

nuwaveTM
— LIVE WELL FOR LESS[®] —

PIC[®] DOUBLE



Manual de Instrucciones y Recetario Completo

Bienvenido a la Cocina del NuWave™ Precision Induction

Felicidades por la compra de su NuWave™ Precision Induction Cooktop (PIC®) Double. Este libro contiene instrucciones detalladas e imágenes que le ayudarán para empezar a utilizar su Cooktop. También está lleno de grandiosas recetas y consejos para ahorrar tiempo, los cuales le ayudarán a preparar deliciosas comidas gourmet en fracciones de tiempo de lo que le tomaría al utilizar una estufa regular. Cocinar es rápido y fácil con el Precision Induction Cooktop Double de NuWave, LLC Este versátil electrodoméstico de barra utiliza la tecnología de inducción para ahorrar tiempo, energía y dinero. El NuWave™ Precision Induction Cooktop es eficiente, seguro, rápido y fácil de limpiar. Y, ya que puede programar los tiempos y las temperaturas desde tibio hasta abrasador, usted puede preparar casi cualquier platillo sin el riesgo de cocinarlo de más o de menos.

¿Que es la Cocina por Inducción?

El Nuwave PIC está compuesto por una serie de bobinas de inducción (basada en principios magnéticos). Estas bobinas generan campos magnéticos que producen una reacción cálida en las cacerolas y sartenes de acero o base de hierro. De esta manera, el calor es generado en los recipientes y no en la superficie del cooktop, lo cual es mucho más eficiente en energía que las estufas tradicionales de gas o eléctricas. La cocina por inducción es la forma más ecológica de preparar alimentos porque este método no libera toxinas en el ambiente. La inducción no emite flama alguna, así que se produce menos calor residual en su cocina. El NuWave™ Precision Induction Cooktop Double permanece fresco al tocarlo donde la superficie magnética no es activada.

Beneficios Adicionales:

- **Conservación de Energía:** El campo magnético generado por las bobinas de cobre produce moléculas invisibles en los recipientes, las cuales comienzan a vibrar rápidamente creando calor, de tal forma que el recipiente por sí mismo calienta los alimentos. El NuWave™ PIC Double es uno de los cooktops más eficientes en energía disponibles en la actualidad, lo cual significa que cocinar con el PIC Double se puede traducir en ahorros en sus recibos mensuales.
- **Seguridad:** El diseño del NuWave™ PIC Double no requiere de bobinas o flamas abiertas, eliminando así el riesgo de incendio. Sus características de apagado automático aumentan la seguridad del aparato. Solamente prográmelo y ¡olvídese de él! Los usuarios también pueden hacer el reto del cubo de hielo. La tecnología de inducción calienta el sartén, pero la superficie permanece fría al tocarla.
- **Cocine Rápido:** Calienta inmediatamente y la temperatura es precisa en el NuWave™ PIC Double. Cuenta con 6 ajustes de temperatura diferentes que se regulan en incrementos de 5°. ¡No tendrá que adivinar!
- **Ligero y Portátil:** Porque pesa sólo 5.7 libras, usted puede llevar el NuWave™ PIC Double a donde sea que vaya. Utilícelo en interiores o exteriores- en cualquier lugar donde haya un contacto eléctrico estándar (E.U.A.)
- **Fácil de Limpiar:** Los derrames no se quemaran y pegarán en la superficie del cooktop. ¡Sólo límpielo y listo!

NuWave™ Precision Induction Cooktop

Double Productos y Accesorios

NuWave™ Precision Induction Cooktop:

(30501~30532) NuWave™ PIC® Double
(32456) Recetario / Manual Completo
(32459) DVD Instructivo
(32460) Ficha Técnica

(32457) Guía de Inicio Rápido
(32158) Tarjeta de Registro
(31117) Estuche Portátil a la Medida
(32462) Mando a Distancia

NuWave™ El Último Juego de Utensilios:

(32003) Jarra de Acero Inoxidable de 3.5-quart
(32004) Tapa para la Jarra de 3.5-quart
(32005) Vaporera de Acero Inoxidable

(32007) Inserto para Fondue
(32008) Juego de 8 Tenedores para Fondue
(32055) Manual de lo Último Juego de Utensilios

Parrilla de Hierro NuWave™:

(32023) Parrilla de Hierro Fundido
(32022) Charola para Drenar Aceite
(32056) Manual de la Parrilla de Hierro Fundido

(31113) Plancha de Hierro Fundido
(32060) Manual de la Plancha de Hierro Fundido

NuWave™ 2 Utensilios de Cerámica Antiadherente Duralon®:

(32100) Manual para los Utensilios de Cerámica Antiadherente NuWave™

Cacerolas de Aluminio Anodizado:

9-pulgadas (32109)
10.5-pulgadas (32110)
12-pulgadas (32114)

Tapas (Opcional):

(32012)
(32004)
(32014)

Cacerolas de Acero Inoxidable :

9-pulgadas (32015)
10.5-pulgadas (32016)
12-pulgadas (32017)

Tapas (Opcional):

(32012)
(32004)
(32014)

Cacerolas de Acero Inoxidable de la Serie del Chef:

9-pulgadas (32009)
10.5-pulgadas (32010)
11.5-pulgadas (32011)

Tapas (Opcional):

(32012)
(32004)
(32013)

Ollas y Cacerolas de Acero Inoxidable:

1.5-quart (32031)
2.0-quart (32032)
3.0-quart (32033)
5.5-quart (32039)
9.0-quart (32034)
Juego de 10 piezas (31250)

Tapas (Opcional):

(32036)
(32037)
(32038)
(32040)
(32004)

Cacerola de Uso Diario:

12-inch, 5.0-quart (32018)

Tapas (Opcional):

(32019)

Cacerola con Parrilla de Acero Inoxidable:

11-inch, 3.0-quart (32024)

Tapas (Opcional):

(32025)

Juego de Olla de Vapor 8.0-quart:

Olla 8.0-quart (32400)
Inserto para vapor 7.0-quart (32401)
Rejilla para vapor (32402)

Tapas (Opcional):

(32403)

NuWave™ Olla a Presión Precision:

(31201) Olla a Presión NuWave™ Precision
(32061) Manual de la Olla a Presión NuWave™ Precision

Para ordenar partes y accesorios llame a nuestro número de servicio al cliente al 1-877-689-2838 de Lunes a Viernes de 7:00 AM a 8:00 PM CST.

Usted también puede ordenar en línea en: www.NuWaveNow.com.

Por favor proporcione el nombre correcto del artículo y el número de unidades para asegurarse de que su compra sea procesada correctamente.

IMPORTANTES MEDIDAS DE SEGURIDAD

Cuando utilice aparatos eléctricos siempre se deben tomar precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USARSE

PELIGRO – Para reducir el riesgo de electrocución:

1. Lea todas las instrucciones, medidas de seguridad y advertencias antes de utilizar el electrodoméstico.
2. No coloque el aparato donde se pueda caer o sumergir en agua u otros líquidos.
3. No trate de sacarlo si se ha sumergido en agua. Desconéctelo inmediatamente.
4. No sumerja el cable, la clavija ni ninguna parte del aparato en agua u otros líquidos.

ADVERTENCIA – Para personas con marcapasos:

1. Este aparato emite un campo electromagnético que es muy fuerte dentro de dos pies de la superficie del mismo.
2. Pruebas científicas han comprobado una indefinición de si el campo eléctrico afectará la función de un marcapasos. Por favor consulte a su médico antes de utilizarse.

ADVERTENCIA – Para reducir el riesgo de quemaduras, electrocución, incendio y lesiones:

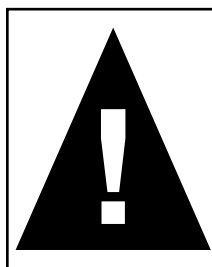
1. Este aparato no está diseñado para uso continuo.
2. Este aparato incluye una función de calentamiento. Las superficies pueden alcanzar temperaturas altas. No toque las superficies calientes. El aparato puede conservar calor residual después de retirar el recipiente. El uso de agarradores u otras medidas de seguridad alternativas son altamente recomendables.
3. Este electrodoméstico no deberá ser utilizado por niños. Tenga aún más cuidado cuando utilice el producto cerca de niños.
4. No lo coloque sobre ninguna parrilla de gas o eléctrica, o dentro de un horno caliente.
5. No coloque sobre el cooktop objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas o tapas, ya que se pueden calentar.
6. Este aparato no está diseñado para uso comercial.
7. Utilice este electrodoméstico para el propósito para el que está diseñado como se describe en este manual. No utilice otros accesorios o aditamentos no recomendados por el fabricante, ya que ello podría provocar un incendio, una descarga eléctrica o lesiones personales.
8. Nunca utilice este electrodoméstico si tiene el cable o la clavija dañados, si no funciona adecuadamente, si se cayó o ha sido dañado, o si se ha sumergido en agua. Contacte a servicio al cliente para su revisión, reparación o ajuste.
9. No utilice un aparato roto. En caso de una ruptura, los limpiadores o derrames pueden penetrar el aparato creando el riesgo de una descarga eléctrica.
10. Mantenga el cable lejos de superficies calientes. No deje el cable colgando de las orillas de mesas o barras. Nunca forcé la clavija en un contacto. Siempre desconecte jalando la clavija. Apague el aparato antes de desconectarlo del contacto.
11. No lo utilice donde se estén usando productos aerosoles, así como en lugares donde el oxígeno sea reducido.
12. Utilice un juicio apropiado y cuidado cuando utilice el aparato al aire libre o espacios públicos. Este aparato nunca deberá ser puesto donde haya niños sin cuidar o alguien que no sepa de su presencia. Debe ser colocado en una superficie plana y estable, lejos de fuentes de agua como albercas, spas, rociadores, mangueras, etc.
13. No mueva el aparato mientras esté caliente.

14. Este electrodoméstico es para uso doméstico únicamente; está diseñado para procesar cantidades normales de una casa. 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. Este aparato no está diseñado para utilizarse por medio de un reloj externo.
18. Limpie el aparato con precaución. Al limpiar una superficie caliente con aplicaciones húmedas se puede provocar vapor y algunos limpiadores pueden producir humo peligroso. Desconecte del contacto antes de limpiar.
19. Tome precaución cuando deseche el aceite caliente.
20. Mantenga este manual a la mano para una referencia en el futuro

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Información Eléctrica

- El largo del cable de este electrodoméstico fue seleccionado para reducir los Riesgos de Seguridad 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 alta como la del aparato y (2) el cable más largo deberá ser acomodado para que no cuelgue de la mesa o barra, de donde podría ser accidentalmente jalado o alguien podría tropezarse.
- Ciertos modelos de este aparato pueden tener una clavija polarizada (una cuchilla es más gruesa que la otra). Esta clavija está diseñada para ser usada en una entrada polarizada de una sola forma. Si la clavija no entra completamente en el contacto, voltéela. Si aún así no cabe apropiadamente, contacte a un electricista calificado. No intente modificar la clavija de ninguna manera.



! ADVERTENCIA

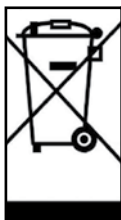
Riesgo de descarga eléctrica. Úsese con un sistema eléctrico adecuado. No se use si el cable o la clavija están dañados.

ADVERTENCIA: Todos los productos en el aparato se pueden calentar mucho durante el uso. Por favor tenga cuidado cuando retire esos artículos de la unidad. Siempre utilice guantes para hornear o agarraderas. El aparato puede conservar calor residual después de retirar el recipiente. Permita que todo se enfríe completamente antes de limpiar.

IMPORTANT – Información de la FCC:

Advertencia: Los cambios y modificaciones a esta unidad que no sean aprobados explícitamente por la parte responsable podrían invalidar la autoridad del usuario para operar el equipo.

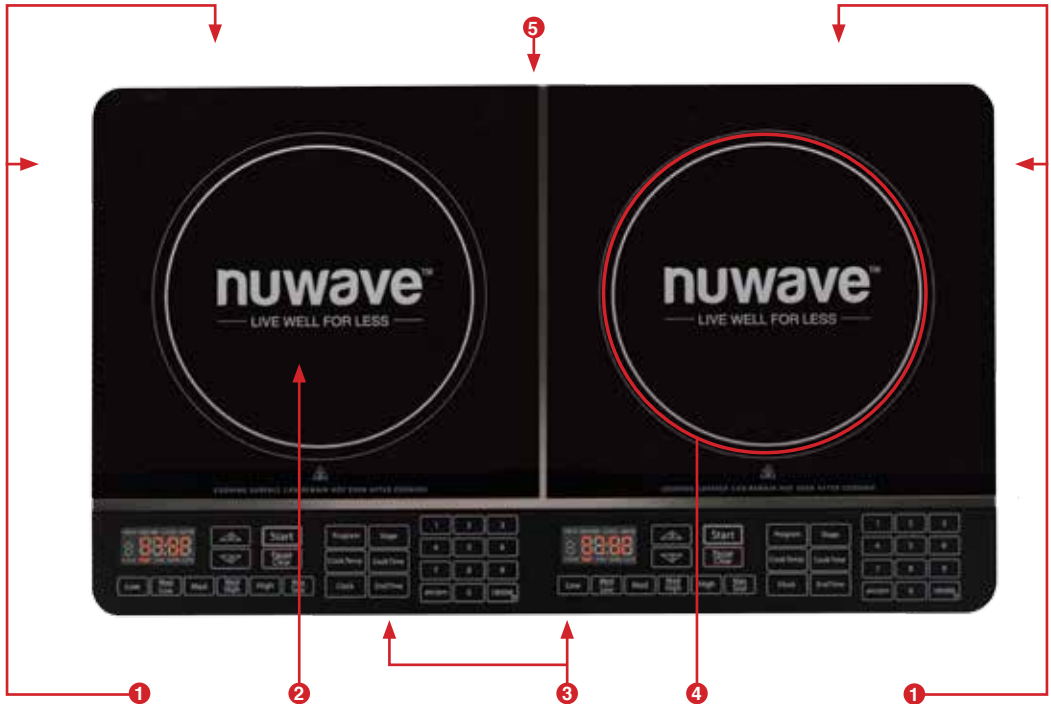
Nota: El equipo cumple con la parte 18 del Reglamento FCC.



Desecho Correcto del Producto

Esta marca indica que este producto no debe desecharse junto con otros residuos domésticos en los EUA. Para prevenir posibles daños al medio ambiente o la salud por parte de residuos descontrolados, recíclalo responsablemente para fomentar la reutilización sustentable de recursos materiales. Para devolver su aparato usado por favor utilice sistemas de recolección y devolución o contacte al detallista donde el producto fue comprado. Ellos pueden encargarse del reciclado seguro para el medio ambiente.

Cocinando con el NuWave™ Precision Induction




1 Ventilación: Los respiraderos están localizados en la parte trasera del producto para permitir escapar cualquier calor generado por el elemento caliente. Esta característica del diseño impide que el calor se transfiera a la superficie, asegurando un desempeño eficiente del NuWave™ PIC Double.

2 Superficie: La superficie de vidrio resistente al calor del NuWave™ PIC Double se mantiene fría al tacto y se limpia fácilmente con un simple trapo o paño húmedo.

3 Panel de Control con Display: Panel de control claro, luminoso y fácil de leer.

4 Superficie Caliente: Las bobinas electromagnéticas localizadas debajo de la superficie de vidrio transfieren el calor generado directamente al recipiente de inducción.

5 Switch Encendido/Apagado: El NuWave™ PIC Double tiene un switch de encendido/apagado localizado en el lado derecho del PIC.

	<p>⚠ PRECAUCIÓN</p> <p>Mientras el NuWave™ PIC Double esté funcionando no toque la superficie del aparato ya que puede calentarse mucho y haber riesgo de quemaduras. El cooktop puede conservar calor residual después de retirar los utensilios. No quite las cacerolas o sartenes durante el proceso de cocinado. Oprima el botón “Pause/Clear” para apagar antes de retirarlos.</p>
--	--

Recipientes Compatibles con el Induction Cooktop

Ya que la tecnología de inducción está basada en principios magnéticos, los recipientes compatibles deben tener un fondo ferroso (base de hierro, magnético). Algunos tipos de recipientes están hechos de metales magnéticos naturales (como hierro puro), mientras otros están diseñados para ser magnéticos al “hacer sándwich” una delgada capa de un metal ferroso entre la base. Esta capa actuará sobre el campo magnético del induction cooktop para distribuir el calor. Los utensilios de triple acero inoxidable de alta calidad y hierro fundido funcionan en los induction cooktops. Recipientes de cobre, vidrio y aluminio no funcionarán a menos de que tengan una base magnética de sándwich. Las cacerolas que funcionan de forma óptima en el NuWave™ PIC Double tienden a ser de un calibre mediano a pesado.

ATENCIÓN:

Las bobinas de calor están localizadas dentro del anillo dorado más grueso. Puede usar recipientes que midan hasta el ancho total del NuWave™ PIC Double, el cual es de 12.3 pulgadas; sin embargo, en estos casos el calor traspasará más lentamente a las orillas. No utilice recipientes que midan más de 12.3 pulgadas

Ejemplos de recipientes compatibles:

- Todos los recipientes NuWave™
- Hierro fundido
- Nu-Wave™ Duralon® Utensilios de Cocina de Cerámica Antiadherente
- Hierro y acero esmaltados
- Acero inoxidable con base magnética

Recipientes no compatibles con la inducción:

- Cobre
- Vidrio
- Aluminio
- Recipientes tipo cerámica

¿Cómo puedo comprobar la compatibilidad de mis recipientes con la inducción?

Existen tres sencillas formas de comprobar si sus cacerolas y sartenes actuales, o sus futuras compras, son compatibles con el NuWave™ PIC Double:

1. Un imán es por lo general un gran indicador. Si se adhiere a la parte de abajo de un recipiente quiere decir que la cacerola o sartén es regularmente para inducción. Sin embargo, tenga en cuenta que existen casos en los que las propiedades magnéticas de un recipiente pueden no ser suficientemente fuertes para que funcione eficientemente con el NuWave™ PIC Double.
2. Coloque una pequeña cantidad de agua en una cacerola o un sartén. Si son compatibles con la inducción, el agua comenzará a hervir.
3. Un símbolo de compatibilidad con inducción puede estar impreso en la parte de abajo del recipiente.

Instrucciones de Limpieza y Cuidado para su NuWave™ PIC® Double

ANTES DE USARSE:

Limpie la superficie con un trapo que haya sido humedecido en agua jabonosa tibia.

IMPORTANTE - No sumerja la unidad en agua ni intente utilizar el lavavajillas. La superficie exterior puede ser limpiada con cuidado con un paño húmedo o una esponja. Asegúrese de que la unidad se haya enfriado completamente antes de limpiarla.



Instrucciones Generales de Limpieza

Desconecte la unidad antes de limpiarla.

- Limpie después de cada uso.
- Asegúrese de que la unidad se haya enfriado completamente antes de limpiarla.
- La superficie exterior puede ser limpiada con cuidado con un trapo húmedo o esponja.
- Quite el cable de conexión antes de limpiar el NuWave™ PIC Double. No utilice ningún agente limpiador cáustico y asegúrese de que el agua no penetre al interior del induction cooktop.
- Nunca sumerja el NuWave™ PIC Double, sus cables o clavija en agua u otros líquidos.
- Limpie la superficie de vidrio con un trapo húmedo o detergente ligero sin soluciones jabonosas abrasivas. Asegúrese de que la unidad se haya enfriado completamente antes de limpiarla.
- Limpie la cubierta y el panel de operación con un trapo suave y humedecido con agua o detergente ligero.
- No utilice ningún producto limpiador con base de aceite para evitar dañar las partes plásticas o la cubierta/panel de operación.
- No utilice ningún material o sustancia inflamable, ácida o alcalina cerca del NuWave™ PIC Double, ya que puede reducir su tiempo de vida y representa un riesgo de incendio cuando el induction cooktop está siendo utilizado.
- Con el fin de mantener su NuWave™ PIC Double luciendo como nuevo, tome medidas para asegurarse de que la parte de abajo de sus recipientes no rayen el vidrio de la superficie del aparato, aunque una superficie rayada no afectará el funcionamiento del induction cooktop.
- Asegúrese de limpiar correctamente la unidad antes de guardarla en un lugar seco y fresco.

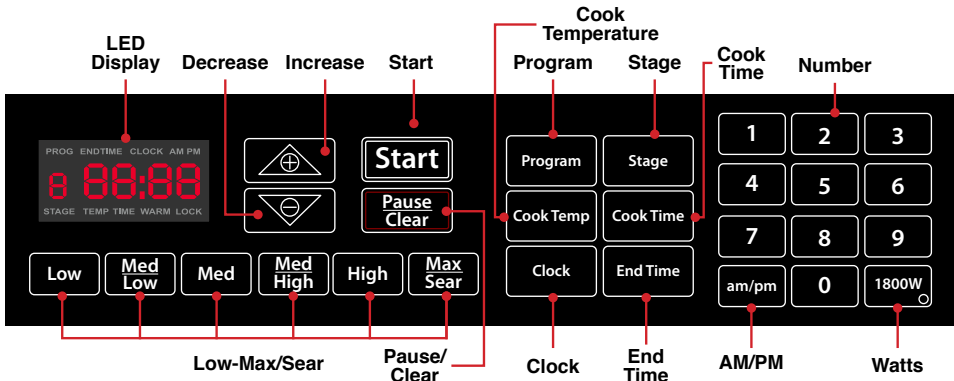
CONSEJOS IMPORTANTES:

1. Revise el contacto de energía para asegurar un funcionamiento adecuado.
No opere la unidad con otros electrodomésticos grandes en el mismo contacto de energía. Revise los ajustes si la unidad está cocinando demasiado lento.
2. La clavija debe estar conectada correctamente en el contacto.
3. Siempre apague y desconecte la unidad antes de limpiarla.

Instrucciones Generales de Operación:

- Coloque el cooktop en una superficie estable, nivelada y no metálica.
- Nunca utilice el cooktop en una superficie inflamable (por ejemplo un mantel, alfombra, etc.)
- No bloquee las ranuras de ventilación del induction cooktop. De esa forma el aparato se sobrecalentaría. Manténgalo a una distancia mínima de 3-5 pulgadas de paredes, otros objetos o electrodomésticos, etc.
- No coloque aparatos u objetos que sean sensibles a los campos magnéticos sobre o junto al NuWave™ PIC Double
- No utilice el induction cooktop cerca de fuegos abiertos, calentadores u otras fuentes de calor.
- No lo coloque sobre una estufa.
- Asegúrese de que el cable de corriente no esté dañado o quede presionado debajo del induction cooktop.
- El cable de corriente no debe estar en contacto con orillas filosas y/o superficies calientes.
- Antes de conectar el NuWave™ PIC Double, confirme que el voltaje indicado en este manual corresponde al voltaje suministrado en su casa. Una conexión errónea podría dañar el aparato y posiblemente lesionar a alguien.
- La superficie del cooktop está hecha de vidrio resistente a la temperatura. En caso de observar un daño en la unidad, aún sea una pequeña grieta en la superficie de vidrio, desconecte inmediatamente el NuWave™ PIC Double del suministro de energía.

Direcciones Para el Panel de la Pantalla



LED Display



Para comenzar a cocinar:

NOTA: Asegúrese de encender el NuWave™ PIC Double oprimiendo el switch que está del lado zaga del aparato.

Panel de Control:

"0" deberá aparecer cuando el programa sea borrado o cuando se encienda.

Existen varias formas para comenzar a cocinar con su NuWave™ PIC Double:

- Seleccione una de las funciones de temperatura (Low - Max/Sear), luego presione **"Start"**. El tiempo automático es de 1 hora.
 - Presione **"Cook Temp"**, luego presione **"Start"**. El cocinado automático será a 375°F por 1 hora.
 - Presione **"Cook Temp"**, luego programe la temperatura utilizando el teclado numérico touch y presione **"Start"**. El tiempo automático es de 1 hora.
 - Presione **"Cook Time"** luego programe el tiempo utilizando el teclado numérico touch y presione **"Start"**. La temperatura automática es de 375°F.
 - Programe la temperatura y el tiempo utilizando el teclado numérico touch, luego presione **"Start"**.
- El NuWave™ PIC Double automáticamente dejará de cocinar una vez que el tiempo ha expirado y un pitido avisará al usuario. La pantalla siempre mostrará la temperatura corriente durante el ciclo de uso y cocción. Para mostrar lapso de tiempo, presione **"Cook Time"** mientras se cocina.
- **NOTA:** Después de 3 segundos, la pantalla revertirá a la temperatura de cocción.
 - **NOTA:** Debido a las regulaciones de ETL en materia de controles táctiles, al presionar **"Start"** solamente no comenzará el proceso de cocción.

Función de Pausa/Borrar:

1. Para interrumpir el tiempo de cocinado, presione el botón **"Pause/Clear"** una vez. Esto pospondrá el NuWave™ PIC Double en el punto donde se encuentre.
2. La temperatura seguirá mostrándose en el panel del display, pero una "F" parpadeará.
3. Para reanudar presione **"Start"**.
4. Para BORRAR el modo de cocinado o el display mientras el NuWave™ PIC Double está funcionando, presione el botón **"Pause/Clear"** dos veces. La pantalla se borrará completamente, aparecerá un "0" o la hora actual, y la unidad se apagará.

Ajuste del Reloj y Botón AM/PM:

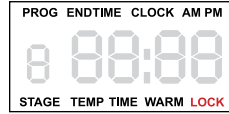
1. Presione el botón **"Clock"**. El indicador CLOCK aparecerá en el display LED y aparecerá "00:00".
 2. Ingrese los dígitos que correspondan a la hora actual. Por ejemplo, 1:25 se ingresaría presionando "1,2,5".
 3. Una vez que la hora haya sido ingresada, un AM se mostrará automáticamente.
 4. Para cambiarlo presione el botón **"am/pm"**.
 5. Presione el botón **"Clock"** una vez más para fijarlo.
- **"End Time" no funcionará a menos que usted determine la hora actual y un "0" sea mostrado en el display.**
 - **Si el NuWave™ PIC Double es desconectado, necesitará volver a programar el reloj.**

Conversión de Fahrenheit a Centígrados:

1. El display LED del NuWave™ PIC Double's está programado para mostrar automáticamente la temperatura en Fahrenheit(F). F aparecerá en el panel del display.
2. Para cambiar el display a Centígrados (C), presione los botones "Cook Temp" y "Cook Time" al mismo tiempo.
3. Para salir de la opción de conversión F/C, presione el botón "Pause/Clear" hasta que aparezca un "0" o la hora actual en la pantalla de la unidad.

Función de Bloquear y Desbloquear:

El PIC puede ser bloqueado al presionar "Low" y "Sear/Max" al mismo tiempo hasta que aparezca LOCK en el display LED. Para desbloquearlo, presione "Low" y "Sear/Max" al mismo tiempo hasta que LOCK ya no aparezca en el display LED.



• Cada cerraduras del panel de control y desbloquea en sí independientemente de la otra.

Función de Potencia en Watts:

El PIC Double funciona automáticamente a 1800 watts cuando utiliza un solo lado.

1. Para cambiar la potencia en watts a 900 watts, presione el botón "1800W".
2. Para cambiar a 1800 watts, solamente presione el botón "1800W" otra vez y la luz se encenderá.

NOTA: CADA LADO PUEDE UTILIZAR HASTA 1800W INDIVIDUALMENTE. CUANDO UTILICE AMBOS LADOS, EL PIC DOUBLE AUTOMÁTICAMENTE CAMBIARÁ A 900W EN CADA UNO.

Programando la Temperatura:

Este aparato está programado para cocinar en Med/High (375°F).

1. Para reiniciarlo presione la tecla de temperatura "Low" - "Max/Sear", el indicador TEMP aparecerá, luego oprima "Start". El rango de temperatura se mostrará en el panel del display.
2. Para iniciar, presione el botón "Cook Temp". El indicador TEMP aparecerá y mostrará 375F.
3. Para aumentar o disminuir la temperatura en rangos de 5°F, presione los botones "+" o "-" hasta que la temperatura deseada se muestre.

Utilice como referencia la tabla de abajo para establecer la temperatura y los niveles. La mínima es de 100°F mientras que la temperatura máxima alcanza 575°F.

NOTA: La temperatura en el Display representa la de 1.5L de aceite en la Olla de Acero Inoxidable de 3.5-quart NuWave™. El termómetro para la prueba se colocó en el origen (mitad) de la Olla de Acero Inoxidable de 3.5-quart NuWave™ y a una medida equidistante entre la base de la olla y la superficie del aceite.

Botón a Presionar	Rango de Temperatura	Display	Ejemplos
Low	100°F (38°C)	100F / 38C	Tibio
Med Low	175°F (79°C)	175F / 79C	Fuego Lento
Med	275°F (135°C)	275F / 135C	Baño María
Med High	375°F (191°C)	375F / 191C	Mezclar/Freir
High	425°F (218°C)	425F / 218C	Hervir/Saltear
Max/Sear	575°F (302°C)	SEAR	Dorar

Programando la Temperatura (Continúa):

Como alternativa, la temperatura de cocción deseada puede programarse presionando las teclas numerales. Vea los ejemplos a la derecha.

1. Presione el botón "Cook Temp".
2. Presione una temperatura deseada utilizando las teclas numerales. Tome en cuenta que el PIC Double se programará automáticamente a la temperatura más cercana que termine en un "5" o un "0". Por ejemplo, cuando usted presione 2,2,2 para cocinar a 222°F, la pantalla LED mostrará 220F.

presione o tres veces a continuación, pulse "Start" → **220F**

Temperatura Deseada	Visualización
220°F	220F
221°F	220F
222°F	220F
223°F	225F
224°F	225F
225°F	225F

Setting Cooking Time:

1. Presione el botón **"Cook Time"**. El indicador TIME parpadeará.
2. Ingrese el tiempo en horas y minutos presionando los números correspondientes.
 - Por ejemplo, 1 hora y 30 minutos se ingresarían presionando "1,3,0". El panel del display mostrará 1:30.
 - Se puede ajustar el tiempo en incrementos de 1 minuto presionando las flechas "+" o "-".
 - Para revisar el tiempo durante la cocción presione el botón **"Cook Time"**, el PIC regresará automáticamente a la temperatura en 3 segundos.
3. Si el tiempo requerido es en minutos sólo necesita ingresar 1 ó 2 números.
 - Por ejemplo, para 5 minutos sólo presione "5"; para 46 minutos presione "4,6".
4. Si necesita corregir el número, borre el que ingresó presionando el botón "0" cuatro veces.
 - **TIME parpadeando indica que usted puede ajustar el tiempo. El tiempo máximo es de 99 horas y 60 minutos.**
 - **El display muestra horas y minutos, pero no segundos**



Función de Mantener Caliente:

Después de que el tiempo de cocinado inicial sea completado, usted podrá utilizar su cooktop para mantener su comida caliente (100°F-200°F). La configuración automática está programada a 120°F por 2 horas.

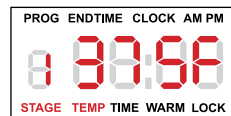
1. Presione los botones **"Low"** y **"Med/Low"** al mismo tiempo hasta que aparezca WARM. El indicador WARM parpadeará.
2. Se mostrará 120F, luego presione **"Start"**.
3. Para cambiar el tiempo, ingrese el tiempo deseado y continúe. Usted podrá programar el PIC para mantener sus alimentos calientes hasta por 100 horas.
4. Cuando el ciclo de cocinado inicial se termine, el PIC "sonará" dos veces antes de cambiar a la función WARM. Esta función siempre será la última etapa en el programa.
 - Para cambiar la temperatura de la función WARM, usted puede aumentarla o disminuirla presionando los botones "+" o "-" o utilizando el teclado numérico.
 - Para cambiar el tiempo, presione el botón "Cook Time". Usted puede aumentar o disminuir el tiempo presionando los botones "+" o "-" o utilizando el teclado numérico.



Función de Cocción por Etapas:

Esta función se utiliza para guardar, programar o cocinar en más de una sola configuración consecutiva de tiempo y temperatura.

1. Presione el botón **"Stage"**. "STAGE" se mostrará. Para todas las etapas la temperatura automática será siempre 375°F.
2. Para cambiar la temperatura, presione el botón **"Cook Temp"**. "TEMP" parpadeará. Ingrese la temperatura deseada.
3. Presione el botón **"Cook Time"**. TIME parpadeará en el display..
4. Ingrese el tiempo de cocción deseado. Puede comenzar por el "Tiempo" seguido por la "Temperatura".
5. Presione el botón **"Stage"** para ir a la etapa de programación "2".
6. Repita el proceso hasta que todas las etapas deseadas sean programadas.
 - **El número máximo de etapas programables es de 10. La etapa 10 se mostrará como "0".**
 - **Si en algún momento desea editar una etapa que ya fue programada, presione el botón "Stage" hasta que se muestre la que desea, en ese momento usted podrá cambiar la Temperatura (COOK TEMP), el Tiempo (COOK TIME), o ambos.**



Función de Fin:

IMPORTANTE: la hora correcta (CLOCK) debe ser ajustada antes de que la función de Fin (END TIME) sea utilizada (vea "Setting Clock Time" en la página 13). Esta característica está diseñada para permitir que el cocinado pare en un futuro. Es posible retrasar el fin de un programa hasta por 24 horas.

1. Presione el botón **"End Time"**, el indicador END TIME aparecerá en el display LED, se mostrarán AM y "00:00" también.
2. Utilice las teclas numerales para ingresar la hora deseada para finalizar.

- Por ejemplo, 5:00 se ingresaría presionando "5,0,0".

Presione el botón **"am/pm"** para cambiar del AM automático si fuera necesario

3. Después de programar la temperatura y tiempo, presione **"Start"**.

NOTA: "COOK TIME" no puede ser mayor que "END TIME".



Función de Programación:

NOTA: Los números del 1 al 50 son recetas pre-programadas.

NOTA: Los números del 51 al 200 son sus propias recetas programadas.

Vea el ejemplo de Programación de Receta

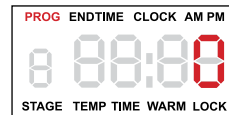
NOTA: Programas 1-50 –La potencia en watts está automáticamente programada a 1800 watts, si usted utiliza programas del 1 al 50 y presiona el botón de Potencia en Watts se desplegará "Err" y regresará a Temperatura automáticamente.

NOTA: Programas 51-200 – Una vez programada la potencia en watts adecuada, usted no podrá cambiarla a menos de que elimine las recetas. Si usted presiona el botón de Potencia en Watts mientras está cocinando, se desplegará "Err" y regresará a Temperatura automáticamente.

El botón **"Program"** representa una variedad de funciones disponibles para los usuarios del NuWave™ PIC Double, incluyendo la Memoria de Entrada (el almacenamiento de programas de cocción por etapas utilizados frecuentemente), la Memoria de Recuperación (recuperación de secuencias de cocción por etapas) y el Modo de Cocción por Etapas.

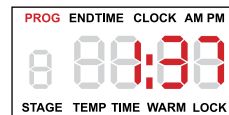
Uso de las Recetas Pre-Programadas:

1. Presione el botón **"Program"**. El indicador "PROG" parpadeará y aparecerá un "0" en el área del display.
2. Luego ingrese el número asociado con la receta pre-programada utilizando el teclado numérico. Por ejemplo "3,1" es 31.
3. Luego presione **"Start"**.



Programación de sus Propias Recetas:

1. Ingrese sus etapas, cada una con sus temperaturas y tiempos, luego presione **"Program"**. Ingrese el número con el que la desee guardar. Por ejemplo, "1,3,7" es 137.
2. Presione el botón **"Program"** para confirmar el número que seleccionó.
 - Se pueden almacenar hasta 10 funciones de cocción en cada Memoria de Entrada (10 etapas adicionales de tiempo de cocción y temperatura).
 - Si no está seguro del tiempo de cocción restante mientras el NuWave™ PIC Double está cocinando, presione **"Cook Time"** para mostrarlo. El display volverá a mostrar la temperatura automáticamente después de algunos segundos.



Tiempo Total:

Antes de comenzar con una receta programada usted podrá visualizar el número total de etapas y el tiempo total:

1. Presione el botón **"Program"** y luego ingrese en el teclado el número de receta asignado.
2. Presione el botón **"Program"** una vez más.
 - El número total de etapas se mostrará sobre "STAGE" y el tiempo total se mostrará en el display LED.

NOTA: Las etapas individuales también podrán cambiarse y guardarse al mostrarse el tiempo total.

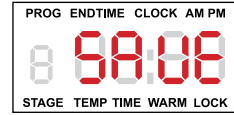
1. Presione el botón **"Stage"** para seleccionar la etapa a cambiar.
2. Para cambiar la temperatura presione el botón **"Cook Temp"** e ingrese la temperatura deseada utilizando las teclas numéricas o los botones **"+"** y **"-"**. Para cambiar el tiempo presione el botón **"Cook Time"** e ingrese el tiempo deseado utilizando las teclas numéricas o los botones **"+"** y **"-"**.
3. Presione el botón **"Start"** para comenzar con su receta editada.

NOTA: Usted también puede guardar su receta editada.

1. Presione el botón **"Program"**. Aparecerá PROG y se mostrará un 0 en la pantalla.
2. Ingrese el número deseado para su programa utilizando las teclas numéricas o los botones **"+"** y **"-"**.
3. Presione el botón **"Program"** nuevamente para guardar su nuevo programa.

Función de Guardar:

Usted puede modificar y guardar el tiempo o temperatura de una receta programada ya existente en cualquier momento durante su proceso de cocción. Una vez que haya cocinado, aparecerá SAVE en el display LED. En ese momento usted podrá guardar su receta en el NuWave PIC Double presionando el botón "Program" e ingresando el número de receta deseado.



Si usted decide guardar la receta modificada en un espacio que ya está siendo ocupado por otra receta programada, la nueva receta anulará la anterior.

ESTA OPCIÓN SÓLO ESTÁ DISPONIBLE PARA LOS ESPACIOS DEL 51 AL 200.

Ejemplo de Programación de Receta.

Betabel

Porciones: 6-8

Etapas de Cocción Pre.Programadas:

Etapas 1: Max/Sear - 1 minuto

Etapas 2: 375°F - 20 minutos

Tiempo de Cocción Total: 21 minutos

Ingredientes:

4 betabeles grandes amarillos o rojos,
lavados y limpiados

1 litro de agua

1 cucharadita de sal

½ cucharadita de pimienta negra
recién molida

Instrucciones:

1. Ponga los betabeles y el agua en la olla de presión.

Programación:

Etapas 1: Max/Sear - 1 minuto

1. Presione el botón "Stage".

Aparecerá Stage en el panel del display.

2. Presione el botón "Cook Temp" y presione los botones "5,7,5" o el botón "Max/Sear".

Se mostrará "SEAR".

3. Presione el botón "Cook Time" y presione "1" para cocinar por un minuto.

Etapas 2: 375°F - 20 minutos

1. Presione el botón "Stage" una vez más. Aparecerá Stage en el panel del display.

2. Presione el botón "Cook Temp" y presione los botones "3,7,5" o el botón "Med/High".
Se mostrará "375°F".

3. Presione el botón "Cook Time" y presione "2,0" para cocinar por 20 minutos.

Para guardar la receta:

1. Después de ingresar todas las etapas presione "Program".
2. Ingrese cualquier número entre 51 y 200 utilizando el teclado numérico. Por ejemplo: "1,3,7" programan 137.
3. Presione "Program" una vez más para establecerlo.

Instrucciones para Cocinar:

Para cocinar inmediatamente:

1. Tape y asegure.
2. Gire el regulador de presión al 2 para una presión alta.
3. Presione "Start".

Solución de Problemas

Mensaje de Error	Solución
E1	<p>Un E1 por lo regular significa que el NuWave™ PIC Double no detecta algún recipiente en su superficie. Esto puede ocurrir por una de dos razones:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Las bobinas de inducción que contiene el NuWave™ PIC Double trabajarán sólo cuando estén en contacto directo con un recipiente. Para mantener la efectividad del aparato, siempre asegúrese de que esté sobre una superficie plana y que el contacto con el recipiente sea consistente. 2. Un mensaje de E1 también puede aparecer si su recipiente elegido no es para inducción.
E2	Mal funcionamiento de la unidad. Contacte a servicio al cliente.
E3	El voltaje de la unidad es demasiado bajo. El mínimo es 85 volts.
E4	El voltaje de la unidad es demasiado alto. El máximo es 144 volts.
E5	Mal funcionamiento de la unidad. Contacte a servicio al cliente.
E6	Mal funcionamiento de la unidad. Contacte a servicio al cliente.
E7	Sobrecalentamiento o ductos de ventilación obstruidos. Si la temperatura interna excede 230°F, cualquier operación se detendrá y se producirá un sonido. Presione "Pause/Clear" dos veces. Espere a que la unidad se enfríe.
E8	Sobrecalentamiento. Si el aparato excede una temperatura de 20°F arriba de la de Dorar, éste se apagará automáticamente. Contacte a servicio al cliente.
E9	La unidad no funciona correctamente. Contacte a servicio al cliente.
FULL	En el modo de programación si el tiempo seleccionado excede el límite del aparato, que es de 99:59, entonces no se podrán programar más fases.

- Cuando cualquiera de los mensajes de error anteriores aparezcan en el LED, la unidad sonará al menos una vez.
- El ventilador trabajará por 60 segundos adicionales después de presionar el botón "Pause/Clear" una vez. Para continuar cocinando presione el botón "Start" dentro de los siguientes 45 minutos.
- La unidad se apagará después de 45 minutos si ningún botón (como "Start") es presionado. Cuando el aparato se apague se borrará toda la historia de cocinado previa.
- Después de presionar el botón "Pause/Clear" dos veces, el ventilador trabajará por 60 segundos adicionales hasta que la unidad se enfríe. En ese momento el NuWave™ PIC Double se apagará.

Después de retirar el recipiente	Sonido	Pantalla	Referencia
Inicial	Uno solo	"F" o "C" o "Sear" o "·" Intermitente	Al colocar nuevamente el recipiente, el NuWave™ PIC Double reanudará el cocinar.
< 10 segundos	Ninguno	"F" o "C" o "Sear" o "·" Intermitente	
11- 70 segundos	Sí	E1	Reanude presionando "Start"
Después de 70 segundos	Ninguno	0	El tiempo de cocinado ha concluido

EL FABRICANTE GARANTIZA: Que el induction cooktop y todos sus componentes eléctricos estarán libres de defectos y mano de obra bajo un uso doméstico normal siempre y cuando sea manejado de acuerdo a las instrucciones escritas proporcionadas por el Fabricante en cada unidad por un (1) año a partir de la fecha de compra. El Fabricante proporcionará las partes necesarias y mano de obra para reparar cualquier parte del sistema de cocción por inducción en el Departamento de Servicio de NuWave, LLC. Después de la expiración de la garantía, el costo de la mano de obra y las partes será responsabilidad del propietario.

LA GARANTÍA NO CUBRE: Ninguna cubierta (si aplica) ni ninguna parte del sistema de cocinado. La Garantía Limitada se invalida si se realiza alguna reparación por un representante no autorizado o si la placa de número de serie es retirada o dañada. El deterioro normal del acabado debido al uso o la exposición no es cubierto por esta Garantía. Esta Garantía Limitada no cubre los gastos de envío, fallas, daños o desempeños inadecuados ocasionados por algún accidente, catástrofe natural (como un rayo), fluctuaciones en la corriente de energía, alteraciones, abusos, mal empleo o aplicación, ambientes de tipo corrosivo, instalación incorrecta, falla al operarlo de acuerdo a las instrucciones escritas del Fabricante, o uso anormal o comercial.

PARA OBTENER SERVICIO: El propietario tendrá la obligación y responsabilidad de: pagar por todos los servicios y partes que no estén cubiertas por la garantía; pre-pagar el envío hacia y desde el Departamento de Servicio para cualquier parte o sistema devuelto bajo esta garantía; empacar cuidadosamente el producto utilizando material de relleno adecuado para prevenir algún daño durante el tránsito. El empaque original es ideal para este propósito. Contenido del Paquete: nombre del propietario, dirección, número de teléfono durante el día, una descripción detallada del problema y su Número de Autorización de Devolución de Producto (Número RGA): Llame al **1-877-689-2838** o envíe un correo a help@nuwavenow.com para obtener su número RGA. Proporcione el modelo del sistema de cocinado y el número de serie así como una prueba de la fecha de compra (una copia del recibo) cuando solicite la aplicación de esta garantía.

OBLIGACIÓN DEL FABRICANTE: La obligación del Fabricante bajo esta Garantía Limitada se limita a reparar o cambiar cualquier parte del induction cooktop expresamente cubierta por esta Garantía Limitada, la cual, previa inspección sea detectada como defecto por uso normal. La Garantía Limitada es aplicada sólo dentro de USA continental y únicamente para el comprador original en los canales de distribución autorizados por el fabricante. La Garantía Limitada no puede ser alterada, variada o extendida excepto por un instrumento escrito y suscrito por el fabricante. La forma de reparación o sustitución proporcionada bajo esta garantía limitada es exclusiva. En ningún caso el fabricante será responsable por algún daño incidental o consecuente a alguna persona, ocasionado o no por la negligencia del fabricante, incluyendo, sin limitación, daños por merma de uso, costos de sustitución, daños a la propiedad, u otras pérdidas de dinero. Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o consecuentes, así que las exclusiones limitantes mencionadas pueden no aplicar. Esta Garantía Limitada otorga derechos legales específicos y podría haber otros derechos que varíen de estado a estado. Excepto por lo estipulado anteriormente, el fabricante no hace garantías expresas o implícitas surgidas de la ley u otros, incluyendo sin limitación, las garantías implícitas de comercialización y aptitud para un propósito particular a cualquier otra persona.

LEA SU MANUAL DEL USUARIO: Si usted tiene aún cualquier pregunta sobre el manejo o garantía del producto, contacte a NuWave, LLC al **1-877-689-2838** o envíe un correo a help@nuwavenow.com

1800 Watt and 900 Watt Cooking Times

	Food	Cook Temp	Cook Time 1800 Watts	Cook Time 900 Watts
Breakfast	Pancakes	350°F	3 Min	3:40 Min
	Raw Pork Sausage Patties	350°F	5:00 Min	7:00 Min
	4 Raw Sausage Links	350°F	8:15 Min	8:15 Min
	Bacon	350°F	7:00 Min	7:00 Min
	2 Fried Eggs	275°F	2:02 Min	2:46 Min
	4 Scrambled Eggs	275°F	0:48 Sec	1:21 Min
Beef	Searing a Ribeye	575°F/Sear	1:30 Min	5:50 Min
	8 oz. Hamburgers	375°F	8:00 Min	8:00 Min
Chicken	2 Chicken Breasts	375°F	8:00 Min	9:30 Min
Fish	4 oz. Salmon	575°F/Sear	8:50 Min	12:45 Min
Stocks, Soups and Sauces	4 cups Chicken Broth	575°F/Sear	3:46 Min	8:30 Min
	4 cups Beef Broth	575°F/Sear	3:46 Min	8:30 Min
	Pre-Made Alfredo Sauce	275°F	3:21 Min	4:45 Min
	Pre-Made Marinara Sauce	275°F	3:00 Min	4:00 Min
	Cheese Sauce	175°F	4:30 Min	5:09 Min
Sweets	12 oz. Semi Sweet Chocolate	140°F	8:00 Min	10:00 Min
Others	1 Tbsp. Butter	275°F	1:24 Min	1:44 Min
	1 Stick of Butter (8 Tbsp.)	275°F	3:12 Min	3:44 Min
	1/2 cup of Diced Onions	375°F	4:00 Min	6:43 Min
	1 Tbsp. of Garlic Sautéd	300°F	0:55 Sec	1:20 Min
	1 cup of Water Boiled	575°F/Sear	1:30 Min	3:00 Min
	2 cups of Water Boiled	575°F/Sear	2:27 Min	4:50 Min
	3 cups of Water Boiled	575°F/Sear	3:33 Min	7:00 Min
	4 cups of Water Boiled	575°F/Sear	4:03 Min	9:24 Min
	4 cups Canola Oil (375°F)	575°F/Sear	7:44 Min	16:25 Min

Please note: These are general guidelines only. They are not meant to be recipes. Cook times may vary.

Caldo de Pollo

Rinde ½ galón

3 libras de pollo con hueso (no pellejos)
3 tallos de apio con hojas, en trozos
2 zanahorias en trozos
1 cebolla grande con cáscara en trozos
½ cucharadita de pimientas negras enteras
4 ramitas de perejil
2 hojas de laurel
½ galón de agua más una taza
1 papel filtro
1 cordón

Coloque los huesos de pollo lavados en una caldera grande. Agregue las verduras y el agua. Haga el bouquet (papel filtro amarrado con las pimientas y las hierbas adentro), lo amarra al asa de la olla para sacarlo más fácilmente.

Cocine el caldo a fuego alto hasta que hierva (SEAR) al inicio de la cocción. Baje el fuego (175°) y déjelo cocer a fuego lento hasta completar 2½ horas.

Cuélelo en papel filtro y escurridor. Déjelo enfriar en el refrigerador y retire la grasa si lo desea. No agregue sal al caldo, eso se hará cuando prepare una salsa o sopa.

Consejos: Sólo hierva el caldo una vez, esto previene que quede turbio. Refrigere hasta por 3 días o congele hasta por 6 meses.

Huevos Revueltos

Porciones:4

8 huevos
1/3 taza de leche, crema light, o mitad y mitad
½ cucharadita de sal
¼ cucharadita de pimienta negra
1 cucharada de mantequilla o aceite antiadherente en aerosol

En un tazón mediano mezcle todos los ingredientes excepto la mantequilla. Mezcle en una batidora el eléctrica o mézclelos manualmente. En un sartén grande derrita la mantequilla a fuego alto (425°) y luego vierta la mezcla de huevo. Cocine a esa temperatura sin mover hasta que la mezcla se comience a cocer por la parte de abajo y en las orillas.

Con una espátula o cuchara de madera levante y doble a la mitad la mezcla de tal manera que la parte cruda se vaya al interior. Cocine por 2 ó 3 minutos hasta que el huevo esté bien cocido pero aún brillante.

Caldo de Res

Rinde ½ galón

4 libras de carne de res con hueso (corte de pierna de res)
½ taza de agua
3 zanahorias en trozos
2 tallos de apio con hojas, en trozos
10 pimientas enteras
8 ramitas de perejil fresco
4 hojas de laurel
1 galón de agua fría más una taza

1 papel filtro

1 cordón

Coloque la carne en una cacerola grande para horno. Hornee a 450° por 45 minutos o hasta que estén bien dorada, volteando la carne una vez. Coloque luego los huesos en una olla grande. Vierta la ½ taza de agua en la cacerola en que horneo los huesos y raspe todos los restos del dorado. Agregue la mezcla de agua a la caldera. Añada las verduras y agua.

En el papel filtro coloque las pimientas y las hierbas y amarre con el cordón. Sujételo al asa de la olla y deje que las hierbas se cocinen junto con los huesos y las verduras. Cocine a fuego alto hasta que hierva (SEAr) y luego baje a fuego lento y termine de cocinar hasta completar 3½ horas. Si el caldo hierve durante el fuego lento baje más la llama (100°).

Cuele el caldo en un colador cubierto con papel filtro.

Enfríe en el refrigerador y quite la capa de grasa formada si así lo desea.

El caldo se mantiene en buenas condiciones por 3 días en el refrigerador o por 6 meses en el congelador.

Consejos:

Congélelo en charolas de cubos de hielo y saque uno cuando desee dar un poco de sabor extra a sus verduras o salsas.

Papas Para el Desayuno

Porciones:4

2 tazas de papas cambray frescas o papas rojas, en trozos
½ taza de cebolla picada
½ taza de pimienta verde o rojo picado
2 cucharadas de aceite de olivo
½ taza de queso cheddar rayado (opcional)
½ cucharadita de sal
½ cucharadita de pimienta

En un sartén grande antiadherente cocine las papas, la cebolla y el pimienta con el aceite de olivo a fuego medio (275°) tapado por 20-25 minutos moviendo ocasionalmente hasta que se suavicen. Sazone con sal y pimienta y añada el queso encima para servir.

Consejo: Usted puede reemplazar las papas frescas por 1½ taza de hash browns congeladas o refrigeradas.

Cerdo Agridulce con Piña

Porciones: 4

6 onzas de mantequilla sin sal, dividida
3 libras de tallo de apio, pelado y cortado en pedacitos de 1 pulgada
2 tazas de agua
1 cucharada de sal, dividida
¼ taza de leche
2 cucharaditas de ajo picado
1 libra (4) de col china pequeña, limpias y rebanadas
11/2 libras de lomo de cerdo sin hueso, limpio y cortado en cubos
10 onzas de piña en trozos
1/3 taza de miel
2 cucharadas de vinagre de jerez
Pimienta blanca al gusto

Derrita 2 cucharadas de mantequilla en una cacerola mediana a temperatura media-alta (375°). Agregue el tallo de apio y cocine por 5 minutos moviéndolo para cubrirlo con la mantequilla. Añada agua y 1½ cucharadita de sal y déjelo hervir. Baje el fuego (175°) y tápelo por 30 minutos o hasta que estén suaves. Cuele y guarde ¼ de taza del líquido. Hágalo puré en el procesador de alimentos con el líquido que guardó, la leche y una cucharada de mantequilla. Regréselo a la cacerola y manténgalo caliente. En un sartén grande caliente 3 cucharadas de aceite de olivo a fuego alto (425°) y salteé el ajo hasta que se suavice moviéndolo por un minuto, agregue la col china y ½ cucharadita de sal; cocine a fuego medio (375°) moviendo hasta que se suavice, de 4 a 5 minutos. Manténgalo caliente. En otro sartén grande agregue 1 cucharadita de aceite de olivo y cocine la carne de cerdo a fuego medio (375°) hasta que se dore y esté cocida. Sáquela con una cuchara

calada y añádala a la col china. En el sartén de la carne agregue la piña con su jugo, la miel, el vinagre y la sal restante y a fuego medio (375°) déjelo hervir. Agregue el cerdo y la col china a la misma salsa. Sirva con el puré de tallo de apio.

Camarones Capeados

Porciones: 4-6

1 taza de harina sin preparar
½ cucharadita de azúcar
½ cucharadita de sal
1 taza de agua helada
2 cucharadas de manteca derretida o aceite de olivo
2 libras de camarones sin cocinar, pelados y desvenados, con cola
1 botella grande de aceite vegetal para freír

En un tazón grande revuelva la harina con el azúcar y la sal. Bata con agua helada, huevo y 2 cucharadas de aceite. Seque los camarones perfectamente.

Caliente el aceite para freír en una olla grande y pesada hasta que marque usando el botón medio/alto (375°), toma 2½ minutos para calentarse. Tomando los camarones de la cola, sumérjalos en la mezcla que batió. Con cuidado colóquelos en la olla y fríalos hasta que se doren. No los cocine de más; el truco es 2 minutos. Escúrralos en toallas de papel y sírvalos de inmediato.

Chili Tradicional

- 2 libras de carne de res molida (sirloin)
- 1 taza de cebolla amarilla picada
- 1 taza de apio picado
- 2 cucharadas de ajo picado
- 2 latas de frijoles rojos ligeros
- 4 (15 onzas) de tomate entero con jugo
- 2 tazas de agua fría
- 3 cucharadas de sazónador para chilli McCormick
- 3 cucharadas de perejil fresco picado o 1 cucharada del seco
- ½ cucharadita de pimienta negra
- ½ cucharadita de sal
- 1 taza de queso rayado (opcional)
- ½ taza de cebollitas cambray picadas (opcional)
- 1 taza de galletas saladas

En una caldera grande a fuego alto (SEAr) dore la carne molida con una cucharada del sazónador para chili. Escurra toda la grasa. Agregue la cebolla, el apio y el ajo y saltéelos junto con la carne molida a temperatura media (375°) hasta que la cebolla esté transparente, moviendo cada 30 segundos. Esto llevará alrededor de 2 minutos. Agregue las dos latas de frijoles rojos, los tomates, el sazónador para chili, el agua, el apio, sal y pimienta. Suba la temperatura a fuego alto (425°) y espere a que hierva, luego baje la flama y cocine a fuego lento por 45 minutos. Sirva con queso, cebolla picada y galletas saladas.

Paella de Mariscos

Porciones: 6-8

- 2 cucharaditas de mantequilla
- 1 taza de cebolla picada
- Sal y pimienta negra al gusto
- 1 taza de arroz de grano grande
- 1 pimiento verde pequeño, sin semilla y picado finamente
- 1 pimiento rojo pequeño, sin semilla y picado finamente
- 1 cucharada de ajo picado
- ½ cucharadita de hilos de azafrán desmoronados
- 2 ½ tazas de caldo o fondo de pescado
- 1 (6 – 8-onzas) cola de langosta sin concha, partida en trozos grandes
- ½ libra de patas de cangrejo King Crab, desconchadas y partidas en trozos grandes
- 12 onzas de filetes de Tilapia cortados en trozos grandes
- 4 onzas de vieira cruda
- 4 onzas de camarones grandes crudos, pelados y desvenados
- 4 onzas de mejillones precocidos
- 4 onzas de almejas precocidas
- 4 onzas de calamar precocido y prepicado
- 4 onzas de pulpo precocido y prepicado

Modo de preparación:

1. Derrita la mantequilla en una cacerola de 3.5 cuartos a temperatura media (275°F) por 30 segundos.
2. Salteé la cebolla en la mantequilla a la misma temperatura por 2 minutos o hasta que la cebolla se haya suavizado.
3. Sazone con sal y pimienta al gusto.
4. Agregue el arroz y cocine moviéndolo ocasionalmente cada 30 segundos.
5. Agregue los pimientos, el ajo, el azafrán y las 2 tazas de caldo.
6. Ponga esta mezcla a hervir en Medium-High (375°F) tapándola.
7. Una vez que hierva, baje la temperatura a 275° y déjela a fuego lento por 10-15 minutos.
8. Agregue la mezcla de mariscos.
9. Cocine por otros 15-20 minutos sin tapar o hasta que la mayoría del líquido se haya absorbido y el arroz esté blando.

Masa Básica para Pasta

Rinde 1 Libra

2 tazas de harina sin preparar
½ cucharadita de sal
2 yemas de huevo batidas
1 huevo batido
1/3 taza de agua
1 cucharadita de aceite de olivo

En un tazón grande mezcle 1¾ taza de la harina y la sal. Haga un hueco en el centro de la mezcla de harina. En un tazón pequeño revuelva las yemas de huevo y el huevo completo, el agua y el aceite. Agregue la mezcla de huevo a la mezcla de harina; mezcle bien.

Espolvoree la superficie para amasar con el ¼ de taza de harina restante. Ponga la masa sobre la superficie. Amase la masa hasta que quede suave y elástica (De 8 a 10 minutos). Cúbrala y déjela reposar por 10 minutos.

Divida la masa en 4 porciones iguales. En una superficie ligeramente harinada extienda cada porción de masa en un área de 12x9 pulgadas hasta que quede aproximadamente 1/16 de pulgada. Déjela reposar sin cubrir por 20 minutos. Espolvoree ligeramente la masa con harina. Suavemente enrolle la masa en espiral; corte tiras de ¼ de pulgada de ancho. Mueva las hebras para separarlas; córtelas en largos de 2 a 3 pulgadas.

Hierva agua a fuego alto (425°) y cocine de acuerdo a la guía.

Para guardar los fideos cortados, espárzalos en una rejilla para enfriarlos. Déjelos enfriar toda la noche o hasta que se sequen por completo. Colóquelos en un

recipiente al vacío y refrigérelos hasta por tres días o congélelos hasta por 8 meses.

Consejos: Usted no necesita una máquina para pasta. Enrolle la masa al grosor deseado y luego corte a mano.

Arroz Español

Porciones: 6-8

½ taza de cebolla finamente picada
½ taza de pimienta verde picado (dulce)
1 diente de ajo picado
1 cucharada de aceite de olivo
1 cucharadita de chili en polvo
1 28 onzas de tomates enlatados cortados y sin escurrir
¾ taza de arroz de grano grande sin cocinar
1 4 onzas lata de chiles verdes en cubos sin escurrir
1 cucharada de salsa picante de botella (opcional)
½ taza de queso cheddar rayado (opcional)

En un sartén grande cocine la cebolla con el pimienta y el ajo a fuego alto (425°) por 2-3 minutos. Agregue el chili en polvo y cocine por un minuto más. Revuelva con los tomates enlatados, arroz, chiles, y la salsa picante, 1 taza de agua, ¼ cucharadita de sal y 1/8 cucharadita de pimienta negra. Deje hervir y luego reduzca la flama y cocine a fuego lento, tapándolo, por alrededor de 20 minutos o hasta que el arroz esté tierno y la mayoría del líquido se haya absorbido.

Consejos:

Cambie el chili en polvo por algún curry y cúrcuma y obtendrá un gran arroz estilo Hindú.

Arroz Frito con Verduras

Porciones: 4

1 cucharadita de aceite de ajonjolí tostado o aceite para cocinar
1 huevo batido
½ libra de espárragos frescos cortados en pedazos de 1 pulgada
¼ taza de champiñones frescos rebanados
¼ taza de apio cortado en diagonal (1 ramo)
2 cucharadas de cebolla verde rebanada finamente
2 dientes de ajo picados
1 cucharada de aceite de olivo
3 cucharadas de salsa de soya baja en sodio
2 cucharadas de vino blanco o agua
Un poquito de pimienta roja
2 tazas de arroz cocido frío

En un sartén o wok grande caliente 1 cucharada del aceite de ajonjolí a temperatura media (275°). Agregue el huevo levantando e inclinando el sartén o wok hasta formar una capa delgada en el fondo del recipiente (tal vez el huevo no alcance a cubrir todo el recipiente).

Cocine por 1 minuto o hasta que el huevo se cuaje, voltee el recipiente sobre una charola para hornear y corte en tiras delgadas y cortas. Póngalo a un lado.

En el mismo recipiente caliente el aceite restante a fuego alto (425°) y saltee los espárragos con los champiñones, el apio y el ajo por 3 minutos, moviendo las verduras todo el tiempo. Revuelva con la salsa de soya, el vino y el pimienta roja. Agregue el arroz cocido. Cocine y mueva por alrededor de 2 minutos.

Añada y revuelva también el huevo. Consejos: Asegúrese de que el arroz cocido esté totalmente frío antes de comenzar para que los granos de arroz no se peguen mientras saltea. Agregue el arroz cocido. Cocine y mueva por alrededor de 2 minutos. Añada y revuelva también el huevo.

Consejos: Asegúrese de que el arroz cocido esté totalmente frío antes de comenzar para que los granos de arroz no se peguen mientras saltea.

Fettuccine Alfredo

Porciones: 4

½ taza de crema entera para batir
1 cucharada de mantequilla
6 onzas de fetuchini seco
¾ taza de queso Parmesano rayado
½ cucharadita de pimienta negra

Es muy importante que deje la crema y la mantequilla a temperatura ambiente por 30 minutos. Mientras tanto, cueza el fetuchini siguiendo las instrucciones del empaque. Escúrralo y regréselo a la cacerola.

En otra cacerola a fuego lento (175°) cocine la mantequilla y la crema (hasta que aparezcan pequeñas burbujas alrededor de la cacerola), no deje que se sobre caliente o la salsa se cortará. Mueva la salsa de crema constantemente por 2 minutos. Agregue la salsa caliente, el queso parmesano y la pimienta negra al Fetuchini cubriéndolo bien. Sirva de inmediato.

nuwaveTM
— LIVE WELL FOR LESS[®] —

PIC[®] DOUBLE



Mode d'emploi et Livre de recettes complet

Bienvenue dans la cuisson à induction de précision NuWave™

Nous vous félicitons d'avoir acheté la plaque de cuisson à induction Double NuWave™ (PIC®). Ce manuel contient des images et des instructions détaillées pour vous aider à vous familiariser avec votre plaque de cuisson. Il renferme également de bonnes recettes et des astuces de gain de temps pour vous aider à préparer de délicieux repas gastronomiques en bien moins de temps qu'il ne vous en faudrait avec une cuisinière classique. Cuisiner devient simple et rapide avec la plaque de cuisson à induction de précision Double de NuWave, LLC. Cet appareil portable aux fonctions multiples utilise la technologie de l'induction pour économiser du temps, de l'énergie et de l'argent. La plaque de cuisson à induction de précision NuWave™ est efficace, sûre, rapide et facile à nettoyer. De plus, grâce aux fonctions de programmation des temps et des températures de « réchauffer » à « saisir », vous pouvez préparer presque tout type de nourriture sans risquer de la faire trop ou pas assez cuire.

Qu'est-ce que la cuisson à induction?

La PIC Double NuWave™ se compose d'une série de bobines d'induction (basées sur les principes magnétiques). Ces bobines génèrent des champs magnétiques qui produisent une réaction de chaleur dans les poêles et casseroles à base d'acier et de fer. De cette façon, la chaleur est générée dans les ustensiles et non à la surface de la plaque de cuisson, ce qui consomme beaucoup moins d'énergie qu'avec des appareils électriques ou à gaz classiques. La cuisson à induction est la manière la plus écologique de préparer des repas car cette méthode de libère pas de toxines dans l'environnement. La cuisson à induction n'émet pas de flamme, elle produit donc moins de chaleur résiduelle dans votre cuisine. La plaque de cuisson à induction de précision Double NuWave™ reste froide au toucher quand la surface magnétique n'est pas activée.

Avantages complémentaires :

- Économies d'énergie : Le champ magnétique, généré par les bobines de cuivre, pousse les molécules invisibles dans l'ustensile de cuisine à vibrer rapidement, créant de la chaleur afin que l'ustensile lui-même réchauffe la nourriture. La PIC Double NuWave™ est l'une des plaques de cuisson les plus éco-énergétiques disponibles aujourd'hui, ce qui signifie que la cuisson avec la PIC Double peut se traduire par des économies sur vos factures mensuelles.
- Sécurité : La PIC Double NuWave™ est conçue sans bobines chaudes rouges ni flammes apparents, ce qui élimine presque entièrement le risque d'incendie. Les fonctions d'arrêt automatique améliorent encore la sécurité de la plaque de cuisson. Un clic suffit ! Les utilisateurs peuvent également relever de défi du seuil de glace ! La technologie de l'induction réchauffe la poêle, mais la surface reste froide au toucher.
- Cuisson rapide : La plaque chauffe immédiatement et la température est précise avec la PIC Double NuWave™. Elle présente 6 réglages différents pour la température, ajustables par paliers de 5 degrés. Plus de perte de temps!
- Légère et portable : La PIC Double NuWave™ ne pèse que 2,5 kg, vous pouvez donc l'emporter partout avec vous ! Utilisation en intérieur ou en extérieur - partout avec une prise de courant standard américaine.
- Facile à nettoyer : Les projections ne brûleront pas et ne colleront pas à la surface de la plaque de cuisson. Un coup de chiffon suffit!

Produits et accessoires Double de la plaque de cuisson à induction de précision NuWave™

Plaque de cuisson à induction de précision NuWave™ :

(30501~30532) NuWave™ PIC® Double	(32457) Guide démarrage rapide
(32456) Guide / livre de cuisine complet	(32158) Carte d'enregistrement
(32459) DVD d'instructions	(31117) Boîte de transport sur mesure
(32460) Fiche d'informations	(32462) Télécommande

Batterie cuisine Ultimate NuWave™ :

32003 Casserole acier inoxydable 3,5 litres	(32007) Insert fondue acier inoxydable
(32004) Couvercle de casserole 3,5 litres	(32008) Jeu de 8 fourchettes à fondue
(32005) Cuiseur vapeur acier inoxydable	(32055) Manuel batterie de cuisine Ultimate

Fonte de NuWave™ :

(32023) Gril en fonte	((31113) Gril en fonte
(32022) Bac récepteur d'huile	(32060) Manuel guide en fonte
(32056) Manuel gril en fonte	

Ustensiles de cuisine antiadhésifs en céramique Duralon® NuWave™ :

(32100) Manuel ustensiles de cuisine antiadhésifs en céramique Duralon® NuWave™

Poêles aluminium hautement anodisé :

9-inch	(32109)
10.5-inch	(32110)
12-inch	(32114)

Poêles acier inoxydable Plus :

9-inch	(32015)
10.5-inch	(32016)
12-inch	(32017)

Poêles acier inoxydable série Chef :

9-inch	(32009)
10.5-inch	(32010)
11.5-inch	(32011)

Poêles et casseroles acier inoxydable

1.5-quart	(32031)
2.0-quart	(32032)
3.0-quart	(32033)
5.5-quart	(32039)
9.0-quart	(32034)
10-piece set	(31250)

Poêle Quotidienne:

12-inch, 5.0-quart	(32018)
--------------------	---------

Poêle À Frire Acier Inoxydable:

11-in, 3.0-quart	(32024)
------------------	---------

Ensemble cuiseur vapeur 8 litres:

8.0-quart Stock Pot	(32400)
7.0-quart Steamer Insérer	(32401)
Steamer Rack	(32402)

Couvercles (Option):

(32012)
(32004)
(32014)

Couvercles (Option):

(32012)
(32004)
(32014)

Couvercles (Option):

(32012)
(32004)
(32013)

Couvercles (Option):

(32036)
(32037)
(32038)
(32040)
(32004)

Couvercles (en option):

(32019)

Couvercles (en option):

(32025)

Couvercles (en option):

(32403)

Cocotte-minute de précision NuWave™ :

(31201) Cocotte-minute de précision NuWave™
(32061) Manuel cocotte-minute de précision NuWave™

Pour commander des pièces et des accessoires, appelez le service client au 1-877-689-2838, lundi - vendredi, 7h00 - 20h00 UTC-6.

Vous pouvez également commander en ligne sur : www.NuWaveNow.com.

Veillez fournir les noms et numéros d'articles corrects afin d'assurer un traitement précis de votre commande.

MESURES DE PROTECTION IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, veuillez à toujours suivre les consignes de sécurité élémentaires, y compris:

LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT UTILISATION

DANGER – Pour réduire le risque d'électrocution:

1. Lisez toutes les instructions, consignes de sécurité et mises en garde avant d'utiliser l'appareil.
2. Ne placez pas l'appareil dans un endroit où il peut tomber ou glisser dans l'eau ou d'autres liquides..
3. Ne touchez pas un appareil tombé dans l'eau. Débranchez-le immédiatement.
4. N'immergez pas le cordon, la prise ni aucune partie de l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides

AVERTISSEMENT – Pour les personnes portant un pacemaker:

1. Cet appareil émet un champ électromagnétique plus fort dans les 60 cm autour de la surface de cuisson.
2. Les textes scientifiques n'ont pas prouvé qu'un champ électromagnétique puisse perturber le fonctionnement d'un pacemaker. Veuillez consulter votre médecin ou un professionnel de santé avant utilisation.

AVERTISSEMENT – Pour réduire les risques de brûlure, d'électrocution, d'incendie ou de blessure:


1. Cet appareil n'est pas destiné à un usage continu
2. Cet appareil comprend une fonction chauffage. Les surfaces peuvent atteindre de hautes températures. Ne touchez pas les surfaces chaudes. La plaque peut présenter une chaleur résiduelle après que vous ayez ôté les ustensiles de cuisine. L'utilisation de maniques ou d'autres mesures de sécurité est fortement conseillée.
3. Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Il est très important d'être très attentif lors de l'utilisation de ce produit à proximité des enfants
4. Ne pas placer sur un brûleur à gaz ou électrique ni dans un four chaud.
5. Ne pas poser d'objets métalliques comme des couteaux, fourchettes, cuillères ou couvercles sur la plaque de cuisson, car ils peuvent chauffer.
6. Cet appareil n'est pas destiné à un usage commercial.
7. Utiliser cet appareil aux fins prévues comme décrit dans ce manuel. Ne pas utiliser pas d'autres accessoires ou pièces qui ne soient pas recommandées par le fabricant. Cela peut causer un incendie, une décharge électrique ou des blessures corporelles.
8. Ne jamais faire fonctionner cet appareil si le cordon ou la prise sont endommagés, s'il ne fonctionne pas correctement, s'il est tombé ou abîmé, ou s'il est tombé dans l'eau. Contacter le service client pour un contrôle, une réparation ou un réglage.
9. Ne pas faire fonctionner une plaque de cuisson cassée. Si la plaque de cuisson est cassée, les solutions nettoyantes et les projections peuvent pénétrer l'appareil et créer un risque de décharge électrique.
10. Maintenir le cordon à l'écart des surfaces chauffées. Ne pas laisser le cordon pendre de la table ou du comptoir. Ne jamais forcer la fiche dans une prise de courant. Toujours débrancher le cordon électrique en tirant sur la prise. Éteindre l'unité avant d'ôter la fiche du mur.
11. Ne pas utiliser dans les endroits où des produits aérosols (sprays) sont utilisés ou en cas d'administration d'oxygène.
12. Utiliser prudence et discernement lors de l'utilisation de la plaque de cuisson en extérieur et dans les endroits publics. Cet appareil ne doit jamais être disposé à proximité d'enfants non surveillés ou non conscients de sa

- présence. L'appareil doit être placé sur une surface plane et stable, à l'écart de toute source d'eau comme piscine, spa, arroseur, tuyau, etc.
13. Ne pas déplacer l'appareil quand il est chaud
 14. Cet appareil est à usage domestique uniquement ; il est conçu pour traiter des quantités domestiques normales. Il ne convient pas à une utilisation continue ou commerciale.
 15. Ne pas démonter le produit. Aucune pièce n'est réparable par l'utilisateur.
 16. Ne pas laisser l'appareil sans surveillance pendant l'utilisation.
 17. Cet appareil n'est pas destiné à fonctionner avec un minuteur externe.
 18. Nettoyer la plaque de cuisson avec précaution. Nettoyer une surface chaude avec un chiffon humide peut former de la vapeur et certains nettoyants peuvent produire des émanations dangereuses. Débrancher l'alimentation avant de nettoyer.
 19. Faire attention lors de l'élimination de graisse chaude.
 20. Garder ce manuel à portée de main pour référence ultérieure.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Informations électriques

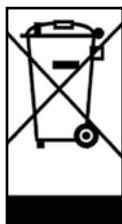
- La longueur du cordon de cet appareil a été décidée pour réduire les risques de sécurité pouvant survenir avec un cordon long. Des rallonges sont disponibles et peuvent être utilisées avec précaution. En cas d'utilisation d'une rallonge: (1) la puissance électrique de la rallonge doit être au moins aussi haute que la puissance électrique de l'appareil, et (2) la rallonge doit être arrangée de manière à ne pas s'enrouler autour du comptoir ou de la table, où l'on pourrait accidentellement le tirer ou trébucher dessus.
- Certains modèles d'appareils peuvent présenter une fiche polarisée (une broche est plus large que l'autre). Cette fiche est destinée à entrer dans une prise polarisée dans un seul sens. Si la fiche n'entre pas correctement dans la prise, inverser la fiche. Si elle n'entre toujours pas correctement, contacter un électricien qualifié. Ne pas essayer de modifier la fiche.

	⚠ AVERTISSEMENT
	<p>Danger de choc électrique. Utiliser avec un système électrique adéquat. Ne pas utiliser si le cordon ou la prise sont endommagés.</p> <p>AVERTISSEMENT: Tous les articles placés sur la plaque peuvent devenir très chauds pendant la cuisson. Soyez prudent quand vous ôtez ces articles de l'unité. Portez toujours des gants de cuisine ou utiliser des maniques. La plaque peut présenter une chaleur résiduelle après que vous ayez ôté les ustensiles de cuisine. Laissez tout refroidir complètement avant de nettoyer.</p>

IMPORTANT – Informations FCC:

Avertissement: Les changements ou modifications apportés à cette unité et non approuvés expressément par le service responsable de la conformité peuvent annuler l'autorité de l'utilisateur à exploiter l'équipement.

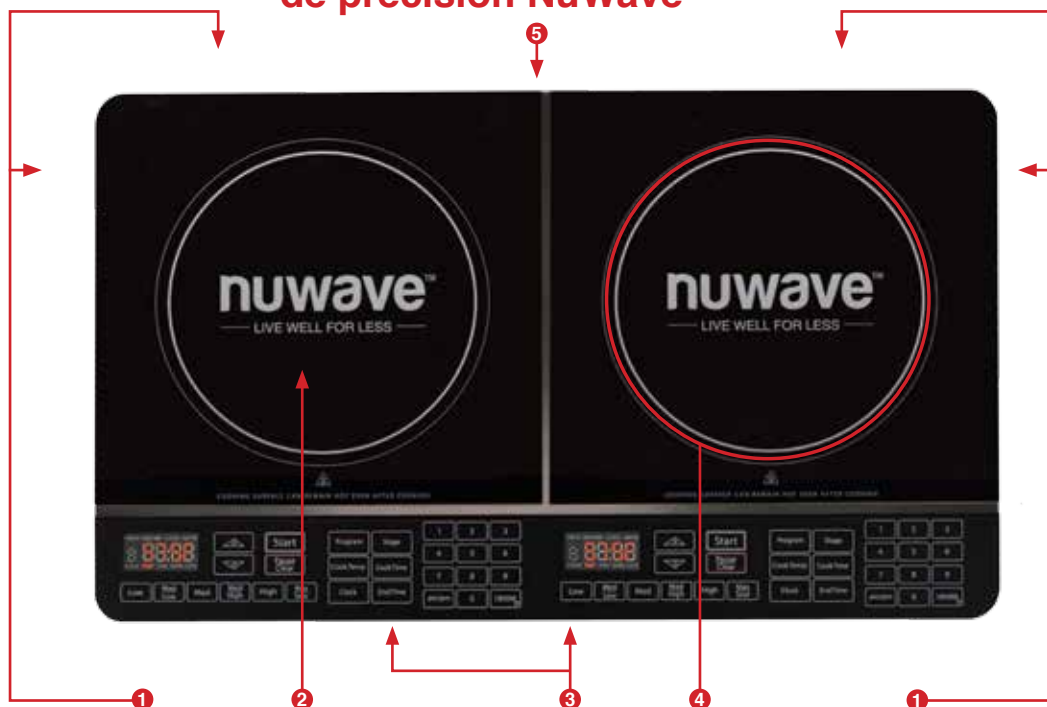
Note : L'appareil est conforme à la partie 18 de la réglementation FCC.



Élimination appropriée de ce produit

Ce signe indique que ce produit ne doit pas être jeté avec les autres déchets ménagers aux États-Unis. Par mesure de prévention pour l'environnement et pour la santé humaine des dommages liés à l'élimination incontrôlée des déchets, il doit être recyclé de manière responsable afin d'encourager la réutilisation durable des ressources matérielles. Pour renvoyer votre appareil usagé, veuillez utiliser les systèmes de retour et de ramassage ou contacter le commerçant chez qui le produit a été acheté. Il peut se charger du recyclage écologique.

Plaque de cuisson à induction de précision NuWave™



- 1 Ventilation:** Les ventilateurs sont situés à l'arrière du produit afin de permettre à toute chaleur générée par l'élément chauffant de s'échapper. Cette caractéristique empêche le transfert de chaleur vers la surface de cuisson et assure une performance efficace de la PIC Double NuWave™.
- 2 Surface:** La surface en verre résistant à la chaleur de la PIC Double NuWave™ reste froide au toucher et se nettoie facilement et simplement à l'aide d'un chiffon humide.
- 3 Affichage LED:** Panneau de commande bien éclairé, facile à lire.
- 4 Source de Chaleur:** Les bobines électromagnétiques situées sous la surface de verre transfèrent la chaleur générée directement vers l'ustensile de cuisine à induction.
- 5 Interrupteur marche / arrêt:** La PIC Double NuWave™ possède un interrupteur marche / arrêt situé sur son côté droit.



⚠ MISE EN GARDE

Quand la PIC Double NuWave™ est en fonctionnement, ne touchez pas la surface de l'appareil car elle peut devenir très chaude et provoquer des risques de brûlures. La plaque peut présenter une chaleur résiduelle après que vous ayez ôté les ustensiles de cuisine.

Ne pas ôter les poêles et casseroles pendant la cuisson. Appuyer sur le bouton « Pause / Effacer » pour couper l'alimentation avant de les ôter.

Ustensiles de cuisine compatibles avec la plaque de cuisson à induction

La technologie à induction étant basée sur des principes magnétiques, les ustensiles de cuisine compatibles doivent avoir un fond ferreux (à base d'acier, magnétique). Certains ustensiles sont fait de métaux naturellement magnétiques (comme l'acier pur), d'autres sont rendus magnétiques en insérant une fine couche de métal ferreux dans leur base. Le champ magnétique de la plaque de cuisson à induction agira sur cette couche pour distribuer la chaleur. Les ustensiles en fonte et en acier inoxydable trois couches de haute qualité fonctionneront avec les plaques de cuisson à induction. Les ustensiles en cuivre, verre et aluminium ne fonctionneront pas, à moins de posséder une base magnétique. Les casseroles qui fonctionnent de manière optimale avec la PIC Double NuWave™ ont tendance à être de taille moyenne à grande.

ATTENTION:

Les bobines chauffantes sont situées à l'intérieur du cercle doré le plus épais. Vous pouvez utiliser des poêles mesurant jusqu'à la largeur totale de la PIC Double NuWave™, c'est-à-dire 31 centimètres, mais la chaleur sera dans ce cas transmise plus lentement aux bords extérieurs. Non conseillé pour les poêles de plus de 31 centimètres de diamètre.

Exemples d'ustensiles compatibles:

- Tous les ustensiles de cuisine NuWave™
- Les ustensiles de cuisine antiadhésifs en céramique Duralon® NuWave™
- La fonte • L'acier et le fer émaillés • L'acier inoxydable avec base magnétique

Batterie de cuisine compatible non induction:

- En Cuivre • En verre • En Aluminium • Vases en Poterie

Comment vérifier la compatibilité avec l'induction de mes ustensiles de cuisine ?

Il existe trois façons simples de vérifier si vos poêles et vos casseroles, ou vos futurs achats, sont compatibles avec la PIC Double NuWave™ :

1. Vous pouvez la plupart du temps utiliser un aimant. S'il se colle sur le fond d'un ustensile de cuisine, cela veut généralement dire que la poêle ou la casserole est utilisable avec l'induction. Soyez prudent cependant, car il existe des cas dans lesquels les propriétés magnétiques des récipients ne sont pas assez fortes pour fonctionner efficacement avec la Pic Double NuWave™.
2. Mettez un peu d'eau dans une poêle ou une casserole. Si elle est compatible avec l'induction, l'eau va commencer à bouillir.
3. Un symbole « adapté à l'induction » peut être imprimé sur le fond de l'ustensile.



Nettoyer et entretenir votre PIC® Double NuWave™

AVANT UTILISATION

Essayez la surface avec un chiffon trempé dans de l'eau tiède et savonneuse.

IMPORTANT - N'immergez pas l'unité dans l'eau, n'essayez pas de la faire passer au lave-vaisselle. La surface externe peut être nettoyée en l'essuyant avec précaution à l'aide d'une éponge ou d'une lavette humide. Assurez-vous que l'unité ait entièrement refroidi avant de la nettoyer.



Instructions Generales de Nettoyage

- Nettoyez après chaque utilisation.
- Assurez-vous que l'unité ait entièrement refroidi avant de la nettoyer.
- La surface externe peut être nettoyée en l'essuyant avec précaution à l'aide d'une éponge ou d'une lavette humide.
- Ôtez la prise d'alimentation avant de nettoyer la Double NuWave™. N'utilisez pas d'agents nettoyants, l'eau ne doit pas pénétrer à l'intérieur de la plaque de cuisson à induction.
- N'immergez jamais la PIC Double NuWave™, ses câbles ni sa prise dans de l'eau ni d'autres liquides.
- Essuyez la surface avec un chiffon humide ou utilisez une solution savonneuse douce et non abrasive. Assurez-vous que l'unité ait entièrement refroidi avant de la nettoyer.
- Essuyez le revêtement et le tableau de commande à l'aide d'un chiffon doux imbibé d'eau ou de détergent doux.
- N'utilisez pas de produits d'entretien à base d'huile car cela pourrait endommager les parties en plastique ou le tableau de commande/revêtement.
- N'utilisez pas de matière ni de substance inflammable, acide ou alcaline à proximité de la PIC Double NuWave™, cela peut raccourcir la durée de vie de la plaque de cuisson à induction ou créer un risque d'inflammation lors de l'utilisation de la plaque de cuisson.
- Pour que votre PIC Double NuWave™ ait toujours l'air neuve, assurez-vous que le fond des ustensiles n'érafle pas la surface en verre de l'unité, bien qu'une surface éraflée n'empêche pas l'utilisation de la plaque de cuisson à induction.
- Assurez-vous de nettoyer correctement l'unité avant de la ranger dans un endroit frais et sec.

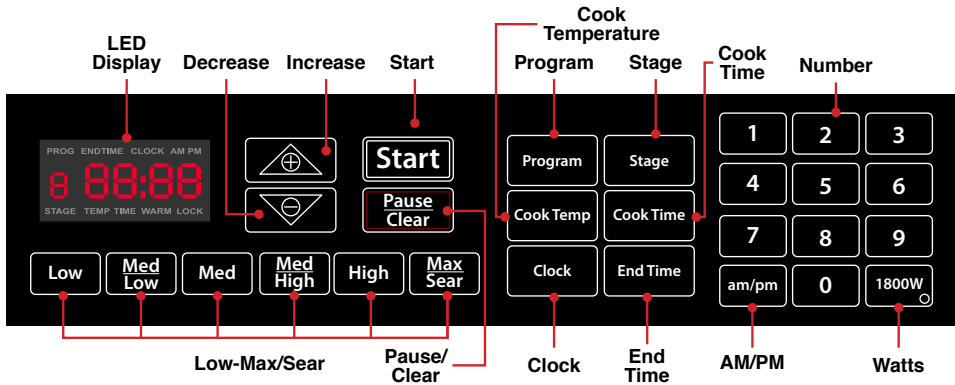
CONSEILS IMPORTANTS:

1. Vérifier les prises de courant pour assurer un bon fonctionnement. Ne pas utiliser sur une prise où d'autres appareils majeurs sont branchés. Vérifier les réglages si l'unité fonctionne trop lentement.
2. La prise électrique doit être correctement connectée à la prise de courant.
3. Toujours éteindre et débrancher l'unité avant de la nettoyer.

Instructions Générales d'Utilisation

- Placez la plaque de cuisson sur une surface plane, stable et non métallique.
- N'utilisez jamais la plaque de cuisson sur une surface inflammable (par ex. nappe, tapis, etc.).
- N'obstruez pas les fentes de ventilation de la plaque de cuisson à induction. Cela pourrait entraîner une surchauffe. Maintenez une distance minimum de 7 à 12 centimètres des murs et autres objets, appareils, etc.
- Ne placez pas d'appareils ni d'objets sensibles aux champs magnétiques au-dessus ou près de la PIC Double NuWave™. (par ex. cartes de crédits, téléphones mobiles, radios, télévisions, magnétoscopes, etc.).
- N'utilisez pas la plaque de cuisson à induction à proximité de feux ouverts, de radiateurs ni d'autres sources de chaleur.
- Ne la placez pas sur la cuisinière.
- Assurez-vous que le câble d'alimentation ne soit pas endommagé ni comprimé sous la plaque de cuisson à induction.
- Le câble d'alimentation ne doit pas entrer en contact avec des arêtes tranchantes ni des surfaces chaudes.
- Avant de brancher la PIC Double NuWave™, vérifiez que le besoin en voltage indiqué dans ce manuel corresponde à l'apport en voltage de votre domicile. Un mauvais branchement peut entraîner l'endommagement de l'unité et d'éventuelles blessures corporelles.
- La surface de la plaque de cuisson est conçue à partir de verre résistant à de hautes températures. En cas de dommage à l'unité, même une petite fissure sur la surface du verre, déconnectez immédiatement la PIC Double NuWave™ de l'alimentation électrique.

Indications Pour le Panneau d'affichage



Affichage LED



Démarrage facile:

NOTE : assurez-vous que votre PIC Double NuWave soit allumée en touchant le bouton marche/arrêt à l'arrière de l'unité.

Panneau de contrôle:

« 0 » doit s'afficher quand aucun programme n'est sélectionné ou que l'unité est allumée.

Il existe plusieurs moyens de cuisiner avec votre NuWave™ PIC Double :

- Sélectionnez l'une des fonctions de température (Minimum - Maximum/Saisir), puis appuyez sur « **Démarrer** ». Le délai de cuisson par défaut est d'une heure.
- Appuyez sur « **Cook Temp** » (Température de cuisson), puis sur « **Start** » (Démarrer). La cuisson par défaut se fait pendant 1 heure à 375°F.
- Appuyez sur « **Cook Temp** », puis réglez la température de cuisson à l'aide du pavé numérique et appuyez sur « **Start** » (Démarrer). Le délai de cuisson par défaut est d'une heure.
- Appuyez sur « **Cook Time** » (Délai de cuisson), puis réglez le délai de cuisson à l'aide des touches numériques et appuyez sur « **Start** » (Démarrer). La température par défaut est de 375°F.
- Réglez la température et l'heure à l'aide du pavé numérique et appuyez sur « **Start** » (Démarrer).

La double plaque de cuisson à induction NuWave™ cessera automatiquement de chauffer lorsque le temps s'épuisera et qu'un bip sonore alertera les utilisateurs. L'affichage montrera toujours la température courante pendant le cycle de cuisson. Pour voir le laps de temps, appuyez sur « **Temps de cuisson** » (Cooking time) pendant la cuisson.

NOTE : Après 3 secondes, l'affichage reviendra à la température de cuisson.

NOTE : En raison des règlements d'ETL relativement aux panneaux de contrôle tactiles, appuyer uniquement sur le bouton « **Démarrer** » (Start) ne débutera pas le processus de cuisson.

Fonction Pause / Effacer :

1. Pour interrompre le temps de cuisson, appuyez sur le bouton « **Pause / Effacer** » une fois. Cela arrêtera la PIC Double NuWave™ quelle que soit l'étape en cours.
2. La température restera affichée sur le tableau, mais le F clignotera.
3. Pour reprendre, appuyez sur « **Démarrer** ».
4. Pour effacer le mode de cuisson ou pour afficher pendant que la PIC Double NuWave™ est en fonctionnement, appuyez sur le bouton « **Pause / Effacer** » deux fois. L'écran sera entièrement effacé, un 0 ou l'heure actuelle s'afficheront et l'unité s'éteindra.

Régler l'horloge et bouton matin / soir:

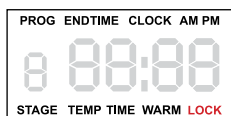
1. Appuyez sur le bouton « **Horloge** ». L'indicateur HORLOGE va clignoter sur l'affichage LED et 00:00 va apparaître.
 2. Entrez les chiffres correspondant à l'heure actuelle. Par exemple, pour 1h25, tapez "1,2,5".
 3. Une fois l'heure entrée, le réglage SOIR s'affiche par défaut.
 4. Pour modifier le réglage, appuyez sur le bouton « **matin/soir** ».
 5. Appuyez à nouveau sur le bouton « **Horloge** » pour faire le réglage.
- « **L'heure de fin** » ne fonctionnera pas tant que vous n'avez pas réglé l'heure actuelle et que « 0 » ne sera pas affiché.
 - Si la PIC Double NuWave™ est éteinte ou débranchée de l'alimentation électrique, vous devrez reprogrammer l'horloge.

Conversion Fahrenheit / Celsius :

1. La PIC Double NuWave™ affiche par défaut la température de cuisson en degrés Fahrenheit (F). F apparaît sur le tableau d'affichage.
2. Pour passer l'affichage en degrés Celsius (C), appuyez sur les boutons « **Température de cuisson** » et sur « **Temps de cuisson** » en même temps.
3. Pour fermer l'option conversion F/C, appuyez sur « **Pause / Effacer** » jusqu'à ce que 0 ou l'heure actuelle s'affiche sur l'écran.

Fonction verrouillage et déverrouillage :

La PIC peut être verrouillée en appuyant sur « **Doux** » et « **Saisir/Max** » ensemble jusqu'à ce que VERROUILLAGE s'affiche sur le tableau. Pour déverrouiller, appuyez sur « **Doux** » et « **Saisir/Max** » ensemble jusqu'à ce que VERROUILLAGE disparaisse.



• **Chaque verrou du panneau de commande et se déverrouille indépendamment de l'autre.**

Fonction puissance :

Le PIC Double fonctionne par défaut sur 1 800 watts lorsqu'une seule plaque est utilisée.

1. Pour changer la puissance à 900 watts, appuyez sur le bouton « 1800W ».
2. Pour régler sur 1 800 watts, appuyez simplement une nouvelle fois sur le bouton « 1800W ». Le voyant se met à clignoter.

NOTE : CHAQUE PLAQUE PEUT UTILISER JUSQU'À 1800 W INDIVIDUELLEMENT. LORSQUE VOUS DEVEZ UTILISER LES DEUX PLAQUES, LE PIC DOUBLE PASSE AUTOMATIQUEMENT À 900 W SUR CHAQUE PLAQUE.

Régler la température :

Cet appareil est réglé pour cuire à feu moyen/fort (375°F).

1. Pour refaire le réglage, appuyez sur la touche « **Doux - Max/Saisir** », l'indicateur TEMP va clignoter, puis appuyez sur « Démarrer ». La plage de température va apparaître à l'écran.
2. Pour démarrer, appuyez sur le bouton « **Cuisson/Température** ». L'indicateur TEMP va clignoter et 375F va s'afficher.
3. Pour augmenter ou réduire la température par paliers de 5°F, appuyez sur les boutons « + » et « - » jusqu'à affichage de la température désirée.

Reportez-vous au tableau ci-dessous pour le réglage de la température et pour les températures pré-réglées. Le minimum est 100°F, la température maximum atteint 575°F.

NOTE : La température affichée représente la température d'1,5 L d'huile dans la casserole en acier inoxydable 3,5 litres NuWave™. Le thermomètre du test est placé à l'origine (milieu) de la casserole en acier inoxydable 3,5 litres NuWave™ à équidistance de la base de la casserole et de la surface de l'huile.

Appuyer sur	Plage de température	Affichage tableau	Exemples
Doux	100°F (38°C)	100F / 38C	Chaud
Moyen Doux	175°F (79°C)	175F / 79C	Mijoter
Moyen	275°F (135°C)	275F / 135C	Vapeur
Moyen Fort	375°F (191°C)	375F / 191C	Mélanger/Frire
Fort	425°F (218°C)	425F / 218C	Bouillir/Sauter
Max/Sasir	575°F (302°C)	SEAR	Saisir

Suite des réglages de température :

La température de cuisson peut également se régler à l'aide des touches numériques. Voir ci-contre pour les exemples.

1. Appuyez sur le bouton « **Température de cuisson** ».
2. Tapez la température de cuisson désirée à l'aide des touches numériques. Gardez en tête que la PIC Double se réglera automatiquement sur la température la plus proche finissant par « 5 » ou par « 0 ». Par exemple, si vous tapez 2,2,2 pour cuisiner à 222°F, l'écran LED affichera 220F.

Appuyez sur trois fois, puis sur « **Démarrer** » → **22.0F**

Température désirée	Affichage
220°F	220F
221°F	220F
222°F	220F
223°F	225F
224°F	225F
225°F	225F

Régler le temps de cuisson:

1. Appuyez sur le bouton **Temps de cuisson**. L'indicateur TEMPS va clignoter.
2. Entrez le temps en heures et en minutes en vous servant des touches numériques.

- Par exemple, pour 1 heure et 30 minutes, entrez 1,3,0. L'écran affichera 1:30.
- Avec les flèches « - » ou « + », le temps peut s'ajuster par tranches d'1 minute.



- Pour vérifier le temps en cours de cuisson, appuyez sur le bouton **Temps de cuisson**, la PIC reviendra à la température en 3 secondes.
3. Si le temps requis est en minutes, vous n'avez qu'un ou deux chiffres à entrer.
 - Par exemple, pour 5 minutes vous n'appuyez que sur 5 ; pour 46 sur 4,6 .
 4. Si les chiffres doivent être corrigés, effacez en appuyant sur « 0 » quatre fois.
- **Le TEMPS clignotant indique que vous pouvez régler le temps.**
 - **Le temps maximum est 99 heures et 60 minutes.**
 - **Les heures et les minutes sont affichées, mais pas les secondes.**

Fonction Chaud:

Après avoir terminé la cuisson, vous pouvez utiliser votre plaque de cuisson pour garder votre nourriture au chaud (100°F - 200°C). Le réglage par défaut est programmé à 120°F pour 2 heures.

1. Appuyez sur les boutons « **Doux** » et « **Moyen/Doux** » en même temps jusqu'à ce que CHAUD apparaisse.

L'indicateur CHAUD va clignoter

2. 120F va s'afficher, appuyez ensuite sur « **Démarrer** ».

3. Pour modifier le temps, entrez le temps désiré et continuez. Vous pouvez programmer la PIC pour garder votre nourriture au chaud jusqu'à 100 heures.



4. Une fois le cycle initial de cuisson terminé, la PIC va bipper deux fois avant de passer en mode CHAUD. Le mode Chaud sera toujours la dernière étape du programme..

- Pour modifier la température du mode CHAUD, vous pouvez augmenter / réduire la température à l'aide des boutons « + » et « - » ou des touches numériques.
- Pour modifier le temps de cuisson, appuyez sur le bouton Temps de cuisson, puis augmenter / réduisez le temps de cuisson à l'aide des boutons « + » et « - » ou des touches numériques.

Fonction étapes de cuisson:

Cette fonction est utilisée pour stocker, programmer ou cuire pour plus d'un réglage de temps et de température consécutif.

1. Appuyez sur le bouton « **Étape** ». « ÉTAPE » va se mettre à clignoter. Pour toutes les étapes, la température par défaut est toujours de 375°F.

2. Pour modifier la température, appuyez sur le bouton « **Température de cuisson** », « TEMP » va clignoter. Entrez la température désirée.

3. Appuyez sur le bouton « **Temps de cuisson** ». Sur l'affichage LED, TEMPS va clignoter.

4. Entrez le temps de cuisson désiré. Vous pouvez commencer avec le Temps de cuisson, suivi de la Température de cuisson.

5. Appuyez sur le bouton « **Étape** » pour passer à la programmation de l'étape 2.

6. Répétez la procédure jusqu'à avoir programmé toutes les étapes désirées.

- **Le nombre maximum d'étapes programmables est de 10.**

L'étape 10 s'affichera sous « 0 ».

- **Si, à tout moment, vous souhaitez modifier une étape déjà programmée, appuyez sur le bouton « Étape » jusqu'à ce que l'étape désirée apparaisse. Là, vous pourrez changer la TEMPÉRATURE DE CUISSON, le TEMPS DE CUISSON ou les deux.**



Fonction Heure de fin:

IMPORTANT: l'heure exacte à l'HORLOGE doit être réglée avant de pouvoir utiliser la fonction HEURE DE FIN (voir Réglage de l'horloge en page 152). Cette fonction est conçue pour pouvoir mettre fin à la cuisson à un moment ultérieur. Il est possible de repousser la fin d'un programme jusqu'à 24 heures.

1. Appuyez sur le bouton « **Heure de fin** », l'indicateur HEURE DE FIN

va clignoter sur le tableau LED et SOIR et 00:00 vont apparaître.

2. Utilisez les touches numériques pour entrer l'heure de fin désirée.

- Par exemple, pour 5h00, tapez 5,0,0

Appuyez sur le bouton « **matin/soir** » pour modifier le réglage SOIR par défaut si nécessaire.

3. Après avoir programmé le temps et la température de cuisson, appuyez sur « **Démarrer** ».

NOTE : Le **TEMPS DE CUISSON** et l'**HEURE DE FIN** ne peuvent pas se chevaucher.



Fonction Programmation:

NOTE : Les numéros 1-50 sont des recettes préprogrammées.

NOTE : Les numéros 51-200 sont vos propres recettes programmées.

Voir un exemple de recette programmable.

NOTE: Programmes 1-50 – la puissance est automatiquement configurée sur 1800 watts, si vous utilisez les programmes 1-50 et que vous appuyez sur la touche de la puissance, le message « **ERR** » s'affiche et la puissance se configure par défaut sur la température de cuisson.

NOTE: Programmes 51-200 – après avoir configuré le niveau de puissance de votre choix, vous ne pourrez plus revenir en arrière à moins de passer outre les recettes programmées. Si vous appuyez sur la touche de la puissance pendant une cuisson, le message « **ERR** » s'affiche et la puissance se configure par défaut sur la température de cuisson.

Le bouton « **Programme** » représente une variété de fonctions disponibles aux utilisateurs de la PIC Double NuWave™, y compris l'Entrée mémoire (le stockage de programmes de cuisson à étapes fréquemment utilisés), le Rappel en mémoire (récupération des séquences de cuisson par étapes) et le Mode de cuisson par étapes.

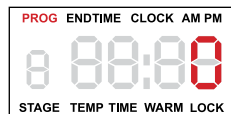
Utiliser des recettes préprogrammées:

1. Appuyez sur le bouton « **Programme** ». L'indicateur « **PROG** »

va clignoter et « **0** » va apparaître dans la zone d'affichage.

2. Ensuite, entrez le numéro associé à la recette préprogrammée à l'aide du pavé numérique. Par ex. 3,1 pour 31.

3. Puis appuyez sur « **Démarrer** ».



Programmer vos propres recettes :

1. Entrez vos étapes ainsi que les temps et températures, puis appuyez sur « **Programme** ». Entrez le numéro sous lequel vous souhaitez sauvegarder la recette. Ex. : 1, 3,7 pour 137.

2. Appuyez sur le bouton « **Programme** » pour confirmer le numéro sélectionné.

- Jusqu'à 10 modes de cuissons peuvent être stockés dans chaque Entrée mémoire (10 étapes supplémentaires de temps de cuisson et de température).

- Si vous n'êtes pas certain du temps de cuisson restant à l'étape actuelle au cours de la cuisson avec la PIC Double NuWave™, appuyez sur « **Temps de cuisson** » pour afficher le temps restant.

L'affichage reviendra automatiquement à la température de cuisson après quelques secondes.



Temps de cuisson total :

Avant de commencer une recette programmée, vous pouvez afficher le nombre total d'étapes de cuisson et le temps total de cuisson.

1. Appuyez sur le bouton « **Programme** », puis saisissez le numéro de recette approprié sur le pavé numérique.

2. Puis appuyez à nouveau sur le bouton « **Programme** ».

- Le nombre total d'étapes de cuisson s'affiche au-dessus de « **STAGE** » et le temps total de cuisson s'affiche sur l'écran LED.

NOTE: Les différentes étapes peuvent aussi être modifiées et enregistrées séparément lors de l'affichage du temps de cuisson total.

1. Appuyez sur le bouton « **Stage** » pour sélectionner quelle étape modifier.

2. Pour changer la température, appuyez sur le bouton « **Cook Temp** » et saisissez la température désirée avec les touches chiffrées ou les boutons « **+** » et « **-** ». Pour modifier le temps de cuisson, appuyez sur le bouton « **Cook Time** » et saisissez la durée désirée avec les touches chiffrées ou les boutons « **+** » et « **-** ».

3. Appuyez le bouton « **Start** » pour commencer la recette que vous avez modifiée.

NOTE: Vous pouvez également enregistrer votre recette modifiée.

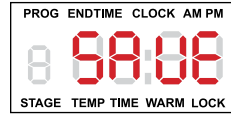
1. Appuyez sur le bouton « **Program** » et « **PROG** » clignotera et un « **0** » s'affichera à l'écran.

2. Saisissez le numéro désiré de votre programme en utilisant les touches chiffrées ou les boutons « **+** » et « **-** ».

3. Appuyez à nouveau sur le bouton « **Program** » pour enregistrer votre nouveau programme.

Fonction Save:

Vous pouvez régler et enregistrer la durée cuisson ou la température d'une recette programmée existante à tout moment pendant la cuisson. Une fois la cuisson terminée, « SAVE » s'affichera sur l'écran LED. À ce stade, vous pouvez choisir d'enregistrer votre nouvelle recette dans le NuWave™ PIC Double en appuyant sur le bouton « Program » et en saisissant le numéro de la recette que vous souhaitez.



• Si vous choisissez d'enregistrer la recette ajustée à un emplacement de la mémoire déjà pris par un autre programme de recette, la nouvelle recette remplacera l'ancienne recette. CETTE OPTION EST DISPONIBLE UNIQUEMENT POUR LES EMPLACEMENTS MEMOIRE DES RECETTES 51 A 200.

Exemple de recette programmable

Betteraves dorées

Pour : 6-8 personnes

Étapes de cuisson préprogrammées :

Étape 1 : Max/Saisir - 1 minute

Étape 2 : 375°F - 20 minutes

Temps de cuisson total : 21 minutes

Ingrédients :

4 grosses betteraves rouges ou dorées, lavées et coupées

1 litre d'eau

1 cuillère à café de sel

½ cuillère à café de poivre noir fraîchement moulu

Préparation :

1. Mettez les betteraves et l'eau dans votre cocotte-minute.

Programmer:

Étape 1 : Max/Saisir - 1 minute

1. Appuyez sur le bouton « Étape ».

Étape va clignoter sur l'écran.

2. Appuyez sur le bouton « Température de cuisson » puis sur « 5, 7, 5 » ou « Max/Saisir ». « SAISIR » va apparaître.

3. Appuyez sur « Temps de cuisson » puis sur « 1 » pour faire cuire 1 minute

Étape 2 : 375°F - 20 minutes

1. Appuyez à nouveau sur « Étape », Étape va clignoter sur l'écran.

2. Appuyez sur le bouton « Température de cuisson » puis sur « 3, 7, 5 » ou « Moyen/Fort ». « 375°F » va apparaître.

3. Appuyez sur « Temps de cuisson » puis sur « 2,0 » pour faire cuire 20 minutes.

Pour sauvegarder la recette

1. Après avoir entré toutes vos étapes, appuyez sur « Programmes ».
2. Entrez n'importe quel nombre entre 51 et 200 à l'aide du pavé numérique. Ex. : « 1, 3,7 » est le programme 137.
3. Appuyez à nouveau sur Programme pour l'enregistrer.

Cuisson:

Pour cuire immédiatement :

1. Couvrez et verrouillez le couvercle.
2. Réglez le régulateur de pression à 2, pour une forte pression.
3. Appuyez sur « Démarrer ».

Résolution des problèmes

Message d'erreur	Solution
E1	<p>Un affichage E1 signifie en général que votre PIC Double NuWave™ ne détecte pas d'ustensile sur sa surface. Cela peut se produire pour deux raisons.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Les bobines d'induction à l'intérieur de la PIC Double NuWave™ ne fonctionneront que si elles sont en contact direct avec un ustensile de cuisine. Pour maintenir l'efficacité de votre appareil, placez-le toujours sur une surface plane et assurez-vous que la surface soit bien en contact avec votre ustensile. 2. Un message E1 peut également apparaître si votre ustensile n'est pas compatible pour la cuisson à induction.
E2	L'unité ne fonctionne pas correctement. Contactez le service client.
E3	Le voltage de l'unité est trop faible. Minimum = 85 volts
E4	Le voltage de l'unité est trop fort. Maximum = 144 volts
E5	L'unité ne fonctionne pas correctement. Contactez le service client.
E6	L'unité ne fonctionne pas correctement. Contactez le service client.
E7	Surchauffe, ou système de ventilation obstrué. Si la température interne excède 230°F, l'appareil va cesser de fonctionner et produire un bip. Appuyez sur « Pause / Effacer » deux fois. Attendez que l'unité refroidisse.
E8	Surchauffe, si l'unité dépasse une température de plus de 20°F que la température de saisie, l'appareil s'éteindra. Contactez le service client.
E9	L'unité ne fonctionne pas correctement. Contactez le service client.
PLEIN	En mode programmation, quand le total des temps entrés atteint la limite de 99h60 de l'appareil, il n'est plus possible d'ajouter d'autres étapes.

- Si l'un des messages d'erreur ci-dessus s'affiche, l'unité émettra un « bip » au moins une fois.
- Le ventilateur tournera au maximum 60 secondes après avoir appuyé une fois sur le bouton « Pause / Effacer ». Continuez la cuisson en appuyant sur « Démarrer » dans les 45 minutes suivantes.
- L'unité s'éteindra après 45 minutes si aucun bouton (comme « Démarrer ») n'a été touché. Quand elle s'éteindra, l'unité effacera toute l'historique de cuisson.
- Après avoir appuyé deux fois sur le bouton « Pause / Effacer » ou après l'arrêt de la cuisson, le ventilateur tournera au maximum 60 secondes jusqu'à ce que l'unité refroidisse. À ce moment-là, la PIC Double NuWave™ s'arrêtera.

Après avoir ôté les ustensiles	Bip sonore	Affichage	Référence
Initial	Bip unique	« F », « C » ou « Saisir »	Après avoir reposé la casserole, la PIC Double NuWave™ reprendra automatiquement la cuisson.
< 10 secondes	Aucun	« F », « C », « Saisir » ou « : » clignotant	
11-70 secondes	Oui	E1	Reprise de la cuisson en appuyant sur le bouton « Démarrer ».
Après 70 secondes	Aucun	0	La cuisson s'arrête.

LES GARANTIES DU FABRICANT: La plaque de cuisson à induction et tous les composants électriques sont exempts de tout défaut et sont de qualité dans des conditions d'utilisation domestique normales, selon les instructions écrites fournies par le fabricant avec chaque unité, pour un (1) an à partir de la date d'achat. Le fabricant fournira les pièces et la main d'œuvre nécessaires à la réparation de toute partie du système de cuisson à induction via le service après-vente de NuWave, LLC. Après expiration de la garantie, le prix de la main d'œuvre et des pièces relèvera de la responsabilité du propriétaire.

LA GARANTIE NE COUVRE PAS: Tout revêtement (le cas échéant) sur toute partie du système de cuisson. La garantie limitée est annulée si des réparations sont effectuées par un vendeur non autorisé ou si la plaque de données du numéro de série est ôtée ou déformée. La détérioration normale de la finition due à l'usure ou à l'exposition n'est pas couverte par cette garantie. Cette garantie limitée ne couvre pas les frais d'envoi, les pannes, dommages ou performances inadéquates dues à des accidents, intempéries (comme la foudre), fluctuations de l'alimentation électrique, altérations, abus, mauvaises utilisations, mauvaises applications, atmosphères de type corrosives, mauvaises installations, incapacités d'utilisation selon les instructions écrites du fabricant, utilisations anormales ou utilisations commerciales.

POUR FAIRE HONORER LA GARANTIE: Le propriétaire aura l'obligation et la responsabilité de : prendre en charge tous les services et pièces non couverts par la garantie ; prépayer le port vers et depuis le service après-vente pour tout système ou pièce retourné dans le cadre de cette garantie, emballer avec soin le produit à l'aide de matériaux de rembourrage adéquats afin d'empêcher des dommages pendant le transport. Le carton d'origine du produit est idéal. Inclure dans le paquet : nom du propriétaire, adresse, numéro de téléphone en journée, description détaillée du problème et votre NUMÉRO D'AUTORISATION DE RETOUR DE BIENS (numéro RGA) :

Appelez le **1-877-689-2838** ou envoyez un e-mail à help@nuwavenow.com pour obtenir un numéro RGA. Fournissez le modèle, le numéro de série et une preuve de la date d'achat (copie du reçu) du système de cuisson lorsque vous déposez une réclamation dans le cadre de cette garantie..

OBLIGATION DU FABRICANT:

L'obligation du fabricant dans le cadre de cette garantie se limite aux réparations ou au remplacement de toute pièce de la plaque de cuisson expressément couverte par cette garantie limitée qui, lors d'un examen, se révélera défectueuse dans le cadre d'une utilisation normale. La garantie limitée n'est applicable qu'aux États-Unis continentaux et seulement pour l'acheteur original dans les canaux de distribution autorisés du fabricant. La garantie limitée ne peut être altérée, variée ni prolongée sauf par autorisation écrite du fabricant. Le recours de réparation ou de remplacement fourni dans le cadre de cette garantie limitée est exclusif. En aucun cas le fabricant ne peut être tenu pour responsable de tout dommage, par conséquence ou incident sur toute personne, occasionné ou non par négligence du fabricant, y compris mais sans s'y limiter, les dommages pour perte d'utilisation, coûts de substitution, dommages matériels ou autres pertes d'argent. Certains états n'autorisent pas l'exclusion ou la limitation des dommages par conséquence ou incident, les exclusions de limitation ci-dessus peuvent donc ne pas s'appliquer. Cette garantie limitée donne des droits juridiques spécifiques, et éventuellement d'autres droits pouvant varier d'un état à un autre. Sauf si expressément exprimé autrement ci-dessus, le fabricant ne fait aucune garantie explicite ou implicite découlant de la loi ou d'autres sources, y compris mais sans s'y limiter, les garanties tacites de commercialisation et de compatibilité d'utilisation pour un objectif particulier pour toute autre personne.

LECTURE DE VOTRE GUIDE DE L'UTILISATEUR: Si vous avez encore des questions sur le fonctionnement ou la garantie du produit, veuillez contacter NuWave, LLC au **1-877-689-2838** ou par e-mail à l'adresse help@nuwavenow.com.



Thank you for your purchase! We value every NuWave™ customer. You've made the decision to buy the NuWave™ Precision Induction Cooktop Double because you want to save time, money and energy while enjoying great tasting meals cooked to perfection.

Our mission is to exceed customers' expectations by providing innovative new products using the most advanced technology available today.

To show our gratitude and lifetime commitment to you, we have created www.nuwavecookingclub.com exclusively for our customers. This site is hosted by our culinary team and features recipes, step-by-step instructional cooking videos, helpful tips, tricks and more.

You can also visit www.NuWaveNow.com to learn more about the revolutionary products developed by the makers of the NuWave® Oven line, the NuWave™ Precision Induction Cooktop line, the NuWave™ Flavor-Lockers Storage System, NuWave™ Duralon™ Fry Pans, NuWave™ Duralon™ Cookware, ALSET™ LED lighting, and other great accessories.

FOR HOUSEHOLD USE ONLY

Designed and Developed in U.S.A. by:
NuWave, LLC
1755 N. Butterfield Rd.
Libertyville, IL 60048, U.S.A.

Customer Service Hours:
Monday-Friday: 7:00 AM - 8:00 PM (CST)
1-877-689-2838 (1-877-NUWAVE8)
help@nuwavenow.com
www.NuWaveNow.com

Model 30602: 120V, 60Hz, 1800 Watts
For patent information please visit: www.nuwavenow.com/legal/patent