

nuwave®

MOSAIC™ Precision Induction Wok

Manual del Propietario

Modelo: 30801 - 30802

Rev.01



¿Preguntas o inquietudes?

Línea gratuita: 1-877-689-2838 • help@nuwavenow.com

(Lun-Vie 7:30am-4:30pm CST)

REGISTRO DEL PRODUCTO

¡Gracias por comprar el NuWave Mosaic™ Precision Induction Wok y bienvenido a la familia NuWave!



BIENVENIDO

¡Enhorabuena por su nuevo Precision Induction Wok! Estamos increíblemente emocionados por usted y queremos asegurarnos de que aproveche al máximo su nuevo wok y su experiencia culinaria.

De eso se trata este manual. En él hay instrucciones detalladas de uso y cuidados que cubren todos los aspectos de su nuevo Wok para satisfacer plenamente sus necesidades.

NuWave se enorgullece de las relaciones que construye con sus clientes, una relación que solo comienza con la compra. Así que, si tiene alguna pregunta, comentario o inquietud, no dude en contactar a Servicio al Cliente. ¡Le cuidaremos bien!

¡Nos alegra que esté con nosotros, y sabemos que usted también lo estará!

El equipo de NuWave

REGISTRE SU COMPRA

1. Escanee el QR o registre visitando: www.nuwavenow.com/QR.
2. ¡Tenga su comprobante de compra! Lo necesitará para registrar su producto.
3. Localice sus números de serie y modelo para tenerlos listos.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Voltaje: 120V, 60Hz
Potencia: 1500 W

Nota: Puede ubicar el modelo, números de serie y el código QR en la etiqueta en la parte posterior de la unidad.

SERVICIO AL CLIENTE

Teléfono: 1-877-689-2838
(Lun-Vie 7:30am - 4:30pm CST)
Email: help@nuwavenow.com

¡Conéctese con nosotros!



#nuwavenow

Visite nuwavenow.com para otros productos y accesorios.

Para la versión en español de este manual, visite www.nuwavenow.com

TABLA DE CONTENIDOS

Medidas de Seguridad Importantes e Información	4-5
Información Eléctrica.....	5
Piezas y Accesorios	6
Instrucciones	7-8
Instrucciones General de Operación	7
Panel de Control	7
Funciones.....	8
Cuidado y Mantenimiento	9-10
Antes del primer Uso y Después de Usar	9
Curación/Cuidado y Uso	10
Solución de Problemas	11-12
Mensajes de Error	11
FCC.....	12
Garantía Limitada	13-15
Propuesta 65	15



INDUCCIÓN

1. Tecnología de Inducción

El NuWave® Mosaic™ Induction Wok utiliza unas bobinas de inducción integradas a la base para calentar el wok. Estas bobinas generan campos magnéticos que producen una reacción de calentamiento en el acero al carbono generando calor directamente en el wok, que es mucho más eficiente que métodos tradicionales como la estufa. La cocción por inducción no emite llama y produce menos calor residual en su cocina, ahorrando energía.

2. El Wok se Mantiene Fresco

La reacción de inducción genera calor directamente en el propio wok. Eso significa que no hay calor desperdiciado alrededor, por lo que el resto de la superficie del NuWave Mosaic permanece fría, lo que reduce el riesgo de quemaduras accidentales.

3. Curvas Perfectas

El acero al carbono está hecho a medida para la base de inducción del Mosaic, asegurando que la curvatura del wok y la base coincidan perfectamente. Esto significa que la superficie total del wok entra en contacto con la superficie de inducción, asegurando que cada parte del wok se caliente rápida y uniformemente cada vez.

4. Control Preciso de la Temperatura

El NuWave® Mosaic™ Precision Induction Wok ofrece un control preciso de la temperatura con una simple perilla. Con un amplio rango de temperatura, ajustable en incrementos de 5 grados, este wok portátil puede cocinar desde 100°F y hasta 575°F. Se ajusta en incrementos de 5 grados usando la perilla de control de temperatura.

MEDIDAS DE SEGURIDAD E INFORMACIÓN

SIEMPRE TENGA ESTE MANUAL A LA MANO PARA FUTURAS REFERENCIAS.

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES y ADVERTENCIAS El incumplimiento de cualquiera de las medidas, advertencias o instrucciones para un uso seguro representará un mal uso del wok, lo cual puede anular su garantía y crear el riesgo de lesiones graves. Al utilizar el wok, hágalo solo para lo previsto y siga siempre seguridad básica.

PELIGRO – Para reducir el

riesgo de electrocución:

1. **No** usar al aire libre.
2. Lea todas las instrucciones, protecciones y advertencias antes de usar el aparato.
3. No coloque el aparato donde pueda caerse o ser jalado al agua u otros líquidos.
4. **No** toque un aparato que haya caído al agua. Desenchufe inmediatamente. **No** sumerja el cable, el enchufe ni ninguna parte en agua u otros líquidos.

ADVERTENCIA – Para personas

con marcapasos:

1. Este aparato emite un campo electromagnético que es más fuerte a menos de 2 pies de la superficie de cocción.
2. Las pruebas científicas no han sido concluyentes en cuanto a si el campo eléctrico interrumpirá la función de un marcapasos. Consulte a su médico para obtener orientación antes de usar.

ADVERTENCIA : Para reducir el riesgo de electrocución, incendios o lesiones:

1. Este aparato no está diseñado para un uso continuo.
2. Incluye una función de calentar. Las superficies pueden tener altas temperaturas. **No** toque superficies calientes. La base puede retener calor residual aún después de retirar el wok. Se sugiere el uso de agarradores u otras alternativas de seguridad.

3. Este aparato no debe ser utilizado por niños. Es necesaria una estrecha supervisión cuando este producto se use cerca de niños.
4. **No lo** coloque en ningún quemador o en un horno caliente.
5. **No** coloque objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas o tapas en la base del Wok, ya que pueden calentarse.
6. Este aparato no está diseñado para un uso comercial.
7. Utilice este dispositivo para el propósito previsto como se describe en este manual. **No** utilice ningún otro accesorio o aditamento no recomendado por el fabricante, pues podría provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones personales. Se recomienda utilizar únicamente el wok proporcionado con la base.
8. **Nunca** utilice este aparato si tiene un cable o enchufe dañado, no funciona correctamente, o se ha caído al agua. Comuníquese con Servicio al Cliente al 1-877-689-2838 o help@nuwavenow.com.
9. **No** utilice una base rota. Si la base de inducción Wok se rompe, las soluciones de limpieza y los derrames pueden penetrar en el aparato y crear un riesgo de descarga eléctrica.

MEDIDAS DE SEGURIDAD E INFORMACIÓN

SIEMPRE TENGA ESTE MANUAL A MANO PARA FUTURAS REFERENCIAS.

1. Mantenga el cable alejado de superficies calientes. **No** lo deje colgar sobre el borde de la mesa o mostrador. Nunca fuerce el enchufe en una toma Siempre desenchufe tirando de la clavija. Apáguelo antes de retirar el enchufe de la pared.
2. **No opere** donde se estén usando productos en aerosol (spray) o donde se administre oxígeno.
3. Este aparato nunca debe usarse cerca de niños desatendidos. Debe estar situado en superficies planas y estables, lejos de fuentes de agua como piscinas, spas, rociadores, mangueras, etc.
4. **No mueva** el aparato mientras esté caliente.
5. Este aparato es solo para uso doméstico; Está diseñado para procesar cantidades domésticas normales. No es adecuado para operación continua o comercial.
6. **No desmonte** el producto. No hay piezas reparables por el usuario.
7. **No lo deje** desatendido mientras esté en uso.
8. No está diseñado para funcionar mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
9. Limpie la Base con cuidado. Limpiar una superficie caliente con aplicaciones húmedas puede causar vapor y algunos limpiadores pueden producir humos peligrosos. Desenchufe antes de limpiar.
10. Tenga cuidado al desechar la grasa caliente.
11. Mantenga este manual a mano para futuras referencias.

Información Eléctrica

1. La corta longitud del cable es para reducir riesgos que pueden ocurrir con un cable largo.
2. Se puede utilizar un cable de extensión con este aparato si:
 - a) La clasificación eléctrica del cable de extensión tiene al menos la misma potencia eléctrica del aparato.
 - b) El más largo está dispuesto de manera que no cubra la encimera o la mesa donde podría ser accidentalmente arrancado o causar un tropiezo.
3. Ciertos modelos pueden tener un enchufe polarizado (una cuchilla es más ancha que la otra). Este enchufe está diseñado para encajar solo de una manera. Si no encaja completamente en la toma:
 - a) Voltee el enchufe.
 - b) Llame un electricista calificado (si voltear el enchufe no funciona).

NO INTENTE MODIFICAR EL ENCHUFE DE NINGUNA MANERA.

ADVERTENCIA

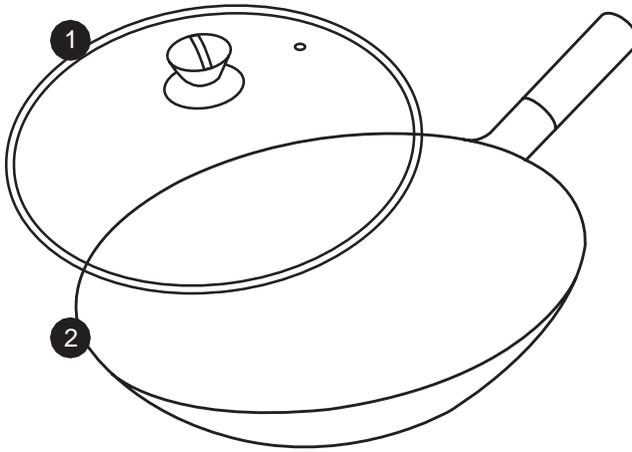
Peligro de descarga eléctrica. Use con un sistema adecuado. No usar con cable o enchufe dañados.

ADVERTENCIA: Todas las partes del Wok pueden calentarse mucho. Tenga cuidado al retirarlas de la unidad. Siempre use guantes o agarradores. El Wok puede retener el calor residual después retirarlo del fuego. Déjelo enfriar bien antes de limpiarlo.

1-877-689-2838

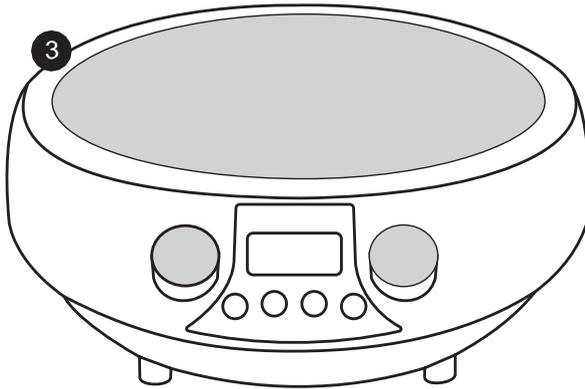
**(Lun a Vie de 7:30 a.m. a 4:30 p.m.
CST) o help@nuwavenow.com**

PIEZAS Y ACCESORIOS



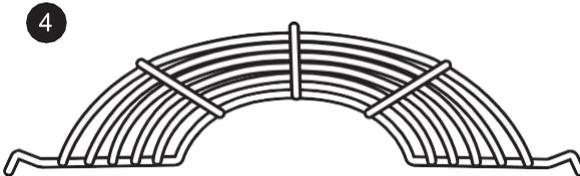
1 Tapa del Wok
Apto para Lavavajillas
Parte #: MWA1

2 Wok
Acero al Carbono
4QT o 16 tazas
Mango de Silicona
Easy Grip
14"D, 19.5"L con
mango, 4.5" H
Base & Wok: 7 "H
Parte #: MWA2

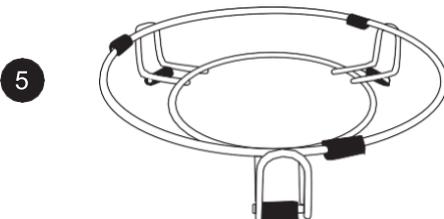


3 Base del Wok
Cable de 3 pies
15.5"L, 12.5"D, 4.5"H
Parte #: MWA3

4 Rack para Freír
Apto para Lavavajillas.
Cubierta en Cromo
14"L
Parte #: MWA4



5 Soporte del Wok
Para lavavajillas.
Cubierta en Cromo
9"D, 2"H
Parte #: MWA5



Después de cocinar
en la base del Wok,
el soporte se puede
utilizar como charola
para servir.

INSTRUCCIONES

Instrucciones Generales de

- Coloque la Base de inducción Wok sobre una superficie estable, nivelada y no metálica.
- Nunca use la Base sobre una superficie inflamable (por ejemplo, mantel, alfombra, etc.).
- No bloquee las ranuras de ventilación de la Base. Esto puede hacer que la unidad se sobrecaliente. Mantenga una distancia mínima de 3-5 pulgadas de paredes y otros objetos, electrodomésticos, etc.
- No coloque dispositivos u objetos que sean sensibles a los campos magnéticos encima o al lado del NuWave Precision Induction Wok (por ejemplo, tarjetas de crédito, teléfonos celulares, radios, televisores, grabadoras de video, etc.).
- No utilice el Precision Induction Wok cerca de flamas abiertas, calentadores u otras fuentes de calor.
- No lo coloque en una estufa.
- Asegúrese de que el cable de alimentación no esté dañado o apachurrado debajo de la Base.
- El cable no debe entrar en contacto con bordes afilados y/o superficies calientes.
- Antes de conectar el Wok, confirme que las necesidades de voltaje indicadas en este manual correspondan al voltaje en su hogar. Una conexión incorrecta puede provocar daños en la unidad y lesiones a las personas.
- En caso de que se observen daños, desconecte inmediatamente el Precision Induction Wok de la fuente de alimentación.

PANEL DE CONTROL



Calentar rápido para ajustar la temperatura

Para programar hasta 10 etapas.

3 potencias diferentes.

INSTRUCCIONES

Función On/Off:

1. Presione "ON / OFF" una vez para encender. Se mostrará "0".
2. Presione "ON/OFF" de nuevo para apagar la unidad.

Función de Watts:

La potencia se establece predeterminada en 1500. Pulse "watts" para cambiar entre 600, 900 o 1500 watts. Cuando apague la unidad, la última potencia seleccionada permanecerá hasta que se cambie.

Función F/C:

La temperatura predeterminada se muestra en grados Fahrenheit, pero se puede cambiar a Celsius.

1. Presione los botones "stage" y "watts" juntos. El display mostrará la letra F.
2. Presione "stage" y la pantalla cambiará a C.
3. Pulse "ON/OFF" para completar.

* Repita los pasos anteriores para volver a cambiar a Fahrenheit.

Función de Pausa/Borrar:

Presione "pause/clear" una vez para pausar la cocción. Cuando esté en pausa, la F parpadeará en la pantalla. Presione "start" para reanudar la cocción.

Presione "pause/clear" dos veces para borrar todas las funciones. Sabrá que se han borrado cuando la pantalla muestre "0".

Inicio Rápido:

Presione "start" para la configuración predeterminada de 375 ° F por 20 minutos.

* **Nota:** Puede ajustar tiempo o temp en cualquier momento mientras cocina.

Función de Temperatura:

La perilla "pause/clear" se utiliza para ajustar la temperatura entre 100°F y 575°F en incrementos de 5 grados.

1. Para disminuir la temperatura, gire "pause/clear" a la izquierda.
2. Para aumentarla, gire "pause/clear" a la derecha.

***Nota:** La temperatura se puede cambiar en cualquier momento durante la cocción .

Función de Tiempo:

La perilla "start" se utiliza para disminuir o aumentar el tiempo. El predeterminado es 00:20 minutos. El rango es de 1 minuto hasta 99 horas y 59 minutos.

1. Para disminuir el tiempo, gire "start" a la izquierda.
2. Para aumentarlo, gire "start" a la derecha.

Nota: El tiempo de cocción se puede cambiar en cualquier momento durante la cocción.

Función de Precalentamiento:

1. Presione "preheat". 375 ° F y "preheat" se mostrará en la pantalla y "temp" parpadeará.
2. Ajuste la temperatura y el tiempo de cocción según sea necesario.
3. Presione "start" para precalentar a la temperatura seleccionada.
4. Una vez que el wok haya alcanzado la temperatura establecida, se mostrará "ready" en la pantalla.
5. Presione "start" para comenzar el proceso de cocción elegido.

Nota:

*Si "start" no se presiona después de 5 minutos de terminar el precalentamiento, la unidad se apagará y la pantalla mostrará "0".

* Puede pausar el precalentamiento en cualquier momento presionando "pause/clear". Para reanudar, pulse "start". Si no reanuda el precalentamiento dentro de los 5 minutos, se apagará y la pantalla mostrará "0".

Función de Etapa:

El wok se puede programar para hasta 10 etapas de cocción. El tiempo predeterminado es 00:00 y la temperatura 375 °F

1. Presione "stage". La pantalla mostrará, 00:00, "stage" parpadeará y el número de etapa se mostrará.
2. Ajuste tiempo y temperatura.
3. Repita los pasos 1 y 2 para todas las etapas necesarias.
4. Presione "start" para comenzar la cocción. Al terminar, la unidad emitirá un pitido 3 veces y se mostrará "0".

***Nota:** Para la etapa 10 el número en la pantalla será "0".

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

IMPORTANTE - No sumerja la unidad en agua ni intente el lavavajillas. Asegúrese de que se haya enfriado completamente antes de limpiarla. La superficie exterior se puede limpiar cuidadosamente con un paño de cocina o esponja húmeda.



ANTES DE USAR:

Limpie la superficie con un paño de cocina o una esponja húmeda y séquela bien.

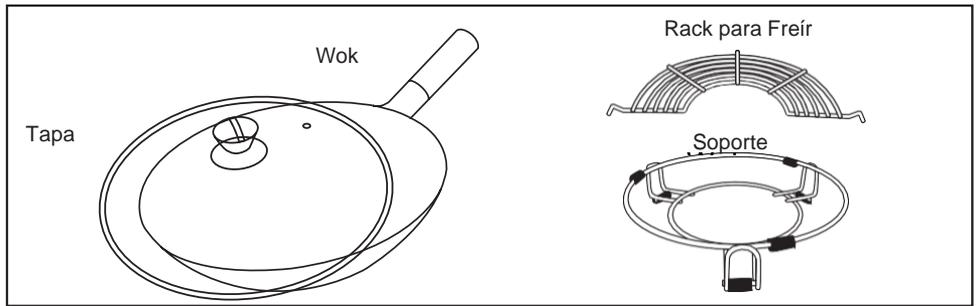
DESPUÉS DEL USO:

- Limpie después de cada uso.
- Desenchufe la unidad antes de limpiarla.
- Asegúrese de que la unidad se haya enfriado completamente antes de limpiarla.
- La superficie exterior se puede limpiar cuidadosamente con un paño de cocina o esponja húmeda.
- Retire la clavija antes de limpiar el NuWave Precision Induction Wok.
- **No** utilice agentes de limpieza cáusticos. El agua no debe penetrar en el interior de la base del Wok de inducción.
- Nunca sumerja el NuWave Precision Induction Wok, sus cables, ni enchufe en agua u otros líquidos.
- Limpie la superficie del vidrio con un paño húmedo o una solución de jabón no abrasiva. Asegúrese de que se haya enfriado completamente antes de limpiarlo.
- Limpie la cubierta y el panel con un paño suave humedecido con agua o un detergente suave.
- **No** utilice productos de limpieza a base de aceite, ya que su uso puede dañar las piezas de plástico o la cubierta/panel de operación.
- **No** utilice materiales o sustancias inflamables, ácidos o alcalinos cerca del NuWave Precision Induction Wok, ya que esto puede reducir la vida útil de la base o producir un riesgo de incendio cuando ella está en uso.
- Para mantener su NuWave Precision Induction Wok como nuevo, tome medidas para asegurarse de que la parte inferior no raspe la superficie de vidrio, aunque una superficie rayada no afectará el uso de la base del Wok.
- Asegúrese de limpiar bien la unidad antes de guardarla en un lugar fresco y seco.

Consejos Importantes:

1. Compruebe las tomas de corriente para garantizar un funcionamiento adecuado. No lo use en contactos donde estén otros electrodomésticos importantes. Revise la configuración si está cocinando demasiado lento.
2. La clavija debe estar correctamente conectada a la toma de corriente.
3. Siempre apague y desenchufe la unidad antes de limpiarla.
4. Lo mejor es usar un aceite con un alto punto de humo.

CUIDADO Y MANTENIMIENTO



Nota: Antes de curar el wok, se recomienda limpiarlo antes del primer uso.

Curación y Cuidado:

1. Asegúrese de que el wok se haya secado completamente.
2. Caliente el wok y aplique 2 cucharadas de aceite vegetal en la superficie con un paño seco o un fajo grueso de toallas de papel para que la nueva capa de aceite cubra la superficie. (**Precaución: ¡la superficie estará caliente!**)
 - Deje una ventana abierta y use un ventilador para eliminar el humo. El humo en la superficie es natural durante este proceso.
3. Deje que la sartén se enfríe a temperatura ambiente. Repita los pasos dos o tres veces más, frotando una pequeña cantidad de aceite en la sartén cada vez.

Limpieza del Wok:

1. Después de que el wok se haya utilizado para cocinar, simplemente límpielo con una toalla de papel o un trapo seco.
 - Si el wok está muy sucio y requiere una limpieza más profunda, límpielo con aceite limpio o un cepillo de bambú para rascar las incrustaciones. Solo deje correr agua en el wok y frote hasta que el residuo haya desaparecido.
2. Seque bien el wok después de la limpieza.
3. Cuando se hayan eliminado todos los residuos, repita el proceso de curación.

Si se necesita una limpieza más profunda:

1. Caliente el Wok.
2. Agregue 2 cucharadas de aceite vegetal y agregue varias cucharadas de sal.
3. Talle duro con una toalla de papel doblada. (**¡La superficie estará caliente!**)
4. Enfríe el wok.
5. Enjuague con agua corriente y seque bien.
 - Después, puede aplicar una ligera pasada de aceite vegetal al wok una vez más.

Nota: Las ideas "convencionales" de limpieza e higiene con utensilios de cocina son algo contraproducentes cuando se trata de un wok genuino: los residuos que permanecen en la superficie después de la limpieza en seco tras su uso, con el tiempo, formarán una capa que servirá para mejorar el sabor de sus alimentos salteados.

GUÍA DE SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Mensaje Error	Solución (es):
E1	<p>Una lectura de E1 generalmente significa que su NuWave Precision Induction Wok no detecta un wok en su superficie. Esto puede ocurrir por una de dos razones:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Las bobinas de inducción contenidas en el NuWave Precision Induction Wok solo funcionarán cuando estén en contacto directo con el wok. Para mantener la eficacia de su aparato, asegúrese siempre de que descansa sobre una superficie plana y que el contacto sea consistente con su wok. 2. Un mensaje E1 también puede ocurrir si su wok no es apto para la inducción. <p>Se recomienda utilizar únicamente el wok suministrado con la Base.</p>
E2	No funciona correctamente. Contacte a Servicio al Cliente.
E3	El voltaje es demasiado bajo. Mínimo = 85 voltios
E4	El voltaje es demasiado alto. Máximo = 144 voltios
E5	No funciona correctamente. Contacte a Servicio al Cliente.
E6	No funciona correctamente. Contacte a Servicio al Cliente.
E7	Las ventilas de aire se calientan o están obstruidas. Si la temperatura interna excede los 230 ° F, la operación cesará y se producirá un "pitido". Presione "pause/clear" dos veces. Espere a que la unidad se enfríe.
E8	Sobrecalentamiento o si la unidad excede una temperatura 20 ° F más alta que Sear, se apagará. Contacte a Servicio al Cliente.
E9	No funciona correctamente. Contacte a Servicio al Cliente al 1-877-689-2838 o en help@nuwavenow.com .
LLENO	En el modo de programación, cuando el tiempo total introducido alcanza el límite del dispositivo de 99:59, no se pueden introducir etapas adicionales.

- Cuando aparece alguno de los mensajes de error anteriores en el LED, la unidad emitirá un pitido al menos una vez.
- El ventilador funcionará hasta un máximo de 60 segundos después de presionar "pause/clear" una vez. Continúe cocinando presionando "start" por 45 minutos.
- La unidad se apagará después de 45 minutos si no se presionan botones (como "start"). Cuando se apague, borrará todo el historial de cocción anterior.
- Después de presionar "pause/clear" dos veces o la cocción se haya detenido, el ventilador funcionará hasta un máximo de 60 segundos hasta que la unidad se enfríe. En ese momento, el NuWave Precision Induction Wok se apagará.

GUÍA DE SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

El Wok está fuera de la base de inducción NuWave

Inicial	Pitido único	"F" o "C" o "Sear" o ":"	Después de devolver el wok a la superficie del NuWave Precision Induction Wok, reanudará la cocción.
<10 segundos	Ninguno	"F" o "C" o "Sear" o ":"	
11-70 segundos	Sí	E1	Reanude la cocción presionando "start".
Tras 70 seg	Ninguno	0	Paradas al cocinar.



Desecho correcto de este producto

Esta marca indica que este producto no debe desecharse con otros residuos domésticos en toda la UE. Para prevenir posibles daños al medio ambiente o a la salud por el desecho incontrolado de residuos, recíclelos responsablemente para promover la reutilización de recursos materiales. Para devolver su dispositivo usado, utilice los sistemas de devolución y recolección o contacte con el minorista donde compró el producto. Puede manejar un reciclaje seguro para el medio ambiente.

IMPORTANTE – Información de la FCC:

Advertencia: Los cambios o modificaciones a esta unidad no aprobados por la parte responsable del cumplimiento podrían anular la autoridad del usuario para operarlo. **Nota:** El dispositivo cumple con la parte 18 de las Reglas de la FCC.



Este equipo ha sido probado y cumple con los límites para un equipo consumidor ISM, de conformidad con la Parte 18 de las Reglas de la FCC. Estos límites están diseñados para proporcionar una protección razonable contra interferencias perjudiciales en una instalación residencial. Este equipo genera, utiliza, y puede irradiar energía de radiofrecuencia y, si no se instala y utiliza de acuerdo con las instrucciones, puede causar interferencias perjudiciales a las comunicaciones de radio. Sin embargo, no hay garantía de que la interferencia no ocurra en una instalación determinada. Si este equipo causa interferencias perjudiciales en la recepción de radio o televisión, lo que puede determinarse apagando y encendiendo el equipo, se recomienda al usuario que intente corregir la interferencia mediante una o más de las siguientes medidas:

- Reorientar o reubicar la antena receptora.
- Aumentar la separación entre el equipo y el receptor.
- Conectar el equipo a una toma de corriente en un circuito diferente al que está conectado el receptor.
- Ver al distribuidor o a un técnico con experiencia para obtener ayuda.

El dispositivo cumple con la parte 18 de las normas de la FCC. El funcionamiento está sujeto a las dos condiciones siguientes: (1) Este dispositivo no puede causar interferencias perjudiciales, y (2) debe aceptar cualquier interferencia recibida, incluidas las interferencias que puedan causar un funcionamiento no deseado.

GARANTÍA LIMITADA

EL FABRICANTE GARANTIZA

NuWave, LLC garantiza que el Mosaic™ Precision Induction Wok estará libre de defectos de fabricación durante 1 año a partir de la fecha de compra, bajo uso doméstico normal y cuando se opere de acuerdo con las instrucciones escritas del fabricante. La Garantía Limitada cubre únicamente al Comprador Original. El fabricante proporcionará las piezas y la mano de obra necesarias para reparar el producto en el Departamento de Servicio de NuWave LLC. Después de la expiración de la garantía, el costo de las piezas y la mano de obra 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 se desfigura. El deterioro normal del acabado debido al uso o la exposición no está cubierto por esta garantía. Esta Garantía Limitada no cubre fallas, daños o desempeño inadecuado debido a accidentes, actos de Dios (como rayos), fluctuaciones en la energía eléctrica, alteraciones, abuso, mal uso, aplicaciones incorrectas, atmósferas de tipo corrosivo, instalación incorrecta, falla en el funcionamiento de acuerdo con las instrucciones escritas del fabricante, uso anormal, usos comerciales o de alquiler, o unidades revendidas. NuWave LLC se reserva el derecho de anular la Garantía Limitada, cuando lo permita la ley, para los productos comprados a un distribuidor no autorizado.

PARA OBTENER EL SERVICIO

El propietario tendrá la obligación y la responsabilidad de pagar por todos los servicios y piezas no cubiertos por la garantía; pagar por adelantado el flete hacia y desde el Departamento de Servicio por cualquier pieza o sistema devuelto bajo esta garantía; y empacar cuidadosamente el producto utilizando material de relleno adecuado para evitar daños en tránsito. El contenedor 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 de autorización de devolución de mercancías (RGA). Llame al 1-877-689-2838 o envíe un correo electrónico a help@nuwavenow.com para obtener el número RGA. Proporcione el modelo y el número de serie del sistema de cocción y el comprobante de la fecha de compra (una copia del recibo) al hacer reclamos 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 condiciones normales de uso. La Garantía Limitada sólo es aplicable dentro de los Estados Unidos continentales y sólo al comprador original de los canales de distribución autorizados del fabricante. **LA GARANTÍA LIMITADA NO PODRÁ SER MODIFICADA, VARIADA O AMPLIADA SALVO MEDIANTE 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 OCASIONADA O NO POR NEGLIGENCIA DEL FABRICANTE, INCLUIDOS, ENTRE OTROS, DAÑOS POR PÉRDIDA DE USO, COSTOS DE SUSTITUCIÓN, DAÑOS A LA PROPIEDAD U OTRAS PÉRDIDAS 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 INDIQUE EXPRESAMENTE LO CONTRARIO ANTERIORMENTE, EL FABRICANTE NO OFRECE GARANTÍAS EXPRESAS O IMPLÍCITAS QUE SURJAN POR LEY O DE OTRO MODO, INCLUIDAS, ENTRE OTRAS, LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS DE COMERCIABILIDAD E IDONEIDAD PARA UN PROPÓSITO PARTICULAR PARA CUALQUIER OTRO 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 DISPUTAS

Para disputas relacionadas con el uso del sitio web o el uso o la compra de un producto o servicio de NuWave (colectivamente "Disputas"), usted acepta comunicarse primero con NuWave LLC al (877) 689-2838 o a legal@nuwavenow.com. 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 American Arbitration Association ("AAA") y enviando una copia a NuWave. NuWave pagará todos los costos de representación. Un solo árbitro de la AAA llevará a cabo el arbitraje en un lugar conveniente para usted o por teléfono. El laudo arbitral será vinculante y podrá ser presentado 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. Vea 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 podrá revelar 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, acepta renunciar a su derecho a presentar una demanda en cualquier tribunal, a una audiencia judicial, un juicio de juez o un juicio con jurado.
- B. **RENUNCIA A DEMANDAS COLECTIVAS.** En la medida máxima permitida por la ley, 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 arbitraje colectivo.
- C. **PROCEDIMIENTO DE EXCLUSIÓN.** Para solicitar la exclusión voluntaria del arbitraje, debe comunicarse con NuWave LLC al 1-877-689-2838 (de lunes a viernes de 7:30 a.m. a 4:30 p.m. CST), o enviar un correo electrónico help@nuwavenow.com. Tendrá 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 el uso o la compra de cualquier producto NuWave. Si han pasado más de 30 días, usted no es elegible para optar

GARANTÍA LIMITADA

por no participar en el arbitraje y habrá renunciado a su derecho a 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, tiene 30 días desde la fecha en que proporcionó información al sitio web para optar por no participar en el arbitraje. Si han pasado más de 30 días, no es elegible para optar por no participar en el arbitraje y habrá renunciado a su derecho a demandar y participar en una demanda colectiva con respecto a la 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 solo podrá adjudicarse en los tribunales estatales y federales de Illinois: (i) cualquier disputa, controversia o reclamo relacionado con o que impugne 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 tratos secretos; (ii) una acción de alguna parte para medidas cautelares temporales, preliminares o permanentes, ya sean prohibitivas u obligatorias, u otras medidas provisionales; o (iii) interacciones con autoridades gubernamentales y reguladoras. Usted acepta expresamente abstenerse de presentar o unirse a cualquier reclamo en cualquier categoría representativa o colectiva, incluidos, entre otros, presentar o unirse a cualquier reclamo en cualquier demanda colectiva o cualquier arbitraje colectivo.

PROPOSICIÓN 65 DEL ESTADO DE CALIFORNIA

WARNING

This product can expose you to chemicals including lead, which is known to the State of California to cause cancer, and Bisphenol A (BPA) and lead, which are known to the State of California to cause birth defects or other reproductive harm.

For more information go to: www.P65Warnings.ca.gov.

ADVERTENCIA

Este producto puede exponerle a químicos, incluidos el plomo, el cual es conocido en el Estado de California por causar cáncer, así como Bisfenol A (BPA) y plomo, los cuales son conocidos en el Estado de California por causar defectos de nacimiento u otros daños reproductivos.

Para mayor información, visite: www.P65Warnings.ca.gov.

LEA EL MANUAL DEL PROPIETARIO

Si aún tiene alguna pregunta sobre el funcionamiento o la garantía de este producto, comuníquese con NuWave LLC al 1-877-689-2838 (de lunes a viernes de 7:30 a.m. a 4:30 p.m. CST), o envíe un correo electrónico a help@nuwavenow.com.

nuwave®

MOSAIC™ Precision Induction Wok

nuwavenow.com

SOLO PARA USO DOMÉSTICO

120 VCA, 60 Hz, 1500 Watts

Modelo: 30801 - 30802

Rev. 1

Para la versión en español de este manual,
visite www.nuwavenow.com.

Para obtener información sobre patentes, visite:
www.nuwavenow.com/legal/patent

Diseñado y Desarrollado en
USA NuWave LLC
560 Bunker Ct.
Vernon Hills, IL 60061, USA

Teléfono: 1-877-689-2838
Lun-Vie 7:30 am a 4:30 pm(CST)

Email: help@nuwavenow.com

Hecho en China
©2023 NuWave LLC • Todos los Derechos
Reservados.

N.º de Artículo:
BM30801
Rev.1-V3-CB
03-06-23