions:

1. Add lime juice, shallot, and cilantro to blender. Set blender to 3 and blend for about 30 seconds.
2. Add avocado and pulse 6-8 times until puree comes together.
3. Add cilantro and roasted tomato. Set blender to 3 and blend for 30 seconds until a rich, chunky puree comes together. Scrape occasionally with a rubber spatula, if necessary.
4. Season guacamole with sea salt and a pinch of cayenne pepper.

Lid:

Plunger or Vacuum Lid



Homemade Mayonnaise

Ingredients:

1 egg yolk
¼ teaspoon Dijon mustard
1 tablespoon lemon juice
¼ teaspoon white vinegar
¼ teaspoon Worcestershire sauce
1 tablespoon hot water
1½ cups canola oil, divided
Sea salt to taste
Tabasco sauce to taste

Directions:

1. Add egg yolk, mustard, lemon juice, vinegar, Worcestershire, warm water, and ½ cup oil to blender.
2. Set blender to 10 and blend for 1 minute.
3. Slowly add oil while continuing to blend until mixture reaches thickness of traditional mayonnaise.
4. Season with salt and Tabasco.
5. Refrigerate overnight.

Lid:

Plunger Lid only

Sauces





Apple Sauce

Ingredients:

6 Jonathan or McIntosh apples, quartered, core removed
½ cup sugar or ¼ cup agave
½ teaspoon cinnamon
⅛ teaspoon sea salt
Juice and zest of 1 lemon
1 tablespoon apple cider vinegar (optional)

Directions:

1. Combine sugar, lemon juice, and vinegar in a large pot and bring to a boil on your stove.
2. Once mixture is clear and sugar has dissolved, add apples to mixture, lower the heat, and simmer for 1-2 minutes.
3. Transfer mixture to the blender and add cinnamon.
4. Set blender to 10 and blend for 5 minutes. If needed, set blender to 10 and blend for additional 5 minutes or until desired consistency is reached.
5. Let applesauce cool. Refrigerate until ready to serve.

Lid:

Plunger Lid only

Tip:

If you prefer raw applesauce, simply add all ingredients to the blender and set to 10 for 2-3 minutes.



White Bean Hummus

Ingredients:

16 ounces home-cooked or high-quality canned northern or cannellini beans, drained, rinsed
Juice and zest from 1 lemon
1 teaspoon chili flakes
2 cloves garlic
1 small bunch Italian parsley, leaves only
Sea salt and freshly ground pepper to taste
½ cup extra-virgin olive oil

Directions:

1. Add lemon juice, garlic, parsley, and olive oil to blender and pulse for 30 seconds.
2. Let garlic mixture sit in blender for 10 minutes to develop flavors.
3. Add beans and chili flakes to blender, set to 10, and blend for 2 minutes or until smooth, scraping occasionally with a rubber spatula, if necessary.
4. Season with salt and pepper.

Lid:

Plunger or Vacuum Lid



Sun-dried Tomato Pesto

Ingredients:

6 fresh plum or Roma tomatoes, washed and cut in half
8 ounces sundried tomatoes
2 cloves fresh garlic
¼ cup pine nuts
1 small onion or medium shallot
1 tablespoon tomato paste
¼ cup dry red wine
1 tablespoon red wine vinegar
¼ cup fresh basil leaves
½ cup extra-virgin olive oil
Sea salt and freshly ground pepper to taste

Directions:

1. Soak sundried tomatoes in the wine for 10 minutes; set aside.
2. Add plum tomatoes, garlic, and onion to blender and pulse 5-6 times.
3. Add red wine-soaked tomatoes and pulse 5-6 times.
4. Add all remaining ingredients, set blender to 10 and blend for 45 seconds, scraping occasionally with a rubber spatula if necessary.

Lid:

Plunger Lid only



Cranberry Sauce

Ingredients:

2 (12-ounce) bags fresh cranberries
1 cup sugar
2 tablespoons fresh rosemary
Juice and zest of 3 oranges
⅛ teaspoon nutmeg
¼ teaspoon sea salt

Directions:

1. Place all ingredients in blender, set to 10, and blend for 5 minutes.
2. Let the sauce rest for 5 minutes before blending on the same setting for 5 additional minutes.
3. Allow sauce to cool. Refrigerate until ready to serve.

Lid:

Plunger Lid only



Salsa Verde

Ingredients:

- 1½ pounds of tomatillos, husked
- 1 small onion, peeled
- 2 cloves garlic
- 2 serrano peppers
- 1 jalapeño (optional)
- 1 small bunch cilantro, rinsed, shaken dry
- 1 tablespoon dried Mexican oregano
- 1 teaspoon dried cumin
- Sea salt to taste
- 1 teaspoon sumac (optional)
- 2 cups hot water
- 1 tablespoon lime juice
- 1 tablespoon extra-virgin olive oil

Directions:

1. Add tomatillos, onion, garlic, and peppers to blender. Pulse 5-8 times until chunky to achieve a thicker consistency.
2. Set blender to 10. Blend for 4-5 minutes, adding warm water 1 cup at time, until completely incorporated.
3. Add sumac, lime juice, olive oil, and salt and pulse 3 times.
4. Add the fresh and dried herbs and pulse 4-5 times.
5. Refrigerate overnight.

Lid:

Plunger Lid only

Tip:

Use as a salsa dip or a sauce for roasted fish or chicken.



Tzatziki Sauce

Ingredients:

- 16 ounces plain full-fat Greek yogurt
- 2 English cucumbers, peeled, cut in half and seeds removed
- ¼ cup extra-virgin olive oil
- Juice and zest of 1 fresh lemon
- 2 tablespoons fresh dill leaves
- 1 teaspoon dried or fresh mint
- 3 cloves garlic
- 1 tablespoon sumac (optional)
- Sea salt and freshly ground pepper to taste

Directions:

1. Place cucumbers, garlic, mint, and dill in blender and pulse 3-4 times.
2. Let cucumber mixture sit in blender for 10 minutes to develop flavor.
3. Add yogurt and pulse 6-8 times, until sauce is homogenous.
4. Add sea salt, pepper, and sumac and pulse for 5-10 seconds.
5. Serve with lemon zest.

Lid:

Plunger Lid only



Tuscan Pesto

Ingredients:

- 1 pound packed basil leaves
- 2 cups extra-virgin olive oil
- ½ cup shelled walnuts or pine nuts
- 3 cloves garlic
- Sea salt and freshly ground pepper to taste
- 1 tablespoon fresh lemon juice
- ¼ cup freshly grated Pecorino Romano cheese

Directions:

1. Place oil, lemon juice, and garlic into blender. Set blender to 10 and blend for 1 minute.
2. Let oil mixture rest for 10 minutes to develop flavor.
3. Add basil, set to 10, and blend for 1-2 minutes until smooth.
4. Add nuts and cheese and pulse 6-8 times.
5. Refrigerate until ready to serve.

Lid:

Plunger or Vacuum Lid



Thai Peanut Dipping Sauce

Ingredients:

- 1 small knob fresh ginger, peeled, roughly chopped
- 1 clove garlic
- Juice and zest of 2 limes
- 1 tablespoon chili flakes
- 1 tablespoon agave nectar
- 2 tablespoons shoyu or soy sauce
- ½ cup of coconut water

Directions:

1. Add ginger, garlic, chili flakes, lime juice, and zest to blender.
2. Set to 10 and blend for 1 minute.
3. Let sauce sit in blender for 10 minutes to develop flavor.
4. Add soy sauce and peanut butter, set to 5 and blend, adding coconut water as needed to achieve creamy consistency.

Lid:

Plunger Lid only



Nacho Cheese Sauce

Ingredients:

- 2 cups milk
- 2 tablespoons flour
- 2 tablespoons melted butter
- Sea salt to taste
- 3 fresh flame-roasted jalapeños
- 1½ cups shredded sharp cheddar cheese
- ¼ heavy cream or sour cream

Directions:

1. Mix flour and melted butter, milk, and heavy cream together and add to blender.
2. Set blender to 10 and blend for 3 minutes.
3. Lower blender speed to 3 and add jalapeños, shredded cheese and blend for 3 minutes.
4. Season with salt.

Lid:

Plunger Lid only

Hummus

Ingredients:

- 3 cups cooked or canned chickpeas
- 3 garlic cloves, peeled, smashed
- ½ a cup of extra-virgin olive oil
- 3 tablespoons tahini paste
- 4 tablespoons fresh lemon Juice
- 1 teaspoon sea salt
- Freshly ground white pepper to taste

Directions:

1. If necessary, drain cooking liquid from chickpeas.
2. Add chickpeas and all remaining ingredients to blender and pulse for 1 minute.
3. Blend on Soup setting for about 2 minutes, until hummus reaches desired consistency. Use Plunger as needed.

Lid:

Plunger Lid only

Tip:

If you want to add extra flavor to your hummus, add one or more of the following ingredients: 2 tablespoons yogurt, cayenne pepper, sumac, paprika, ras el hanout, or your favorite finely chopped herbs.

Dressings



nuwave
— LIVE WELL FOR LESS —



Classic Dijon Salad Dressing

Ingredients:

2 egg yolks
1/8 cup lemon juice
1/8 cup white wine vinegar
2 tablespoons Dijon mustard
1 teaspoon Tabasco sauce
Sea salt and white pepper to taste
2 1/2 cups canola oil

Directions:

1. Add egg yolks, mustard, vinegar, and lemon juice to blender. Set blender to 10 and blend for 30 seconds.
2. Set blender to 5 and blend, slowly adding oil until you have a thick, pourable consistency. If the dressing is too thick, add a little warm water to thin it out.
3. Season dressing with salt, pepper, and Tabasco.

Lid:

Plunger Lid only



Ginger Lime Dressing

Ingredients:

- 1 ounce freshly peeled ginger
- Juice and zest of 3 limes
- 1 tablespoon sesame oil
- 1 (6-ounce) can coconut milk
- 1 teaspoon sesame seeds
- Pinch sea salt
- 1 tablespoon sugar
- ¼ teaspoon cayenne pepper (optional)

Directions:

1. Combine all ingredients in blender, set to 10, and blend for 3 minutes.
2. Refrigerate overnight.

Lid:

Plunger or Vacuum Lid

Classic Ranch Dressing

Ingredients:

- 1 cup mayonnaise
- ½ cup sour cream
- ½ cup buttermilk
- ½ teaspoon garlic powder
- ½ teaspoon onion powder
- Sea salt and freshly ground pepper to taste
- ½ teaspoon dried parsley
- ½ teaspoon dried dill
- 2 tablespoons fresh dill

Directions:

1. Combine all ingredients in blender, set to 10, and blend for 1 minute.
2. Refrigerate overnight.

Lid:

Plunger or Vacuum Lid



Soy Sesame Dressing

Ingredients:

- 1 cup low-sodium soy sauce
- Juice and zest of 1 lemon
- ½ a cup of rice wine vinegar
- ¼ cup dark sesame oil
- 1 tablespoon black sesame seeds
- ¼ cup raw peanuts (optional)

Directions:

Combine all ingredients in blender, set to 10, and blend for 2 minutes.

Lid:

Plunger or Vacuum Lid

Tip:

Serve as a light salad dressing or use as a marinade for pork or chicken.

Classic Caesar Dressing

Ingredients:

- 1 egg yolk
- 1 tablespoon Dijon mustard
- 2 tablespoons lemon juice
- 1 teaspoon Worcestershire sauce
- 1 teaspoon Tabasco sauce
- 2 tablespoons freshly ground black pepper
- 2 cloves garlic
- 5 quality anchovy fillets
- 1½ cups canola oil
- ½ a cup of shredded Parmesan cheese

Directions:

1. Add egg yolk, mustard, lemon juice, Worcestershire, Tabasco, garlic, and anchovies to blender. Set to 10 and blend for 1 minute.
2. While blending, incorporate canola oil in a slow and steady stream until thick and creamy. If the dressing is too thick, add some warm water.
3. Finish by mixing in freshly ground black pepper and Parmesan cheese.

Lid:

Plunger Lid only



Lemon Poppy Seed Dressing

Ingredients:

- 1 cup buttermilk
- 1 cup plain Greek yogurt
- 2 tablespoons poppy seeds
- Juice and zest of 1 lemon
- Sea salt and freshly ground black pepper to taste
- ¼ teaspoon sumac
- 1 bunch fresh cilantro, rinsed, shaken dry

Directions:

1. Combine all ingredients in blender, set to 10, and blend for 1 minute.
2. Refrigerate overnight.

Lid:

Plunger or Vacuum Lid

Tip:

This dressing can be used as a marinade for chicken or as a veggie dip.

Soups





Cumin-scented Carrot Soup

Ingredients:

10 ounces peeled carrots, medium dice
1 tablespoon rice vinegar
Sea salt to taste
1/8 teaspoon ground white pepper
2 cups chicken or vegetable stock
1 teaspoon ground cumin
2 tablespoons chives, finely minced

Directions:

1. Add all ingredients except chives to blender.
2. Blend on Soup setting for 5 minutes. If needed, set blender to Soup and blend for additional 3-4 minutes or until smooth.
3. Carefully remove Lid and serve with chives.

Lid:

Plunger Lid only



Chilled Fruit Soup

Ingredients:

1 pound fresh strawberries, hulled
1/2 a pound of seedless green grapes
1 honeydew, peeled, seeded
1/4 cup agave nectar
Pinch sea salt
Juice and zest of 1 lemon

Directions:

1. Combine all ingredients in blender. Blend on Soup setting for 2 minutes.
2. Refrigerate overnight and serve.

Lid:

Plunger or Vacuum Lid



Beet Soup

Ingredients:

- 4 large beets, peeled, chopped into 1-inch pieces
- 1 tablespoon extra-virgin olive oil
- 1 small shallot, peeled
- 1 tablespoon sea salt
- 1 tablespoon ground white pepper
- 1 teaspoon smoked paprika
- 1 liter vegetable stock or purified water
- 2 tablespoons chopped chives
- 8 ounces goat cheese, divided

Directions:

1. Add all ingredients except cheese and chives to blender and pulse 10 times.
2. Blend on the Soup setting for 5 minutes.
3. Add 4 ounces of goat cheese and pulse 3 times.

Lid:

Plunger Lid only

Tip:

Serve soup hot or cold and top with chives and remaining goat cheese.

Tomato Basil Bisque

Ingredients:

- 2 (28-ounce) cans Italian peeled tomatoes
- 1 small bunch fresh basil, leaves only
- 1 garlic clove
- Sea salt to taste
- 1 tablespoon red wine
- 2 tablespoons extra-virgin olive oil
- Pinch sugar
- 2 tablespoons mascarpone cheese

Directions:

1. Add tomato, garlic, red wine, sugar, and oil to blender.
2. Set blender to 10 and blend for 5 minutes.
3. Add basil and mascarpone and blend on the same setting for 1 minute.
4. Season with sea salt and serve with crusty Italian bread.

Lid:

Plunger Lid only



Gazpacho

Ingredients:

5 pounds fresh tomatoes, cut in half, seeds removed
1 clove freshly peeled garlic
3 slices toasted rustic or sourdough bread, torn in pieces
2 large English cucumbers, split lengthwise, seeds removed
8 large green bell peppers, cut in half, seeds removed
¼ cup extra-virgin olive oil
2 tablespoons red wine vinegar
2 tablespoons Spanish sherry vinegar
Sea salt and freshly ground pepper to taste
2 tablespoons thyme, freshly chopped

Directions:

1. Add tomatoes, cucumber, garlic, and bell peppers to blender and pulse 3-4 times.
2. Add oil, vinegars, and freshly ground pepper to blender and pulse 4-5 times.
3. Add the bread and pulse 7-10 times.
4. Season gazpacho with salt and refrigerate overnight before serving.

Lid:

Plunger Lid only

Tip:

- Make sure you save the juice when removing the seeds from the tomatoes.
- You can peel the cucumbers or leave the peel on.



Potato Truffle Cauliflower Soup

Ingredients:

1 large cauliflower head, cored, cut into 2-inch pieces equal in size
6 ounces Yukon Gold potatoes, peeled, medium dice
Sea salt and freshly ground white pepper to taste
⅛ teaspoon white truffle oil or extra-virgin olive oil
2-3 cups hot milk

Directions:

1. Blanch diced potatoes in boiling water for 8 minutes.
2. Add potatoes, cauliflower, salt and pepper to blender. Blend on Soup setting for 1 minute.
3. Add warm milk, replace Lid, and blend on Soup setting for 5 minutes.
4. Season with oil and salt.

Lid:

Plunger Lid only

Desserts



nuwave
— LIVE WELL FOR LESS —



Blueberry Lemon Muffins

Ingredients:

- ½ cup plain Greek yogurt
- 3 whole large eggs
- Juice and zest of 1 lemon
- ¼ ounce honey or agave nectar
- 1 teaspoon vanilla extract
- 3 cups almond flour
- 1½ teaspoons baking powder
- 1 teaspoon baking soda
- ¼ teaspoon sea salt
- 1 cup fresh blueberries

Directions:

1. Add yogurt, eggs, lemon juice, lemon zest, honey, and vanilla to blender.
2. Set blender to 1, add flour, baking powder, baking soda, and salt and blend for about 1 minute until ingredients are well combined.
3. Remove batter from blender and fold in blueberries.
4. Transfer batter to prepared baking cups and bake in a 350°F oven for 25 minutes.
5. Cool and enjoy.

Lid:

Plunger Lid only



Banana Oat Pancakes

Ingredients:

- 1 ripe banana
- 1 cup steel-cut oatmeal
- 1 large egg
- ¼ cup whole milk
- Pinch sea salt
- 1½ teaspoons vanilla extract
- 1 teaspoon baking powder
- ½ teaspoon cinnamon
- 1 tablespoon melted butter
- ½ cup chopped walnuts

Directions:

1. Add oats to blender, set to 1, and blend for 2 minutes, or until oats are very fine.
2. Add egg and banana, set blender to 3, and blend for 30 seconds or until smooth.
3. Add milk, baking powder, and cinnamon and blend for about 30 seconds, until just combined.
4. Heat a frying pan on medium-high heat and add melted butter.
5. Spoon prepared pancake batter into pan and cook for 3-4 minutes. Top pancakes with walnuts, flip, and cook for 3-4 additional minutes until golden brown.

Lid:

Plunger Lid only



Classic Crepes

Ingredients:

- 2 eggs
- ¾ cup milk
- ½ cup of water
- 1 cup flour
- 3 tablespoons melted butter
- Pinch sea salt

Directions:

1. Add all ingredients to blender and pulse about 10 times, until smooth.
2. Refrigerate batter overnight.
3. When ready to make, add a little bit of melted butter to a small frying pan on medium heat.
4. Add about half of the batter to the hot pan, evenly spreading the batter around. Cook for about 45 seconds.
5. Flip crepe and cook for an additional 20 seconds.
6. Repeat cooking process with remaining batter.

Lid:

Plunger or Vacuum Lid

NuWave Moxie™

Licadora Digital al Vacío



Manual del Usuario y Recetario Completo

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES

ADVERTENCIA: Cuando se utilice la Licadora Moxie siempre se deben seguir medidas de seguridad básicas:

1. Para protegerse del riesgo de una descarga eléctrica, no sumerja la Base de la Licadora, el cable, el enchufe, o cualquier parte de la unidad principal en agua o cualquier otro líquido.
2. Es necesaria una supervisión estricta cuando se use cualquier artefacto cerca de niños. La Licadora Moxie no está diseñada para ser utilizada por niños, personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o aquellos con falta de experiencia o conocimiento sobre este aparato.
3. Desconecte la Licadora Moxie de la toma de corriente cuando no esté en uso, antes de colocarle o quitarle piezas, y antes de limpiarla.
4. Evite el contacto con las partes móviles.
5. No opere la Licadora Moxie con un cable o enchufe dañado, o si el electrodoméstico no funciona bien, se cae o se daña de alguna forma; de ser así, comuníquese con Servicio al Cliente al 1-877-689-2838 o envíe un correo electrónico a help@nuwavenow.com para obtener información sobre la revisión, reparación o ajuste.
6. NO ESTÁ DISEÑADA PARA EL USO AL AIRE LIBRE.
7. No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o el mostrador. Tampoco permita que el cable entre en contacto con superficies calientes, incluso una estufa.
8. Mantenga las manos, los utensilios y objetos extraños fuera del Vaso mientras mezcla para reducir el riesgo de lesiones graves a personas o daños a la licadora. Se puede usar un raspador, pero solo cuando la licadora NO está en operación.
9. No la coloque sobre o cerca de un quemador caliente de gas o eléctrico, o en un horno caliente.
10. ¡PRECAUCIÓN! Las cuchillas son filosas así que maneje la licadora con cuidado. No manipule las cuchillas.
11. Siempre utilice la licadora con la Tapa y el Vaso correctamente en su lugar. La Licadora no funcionará si la Tapa no está firmemente en su lugar y el punto no está alineado con el mango.
12. La alteración o modificación de cualquier parte de la licadora o el uso de accesorios no recomendados por el fabricante pueden causar incendios, lesiones o daños a la propiedad.
13. No ponga líquidos calientes o hirviendo en el vaso.
14. Nunca golpee el vaso contra una superficie para aflojar los ingredientes. Primero saque el vaso de la base de la Licadora Moxie, luego use una espátula de goma para sacar la mezcla del fondo del vaso.
15. No sacuda ni agite el vaso mientras está en uso.
16. Nunca retire el vaso antes de que las cuchillas de la Licadora Moxie se hayan detenido por completo.
17. Cuando prepare mantequillas de frutos secos o recetas con ingredientes a base de aceite, no procese durante más de 1 minuto después de que la mezcla comience a circular en el vaso. Mezclar por períodos más largos que esto puede causar el sobrecalentamiento de la Licadora Moxie.

OTRAS MEDIDAS DE SEGURIDAD

VEA CUIDADO Y MANTENIMIENTO ANTES DEL USO

Información eléctrica

La Licuadora Moxie incluye un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de enredos o tropezones. Se pueden usar cables de extensión si se tiene cuidado en su uso. Si se usa un cable de extensión:

1. La clasificación eléctrica marcada del cable de extensión debe ser al menos tan grande como la clasificación eléctrica de la Licuadora Moxie.
2. El cable más largo debe colocarse de modo que no cuelgue sobre la encimera o sobre la mesa donde los niños puedan tirar de él o tropezarse involuntariamente. La Licuadora Moxie debe operarse en una toma de corriente separada de otros aparatos debido a limitaciones de potencia. Ciertos modelos pueden tener un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de una descarga eléctrica, este enchufe está diseñado para encajar en una toma polarizada de una manera. Si el enchufe no encaja completamente en la toma de corriente, invierta el enchufe. Si aún así el enchufe no se ajusta correctamente, contacte a un electricista calificado. No intente modificar el enchufe de ninguna manera.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES:

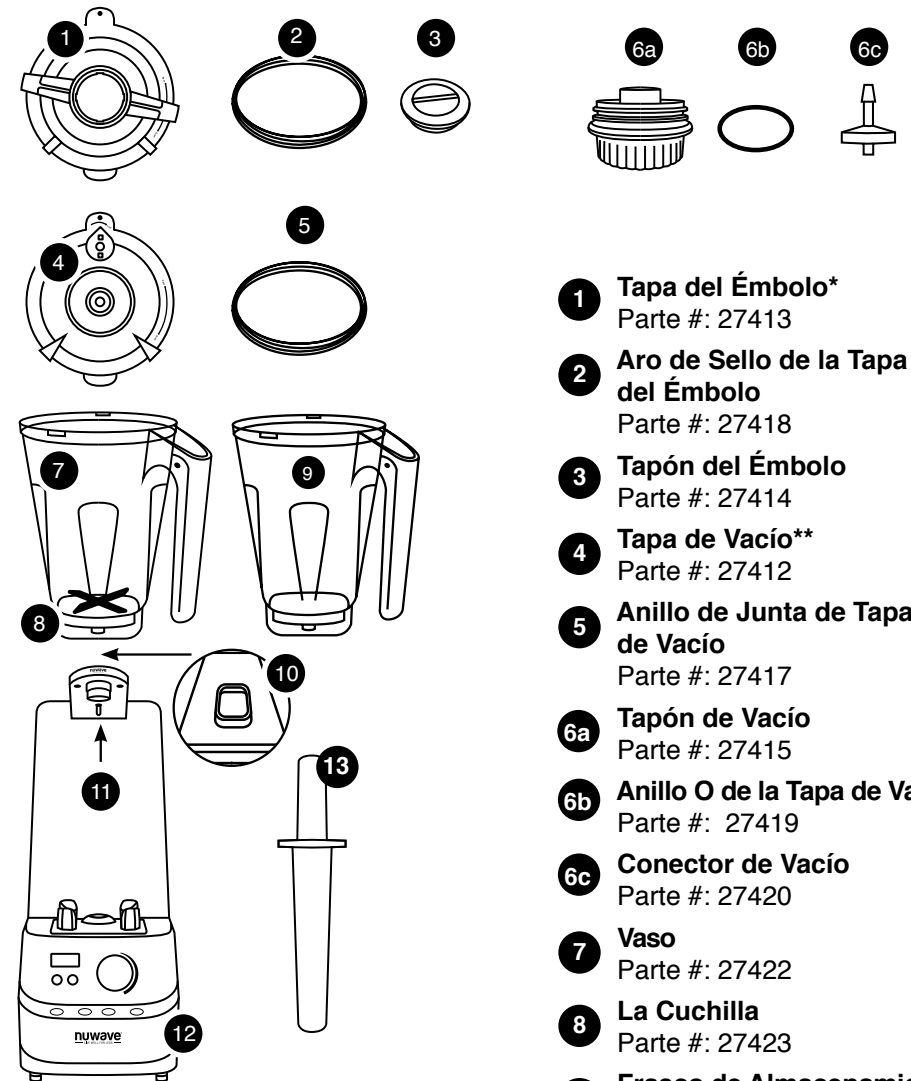
Lea y comprenda todo el manual antes de usar la Licuadora.

1. NO quite las cuchillas de ninguna manera ni intente retirarlas para limpiarlas.
2. Apague y desconecte la Licuadora Moxie ANTES de tocar las partes móviles o acercarse con un utensilio. También APAGUE y desconecte la Licuadora Moxie cuando esté desatendida.
3. No utilice la licuadora si detecta sonidos o movimientos anormales. Si un objeto duro o extraño entra en contacto con las cuchillas del vaso, no lo sirva. Inspeccione el ensamble de cuchillas de la Licuadora Moxie después de cada uso y, si hay piezas sueltas, dañadas o faltantes, comuníquese con Servicio al cliente al 1-877-689-2838 o envíe un correo electrónico a help@nuwavenow.com.
4. Siempre tenga extrema precaución cuando opere y de mantenimiento a la Licuadora Moxie o cualquier aparato.

ADVERTENCIA: Nunca use el ensamble de cuchillas de la Licuadora Moxie con partes sueltas, dañadas o faltantes.

AVISO: EL NO SEGUIR CUALQUIERA DE LAS MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES O LAS INSTRUCCIONES PARA UN USO SEGURO SIGNIFICARÁ UN USO INCORRECTO DE SU LICUADORA MOXIE QUE PUEDE ANULAR SU GARANTÍA Y CREAR EL RIESGO DE LESIONES GRAVES.

DESCRIPCIÓN DE PARTES

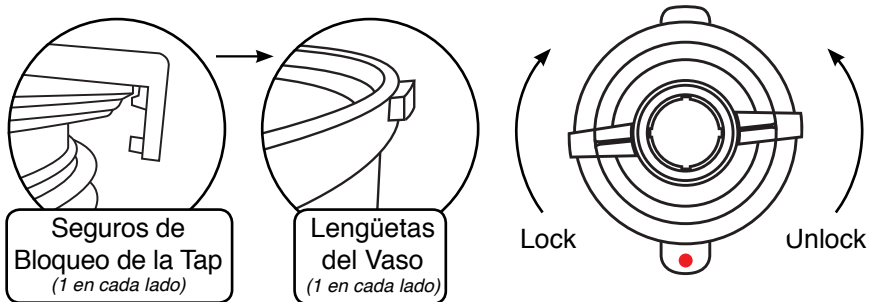
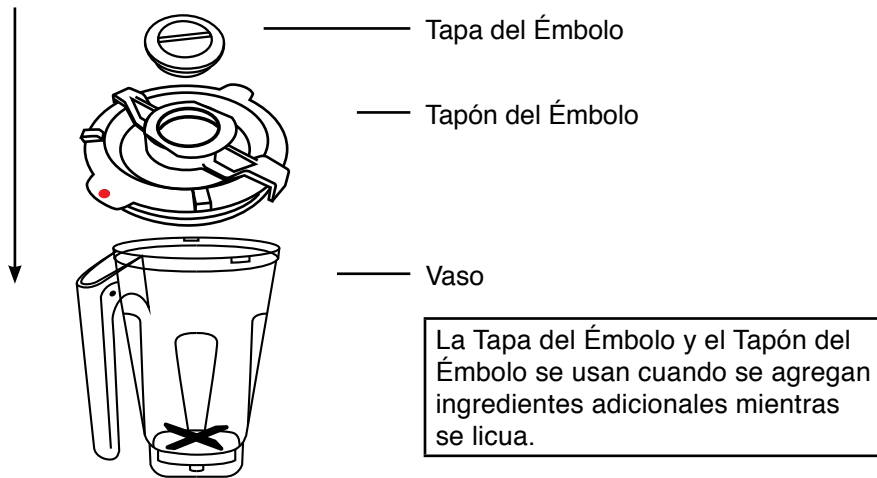


- 1 Tapa del Émbolo***
Parte #: 27413
- 2 Aro de Sello de la Tapa del Émbolo**
Parte #: 27418
- 3 Tapón del Émbolo**
Parte #: 27414
- 4 Tapa de Vacío****
Parte #: 27412
- 5 Anillo de Junta de Tapa de Vacío**
Parte #: 27417
- 6a Tapón de Vacío**
Parte #: 27415
- 6b Anillo O de la Tapa de Vacío**
Parte #: 27419
- 6c Conector de Vacío**
Parte #: 27420
- 7 Vaso**
Parte #: 27422
- 8 La Cuchilla**
Parte #: 27423
- 9 Frasco de Almacenamiento (opcional)**
Parte #: 27410
- 10 Interruptor de Vacío**
- 11 Brazo de Vacío**
- 12 Base de la Licuadora**
Parte #: 27421
- 13 Émbolo**
Parte #: 27416

* La Parte # 27413 está compuesta por la Tapa del Émbolo, el Aro del Sello de la Tapa del Émbolo y la Tapón del Émbolo

** La Parte # 27412 está compuesta por la Tapa de Vacío, el Tapón de Vacío, el Conector de vacío, el Anillo O y el Anillo de Junta de la Tapa de Vacío.

GUÍA DE MONTAJE



Ensamble de la Tapa del Émbolo

1. Alinee el punto rojo en la Tapa con el mango.
2. Presione hacia abajo la Tapa hasta que quede firmemente en su lugar.
3. El bloqueo de la Tapa tiene dos seguros
 - Gire el bloqueo de la Tapa en sentido de las manecillas del reloj para cerrar y bloquear.
 - Para desbloquear, gire el bloqueo de la Tapa en sentido contrario a las manecillas del reloj.

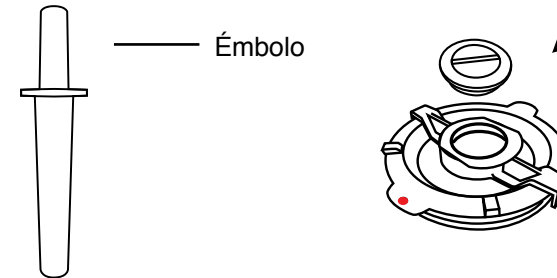


PRECAUCIÓN

Asegúrese de que todas las piezas estén bien fijadas.

ADVERTENCIA: Como ocurre con la mayoría de los electrodomésticos, las piezas eléctricas están en funcionamiento incluso cuando la Licuadora Moxie esté apagada. Asegúrese de que la unidad esté desconectada durante el montaje.

GUÍA DE MONTAJE (Continuación)



Cuando se usa el Émbolo

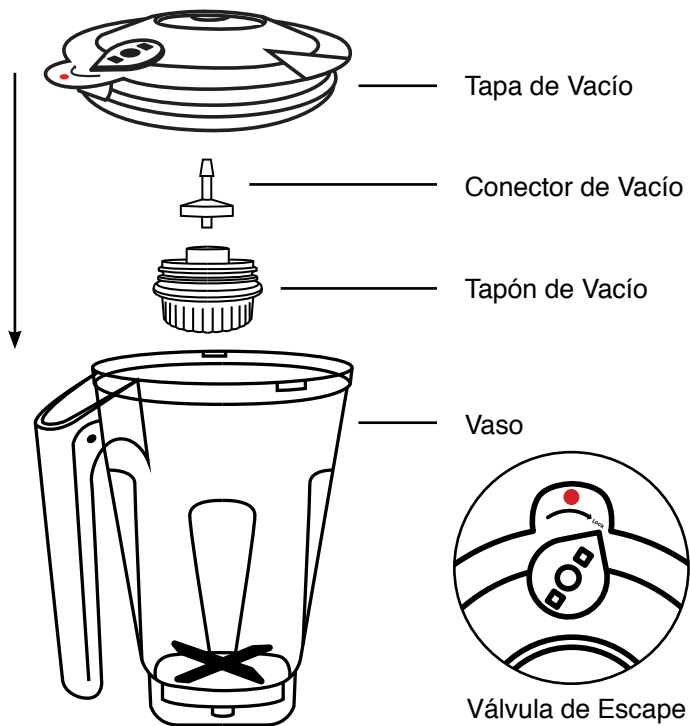
Retire el Tapón del Émbolo de la Tapa antes de insertar el Émbolo.

La Tapa del Émbolo está diseñada con la abertura del orificio para que el Émbolo no entre en contacto con las cuchillas.

Cuando no use el Émbolo, coloque el Tapón en la Tapa del Émbolo presionando hacia abajo.

GUÍA DE MONTAJE (Continuación)

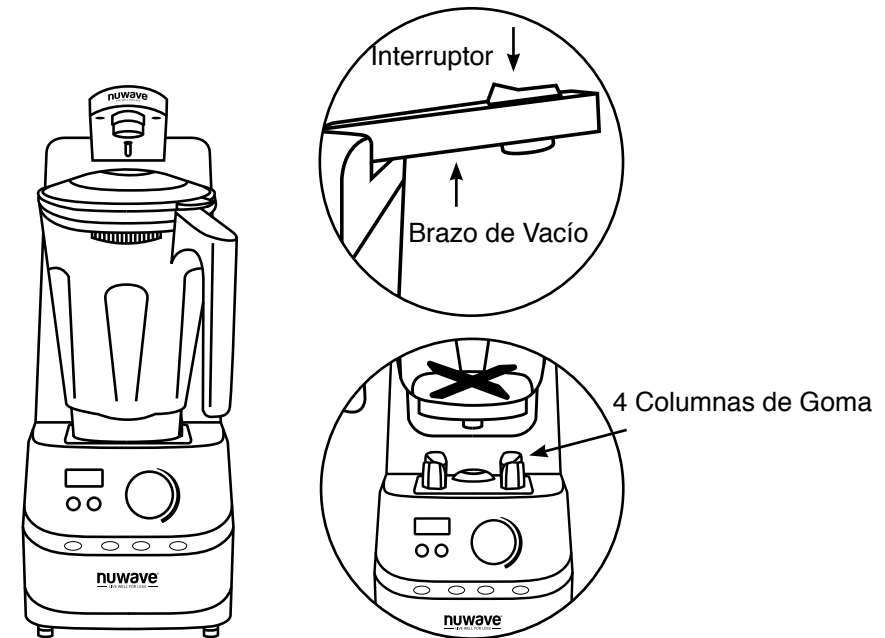
Use la Tapa de Vacío sólo cuando licue al vacío.



Ensamble de la Tapa de Vacío

1. Debajo de la Tapa de Vacío, asegúrese de que el Conector de Vacío esté en su lugar y enrosque el Tapón de Vacío en la Tapa en el sentido de las manecillas del reloj hasta que quede apretada.
2. Alinee el punto rojo (ubicado en la parte superior de la Tapa) con el mango.
3. Presione hacia abajo la tapa hasta que quede firmemente en su lugar.
 - Asegúrese de girar la Válvula de Liberación a la posición de bloqueo antes de usar la función de vacío.
 - La Tapa de Vacío NO se abrirá cuando esté en la posición de bloqueo.

GUÍA DE MONTAJE (Continuación)



Ensamble del Vaso con la Tapa de Vacío

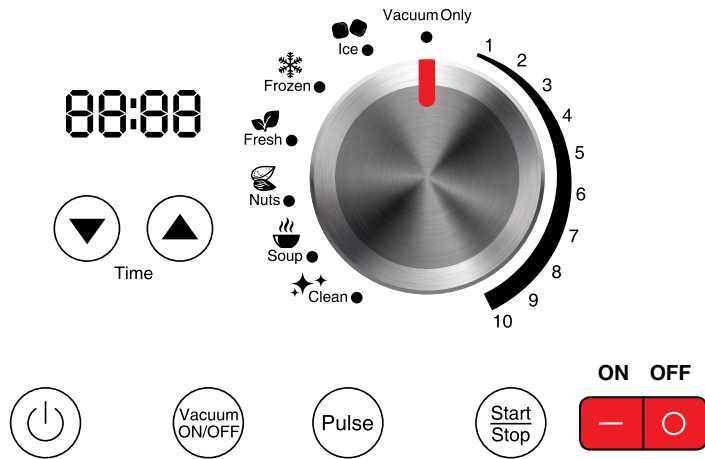
1. Levante el Brazo de Vacío.
2. Coloque el Vaso en la Base alineándolo en la parte superior de las 4 columnas de goma.
3. La Tapa de Vacío debe enroscarse firmemente en su lugar antes de su uso.
4. Empuje el Brazo de Vacío hacia abajo y presione la Tapa hasta que se haga una conexión y se escuche un "clic".
5. Asegúrese de que la Válvula de Liberación esté en la posición de bloqueo antes crear el vacío.
 - Antes de retirar la Tapa de Vacío, gire la Válvula de Liberación a la posición abierta.



PRECAUCIÓN

Asegúrese de que todas las piezas estén firmemente unidas.

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN



Botón de Encendido ON / OFF

1. Encienda el Interruptor rojo de alimentación de la Base. El interruptor está ubicado en el lado derecho de la Base de la Licuadora.
 - El botón "Encendido" (Power) parpadeará.
2. Presione el botón "Encendido" (Power) una vez para encender la unidad. La pantalla LCD mostrará el tiempo predeterminado para la configuración seleccionada.
3. Presione el botón "Encendido" (Power) nuevamente para apagar la unidad.



Start/Stop

1. Gire la perilla para elegir la función de mezcla adecuada.
2. Presione "Start/Stop" para comenzar a mezclar.
3. Presione "Start/Stop" nuevamente para detener la mezcla.

Configuración de la hora

Presione las flechas hacia arriba y hacia abajo para aumentar o disminuir el tiempo en la pantalla.

- Los tiempos se muestran en minutos y segundos.
- Esto se puede hacer en todos los ajustes excepto en vacío solamente.

Ejemplo:

Presione el botón "Encendido" (Power). Gire la perilla a "Ice". "0:15" (15 segundos) se mostrará. Presione las flechas hacia arriba y hacia abajo para ajustar la hora. Presione "Start/Stop".

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN (Continuación)

Configuraciones Numeradas

Para la mezcla estándar, seleccione una de las configuraciones numeradas entre 1 y 10.

1. Gire la perilla a la configuración deseada entre 1 y 10. Cuando esté en vacío, el valor predeterminado será "2:00".
2. Ajuste el tiempo si lo desea [1], luego presione "Start/Stop" para comenzar a mezclar en la configuración seleccionada.
3. Ajuste la configuración del número usando la perilla en cualquier punto mientras mezcla, si es necesario.
 - La configuración más baja es # 1 (5,000 RPM).
La configuración más alta es # 10 (27,000 RPM).

Vacío

Al aspirar el aire de la licuadora, puede asegurarse de que no se mezcle aire con sus ingredientes mientras se licuan, lo que maximiza el valor nutricional y garantiza que las creaciones de su licuadora permanezcan más frescas por más tiempo.

Siga estos pasos para aprovechar las capacidades de vacío de la unidad ANTES de licuar:

1. Encienda la unidad (Presione el interruptor rojo en el costado de la Base. Luego presione el botón "Power").
2. Seleccione la configuración deseada con la perilla.
3. Presione "Vacuum ON/OFF". El botón se iluminará en azul.
4. Presione "Start/Stop". La pantalla mostrará el tiempo predeterminado para la configuración seleccionada.
 - La unidad eliminará todo el aire del Vaso.
 - Una vez que se haya eliminado todo el aire, el aparato comenzará a mezclar automáticamente.

Ejemplo:

1. Gire la perilla a Frozen. Se mostrarán "0:35" segundos.
2. Presione "Vacuum On/Off". El botón se iluminará en azul.
3. Presione "Start/Stop". Una vez que se haya eliminado todo el aire, la licuadora comenzará a mezclar.

Sólo al Vacío

Siga estos pasos para aprovechar las capacidades de vacío de la unidad DESPUÉS de la licuar:

1. Gire la perilla a "Vacuum Only". "0:00" se mostrará en la pantalla LCD.
2. Presione "Start/Stop". La unidad vaciará el exceso de aire de la licuadora y luego se apagará automáticamente. La pantalla mostrará "0:00".

1 Si se mezcla durante más de 3 minutos, use la tapa del émbolo.

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN (Continuación)

Configuración de Íconos

Para tareas de mezcla más especializadas, seleccione uno de los íconos preestablecidos con la perilla. Cada configuración de ícono tiene un tiempo predeterminado y RPM integrados en la unidad.

1. Gire la perilla a la configuración del ícono que desee. La pantalla LCD mostrará el tiempo predeterminado.
2. Ajuste el tiempo si es necesario, luego presione "Start/Stop" para comenzar a mezclar en la configuración seleccionada.
 - Si lo desea, aumente o disminuya el tiempo en cualquier punto mientras licua.

Ícono	Predeterminado Min : Seg	Min.	Max.	Notas
		Min : Seg	Min : Seg	
1-10 (con vacío)*	2:00	0:05	3:00	Velocidad ajustable
1-10 (sin vacío)	3:00	0:05	5:00	Velocidad ajustable
 Hielo	0:15	0:05	2:00	Batido y sorbete
 Congelado	0:35	0:05	2:00	Bebidas a base de hielo
 Fresco	0:30	0:05	2:00	Salsas
 Nueces	1:30	0:05	2:00	Atasco y extensión
 Sopa	3:00	0:05	5:00	Sopa y chocolate caliente
 Limpiar**	0:15	0:05	2:00	Autolimpieza

*Nota:

- Cuando se mezcla durante un largo período de tiempo puede escapar vapor de la tapa del émbolo.
- Siempre comience con líquidos fríos cuando mezcle. NO agregue líquidos calientes a la licuadora.
- No llene el Vaso más de 3/4 de su capacidad. Para obtener los mejores resultados, no llene más de 1.5 litros (51 fl oz) de líquido.

**Consejos para la limpieza:

- Agregue agua y 1-2 gotas de jabón líquido para platos al Vaso, colóquelo en la base y cierre la tapa.
- Gire la perilla a "Clean". "0:15" se mostrará en la pantalla LCD. Ajuste el tiempo si lo desea, luego presione "Start/Stop".
- Una vez que termine, retire el Vaso, enjuague bien y seque antes de usar.

Para obtener instrucciones detalladas sobre la limpieza, consulte "Cuidado y mantenimiento".



PRECAUCIÓN

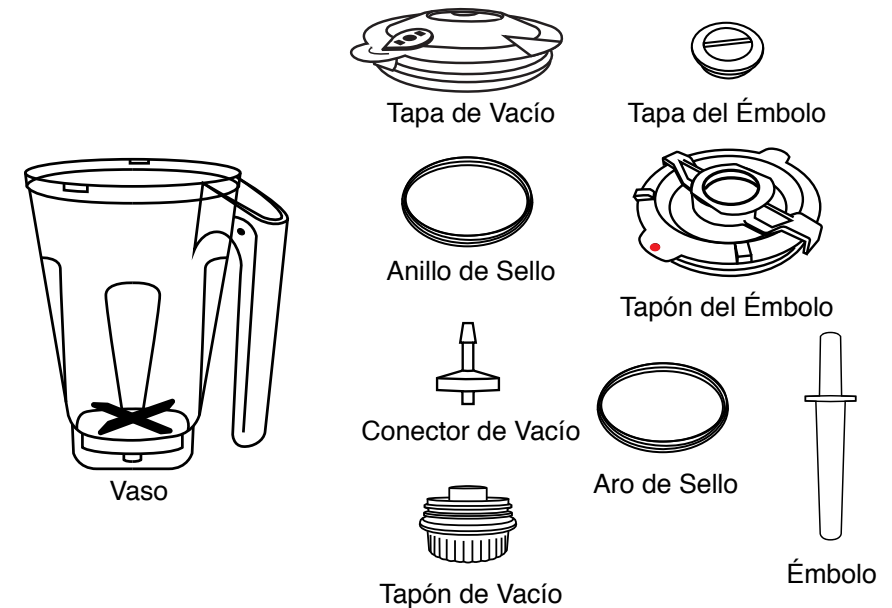
Las piezas móviles pueden calentarse con el uso prolongado. NO TOCAR.

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

Antes del primer uso:

Lave todas las piezas extraíbles con agua jabonosa tibia o en el lavavajillas (sólo en la rejilla superior). El Vaso se puede lavar con la función "Clean".

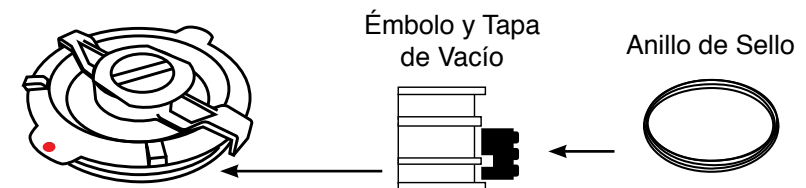
Consulte "Instrucciones de Funcionamiento" para más detalles.



Desprenda y retire el Tapón de Vacío si es necesario limpiarlo. Después de limpiar y secar la pieza, empuje el Tapón de Vacío firmemente en su lugar. Recuerde volver a colocar la Tapa de Vacío antes del uso.

Se pueden acumular residuos y humedad dentro de la Tapa de Vacío y el Tapón de Vacío. Limpie y seque completamente después de cada uso.

Desenrosque la Tapa de Vacío en sentido contrario a las manecillas del reloj y lave a mano o en el lavavajillas (sólo en la rejilla superior). Asegúrese de que la Tapa de Vacío esté bien enroscada en su lugar antes de usarla.



Es posible que sea necesario quitar el Anillo de Sello de la Tapa para limpiarlo o si la pieza está gastada, dañada o necesita ser reemplazada. Para ensamblar:

1. Alinee el interior del Anillo de Sello de la Tapa al borde.
2. Presione el Anillo de Sello en el borde para asegurarse de que esté sellado correctamente.
3. Asegúrese de que la parte inferior del Anillo de Sello se alinee con el lado inferior del borde.

CUIDADO Y MANTENIMIENTO (Continuación)

No sumerja la Base del Moxie en agua. Límpiela con una esponja o paño húmedo y séquela.



PRECAUCIÓN

El cable de alimentación debe desconectarse de la fuente de energía antes de insertar o extraer los accesorios y antes de limpiarlo.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

La Licuadora Moxie fue diseñada con una función de apagado automático para evitar el sobrecalentamiento durante el uso. Si la licuadora se apaga para enfriarse se podría detectar un olor. Desconecte la unidad y espere a que se enfríe por completo. Para evitar el sobrecalentamiento, no procese a velocidades más altas o más bajas que no son recomendadas.

Problema	Solución(es):
La unidad no enciende:	<ol style="list-style-type: none"> 1. El enchufe puede no estar en la toma de corriente. Conecte la unidad. 2. El Interruptor de encendido rojo en el lado derecho de la Base puede no estar encendido. Verifique si el Interruptor está encendido.
La Licuadora no funciona aún cuando está conectada y el Botón e Interruptor están encendidos:	<ol style="list-style-type: none"> 1. La Tapa del Vaso no está correctamente. Alinee el punto rojo en la parte superior de la tapa con el mango del Vaso y presione la Tapa hacia abajo firmemente para asegurarla sobre el Vaso. 2. La Tapa de Vacío puede no estar bien cerrada. Alinee los seguros de bloqueo de la Tapa con las lengüetas del Vaso y fíjelos en él.
La Licuadora no está funcionando a una velocidad lo suficientemente alta para su receta:	<ol style="list-style-type: none"> 1. La perilla no está en la configuración correcta. Gire la perilla a la configuración adecuada según la receta. 2. El Vaso está sobrecargado. Reduzca la cantidad de ingredientes.
La Licuadora no está aspirando el aire del Vaso:	<ol style="list-style-type: none"> 1. "Vacuum ON/OFF" no está activado. Presione "Vacuum ON/OFF" antes de mezclar. 2. La perilla no está en la configuración correcta. Gire la perilla a "Vacumm Only". 3. La Válvula de Liberación en la Tapa está en la posición abierta. Gire la Válvula de Liberación a cerrado "Lock". 4. El Anillo de Sello puede estar suelto, instalado incorrectamente o roto. Vuelva a instalar el Anillo de Sello correctamente. Vea el ensamble del Anillo de Sello de la Tapa en Cuidado y Mantenimiento. Si el Anillo de Sello de la Tapa está roto, comuníquese con Servicio al Cliente: 1-877-689-2838 o envíe un correo electrónico a help@nuwavenow.com. 5. La Tapa de Vacío no está asegurada al Vaso. Alinee el punto rojo en la Tapa con el mango del Vaso y presione la Tapa de Vacío hacia abajo firmemente sobre el Vaso. 6. Podría estar usando el Tapón del Émbolo. Asegúrese de usar el Tapón de Vacío. 7. El Brazo de Vacío no se fijó correctamente a la Tapa. Baje el Brazo de Vacío en la Tapa de Vacío y presione hacia abajo hasta que escuche un "clic".
La Tapa de Vacío no abrirá después de aspirar el aire:	La Válvula de Liberación en la Tapa de Vacío está en la posición de "Bloqueo". Gire la Válvula de Liberación a la posición abierta para abrir la tapa.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS (Continuación)

Problema	Solución(es):
La Licuadora se obstruye y no funciona de manera eficiente:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ciertos ingredientes pueden causar obstrucción. Si usa la Tapa del Émbolo, retire el Tapón de la Tapa e inserte el Émbolo a través del orificio. Presione los ingredientes hacia abajo y alrededor hasta que la mezcla se afloje alrededor del fondo del Vaso. Si usa la Tapa de Vacío, desbloquee la Válvula de Liberación, retire la Tapa y luego use el Émbolo para raspar la mezcla y liberar los ingredientes. 2. Se están utilizando cantidades de ingredientes superiores a las especificadas. No llene el Vaso por encima de $\frac{3}{4}$ de su capacidad (1,5 litros, 51 fl oz). 3. Grandes trozos de hielo no se están licuando adecuadamente. Use trozos de hielo más pequeños.
La mezcla licuada tiene grumos o la textura no es pareja:	Se ha formado una bolsa de aire (cavitación) y la mezcla está demasiado fría o se ha solidificado en áreas y las cuchillas están girando en la cavidad. Aumente la temperatura reduciendo el hielo de la receta.
Se detectan ruidos o movimientos inusuales para el funcionamiento normal de la licuadora:	<ol style="list-style-type: none"> 1. El ensamble de cuchillas puede estar flojo, faltarle una parte o estar posiblemente dañado. Apague la licuadora y desconéctela inmediatamente. NO desarme el ensamble de cuchillas. Llame a Servicio al Cliente: 1-877-689-2838 o envíe un correo electrónico a help@nuwavenow.com. 2. Es posible que objetos extraños de los ingredientes se hayan puesto en el Vaso y emitan sonidos inusuales. Antes de agregar ingredientes al Vaso para licuarlos, limpie las frutas u otros ingredientes y elimine todos los restos o cualquier otro objeto.

GARANTÍA LIMITADA

La Licuadora al Vacío NuWave Moxie®

LAS GARANTÍAS DEL FABRICANTE

La Licuadora Digital al Vacío NuWave Moxie, incluyendo la Base de la Licuadora, Vaso, Tapa del Émbolo, Tapón del Émbolo, Anillo de Sello de la Tapa del Émbolo, Tapa de Vacío, Anillo de la Tapa de Vacío, Tapón de Vacío, Anillo O al Vacío, Tapón de Vacío, Frasco de Almacenamiento y Émbolo, están libres de defectos de fabricación. Todos los componentes eléctricos están garantizados durante 5 años a partir de la fecha de compra, bajo uso doméstico normal y cuando son operados de acuerdo con las instrucciones escritas del fabricante. Todos los componentes eléctricos están garantizados por 1 año a partir de la fecha de compra, bajo un uso doméstico normal y siempre que se hayan manejado de acuerdo a las instrucciones por escrito del Fabricante

El Fabricante proporcionará las partes necesarias y mano de obra para reparar cualquier parte de la Licuadora al Vacío NuWave Moxie el Departamento de Servicio de NuWave, LLC. Una vez vencida la garantía, el costo de mano de obra y las partes será responsabilidad del propietario.

LA GARANTÍA NO CUBRE

La Garantía Limitada se invalida si la reparación es hecha por un distribuidor no autorizado o si la placa del número de serie es retirada o maltratada. El deterioro normal del acabado, por uso o exposición, no está cubierto por esta Garantía. Esta Garantía Limitada tampoco cubre fallas, daños o desempeño inadecuado por accidentes, desastres naturales (tales como relámpagos), fluctuaciones en la energía eléctrica, alteraciones, abuso, mal uso, ambientes corrosivos, instalación inadecuada, o falla en la operación de acuerdo con las instrucciones escritas por el Fabricante, uso no normal o comercial.

NuWave, LLC se reserva el derecho de invalidar la Garantía Limitada, donde lo permita la ley, a los productos que hayan sido comprados a distribuidores no autorizados.

GARANTÍA LIMITADA (Continuación)

PARA OBTENER EL SERVICIO

El propietario tendrá la obligación y responsabilidad de: Pagar por todos los servicios y partes no cubiertas por la garantía; pagar por adelantado el envío hacia y desde el Departamento de Servicio para cualquier pieza o sistema devuelto bajo esta garantía; Empacar cuidadosamente el producto utilizando el material de relleno adecuado para prevenir cualquier daño durante el tránsito. El empaque original es ideal para este propósito.

Incluya en el empaque el nombre del propietario, dirección, teléfono durante el día, una descripción detallada del problema y su "número RGA". Llame al 1-877-689-2838 o escriba a help@nuwavenow.com para obtener el RGA (Número de Autorización de Devolución del Producto). Proporcione el modelo del producto, el número de serie y comprobante de la fecha de compra (una copia del recibo) cuando reclame su garantía.

OBLIGACIONES DEL FABRICANTE

La obligación del Fabricante bajo esta Garantía Limitada está limitada, hasta lo permitido por ley, a reparar o reemplazar cualquier parte cubierta por esta Garantía Limitada cuya revisión muestre que el defecto es por uso normal. La Garantía Limitada aplica únicamente en los Estados Unidos y sólo para el comprador original en los canales de distribución autorizados por el fabricante.

LA GARANTÍA LIMITADA NO PUEDE SER ALTERADA, CAMBIADA O EXTENDIDA EXCEPTO POR UN INSTRUMENTO POR ESCRITO REALIZADO POR EL FABRICANTE. LA SOLUCIÓN DE REPARACIÓN O REEMPLAZO INCLUIDA EN ESTA GARANTÍA ES EXCLUSIVA. EN NINGÚN CASO EL FABRICANTE SERÁ RESPONSABLE DE NINGÚN DAÑO RELEVANTE O FORTUITO A ALGUNA PERSONA, SEA O NO OCASIONADO POR LA NEGLIGENCIA DEL FABRICANTE, INCLUYENDO, SIN LÍMITE, DAÑOS POR PÉRDIDA POR USO, COSTOS POR REEMPLAZO, DAÑO A LA PROPIEDAD, U OTRAS PÉRDIDAS MONETARIAS.

GARANTÍA LIMITADA (Continuación)

Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños relevantes o fortuitos, así que la exclusión mencionada podría no aplicar. Esta Garantía Limitada proporciona derechos legales específicos y podría haber otros derechos que varíen entre estado y estado.

EXCEPTO POR LO QUE YA SE EXPRESÓ DE FORMA DIFERENTE, EL FABRICANTE NO GARANTIZA EXPRESA O IMPLÍCITAMENTE POR LEY U OTRAS, INCLUYENDO SIN LIMITACIONES, LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS DE COMERCIALIZACIÓN Y EJERCICIO PARA UN PROPÓSITO PARTICULAR A CUALQUIER OTRA PERSONA. LEA EL MANUAL DEL USUARIO. SI TUVIERA ALGUNA DUDA SOBRE EL FUNCIONAMIENTO O LA GARANTÍA DEL PRODUCTO, CONTACTE A NUWAVE, LLC.

LEA SU MANUAL DEL USUARIO: Si tuviera alguna duda sobre el funcionamiento o la garantía del producto, contacte a NuWave, LLC al: 1-877-689-2838 o escriba a help@nuwavenow.com.

nuwave[®]
— LIVE WELL FOR LESS —
nuwavenow.com





NuWave Oven® Pro Plus



**NuWave Nutri-Pot® 6Q
Digital Pressure Cooker**



**NuWave Brio® 6-Qt
Digital Air Fryer**



**Nutri-Master®
Slow Juicer**



**NuWave PIC® Gold
Precision Induction Cooktop**



**Duralon® Healthy Ceramic
Non-Stick Cookware**



**Flavor-Lockers®
with Vacuum-Seal Technology**

nuwave®
— LIVE WELL FOR LESS —

www.nuwavenow.com

FOR HOUSEHOLD USE ONLY

Model: 28001, 120V, 60Hz, 1500 Watts

For patent information please go to: www.nuwavenow.com/legal/patent

Designed & Developed in USA by:

NuWave, LLC

1795 N. Butterfield Rd.

Libertyville, IL 60048, U.S.A.

Customer Service:

1-877-689-2838 • help@nuwavenow.com

Made in China

©2018 NuWave, LLC • All Rights Reserved.

Item No: BM 28001

Rev. 15 AA

06-08-18