



## IMPORTANTES MEDIDAS DE SEGURIDAD

Cuando utilice productos eléctricos, especialmente cuando haya niños presentes, se deben tomar las precauciones básicas.

### LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR EL PRODUCTO.

#### PELIGRO - Para reducir el riesgo de electrocución:

1. Lea todas las instrucciones antes de usar el producto.
2. Nunca colocar producto cerca donde se pueda caer en agua o otra clase de líquidos.
3. Nunca trate de salvar producto si se cae en agua desconecte rapido.
4. Nunca deja el cable, clavija o la cabeza cerca de agua o otra clase de líquidos.

#### AVISO - Para reducir el riesgo de quemaduras, electrocución, fuego o lesión:

1. Este electrodoméstico no deberá ser utilizado por niños. Tenga más cuidado cuando utilice el producto cerca de niños.
2. Utilice este electrodoméstico para su propósito. No utilice cualquier otro accesorio no recomendado por el fabricante. Pueden ocasionar fuego, descarga eléctrica o lesiones personales.
3. Nunca opere este electrodoméstico si tiene el cable o la clavija dañados; si no opera adecuadamente; si ha sido dañado o se ha sumergido en agua. En cualquiera de esos casos, regrese el electrodoméstico a un centro de servicio al cliente autorizado para su revisión, reparación o ajuste.
4. Mantenga el cable alejado de superficies calientes.
5. Siempre desconecte el aparato estirando la clavija. NO desconecte estirando el cable.
6. Nunca force la clavija en un enchufe.
7. No se opera al aire libre o en donde se utilicen aerosoles, así como en lugares donde se administre oxígeno.
8. No deje el cable colgando en la orilla de una mesa o una barra.
9. No colocar cerca de un calentador de gas o eléctrico o un horno caliente.
10. No mueva el electrodoméstico cuando contenga comida caliente. Tome especial precaución cuando saque una cacerola caliente o mueva la rejilla caliente.
11. Antes de desconectar el aparato apáguelo primero.
12. Revise todo el cableado y partes electrónicas. Tenga cuidado con cables o clavijas dañados.
13. Este electrodoméstico está diseñado para uso casero únicamente. No es conveniente para un uso continuo u operación comercial.

14. No desarme el producto. Las partes no sirven por sí solas.
15. No deje el electrodoméstico desentendido si está en uso.
16. Use las asas cuando levante el domo de la base.
17. No toque las superficies calientes. Utilice las asas o use guantes para hornear.
18. Detenga o pause el horno antes de quitar el domo; revisar o voltear la comida. El domo y la cabeza de potencia deberán colocarse en el sujetador del domo.
19. Siempre quite el domo lejos de usted para que el vapor que escape se mantenga alejado de su cara.
20. Si el cable está dañado, deberá ser cambiado por un cordón especial del fabricante o su agente de servicio.
21. Tenga cuidado con la grasa caliente.
22. Mantenga este manual a la mano para su fácil consulta en el futuro.
23. Desconéctelo de la corriente cuando no lo use o antes de limpiarlo. Permita que se enfríe antes de poner o quitar las partes.

## GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

### Información Eléctrica

El largo del cable de este electrodoméstico fue seleccionado para reducir los riesgos que puedan ocurrir con un cable largo. Existen cables de extensión disponibles, los cuales pueden ser utilizados si esto se hace con cuidado. Si un cable de extensión es utilizado: (1) la clasificación eléctrica marcada deberá ser al menos tan grande como la del aparato y (2) el cable más largo deberá ser arreglado para que no se doble sobre la mesa o barra donde podría ser accidentalmente estirando o tropezarse.

Ciertos modelos de electrodomésticos pueden tener una clavija polarizada (una cuchilla es más gruesa que la otra). Para reducir el riesgo de una descarga eléctrica esta clavija está diseñada para entrar en un tomacorriente polarizado sólo de una forma. Si la clavija no entra completamente en el tomacorriente, entonces

	<h2>ADVERTENCIA</h2>
<p>Riesgo de descarga eléctrica. Utilicé con un sistema eléctrico adecuado. No se use si el cable o la clavija están dañados.</p> <p><b>ADVERTENCIA:</b> Todos los productos metálicos en el horno, como la cacerola y la rejilla, pueden calentarse mucho durante el uso. Por favor tenga cuidado cuando retire estas partes de un horno caliente. Siempre utilice guantes para hornear o agarraderas de ollas. Deje enfriar la cacerola y la rejilla por completo antes de limpiarlas. Al abrir el domo, éste se puede expandir ligeramente cuando esté caliente. En raras ocasiones, la cabeza de potencia podría separarse por sí sola del domo completamente, causando así el escape de aire caliente.</p>	

## DIAGRAMA DE EL MONTAJE DE LAS PARTES

**Cabeza De Potencia**  
Con Controles De Fácil Uso

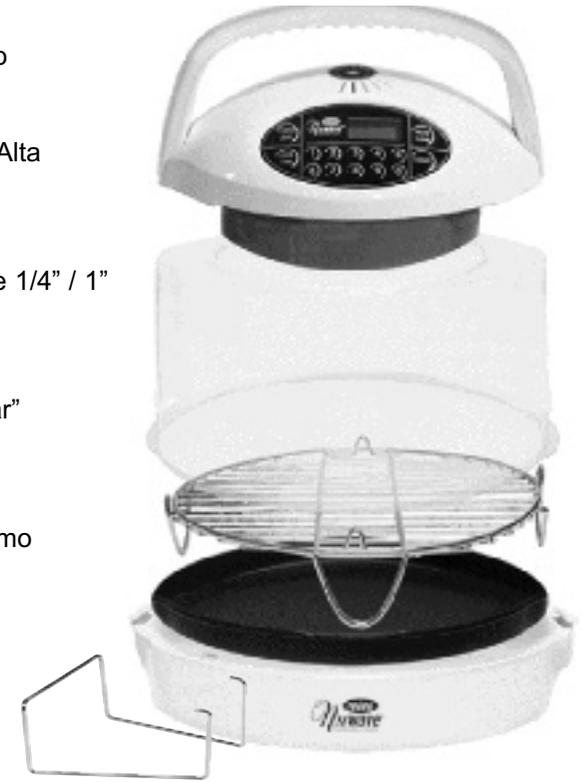
**Domo De Policarbonato**  
Transparente, Ligero Y De Alta Duración

**Rejilla**  
Para Cocinar Reversible De 1/4" / 1"

**Cacerola**  
Ecológica Antiadherente  
Esmaltada "Fácil De Limpiar"  
(Sin Ptfé O Pfoa)

**La Base**  
También Puede Usarse Como  
Charola Para Servir

**Portadomo**  
De Diseño Único Protege  
El Domo De Su Nuwave



\* M'S INFORMACI N SOBRE NUESTRA CACEROLA:

La seguridad y bienestar de nuestros clientes son muy importantes para nosotros continuamente buscando mejorar nuestros productos de manera que usted sea beneficiario. Un buen ejemplo de lo que implica diferenciarnos de otros productos en el mercado es la seguridad de la Cacerola del Mini Horno NuWave.

Muchos productos de cocina todavía utilizan químicos como el PTFE y el PFOA para utensilios antiadherentes. El PTFE y el PFOA son químicos extremadamente peligrosos con un punto de fusión de 327 grados C que pueden afectar la salud de las personas. A través de nuestras investigaciones hemos encontrado que una de las mejores superficies disponibles para la salud, durable, fácil de limpiar y antiadherente es el esmalte.

La cubierta de esmalte es un método avanzado en el que se aplica un acabado de los productos, como es el caso de nuestra cacerola. El polvo de cerámica utilizado en el proceso está hecho de partículas de porcelana que son durables, de alta calidad y tienen un atractivo acabado. Además, las superficies cubiertas con esmalte son las que resisten el despostillarse, rayarse o desgastarse. La temperatura máxima de resistencia impresionantemente de más de 840 grados C.

Un producto con cubierta de esmalte es seguro de utilizar con todos los otros utensilios de metal. Siguiendo estos consejos usted prolongará la vida útil de su cacerola.

- \* Evite el contacto directo de cualquier sustancia ácida, como limón, con la superficie.
- \* Evite cualquier impacto con alguna superficie dura, ya que la cacerola podría despostillarse.

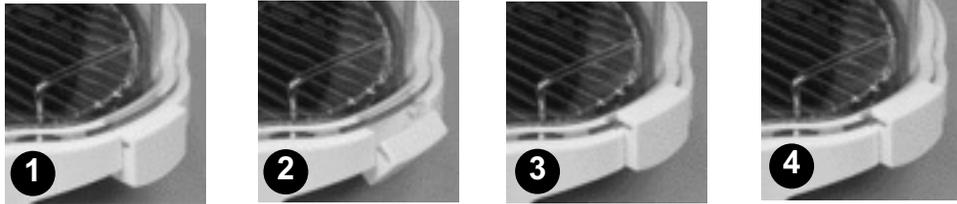
## Manera de Asamblar:

- Coloque cacerola de la base en una superficie firme y estable.
- Coloque la cacerola dentro de la base. Cuando lo haga, asegúrese de que las asas estén posicionadas hacia abajo, porque si no es así, el domo no podrá encajar adecuadamente.
- Coloque la rejilla de doble nivel sobre la cacerola de acuerdo a las instrucciones de cocinar.
- Coloque la comida sobre la rejilla.
- Coloque el domo sobre la comida y sobre la base. El domo debe encajar en la base uniformemente.
- Coloque la cabeza de potencia dentro del borde del domo y asegúrela girándola en sentido de las manecillas del reloj hasta que los seguros se enganchen.
- Establezca el tiempo para cocinar y el nivel de potencia de acuerdo a las instrucciones para cocinar.



## PARA ASEGURAR EL MINI NUWAVE PARA SU FÁCIL TRANSPORTE:

El NuWave® Mini™ Oven está equipado con "clips" especialmente diseñados empotrados en las asas de la base para su comodidad.



Cerrar el horno con los clips puede hacerse en 4 pasos rápidos:

- 1) Con las yemas de los dedos jale con cuidado los clips de la posición de cerrado separándolas de la base.
- 2) Gire los clips a un ángulo de 45 grados, levante en el ángulo.
- 3) Posicione los clips de tal manera que el armazón del domo se centre en la ranura de los clips.
- 4) Con cuidado regrese los clips a su posición asegurando el domo con un movimiento hacia adelante y hacia atrás.
- 5) Asegúrese de que el cable de corriente esté completamente sujetado al domo y los clips estén cerrados en su lugar antes de levantar el horno. Siempre levante el horno con una mano y coloque la otra debajo del horno para apoyar la base.
- 6) Para abrir los clips y liberar el domo simplemente realice los pasos al revés.

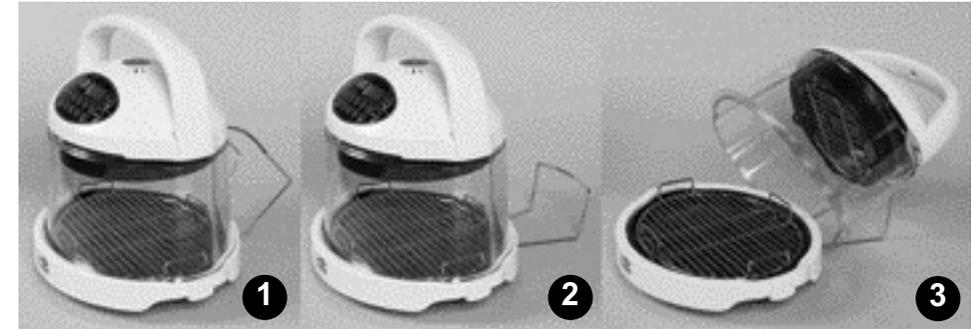
**PRECAUCIÓN: Nunca cierre el horno con los clips mientras esté cocinando.**

## Instrucciones Generales de Uso

- Asegúrese de que la unidad esté bien conectada a una salida de tierra y que el cable no esté en contacto con ningún objeto caliente.
- Asegúrese de que la cacerola haya sido colocada dentro de la base.
- No coloque la cacerola directamente en un quemador de estufa o alguna otra fuente de calor, ya que se puede dañar.
- Los platos de vidrio o metal, cacerolas o papel aluminio, así como cualquier material que sea usado en un horno convencional pueden también ser utilizados en el NuWave® Mini™ Oven de forma confiable.

## Cómo Abrir el Ensamble de la Cabeza de Potencia y el Domo

Asegúrese de que la cabeza de potencia esté firmemente asegurada en el domo, entonces el ensamble completo puede ser levantado fácilmente y separado como se muestra en los pasos 1, 2 y 3. Ponga el sujetador del domo en cualquiera de los lados de las asas de la base. Asegúrese de que ambas patas del sujetador estén puestas dentro del asa y que el sujetador esté apoyado horizontalmente en una superficie plana. Después el ensamble de la cabeza de potencia y el domo puede ser colocado en el sujetador como se muestra en el paso 3.



## Instrucciones para Cocinar



Levante el domo solamente de las asas en la cabeza de potencia. Una vez que la cabeza de potencia y el domo estén ensamblados, las asas de la cabeza de potencia le permitirán levantarlos juntos para quitarlos o revisar la comida. Cuando quite la cacerola estando todavía muy caliente, sea extremadamente cuidadoso y siempre utilice guantes para hornear. Las asas plegables sirven para ese propósito. Para mejores resultados, siga las instrucciones acerca del tiempo, potencia y altura de la rejilla proporcionadas en la tabla de preparación y las recetas. **No requiere de precalentamiento.**

**NOTA:** El NuWave® Mini™ Oven utiliza temperaturas para cocinar más bajas para evitar que los alimentos se quemen, al mismo tiempo que fomenta una forma de cocinar más rápida. A continuación se presenta la relación entre el nivel de potencia y la temperatura dentro del horno para su referencia.

 <b>PRECAUCIÓN</b>	
	<p>No toque el domo u otra superficie del área de cocinar durante la operación del aparato. El aire dentro del domo puede alcanzar una temperatura de 329°F (165°C), por lo que la superficie se encuentra muy caliente y puede causar quemaduras.</p> <p>No abra el domo o quite la cabeza de potencia mientras esté Funcionando. Gire el disco de tiempo hasta "OFF" primero para apagarlo antes de retirarlo, o si es horno digital, presione "PAUSE".</p>

**Nota:** La rejilla de 2" debe utilizarse solamente en las posiciones y para los propósitos mencionados abajo de esta pagina. Cualquier otro uso podría afectar el tiempo de cocinado y la calidad.

**Uso y cuidado:**

Esta rejilla puede ser lavada en lavavajillas, pero no deberá ser limpiada con ningún cáustico agresivo.



**INICIO RÁPIDO:**

Para comenzar a cocinar, presione el botón de **COOK TIME**, ingrese el tiempo requerido, presione **START**. Si va a cocinar a otro nivel que no sea el Alto (10), se necesitará el uso del botón de Power Level. Para instrucciones más completas vea lo siguiente:

**PANEL DE CONTROL EN LA CABEZA DE POTENCIA** - Debe aparecer "0" en la ventana cuando el programa esté limpio.

**AJUSTE DEL TIEMPO DE COCINAR:**

Presione el botón de **COOK TIME**. El indicador de MIN aparecerá en la esquina inferior derecha del panel de exhibición. Ingrese el tiempo requerido en horas y minutos presionando los números correctos. Por ejemplo, 1 hora y 30 minutos se ingresaría presionando 130. El panel de exhibición mostrará 1:30. Si el tiempo requerido es en minutos sólo necesita ingresar uno o dos números. Por ejemplo, 5 minutos sólo presione 5; 46 minutos, presione 46. Si necesita corregir los números, borre lo que ingresó presionando el botón de **PAUSE/CLEAR** dos veces. Después ingrese nuevamente los números correctos.

**COMIENCE A COCINAR:**

Presione **START** para comenzar a cocinar. El tiempo de cocinar restante aparecerá en el panel de exhibición y los dos puntos (:) entre las horas y los minutos parpadearán en encendido y apagado. El horno parará de cocinar cuando el tiempo se haya terminado y sonará para avisar sobre esta acción.

**PAUSA / BORRAR:**

Para PAUSAR el tiempo de cocinar, presione el botón de **PAUSE/CLEAR** una vez. El tiempo restante permanecerá en el panel de exhibición pero los dos puntos (:) no parpadearán. Para BORRAR el tiempo de cocinar, presione el botón de **PAUSE/CLEAR** dos veces. El tiempo restante de cocinar será borrado completamente y un "0" aparecerá. Restante aparecerá entonces.

**AJUSTE DEL NIVEL DE POTENCIA:**

- Presione el botón de **POWER LEVEL**.
- El nivel Alto aparecerá como predeterminado en el panel de exhibición (nivel de potencia 10).
- El indicador PWR se muestra en el panel de exhibición. Para anular el determinado y cambiar el nivel de potencia, sólo presione la potencia para cocinar deseada de 1(nivel de potencia bajo) a 9 (cerca del nivel de potencia alto). La potencia se ingresa con un simple dígito como 9 ó 3. Para reajustar a Alto presione 0.
- Verifique la potencia correcta puesta en el panel de control.
- Si la potencia puesta necesita ser corregida, reingrese el número requerido.
- Para revisar el nivel de potencia mientras cocina, presione **POWER** una vez y el ajustador aparecerá en el panel de exhibición por unos segundos. El tiempo restante aparecerá entonces.

**NOTA:** El tiempo de cocinar **máximo** permitido para niveles de potencia **Alto es de 2 horas**, si se ingresa un tiempo más alto, el aparato volverá a 2:00 horas automáticamente. Simplemente agregue más tiempo después de que el tiempo inicial de 2 horas haya terminado. Para **ajustes de potencia bajos**, el tiempo máximo permitido es de **9 horas y 59 minutos**.

**MODO DE USO DE LOS HORNOS NUWAVE DIGITAL**

Nivel de Potencia	Temperatura del Horno	Presionar el Boton	Panel Display
10(HI)	329°F (165°C)	0 (High)	PHI
9	311°F (155°C)	9	P90
8	284°F (140°C)	8	P80
7	257°F (125°C)	7	P70
6	230°F (110°C)	6	P60
5	203°F (95°C)	5	P50
4	174°F (79°C)	4	P40
3	149°F (65°C)	3	P30
2	120°F (49°C)	2	P20
1	108°F (42°C)	1 (Low)	P10

## REGLAS GENERALES:

- Coloque la comida que necesite de un largo tiempo de cocción en la rejilla más cercana al elemento caliente como papas, zanahorias, etc. y coloque vegetales suaves en las rejillas inferiores, como champiñones, tomates, etc.- O - hágalo al revés, colocando comida que se va a cocinar por más tiempo en la cacerola y, cuando esté casi lista, coloque la comida que se cocina más rápido encima y continúe hasta concluir el ciclo.
- Combine comida que requiera más o menos del mismo tiempo para cocinarse. Por ejemplo, carne de cerdo o pollo con trozos de papa; pescado con tomates dulces; o carne de res con papas al horno.
- Coloque papel aluminio debajo de cualquier comida que pudiera gotear sobre alguna otra.
- Recuerde que los rayos infrarrojos no penetran el aluminio, pero el calor circula dentro del horno.
- Si la comida de arriba queda lista antes, quite la(s) rejilla(s) superiores y continúe cocinando lo de abajo hasta que quede listo.
- Utilice platos poco profundos o caserolas ligeras de aluminio para cocinar.
- Para calentar el pan, colóquelo en la rejilla de abajo o en la cacerola. Para tostarlo, colóquelo en las rejilla de arriba.

## INSTRUCCIONES DE CUIDADO Y LIMPIEZA

**Antes de usarse:** Antes de usarse, lave el domo, la cacerola, la base y la rejilla en agua tibia con jabón o lávelos en el lavavajillas.

**IMPORTANTE: NO LAVE NI SUMERJA LA CABEZA DE POTENCIA EN AGUA O EN EL LAVAVAJILLAS. LA SUPERFICIE EXTERNA PUEDE SER LIMPIADA CON UN PAÑO HÚMEDO O UNA ESPONJA.**

## INSTRUCCIONES GENERALES:

Desconecte la unidad antes de limpiarla. El domo y todas las otras partes, excepto la cabeza de potencia se pueden lavar en un lavavajillas sin problema. Proteja las superficies de metal y plástico; no use limpiadores cáusticos ó fibras. Limpiarse después de cada uso. La superficie exterior de la cabeza de potencia puede ser limpiada con un paño húmedo. Cualquier otro servicio deberá ser realizado por un representante de servicio autorizado.

## CONSEJOS IMPORTANTES:

1. Revise el contacto de electricidad para un buen funcionamiento. No opere la unidad con otros electrodomésticos más grandes en el mismo contacto. Revise el nivel de potencia si la unidad cocina demasiado lento.
2. Revise si la clavija está bien conectada en el contacto.
3. Siempre apague y desconecte el aparato antes de limpiarlo.
4. El domo se puede empañar si la comida no se retira pronto cuando el tiempo de cocinar haya terminado. El vapor y empañamiento se pueden evitar haciendo lo siguiente:
  - Saque la comida pronto después de que el tiempo de cocinar haya concluido.
  - Si desea mantener la comida caliente hasta que se sirva, reajuste el tiempo de cocinar a un nivel bajo (1 ó 2).

## Instrucciones de Seguridad para las Asas:

De acuerdo a las indicaciones del fabricante, el usuario deberá revisar periódicamente que los tornillos o las tuercas no estén flojos o demasiado apretados.

## PRECAUCIÓN:

**Apretar demasiado los tornillos pueden provocar que se boten o quebrar el asa.**



Para apretar el asa gire los tornillos en dirección del sentido del reloj

**LA GARANTÍA DEL FABRICANTE** - El sistema para cocinar mediante luz infrarroja incluye cabeza de potencia, domo, rejilla para cocinar, cacerola, base, y todos los componentes eléctricos para estar libre de defectos ó composturas bajo un uso exclusivo de casa, cuando se opera de acuerdo a las instrucciones escritas del Fabricante incluidas con cada unidad para un (1) año desde la fecha de compra. El fabricante proporcionará las partes necesarias y la mano de obra para reparar cualquier parte del sistema para cocinar mediante luz infrarroja en el Departamento de Servicio de Hearthware Home Products. Después de la fecha de caducidad de la garantía, el costo de las partes ó mano de obra será responsabilidad del dueño.

**LA GARANTÍA NO CUBRE** - La cubierta anti-adherible de cualquier parte del sistema. La Garantía Limitada será inválida si alguien no autorizado realiza una reparación ó la placa del número de serie es retirada ó estropeada. El deterioro normal del acabado por el uso ó la exposición no está cubierto por esta garantía. La Garantía Limitada no cubre fallas, daños ó funciones inadecuadas causadas por accidentes, fenómenos naturales (como relámpagos), irregularidades en la energía eléctrica, alteraciones, abuso, malversación, mal empleo, ambientes corrosivos, instalación inapropiada, falla de operación de acuerdo con las instrucciones escritas del Fabricante, uso anormal ó comercial.

**PARA OBTENER EL SERVICIO**- El dueño tendrá la obligación y responsabilidad de: Pagar todos los servicios y partes no cubiertas por la garantía; Prepagar el costo de envío redondo al Departamento de Servicio para cualquier parte o sistema devuelto bajo esta garantía; Empacar cuidadosamente el producto utilizando material de relleno para evitar daños durante el tránsito del mismo. El empaque original es ideal para este propósito. Incluya en este empaque el nombre del dueño, dirección, teléfono para localizarlo durante el día, una descripción detallada del problema y su "Número RGA". (Llame al 1-888-NUWAVE1 (689-2831) o envíe un correo electrónico a [servicios@hearthware.com](mailto:servicios@hearthware.com) para obtener su Número RGA (Autorización de Devolución de Productos). Proporcione el modelo y número de serie del sistema para cocinar, así como prueba del día de compra (copia del recibo) cuando reclame bajo esta garantía.

**OBLIGACIONES DEL FABRICANTE**- La obligación del Fabricante bajo esta Garantía Limitada se restringe a reparar o reemplazar cualquier parte del sistema para cocinar mediante luz infrarroja expresamente cubierta por esta Garantía Limitada bajo previa revisión y detección de que el defecto surgió bajo un uso normal. La Garantía Limitada es aplicable únicamente dentro de los Estados Unidos y sólo para compradores u otros canales de distribución autorizados por el Fabricante.

LA GARANTÍA LIMITADA NO PUEDE SER ALTERADA, CAMBIADA O RENOVADA EXCEPTO QUE SE HAGA MEDIANTE UN INSTRUMENTO ESCRITO HECHO POR EL FABRICANTE. EL REMEDIO PARA REPARAR O REEMPLAZAR PROPORCIONADO POR ESTA GARANTÍA LIMITADA ES EXCLUSIVO. BAJO NINGUNA CIRCUNSTANCIA EL FABRICANTE SERÁ RESPONSABLE POR ALGUNA CONSECUENCIA O DAÑO CAUSADO A ALGUNA PERSONA, AÚN SI ESTE ES CAUSADO POR NEGLIGENCIA DEL FABRICANTE, INCLUYENDO NO LIMITES, DAÑOS POR PERDIDA DE USO, COSTOS DE SUSTITUCIÓN, DAÑOS PROPIOS O PÉRDIDA DE DINERO. Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o consecuentes, así que la limitación arriba mencionada no puede aplicar. Esta Garantía Limitada otorga derechos legales específicos, y puede haber también otros derechos que pueden variar de acuerdo al estado. EXCEPTO POR LO QUE SE EXPRESE DE LO CONTRARIO ARRIBA, EL FABRICANTE NO GARANTIZA ALGO QUE SURJA DE LA LEY O DE LO CONTRARIO, INCLUYE SIN LIMITACIÓN, LAS GARANTÍAS IMPLICADAS DE MERCANTILISMO Y BUENA FORMA PARA UN PROPÓSITO PARTICULAR PARA CUALQUIER OTRA PERSONA.

**LEA SU MANUAL DE USUARIO.** SI USTED AÚN TIENE DUDAS SOBRE LA OPERACIÓN O LA GARANTÍA DEL PRODUCTO, POR FAVOR CONTACTE A HEARTHWARE HOME PRODUCTS, INC.

At: 1-888-NUWAVE1 (689-2831), correo electrónico: [servicios@hearthware.com](mailto:servicios@hearthware.com)



**Hearthware Home Products** anuncia orgullosamente que los Hornos NuWave cumplen al 100% con la norma RoHS de "restricción de uso de ciertas sustancias peligrosas en equipo electrónico". El Directivo de RoHS es efectivo desde el 1 de Julio del 2006 y prohíbe poner en el mercado estadounidense equipo electrónico que contenga más de los niveles permitidos de 6 tipos de metales pesados y químicos potencialmente dañinos como plomo, cadmio, mercurio, cromo hexavalente, polibrominato bifenil (PBB), y polibrominato difenil eter (PBDE) resistente al fuego.

### Materials Restringidos por RoHS

Material & Perfil Toxicológico	Concentración Máxima
Plomo (Pb)	0.1% del peso
Mercurio (Hg)	0.1% del peso
Cadmio (Cd)	0.01% del peso
Cromo Hexavalente (Cr-VI)	0.1% del peso
Polibrominato Bifenil (PBB)	0.1% del peso
Polibrominato Difenil Eter (PBDE)	0.1% del peso

Actualmente no hay ninguna ley de ambiente que obligue a alguien en Estados Unidos a acatar este lineamiento; sin embargo, nosotros tomamos la decisión conciente, hace más de un año y medio, de seguir voluntariamente esta directriz al fabricar nuestros hornos NuWave y así hacer nuestra parte para ayudar a preservar el medio ambiente. Si desea saber más sobre el Directivo de RoHS visite: <http://en.wikipedia.org/wiki/RoHS>

**EL NuWave® Mini™**  
SISTEMA PARA COCINAR MEDIANTE LUZ INFRARROJA  
[www.NUWAVEOVEN.net](http://www.NUWAVEOVEN.net)

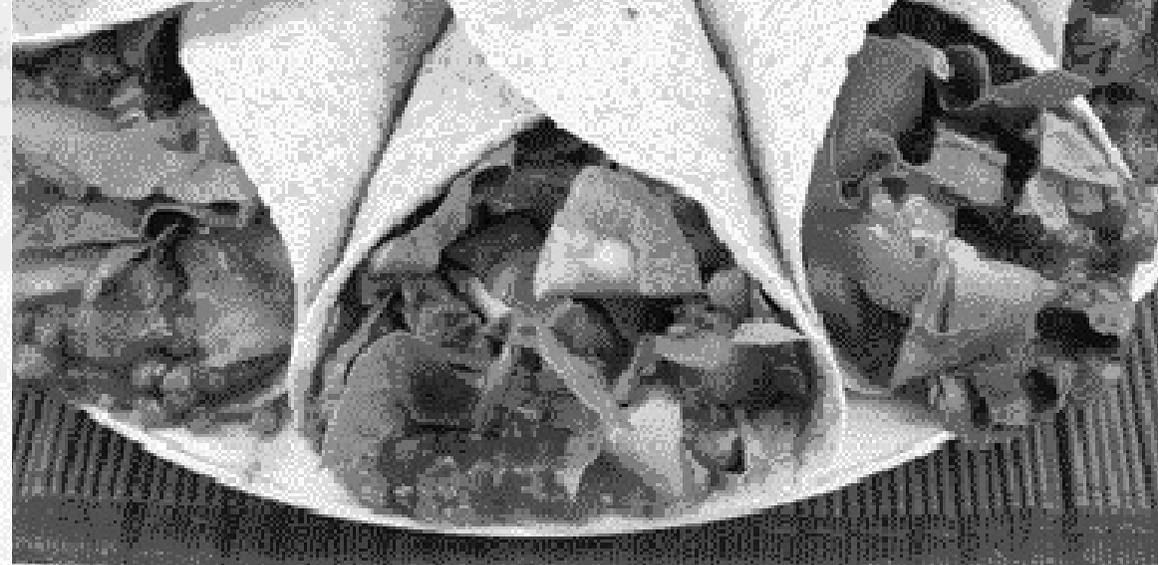
Para obtener el servicio de garantía, contacte nuestro departamento de servicio a su número de servicio gratuito: **1-888-NUWAVE1 (689-2831)**

Hearthware Home Products 880 Lakeside Drive, Gurnee, IL U.S.A.  
[www.HEARTHWARE.com](http://www.HEARTHWARE.com)

U.S. Patents: 6,201,217, 6,617,554, 6,936,795, D 487,670  
International Patents: EP- 1,446, 981

Other US Patents Pending

Model 20101~20199 : 120V/60Hz, 800Watts



## INTRODUCCIÓN

Bienvenido al Manual y Recetario del NuWave® Mini™. Este libro contiene el Manual completo con instrucciones e imágenes para ayudarle a familiarizarse con su NuWave® Mini™ Oven, también se incluye nuestro Recetario, el cual está lleno de grandiosas recetas fáciles de preparar y consejos adicionales que le ayudarán a preparar deliciosas comidas gourmet en la mitad de tiempo de lo que le tomaría cocinando en un horno convencional.

Cocinar es fácil y rápido con el NuWave® Mini™ Infrared Oven de Hearthware Home Products®. Este versátil electrodoméstico combina el infrarrojo y el calor de conducción y convección para ahorrar tiempo, energía e incluso calorías.

El NuWave® Mini™ no requiere de precalentar o descongelar: Sólo coloque la comida congelada en el horno y presione los botones para programar el tiempo y Nivel de Potencia. Para su mayor comodidad el horno utiliza un sistema de cocción por capas, el cual permite cocinar diferentes alimentos al mismo tiempo sin mezclar sabores.

El NuWave® Mini™ Infrared Oven es también una saludable opción. No se requiere de aceite o grasa para cocinar carnes o aves en él y su diseño único drena de dos a tres veces más la cantidad de grasa que un horno convencional. Y como los vegetales son cocinados más rápido retienen los nutrientes esenciales que se consumirían cocinando en la estufa.

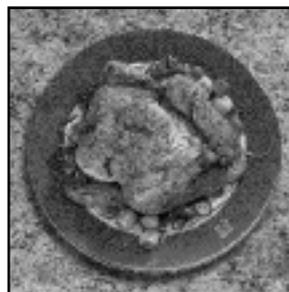
Visite [www.nuwaveoven.net](http://www.nuwaveoven.net) para accesorios y partes, además de consejos y más recetas compartidas por usuarios alrededor de todo el mundo!

Nuestra misión es exceder las expectativas de nuestros clientes proporcionando productos nuevos e innovadores que utilicen la tecnología más avanzada que exista hoy. Visite nuestro sitio [www.hearthware.com](http://www.hearthware.com) para ver otros productos hechos para usted por los creadores del NuWave.

Esperemos que usted disfrute el usar su NuWave® Mini™ Infrared Oven .



	Fresca	Congelada	Temperatura Interna de el Termometro
<b>Res/Cordero:</b>			
Trozo (½ pulgada de grueso)	4-5 c/lado	6-7 c/lado	150°F (65°C)
Bistec (½ pulgada de grueso)	5-6 c/lado 6-7 c/lado 7-8 c/lado 9-10 c/lado	11 c/lado 13 c/lado 14 c/lado 18 c/lado	Poco Cocido 135°-140°F (60°C) T. Medio 140°-150°F (66°C) Cocido 150°-160°F (71°C) Bien Cocido 160°-170°F (77°C)
<b>Puerco</b>			
Tocino	8 min.		Para más crujiente volteé y cocine por 2 minutos adicionales.
Salchicas	4 c/lado	5 c/lado	165°F (74°C)
Trozo	5 c/lado	7 c/lado	165°F (74°C)
Italiano	5 c/lado	8 c/lado	
Chuleta	5 c/lado	10-12 c/lado	160°-170°F (71°-77°C)
Lomo, Pequeno	10-12 c/lado	20 c/lado	160°-170°F (71°-77°C)
Costilla al gusto	15 c/lado	25 c/lado	160°-170°F (71°-77°C)
Costilla Estilo Country	13 c/lado	20 c/lado	160°-170°F (71°-77°C)
Hot Dogs	6 c/lado	10 c/lado	150°F (65°C)
<b>Pavo:</b>			
Piezas: (Pachugas, piernas, muslos)	10 c/lado	13 c/lado	170°F (76°C)
Completo	15 min/lb.	23-25 min/lb.	180°F (82°C)
Pechuga sin hueso y piel	7-8 c/lado	10 c/lado	170°F (76°C)
Godomiz (1-½ lb)	15-20 min/lb.	30-35 min/lb.	170°-180°F (77°-82°C)
<b>Huevos:</b>			
Hervidos	8-11 min.		Terminar de Cocinar, enfriar con agua fria, pelar, servir.



	Fresca	Congelada	Temperatura Interna de el Termometro
<b>Mariscos:</b>			
Pescado: Filetes (½ pulgada de grueso)	3-4 c/lado	5-7 c/lado	150°F (65°C)
Carmarenes Mediano 2½	3-4 c/lado	4-6 c/lado	El tiempo de cocinar puede variar de acuerdo al tamaño.
Callos de Hacha de mar	4 c/lado	5 c/lado	
Callos de Hacha de muelle	3 c/lado	3-4 c/lado	La langosta y callos se cambian de color opaco cuando se termina de cocinar.
Cola de Langosta (4 onzas)	4 c/lado	6 c/lado	
<b>Verduras / Frutas:</b>			
Elote	5 c/lado		También puede sazonar al gusto y envolver en papel aluminio como otra opción.
Verduras crudas	20-30 min.		Cortar en cuadritos de 2 pulgada y untar el aceite. 8 onzas cada uno.
Papas, Enteras Mitad o a lo largo A la francesa	45-47 min. 30 min. 20 min.		Cortar y quitar ½ pulg. de arriba y untar aceite. Varía de acuerdo a lo grueso. Cortar a la mitad, quitar cáscara y semillas, colocar en un plato, untar aceite.
Cebollas Asadas	20 min.		Quitar corazón. Cortar a la mitad, quitar corazón
Ajos Asados	25 min.		
Espárragos Asados	7-9 min.		
Calabaza	30-35 min.		
Berenjena Entera	30 min.		
Berenjena, rebanada (½ pulg)	12-15 min.		
Manzanas Horneadas	18-20 min.		
Peras Horneadas	20-25 min.		
<b>Botanas / Comida rápida</b>			
Aperitivos pre-cocidos congelados : Rollos primavera, croquetas, alitas, aros de cebolla, palitos de queso, etc.	6-8 c/lado		Coloque directamente en la rejilla. Al cubrirlo con papel aluminio el tiempo de cocción podría incrementarse.



## CONSEJOS PARA SU HORNO NUWAVE

Hemos proporcionado recetas fáciles de preparar además de consejos útiles para obtener resultados perfectos siempre. Busque los siguientes iconos junto a las recetas para consejos adicionales, recetas saludables para el corazón y / o recetas para ahorrar aún más tiempo.



Recetas para ahorrar aún más tiempo, su tiempo de preparación será aún menor.



Estas recetas son saludables para el corazón.



Consejos para utilizar su NuWave® Mini™ Oven Infrared.

**Tocino:** Cocine por 8-9 minutos en la rejilla. Para un extra crujiente, voltéelo y cocine por otros 2 minutos. Espolvoree azúcar morena para un sabor dulce. Para una limpieza más fácil coloque papel aluminio en la cacerola y, una vez que la grasa se seque, retire el aluminio.

**Huevos Herridos sin necesidad de agua:** Coloque los huevos en la parilla de 1" y cocínelos en Nivel de Potencia No. 9 por 10 minutos. Saque los huevos pronto dejándolos enfriar por completo por 5 minutos. Páselos por agua fría o colóquelos en un tazón con agua fría para poder quitarles el cascarón fácilmente.

**Para asar o cocer al vapor:** Coloque las verduras directamente debajo de la cabeza de potencia del NuWave® Mini™ Oven Infrared para asarlas. Para cocer al vapor, coloque los vegetales envueltos en un trozo de papel aluminio, rocíelos con un poco de agua para que circule el vapor. Si los desea además con un toque asado, quite el aluminio en los últimos dos minutos del tiempo de cocción.

**Para unas suculentas espinacas al vapor,** colóquelas dentro de papel aluminio con 1 oz. de mantequilla, sal y pimienta, agregue un poquito de agua. Selle las orillas. Coloque en la rejilla de 1" y cocine a potencia alta (HI) por 10 minutos o hasta que queden tiernas.

Cubra la comida con papel aluminio para evitar que se dore de más. El calor circulará de todas maneras, pero podrá hacerse más lento el tiempo de cocción.

Para facilitar la limpieza del horno coloque papel aluminio en la cacerola y, una vez que la grasa se seque, retírelo y sacuda los residuos.

Recuerde, los rayos infrarrojos no penetrarán el aluminio. El calor circulará de todas maneras, pero podrá hacerse más lento el tiempo de cocción.

**Consejos para Res, Aves, Cerdo y Mariscos:** Siempre voltee la carne de res cuando vaya a la mitad del tiempo de cocción para que se dore mejor.

Para usar su sazónador favorito en carnes congeladas, rocíe un poco de agua y luego agregue el sazónador, esto permitirá que se pegue en la carne.

Para ahorrar tiempo, marine la carne en una bolsa sellada o un contenedor y congele en porciones separadas. Utilice la tabla de cocción para considerar los tiempos correctos para carnes congeladas.

Utilizar un termómetro para carnes es esencial para revisar la temperatura interna de la carne. Nuestra tabla de cocción proporciona las temperaturas seguras para todo tipo de carne.

Las galletas pueden ser horneadas en la cacerola y puede usar la rejilla para enfriarlas. Coloque de 10 a 12 galletas en la cacerola dependiendo del tamaño. Hornee a potencia alta (HI) por 9-12 minutos. Quite el domo y deje reposar las galletas en la cacerola por dos minutos. Póngalas en la rejilla para que se terminen de enfriar.

Para los país de costra, hornee sólo la costra por sólo 15-20 minutos. Agregue el relleno y cocine el resto del tiempo como se indique.

Para mejores resultados en panes y postres reduzca el Nivel de Potencia a 8. Coloque el platillo en la rejilla de 1". Siga las instrucciones originales en lugar de reducir el tiempo en un 20%.

Para deshidratar fruta o carne coloque rebanadas muy delgadas de fruta o carne ( $\frac{1}{8}$ "- $\frac{1}{4}$ " de grosor) en las rejillas. Asegúrese de esparcirlas bien para un mejor flujo de aire. Cocine en Nivel de Potencia 2 ó 3.

- Cada vez que el ciclo de cocción se complete, inmediatamente resetee el tiempo hasta que la comida se deshidrate. No deje reposar, pues podría provocar humedad.
- Usted puede programar el tiempo hasta por 10 horas en los modelos digitales. Sin embargo, para prevenir un exceso de humedad no deje el domo colocado en el horno cuando se termine la deshidratación.
- Si se genera demasiada humedad en el NuWave® Mini™ Oven Infrared levante un poco el domo para dejar escapar el vapor. Así la temperatura bajará y la humedad se saldrá.

Para recalentar sobrantes de comida colóquelos en un plato apto para horno o en papel aluminio. Caliente por 4-5 minutos. Quedarán con un sabor como si estuvieran recién hechos. Si va a recalentar fideos o arroz rocíe un poco de agua en el plato y cúbralo con papel aluminio para prevenir que se sequen. Asegure el papel aluminio a las orillas de la rejilla o extiéndalo hasta afuera del horno para prevenir que produzca viento en el NuWave® Mini™ Oven Infrared durante el proceso de cocción.