

nuwave®
— LIVE WELL FOR LESS —

NuWave Olio™ Olla Arrocera y Multiusos



Manual del Propietario

Bienvenido a NuWave® Olla Arrocera y Multiusos Olio™

Felicidades por la compra de su Olla Arrocera y Multiusos NuWave Olio. Este libro contiene instrucciones detalladas e imágenes para ayudarle a comenzar a usar su olla arrocera. También está lleno de excelentes recetas y consejos para ahorrar tiempo que le ayudarán a preparar deliciosas comidas gourmet en una fracción de tiempo. Cocinar es rápido y fácil con la Olla Arrocera y Multiusos de NuWave, LLC.

Cocinar es rápido y fácil con la Olla Arrocera y Multiusos de NuWave, LLC. Con este versátil aparato de cocción de arroz, puede cocinar carnes frescas y verduras al mismo tiempo. Puede cocer al vapor, sofreír, cocinar lento y hornear, permitiéndole ahorrar tiempo, energía y dinero. La Olla Arrocera y Multiusos NuWave Olio es eficiente, segura, rápida y fácil de limpiar. Y, ya que puede ajustar los tiempos y temperaturas que mejor se adapten a sus recetas, puede preparar casi cualquier tipo de alimentos sin el riesgo de cocción insuficiente o excesiva.

nuwave®
— LIVE WELL FOR LESS —



Para más productos revolucionarios de NuWave,
visítenos en: www.nuwarennow.com

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES

ADVERTENCIA: Al usar el Olio, siempre se deben seguir las precauciones de seguridad básicas:

1. Para protegerse contra el riesgo de descarga eléctrica, no sumerja el cable, el enchufe o cualquier parte de la unidad principal en agua u otros líquidos.
2. Es necesaria una supervisión estricta cuando Olio es utilizado por niños o cerca de ellos. El Olio no está diseñado para ser utilizado por niños, personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o aquellos con falta de experiencia o conocimiento de esta unidad
3. Desconecte Olio de la toma de corriente cuando no esté en uso, antes de poner o quitar piezas, y antes de limpiar.
4. No opere ningún artefacto con un cable o enchufe dañado o después de que el electrodoméstico no funcione correctamente o se caiga o dañe de cualquier manera. Comuníquese con Servicio al Cliente a intsales@nuwavenow.com para obtener información sobre el examen, la reparación o el ajuste.
5. No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o el mostrador. No permita que el cable entre en contacto con superficies calientes, incluso desde una estufa.
6. NO DISEÑADO PARA USO AL AIRE LIBRE.
7. No coloque sobre o cerca de un quemador de gas caliente, eléctrico y / o en horno caliente.
8. No coloque la unidad cerca de materiales inflamables y unidades de calefacción o entornos húmedos.
9. La alteración o modificación de cualquier parte de Nutri-Pot o el uso de accesorios no recomendados por el fabricante pueden causar incendios, lesiones o daños a la propiedad. Use solo repuestos apropiados de NuWave. Visite www.nuwavenow.com para obtener piezas y piezas de repuesto.
10. No se incline sobre el Olio en ningún momento mientras está cocinando.
11. Steam se liberará de la unidad mientras está en uso. Esto es normal.
12. En caso de sobrecalentamiento, apáguelo inmediatamente y déjelo enfriar.
13. Nunca use una toalla para obstruir el espacio entre la tapa y el borde de la carcasa.
14. Solo use cucharas de madera o plástico para no usar el recubrimiento antiadherente en el recipiente interno.
15. No intente mover la unidad mientras está cocinando. Solo después de que la unidad se haya enfriado completamente, puede moverse. Mueva la unidad usando las manijas del cuerpo; no intente retener el mango de la tapa.
16. Mantenga el manual a mano para referencia futura.

MEDIDAS DE SEGURIDAD ADICIONALES

LEA CUIDADO Y MANTENIMIENTO ANTES DEL USO

Información eléctrica

Este aparato se suministra con 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 calificación eléctrica marcada del cable de extensión debe ser al menos tan buena como la clasificación eléctrica del dispositivo.
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. El aparato debe operarse en una toma de corriente separada de otros aparatos operativos debido a limitaciones de vataje. Ciertos modelos de los dispositivos 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 en una dirección. Si el enchufe no encaja completamente en la toma de corriente, invierta el enchufe. Si el enchufe todavía no se ajusta correctamente, contacte a un electricista calificado. No intente modificar el enchufe de ninguna manera.

GUARDA ESTAS INSTRUCCIONES:

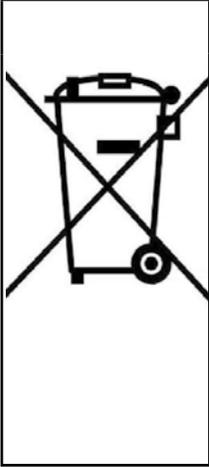
Lea y comprenda todo el manual antes de usar este dispositivo.

1. El NuWave Olio Rice & Multi-Cooker no debe usarse para propósitos médicos.
2. El Empaque de silicon crea un sello entre la tapa y la olla. Mantenga la junta completamente limpia y libre de grietas o deterioro.
3. La altura de los ingredientes que se colocarán en el recipiente interno debe cumplir con las “Instrucciones de funcionamiento”
4. No rompa la junta de silicona. No lo reemplace con otras juntas de goma, ni use una correa de tensión para sellarlo.
5. La parte inferior de la olla interior y la placa calefactora deben mantenerse limpias.
6. No coloque el crisol interno en otras fuentes de calor.
7. No desarme por su cuenta ni intente reemplazarlo con piezas desgastadas no especiales.

MEDIDAS DE SEGURIDAD ADICIONALES (Continua)

ADVERTENCIA: Nunca use el Olio con partes sueltas, dañadas o faltantes.

AVISO: EL INCUMPLIMIENTO DE CUALQUIERA DE LAS MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES, MEDIDAS DE SEGURIDAD ADICIONALES O LAS INSTRUCCIONES PARA UN USO SEGURO ES UN USO INCORRECTO DE SU Olio QUE PUEDE ANULAR SU GARANTÍA Y CREAR EL RIESGO DE LESIONES GRAVES.



Correct Disposal of This Product

Esta marca indica que este producto no se debe eliminar junto con otros desechos domésticos en toda la UE. Para evitar posibles daños al medioambiente o a la salud humana debido a la eliminación incontrolada de residuos, recíclelo responsablemente para promover la reutilización sostenible de los recursos materiales. Para devolver su dispositivo usado, use sistemas de devolución y recolección o comuníquese con el vendedor donde compró el producto. Pueden manejar el reciclaje ambientalmente seguro.

Limpeza y cuidado para su Olla Arrocera y Multiusos NuWave Olio™

ANTES DE USAR

Limpe la superficie con un paño húmedo o una esponja.

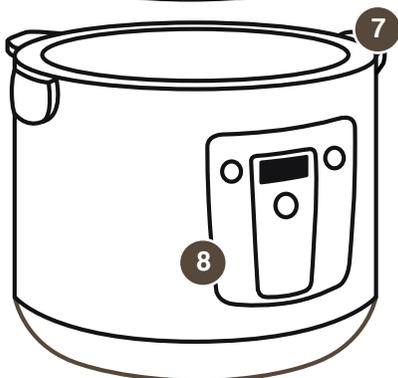
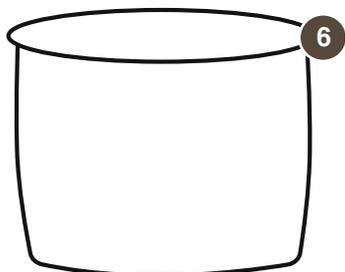
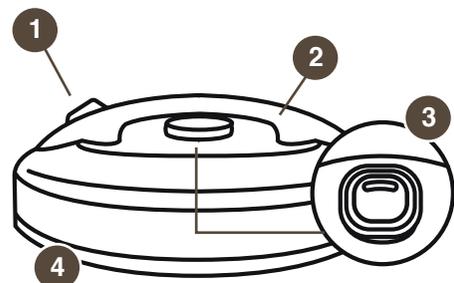
IMPORTANTE: No sumerja la unidad en agua ni intente lavarla en el lavavajillas. La superficie exterior puede limpiarse usando cuidadosamente un paño de cocina húmedo o una esponja. Asegúrese de que la unidad se haya enfriado completamente antes limpiarla.

- Desconecte Olla Arrocera y Multiusos NuWave Olio antes de limpiarla.
- Limpe la base y el interior de la base, si es necesario, con un paño limpio. No sumerja la base en agua ni rocíe agua en ella.



- Retire y limpe el Recolector de agua. Limpe con una toalla húmeda y vuelva a colocarlo en el cuerpo de la Olla Arrocera y Multiusos NuWave Olio.
- Siempre verifique para asegurarse de que las piezas no estén dañadas o agrietadas.
- Use una esponja o cepillo suave no metálico para limpiar el recipiente interior, luego limpe la superficie con un paño limpio.

DESCRIPCIÓN DE LAS PARTES



- 1 Botón de Liberación de la Tapa
- 2 Agarradera
- 3 Conducto para Vapor
- 4 Tapa
- 5 Cesta para Vapor
Parte #: 33761
- 6 Olla Interna
Parte #: 33765
- 7 Base
- 8 Panel de Control
- 9 Recolector de Agua
Parte #: 33764
- 10 Taza Medidora
Parte #: 33763
- 11 Cuchara para Arroz
Parte #: 33762

ANTES DE USARSE



1. **Lea todas las instrucciones y medidas de seguridad importantes.**
2. Retire todos los materiales de embalaje y verifique que todos los artículos hayan sido recibidos en buenas condiciones.
3. Deseche todo el envoltorio de plástico y materiales de embalaje, y manténgalos alejados de niños.
4. Lave todos los accesorios con agua tibia y jabonosa. Enjuague y seque completamente.
5. **¡No intente lavar la base en el lavavajillas!**
6. Retire la olla interior de la olla y límpiela con agua tibia y jabón. Enjuague y seque completamente antes de regresar a la cocina.
7. Limpie la base con un paño húmedo.
 - No use limpiadores abrasivos o estropajos; no es seguro para usarlos en recubrimientos antiadherentes.
 - Si utiliza el lavavajillas, puede aparecer una ligera decoloración en el recipiente interior y los accesorios. Esto es solo cosmético y no afectará el funcionamiento. No intente lavar la base en el lavavajillas.

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO



1. **Temp / Tiempo:** ajuste fácilmente la temperatura en incrementos de 5° e incrementos de 1 minuto.
2. **Temp:** Presione el botón “temp” y los botones “+” y “-” para ajustar.
3. **Tiempo:** Presione el botón “tiempo” y los botones “+” y “-” para ajustar.
4. **Demorar:** Establezca un tiempo de cocción particular de 0:01 minutos a 24:00 horas.
5. **Inicio:** Elija cualquier ajuste preestablecido y presione “inicio” para comenzar.
6. **Pausa/Borrar:** Presione “pause / clear” cada vez que desee pausar la cocción o borrar.
7. **Calentar:** Después de cocinar, mantenga la comida caliente hasta que esté listo para servir.
8. **Arroz:** Ajustes preestablecidos de arroz blanco, marrón, sushi y arroz salvaje.
9. **Menú:** Le permite elegir entre 10 preajustes preprogramados. Ver página 58.
10. **Vapor:** Utilizado con y sin la Cesta de vapor para preparar al vapor sus verduras y carnes favoritas.
11. **Cocción lenta:** Cocina varias recetas a bajas temperaturas.
12. **Sofreír /Hervir a fuego lento:** Ir de altas temperaturas a un fuego lento constante.



! PRECAUCIÓN

No toque la superficie del aparato mientras la Olla Arrocera y Multiusos NuWave Olio™ está en funcionamiento, ya que puede calentarse mucho y ello podría ocasionar quemaduras. La olla interior puede retener el calor residual después de que se haya retirado la olla.

No retire la olla durante el proceso de cocción. Presione el botón “pause/clear” para apagarla antes de quitarla.

Pre calentamiento

Mientras la unidad alcanza la temperatura adecuada para la función seleccionada de arroz, la pantalla indicará que está pre calentando (Preheat). Una vez que llegue a la temperatura adecuada, pasará del pre calentamiento al tiempo de cocción preajustado, luego cambiará a una cuenta regresiva de tiempo.

Guía preestablecida

1. Presione un botón preestablecido (por ejemplo, “steam”). La pantalla principal mostrará el tiempo predeterminado para este ajuste (Ej: 00:30). Los dígitos a la derecha de los dos puntos (“:”) muestran los minutos y los dígitos a la izquierda de los dos puntos muestran las horas. El LED sobre el botón se encenderá.
2. Para comenzar a cocinar cierre la tapa, luego presione “start”.
3. Consulte las secciones de temperatura y tiempo para obtener instrucciones sobre cómo ajustarlos. Los tiempos de cocción son aproximados. Varios factores pueden afectar los tiempos de cocción como altitud, humedad y las temperaturas exteriores.

Ajustes y Funciones	Tiempos predeterminados Horas: Minutos	Min- Max Horas:Minutos	Temperaturas Automáticas	Min - Max
Vapor	0:30	0:05-0:45	270°F	100°F-270°F
Cocción lenta	4:00	2:00-9:00	200°F	100°F-270°F
Sofreir	1:00	0:01-1:00	270°F	100°F-270°F
Hervir a fuego lento	0:20	0:01-1:00	200°F	100°F-270°F
Calentar	4:00	1:00-99:60	155°F	100°F-180°F
Demora		0:01-24:00		
Temperatura			205°F	100°F-270°F
Tiempo	0:30	0:01-99:60		

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO (Continúa)

Característica del Calentamiento Automático

Cuando se complete la cocción, la olla arrocera cambiará automáticamente a la Función “warm”. Los tiempos de calentamiento automático se enumeran a continuación.

Preajustes preprogramados				
Preajustes	Etapa	Temperatura predeterminada Fahrenheit	Tiempo predeterminado Horas:Minutos	Min-Max Tiempo Horas:Minutos
#1 Recalentar	Etapa 1	205°F	0:30	0:10-1:00
	Etapa 2	140°F	9:00	9:00
Nota: Para sopas y guisos, llene hasta ½ capacidad.				
#2 Albóndigas	Etapa 1	220°F	0:20	0:05-0:45
	Etapa 2	140°F	6:00	6:00
Nota: congelado, use la canasta de vapor y 1 taza de agua.				
#3 Cocer a fuego lento	Etapa 1	270°F	0:05	0:02-0:20
	Etapa 2	205°F	0:60	0:10-3:00
	Etapa 3	140°F	6:00	6:00
#4 Pastas	Etapa 1	230°F	0:20	0:10-0:40
	Etapa 2	140°F	4:00	4:00
Nota: Seco - 8 onzas de pasta a 2 tazas de agua o 2½ tazas de salsa.				
#5 Papas / Huevos	Etapa 1	210°F	0:25	0:05-0:45
	Etapa 2	140°F	4:00	4:00
Nota: patatas cuarteadas o huevos enteros y cúbralo con líquido.				
#6 Natillas / tarta de queso	Etapa 1	205°F	0:25	0:10-2:00
	Etapa 2	140°F	2:00	2:00
#7 Guisado lento	Etapa 1	270°F	0:60	0:02-1:00
	Etapa 2	140°F	2:00	2:00
Nota: asado de hasta 3 libras.				
#8 Hornear	Etapa 1	270°F	0:60	0:35-1:30
	Nota: ½ caja de mezcla de pastel, vierta directamente en la olla.			
#9 Avena	Etapa 1	215°F	0:10	0:05-0:45
	Etapa 2	140°F	6:00	6:00
Nota: 3½ tazas de avena a 6 tazas de agua.				
#10 Frijoles	Etapa 1	215°F	1:10	0:30-2:00
	Etapa 2	140°F	4:00	4:00
Nota: Seco - 1 taza de frijoles a 3½ tazas de agua.				

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO (Continúa)

Temperatura

Esta función le permite ajustar manualmente la temperatura de cocción.

Instrucciones

1. Presione el botón “temp”. El LED arriba de la temperatura se iluminará y se mostrará “205F”. “F” parpadeará, esto indicará que puede cambiar la temperatura.
2. Presione el botón “+” o “-” para aumentar o disminuir la temperatura.

Tiempo

Esta función le permite ajustar manualmente el tiempo de cocción. Instrucciones

Instrucciones

1. Presione “time”. El LED arriba del tiempo se encenderá y aparecerá “0:30”. Esto indica que puede cambiar el tiempo.
2. Presione el botón “+” o “-” para aumentar o disminuir el tiempo.

Pausa/Borrar

Presione “pause/clear” una vez para pausar la unidad. Presione nuevamente para borrar el programa.

Proporción de Arroz				
Arroz Blanco	Arroz integral *	Arroz Salvaje	Arroz para Sushi	Notas
1 taza	1 taza	1 taza	1 taza	* Rocíe la olla con aceite en aerosol. No es necesario remojar
Agua				
1¼ tazas	1¼ taza	3 taza	1¼ taza	

El arroz puede variar en consistencia y composición. Aquí hay algunos consejos para ayudarlo a lograr los resultados deseados:

Arroz Seco

- Para arroz seco, duro o corrioso, agregue agua y tiempo de cocción mientras la olla arrocera está en la función “warm” para suavizar el arroz. Agregar de ½ a 1 taza de agua puede ayudar a la consistencia del arroz seco, dependiendo de qué tan seco esté. Revuelva mientras agrega agua. Cierre la tapa y presione “rice” hasta que la luz al lado de “white” se encienda. Durante la función “warm”, abra la tapa y mezcle el arroz para verificar su consistencia. Repita este proceso según sea necesario hasta que el arroz esté suave y húmedo. Presione los botones “+” o “-” para ajustar el tiempo de calentamiento.

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO (Continúa)

Arroz Húmedo

- Si el arroz está demasiado empapado, use la cuchara de arroz para revolver el arroz mientras la olla está en la función “warm”. Al mezclar se redistribuirá el arroz asentado en la parte inferior y se liberará el exceso de humedad. Cierre la tapa durante 10-30 minutos en la función “warm”. Repita el proceso de mezclar en modo “warm” para liberar el exceso de humedad y hasta que se haya alcanzado la consistencia deseada.

Arroz

Presione “rice”, el LED se encenderá al lado de “white” y se mostrará “0”. Para cambiar la selección de arroz, presione “Rice” nuevamente y se encenderá el LED apropiado al lado de las funciones de arroz, luego presione “start”. Para salir del arroz, presione “pause/ clear”.

Menú

Esta función le permite elegir entre 10 selecciones de menú diferentes que están predeterminadas en la olla arrocera. Vea Menús Preprogramados en la página 58.

Instrucciones

1. Presione el botón “menu”. El LED arriba de Menu parpadeará y se mostrará “0:01”.
2. Presione “start”.
3. Para cambiar el menú, presione “menu” nuevamente para ajustar de 01 a 10 antes de presionar “start”.

Vapor

Puede cocinar al vapor sus verduras favoritas y carnes con o sin la Cesta para Vapor.

Instrucciones

1. Presione el botón “steam”. El LED sobre el vapor parpadeará y se mostrará 0:30.
2. Presione el botón “+” o “-” para aumentar o disminuir el tiempo. Presiona “start”.

Nota

- Asegúrese de que siempre haya líquido en la olla. Coloque la Cesta para Vapor en la olla y coloque la comida en ella.

Cocción lenta

Esta función le permite cocinar varias recetas lentamente a bajas temperaturas.

Instrucciones

1. Presione el botón “slow cook”. El LED sobre la cocción lenta parpadeará y se mostrará “4:00”.
2. Presione el botón “start” para comenzar.
3. Presione “time” y presione “+” y “-” para ajustar el tiempo.
 - El tiempo mínimo es de 2 horas (02:00).
 - El tiempo máximo es de 9 horas (09:00).

Sofreir /Hervir a fuego lento

Esta función le permite pasar de la temperatura más alta a una cocción constante presionando una función.

Instrucciones

1. Presione el botón “saute/simmer”. El LED sobre “saute” parpadeará y se mostrará “1:00”. A continuación presione “start”.
2. Cuando haya terminado de saltear o sofreir, cierre la tapa y presione “saute/simmer” de nuevo. El LED debajo de “saute/simmer” parpadeará y se mostrará “0:20”. Luego presione “start”.

Demorar

Esta función le permite establecer un horario específico en el que le gustaría comenzar a cocinar.

Instrucciones

1. Presione el botón “delay”. El LED arriba de delay se iluminará y se mostrará “0:00”.
2. Presione el botón “+” o “-” para aumentar o disminuir el tiempo.
3. Presione el botón de función deseado para continuar su programa de acuerdo a su receta.
4. Cierre la tapa y presione “pause/clear”.

Nota:

Cuando se utiliza la función de Demora, siempre será la primera función ejecutada.

Calentar

Esta función le permitirá ajustar manualmente el tiempo que le gustaría mantener su comida caliente.

Instrucciones

1. Presione el botón “warm”. El LED de arriba parpadeará y se mostrará “4:00”.
2. Presione el botón “+” o “-” para aumentar o disminuir el tiempo.
3. Presione el botón “pause/clear” para comenzar.

Nota:

- La olla arrocera pasará automáticamente a esta función cuando algún menú deseado haya terminado. Ver página 58 para más detalles.

GUÍA DE SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Comuníquese con Servicio al Cliente si la arrocera muestra alguno de estos códigos de error:

Codigo	E1	E2	E3
Error	El circuito del sensor está descompuesto	Corto Circuito	Sobrecalentamiento
	Dos pitidos cortos. "E1" se mostrará hasta que se desconecte la olla arrocera o presione "pause/clear" para reiniciar.	Dos pitidos cortos. "E2" se mostrará hasta que se desconecte la olla arrocera o presione "pause/clear" para reiniciar.	Dos pitidos cortos. "E3" se mostrará hasta que se desconecte la olla arrocera o presione "pause/clear" para reiniciar.



ADVERTENCIA

**Desenchufe de inmediato y comuníquese con el Departamento de Servicio al Cliente si enfrenta a otros problemas.
1-877-689-2838 o help@nuwavenow.com**

GARANTÍA LIMITADA

La Olla Arrocera y Multiusos NuWave Olio™

EL FABRICANTE GARANTIZA

La Olla Arrocera y Multiusos NuWave Olio incluyendo la Base, la Cuchara para Arroz, Taza Medidora, Recolector de Agua, Olla Interior, Cesto para Vapor, la Tapa y 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 Olla Arrocera y Multiusos NuWave Olio en 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 (como relámpagos), variaciones en la potencia 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

GARANTÍA LIMITADA (Continúa)

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.

PARA OBTENER EL SERVICIO

El propietario tendrá la obligación y responsabilidad de: Pagar por todos los servicios y partes no cubiertas por la garantía; Prepagar el envío hacia y desde el Departamento de Servicio para cualquier parte 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.**

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 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

You can also visit www.nuwavenow.com to learn more about the revolutionary products developed by the makers of the NuWave Oven line, the NuWave Precision Induction Cooktop line, NuWave Duralon® Cookware, ALSET® LED lighting, and other great accessories.

FOR HOUSEHOLD USE ONLY

Model: 33701 120V, 60Hz, 700 Watts

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

Designed & Developed in USA by:

NuWave, LLC

1795 N. Butterfield Road
Libertyville, IL 60048, U.S.A.

Customer Service:

help@nuwavenow.com • www.nuwavenow.com

Made in China

©2018 NuWave, LLC • All Rights Reserved.

Item No. BM 33701

Rev. 07 AA

05-10-18