

nuwave®
— LIVE WELL FOR LESS —

NuWave PIC Pro Chef™



Manual del Usuario

Bienvenido a la Cocina del NuWave®

Precision Induction

Felicidades por la compra de su NuWave Precision Induction Cooktop (PIC®) Pro Chef. Este libro contiene instrucciones detalladas e imágenes que le ayudarán a 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 utilizando una estufa regular. Cocinar es rápido y fácil con el Precision Induction Cooktop Pro Chef de NuWave, LLC. Este versátil electrodoméstico de barra utiliza la tecnología de inducción para ahorrar tiempo, energía y dinero. El NuWave Precision Induction Cooktop Pro Chef es eficiente, seguro, rápido y fácil de limpiar. Y, ya que puede programar los tiempos y las temperaturas desde tibio hasta abrasador, usted preparará casi cualquier platillo sin el riesgo de cocinarlo de más o de menos.

¿Qué es la Cocina por Inducción?

El NuWave PIC Pro Chef está compuesto por una serie de bobinas de inducción (basada en principios magnéticos). Estas bobinas generan campos magnéticos que inducen una reacción cálida en las cacerolas y sartenes de acero o base de hierro. De esta manera el calor es generado en los utensilios 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 Pro Chef permanece frío al tocarlo donde la superficie magnética no es activada.

Beneficios Adicionales

- **Conservación de Energía:** Ahora usted puede vivir bien por menos con el NuWave Precision Induction Cooktop Pro Chef. El NuWave PIC Pro Chef utiliza tecnología de inducción. El secreto está en una serie interna de bobinas de cobre. Estas bobinas generan un campo magnético dentro de sus cacerolas y sartenes. El campo magnético produce moléculas invisibles que comienzan a vibrar rápidamente, creando así el calor para que los recipientes por sí solos calienten los alimentos. El NuWave PIC Pro Chef es uno de los cooktops más eficientes en energía que se encuentran disponibles hoy en día, lo que significa que cocinar con él resultará en ahorros en sus recibos mensuales de electricidad.
- **Seguridad:** El diseño del NuWave PIC Pro Chef no requiere de bobinas o flamas abiertas, eliminando esencialmente así el riesgo de incendio. Sus características de apagado automático aumentan la seguridad del aparato. Solamente prográmelo y olvídense de él. Los usuarios también pueden hacer el reto del cubo de hielo. La tecnología de inducción calienta el sartén, pero la superficie del NuWave PIC Pro Chef permanece fría al tocarla.
- **Cocine Rápido:** Calienta inmediatamente y la temperatura es precisa en el NuWave PIC Pro Chef. Cuenta con 6 ajustes de temperatura diferentes que se regulan en incrementos de 5°. ¡No tendrá que adivinar!
- **Ligero y Portátil:** Porque pesa sólo 5.4 libras, usted puede llevar el NuWave PIC Pro Chef 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 Pro Chef

Productos y Accesorios

NuWave Precision Induction Cooktop

(30701) NuWave PIC Pro Chef
 (BM 30701) Recetario / Manual Completo
 (BF 30700) Ficha Técnica

(BQ 30700) Guía de Inicio Rápido
 (31111) Estuche de transporte para el PIC

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
 (BM 31120) Manual de lo Último Juego de Utensilios

Parrilla de Hierro NuWave

(32023) Parrilla de Hierro Fundido
 (32022) Charola para Drenar Aceite
 (BM 31104) Manual de la Parrilla de Hierro Fundido

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

NuWave Duralon® Cerámica Antiadherente

(BM 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)

Copper Pro Sarténes

8-pulgadas (32701)
 9.5-pulgadas (32702)
 11-pulgadas (32703)

Tapas (Opcional)

(32704)
 (32705)

Cacerolas de Acero Inoxidable

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

Tapas (Opcional)

(32012)
 (32004)
 (32014)

Ollas y Cacerolas de Acero Inoxidable

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

Tapas (Opcional)

(32012)
 (32004)
 (32013)

Stainless Steel Stock Pots & Saucepans

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

10.5-pulgadas, 3.5-quart (32020)
 12-pulgadas, 5.0-quart (32018)

Lid (Optional)

(32004)
 (32019)

Cacerola con Parrilla de Acero Inoxidable

11-pulgadas, 3.0-quart (32024)

Lid (Optional)

(32025)

8.0-quart Steamer Pot Set

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

Lid (Optional)

(32403)

NuWave Olla a Presión Precision

(31201) Olla a Presión
 (BM 31200) Manual de la Olla a Presión

Para ordenar partes y accesorios llame a nuestro número de servicio al cliente al 1-877-689-2838.

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

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USARSE

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

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 o la fuente de potencia 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 usarse.

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

1. Este aparato no está diseñado para un 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 son altamente recomendables.
3. Este electrodoméstico no deberá ser utilizado por niños. Tenga más cuidado cuando utilice el producto cerca de niños.
4. No lo coloque sobre o cerca de parrillas de gas o eléctricas, o dentro de un horno caliente.
5. No coloque en la superficie metal o 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 uso no intencionado podría provocar un incendio, una descarga eléctrica o lesiones personales.
8. Nunca utilice un este electrodoméstico si tiene el cable o la clavija dañados, si no funciona adecuadamente, si se cayó o ha sido dañado. **Contacte a servicio al cliente al 1-877-689-2838 o escriba a help@nuwavenow.com para su revisión, reparación o ajuste.**
9. No intente de utilice un aparato roto. En caso de una ruptura, los limpiadores o derrames pueden penetrar el aparato creando el riesgo de una descarga eléctrica.

IMPORTANTES MEDIDAS DE SEGURIDAD

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.
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 contador externo o un sistema de control remoto por separado.
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 grande como la del aparato y (2) el cable más largo deberá ser arreglado para que no se doble sobre la mesa o barra donde podría ser accidentalmente jalado o tropezarse.
- Ciertos modelos de electrodomésticos 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.

IMPORTANTES MEDIDAS DE SEGURIDAD

ADVERTENCIA



Peligro de descarga eléctrica. Utilizar con el sistema eléctrico adecuado. No lo utilice si el cable o el enchufe están dañados.

ADVERTENCIA: Todos los artículos del PIC Pro Chef de Inducción pueden calentarse mucho al cocinar. Tenga cuidado al quitarlos de la unidad. Siempre use guantes de horno o utilice sujetadores. El PIC Pro Chef de Inducción puede retener calor residual después de retirarlo. Deje que todo se enfríe completamente antes de limpiarlo.

1-877-689-2838 o help@nuwavenow.com

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, reciclelo 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.

LIMPIEZA Y CUIDADO

Instrucciones de Limpieza y Cuidado para su NuWave PIC Pro Chef.



ANTES DE USARSE

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

IMPORTANTE - No sumerja la unidad en agua o utilice el lavavajillas. La superficie exterior puede ser limpiada con cuidado con un trapo húmedo o una esponja.

- 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 Pro Chef. No utilice ningún agente limpiador cáustico y asegúrese de que el Agua no penetre al interior del induction cooktop.
- Nunca sumerja el NuWave PIC Pro Chef, sus cables o la clavija en agua u otros líquidos.
- No utilice ningún producto limpiador con base de aceite para evitar dañar las partes plásticas, la cubierta/panel de operación.
- Con el fin de mantener su NuWave PIC Pro Chef luciendo como nuevo, asegúrese 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.

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN



- 1 Ventilación:** Los respiraderos están localizados en la parte trasera del producto para permitir escapar el calor generado por cualquier elemento caliente. Esta característica del diseño impide que el calor se transfiera a la superficie para cocinar, asegurando un desempeño eficiente del NuWave PIC Pro Chef.
- 2 Superficie:** La superficie de vidrio resistente al calor del NuWave PIC Pro Chef se mantiene fría al tacto y se limpia fácilmente con un simple trapo o paño húmedo.
- 3 Panel de Control con Display LED:** Panel de control claro, luminoso y fácil de leer.
- 4 Superficie Caliente:** Las bobinas electro magnéticas localizadas debajo de la superficie de vidrio transfieren el calor generado directamente al utensilio de inducción.

⚠ PRECAUCIÓN



Mientras el NuWave PIC Pro Chef 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.

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

CONSEJOS IMPORTANTES:

1. Compruebe las tomas de corriente para asegurar el funcionamiento correcto. No lo utilice en una toma de corriente en la que se encuentren otros aparatos importantes. Compruebe los ajustes si la unidad está cocinando demasiado lentamente.
2. El enchufe eléctrico debe estar enchufado correctamente a la toma de corriente.
 - No bloquee las ranuras de ventilación de la estufa de inducción. Esto podría hacer que la unidad se sobrecaliente. Mantenga una distancia mínima de 3-5 pulgadas de las paredes y otros objetos, electrodomésticos, etc.
 - No coloque dispositivos u objetos que sean sensibles a campos magnéticos encima o al lado del NuWave PIC Pro Chef (por ejemplo, tarjetas de crédito, teléfonos celulares, radios, televisores, grabadoras de video, etc.).
 - No utilice la estufa de inducción en la proximidad de fuegos abiertos, calentadores u otras fuentes de calor.
 - No coloque sobre la estufa.
 - Asegúrese de que el cable de alimentación no esté comprimido debajo de la placa de inducción.
 - El cable de alimentación no debe entrar en contacto con bordes afilados y/o superficies calientes.
 - Antes de conectar el NuWave PIC Pro Chef, confirme que las necesidades de tensión indicadas en este manual corresponden a la alimentación de tensión en su hogar.
 - Una conexión incorrecta puede provocar daños a la propiedad y posibles lesiones.
 - La superficie de la estufa está hecha de vidrio resistente a la temperatura.
 - En caso de que se observen daños en la unidad, incluso una pequeña grieta en la superficie del vidrio, desconecte inmediatamente el NuWave PIC Pro Chef de la fuente de alimentación.

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

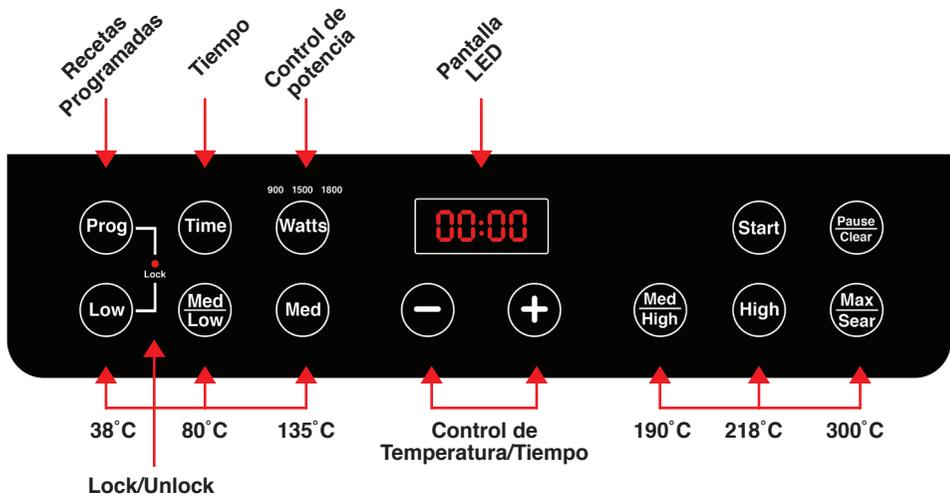
EL NUWAVE PIC PRO CHEF ES PORTABLE

Para aquellos que cocinan en la carretera o en aguas abiertas, la operación de NuWave PIC Pro Chef requiere 15 amperios cuando se utiliza en un RV o barco. La estufa utiliza hasta 1800 vatios de energía dependiendo del ajuste de la temperatura. El aparato puede estar conectado a cualquier tomacorriente estándar, pero no puede funcionar con las baterías.

Ajuste de Potencia y Temperatura	Ajuste del Vatiage		
	600V 7.5 Amps	900V 12.5 Amps	1800V 15 Amps
Sear	900W	1500W	1800V
High (425F~560F)	900W	1500W	1600W
Med/High (375F~420F)	900W	1300W	1300V
Med (275F~370F)	900W	1000W	1000V
Med/Low (175F~270F)	900W	600V	600V
Low (100F~170F)	900W	600V	600V

Basado en voltajes de línea que registran 120 voltios.

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN



Panel de Control

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

Función de Potencia en Vatios

La potencia en watts automática para el PIC Pro Chef es de 1800 vatios. Para cambiarla presione "Watts" una vez. La luz roja se iluminará sobre el "600" indicando que el PIC Pro Chef está ahora programado a 600 vatios. Presione "Watts" una vez más y la luz roja se iluminará sobre el "900", indicando que el PIC Pro Chef está ahora programado a 900 vatios. Presione "Watts" otra vez y la luz roja se iluminará sobre el "1800", indicando que el PIC Pro Chef está ahora programado a 1800 vatios.

F° a C°

La Pantalla está programada para mostrar la temperatura en Farenheit (F). Para cambiarla a Centígrados (C) presione el botón "Prog" seguido de "-". Presione "-" nuevamente para convertir/Centígrados. Para regresar a Farenheit presione "-" una vez más. Para cerrar la opción de conversión de temperatura presione el botón "Pause/Clear" hasta que aparezca un "0" en la pantalla.

Comienzo Rápido:

El NuWave PIC Pro Chef está pre-programado para cocinar a temperatura alta (375°F) por 1 hora. Para empezar a cocinar presione el botón "Start" después de colocar un recipiente para inducción en la superficie. Si desea cocinar a cualquier otro nivel de potencia que no sea Alto necesitará presionar "Low" o "Max/Sear" u oprimir los botones "-" ó "+" para aumentar o disminuir la temperatura en rangos de 5°F. Vea la Tabla del Panel del Display en la parte inferior de esta página para más detalles.

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

Funciones	Temperatura del rango	Pantalla LED	Ejemplos
Low	100°F (38°C)	100F - 38C	Warm
Med/Low	175°F (79°C)	175F - 79C	Simmer
Med	275°F (135°C)	275F - 135C	Steam
Med/High	375°F (191°C)	375F - 191C	Stir/Deep
High	425°F (218°C)	425F - 218C	Fry
Max/Sear	575°F (302°C)	SEAR	Boil/Saute Sear

Para Empezar a Cocinar

Hay varias maneras de comenzar a cocinar con su NuWave PIC Pro Chef:

- Presione “Start” con una temperatura preprogramada de 375°F y una hora como tiempo.
- Programe la temperatura y presione “Start”. El tiempo estándar es de 1 hora.
- Programe el tiempo y presione “Start”. La temperatura estándar es de 375°F.
- Programe la temperatura y el tiempo, luego presione “Start”.

El NuWave PIC Pro Chef dejará de cocinar automáticamente una vez que el tiempo haya concluido y avisará a los usuarios por medio de un sonido.

El display siempre mostrará la temperatura actual durante el ciclo de cocción.

Para mostrar el tiempo faltante, presione “Time” y un contador regresivo aparecerá, marcando la duración antes del ciclo o si la etapa es completada.

Función de Lock y Unlock:

Al voltear o mover continuamente los utensilios de cocina, la función de Lock y Unlock ayuda a mantener establecidas las funciones preprogramadas.

1. Una vez que haya seleccionado sus tiempos y temperaturas, y a presionado “Start”, presione “Low” y “Prog” simultáneamente para bloquear el programa. La luz centrada en el a la derecha del botón “Prog” y “Low” se encenderá.
2. La unidad no podrá cambiar ninguna función mientras esté bloqueada, a excepción de “Pause/Clear”.
 - Para desbloquear, presione “Low” y “Prog” simultáneamente para desbloquear el programa. La luz centrada a la derecha del botón “Prog” y “Low” se apagará.
3. Si no desbloqueas el PIC durante el tiempo de cocción, una vez que se acabe el tiempo, el PIC Pro Chef se desbloqueará automáticamente y la luz se centrará a la derecha del “Prog” y el botón “Bajo” se apagará.
 - Puede bloquear o desbloquear la unidad durante el tiempo de cocción.
 - Cuando está en el modo de bloqueo, todavía puede presionar “Pause/Clear”.
 - La función “E1” seguirá en efecto cuando esté en funcionamiento.

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

Función de Pausa/Borrar

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

Programando la Temperatura:

Este electrodoméstico está pre-programado para cocinar a temperatura alta (375°F). Para restablecer, presiónese la tecla de la temperatura deseada y pulse "Start". El rango de temperatura se mostrará en el panel del display. Para subir o bajar la temperatura en incrementos de 5°F presiónese los botones "+" ó "-" hasta que la temperatura deseada se muestre. Utilice como referencia la tabla de abajo para establecer las temperaturas. La mínima es de 100°F mientras que la temperatura máxima 575°F.

Programando el Tiempo

Presione el botón de "Time". Un "0" parpadeará en la esquina inferior derecha del panel de display. Presione el botón "+" hasta encontrar el tiempo deseado.

- **El display muestra horas y minutos, pero no segundos.**

Función de Programación (Fase de Cocinado)

- Presione el botón "Prog".
 - "Pro" aparecerá en el panel de display.
1. Ingrese la temperatura deseada desde "Low" hasta "Max/Seal". Si necesita aumentar o disminuir la temperatura presiónese los botones de "-" o "+".
 2. Presione el botón de "Time" y 00:00 aparecerá en el display, presiónese los botones de "-" o "+" hasta encontrar el tiempo deseado. Vea la sección de arriba "PROGRAMANDO EL TIEMPO" para información detallada de cómo ingresar los minutos y las horas.
 - Para añadir diferentes etapas, repita los pasos 1 y 2 y luego presiónese "Start" para comenzar su programa. Usted podrá programar hasta 10 fases (Demora es considerada una fase).
 - Si necesita cambiar cualquier parte del programa presiónese el botón "Pause/Clear" dos veces y empiece de nuevo.

Por ejemplo

Para 5 minutos presiónese "Time" una vez, luego presiónese "+" hasta ver 00:05 luego "Start". Para 20 minutos, presiónese "Time" dos veces luego presiónese "+" hasta ver 00:20 luego presiónese "Start".

NOTA: El tiempo de cocción programable máximo es de 99 horas y 60 minutos.

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

Función de Demora

El propósito de esta función es permitirle establecer programas que comiencen más tarde. Para demorar un programa presione “Prog”, luego presione el botón “Time”. Un “0” se mostrará en la esquina inferior derecha del panel de display. Presione el botón “+” hasta encontrar el tiempo deseado en demorar (para más información revise Programando el Tiempo en la parte de arriba de esta página). Luego presione “Prog” otra vez para establecer el programa de cocinado.

El tiempo seleccionado para la demora es incluido en las fases programadas. Para continuar con la siguiente etapa, introduzca la temperatura de cocción. Continúe con el paso #2 de las instrucciones de “Función de Programación”. Presione “Start”.

Cuando la cuenta regresiva de demora llega a 0, el NuWave PIC Pro Chef suena dos veces para avisar el fin. En este momento el tiempo de cocinado comenzará y la temperatura será mostrada en el display.

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 Pro Chef tienden a ser de un calibre mediano a pesado.

ATENCIÓN

La superficie térmica está localizada dentro del anillo plata mayor. El diámetro mínimo de utensilios de cocina aceptable es 3 pulgadas. Siempre coloque los utensilios en el centro del círculo cocción. Puede usar recipientes que midan hasta el ancho total del NuWave PIC Pro Chef, el cual es de 11.4 pulgadas; sin embargo, en estos casos el calor traspasará más lentamente a las orillas. No recomendado recipientes que midan más de 11 pulgadas.

Ejemplos de recipientes compatibles

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

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

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 Pro Chef:

1. Un imán es por lo general un gran indicador. Si se adhiere a la parte de abajo de un recipiente significa que la cacerola o sartén es 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 Pro Chef.
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.



Induction

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Mensaje de Error	Solución
E1	<p>Un E1 por lo regular significa que el NuWave PIC Pro Chef no detecta algún recipiente en su superficie. Esto puede ocurrir por una de dos razones.</p> <ol style="list-style-type: none"> Las bobinas de inducción que contiene el NuWave PIC Pro Chef 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. Un mensaje de E1 también puede aparecer si su recipiente elegido no es para inducción. <p>Si el PIC Pro Chef está bloqueado y aparece E1:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Simplemente desbloquee presionando “Prog” y “Low” y luego presione “Start” nuevamente. • Si presiona “Pause/Clear” dos veces, deberá reiniciar el programa anterior
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.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

- 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 Pro Chef se apagará.

Después de Retirar la Caserola	Sonido de Pitar	Pantalla	Referencia
Inicial	Un Solo Pitido	"F" o "C" o "Sear" o "." Parpadeando	Después de regresar la Olla, NuWave PIC Pro Chef automáticamente reanudar coccion.
< 45 segundos	Ningún	"F" o "C" o "Sear" o "." Parpadeando	Después de regresar la Olla, NuWave PIC Pro Chef automáticamente reanudar coccion.
46 - 90 segundos	Sí	E1*	Reinicia coccion presionando "Start".
Dispues de 90 segundos	Ningún	0	Coccion Para.

Si el PIC Pro Chef está bloqueado y aparece E1:

- Simplemente desbloquee presionando "Prog" y "Low" y luego presione "Start" nuevamente.
- Si presiona "Pause/Clear" dos veces, deberá reiniciar el programa anterior

	⚠ ADVERTENCIA
	<p>Desenchufe inmediatamente y comuníquese con el Departamento de Servicio al Cliente si experimenta otros problemas.</p> <p style="text-align: center;">1-877-689-2838 o @nuwavenow.com</p>

GARANTÍA

El NuWave PIC Pro Chef

EL FABRICANTE GARANTIZA

El NuWave PIC Pro Chef, incluyendo la base, y todos los componentes eléctricos están garantizados por un año a partir de la fecha de compra, bajo uso doméstico normal y cuando son operados de acuerdo con las instrucciones escritas del fabricante.

El fabricante proporcionará las piezas y mano de obra necesarias para reparar cualquier parte del NuWave PIC Pro Chef en el departamento de servicio de NuWave, LLC. Después de la expiración de la garantía, el costo de la mano de obra y las piezas serán responsabilidad del propietario.

LA GARANTÍA NO CUBRE

La garantía limitada se anula si las reparaciones son realizadas por un distribuidor no autorizado y/o la placa de datos del número de serie se elimina y/o se desfigura. El deterioro normal debido al uso o exposición no está cubierto por esta Garantía. Esta Garantía Limitada no cubre fallas, daños o desempeño inadecuado debido a accidentes, actos de Dios (tales como relámpagos), fluctuaciones en la energía eléctrica, alteraciones, abuso, mal uso, aplicaciones incorrectas, atmósferas corrosivas, instalación incorrecta, Con las instrucciones escritas del Fabricante, uso anormal o uso comercial. NuWave, LLC se reserva el derecho de anular la Garantía Limitada, donde sea permitida por la ley, para los productos comprados a un distribuidor no autorizado.

PARA OBTENER SERVICIO

El propietario tendrá la obligación y responsabilidad de: Pagar por todos los servicios y piezas no cubiertos por la garantía; Prepagar el flete hacia y desde el Departamento de Servicio para cualquier pieza o sistema devuelto bajo esta garantía; Empaque cuidadosamente el producto usando material de relleno adecuado para evitar daños durante el transporte. El envase original es ideal para este propósito. Incluya en el paquete el nombre del propietario, la dirección, el número de teléfono del día, una descripción detallada del problema y su “**número RGA**”. **Llame al 1-877-689-2838 o envíe un correo electrónico a help@nuwavenow.com** para obtener el **RGA** (Número de autorización de devolución de mercancías). Proporcione el modelo y número de serie del sistema de cocina y el comprobante de la fecha de compra (una copia del recibo) al hacer reclamaciones bajo esta garantía.

OBLIGACIÓN DEL FABRICANTE

La obligación del Fabricante bajo esta Garantía Limitada está limitada, en la medida permitida por la ley, a la reparación o reemplazo de cualquier parte cubierta por esta Garantía Limitada que, después del examen, sea

GARANTÍA

defectuosa bajo uso normal. La Garantía Limitada es aplicable solamente dentro de los Estados Unidos continentales y solamente al comprador original de los canales autorizados de distribución del fabricante. LA GARANTÍA LIMITADA NO SE PUEDE ALTERAR, VARIAR O EXTENDER EXCEPTO POR UN INSTRUMENTO ESCRITO EJECUTADO POR EL FABRICANTE. EL REMEDIO DE REPARACIÓN O SUSTITUCIÓN, SEGÚN LO SUMINISTRADO EN ESTA GARANTÍA LIMITADA, ES EXCLUSIVO. EN NINGÚN CASO EL FABRICANTE SERÁ RESPONSABLE POR CUALQUIER DAÑO CONSECUENTE O INCIDENTAL A NINGUNA PERSONA, YA SEA OCASIONADA POR NEGLIGENCIA DEL FABRICANTE, INCLUYENDO SIN LIMITACIÓN, DAÑOS POR PÉRDIDA DE USO, COSTOS DE SUBSTITUCIÓN, DAÑO A LA PROPIEDAD, O OTRA PÉRDIDA DE DINERO.

Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o consecuentes, por lo que las exclusiones de limitación anteriores pueden no ser aplicables. Esta Garantía Limitada otorga derechos legales específicos, y también pueden existir otros derechos que varían de estado a estado. EXCEPTO DE LO CONTRARIO DE LO CONTRARIO, EL FABRICANTE NO HACE NINGUNA GARANTÍA EXPRESADA O IMPLÍCITA POR LEY O DE OTRA MANERA, INCLUYENDO, SIN LIMITACIÓN, LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS DE COMERCIALIZABILIDAD E IDONEIDAD PARA UN PROPÓSITO PARTICULAR PARA CUALQUIER OTRA PERSONA. LEA EL MANUAL DEL PROPIETARIO. SI USTED TIENE ALGUNA PREGUNTA SOBRE OPERACIÓN O GARANTÍA DEL PRODUCTO, POR FAVOR PÓNGASE EN CONTACTO CON NUWAVE, LLC.

LEA EL MANUAL DEL PROPIETARIO: Si aún tiene alguna pregunta sobre la operación o garantía del producto, comuníquese con **NuWave, LLC** al: **1-877-689-2838** o por correo electrónico **Help@nuwavenow.com**.



NuWave Oven® Pro Plus



NuWave Nutri-Pot® 6Q
Digital Pressure Cooker



NuWave Brio® 6-Qt
Digital Air Fryer



Nutri-Master®
Slow Juicer



NuWave PIC® Gold
Precision Induction Cooktop



Duralon® Healthy Ceramic
Non-Stick Cookware



Flavor-Lockers®
with Vacuum-Seal Technology

nuwave®

— LIVE WELL FOR LESS —

www.nuwavenow.com



FOR HOUSEHOLD USE ONLY

Model: 30701, 120V, 60Hz, 1800 Watts

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

Designed & Developed in USA by:

NuWave, LLC

1795 N. Butterfield Rd.

Libertyville, IL 60048, U.S.A.

Customer Service:

1-877-689-2838 • help@nuwavenow.com

Made in China

©2018 NuWave LLC • All Rights Reserved.

Item No. BM 30700

Rev. 08 TH

02-01-18