

ELITE
Nuwave[®]
 INFRARED OVEN



FOR HOUSEHOLD USE ONLY

Protected under U.S. Patents: 6,201,217; 6,617,554; 6,917,017; 6,936,795; D487,670; D490,648; 7,964,842B2.

International Patents: EP 1 446 981

Other U.S.A. and other International Patents Pending

Model 20541-20549: 120V, 60Hz, 1500Watts

Model 20551-20559: 120V, 60Hz, 1500Watts

Hearthware

Manufactured and Distributed by:
 Hearthware, Inc.

1755 N. Butterfield Road, Libertyville, IL 60048
 1.847.775.8126 or 1.888.NUWAVE1 (689.2831)

© 2011 Hearthware, Inc. All Rights Reserved.



Intertek
 4004047

Manual Model # 22076



ELITE
Nuwave[®]
 INFRARED OVEN

LIVE WELL FOR LESS™



**Horno Infrarrojo de The NuWave Elite
 Libro de recetas & Manual Completos**

IMPORTANTES MEDIDAS PREVENTIVAS

Al utilizar productos eléctricos, especialmente cuando los niños están presentes, las precauciones básicas de seguridad deberán ser siempre seguidas, incluyendo las siguientes

LEER TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DEL USO

PELIGRO – Para reducir el riesgo de electrocución:

- Leer todas las instrucciones, medidas preventivas, y advertencias antes del uso del dispositivo.
- No ubicar dispositivos donde pueden caerse o pueden ser tirados al agua u otros líquidos.
- No alcanzar dispositivos que se hayan caído al agua. ¡Desenchufar inmediatamente!
- No sumergir el cable, el enchufe o cabeza de energía en el agua u otros líquidos.

ADVERTENCIA – Para reducir el riesgo de quemaduras, electrocución, fuego o lesiones:

- Este dispositivo no deberá ser utilizado por niños. Una supervisión cercana será necesaria cuando este producto esté cerca de niños.
- Usar este dispositivo para su propósito intencionado como se describe en este folleto.
- No usar ningún otro accesorio no recomendado por el fabricante. Esto puede resultar en fuego, choque eléctrico o lesiones personales.
- Nunca operar este dispositivo si tiene un cable o enchufe dañado; si no está funcionando apropiadamente; si se ha caído o se ha dañado; o si se ha caído al agua. Devolver el dispositivo a un centro autorizado de servicio al cliente para la inspección, la reparación o el ajuste. Cualquier otro tipo de mantenimiento deberá ser realizado por un representante autorizado de servicio.
- Mantener el cable fuera de las superficies calientes.
- Desenchufar de la salida cuando no está en uso y antes de la limpieza. Permitir enfriarse antes de ensamblar o sacar partes.
- Siempre desenchugar el cable de energía tirando el enchufe. NO desenchufar tirando el cable.
- Nunca forzar el enchufe en una salida.
- No usar a la intemperie.
- No usar u operar donde se estén utilizando productos de aerosol (spray) o donde el oxígeno esté siendo administrado.
- No dejar que el cable se cuelgue sobre el borde de una mesa o escritorio, o que toque superficies calientes.
- No ubicar sobre o cerca de un quemador eléctrico o de gas o en un horno calentado.
- Una precaución extrema debe ser usada al mover un dispositivo que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
- Tener extrema precaución al remover una olla o parrilla de cocción caliente.
- Para desconectar, girar cualquier control a "off", luego remover el enchufe de la salida de pared.
- No usar este dispositivo para cualquier otra que no sea su intención.
- Revisar todo el cableado eléctrico. Tener cuidado de cables o enchufes dañados. Este dispositivo es solamente para el uso residencial; está diseñado para procesar cantidades residenciales normales. No es apropiado para una operación continua o comercial.
- No desensamblar el producto. No hay partes reparables por el usuario.
- No dejar el dispositivo desatendido durante el uso.
- Usar las manijas al levantar la cúpula de la base.
- No tocar superficies calientes. Usar las manijas provistas o usar guantes para el horno.

- Detener o interrumpir la cocción antes de remover la cúpula para revisar o dar vuelta la comida. La cúpula y la cabeza de energía deberán estar ubicadas en el soporte de la cúpula.
- Siempre remover la cúpula lejos de usted para que el vapor de escape esté canalizado lejos de su cara.
- Si el cable de energía está dañado, deberá ser reemplazado por un cable o ensamblaje especial del fabricante o su agente de servicio.
- Tener precaución al desechar aceite caliente.
- Mantener este manual a mano para futuras referencias

GUARDAR ESTAS INSTRUCCIONES

Información Eléctrica

El largo del cable de este dispositivo fue seleccionado para reducir los Peligros de Seguridad que pueden ocurrirse con un cable largo. Los cables de extensión están disponibles y pueden ser utilizados si se ejerce el cuidado en su uso. Si un cable de extensión está siendo utilizado: (1) el valor eléctrico marcado del cable de extensión deberá ser al menos como el valor eléctrico del dispositivo, y (2) un cable más largo deberá ser conectado para que no se cuelgue del mostrador o del borde de la mesa donde podría ser tirado accidentalmente y uno podría tropezar con él.

Algunos modelos del dispositivo pueden tener un enchufe polarizado (un filo es más ancho que el otro). Este enchufe está intencionado para encajar en una salida polarizada solamente de un sentido. Si el enchufe no encaja completamente en la salida, revertir el enchufe. Si aún no encaja adecuadamente, contactarse con un electricista calificado. No intentar modificar el enchufe de ninguna manera.

WARNING

Peligro de descarga eléctrica. Usar con el sistema eléctrico adecuado. No usar si el cable o el enchufe está dañado.

ADVERTENCIA: Todos los ítems en el horno, tales como la olla y la parrilla de cocción, pueden volverse muy calientes durante la cocción. Por favor tener cuidado al remover estos ítems de un horno caliente. Siempre utilizar los guantes para el horno o usar los soportes de olla. Permitir que la olla y la parrilla de cocción se enfríen completamente antes de la limpieza. La abertura de la cúpula puede expandirse ligerante al estar caliente. En casos excepcionales, la cabeza de energía puede separarse completamente de la cúpula para escaparse de entre la cúpula que genera aire caliente y la cabeza de energía.

Bienvenido al Horno NuWave Elite

¡Felicidades en la compra de tu Horno Infrarrojo NuWave Elite! Este libro contiene instrucciones e imágenes detalladas para ayudarte a empezar a usar este producto revolucionario, diseñado para ayudar a individuos y familias a “Vivir Bien por Menos”. También está lleno con excelentes recetas y consejos que ahorran tiempo que te permiten preparar comida deliciosa gourmet en la mitad del tiempo que podría tomarse al utilizar un horno regular. Cocinar es rápido y fácil con el Horno Infrarrojo de NuWave Elite de Hearthware, Inc. Este dispositivo versátil de mostrador combina calor infrarrojo, de conducción y de convección para ahorrar tiempo y energía, disminuyendo calorías y grasa de su dieta. Cocinar en el NuWave no requiere ni precalentamiento ni descongelamiento. Solo colocar la comida congelada en el horno y presionar los botones para programar el tiempo y la temperatura. Para mayor conveniencia, el horno utiliza un sistema de capas de cocción que permite que múltiples tipos de comida se cocinen al mismo tiempo sin que se mezclen o que se fundan los sabores. Preparar comida con el Horno Infrarrojo NuWave Elite es una selección sana. No se requiere ni manteca ni aceite al cocinar, y su único diseño desecha la cantidad de grasa dos o tres veces mayor que un horno convencional. Y, como las verduras se cocinan más rápido, retienen los nutrientes esenciales que podrían haberse quemado con un horno estándar.

Nosotros te invitamos a visitar www.NuWaveElite.com para más consejos de cocina y recetas compartidas de los chefs del Horno NuWave en todo el mundo, y para la información sobre partes y accesorios para tu NuWave. Nuestra misión es la de exceder nuestras expectativas proviendo nuevos productos innovadores, usando la tecnología más avanzada que permite a los consumidores a “Vivir Bien por Menos”.

Nosotros valoramos a cada cliente del Horno NuWave. Tú has comprado tu horno porque quieres ahorrar tiempo, dinero y energía disfrutando de comida más sana y de excelentes sabores. Para mostrarte nuestra gratitud y compromiso de toda la vida, hemos creado el nuwavecookingclub.com exclusivamente para nuestros clientes. Este sitio será presentado por nuestro chef ejecutivo y contendrá recetas, videos de cocina instructivo de paso a paso, chat vivo y más. También puedes visitar www.hearthware.com para ver más productos innovadores desarrollados por los inventores del Horno NuWave. Esperamos que disfrutes del uso de tu Horno Infrarrojo NuWave Elite.



Partes para el Horno Infrarrojo NuWave Elite



- **Cabeza de Energía** con controles digitales fáciles de usar y programables.
 - **Cúpula** es libre de BPA, transparente y de peso liviano. Está hecho de polifenilsulfona (PPSU), que la hace altamente durable.
 - **Parrilla de Cocción** es reversible para las alturas de 1 pulgada o 3 pulgadas.
 - **Olla** es ecológica, acero inoxidable con no PTFE o PFOA.
 - **Base** es fresca para tocar para que pueda servir como una bandeja de servicio.
- Soporte de Cúpula** está únicamente diseñado para soportar con seguridad la cúpula y el ensamblaje de la cabeza de energía de tu Horno NuWave.



Equipo de Anillo Extendedor (Opcional)

Anillo Extendedor de Acero Inoxidable de 3 Pulgadas aumenta la capacidad hasta 50%.

Anillo Extendedor de Acero Inoxidable de 5 Pulgadas aumenta la capacidad hasta 80%

Olla de Horno Esmaltada de 10 Pulgadas es fácil de limpiar, ecológica, con esmalte no pegajoso con no PTFE o PFOA.

Parrilla de Cocción de 2 Pulgadas es buena para la cocción de multi-capas.

Horno Infrarrojo NuWave Elite Partes y Accesorios



Cabeza de Energía Digital (IRC5) 22065
Negro con acentos plateados



Base (IRC5) 22067
Negro con acentos plateados



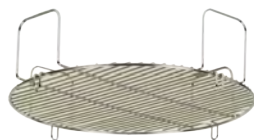
Cúpula libre de BPA 22069



Cabeza de Energía Digital (IRC5) 22066
Blanco con acentos plateados



Base (IRC5) 22068
Blanco con acentos plateados



Parrilla de Cocción Reversible
de 1 Pulgada / 3 Pulgadas
22070



Olla de Acero Inoxidable de
12 Pulgadas 22072



Soporte de Cúpula 22020

Componentes Adicionales



Parrilla de Cocción de 2
Pulgadas 22071



Olla de Horno Esmaltada de 10
Pulgadas 22024



Anillo Extendedor de Acero
Inoxidable de 3 Pulgadas 22073



Anillo Extendedor de
Acero Inoxidable de 5
Pulgadas 22074

Para ordenar, llamar a nuestro servicio de cliente a:
1.888.689.2831 o pedir online en www.NuWaveElite.com
Por favor proveer el nombre y el número del producto para
asegurar que su compra se procese adecuadamente.

Horno Infrarrojo NuWave Elite Partes y Accesorios



Equipo de Anillo Extendedor 22075

El equipo incluye
Olla de Horno Esmaltada de 10 Pulgadas
Parrilla de Cocción de 2 Pulgadas
Anillo Extendedor de Acero Inoxidable de 3
Pulgadas



Equipo de NuWave Supreme Pizza 22104

El equipo incluye
Pinza para Pizza de acero inoxidable 22042
Forno para Pizza 22105
Servidor para Pizza de acero inoxidable 22106
La 100% nueva Tabla para cortar de Bambo 22107



Equipo de Horno NuWave 22110

El equipo incluye
Olla de Horno Siliconada de 8x8 Pulgadas 22111
Divisor de Horno Siliconado 22112
Molde de Cupcake Siliconado (juego de 12) 22113
Anillo de Horno Siliconado 22114
Batidora 22115



Equipo de Deshidratadora 22100

El equipo incluye
Adaptador de Deshidratación 22101
Bandeja de Deshidratación (juego de 4) 22102
Base de Deshidratación 22103



Estuche de transporte 22080



Guía de Cocina
Rápida & Fácil 22978



DVD Instructivo
22079



Libro de Cocina & Manual
Completos 22076



Tarjeta de Registro 22082

Horno Infrarrojo NuWave Elite Guía de Ensamblaje

Conectar la Cabeza de Energía con la Cúpula

Colocar la cabeza de energía en el borde de la cúpula y cerrarla en el sitio rotando la cabeza de energía en el sentido de las agujas del reloj hasta que los arrastres de cierre encajen entre sí.



Ensamblar todo el Horno NuWave

Colocar la bandeja de base en una superficie firme y estable

Colocar la olla dentro de la bandeja de base. Al hacer esto, asegurarse de que las manijas estén en la posición de hacia abajo si las manijas no están completamente hacia abajo, la cúpula no podrá encajar adecuadamente en la base.

Colocar la parrilla de cocción de doble nivel en la olla según los requisitos de cocción.

Colocar comida en la parrilla.

Colocar la cúpula sobre la comida, conectándola con la bandeja de base. La cúpula deberá encajar equitativamente en la base.

Configurar el tiempo y la temperatura de cocción según los requisitos de receta.



ANTES DE USO:

Anteriormente al primer uso de tu Horno NuWave, limpiar la cúpula, la olla, la base y la parrilla de cocción en agua tibia enjabonada o mediante el ciclo de lavavajillas.

IMPORTANTE - No limpiar o sumergir la cabeza de energía en agua o en el ciclo de lavavajillas. La superficie exterior debe ser limpiada pasando cuidadosamente un trapo húmedo o esponja.

Cómo Instalar y Usar el Soporte de la Cúpula

Asegurarse de que la cabeza de energía esté bien cerrada en la cúpula. Todo el ensamblaje puede ser fácilmente levantado y dejarse de lado como se muestra en los pasos 1, 2 y 3.

Paso 1

Colocar el soporte de la cúpula debajo de cualquier lado de la manija de la base.



Paso 2

Asegurarse de que ambos pies del soporte de cúpula estén situados dentro de la manija, y que el soporte de la cúpula esté horizontal sobre una superficie llana.



Paso 3

Coloque la cabeza de energía y la cúpula ensambladas a un ángulo de 45° en el soporte como se muestra.



Instrucciones de Cocción

Levantar la cúpula solamente de las manijas en la cabeza de energía. Una vez que la cabeza de energía y la cúpula estén ensambladas, las manijas de la cabeza de energía te permitirán levantar ambas juntas al remover o revisar la comida. Al remover la olla mientras está caliente, tener extremo cuidado y siempre usar los guantes de horno.

Para mejores resultados, cumplir con las instrucciones del tiempo, la potencia y la altura de la parrilla de cocción dadas en la tabla de cocina y el libro de recetas. No se requiere el pre-calentamiento.



Modelos que Contienen el Anillo Extendedor de 3 Pulgadas & 5 Pulgadas

Si tu Horno NuWave incluye un Anillo de Extendedor de 3 Pulgadas o de 5 Pulgadas, el Anillo puede ser usado para la cocción de multi-nivel o para los productos de comida sobredimensionados que pueden no encajar debajo de la cúpula estándar. Generalmente, la comida (tales como jamón y pavo) que exceden 10 libras podrían requerir el uso del Anillo Extendedor para una cocción óptima.

Direcciones

El Anillo Extendedor deberá estar ubicado entre la cúpula original y la base. La adición del Anillo Extendedor expandirá el espacio de cocción disponible del Horno NuWave por aproximadamente 440 pulgadas cuadradas al usar el anillo de 3 pulgadas y 730 pulgadas cuadradas al usar el de 5 pulgadas. Al añadir el Anillo Extendedor al Horno NuWave, asegurarse de que encaje exactamente en la cúpula. Cuando el anillo está ubicado incorrectamente bajo la cúpula, los bordes superpuestos no se encajarán adecuadamente. Por favor tener precaución al usar el Anillo. Si se utiliza inadecuadamente, el calor o el vapor puede escaparse del horno que podría causar quemaduras o alterar el tiempo de cocción necesario para tu comida. El Anillo Extendedor deberá ser usado solamente como un ítem de accesorio para el Horno NuWave. No está intencionado para servir como un reemplazo para la cúpula, o cualquier otro componente del Horno NuWave.

Reglas Generales

- Colocar la comida que requiera el mayor tiempo de cocción en la parrilla, lo más cerca posible al elemento de calor (ej. papas, zanahorias), y colocar verduras suaves en las parrillas inferiores (ej. hongos, tomates).
- Al seleccionar la opción de cocción de multi-nivel, usar las combinaciones de comida que toma aproximadamente la misma cantidad de tiempo para



prepararse. Ejemplos: cerdo o pollo y patatas; pescado y tomates estofados; o carne congelada con papas horneadas.

- Colocar en papel de aluminio cualquier comida que podrá gotear en otros platos.
- Recordar que los rayos infrarrojos no penetran el aluminio mientras que el calor circula en todo el horno.
- Si la comida de la capa superior termina de cocinarse antes, remover la(s) parrilla(s) de arriba y continuar la cocción de la comida de abajo hasta que se finalice.
- Usar platos poco profundos u ollas ligeras de aluminio para la cocción.
- Para calentar pan, colocarlo en la parrilla inferior o la olla y cubrir. Para asar, colocar el pan sobre la parrilla superior.

Modelos que Contienen el Equipo de Anillo Extendedor

Parrilla de 2 Pulgadas

La Parrilla de 2 pulgadas para el Horno NuWave puede ser usada en una variedad de maneras.

- 1] Puede ser la parrilla principal con o sin el Anillo Extendedor.
- 2] Con el Anillo Extendedor, puede estar ubicada en la parte superior o debajo de la parrilla de 3 pulgadas para mayor espacio de cocción de multi-nivel.
- 3] Sin el Anillo Extendedor, la parrilla de 2 pulgadas también puede facilitar la cocción de multi-nivel creando una tercera superficie de cocción entre la olla y la parte inferior de la parrilla de 3 pulgadas.
- 4] Puedes usar dos parrillas de 2 pulgadas por arriba y debajo de la parrilla de 3 pulgadas, que es especialmente útil para la deshidratación.



Nota: La parrilla de 2 pulgadas debe ser usada solamente en las posiciones y para los propósitos mostrados abajo. Cualquier otro tipo de uso puede afectar el tiempo y la calidad de cocción.

Cuidado y Uso

Similar a la cúpula original, el Anillo Extendedor está construido con el Acero Inoxidable de alto impacto. No deberá ser limpiado con un abrasivo áspero, pero es apto para la lavavajillas.



Parrilla de Cocción de 3 pulgadas



Parrilla de Cocción de 1 pulgada



Parrilla de Cocción de 2 pulgadas & 1 pulgada



Parrilla de Cocción de 2 pulgadas & 3 pulgadas



Parrilla de Cocción de 3 pulgadas & 2 pulgadas



! PRECAUCIÓN

No tocar la cúpula o cualquier superficie en el área de cocción durante la operación. El aire dentro de la cúpula puede llegar a 420°F (216°C) que hace que la superficie esté muy caliente y puede causar quemaduras. No abrir la cúpula o remover la cabeza de energía mientras que el Horno NuWave esté operando. Apagar la cabeza de energía antes de remover.

Direcciones para el Horno NuWave Elite

Panel de Control en la Cabeza de Energía

Debe aparecer un "0" en la pantalla LCD cuando el programa está desconfigurado.

Inicio Fácil

Para comenzar a cocinar, presionar el botón de TIEMPO DE COCCIÓN (COOK TIME), ingresar el tiempo requerido, presionar INICIO (START). Por defecto, está programado a 420°F. Para cocinar a cualquier otra temperatura, se necesitará el botón de Temperatura de Cocción (Cook Temp). Ver Configuración de Temperatura para los detalles.

Configuración de Tiempo de Cocción

Presionar el Botón de TIEMPO DE COCCIÓN (COOK TIME). El indicador MIN brillará en la esquina inferior derecha del panel visualizador. Ingresar el tiempo requerido en horas y minutos presionando los numerales correspondientes. Por ejemplo, 1 hora y 30 minutos se ingresa presionando 1,3,0. El panel visualizador mostrará 1:30. Si el tiempo requerido es en minutos, solo necesitas ingresar 1 o 2 números. Por ejemplo, para 5 minutos solo ingresar 5; para 46 minutos, ingresar 46. Si el número necesita ser corregido, borrar la entrada presionando dos veces el botón de pausar/limpiar (pause/clear). Luego re-ingresar los números correctos.

Configuración de Temperatura

- Presionar el botón de TEMPERATURA DE COCCIÓN (COOK TEMPERATURE).
- Brillará un "420F" en el panel visualizador.
- Presionar la temperatura deseada
- La temperatura puede ser cambiada por incrementos de 1°F.
- El rango de la temperatura es entre 100°F y 420°F.
- El rango de la temperatura de los accesorios de deshidratación es entre 100°F y 200°F.

Empezar a Cocinar

Configurar la temperatura y el tiempo apropiados, luego presionar INICIO (START) para empezar a cocinar. El tiempo restante de cocción aparecerá en el panel visualizador, y el símbolo de dos puntos entre las horas y los minutos parpadeará ON y OFF. El horno detendrá automáticamente la cocción cuando expire el tiempo, y un "bip" te alertará sobre el hecho.

Pausar/Borrar Cocción

Para PAUSAR (PAUSE) el horno, presionar el botón PAUSAR/BORRAR (PAUSE/CLEAR) una sola vez. El tiempo restante de cocción se mantendrá en el panel visualizador pero el símbolo de dos puntos no parpadeará. Para BORRAR (CLEAR) el tiempo de cocción, presionar el botón PAUSAR/BORRAR (PAUSE/CLEAR) dos veces. El tiempo restante se borrará completamente y aparecerá un "0".

Funciones Avanzadas

Función de Aplazamiento

Después de programar tu horno, puedes aplazar el programa antes de que comience la cocción. Presionar el botón de Aplazamiento (Delay). Parpadearán las funciones de APLAZAMIENTO (DELAY) y MIN en la pantalla LCD. Ingresar el tiempo de aplazamiento y presionar INICIO (START). Continuará parpadearando el APLAZAMIENTO (DELAY). Cuando el tiempo expire, el APLAZAMIENTO (DELAY) dejará de parpadear y se mantendrá prendido. Es posible aplazar un programa hasta 24 horas. Si la cuenta regresiva llega a 0, el horno emitirá un "bip" para señalar el final. Esta función te permitirá dorar las porciones restantes de tu comida en un período corto

Ensamblaje del Equipo de Deshidratación



Colocar la cantidad deseada de bandejas de deshidratación en la base de deshidratación y girar en el sentido de las agujas del reloj. Esto encajará las bandejas en el lugar. Una vez que las bandejas estén encajadas en la base, encender el adaptador de deshidratación. El adaptador de deshidratación te permitirá colocar la cabeza de energía y activar el interruptor de deshidratación. Ahora estás listo para deshidratar tu comida favorita.

*El equipo de deshidratación es solamente para la deshidratación. Cualquier otro uso dañará el equipo e invalidará la garantía.

Interruptor de Deshidratación

Una vez que la cabeza de energía esté ubicada en el adaptador de deshidratación, el interruptor de deshidratación está activado. Este interruptor activará automáticamente la configuración de la temperatura de deshidratación y prevendrá la cabeza de energía del calor superior a 200°F.

Digital Control Panel on Power Head



Instrucciones Generales de Uso

Asegurarse de que la unidad esté enchufada a una salida adecuadamente puesta a tierra y que el cable no esté tocando ningún objeto caliente.

Estar seguro de que la olla haya sido adecuadamente colocada dentro de la base.

No ubicar la olla directamente en un hornillo y otra fuente de calor directo. Esto dará lugar a daños.

Los platos metálicos o de vidrio, las ollas, el aluminio u otros materiales utilizados en un horno convencional pueden ser usados con seguridad en el NuWave.

Función de Dorar Rápidamente a Fuego muy Vivo

de tiempo. La configuración por defecto está programada a 450°F durante 5 minutos. Presionar el botón de DORAR (SEAR). Las áreas de DORAR (SEAR) y MIN parpadearán mientras que el numeral 5 esté visualizado. Para cambiar el tiempo de cocción para dorar, presionar 3, 4 o 5, luego presionar INICIO (START). Una vez que está seleccionado el DORAR (SEAR), éste siempre será la primera etapa en el programa.

Función de Recalentamiento

La configuración por defecto está programada a 420°F durante 4 minutos. Esta función es perfecta para recalentar comida de tamaño de una porción. Para activar la función de recalentamiento, asegurarse de que la programación esté limpia. La pantalla LCD leerá un 0. Presionar el botón de RECALENTAMIENTO (REHEAT). Esto activará la configuración por defecto. Presionar INICIO (START). La alarma emitirá un "bip" una vez que el tiempo expire. Por ejemplo, si estás calentando una pizza sobrante, simplemente colocar la porción en la parrilla de 3 pulgadas, presionar RECALENTAMIENTO (REHEAT), luego INICIO (START). Si estás calentando un plato de arroz o fideo, colocar una cantidad pequeña en un plato seguro para horno o una pieza de aluminio. Si quieres que el arroz o el fideo esté mas suave, cubrir con aluminio y añadir una pizca de agua.

Función de Mantener Cálido

Después de que el tiempo inicial de cocción esté completo, podrías mantener cálida la comida. La configuración por defecto está programada a 155°F durante 2 horas. Presionar el botón de MANTENER (WARM). Las FUNCIONES DE MANTENER (WARM) y MIN parpadearán en la pantalla LCD. Se visualizará un 2:00, luego presionar INICIO (START). Para cambiar el tiempo, ingresar el tiempo deseado y proceder. Podrás programar el horno para mantener cálida la comida de hasta 24 horas. Una vez que se termine el ciclo inicial de cocción, el horno emitirá un "bip" dos veces antes de pasar a la función de MANTENER (WARM).

Función de Cocción por Etapas

Esta función se utiliza para programar el NuWave Elite para cocinar en más de una sola configuración consecutiva de tiempo y temperatura. Presionar el botón de ETAPA (STAGE). Parpadeará el ETAPA (STAGE) en la pantalla LCD, junto con un "1", PROG, COCCIÓN (COOK), y MIN. Para todas las etapas, la configuración de potencia por defecto está siempre registrada a 420°F. Para cambiar la temperatura, presionar el botón de TEMPERATURA DE COCCIÓN (COOK TEMP). Parpadeará el número en la pantalla. Ingresar la temperatura deseada. Presionar el botón de TIEMPO DE COCCIÓN (COOK TIME). Parpadeará el MIN en la pantalla LCD. Ingresar el tiempo deseado de cocción. Podrás empezar con el tiempo de cocción, seguido por la temperatura de cocción, o vice versa. Presionar el botón ETAPA (STAGE) para moverse a la etapa de programación "2". Repetir el proceso hasta que todas las etapas deseadas estén programadas. El número máximo de etapas programables es de 5. Si en algún momento te gustaría editar una etapa ya programada, presionar el botón ETAPA (STAGE) hasta que se visualice la etapa deseada. En ese punto, podrás cambiar el nivel de potencia, el tiempo de cocción o ambos. También podrás editar las funciones ya programadas: funciones de APLAZAMIENTO (DELAY), DORAR (SEAR), y/o MANTENER (WARM) presionando los botones correspondientes en el teclado y reprogramar como se ha mostrado arriba.

Guardar Programa en la Memoria

Durante la programación inicial o después de que el proceso de cocción esté completo, presionar el botón de MEMORIA (MEMORY) para guardar. Parpadeará el PROG en la

pantalla LCD y se visualizará un "0". Para guardar, ingresar un número entre 1 y 99. Presionar de nuevo el botón de MEMORIA (MEMORY) para guardar el programa entero en el número designado. Siempre puedes editar o sobrescribir programas guardados. Al usar la programación de deshidratación, los números que la memoria puede almacenar son entre 1001 y 1020.

Recordar la Memoria del Programa

Para recordar un programa previamente guardado, presionar el botón RECORDAR (RECALL). Parpadeará el PROG en la pantalla LCD y se visualizará un "0". Preseionar un número entre 1 y 99 (o 10012 y 1020) para recordar un programa almacenado. Si el programa no requiere edición, presionar el botón INICIO (START) para activarlo. Se visualizarán el tiempo total y la última etapa de ese programa. Para revisar la duración de las funciones tales como APLAZAMIENTO (DELAY), DORAR (SEAR), ETAPA (STAGE) o MANTENER (WARM), presionar los botones correspondientes en el panel de control. Por ejemplo, para ver la información de la cuarta etapa, presionar el botón ETAPA (STAGE), seguido por 4.

Para Deshidratar

La configuración por defecto está programada para 200°F. Esta función puede ser usada para deshidratar comida tales como carne seca, frutas, verduras, especias, flores, etc. Para activar la función de deshidratación, asegurarse de que el programa esté limpia (presionar el botón BORRAR (CLEAR)). La pantalla LCD leerá un "0". Presionar el botón DESHID (DEHYD). Si tienes algún accesorio de deshidratación añadido a la cabeza de energía, esto activará automáticamente la configuración de la temperatura de deshidratación. Presionar el botón TIEMPO DE COCCIÓN (COOK TIME). Se visualizará un "0" en la esquina inferior derecha de la pantalla. Parpadearán las áreas de COCCIÓN (COOK) y MIN. Ingresar el tiempo requerido en horas y minutos presionando los numerales correspondientes. Por ejemplo, 1 hora y 30 minutos se ingresará presionando 1,3,0. El panel visualizador mostrará 1:30. Si el tiempo requerido es en minutos, necesitas ingresar 1 o 2 números. Por ejemplo, para 5 minutos solamente ingresar 5; para 46 minutos, 46. El tiempo máximo que puede ser configurado para la deshidratación es de 99 horas y 59 minutos. Si el número necesita ser corregido, borrar la entrada presionando dos veces el botón PAUSAR/BORRAR (PAUSE/CLEAR), luego re-ingresar los números correctos. Presionar INICIO (START) para comenzar el proceso de deshidratación. La alarma emitirá un "bip" cuando expire el tiempo.

Información Adicional

- Al usar la cúpula estándar, el horno operará a temperaturas normales de hasta 420°F.
- Cuando la cúpula de deshidratación esté encajada en el Elite, esto hará que el horno vaya en el modo de deshidratación. Aparecerá el DESHID (DEHYD) en la pantalla LCD y el horno operará a temperaturas más altas.
- Al desensamblar la cúpula de deshidratación de la cabeza de energía, esto desactivará el proceso de deshidratación.
- Las temperaturas de deshidratación deben ser programadas y guardadas para permanecer en la memoria

INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA Y CUIDADO

Desenchufar la unidad antes de limpiar. La cúpula y todas las otras partes, excepto la cabeza de energía, son aptas para la lavavajillas. Proteger las superficies metálicas y plásticas; no usar limpiadores abrasivos o estropajos. Limpiar después de cada uso. La superficie exterior de la cabeza de energía puede ser limpiada pasando un trapo húmedo.



IMPORTANTE - No limpiar o sumergir la cabeza de energía en agua o el ciclo de lavavajillas. La superficie exterior puede ser limpiada pasando cuidadosamente un trapo húmedo o esponja.

CONSEJOS IMPORTANTES:

1. Revisar la salida de energía para asegurar una operación correcta. No operar la unidad simultáneamente con otros dispositivos mayores enchufados en la misma salida. Revisar la temperatura de cocción si el horno está cocinando demasiado lento.
2. El enchufe eléctrico debe estar correctamente insertado en la salida.
3. Siempre apagar y desenchufar el horno antes de limpiar.
4. Puede generarse humedad dentro de la cúpula si la comida no se remueve inmediatamente después de que haya expirado el tiempo de cocción. La acumulación de vapor / humedad puede evitarse haciendo lo siguiente:
 - Remover la comida inmediatamente después de que haya finalizado la cocción.
 - Si se desea mantener cálida la comida hasta que se sirva, reconfigurar el tiempo de cocción a una temperatura menor.

SISTEMA DE COCCIÓN INFRARROJA DEL HORNO NUWAVE ELITE

www.NuWaveElite.com

Para obtener el servicio de garantía, contactarse al departamento de servicio a este número gratuito: 1-888-NUWAVE1 (689-2831) o Hearthware, Inc. 1755 N. Butterfield Road, Libertyville, IL 60048, U.S.A. www.HEARTHWARE.com

GARANTÍAS DEL FABRICANTE

El sistema de cocción infrarroja que incluye la cabeza de energía, cúpula, parrilla de cocción, olla, base y todos los componentes eléctricos debe estar libre de defectos y trabajado bajo un uso residencial normal, al operarse de acuerdo con las instrucciones escritas del Fabricante provistas con cada unidad para un (1) año de la fecha de la compra. El Fabricante proveerá las partes y labor necesarias para reparar cualquier parte del sistema de cocción infrarroja en el Departamento de Servicio de Hearthware, Inc. Después de la expiración de la garantía, el costo del trabajo y las partes serán la responsabilidad del propietario.

LA GARANTÍA NO CUBRE

La cobertura no pegajosa (si se aplica) de cualquier parte del sistema de cocción. La Garantía Limitada se invalidará si se hacen reparaciones por un comerciante no autorizado o la placa de los datos del número serial está removida o desfigurada. El deterioro normal debido al uso o la exposición no se cubre con esta Garantía. Esta Garantía Limitada no cubre falla, daños o funcionamiento incorrecto debidos a accidentes, actos de Dios (tales como relámpagos), fluctuaciones en la potencia

eléctrica, alteraciones, abuso, mal uso, mal aplicaciones, atmósferas de tipo corrosivo, instalación inadecuada, falla en operar de acuerdo a las instrucciones escritas del Fabricante, uso anormal o uso comercial.

PARA OBTENER EL SERVICIO

El propietario debe tener la obligación y la responsabilidad de: Pagar por todos los servicios y las partes no cubiertas por la garantía; Prepagar el transporte al y desde el Departamento de Servicio para la parte o el sistema devuelto bajo esta garantía; envolver cuidadosamente el producto usando el material adecuado de relleno para prevenir daños en el tránsito. El contenedor original es ideal para este propósito.

Incluir en el paquete el nombre, domicilio, número de teléfono del propietario, una descripción detallada del problema, y tu "número RGA". (Llamar a 1-888-NUWAVE1 (689-2831) o e-mail a customerservice@nuwaveoven.com para obtener el RGA (Return Goods Authorization number – número de Autorización de Devolución de Bienes). Proveer el modelo y el número serial del sistema de cocción y la prueba de la fecha de la compra (una copia del recibo) al realizar reclamos bajo esta garantía.

OBLIGACIÓN DEL FABRICANTE

La obligación del Fabricante bajo esta Garantía Limitada está limitada a reparar o reemplazar cualquier parte del sistema de cocción infrarroja expresamente cubierta por esta Garantía Limitada que, después de una examinación, resulta defectuosa bajo el uso normal. La Garantía Limitada es aplicable solamente dentro de los Estados Unidos continentales y solamente para el comprador original de los canales autorizados de distribución del fabricante. LA GARANTÍA LIMITADA NO PODRÁ SER ALTERADA, VARIADA O EXTENDIDA EXCEPTO POR UN INSTRUMENTO ESCRITO EJECUTADO POR EL FABRICANTE. EL REMEDIO DE REPARACIONES O REEMPLAZOS COMO SE PROVEE BAJO ESTA GARANTÍA LIMITADA ES EXCLUSIVO. EN NINGÚN CASO EL FABRICANTE DEBERÁ SER RESPONSABLE DE DAÑOS CONSIGUIENTES O INCIDENTALES A CUALQUIER PERSONA, HAYAN SIDO OCASIONADOS O NO POR NEGLIGENCIA DEL FABRICANTE, INCLUYENDO SIN LIMITACIÓN, DAÑOS POR PÉRDIDO DE USO, COSTOS DE SUSTITUCIÓN, DAÑO DE PROPIEDAD, U OTRA PÉRDIDA DE DINERO.

Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o consiguientes, por lo tanto las exclusiones de limitación de arriba pueden no aplicarse. Esta Garantía Limitada genera derechos legales específicos, y puede haber otros derechos que varíen de estado a estado. EXCEPTO QUE SE PROVEA EXPRESAMENTE DE OTRA MANERA ARRIBA, EL FABRICANTE NO REALIZA GARANTÍAS EXPRESAS O IMPLÍCITAS LEVANTADAS POR LEY O DE ALGUNA OTRA MANERA, INCLUYENDO SIN LIMITACIÓN, LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS DE COMERCIABILIDAD Y APTITUD PARA UN PROPÓSITO PARTICULAR PARA CUALQUIER OTRA PERSONA. LEER SU MANUAL DE PROPIETARIO. SI AÚN TIENE CUALQUIER TIPO DE CUESTIONES SOBRE LA OPERACIÓN O LA GARANTÍA DEL PRODUCTO, POR FAVOR CONTACTARSE A HEARTHWARE, INC.

1-888-NUWAVE1(689.2831),
email: customerservice@nuwaveoven.com



En Hearthware, Inc., hemos tomado una gran cantidad de cuidado para asegurarnos de que nuestros productos estén aptos y seguros para todo el uso residencial. Todos los Hornos Infrarrojos NuWave Elite están contruidos y fabricados en estricto cumplimiento con los estándares RoHS*. Aunque los fabricantes US no están atados por ley para cumplir con los estándares RoHS, Hearthware ha tomado una decisión consciente para seguir voluntariamente este directivo para preservar la seguridad de sus consumidores y la calidad de nuestro medio ambiente.

Materiales Restringidos de RoHS

Material & Perfill Toxicológico	Concentración Máxima
Plomo (Pb)	0.1% por peso
Mercurio (Hg)	0.1% por peso
Cadmio (Cd)	0.01% por peso
Cromo Hexavalente (Cr-VI)	0.1% por peso
Bifeniles Polibrominados (PBB)	0.1% por peso
Éteres Difenílicos Polibrominados (PBDE)	0.1% por peso

*RoHS significa "the Restriction Of the use for certain Hazardous Substances in electrical and electronic equipment" (la Restricción del Uso para algunos Sustancias Peligrosas en equipos eléctricos o electrónicos)

Si quieres encontrar más información sobre el Directivo de RoHS, por favor visitar <http://en.wikipedia.org/wiki/RoHS>



Equipo Supremo de Pizza NuWave*

Congelada, Fresca, Gruesa o Fina...

Como nos encanta hornear pizza en el Horno NuWave, hemos creado estas herramientas para que ¡tú puedas hornear la pizza del mejor sabor! Puedes lograr pizza caliente, fresca, mucho mejor que una pizza solamente repartida a domicilio...

TAN FÁCIL COMO 1 – 2 – 3, ¡al usar tu Horno NuWave y el Equipo Supremo de Pizza! Si prefieres que tu pizza sea fina, regular o de plato hondo... ¡tu Horno NuWave, junto con el Equipo Supremo de Pizza hará todo el truco!trick!

Servidor de Pizza NuWave de Acero Inoxidable

¡Dos excelentes utensilios en uno solo! El Servidor de Pizza NuWave con múltiples superficies de corte de acero inoxidable y manija fácil de agarrar te permitirá cortar y servir tu pizza con facilidad.

Tabla de Corte NuWave de 100% Bambú

La única tabla de corte de bambú reducirá daños a tu mostrador, ahorrar dinero y ayudarte a proteger el medio ambiente. Esta tabla es multi-funcional con un lado llano para cortar pizzas y pan y un lado acanalado para cortar frutas, verduras y otros tipos de comida con jugo.

*Tu pedido puede contener solamente algunos de los productos mencionados anteriormente. Para comprar este producto, llamar al Servicio al Cliente de Hearthware a 1-888-689-2831 o pedir online en www.NuWaveElite.com

Aleta de Pizza NuWave de Acero Inoxidable

La manija fácil de agarrar, con carga de resorte, te permite sujetar con seguridad los anillos de acero inoxidable de 10 pulgadas, haciendo que ¡puedas aletear tus pizzas, calzones, quesadillas y mucho más!

Protector de Pizza NuWave de Silicona

Hornear tu masa de pizza primero sin sobrecocinar tu queso o tus favoritos ingredientes. La superficie pulida no se pegará al queso, y también atrerá la grasa no deseada (cumple con las regulaciones FDA).

Cómo usar la Aleta de Pizza & el Protector de Pizza NuWave con tu Horno NuWave

Nota

Asegurarse de que la parrilla reversible esté colocada como la parrilla de 3 pulgadas en el Horno NuWave.

1. Colocar el Protector de Pizza sobre la parte superior de tu pizza.
2. Colocar la pizza al revés en la parrilla de 3 pulgadas. Cocinar a 420°F, hasta que la masa de la pizza tome un color de marrón claro.



3. Al usar la Aleta de Pizza, empezar abriendo la Aleta de Pizza y deslizar por debajo del Protector de Pizza y sobre la parte superior de la masa.



4. Usando la manija, cerrar la Aleta de Pizza hasta que la pizza esté seguramente contenida.

5. Agarrando la manija, rotar la pizza y el Protector de Pizza completamente y colocar la pizza de nuevo sobre la parrilla con el lado de la masa hacia abajo. La pizza debe estar ahora correctamente con el lado superior hacia arriba.



6. Remover el Protector de Pizza y cocinar a 420°F durante 3-5 minutos o hasta que el queso se derrita a tu gusto.

Cuidado & Uso

La Aleta de Pizza, el Protector de Pizza, el Servidor de Pizza y la tabla de Corte de Bambú deberán ser limpiados con jabón suave y agua. No deben limpiarse con abrasivos ásperos. Permitir que los utensilios se sequen completamente antes del uso o almacenamiento.

Cortar & Servir con el Servidor de Pizza NuWave de Acero Inoxidable



Cortador Rodante

Sujetar la manija para que el Servidor de Pizza esté en la parte superior, permitiendo que puedas usar el Cortador de Pizza.



Cortador Dentado

Tanto el Cortador de Pizza como el Servidor de Pizza pueden ser usados para cortar comida adicional tales como quesadillas, sandwiches de panini, quiche y mucho más.



Servidor

Para usar el Servidor de Pizza, simplemente apuntar el borde de la espátula lejos de ti, y con un movimiento de pala levantar la pizza o comida y colocar en un plato para servir.



¡Pizza Perfecta para Todo el Tiempo!

La pizza horneada en el Horno NuWave es deliciosa sin excepciones, por lo tanto ¡lo único que queda es DISFRUTAR!

PRECAUCIÓN

Los bordes de la espátula y el cortador de pizza son filosos. Siempre cortar lejos de tu cuerpo. Los bordes dentados son filosos y no deberán ser usados como soporte.



Tabla de Preparación Rápida y Fácil



Res & Cordero

	Altura de la Parrilla	Temp. del Horno	Fresca	Congelada
Roasts 2-10 lbs	3 pulg	Dorar (Sear) despues cocinar a 350°	13 min/lbs Rare 15 min/lbs Med. Rare 18 min/lbs Medium 20 min/lbs Well Done	23 min/lbs Rare 25 min/lbs Med. Rare 27 min/lbs Medium 30 min/lbs Well Done
Trozo de 1/2 pulgada de grueso	3 pulg	420°	2 min c/lado	3 min/side
Trozo de 1 pulgada de grueso	3 pulg	420°	3-4 min c/lado	5-6 min/side
Bistec de 1 pulgada de grueso	3 pulg	420° or Sear	2 min c/lado Rare 3 min c/lado Med. Rare 4 min c/lado Medium 5 min c/lado Well Done	5 min/side Rare 6 min/side Med. Rare 7 min c/lado Medium 8 min c/lado Well Done
Bistec de 2 pulgada de grueso	3 pulg	420° or Sear	3-4 min c/lado Rare 5-6 min c/lado Med. Rare 7-8 min c/lado Medium 10-11 min c/lado Well Done	5-6 min c/lado Rare 7-8 min c/lado Med. Rare 9-10 min c/lado Medium 12-13 min c/lado Well Done

Puerco

Jamón	1 pulg	375°	10 min/lbs	12 min/lbs
Salchicas	3 pulg	400°	3 min c/lado	4 min c/lado
Tocino	3 pulg	400°	3 min c/lado	N/A
Trozo	3 pulg	400°	4 min c/lado	5 min c/lado
Salchica Italiana, Bratwurst, Ect.	3 pulg	400°	4-5 min c/lado	5-6 min c/lado
Chuleta	3 pulg	375°	3-4 min c/lado	5-6 min c/lado
Asada 3-7 lbs	1 pulg	375°	15-17 min c/lado	22-24 min c/lado
Lomo	3 pulg	Dorar (Sear) despues cocinar a 375°	Dorar (Sear) 3 min c/lado 5-6 min c/lado	Dorar (Sear) 3 min c/lado 9-10 min c/lado
Costilla al gusto	3 pulg	Dorar (Sear) despues cocinar a 375°	Dorar (Sear) 2 min c/lado 8-10 min c/lado	Dorar (Sear) 3 min c/lado 12-14 min c/lado
Costilla Estilo Country	1 pulg	Dorar (Sear) despues cocinar a 375°	Dorar (Sear) 2 min c/lado 10-12 min c/lado	Dorar (Sear) 2 min c/lado 12-14 min c/lado

Aves

Pollo, [Con Hueso] Piezas	3 pulg	400°	7-8 min c/lado	10-13 min c/lado
Pollo, 1/2 pulgada Sin Hueso/Sin Piel [Si es mas gruesa agregue 2 min. por 1/2 pulg]	3 pulg	400°	4-5 min c/lado	6-7 min c/lado
Pollo, Completo	1 pulg	375°	10-12 min/lbs	15-17 min/lbs
Godomiz, Completo 1 - 1 1/2 lbs	1 pulg	400°	20 min c/lado	45 min c/lado
Pato, Completo 5-6 lbs	1 pulg	400°	30 min c/lado	30 min c/lado
Pavo, Completo 8-10 lbs	Sin el Anillo Extendor	375°	9-10 min/lbs	12-14 min/lbs
Pavo, Completo 11-16 lbs	(1) 3 pulg Anillo Extendor	375°	9-10 min/lbs	12-14 min/lbs
Pavo, Completo 17-24 lbs	(1) 3 o 5 pulg Anillo Extendor	375°	9-10 min/lbs	12-14 min/lbs
Pavo, Completo 25-30 lbs	(2) 3 o 5 pulg Anillo Extendor	375°	9-10 min/lbs	12-14 min/lbs
Pavo, Pechuga	1 pulg	375°	10 min/lbs	12-14 min/lbs
Pavo, Piernas	1 pulg	375°	15-17 min c/lado	18-20 min c/lado
Huevos	1 pulg	400°	7-8 min total	N/A

Mariscos

Pescado, Filetes 1/2 pulgada de grueso	3 pulg	375°	2 min c/lado	3 min c/lado
Pescado, Steaks & Filets 1 inch thick	3 pulg	375°	3 min c/lado	4 min c/lado
Camarones & Callos de Hacha	3 pulg	400°	2 min c/lado	3 min c/lado
Cola de Langosta 4 onzas [Pequeño]	3 pulg	400°	2 min c/lado	3 min c/lado
Cola de Langosta 10 onzas [Grande]	3 pulg	400°	6-7 min c/lado	8-9 min c/lado
Langosta*, Entera	3 pulg	400°	10-12 min c/lado	13-14 min c/lado

*Las langostas frescas: Traiga una olla grande de agua a hervir. Meta de cabeza Primero. Cocine por 2 minutos antes de colocarlo en NuWave Oven]



Tabla de Preparación Rápida y Fácil



Vegetales

	Altura de la Parrilla	Temp. del Horno	Fresca	Congelada
Papas Fritas	3 pulg	400°	5 min c/lado	N/A
Papas, Entera Mediana	3 pulg	420°	27 mins total	N/A
Broccoli y Coliflor al Vapor [Un plato apto para horno con tapa de vidrio o lámina]	1 pulg	420°	10-12 mins total	N/A
Calabacín	1 pulg	420°	10 min c/lado	N/A
Elote, en Cascara	1 pulg	420°	10 min c/lado	N/A
Elote, Entero	1 pulg	375°	3 min c/lado	4-5 min/side
Asado, Cebolla, Ajo, Chile Morron Rojo, Calabacín, y Calabacín Amarillo	1 pulg	420°	5 min c/lado	N/A

Alimentos Congelados ya Preparados

	Altura de la Parrilla	Temp. del Horno	Congelada
Comidas Preparadas para una Persona	1 pulg	400°	22-25 min c/lado
Pot Pies Individual	1 pulg	375°	16-18 min c/lado
Chicken Tenders & Nuggets	3 pulg	350°	6-8 min c/lado
Vegetales Frisados [En un Plato para Horno]	1 pulg	325°	12 min c/lado
Rollos de Pan ya Horniados	1 pulg	350°	8 min c/lado
Bagel Bites	3 pulg	350°	6-8 min c/lado
Hot Pockets	3 pulg	375°	9 min c/lado
Poppers - Chiles Enpanizados	3 pulg	350°	6-8 min c/lado
Onion Rings	3 pulg	350°	6-8 min c/lado
Champiñones Rellenos	3 pulg	350°	6-8 min c/lado
Mozzarella Sticks	3 pulg	350°	6-8 min c/lado
Hot Wings - Alitas de Pollo	3 pulg	375°	6-8 min c/lado
Pies Congelados	1 pulg	325°	30 min c/lado

Alimentos ya Preparados

	Altura de la Parrilla	Temp. del Horno	Fresca
Pan Tostado	3 pulg	375°	4 min c/lado
Rollitos de Canela [En un Plato para Horno]	1 pulg	350°	15-17 min c/lado
Rollitos en Bote [Crudo]	La Cacerola	375°	10-13 min c/lado
Pan Tostado con Queso	3 pulg	375°	3-5 min c/lado
Pop Tarts	3 pulg	350°	4 min total
Hot Dogs	3 pulg	420°	1 min c/lado

Pizza & Quesadilla

	Altura de la Parrilla	Temp. del Horno	Congelada
Corteza Delgada	3 pulg	420° / 420°	7-9 min costra hacia arriba/ 3-4 min queso hacia arriba
Corteza Regular	3 pulg	420° / 420°	9-11 min costra hacia arriba/ 3-5 min queso hacia arriba
Corteza Gruesa	3 pulg	420° / 350°	12-16 min costra hacia arriba/ 3-5 min queso hacia arriba
Deep Dish	3 pulg	350° / 350°	25 min costra hacia arriba/ 10 min queso hacia arriba
Quesadilla	3 pulg	375° / 375°	2 min c/lado

Direcciones

- 1) Coloque la pizza en el sartén de silicon en su nuwave oven.
- 2) Hornée el, pan por tiempo indicado o hasta su preferencia.
- 3) Voltée la pizza con el queso bocariba y remueva el sartén de silicon.
- 4) Hornée la pizza 3-5 munitos más o nasta su preferencia.

LEA EL INSTRUCTIVO PARA INSTRUCCIONES COMPLETAS.
Estas son instrucciones únicamente. No utilizar como recetas. Las instrucciones pueden variar.
Copyright ©2011 by Hearthware, Inc. All rights reserved. www.NuWaveElite.com

Libro de Cocina Completo del Horno NuWave

[Foto: Manzana Crujiente, página 130]



Consejos Generales

Este libro de recetas contiene información valiosa que te ayudará a empezar a incorporar el Horno Infrarrojo de NuWave Elite en tu vida diaria. Hemos provisto recetas fáciles de preparar, junto con consejos útiles en el comienzo de cada sección que te ayudarán a lograr los resultados perfectos de cocción en todo momento. También visitar NuWaveCookingClub.com para otros excelentes consejos y videos instructivos.

Los contenedores metálicos, papel de aluminio o cualquier plato apto para el horno pueden ser usados en el Horno Infrarrojo NuWave Elite. Los rayos infrarrojos no penetrarán a través de estos materiales. El papel de aluminio de peso liviano trabaja mejor para proteger platos poco profundos y ollas. Cubrir la comida con papel de aluminio para proteger del oscurecimiento más que preferido. Tener en cuenta que el calor circulará de todas maneras, pero el aluminio hará que el tiempo de cocción de la comida abajo sea más lento.

Consejos Generales

Puede generarse la acumulación de vapor al cocinar comida que contenga mucha humedad, como verduras o pescado.

Cuando tu ciclo de cocción está completo, por favor acordarse de levantar la cúpula para que el vapor se canalice lejos de tu cara.

Para mantener crujiente la comida preparada, tales como rollos de huevo, pollo o pizza, remover la cúpula inmediatamente después de la cocción.

El tiempo es la clave para la perfección con el Horno NuWave. Tener en cuenta que todas las pautas son solamente pautas, y puede ser necesario ajustarlas dependiendo de la situación específica. Al cocinar platos más grandes tales como asado u otros tipos de comida con grosor variante, los tiempos sugeridos de cocción pueden necesitar ser extendidos. Cocinar con incrementos de 3-4 minutos y revisar después de cada intervalo.

[Foto: Albóndigas, página 129]



Huevos con Chorizo

2 huevos grandes
3 onzas de chorizo
2 cucharadas de salsa
2 onzas de queso monterrey jack rayado
salsa picante al gusto

Comprima el chorizo en las orillas de un plato. Rompa los huevos al centro y añada la salsa y el queso en la parte de arriba. Coloque el plato en la rejilla de 1-pulgada y cocine a 350 grados por 10 minutos o hasta que los huevos estén listos.
(1 porción)

[Foto: Pollo al Romero]



Pollo al Romero

4 cucharadas de romero
4 cabezas grandes de ajo, molidas
4 cucharadas de mantequilla
un pollo de 3 libras
sal y pimienta al gusto

Afloje el pellejo utilizando un palillo chino o una espátula de plástico, introduciéndola entre la piel y la carne. Mezcle el romero, el ajo y la mantequilla hasta que se derrita. Vierta la mezcla de mantequilla debajo del pellejo y de masaje a todo el pollo. Colóquelo, con la pechuga boca abajo, en la rejilla de 1-pulgada y cocine a nivel alto por 20 minutos. Después voltee y bañe con el jugo, colóquelo en la cacerola y cocine por otros 25 minutos.

Alternativa

Para derretir mantequilla en el NuWave colóquela en un recipiente apto para hornear y póngalo en la cacerola o en la rejilla de 1-pulgada. Hornee a 350 grados por alrededor de 3-4 minutos.
(4-6 porciones)

Enchiladas de Pechuga de Pavo

4.4 onzas de chuletas de pechuga de pavo
4 rebanadas de queso mozzarella o queso blanco mexicano, alrededor de 4 onzas
sazonador estilo mexicano al gusto
½ taza de salsa preparada
½ taza de crema agria
cilantro picado

Aplane las chuletas hasta alcanzar un grosor de 3/8" y coloque sobre ellas el queso y el sazón. Enróllelas y colóquelas, con la abertura hacia abajo, alrededor de la orilla de un plato para pay. Rocíe con aceite de cocina, coloque en la rejilla de 3" y cocine a 350 grados 10 minutos. Mientras tanto, caliente la salsa por un minuto. Vierta la salsa sobre el pavo y espolvoree el cilantro.
(4 porciones)

Pechuga de Pollo a la Mantequilla

4-6 onzas de pechuga
2 cucharadas de mantequilla
4 cucharaditas de perejil picado
sal y pimienta al gusto

Coloque el pollo en un plato ovalado no profundo y agregue los otros ingredientes. Coloque el plato en la rejilla de 3-pulgada y cocine a 350 grados 8 minutos.
(1 porción)

Pollo al Limón

4 pechugas o muslos de pollo
jugo de un limón
1 taza de vermouth seco o vino blanco
sazonador de pimienta limón
sal y pimienta al gusto
1 cucharada de maizena

Coloque el pollo en un recipiente de tamaño adecuado sobre la rejilla de 3-pulgada. Agregue el vino y el jugo de limón sobre él. Espolvoree con el sazón. Hornee a 350 grados por 35 minutos volteándolo una vez. Para hacer la salsa ponga los jugos en un tazón y revuelva con la maizena. Caliente por 1-2 minutos o hasta que espese.
(4 porciones)

Muslos de Pollo Fritos

4 muslos grandes u 8 pequeños
1/3 taza de leche descremada
½ taza de pan rallado
2-4 cucharadas de margarina

Sumerja cada muslo en la leche y luego páselo por el pan. Colóquelos expandidos en una cacerola engrasada y rocíe con mantequilla. Coloque la cacerola en la rejilla de 1-pulgada y hornee a 350 grados por 15 minutos. Voltee el pollo y cocine por otros 15 minutos o hasta que el jugo se seque.
(4 porciones)

Camarones a la Cerveza

1 libra de camarones crudos*
4 dientes de ajo machacados
1 taza de cerveza
1 cucharada de sazón Old Bay

Coloque todos los ingredientes en un plato para pay y póngalo en la rejilla de 3-pulgadas. Hornee a 350 grados por 7 minutos. Congelado: 12 minutos

*El tiempo de cocción puede variar de acuerdo al tamaño de los camarones. Camarones grandes: pelados y limpios. Sírvalos calientes o fríos. Camarones pequeños para pelarse y comerse: Sin pelar, sírvalos frescos.
(4 porciones)

Camarones con Limón

12 camarones grandes, pelados y limpios
jugo de medio limón
2 cucharadas de aceite de oliva
1 cucharadita de pimienta-limón

Coloque todo en un tazón y póngalo en la rejilla de 3-pulgada. Cocine a 350 grados por 6 minutos, revuelva levemente.
(2 porciones)

Cangrejo Fundido

2 tazas de cangrejo cocido (atún o camarón)
¼ taza de mayonesa
½ taza de apio picado
¼ taza de cebollitas picadas
1 cucharadita de jugo de limón
sal y pimienta al gusto
4 rebanadas de pan blanco ligeramente tostadas
½ taza de queso monterrey gratinado

Mezcle el cangrejo, la mayonesa, el apio, las cebolletas y el jugo de limón. Agregue sal y pimienta al gusto. Divida la mezcla entre las 4 rebanadas de pan y ponga también el queso encima de cada una de ellas. Colóquelas directamente en la rejilla de 3-pulgadas y hornee a 350 grados por 4 minutos o hasta que se calienten bien y el queso se derrita.
(4 porciones)

Elote Estilo Mexicano

4 elotes
¼ taza de mantequilla derretida
¼ taza de mayonesa
½ taza de queso cotija rallado o queso fresco
4 cuartos de limón (opcional)
chile en polvo o pimentón dulce al gusto
sal y pimienta al gusto

Coloque los elotes en la rejilla de 3-pulgada yáselos a 350 grados por 5 minutos de cada lado. Saque los elotes e inmediatamente únteles la mantequilla y la mayonesa. Espolvoree el queso, el chile en polvo, sal y pimienta al gusto. Sirva con trozos de limón.
(2-4 porciones)

[Foto: Cena Mexicana]



Papas a la Parmesana

2 papas para hornear grandes
aceite de oliva al gusto
sal y pimienta al gusto
½ taza de queso parmesano
Corte ½ pulgada a los cuatro extremos de las papas para hacerlas en forma rectangular. Corte (a lo largo) papas de ½-pulgada y agrégueles aceite de oliva, sal y pimienta. Colóquelas en la rejilla de 3-pulgada y hornee a 350 grados por 20 minutos o hasta que queden crujientes (voltéelas a la mitad del tiempo). Antes de servir las agrégueles el queso parmesano.
(2-4 porciones)

Tacos de Salmón Cubierto con Chile Ancho

24 onzas de filete de salmón
1 cucharada de aceite canola
1 cucharadita de chile ancho en polvo
1 cucharada de comino
2 cucharadas de azúcar morena
1 cucharadita de salsa de soya
6 onzas de col rayada
½ taza de aderezo ranch con jalapeño
8 a 12 tortillas de maíz
Enjuague los filetes de salmón y séquelos con una toalla de papel. Cepíllelos con el aceite por ambos lados. Coloque los filetes sobre papel pergamino en la rejilla de 3-pulgadas con la piel hacia arriba. Cocine por 5 minutos a 350 grados. Mientras tanto, revuelva el chile en polvo con el comino y el azúcar. Voltee el salmón cuando pasen los 5 minutos y agregue la salsa de soya encima. Rocíe encima la mezcla de azúcar y cocine a potencia alta nuevamente hasta el que alcance el cocimiento que se desee, alrededor de 8 ó 10 minutos más. Mientras el salmón se cocina, mezcle la col con el aderezo. Caliente las tortillas envueltas en papel aluminio colocándolas en la parte de abajo del horno en los últimos 5 minutos de cocinado del salmón. Sirva el salmón con las tortillas y la mezcla de col.
(4 porciones)

Albóndigas

1 libra de carne molida
1 taza de crutones
½ taza de salsa de spaghetti preparada
2 dientes de ajo picados
½ cebolla amarilla mediana, picada
1 cucharada de hierbas italianas secas
2 huevos grandes
¼ taza de queso parmesano rayado

Mezcle todos los ingredientes y forma bolitas de 1-pulgada. Colóquelas en la rejilla de 3-pulgada y hornee a 350 grados por 10-12 minutos (volteándolas si lo desea).

(6-8 porciones)

Carnitas

2 (4 onzas) de chuletas de cerdo o bistec de paleta
1 cucharadita de orégano en polvo
1 cucharadita de sal de ajo
1 cucharadita de comino en polvo

Unte las chuletas con las especias y colóquelas dentro de un plato no profundo en la rejilla de 3-pulgada. Hornee a 350 grados por 15 minutos por libra. Pase la carne a una tabla de cortar y macháquela con un mazo hasta que queden como tiritas. Regrese la carne al plato y cocine por otros 8 minutos.
(2 porciones)

Cerdo en Mole

1 chuleta de cerdo de 4-6 onzas
2 cucharadas de mole
2 cucharadas de semillas de ajonjolí

Puede encontrar el mole en tiendas de comida mexicana, éste da un succulento e interesante sabor a la carne de cerdo y a las recetas de pollo. Extienda el mole sobre la superficie de la chuleta y espolvoree el ajonjolí. Colóquela en la rejilla de 3-pulgada y cocine a 350 grados por 5 minutos, voltee y cocine por otros 5 minutos.
(1 porción)

Cena Mexicana

1 onzas de arrachera, pollo o cerdo
1 cebolla española grande
1 pimiento verde
1 pimiento rojo
1 pimiento amarillo
sal y pimienta al gusto
1 paquete de sazónador mezclado para tacos o fajitas
8 onzas de queso mexicano o cheddar rayado
1 paquete de tortillas
salsa de su elección

Corte todos los vegetales y la carne en tiras de 3-pulgada x 1/4-pulgada. Espolvoree la carne con el sazónador. Coloque en la rejilla de 4-pulgadas los vegetales alrededor y la carne al centro, puede encimarlos un poco. Hornee a 350 grados por 8 minutos. Quite el domo y voltee las verduras y la carne. Coloque las tortillas debajo en la cacerola bien envueltas en papel aluminio. Hornee nuevamente a 350 grados por otros 8 minutos o hasta que la carne esté lista. Con cuidado abra el papel aluminio y coloque las verduras y la carne en las tortillas calientes, agregue queso y salsa. Enróllelas y disfrute.

Alternativa

Las Quesadillas se pueden preparar de forma similar: Coloque la tortilla en papel aluminio y ponga encima los ingredientes de la receta que más le gusten. Ponga otra tortilla encima y cierre el papel aluminio. Coloque en la cacerola o en la rejilla de 1-pulgada y hornee a 350 grados por 8 minutos. Si desea preparar más al mismo tiempo, vaya cambiando paquetes de tortillas en los diferentes niveles durante el tiempo de cocción.
(2 porciones)

Helado de Piña Caramelizado

4 rebanadas de piña fresca sin hueso (de 1" de grosor)
½ taza de azúcar morena
½ cucharadita de canela
2 cucharadas de crema espesa
4 bolas de helado de vainilla o de yogurt de vainilla
1 taza de salsa de caramelo tibia

Coloque la piña en la rejilla de 3-pulgada. Espolvoree cada rebanada con azúcar y canela. Ponga un poco de crema sobre ellas. Cocine a 350 grados por 4 ó 5 minutos o hasta que el azúcar burbujee y se dore. Coloque las rebanadas en platos para servir y póngales encima el helado y la salsa de caramelo.
(4 porciones)

Manzana Crujiente

4 manzanas peladas, sin hueso y rebanadas a un grosor de 1/8-pulgada
½ taza de harina
½ taza de azúcar morena
½ taza de avena instantánea
¼ taza de mantequilla suavizada
¼ taza de azúcar granulada
¾ cucharadita de canela

Engrase un recipiente redondo para pastel de 9"y coloque en él las rebanadas de manzana. En un tazón mediano ponga la harina, el azúcar morena, la avena y la mantequilla y mezcle bien. Por otro lado, en otro plato pequeño mezcle el azúcar granulada y la canela y espolvoréelas sobre las manzanas. Coloque la mezcla de avena encima. Ponga el recipiente en la rejilla de 1-pulgada y hornee a 350 grados por 40 minutos o hasta que las manzanas queden suaves y el jugo esté burbujeante.
(8 porciones)

[Foto: Helado de Piña Caramelizado]

