



Manufactured and Distributed by:

Hearthware, Inc.

1755 Butterfield Road, Libertyville, IL 60048, U.S.A.

Customer Service Hours:

Monday-Friday: 8:00 AM - 6:00 PM (CST)

1-847-775-8123 or 1-888-NUWAVE1 (689-2831)

[www.mynuwaveoven.com](http://www.mynuwaveoven.com) / [www.nuwaveoven.net](http://www.nuwaveoven.net) / [info@hearthware.com](mailto:info@hearthware.com)



**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.  
International Patents: EP 1 446 981 Other U.S.A. and other International Patents Pending

Models 20201~20204, 20301~20304, 20315~20316: 120V, 60Hz, 1500Watts  
Models 20221~20299, 20321~20399 : 120V, 60Hz, 1500Watts  
Models 20205~20210, 20305~20310 : 230V, 50Hz, 1500Watts  
Models 20213, 20214, 20313, 20314 : 220V, 60Hz, 1500Watts

© 2011 Hearthware, Inc. All Rights Reserved

IRC-01/14-W17-H



**Nuwave**<sup>®</sup>  
**PRO INFRARED OVEN**  
**REVOLUTIONARY**  
**INFRARED**  
**COOKING SYSTEM**



**THE NUWAVE<sup>®</sup> OVEN**  
**COMPLETE COOKBOOK**

**MANUALS + RECIPES + TIPS**



**Nuwave**<sup>®</sup>  
PRO INFRARED OVEN

## 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. No utilice este electrodoméstico para otro uso que no sea para el que está planeado.
13. Revise todo el cableado y partes electronicas. Tenga cuidado con cables o clavijas dañados.
14. Este electrodoméstico esta diseñado para uso casero únicamente. No es conveniente para un uso continuo u operación comercial.

15. No desarme el producto. Las partes no sirven por sí solas.
16. No deje el electrodoméstico desatendido si está en uso.
17. Use las asas cuando levante el domo de la base.
18. No toque las superficies calientes. Utilice las asas o use guantes para hornear.
19. 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.
20. Siempre quite el domo lejos de usted para que el vapor que escape se mantenga alejado de su cara.
21. Si el cable está dañado, deberá ser cambiado por un cordón especial del fabricante o su agente de servicio.
22. Tenga cuidado con la grasa caliente.
23. Mantenga este manual a la mano para su fácil consulta en el futuro.

## GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

### Información Eléctrica

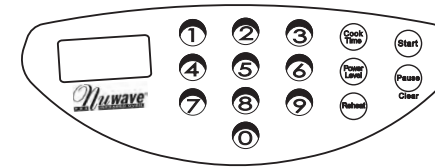
El largo del cable de este electrodoméstico fue seleccionado para reducir los riesgos que puedan ocurrir con un cable largo. Existen cables de extensión disponibles, los cuales pueden ser utilizados si esto se hace con cuidado. Si un cable de extensión es utilizado: (1) la clasificación eléctrica marcada 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). Esta clavija pretende ser usada en una entrada polarizada de una sola forma. Si la clavija no cabe completamente en la entrada, voltéela. Si aún así no cabe apropiadamente, contacte a un electricista capacitado. No intente modificar la clavija de ninguna manera.

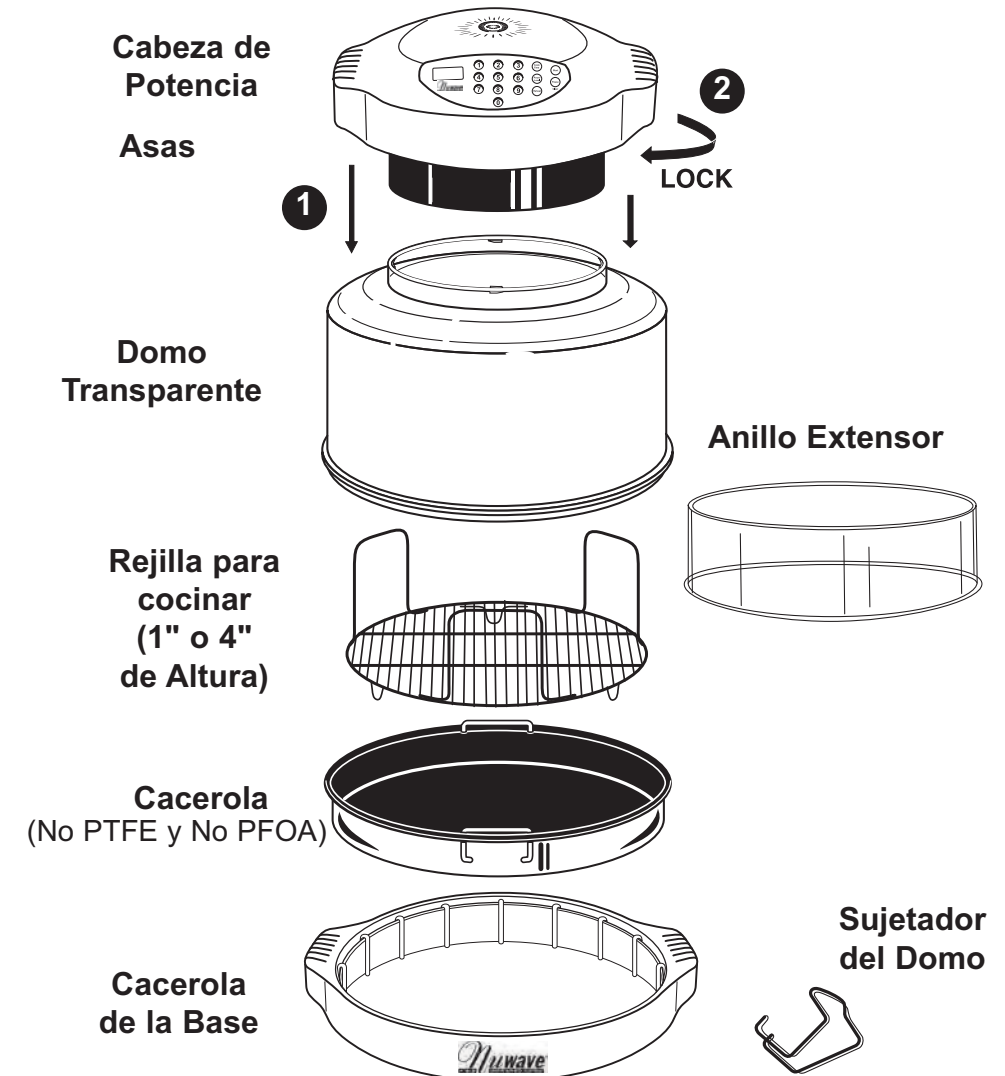
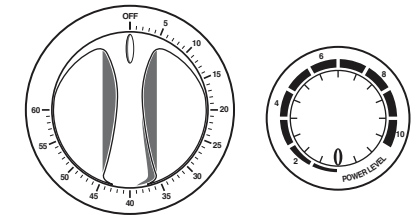
	<b>ADVERTENCIA</b>
	<p>Riesgo de descarga eléctrica. Utilicé con un sistema eléctrico adecuado. No se use si el cable o la clavija están dañados.</p> <p><b>ADVERTENCIA:</b> Todos los productos metálicos en el horno, como la cacerola y la rejilla, pueden calentarse mucho durante el uso. Por favor tenga cuidado cuando retire estas partes de un horno caliente. Siempre utilice guantes para hornear o agaraderas 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

Panel de Control Digital  
NuWave Pro / Digital



Discos de Control Manual  
NuWave Analog



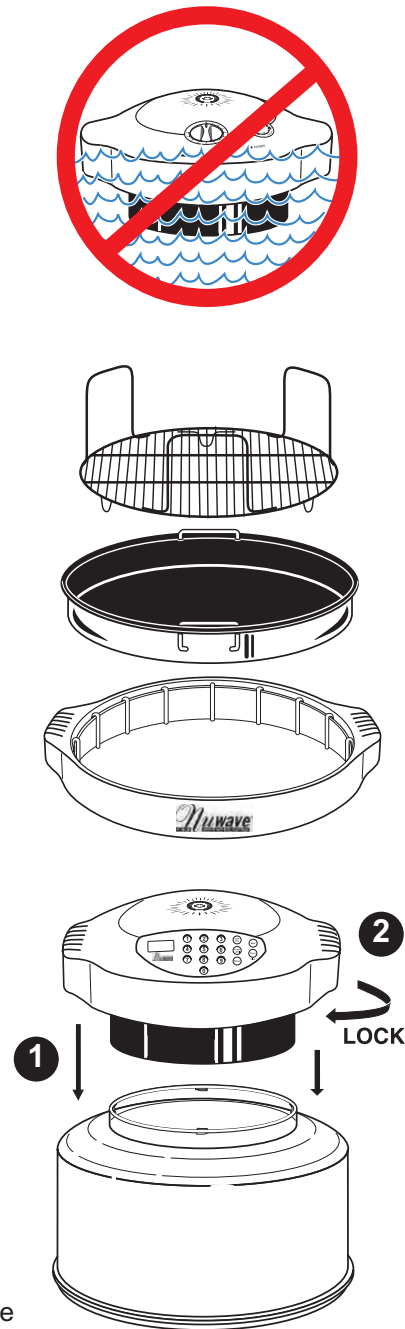
## Antes de usarse:

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.

## 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.

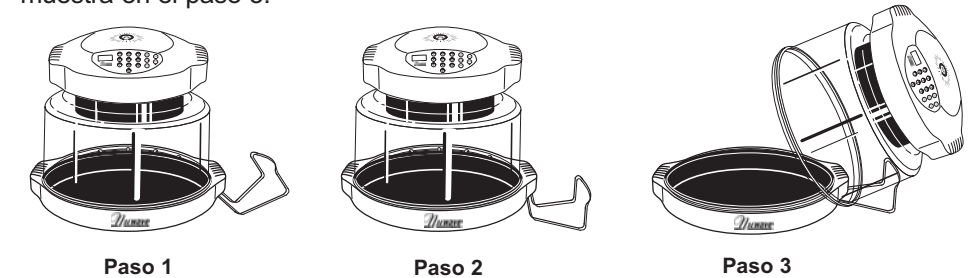


## Instrucciones Generales de Uso

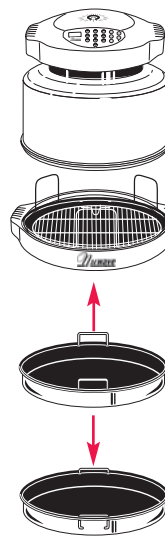
- Asegúrese de que la unidad esté bien conectada a una salida de tierra y que el cable no esté en contacto con ningún objeto caliente.
- Asegúrese de que la cacerola haya sido colocada dentro de la base.
- No coloque la cacerola directamente en un quemador de estufa o alguna otra fuente de calor, ya 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 horno NuWave 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.

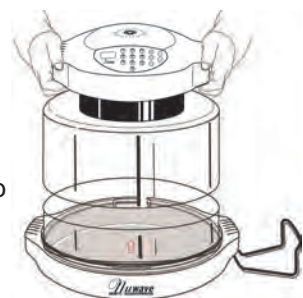
**No requiere de precalentamiento.**

**NOTA:** El horno NuWave 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.

	<h3>PRECAUCIÓN</h3>
	<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 342°F (172°C), por lo que la superficie se encuentra muy caliente y puede causar quemaduras. No abra el domo o quite la cabeza de potencia mientras esté uncionando. Gire el disco de tiempo hasta "OFF" primero para apagarlo antes de retirarlo, o si es horno digital, presione "PAUSE".</p>

## Anillo Extensor:

Anillo extensor para el NuWave Oven se utilizará para manejar niveles diversos de cocinado junto con las diferentes rejillas o, para cocinar cierta comida que exceda el tamaño normal para caber en el domo regular. Generalmente, cualquier alimento (como un jamón o pavo) que sobrepase las 10 libras necesitará utilizar la Anillo extensor para un cocinado óptimo.



### Uso y Cuidado:

Al igual que el domo original, el anillo extensor está hecho de policarbonato Lexan de alto impacto. No deberá ser limpiado con ningún cáustico agresivo pero sí se puede limpiar en lavavajillas sin problema alguno.

### Instrucciones:

El anillo extensor deberá ser colocada entre el domo original y la base. Al utilizar el anillo se ampliará el espacio disponible para cocinar del NuWave Oven por alrededor de 440 pulgadas cúbicas. Cuando colóque el Anillo en el NuWave Oven, asegúrese de que embone firmemente en el domo. Cuando el Anillo es colocado debajo del domo de forma incorrecta, los bordes que deben coincidir no embonan apropiadamente. Por favor tenga precaución cuando use el extensor. Si no se utiliza apropiadamente, el calor o el vapor podrían quemar su piel o alterar el tiempo de cocinado. El anillo extensor deberá ser utilizado como un accesorio del NuWave Oven y nunca para reemplazar el domo, la base o cualquier otro componente del NuWave Oven.

### Kit de Anillo Extensor:

#### REJILLA DE 2 PULGADAS

La Rejilla de 2 pulgadas para el Horno NuWave puede ser usada de diversas formas:

1. Puede ser la rejilla principal con o sin la el anillo extensor.
2. Con el anillo extensor, puede ser posicionada encima de la Rejilla de 4" o debajo de ella para tener más espacio para cocinar a diferentes niveles.
3. Sin el anillo extensor, la Rejilla de 2" puede también facilitar el cocinar a diferentes niveles al crear una tercera superficie entre la cacerola y la rejilla de 4".
4. Usted puede utilizar dos rejillas extras de 2" sobre y debajo de la rejilla de 4", especialmente para deshidratación.



**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.

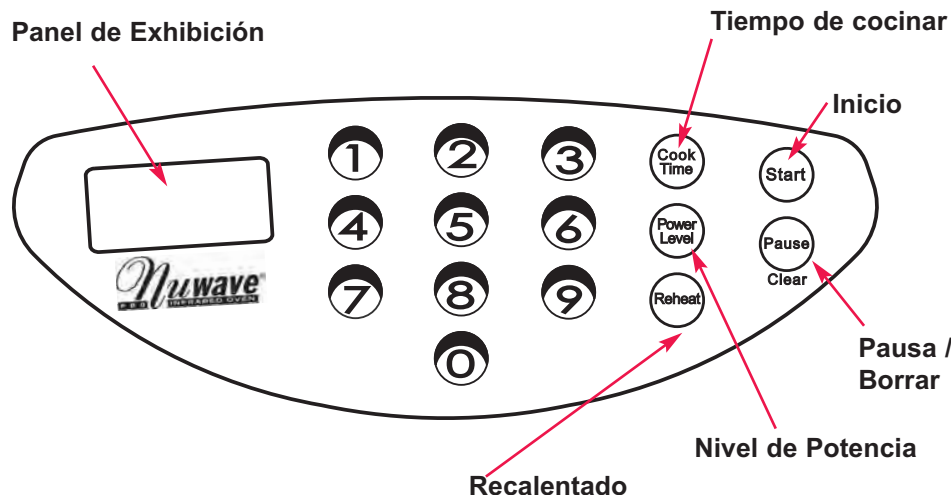
### Uso y cuidado:

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

### 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 cacerolitas 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.





### 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 HORNO NUWAVE DIGITAL

Nivel de Potencia	Temperatura del Horno	Presionar el Boton	Panel Display
10(HI)	342°F (172°C)	0 (High)	PHI
9	325°F (163°C)	9	P90
8	300°F (149°C)	8	P80
7	275°F (135°C)	7	P70
6	250°F (121°C)	6	P60
5	225°F (107°C)	5	P50
4	175°F (79°C)	4	P40
3	150°F (66°C)	3	P30
2	116°F (47°C)	2	P20
1	106°F (41°C)	1 (Low)	P10

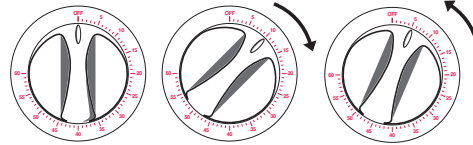
### FUNCION DE RECALENTADO:

Este puede ser utilizado para recalentar porciones individuales de comida. Para activar la funcion de recalentado, asegurese de que el programa este borrado (pausa/boton clear). En la pantalla se leera 0. Presione el boton **REHEAT** luego presione **START**. Esta funcion programara el nivel de potencia alto por 4 minutos. Presione **START**. La alarma sonara cuando el tiempo haya terminado. Por ejemplo, si usted esta recalentando una rebanada de pizza sobrante, simplemente colóquela en la rejilla de 4 pulgadas, presione reheat y luego start. Si usted recalienta un plato de arroz o fideos, coloque una porcion individual en un plato adecuado para horno o en un pedazo de papel aluminio. Si desea el arroz o los fideos massuaves, cubra con papel aluminio y agregue un poquito de agua.

## MODO DE USO DE LOS HORNOS NUWAVE DE DISCOS DE CONTROL MANUAL

### AJUSTE DEL TIEMPO DE COCINAR

El disco de Tiempo de Cocinar se localiza frente a la cabeza de potencia. Usted puede girar el disco al tiempo deseado. La luz del indicador de potencia se encenderá. Cuando el tiempo caduque, el disco regresará a la posición de "OFF" (Apagado). El tiempo máximo de cocinar es de una hora. Mientras cocina, usted puede agregar o reducir tiempo girando el disco de tiempo. Así como todos los relojes mecánicos, para mayor precisión, gire el disco hasta pasar el tiempo deseado, **después gírelo nuevamente de regreso al tiempo deseado**. Por ejemplo, si el tiempo deseado es de 5 minutos, gire el disco hasta 10 minutos y luego regréselo a 5.

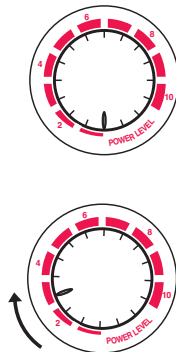


**Importante:** Para los modelos americanos, antes de revisar o sacar la comida, gire el disco hasta la posición "OFF" para apagar el aparato.

NO ABRA ÓQuite LA CABEZA DE POTENCIA MIENTRAS ESTÉ FUNCIONANDO.

### AJUSTE DEL NIVEL DE POTENCIA

- El disco de nivel de Potencia está localizado frente a la cabeza de potencia.
- Gire el disco de nivel de potencia hasta el nivel deseado, de 1 a 10 (Alto).
- Puede regular la potencia (más alta o más baja) mientras cocina



\* Nivel de potencia es diferente que el horno digital

### PARA COMENZAR A COCINAR

Gire el disco del tiempo de cocinar para ajustarlo al tiempo deseado. (Como con cualquier otro reloj, puede girar el disco hasta pasar el tiempo deseado y luego regresarlo para un ajuste más exacto).

### PARA PAUSAR Ó TERMINAR DE COCINAR

Gire el disco de tiempo de cocinar hasta la posición "OFF", la campana sonará y el horno parará de cocinar.

**Nota:** Para algunos modelos, cuando la cabeza de potencia se levante y el interruptor de seguridad localizado en las asas se active, la unidad automáticamente se apagará por seguridad. Para reactivar la unidad, coloque nuevamente la cabeza de potencia en la posición correcta y gire el disco de tiempo de cocinar a la posición "OFF" primero, después ajuste al tiempo restante y se reanudará el cocinar.

## INSTRUCCIONES DE CUIDADO Y LIMPIEZA

### 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. Límpiense después de cada uso. La superficie exterior de la cabeza de potencia puede ser limpiada con un paño húmedo.

### 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).



**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 (cómo 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** 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**



**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 HORNO NUWAVE

SISTEMA PARA COCINAR MEDIANTE LUZ INFRARROJA  
[www.NUWAVEOVEN.com](http://www.NUWAVEOVEN.com)    [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)

Protected under U.S. Patents : 6,201,217; 6,617,554; 6,917,017; 6,936,795; D487,670; D490,648. International Patents: EP 1 446 981

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

Model 20008 : 120V/60Hz, 1225W

Models 20201~20204, 20301~20304

Models 20221~20299, 20321~20399 : 120V/60Hz, 1500Watts

Models 20205~20210, 20305~20310 : 230V/50Hz, 1500Watts

Models 20213, 20214, 20313, 20314 : 220V/60Hz, 1500Watts





### Equipo Supremo para Pizza de NuWave:

**La Pinza para Pizza de acero inoxidable de NuWave** El mango con resorte y fácil agarre le permite sujetar las tenazas de acero inoxidable y cerrarlas, permitiéndole voltear su pizza de forma segura, además de los calzones, quesadillas y muchos otros!

### El Forro para Pizza de NuWave (Cumple con la norma FDA)

Le permite a usted hornear su costra de pizza sin cocinar de más su queso o ingredientes favoritos. La ingeniosa superficie de silicón no se pegará al queso, más bien le quitará la grasa no deseada a la pizza.

**El Servidor para Pizza de acero inoxidable de NuWave** Dos grandes utensilios en uno! El Servidor de Pizza NuWave con sus diferentes superficies de acero inoxidable y su mango de fácil agarre le permitirá cortar y servir su pizza con facilidad.

**La 100% nueva Tabla para cortar de Bambú de NuWave** Con nuestra única tabla para cortar de Bambú usted cuidará sus muebles de cocina, ahorrará dinero y ayudará también a cuidar del medio ambiente. Esta tabla es multifuncional con un lado plano para cortar pizzas y pan y el otro rugoso para usarlo con comida jugosa.

Su orden puede contener algunas cosas indicadas en la parte de arriba. Para comprar el producto llame a nuestro servicio al cliente al 1-888-689-2831 o [www.nuwaveoven.net](http://www.nuwaveoven.net)



## INDICACIONES:

Asegúrese de que la rejilla reversible esté colocada como la de 4" en la cacerola del NuWave.

1. Coloque un Pizza Liner Echo de Silicón sobre la rejilla.

2. Coloque la pizza boca abajo sobre el Pizza Liner sobre la rejilla de (4 pulg). Cocine a nivel alto (HI) hasta que la costra de la pizza esté ligeramente dorada. (Por favor revise las Recomendaciones de Hornear para el tiempo)

3. Para dar uso do el Pizza Flipper. Abra la pinza y deslícela por debajo del Pizza Liner y sobre la costra.

4. Utilice la manija para cerrarla hasta que la pizza quede bien sujeta.

5. Mientras detiene la manija, gire la pizza y el Pizza Liner completamente al revés y colóquela así nuevamente en la rejilla.

Entonces la pizza quedará boca arriba ahora.

6. Quite el Pizza Liner y cocine a nivel alto (HI) por 3-5 minutos o hasta que el queso esté derretido a su gusto.

### Equipo Supremo para Pizza de NuWave:

La Pinza para Pizza de acero inoxidable de NuWave

El Forro para Pizza de NuWave

El Servidor para Pizza de acero inoxidable de NuWave

La 100% nueva Tabla para cortar de Bambú de NuWave



## INDICACIONES:

Para Cortar y servir su pizza con el Servidor para Pizza de acero inoxidable de NuWave.

### Rebanador:

Tome el mango de tal forma que el servidor esté arriba para que usted pueda cortar la pizza.

### Rebanador con dientes:

Tanto el cortador de pizza como el servidor pueden ser utilizados para rebanar alimentos como pizzas, quesadillas, sándwiches panini, quiché y otros. Rebane con un movimiento enfrente y hacia atrás para cortar los alimentos.

### Servidor:

Para usar el servidor simplemente tenga el borde de la espátula separado de usted y con un movimiento de pala levante la pizza y colóquela en un plato de servir.



## Uso y Cuidados:

Lave la Pinza, el Forro de Silicón, el Servidor y la tabla para cortar de Bambú a mano con agua y jabón suave. No deberán ser limpiados con ningún material corrosivo. Antes de usarse o guardarse deben estar completamente secos.

Las orillas de la espátula y el cortador pueden ser filosos. Siempre corte separado de usted. **PRECAUCIÓN**, las orillas con dientes pueden ser filosas, no utilice orillas con dientes para ayudarse.



¡ Una pizza perfecta siempre!



## INTRODUCCIÓN

Bienvenido al Manual y Recetario del NuWave. Este libro contiene el Manual completo con instrucciones e imágenes para ayudarle a familiarizarse con su Horno NuWave; 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 Horno NuWave® Pro Infrared 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 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 Horno NuWave® Pro Infrared 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 Horno NuWave® Pro Infrared.

	Altura de la Parrilla	Fresca	Congelada	Temperatura Interna de el Termometro
<b>Res/Cordero:</b>				
Trozo (½ pulgada de grueso)	4 pulg	4-5 c/lado	6-7 c/lado	150°F (65°C)
Trozo (1 pulgada de grueso)	4 pulg	6 c/lado	11 c/lado	150°F (65°C)
Bistec (1 pulgada de grueso)	4 pulg	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)
Bistec (2 pulgada de grueso)	4 pulg	7 c/lado 9 c/lado 10 c/lado 12 c/lado	15-17 c/lado 17-19 c/lado 20-22 c/lado 23-25 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)
Asado 3-5 lb. Deje reposar 10 min. antes de servir	1 pulg	15 min/lb. 18 min/lb. 20 min/lb. 23 min/lb.	25 min/lb. 28 min/lb. 30 min/lb. 33 min/lb.	Poco Cocido 120°-129°F (54°C) T. Medio 130°-139°F (60°C) Cocido 140°-149°F (65°C) Bien Cocido 150°-159°F (71°C)
<b>Puerco:</b>				
Tocino	4 pulg	8 min.		Para más crujiente volteé y cocine por 2 minutos adicionales.
Jamón	1 pulg	15 min/lb.		Agregué el glaseado antes de los últimos 5 minutos de cocción.
Salchicas	4 pulg	4 c/lado	5 c/lado	
Trozo	4 pulg	5 c/lado	7 c/lado	165°F (74°C)
Italiano	4 pulg	5 c/lado	8 c/lado	165°F (74°C)
Chuleta	4 pulg	5 c/lado	10-12 c/lado	160°-170°F (71°-77°C)
Asada 3-7 lb.	1 pulg	20-25 min/lb.	30 min/lb.	160°-170°F (71°-77°C)
Lomo, Pequeno	4 pulg	10-12 c/lado	20 c/lado	160°-170°F (71°-77°C)
Costilla al gusto	Cualquiera	15 c/lado	25 c/lado	160°-170°F (71°-77°C)
Costilla Estilo Country	4 pulg	13 c/lado	20 c/lado	160°-170°F (71°-77°C)
Hot Dogs	4 pulg	6 c/lado	10 c/lado	150°F (65°C)
<b>Pollo:</b>				
Piezas: (Pachugas, piernas, muslos)	4 pulg	10 c/lado	13 c/lado	170°F (76°C)
Completo	1 pulg	15 min/lb.	23-25 min/lb.	180°F (82°C)
Pechuga sin hueso y piel	4 pulg	7-8 c/lado	10 c/lado	170°F (76°C)
<b>Huevos:</b>				
Hervidos	1 pulg	8-11 lado	Terminar de Cocinar, enfriar con agua fría, pelar, servir.	
<b>Pavo:</b>				
Completo 8-10 lb.	1 pulg	15-17 min/lb.	20-22 min/lb.	180°F (82°C)
Pechuga 5-7 lb.	1 pulg	12 min/lb.	15 min/lb.	180°F (82°C)
Piernas	1 pulg	23 c/lado	30 c/lado	180°F (82°C)
Alas	1 pulg	15 c/lado	23 c/lado	180°F (82°C)

	Altura de la Parrilla	Fresca	Congelada	Temperatura Interna de el Termometro
<b>Poultry:</b>				
Godomiz (1-1½ lb)	1 pulg	15-20 min/lb.	30-35 min/lb.	170°-180°F (77°-82°C)
Pato (Completo 5-6 lb)	1 pulg	12 min/lb.	24 min/lb.	170°-180°F (77°-82°C)
<b>Mariscos:</b>				
Pescado: Filetes (½ pulgada de grueso)	4 pulg	3-4 c/lado	5-7 c/lado	150°F (65°C)
Pescado: Filetes (1 pulgada de grueso)	4 pulg	4-5 c/lado	7-9 c/lado	150°F (65°C)
Pescado completo (3-4 pulgada grueso)	4 pulg	15 c/lado	25 c/lado	150°F (65°C)
Carmarenas Tamaño Mediano 2½ <sup>as</sup>	4 pulg	3-4 c/lado	4-6 c/lado	El tiempo de cocinar puede variar de acuerdo al tamaño.
Callos de Hacha de mar	4 pulg	4 c/lado	5 c/lado	La langosta y callos se cambian de color opaco cuando se termina de cocinar.
Callos de Hacha de muelle	4 pulg	3 c/lado	3-4 c/lado	
Cola de Langosta (4 onzas)	4 pulg	4 c/lado	6 c/lado	Poner la langosta en una cacerola con agua y hervir por 2 min. antes de meter en el horno.
Langosta entera	4 pulg	13-16 min/lb.		
<b>Verduras / Frutas:</b>				
Elote	Cualquiera	5 c/lado		También puede sazonar al gusto y envolver en papel aluminio como otra opción.
Verduras crudas	Cualquiera	20-30 min.		Cortar en cuadritos de 2 pulgada y untar el aceite. 8 onzas cada uno.
Papas, Enteras	Cualquiera	45-47 min.		
Mitad o a lo largo	Cualquiera	30 min.		
A la francesa	Cualquiera	20 min.		
Cebollas Asadas	4 pulg	20 min.		Cortar y quitar ½ pulg, de arriba y untar aceite.
Ajos Asados	4 pulg	25 min.		
Espárragos Asados	4 pulg	5-8 min.		Varía de acuerdo a lo grueso.
Calabaza	Cualquiera	30-35 min.		Cortar a la mitad, quitar cáscara y semillas, colocar en un plato, untar aceite.
Berenjena Entera	Cualquiera	30 min.		
Berenjena, rebanada (½ pulg)	4 pulg	12-15 min.		
Manzanas Horneadas	Cualquiera	18-20 min.		Quitar corazón.
Peras Horneadas	Cualquiera	20-25 min.		Cortar a la mitad, quitar corazón.
<b>Pizza / Quesadillas:</b>				
			Congelada	
Pan Delgada	4 pulg	15-18 min. (+)		
Pan Regular	4 pulg	18-20 min. (+)		
Pan Gueso	4 pulg	20-25 min. (+)		
Quesadilla	4 pulg	4 c/lado		

- 1) Coloque la pizza en el sartén de silicon en su nuwave oven.
- 2) Horne la maza por tiempo indicado o a su gusto.
- 3) Bolteé la pizza con el queso bocariba y remueva el sartén de silicon.
- 4) Horne la pizza 3-5 munitos más o asta su preferencia.

## 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 Horno NuWave Pro Infrared.

Tocino: Cocine por 8-9 minutos en la rejilla de 4". Para un crujiente extra, 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 cocinar una pizza congelada coloque un trozo de papel pergamino debajo de ella, luego ponga la pizza BOCA ABAJO sobre el papel y cocine según las instrucciones. Para terminar, voltee la pizza y cocine por otros 3-5 minutos hasta que el queso se derrita.

Para cocinar pizza en el Horno NuWave Pro Infrared fácilmente, use la Pinza para Pizza para voltearla y quedará de Amoré!

Para asar o cocer al vapor: Coloque las verduras directamente debajo de la cabeza de potencia del Horno NuWave Pro 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 succulentas 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.

Unte sazónadores en la carne fresca para que el sazónador se hornee bien dentro de 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.

Consejo para Pavo: Comience cocinando el pavo con la pechuga boca abajo la primera mitad del tiempo. Cuando lo voltee, deberá estar lo suficientemente descongelado para sacar la menudencia. En los últimos 20-30 minutos rellene la cavidad con su relleno favorito y termine de cocinar. *cada libra en el Nivel de Potencia 8.* Para cocinar un Jamón: El Horno NuWave® Pro Infrared puede cocinar un jamón de hasta 8 lb. sin hueso y uno de hasta 14 lb. con la Hornilla Extensora. Coloque el jamón en la rejilla de 1". Para mejores resultados voltee el jamón a la mitad del tiempo de cocción. Agregue salsa durante los últimos 5 minutos de cocción. Bañe el jamón con el jugo de la cacerola. Si se dora demasiado rápido, coloque papel aluminio encima. Cocine 15 minutos por cada libra en el Nivel de Potencia 8.

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 pañes 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 reseteé 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 Horno NuWave® Pro 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 Horno NuWave® Pro Infrared durante el proceso de cocción.

### 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" y cocine a nivel alto por 10 minutos o hasta que los huevos estén listos.

(1 porción)

### 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. Coloquelas directamente en la rejilla de 4" y hornee a potencia alta (HI) 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 4" y áselos a potencia alta (HI) por 5 minutos de cada lado. Saque los elotes e inmediatamente úntelos 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)

### Papas a la Parnesana

- 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 con forma cuadrada. Corte (a lo largo) papas de ½ pulgada y agrégueles aceite de oliva, sal y pimienta. Colóquelas en la rejilla de 4" y hornee a potencia alta (HI) 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)



### Camarones a la Cerveza

- 1 libra de camarones crudos \*\*
- 4 dientes de ajo machacados
- 1 taza de cerveza
- 1 cucharada de sazónador Old Bay

Coloque todos los ingredientes en un plato para pay y póngalo en la rejilla de 4". Hornee a potencia alta (HI) 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)

### 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 2". Colóquelas en la rejilla de 4" y hornee a potencia alta (HI) por 10-12 minutos (volteándolas si lo desea).

(6-8 porciones)



## 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" x ¼". Espolvoree la carne con el sazónador. Coloque en la rejilla de 4" los vegetales alrededor y la carne al centro, puede encimarlos un poco. Hornee a potencia alta (HI) 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 potencia alta (HI) 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" o 2" y hornee a potencia alta (HI) 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)

## 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" 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". Hornee a potencia alta (HI) por alrededor de 3-4 minutos.

(4-6 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 4" y cocine a nivel alto por 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
- sazónador 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 4". Agregue el vino y el jugo de limón sobre él. Espolvoree con el sazónador. Hornee a potencia alta (HI) 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
- 1/2 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" y hornee a potencia alta (HI) por 15 minutos. Voltee el pollo y cocine por otros 15 minutos o hasta que el jugo se seque.

(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 4". Cocine a nivel alto por 6 minutos, revuelva levemente.

(2 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
- sazónador estilo mexicano al gusto
- 1/2 taza de salsa preparada
- 1/2 taza de crema agria
- cilantro picado

Aplane las chuletas hasta alcanzar un grosor de 3/8" y coloque sobre ellas el queso y el sazónador. 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 4" y cocine a nivel alto por 10 minutos. Mientras tanto, caliente la salsa por un minuto. Vierta la salsa sobre el pavo y espolvoree el cilantro.

(4 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 4" y cocine a nivel alto por 5 minutos, voltee y cocine por otros 5 minutos.

(1 porción)



## Pizza Mexicana

- 1 (8-9") tortilla de harina
- 2 cucharadas de salsa de tomate
- ½ cucharadita de sazónador de tacos o mezcla de especias mexicana
- jalapeños rebanados al gusto
- ⅓ taza de cebolletas picadas
- ½ taza de queso cheddar rayado

Coloque la tortilla en la rejilla de 4". Mezcle la salsa con las especias y viértala sobre la parte superior de la tortilla. Coloque los jalapeños y las cebolletas al gusto sobre la salsa y al final ponga el queso encima. Cocine a potencia alta (HI) por 10 minutos.

(1 porción)

## Calzones

- 1 tubo de masa refrigerada para pizza
- 1 taza de queso mozzarella o monterey jack rayado
- ½ taza de salsa preparada para spaghetti
- salchichas, pepperoni, brócoli, cebollas guisadas u otro ingrediente de su elección

Extienda la masa y corte discos de 2, 6". Rocíe con aceite 2 trozos cuadrados de papel aluminio de 10". Coloque los discos de masa en el aluminio y ponga cantidades iguales de ingredientes en ellos, dóblelos a la mitad para formar un medio círculo y pliegue las orillas. Envuélvalos con el papel aluminio y colóquelos en la rejilla de 1". Cocine a potencia alta (HI) por 20 minutos o hasta que estén crujientes y dorados.

(2-4 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 4". Cocine a nivel alto por 15 minutos. 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)

## 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 4". Espolvoree cada rebanada con azúcar y canela. Ponga un poco de crema sobre ellas. Cocine a potencia alta (HI) 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 ⅛"
- 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 espolvoreelas sobre las manzanas. Coloque la mezcla de avena encima. Ponga el recipiente en la rejilla de 1" y hornee a nivel alto (HI) por 40 minutos o hasta que las manzanas queden suaves y el jugo esté burbujeante.

(8 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 4" con la piel hacia arriba. Cocine por 5 minutos a potencia alta (HI). 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)

