OWNER'S MANUAL

nuwave Primo®

Grill & Oven

with Temperature Probe

nuwavenow.com

REGISTER NOW!

for an additional
3-month warranty!

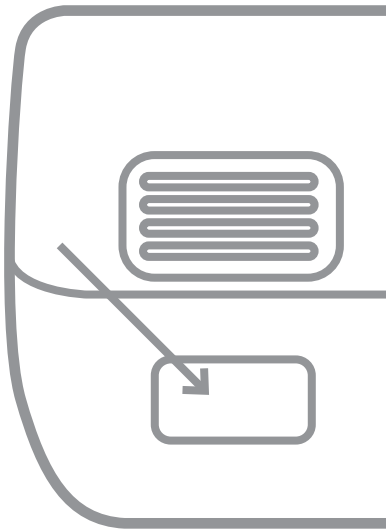
As a special thank-you for registering your NuWave Primo, you'll automatically receive an additional 3 months added to your limited manufacturer's warranty!*

All you have to do is follow these simple steps.

1. Using your smartphone or smart device, scan the QR code located on the back of the Primo.

2. You will be directed to NuWave's product registration page with your Primo's unique serial number automatically entered in the appropriate field.

   NOTE: If you do not have a web-enabled smart device, simply visit **nuwavenow.com/QR** and manually enter in your Primo's serial number.

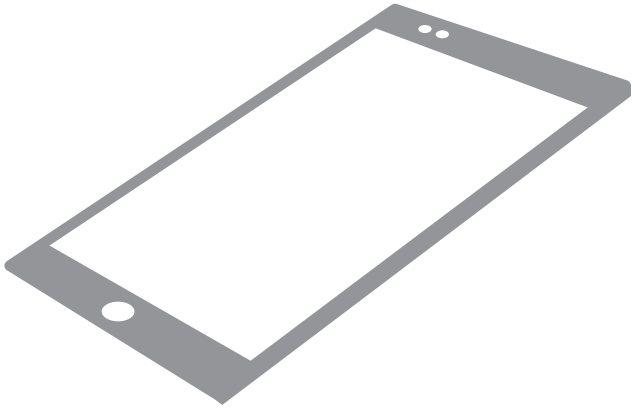


3. Fill out the remaining information and complete the optional survey.

4. Once you submit your information, you will receive a confirmation email containing your extended warranty details.

**Register your product within 1 year of date of purchase for a free 3-month extension of your limited warranty.*

DOWNLOAD THE QR CODE APP TO YOUR MOBILE DEVICE



1. Open your mobile app store (App Store, Google Play).

   Download on the App Store ANDROID APP ON Google play

2. Search for "QR code readers."

   QR code readers

3. Simply download the QR code reader to your phone, open it, scan the code and you are ready to go.

   NOTE: You may need to open your downloaded QR code reader each time you want to scan a QR code.

TABLE OF CONTENTS

OWNER'S MANUAL

Important Safeguards 5-8
Parts & Accessories 9
Assembly Guide 10
Quickstart 11
Instructions 12-21

Cleaning & Maintenance 22
Troubleshoot Guide 22-23
Limited Warranty 24-27
Spanish 28-53
Replaceable Parts 54-55

nuwavenow.com

IMPORTANT SAFEGUARDS

HOUSEHOLD USE ONLY • READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

WARNING: When using the Primo®, basic safety precautions should always be followed:

1. Read all instructions, safeguards, and warnings before using the Primo.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. Use the handles on the Power Head or use oven mitts.
4. To protect against electrical shock, do not immerse cord, plugs, or the Primo in water or other liquids.
5. Close supervision is necessary when any unit is used by or near children. The Primo is not intended for use by children, persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities or those with lack expertise or knowledge of this Primo.
6. Unplug the Primo from outlet when not in use and before cleaning.
7. Allow the Primo to cool before cleaning, putting on or taking off parts.
8. Do not operate Primo with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
9. The use of other accessories that are not intended to be used with the Primo is not recommended. Doing so may damage the Primo and can cause accidents.
10. NOT INTENDED FOR OUTDOOR USE. HOUSEHOLD USE ONLY.
11. Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces.
12. Do not place on or near a hot gas, electric burner, or in a heated oven.
13. The Primo Base will accumulate hot liquids from cooking. Use extreme caution when removing the Base (or Grill Plate) containing hot liquids.
14. Never put the Primo against the wall or other appliances. There should be at least 3 inches of free space for the back side, left/right sides, and the upper side of the Primo.
15. Do not place anything on top of the Primo.
16. Always remove the Dome away from you so the escaping steam is directed away from your face.
17. To disconnect, turn the Primo OFF, then remove plug from the wall outlet.

IMPORTANT SAFEGUARDS

HOUSEHOLD USE ONLY • READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

18. It is normal for some smoke to escape the Primo when heating for the first time.
19. If a lot of smoke is escaping from the air vent during operation, unplug the Primo immediately and contact Customer Service.*
20. Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electric shock.
21. The Primo is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
22. Keep manual handy for future reference.

***Customer Service Department:**
1-877-689-2838 • help@nuwavenow.com

SEE CLEANING AND MAINTENANCE BEFORE USE

Electrical Information

A short power-supply cord (or detachable power-supply cord) is provided to reduce the risk of becoming entangled in or tripping over a longer cord. Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use. If a longer detachable power-supply cord or extension cord is used:

1. The marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
2. The longer cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it could be pulled on or tripped over unintentionally. The Primo should be operated on a separate electrical outlet from other operating appliances due to wattage limitations. The appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.
3. If the appliance is of the grounded type, the cord set or extension cord should be a grounding-type 3-wire cord.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Read and understand the entire manual before using the Primo.

NOTICE: THE FAILURE TO FOLLOW ANY OF THE IMPORTANT SAFEGUARDS, ADDITIONAL SAFEGUARDS, OR THE INSTRUCTIONS FOR SAFE USE IS A MISUSE OF YOUR PRIMO THAT CAN VOID YOUR WARRANTY AND CREATE THE RISK OF SERIOUS INJURY.

DO NOT USE THE PRIMO FOR ANYTHING OTHER THAN ITS INTENDED USE.

Note: Place the Primo on a surface that is horizontal, even, and stable. The Primo is intended for normal household use. It is not intended to be used in environments such as staff kitchens/cafeterias of shops, offices, farms, or other work environments, nor is it intended to be used by clients in hotels, motels, bed and breakfasts, and non-residential environments.

⚠ WARNING

In case of malfunctions, unplug the Primo and contact Customer Service:

1-877-689-2838 • help@nuwavenow.com

ADDITIONAL SAFEGUARDS

1. Do not place the Primo close to flammable materials, heating units, or wet environments.
2. Do not replace with other parts that are not designed specifically for the Primo.
3. Do not move the Primo while in operation. Only after the Primo has completely cooled should moving be attempted. Always wait for the appliance to cool down prior to handling it.
4. Never block the air vents.
5. Use extreme caution when operating the Primo or any other appliance.
6. Stop or pause cooking before removing the Dome. The Dome with Power Head should be placed on the Dome Holder.

IMPORTANT SAFEGUARDS

HOUSEHOLD USE ONLY • READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

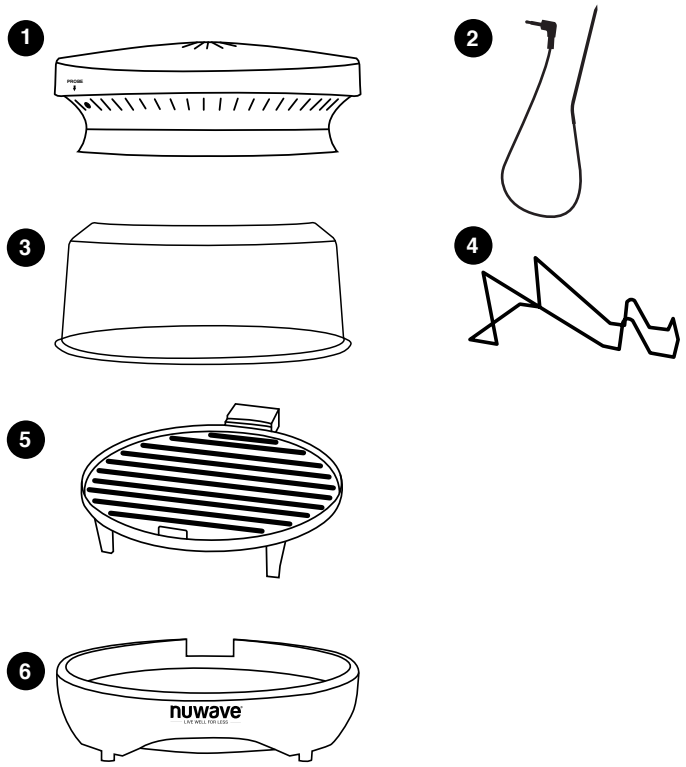
7. If any trouble arises during operation, any service MUST be done by NuWave LLC or authorized by the manufacturer for repairs.*
8. Do not disassemble the Primo or replace any parts without prior written consent from the manufacturer.
9. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
10. Make sure the Primo is always clean prior to cooking.
11. DO NOT use Grill Plate outside of Base.

***Customer Service:**
1-877-689-2838 • help@nuwavenow.com

⚠ CAUTION

- **Do not cover the air inlet and outlet vents while the Primo is operating.**
- **Do not pour oil into the Base or onto the Grill Plate, as this may create a fire hazard.**
- **Never touch the insides or outside of the Primo while it is operating.**

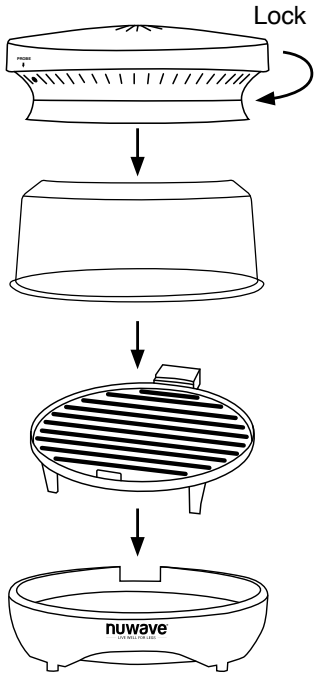
PARTS & ACCESSORIES



1. **Power Head**
   Part #: 26701
2. **Probe**
   Part #: 26706
3. **Power Dome**
   Part #: 26702
4. **Dome Holder**
   Part #: 26707
5. **Non-Stick Grill Plate**
   Part #: 26704
6. **Base**
   Part #: 26705

To order replaceable parts head over to Replaceable Parts section and then NuWaveNow.com.

ASSEMBLY GUIDE

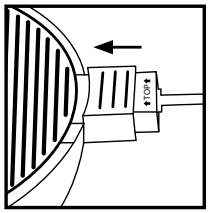


Connecting Power Head to Dome

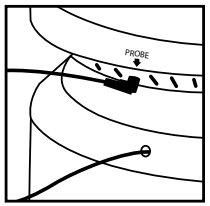
1. Place Power Head on rim of Dome.
2. Lock into place by rotating Power Head clockwise until the locking lugs are engaged.

Assembling the Primo

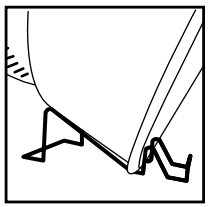
1. Place Base on a firm, stable surface. Do not place on a stovetop.
2. Match the cutout of the Base with the plug inlet of the Grill Plate. Place Grill Plate inside Base.
3. Connect power cord to Grill Plate.
4. Place food on Grill Plate.
5. Place Power Dome with Power Head over food. Connect to the Base. Dome should fit evenly and securely onto Base.



6. If using Probe, insert plug of Probe into Power Head (jack). Next, insert other end of Probe through hole in Power Dome and lift up Power Head with Power Dome. Insert Probe end properly into food. Close down Power Head with Dome.

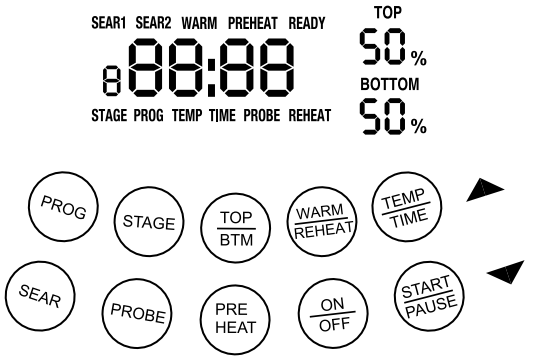


7. Plug the Primo and press ON/OFF.
8. Set cook time and temperature according to recipe requirements.



9. After cooking, remove Dome with Power Head and place onto Dome Holder. Do not leave on Dome Holder for extended period of time as warping may occur.

QUICKSTART



ON/OFF
Press ON/OFF. This button also stops any cooking function. While cooking, press ON/OFF to cancel.

START/PAUSE
Select a cooking function, press START/PAUSE to begin cooking. Cooking temp range 50˚F - 400˚F.

WARM/REHEAT
For WARM, press WARM/REHEAT. Press START/PAUSE to begin. For REHEAT, press and hold down WARM/REHEAT for 1 second. The Primo will begin automatically.

PREHEAT
Press PREHEAT. The temp and time are adjustable using Up or Down arrows. To begin, press START/PAUSE. Once it has reached the set temperature, the Primo will beep twice and automatically begin to cook. To begin cooking, press START/PAUSE.

SEAR
Press SEAR. If preferred, adjust Sear temp and time and press START/PAUSE.

PROBE
Plug the Probe into the Power Head (jack). Press PROBE. Set Probe target internal temperature for food using the Up or Down arrows. Bring through hole and insert the Probe into your food. Press START/PAUSE to begin cooking.

PROG
Press PROG and press the Up or Down arrows to choose preset items (1-100) to cook. Press START/PAUSE to begin the chosen program. Press Up or Down arrows when in each cooking function to adjust temps and times.

TOP/BTM
Press TOP/BTM and press Up or Down arrows to adjust TOP percentage. As the TOP percentage changes, so will the BTM. Press TOP/BTM again to adjust BTM. As the BTM percentage changes, so will the TOP. The Top/BTM defaults are 30%/70%.

STAGE
To add a cooking stage, press STAGE once and adjust temperature and time by pressing the Up or Down arrows.

INSTRUCTIONS

Getting Started

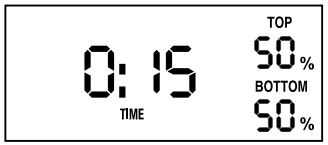
1. Press ON/OFF once to turn your Primo on.
2. Press START/PAUSE to begin cooking at 350°F for 15 minutes, which are the default settings.
   - 00:15 will be displayed and a countdown will begin.

   - Both the cooking temperature and time can be adjusted during cooking by pressing TEMP/TIME then pressing the Up or Down arrows to adjust each.
3. Press START/PAUSE once during cooking to pause.
   - PREHEAT and PROBE will not work when the Primo is paused.
4. Press START/PAUSE a second time to resume cooking.
   - Remaining cooking time will be displayed and the countdown will continue.

TEMP/TIME Function

1. Press ON/OFF.
   - To adjust temperature, press the Up or Down arrows. Adjustable in 5°F increments. To change temperature faster, hold down the Up or Down arrows.

   - To adjust time, press TEMP/TIME. Press the Up or Down arrows.



   - Time will adjust in 1-minute increments. To change time faster, hold down the Up or Down arrows.
2. Press START/PAUSE. The Primo will cook your food at the adjusted cooking temperature and time.
   - When the Primo is finished cooking, End will be displayed and the Primo will beep three times.

PREHEAT Function

The Preheat function ensures that the Primo reaches your desired temperature before cooking begins.

1. Press ON/OFF.
   - To adjust cooking temperature, press the Up or Down arrows.
   - To adjust cooking time, press TEMP/TIME. Press the Up or Down arrows until desired time is reached.
2. Press PREHEAT. The display will show the adjusted cooking temperature.

3. The Primo will begin to preheat. The set Preheat temperature will flash during preheating.
   - Once the Preheat temperature is reached, the Primo will beep twice and automatically begin to cook.
4. Remove the Power Head with Dome and place your food on the Grill Plate.
5. Return Power Head with Dome to Primo and press START/PAUSE. This will begin the cooking process at the set temperature and time.
   - When the cooking is finished, End will be displayed and the Primo will beep three times.

Note: If the Primo Power Head is removed from the Dome, the Primo will not turn off.

INSTRUCTIONS

SEAR Function

SEAR 1

SEAR 1 will always be BEFORE the regular cooking stage.
Default - 450°F, 5 minutes.

1. Press ON/OFF.
2. Press SEAR once.
3. Press START/PAUSE. The Primo will preheat at 450°F and then sear at 450°F for 5 minutes and then cook at 350°F for 15 minutes (default).
   - When the Primo is finished cooking, End will be displayed.

To adjust your regular cooking temperature and time:

1. Press ON/OFF.
2. Press Up or Down arrows to adjust the desired temperature.
3. Press TEMP/TIME. Press the Up or Down arrows to adjust to your desired time.
4. Press SEAR once.
5. Press START/PAUSE.
   - The Primo will preheat at 450°F and then sear at 450°F for 5 min., cook at selected temperature and time, and finish cooking and display End.

SEAR 1 2

Default - 450°F, 10 minutes.

1. Press ON/OFF.
2. Press SEAR three times.
3. Press START/PAUSE.
   - The Primo will sear your food at 450°F for 5 min. (SEAR 1), then cook at 350°F for 15 min. (default). Next, it will sear again at 450°F for 5 min. (SEAR 2).

   - When the Primo is finished cooking, End will be displayed.

To adjust your regular cooking temperature and time:

1. Press ON/OFF.
2. Press Up or Down arrows to adjust the desired temperature.
3. Press TEMP/TIME. Press the Up or Down arrows to adjust the desired time.
4. Press SEAR twice.
5. Press START/PAUSE.
   - The Primo will preheat at 450°F and then sear at 400°F for 5 minutes (SEAR 1), cook at selected temperature and time, sear again at 450°F for 5 minutes (SEAR 2), and then finish cooking and will display End.

Setting different SEAR 1 and SEAR 2 temperatures and times:

1. Press ON/OFF.
2. Press SEAR once. SEAR 1, TEMP, and 450F will be displayed.

To adjust the SEAR 1 cooking temperature and time:

3. Press Up or Down arrows to adjust to the desired temperature.
4. Press TEMP/TIME. Press Up or Down arrows to adjust to your desired time.
5. Press SEAR again. SEAR 2, TEMP, and 450F will be displayed.

To adjust the SEAR 2 cooking temperature and time:

6. Press Up or Down arrows to adjust to your desired temperature.
7. Press TEMP/TIME. Press the Up or Down arrows to adjust to your desired time.
   - The Primo will cook SEAR 1 at set temperature and time, cook at 350°F for 15 minutes (default), then cook at SEAR 2 at the set temperature and time.

Notes:

- Press SEAR four times to clear out the Sear function.
- Preheat temperature for all Sear functions is 450°F.
- Maximum Temp and Time for all sear functions is 5 minutes.

SEAR 2

SEAR 2 will always be AFTER the regular cooking stage. Default - 450°F, 5 minutes.

1. Press ON/OFF.
2. Press SEAR three times.
3. Press START/PAUSE.
   - The Primo will cook your food at 350°F for 15 min. (default), then sear at 450°F for 5 min. (SEAR 2). When the Primo is finished cooking, End will be displayed.

To adjust your regular cooking temperature and time:

1. Press ON/OFF.
2. Press Up or Down arrows to adjust to your desired temperature.
3. Press TEMP/TIME. Press Up or Down arrows to adjust the desired time.
4. Press SEAR three times.
5. Press START/PAUSE.

- The Primo will cook your food at selected temperature and time, sear at 400°F for 10 minutes, and then finish cooking and display End.

STAGE Function

You can program a maximum of 5 stages into your Primo.

1. Press ON/OFF. This is Stage 1 cooking.
   - Adjust cooking temperature by pressing the Up or Down arrows.
   - Adjust cooking time by pressing TEMP/TIME. Press the Up or Down arrows to adjust the time.

2. Press STAGE.
   - To adjust the cooking temperature press the Up or Down arrows.
   - Adjust cooking time by pressing TEMP/TIME. The display will show TIME, STAGE 2, and 00:00. Press the Up or Down arrows to adjust the desired cooking time.
3. Press STAGE again to program a third stage of cooking. The display will show default cooking temperature 350°F, TEMP, and STAGE 3.
   - To adjust the cooking temperature for stage 3, press the Up or Down arrows to adjust your desired cooking temperature.
   - Adjust cooking time by pressing TEMP/TIME. The display will show TIME, STAGE 3, and 00:00. Press the Up or Down arrows to adjust your desired cooking time.
4. Press START/PAUSE to begin cooking. The Primo will cook, following the stages that were programmed.
   - A maximum of 5 stages can be programmed.

Example: Cook Stage 1 at 300°F for 17 min. » Cook Stage 2 at 360°F for 30 min. » Cook Stage 3 at 400°F for 5 min.

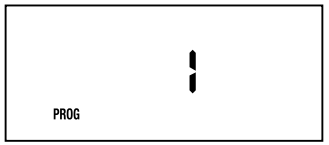
1. Press ON/OFF. Press the Up or Down arrows to adjust cooking temperature to 300˚F.
2. Press TEMP/TIME. Press the Up or Down arrows to adjust cooking time to 00:17.
3. Press STAGE. Press the Up or Down arrows to adjust cooking temperature to 360˚F.
4. Press TEMP/TIME. Press the Up or Down arrows to adjust cooking time to 00:30.
5. Press STAGE again. Press the Up or Down arrows to adjust cooking temperature to 400˚F.
6. Press TEMP/TIME. Press the Up or Down arrows to adjust cooking time to 00:05. Press START/PAUSE.

PROG Function

The Program button represents Memory Entry and Memory Recall.

Preset Programs

Preset Programs given numbers 1 to 100 and can be adjusted.



To recall a preset program:

1. Press ON/OFF.
2. Press PROG.
   - Choose the program number (1-100) by pressing the Up or Down arrows.
   - Once program number is chosen, press START/PAUSE. The Primo will cook your preprogrammed recipe.

Note: Preset temperatures and times for program recipes 1-100 can be adjusted. Adjusted temps and times will not be saved when a program number (1-100) is recalled once again.

To program your own recipe:

1. Press ON/OFF.
2. Press PROG. The display will show PROG and 101.
3. Press Up or Down arrows to choose the program number to save a recipe to. Program numbers can be chosen between 101-150.
4. Press PROG again to save your recipe to the desired program number.

Note: 101 to 150 can be preprogrammed for your own saved recipes.

Program your recipe after cooking:

1. Press ON/OFF.
2. Set cooking functions including temperatures and times.
3. Press START/PAUSE.
4. Once cooking is finished and End is displayed, press PROG. The display will show PROG and 101.
5. Press Up or Down arrows to choose the program number to save your recipe to. Program numbers can be chosen between 101-150.
6. Press PROG again to save your recipe to the desired program number.

INSTRUCTIONS

Notes:

- There are 100 preprogrammed recipes in the Primo that can be adjusted (number 1 to 100).
- Preset temperatures and times for program recipes 1-100 can be adjusted. Adjusted temps and times will not be saved when a program number (1-100) is recalled once again.
- Up to 100 unique programs (recipes) can be stored (number 101 to 150).

Memory Recall

1. Press ON/OFF.
2. Press PROG. The display will show 1 and PROG.
   - Choose the program number (1-150) by pressing the Up or Down arrows.
   - Once program number is chosen, press START/PAUSE. The Primo will cook the preprogrammed recipe.
   - Numbers 1-100 are preset programs.
   - Numbers 101-150 are user-set programs.

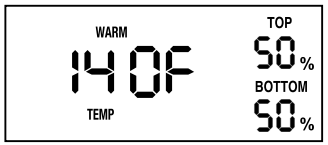
Note: If a program number is chosen that already has a recipe assigned to it, any new recipe you program into that number will override the previous recipe.

WARM/REHEAT Function

The Warm function is used to keep your food items warm in the Primo after cooking has completed until you are ready to serve it. The default setting for Warm is 140°F for 1 hour.

1. Press ON/OFF and set the cooking recipe.

2. Press WARM/REHEAT.
   - To adjust the warming temperature, press the Up or Down arrows.
   - To adjust the amount of time the Primo will keep your food warm, press TEMP/TIME. Press the Up or Down arrows to reach the desired warming time. The default warm time is 1 hour (01:00). The maximum warming time is 3 hours (03:00).

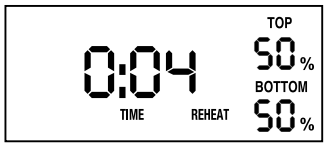


3. Press START/PAUSE to begin cooking. The Primo will cook at set cooking temperature and time, and then will go into Warm mode.
   - To leave the Warm function, press WARM/REHEAT and WARM will no longer be displayed.

REHEAT

The default is set to 360°F for 4 minutes.

1. Press ON/OFF.
2. Press and hold down WARM/REHEAT for 1 second to select REHEAT. The Primo will beep and begin reheating automatically.



TOP/BOTTOM Function

This refers to the amount of heat coming from the top and bottom heating elements. You can adjust your Primo to cook from the top or bottom and the amount of power. Default - Top 30%, Bottom 70%.

1. Press ON/OFF.
2. Press TOP/BTM. TOP will flash.
   - Press the Up or Down arrows to adjust TOP heat percentage. As TOP goes higher, BOTTOM goes lower. TOP and BOTTOM percentages will always equal 100%.
   - When using TOP only at 100%, FP will be displayed.
   - BOTTOM max power is 70%.
   - The Primo will cook your food using the adjusted top and bottom power levels.
   - When finished, the display will show End and the Primo will beep three times.

PROBE Function

The digital temperature Probe is used to show an accurate internal temperature of your food.

1. Press ON/OFF. Place food on Grill Plate.
2. Plug the Probe into the Power Head (Jack). Next, insert other end of Probe through hole in Power Dome and lift up Power Head with Power Dome. Insert Probe end properly into your food. Replace the Power Head with Dome.

3. Press and hold down PROBE to display the set target temperature of Probe.
   - Press the Up or Down arrows to adjust desired Probe temperature. Once temperature is adjusted, the temperature will stay displayed.
4. Press START/PAUSE. Primo will start to cook your food to the set internal probe temperature.
   - During cooking, the display will show probe temperature.
   - Press PROBE to see the current Probe temperature.
   - Press TEMP/TIME to see the cooking temperature.

Note: The Primo will continue to cook your food until the target Probe temperature is achieved regardless of the cooking time set.

Example: Probe temperature: 200°F » Regular cooking temperature: 400°F, 5 min. » SEAR 2: 425°F, 2 min. » Warm: 140°F, 30 min.

1. If Probe temperature was not achieved under regular cooking (400˚F, 00:05), Primo will go to SEAR 2. If probe temperature is still not achieved in SEAR 2, Primo will go back to regular cooking temperature 400°F and continue to cook until probe temperature is achieved. Afterward, Primo will go into Warm.
   - If the set cooking time is finished but probe temperature has still not yet been achieved, the Primo will continue cooking at the stage (last step) before going into Warm function (as written above).
2. Press TEMP/TIME to see remaining cooking time. ON will be displayed and stay at ON, indicating that the preset cooking time has run out.
   - Probe temperature range: 50°F~212°F.
   - If the set cooking temperature is lower than target probe temperature, the display will show Prob and the Primo will beep three times and will not start cooking.
   - If Probe is unplugged and PROBE is pressed, the Primo will display Prob and will beep three times, indicating that the Probe is not inserted into the Probe Jack in the Power Head.

Example: SEAR 1 » STAGE 1,2,3 » SEAR 2 » WARM » Probe temperature: 200°F.

1. If probe temperature was achieved (200˚F) at STAGE 2, the Primo will stop cooking for all outstanding stages but still cook SEAR 2 and Warm.
2. To avoid “unsafe” status (probe is shunted outside of the cavity, but oven started working with probe activated), Prob will be displayed and the Primo (heating process) will shut off:
   - If target cooking temperature is more than 250°F and Probe senses temperature is not increasing more than 5°F during first 60 minutes of cooking.

   Or

   - If target cooking temperature is less than 250°F and Probe senses temperature is not increasing more than 5°F during first 120 minutes of cooking.

CLEANING & MAINTENANCE

Before First Use:
Clean the Primo and accessories before first use, after every use, or between large batches.

The Grill Plate has a non-stick coating. Do not use metal utensils or harsh abrasives when cleaning as this can damage the coating.

- Unplug the appliance and make sure it cools completely.
- Use a damp cloth to wipe the outside of the Primo.
- Hand-wash the Power Dome (disconnected from Power Head), Grill Plate, and Base or clean in the dishwasher.

Storage

- Unplug the appliance and let it cool down completely.
- Make sure that all the parts are cleaned and dry.

IMPORTANT - Do not immerse Power Head in water or attempt to cycle through dishwasher. The outer surface may be cleaned by wiping carefully with a damp dishcloth or sponge. Make sure the Primo has cooled completely prior to cleaning.

TROUBLESHOOT GUIDE

The Primo was engineered with an automatic shut-off feature to prevent overheating during use. If the Primo shuts off to cool itself down, an odor may be detected. Unplug the Primo and wait for it to completely cool down. To prevent overheating, cooking at higher temperatures or longer cook times is not recommended.

The Primo does not turn on.
Plug may not be in the outlet. Plug in the Primo.
The food is cooked unevenly.
Check cooking process throughout. Turn or rotate as needed to ensure even cooking.
The Primo is not heating.
Make sure the Primo is plugged in. Unplug Primo and plug the Primo back in and see if the Primo comes up to correct temperature. If the Primo continues to not heat up, contact Customer Service at 1-877-689-2838 or email help@nuwavenow.com.

TROUBLESHOOT GUIDE

Error Code Prb1 is displayed and Probe is not working.
Probe not connected to the Primo. Connect Probe to the Primo.
Error Code Prb2 is displayed and Probe target temp is higher than cooking temp.
Probe target temperature higher than cooking temperature. Reset Probe target temperature lower than cooking temperature.
Error Code Prb3 is displayed and Probe has a short circuit.
Turn the Primo off to cool. If still not working contact Customer Service.
Error Code Prb4 is displayed and Probe Sensor is not detecting temperature increase.
Allow food to come up to room temperature or thaw before inserting Probe into food.
Error Code Er1 is displayed and the Primo is not cooking.
Turn the Primo off and unplug to cool. If still not working after cooling and turned on, contact Customer Service.
Error Code Err1 is displayed and the Primo is not cooking.
Temperature Sensor Short Circuit. Contact Customer Service.
Error Code Err2 is displayed and the Primo is not cooking.
Temperature Sensor is open. Contact Customer Service.
Error Code Err3 is displayed and the Primo is not cooking.
Top heater in abnormal condition. Contact Customer Service.
Error Code Err4 is displayed and the Primo is not cooking.
Bottom heater in abnormal condition (circuit broken). Contact Customer Service.

LIMITED WARRANTY

The NuWave Primo®
THE MANUFACTURER WARRANTS
The Primo, including the Power Head, Probe, Power Dome, Dome Holder, Non-Stick Grill Plate, and Base are to be free from manufacturer defects.

All electrical components are warranted for 1 year from the date of purchase, under normal household use, and when operated in accordance with the Manufacturer's written instructions. The Manufacturer will provide the necessary parts and labor to repair any part of the Primo at NuWave LLC Service Department. After the expiration of the warranty, the cost of the labor and parts will be the responsibility of the owner.

THE WARRANTY DOES NOT COVER
The Limited Warranty is voided if repairs are made by an unauthorized dealer or the serial number data plate is removed or defaced. Normal deterioration of finish due to use or exposure is not covered by this Warranty. This Limited Warranty does not cover failure, damages or inadequate performance due to accident, acts of God (such as lightning), fluctuations in electric power, alterations, abuse, misuse, misapplications, corrosive-type atmospheres, improper installation, failure to operate in accordance with the Manufacturer's written instructions, abnormal use or commercial use. NuWave LLC reserves the right to void the Limited Warranty, where allowable by law, for products purchased from an unauthorized dealer.

TO OBTAIN SERVICE
The owner shall have the obligation and responsibility to: pay for all services and parts not covered by the warranty; prepay the freight to and from Service Department for any part or system returned under this warranty; and carefully package the product using adequate padding material to prevent damage in transit. The original container is ideal for this purpose. Include in the package the owner's name, address, daytime telephone number, a detailed description of the problem, and your **"RGA number." (Call 1-877-689-2838) or email help@nuwavenow.com** to obtain the **RGA number (Return Goods Authorization number)**. Provide the cooking system model & serial number and proof of date of purchase (a copy of the receipt) when making claims under this warranty.

MANUFACTURER'S OBLIGATION
The Manufacturer's obligation under this Limited Warranty is limited, to the extent allowable by law, to repairing or replacing any part covered by this Limited Warranty which upon examination is found to be defective under normal use. The Limited Warranty is applicable only within the continental United States and only to the original purchaser of the manufacturer's authorized channels of distribution. THE LIMITED WARRANTY MAY NOT BE ALTERED, VARIED OR EXTENDED EXCEPT BY A WRITTEN INSTRUMENT EXECUTED BY THE MANUFACTURER. THE REMEDY OF REPAIR OR REPLACEMENT AS PROVIDED UNDER THIS LIMITED WARRANTY IS EXCLUSIVE. IN NO EVENT SHALL THE MANUFACTURER BE LIABLE FOR ANY CONSEQUENTIAL OR INCIDENTAL DAMAGES TO ANY PERSON, WHETHER OR NOT OCCASIONED BY NEGLIGENCE OF THE MANUFACTURER, INCLUDING WITHOUT LIMITATION, DAMAGES FOR LOSS OF USE, COSTS OF SUBSTITUTION, PROPERTY DAMAGE, OR OTHER MONEY LOSS.

Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so the above limitation exclusions may not apply. This Limited Warranty gives specific legal rights, and there may also be other rights which vary from state to state. EXCEPT AS OTHERWISE EXPRESSLY PROVIDED ABOVE, THE MANUFACTURER MAKES NO WARRANTIES EXPRESSED OR IMPLIED ARISING BY LAW OR OTHERWISE, INCLUDING WITHOUT LIMITATION, THE IMPLIED WARRANTIES OF MERCHANTABILITY AND FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE TO ANY OTHER PERSON. READ YOUR OWNER'S MANUAL. IF YOU STILL HAVE ANY QUESTIONS ABOUT OPERATION OR WARRANTY OF THE PRODUCT, PLEASE CONTACT NUWAVE LLC.

DISPUTE RESOLUTION PROCEDURE. For disputes relating to use of the website or use or purchase of a NuWave product or service (collectively "Disputes"), you agree to first contact NuWave LLC at (877) 689-2838 (phone), (847) 367-5486 (facsimile), or legal@nuwavenow.com (email). If we cannot resolve your dispute informally, any and all disputes shall be submitted to final and binding arbitration. You may start the arbitration process by submitting in writing a demand to the American Arbitration Association ("AAA") and sending a copy to NuWave. NuWave will pay all filing costs. A single arbitrator of the AAA will conduct the arbitration in a location convenient to

you or by phone. The arbitrator's award will be binding and may be entered as a judgment in a court of competent jurisdiction. The arbitration will be conducted in accordance with the provisions of AAA's Commercial Arbitration Rules and Mediation Procedures in effect at the time of submission of your demand for arbitration. See https://www.adr.org/sites/default/files/CommercialRules_Web.pdf. Except as may be required by law as determined by an arbitrator, no party or arbitrator may disclose the existence, content, or results of any arbitration hereunder without prior written consent of both parties.

A. WAIVER OF RIGHT TO SUE. By agreeing to arbitration you understand that, to the maximum extent permitted by law, you are agreeing to waive your right to file suit in any court, to a court hearing, judge trial, and jury trial.

B. CLASS ACTION WAIVER. To the maximum extent permitted by law you expressly agree to refrain from bringing or joining any claims in any representative or class-wide capacity, including but not limited to, bringing or joining any claims in any class action or class-wide arbitration.

C. OPT OUT PROCEDURE. To opt out of arbitration you must contact NuWave. To request to opt out of arbitration contact us at legal@nuwavenow.com (email), NuWave LLC, 560 Bunker Ct., Vernon Hills, IL 60061, U.S.A., (847) 367-5486 (fax), or (877) 689-2838 or (224) 206-3019 (phone). You will have thirty (30) days from the date of product delivery to opt out of arbitration with respect to any dispute arising out of or relating to use or purchase of any NuWave product. If more than 30 days have passed you are not eligible to opt out of arbitration and will have waived your right to sue or participate in a class action with respect to the dispute arising out of your purchase or use of a NuWave product. For any dispute arising out of your use of NuWave's website, you have thirty (30) days from the date you provided information to the website to opt out of arbitration. If more than 30 days have passed you are not eligible to opt out of arbitration and you will have waived your right to sue and participate in a class action with respect to the dispute arising out of your use of NuWave's website.

D. SOME MATTERS ARE NOT SUBJECT TO ARBITRATION. Notwithstanding the foregoing, the following shall not be subject to arbitration and may be adjudicated only in the state and federal courts of Illinois: (i) any dispute, controversy, or claim relating to or contesting the validity of our intellectual property rights and proprietary rights, including without limitation, patents, trademarks, service marks, copyrights, or trade secrets; (ii) an action by a party for temporary, preliminary, or permanent injunctive relief, whether prohibitive or mandatory, or other provisional relief; or (iii) interactions with governmental and regulatory authorities. You expressly agree to refrain from bringing or joining any claims in any representative or class-wide capacity, including but not limited to, bringing or joining any claims in any class action or any class-wide arbitration.

READ YOUR OWNER'S MANUAL

If you still have any questions about operation or warranty of the product, please contact **NuWave LLC at: 1-877-689-2838 or email help@nuwavenow.com**.

MANUAL DEL PROPIETARIO

nuwave Primo®

Combo Parilla y Horno
con Sensor de Temperatura

nuwavenow.com

¡REGÍSTRESE AHORA!

Como agradecimiento especial por registrar su Primo, ¡recibirá automáticamente 3 meses adicionales a su garantía limitada del fabricante!*

Todo lo que tiene que hacer es seguir estos simples pasos.

1. Usando su teléfono inteligente o dispositivo inteligente, escanee el código QR ubicado en la parte posterior de su Primo.

2. Se le dirigirá a la página de registro del producto NuWave con el número de serie único de su Primo que se ingresa automáticamente en el campo correspondiente.

   NOTA: Si no tiene un dispositivo inteligente habilitado para la web, simplemente visite nuwavenow.com/QR e ingrese manualmente el número de serie de su Primo.

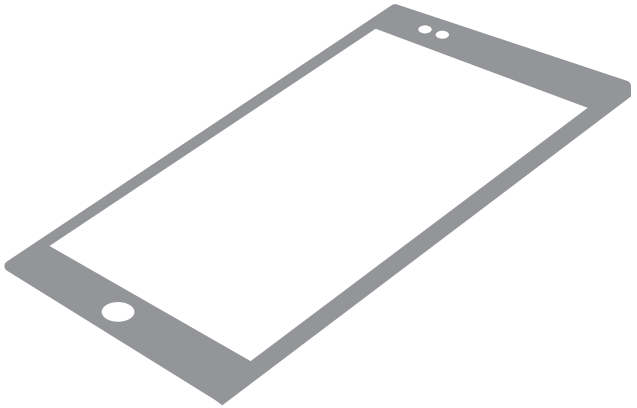
3. Complete la información restante y complete la encuesta opcional.

4. Una vez que envíe su información, recibirá un correo electrónico de confirmación con los detalles de la garantía extendida.

** Registre su producto dentro de 1 año a partir de la fecha de compra para una extensión gratuita de 3 meses de garantía limitada.*

3 ¡para una garantía adicional de meses!

DESCARGUE LA APLICACIÓN QR CODE EN SU DISPOSITIVO MÓVIL



1 Abra su tienda de aplicaciones móviles (App Store, Google Play).

Download on the App Store | ANDROID APP ON Google play

2 Busque “lectores de códigos QR”.

lectores de códigos QR

3 Simplemente descargue el lector de códigos QR a su teléfono, ábralo y escanee el código, ya está listo para comenzar.

NOTA: Es posible que deba abrir el lector de código QR descargado cada vez que desee escanear un código QR.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

USO DOMÉSTICO SOLAMENTE · LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR

ADVERTENCIA: Al usar el Primo®, siempre se deben seguir las precauciones básicas de seguridad:

1. Lea todas las instrucciones, medidas de seguridad y advertencias antes de usar el Primo.
2. No toque las superficies calientes. Utilice asas o perillas.
3. Use las asas de la Cabeza de Potencia o use guantes para horno.
4. Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el cable, los enchufes ni la Cabeza de Potencia en agua u otros líquidos.
5. Es necesaria una estrecha supervisión cuando cualquier unidades utilizada por niños o cerca dellos. El Primo no está diseñado para ser utilizado por niños, personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o personas con falta de experiencia o conocimiento de este Primo.
6. Desenchufe el Primo del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo.
7. Permita que el Primo se enfríe antes de limpiar, poner o quitar partes.
8. No opere el Primo con un cable o enchufe dañado o despuésde que el aparato no funcione correctamente o se haya dañado de alguna manera. Devuelva el aparato al centro de servicio autorizado más cercano para que lo examinen, reparen o ajusten.
9. No se recomienda el uso de otros accesorios que no estén diseñados para usarse con el Primo. Hacerlo puede dañar el Primo y causar accidentes.
10. NO DISPONIBLE PARA USO EN EXTERIORES. Uso doméstico solamente.
11. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o barra o toque superficies calientes.
12. No lo coloque sobre o cerca de un quemador caliente eléctrico o de gas, o en dentro de un horno caliente.
13. La base del Primo acumulará líquidos calientes de la cocción. Tenga mucho cuidado al retirar la base (o la placa de la parrilla) que contenga líquidos calientes.
14. Nunca ponga el Primo contra la pared u otros aparatos. Debe haber al menos 3 pulgadas de espacio libre para el lado posterior, los lados izquierdo/derecho y la parta de arriba del Primo.
15. No coloque nada encima del Primo.
16. Siempre retire el domo lejos de usted para que el vapor que escape se dirija lejos de su cara.
17. Para desconectar, apague el Primo, luego retire el enchufe del tomacorriente de pared.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

USO DOMÉSTICO SOLAMENTE • LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR

18. Es normal que algo de humo escape del Primo cuando se calienta por primera vez.
19. Si se escapa mucho humo de la salida de aire durante la operación, desenchufe el Primo de inmediato y comuníquese con Servicio al Cliente.*
20. No limpiar con fibras metálicas. Las piezas pueden romper la fibra y tocar las partes eléctricas, lo que implicaría un riesgo de descarga eléctrica.
21. El Primo no está diseñado para ser operado por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.
22. Mantenga el manual a la mano para futuras referencias.

***Departamento de servicio al cliente:**
1-877-689-2838 • help@nuwavenow.com

VER LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO ANTES DE USAR

Información eléctrica
Se proporciona un cable de suministro de energía corto (o cable de suministro de energía desmontable) para reducir el riesgo resultante de enredarse o tropezar con un cable más largo. Los cables de alimentación desmontables más largos o los cables de extensión están disponibles y se pueden usar si se tiene cuidado en su uso. Si se utiliza un cable de alimentación o un cable de extensión desmontable más largo:

1. La calificación eléctrica marcada del cable de extensión debe ser al menos tan grande como la calificación eléctrica del aparato.
2. El cable más largo debe estar dispuesto de modo que no se cuelgue sobre la encimera o sobre la mesa, donde se pueda tirar o tropezar involuntariamente. El Primo debe operarse en una toma eléctrica separada de otros aparatos operativos debido a las limitaciones de vataje. El aparato tiene un enchufe polarizado (una cuchilla es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe está diseñado para encajar en una toma de corriente polarizada de una sola manera. Si el enchufe no encaja completamente en el tomacorriente, invierta el enchufe. Si aún no encaja, comuníquese con un electricista calificado. No intente modificar el enchufe de ninguna manera.
3. Si el aparato es del tipo con conexión a tierra, el juego de cables o el cable de extensión debe ser un cable de 3 hilos con conexión a tierra.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES
Lea y comprenda todo el manual antes de usar el Primo.

AVISO: LA FALTA DE SEGUIR CUALQUIERA DE LAS MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES, LAS MEDIDAS DE SEGURIDAD ADICIONALES O LAS INSTRUCCIONES PARA EL USO SEGURO ES UN ABUSO DE SU PRIMO QUE PUEDE ANULAR SU GARANTÍA Y CREAR EL RIESGO DE LESIONES GRAVES.

NO USE EL PRIMO PARA NINGÚN OTRO USO QUE EL PROPUESTO.

Nota: Coloque el Primo en una superficie que sea horizontal, uniforme y estable. El Primo está destinado para uso doméstico normal. No está diseñado para ser utilizado en entornos como el de personal de cocinas/cafeterías de tiendas, oficinas, granjas u otros entornos de trabajo, ni está destinado para ser utilizado por clientes en hoteles, moteles, bed and breakfast y entornos no residenciales.

MEDIDAS DE SEGURIDAD ADICIONALES

1. No coloque el Primo cerca de materiales inflamables, unidades de calefacción o ambientes húmedos.
2. No reemplace con otras partes que no estén diseñadas específicamente para el Primo.
3. No mueva el Primo mientras esté en funcionamiento. Solo después de que el Primo se haya enfriado completamente debe intentarse el movimiento. Espere siempre a que el aparato se enfríe antes de manipularlo.
4. Nunca bloquee las salidas de aire.
5. Tenga mucho cuidado al operar el Primo o cualquier otro aparato.
6. Pare o pause la cocción antes de retirar el Domo. El Domo con la cabeza de potencia deben colocarse en el soporte del domo.
7. Si surge algún problema durante la operación, cualquier servicio DEBE ser realizado por NuWave LLC o autorizado por el fabricante para reparaciones.*

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

USO DOMÉSTICO SOLAMENTE • LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR

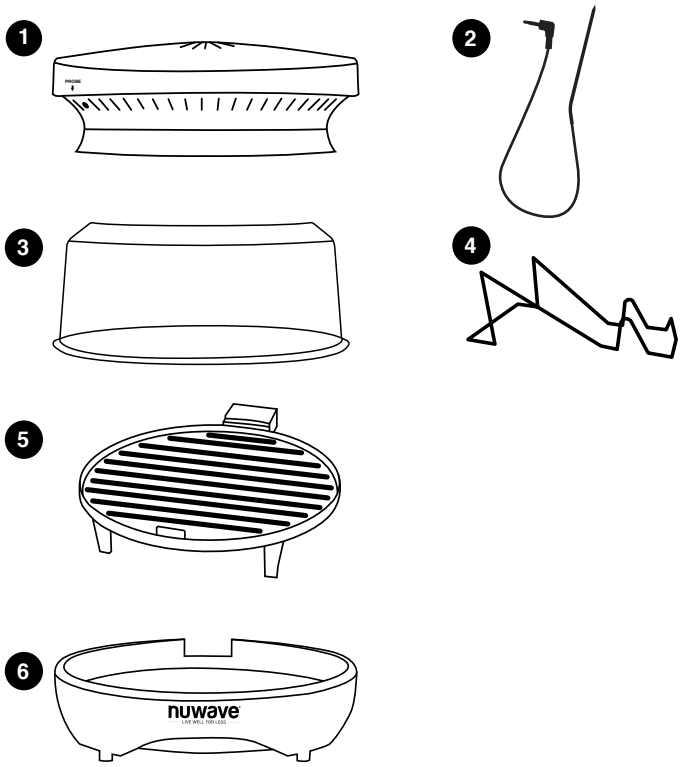
8. No desarme el Primo ni reemplace ninguna pieza sin el consentimiento previo por escrito del fabricante.
9. Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
10. Asegúrese de que el Primo esté siempre limpio antes de cocinar.
11. No utilice la placa de la parrilla fuera de la base.

***Departamento de Servicio al Cliente:**
1-877-689-2838 • help@nuwavenow.com

⚠ PRECAUCIÓN

- **No cubra las rejillas de entrada y salida de aire mientras el Primo esté funcionando.**
- **No vierta aceite en la base ni en la placa de la parrilla, ya que esto puede crear un riesgo de incendio.**
- **Nunca toque el interior ni el exterior del Primo mientras esté funcionando.**

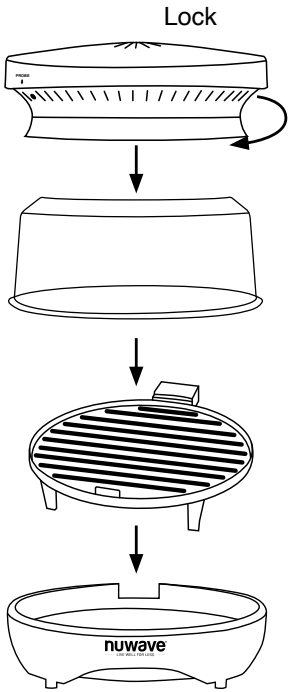
PARTES Y ACCESORIOS

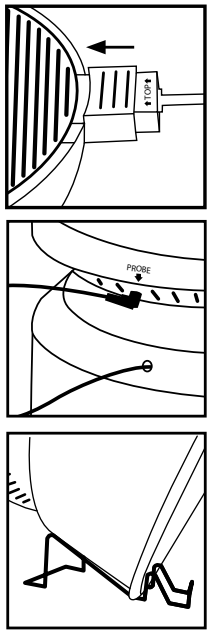


1. **Cabeza de Potencia**
   Parte #: 26701
2. **Sensor**
   Parte #: 26706
3. **Domo**
   Parte #: 26702
4. **Soporte para el Domo**
   Parte #: 26707
5. **Placa de la Parrilla Antiadherente**
   Parte #: 26704
6. **Base**
   Parte #: 26705

Para pedir piezas reemplazables, diríjase a la sección Piezas reemplazables y luego a NuWaveNow.com.

GUÍA DE MONTAJE





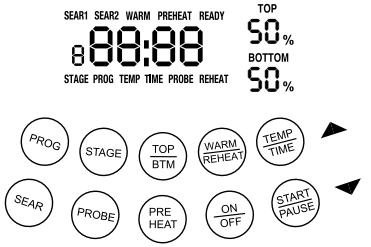
Colocando la cabeza de potencia en el domo

1. Coloque la cabeza de potencia en el borde del domo.
2. Asegúrela en su lugar girando la cabeza de potencia en el sentido de las agujas del reloj hasta que las lengüetas de bloqueo estén enganchadas.

Ensamble del Primo

1. Coloque la base sobre una superficie firme y estable. No colocar sobre una estufa.
2. Encuentre el recorte de la Base con la entrada del enchufe de la placa de la parrilla. Coloque la placa de la parrilla dentro de la base.
3. Conecte el cable de alimentación a la placa de la parrilla.
4. Coloque los alimentos en el plato de la parrilla.
5. Coloque el domo con la cabeza de potencia sobre los alimentos. Conecte a la Base. El domo debe encajar de manera uniforme y segura en la base.
6. Si usa el sensor, inserte el enchufe del sensor en el cabezal de alimentación (conector). Luego, inserte el otro extremo del sensor a través del orificio en el domo y levante la cabeza de potencia con el domo. Inserte el extremo del sensor correctamente en los alimentos. Cierre la cabeza de potencia con el domo.
7. Enchufe su Primo y presione ON/OFF.
8. Ajuste el tiempo de cocción y la temperatura de acuerdo con los requisitos de la receta.
9. Después de cocinar, retire el domo con la cabeza de potencia y recárguelos sobre el soporte del domo. No lo deje en el soporte del domo durante un período de tiempo prolongado, ya que pueden producirse deformaciones.

INICIO RÁPIDO



ON/OFF
Presione ON/OFF. Este botón también detiene cualquier función decocción. Mientras cocina, presione ON/OFF para cancelar.

START/PAUSE
Seleccione una función de cocción, presione START/PAUSE para comenzar a cocinar. Rango de temperatura de cocción 100˚F - 400˚F.

WARM/REHEAT
Para WARM, presione WARM / REHEAT. Presione START / PAUSE para comenzar. Para REHEAT, mantenga presionado WARM / REHEAT durante 2 segundos. El Primo se iniciará automáticamente.

PREHEAT
Para WARM (Mantener Caliente), presione WARM/REHEAT. Presione START/PAUSE para comenzar. Para REHEAT (Recalentar), mantenga presionado WARM/REHEAT durante 2 segundos. El Primo se iniciará automáticamente.

SEAR
Presione SEAR. Si lo prefiere, ajuste la temperatura y el tiempo de abrasión y presione START/PAUSE.

PROBE
Conecte el sensor en su Primo Primo (Jack). Presione PROBE. Ajuste la temperatura interna objetivo del sensor para los alimentos con las flechas hacia arriba y hacia abajo. Pase por el orificio e inserte el otro extremo del sensor en su comida. Cierre la cabeza de potencia con el domo. Presione START/PAUSE para comenzar a cocinar.

PROG
Presione PROG y presione las flechas hacia arriba o hacia abajo para elegir elementos predeterminados (1-100) para cocinar. Presione las flechas hacia arriba o hacia abajo cuando esté en cada función de cocción para ajustar las temperaturas y los tiempos. Presione START/PAUSE para comenzar el programa elegido.

TOP/BTM
Presione TOP/BTM y presione las flechas hacia arriba o hacia abajo para ajustar el porcentaje de TOP. A medida que el porcentaje de TOP cambie, también lo hará el de BTM. Presione TOP/BTM nuevamente para ajustar BTM. A medida que el porcentaje de BTM cambie, también lo hará el de TOP. Los valores predeterminados de TOP/BTM son 30/70.

STAGE
Para agregar una etapa de cocción, presione STAGE una vez yajuste presionando las flechas hacia arriba o hacia abajo.

INSTRUCCIONES

Empezando

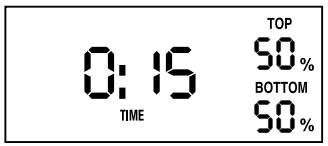
1. Presione ON/OFF una vez para encender su Primo.
2. Presione START/PAUSE para comenzar a cocinar a 360°F durante 15 minutos, que son los ajustes predeterminados.
   - Se mostrará 00:15 y comenzará una cuenta regresiva.

   - Tanto la temperatura como el tiempo de cocción se pueden ajustar durante la cocción presionando TEMP/TIME y luego presionando los botones Arriba y Abajo para ajustar cada uno.
3. Presione START/PAUSE una vez durante la cocción para hacer una pausa.
   - Durante la pausa, PREHEAT y PROBE no funcionarán.
4. Presione START/PAUSE por segunda vez para reanudar la cocción.
   - Se mostrará el tiempo de cocción restante y la cuenta regresiva continuará.

Función de TEMP/TIME

1. Presione ON/OFF.
   - Para ajustar la temperatura, presione las flechas hacia arriba o hacia abajo. Ajustable en incrementos de 5°F. Para cambiar la temperatura más rápido, mantenga presionadas las flechas hacia arriba o hacia abajo.

   - Para ajustar el tiempo, presione TEMP/TIME. Presione las flechas hacia arriba o hacia abajo.



   - El tiempo se ajustará en incrementos de 1 minuto. Para aumentar o disminuir el tiempo más rápido, mantenga presionadas las flechas hacia arriba o hacia abajo.
2. Presione START/PAUSE. El Primo cocinará su comida a la temperatura y el tiempo de cocción ajustados.
   - Cuando el Primo haya terminado de cocinar, se mostrará End y el Primo emitirá un pitido tres veces.

Función de PREHEAT

La función de precalentamiento asegura que el Primo alcance la temperatura deseada antes de que comience la cocción.

1. Presione ON/OFF.
   - Para ajustar la temperatura de cocción, presione las flechas hacia arriba o hacia abajo.
   - Para ajustar el tiempo de cocción, presione TEMP/TIME.
   - Presione las flechas hacia arriba o hacia abajo hasta alcanzar el tiempo deseado.
2. Presione PREHEAT. La pantalla mostrará el ajuste de temperatura de coccion.
3. Presione START/PAUSE. El Primo comenzará a precalentar. La temperatura de precalentamiento ajustada parpadeará durante el precalentamiento.
   - Una vez que se alcanza la temperatura de precalentamiento, el Primo iniciará una cuenta regresiva de 5 minutos.
   - La pantalla mostrará READY y parpadeará 5, lo que indica que quedan 5 minutos para colocar su comida en el Primo.
   - El Primo mantendrá la temperatura de precalentamiento durante la cuenta regresiva de 5 minutos. Cuando termine la cuenta regresiva, el Primo se apagará.
4. Retire la cabeza de potencia con el domo y coloque su comida en la placa de la parrilla.
5. Regrese la cabeza de potencia con el domo al Primo y presione START/PAUSE. Esto comenzará el proceso de cocción a la temperatura y el tiempo establecidos.
   - Cuando la cocción finalice, se mostrará End y el Primo pitará tres veces.

Nota: Si la cabeza de potencia del Primo se retira del domo, el Primo se apagará.

SPANISH

INSTRUCCIONES

Función de SEAR
SEAR 1

SEAR 1 siempre será la etapa ANTES de la etapa de cocción regular. Predeterminado - 400°F, 10 minutos.

1. Presione ON/OFF.
2. Presione SEAR una vez.
3. Presione START/PAUSE. El Primo se precalentará a 425° F y luego se dorará a 400° F 10 minutos y luego cocina a 360°F durante 15 minutos(predeterminado).
   - Cuando el Primo termine de cocinar, se mostrará End.

Para ajustar su temperatura y tiempo de cocción regular:

1. Presione ON/OFF.
2. Presione las flechas hacia arriba o hacia abajo para ajustar latemperatura deseada.
3. Presione TEMP/TIME. Presione las flechas hacia arriba o haciaabajo para ajustar el tiempo deseado.
4. Presione SEAR una vez.
5. Presione START/PAUSE.
   - El Primo se precalentará a 425°F y luego se dorará a 400°F durante 10 minutos, cocinará a la temperatura y el tiempo seleccionados, y luego terminará de cocinar y mostrará End.

SEAR 1 2

Predeterminado - 400°F, 10 minutos.

1. Presione ON/OFF.
2. Presione SEAR tres veces.
3. Presione START/PAUSE.
   - El Primo se dorará a 400°F y luego se dorará a 400°F durante 10 min. (SEAR 1), luego cocinará a 360°F durante 15 min. (automático). A continuación, se marcará nuevamente a 400°F durante 10 min. (SEAR 2).
   - Cuando el Primo termine de cocinar, se visualizará End.

Para ajustar la temperatura y tiempo de cocción regular:

1. Presione ON/OFF.
2. Presione las flechas hacia arriba o hacia abajo para ajustar la temperatura deseada.
3. Presione TEMP/TIME. Presione las flechas hacia arriba o hacia abajo para ajustar el tiempo deseado.
4. Presione SEAR dos veces.
5. Presione START/PAUSE.
   - El Primo se precalentará a 425°F y luego se dorará a 400°F durante 10 minutos (SEAR 1), cocinará a la temperatura y tiempo seleccionados, marcará nuevamente a 400°F durante 10 minutos (SEAR 2), y luego terminará la cocción y mostrará End.

Configurando diferentes temperaturas y tiempos de SEAR 1 y SEAR 2:

1. Presione ON/OFF.
2. Presione SEAR una vez. Se mostrarán SEAR 1, TEMP y 400F.

Para ajustar la temperatura y el tiempo de cocción del SEAR 1:

3. Presione las flechas hacia arriba o hacia abajo para ajustar la temperatura deseada.
4. Presione TEMP/TIME. Presione las flechas hacia arriba o hacia abajo para ajustar el tiempo deseado.
5. Presiona SEAR nuevamente. Se mostrarán SEAR 2, TEMP y 400F.

Para ajustar la temperatura y el tiempo de cocción del SEAR 2:

6. Presione las flechas hacia arriba o hacia abajo para ajustar la temperatura deseada.
7. Presione TEMP/TIME. Presione las flechas hacia arriba o hacia abajo para ajustar el tiempo deseado.

SEAR 2

SEAR 2 siempre será la etapa DESPUÉS de la etapa de cocción regular. Predeterminado - 400°F, 10 minutos.

1. Presione ON/OFF.
2. Presione SEAR tres veces.
3. Presione START/PAUSE.
   - El Primo cocinará su comida a 360°F durante 15 min (predeterminado), luego sellará a 400°F durante 10 min. (SEAR 2). Cuando el Primo termine de cocinar, se mostrará End.

Para ajustar la temperatura y tiempo de cocción regular:

1. Presione ON/OFF.
2. Presione las flechas hacia arriba o hacia abajo para ajustar la temperatura deseada.
3. Presione TEMP/TIME. Presione las flechas arriba o abajo para ajustar el tiempo deseado.
4. Presione SEAR tres veces.
5. Presione START/PAUSE.
   - El Primo cocinará su comida a la temperatura y la hora seleccionadas, sellará a 400°F durante 10 minutos, y luego terminará de cocinar y mostrará End.

SPANISH

- El Primo cocinará SEAR 1 a la temperatura y el tiempo establecidos, cocinará a 360°F durante 15 minutos (predeterminado) y luego cocinará la SEAR 2 a la temperatura y tiempo establecidos.

Notas:

- Presione SEAR cuatro veces para borrar la función Sear.
- La temperatura máxima para todas las funciones Sear es de 400°F.
- El tiempo y temperatura máxima para todas las funciones de sellado es de 10 minutos.

Función de STAGE

Puede programar un máximo de 5 etapas en su Primo.

1. Presione ON/OFF. Esta es la etapa 1 de cocción.
   - Ajuste la temperatura de cocción presionando las flechas hacia arriba o hacia abajo.
   - Ajuste el tiempo de cocción presionando TEMP/TIME. Presione las flechas hacia arriba o hacia abajo para ajustar el tiempo.
2. Presione STAGE.
   - Para ajustar la temperatura de cocción, presione las flechas hacia arriba o hacia abajo.
   - Ajuste el tiempo de cocción presionando TEMP/TIME. La pantalla mostrará TIME, STAGE 2 y 00:00. Presione las flechas hacia arriba o hacia abajo para ajustar el tiempo de cocción deseado.

3. Presiona STAGE nuevamente para programar una tercera etapa para cocinar La pantalla mostrará la temperatura de cocción predeterminada 360°F, TEMP y STAGE 3.
   - Para ajustar la temperatura de cocción para la etapa 3, presione las flechas hacia arriba o hacia abajo para ajustar la temperatura de cocción deseada.
   - Ajuste el tiempo de cocción presionando TEMP/TIME. La pantalla mostrará TIME, STAGE 3 y 00:00. Presione las flechas hacia arriba o hacia abajo para ajustar el tiempo de cocción deseado.
4. Presione START/PAUSE para comenzar a cocinar. El Primo cocinará, siguiendo las etapas que fueron programadas.
   - Se puede programar un máximo de 5 etapas.

Ejemplo: Cocine la Etapa 1 a 300°F durante 17 min. » Cocine la Etapa 2 a 360°F durante 30 min. » Cocine la Etapa 3 a 400°F durante 5 min.

1. Presione ON/OFF. Presione las flechas hacia arriba o hacia abajo para ajustar la temperatura de cocción a 300°F.
2. Presione TEMP/TIME. Presione las flechas hacia arriba o hacia abajo para ajustar el tiempo de cocción a 00:17.
3. Presione STAGE. Presione las flechas hacia arriba o hacia abajo para ajustar la temperatura de cocción a 360°F.
4. Presione TEMP/TIME. Presione las flechas hacia arriba o hacia abajo para ajustar el tiempo de cocción a 00:30.
5. Presione STAGE nuevamente. Presione las flechas hacia arriba o hacia abajo para ajustar la temperatura de cocción a 400°F.
6. Presione TEMP/TIME. Presione las flechas hacia arriba o hacia abajo para ajustar el tiempo de cocción a 00:05. Presione START/PAUSE.

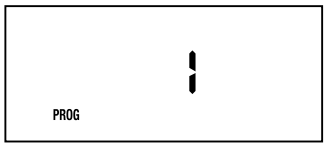
Función de PROG

El botón de programa representa entrada de memoria y recuperación de memoria.

Programas preestablecidos

Los programas preestablecidos reciben números del 1 al 100 y se pueden ajustar.

Para recuperar un programa preestablecido:



1. Presione ON/OFF.
2. Presione PROG.
   - Elija el número de programa (1-100) presionando las flechas hacia arriba o hacia abajo.
   - Una vez elegido el número de programa, presione START/ PAUSE. El Primo cocinará su receta preprogramada.

Nota: Se pueden ajustar las temperaturas y los tiempos predeterminados para las recetas del programa 1-100. Las temperaturas y tiempos ajustados no se guardarán cuando se vuelva a llamar un número de programa (1-100).

Para programar su propia receta:

1. Presione ON/OFF.
   - Se puede programar un máximo de 5 etapas.
2. Presione PROG. La pantalla mostrará prog y 101.

SPANISH

3. Presione las flechas hacia arriba o hacia abajo para elegir el número de programa para guardar una receta. Los números de programa se pueden elegir entre 101-200.
4. Presione PROG nuevamente para guardar su receta en el número de programa deseado.

Nota: Del 101 al 200 se pueden preprogramar para guardar sus propias recetas.

Programe su receta después de cocinar:

1. Presione ON/OFF.
2. Ajuste las funciones de cocción incluyendo temperaturas y tiempos.
3. Presione START/PAUSE.
4. Una vez que finalice la cocción y se muestre End, presione PROG. La pantalla mostrará prog y 101.
5. Presione las flechas hacia arriba o hacia abajo para elegir el número de programa para guardar su receta. Los números de programa se pueden elegir entre 101-200.
6. Presione PROG nuevamente para guardar su receta en el número de programa deseado.

Notas:

- Hay 100 recetas preprogramadas en el Primo que se pueden ajustar (número 1 a 100).
- Se pueden ajustar las temperaturas y tiempos preestablecidos para las recetas del programa 1-100. Las temperaturas y tiempos ajustados no se guardarán cuando se vuelva a llamar un número de programa (1-100).
- Se pueden almacenar hasta 100 programas únicos (recetas) (número 101 a 200).

Recuperacion de Memoria

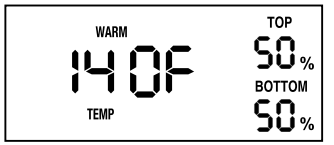
1. Presione ON/OFF.
2. Presione PROG. La pantalla mostrará 1 y prog.
   - Elija el número de programa (1-200) presionando las flechas hacia arriba o hacia abajo.
   - Una vez elegido el número de programa, presione START/PAUSE. El Primo cocinará la receta preprogramada.
   - Los números 1-100 son programas preestablecidos.
   - Los números 101-200 son programas establecidos por el usuario.

Nota: Si se elige un número de programa que ya tiene una receta asignada, cualquier nueva receta que programe en ese número anulará la receta anterior.

Función de WARM/REHEAT

La función Warm se usa para mantener calientes los alimentos en el Primo después de que se haya cocinado hasta que esté listo para servirlos. La configuración predeterminada para Cálido es 140° F durante 1 hora.

1. Presione ON/OFF y configure la receta de cocción.
2. Presione WARM/REHEAT.
   - Para ajustar la temperatura de calentamiento, presione las flechas hacia arriba o hacia abajo.

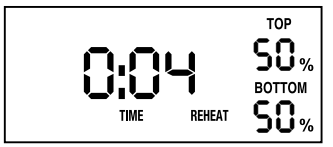


   - Para ajustar la cantidad de tiempo que el Primo mantendrá su comida caliente, presione TEMP/TIME. Presione las flechas hacia arriba o hacia abajo para alcanzar el tiempo de calentamiento deseado. El tiempo de calentamiento predeterminado es de 1 hora. (00:59). El tiempo máximo de calentamiento es de 3 horas (03:00).
3. Presione START/PAUSE para comenzar a cocinar. El Primo cocinará a la temperatura y el tiempo de cocción establecidos, y luego entrará en el modo Caliente.
4. Para salir de la función de calentamiento, presione WARM/REHEAT (Mantener Caliente/Recalentar) y ya no se mostrará el mensaje de calor.

REHEAT

El valor predeterminado es de 360°F durante 4 minutos.

1. Presione ON/OFF.
2. Presione y mantenga presionado WARM/REHEAT durante 2 segundos para seleccionar Recalentar. El Primo pitará y comenzará el Recalentamiento automático.



Función de TOP/BOTTOM

Esto se refiere a la cantidad de calor que proviene de los elementos de calentamiento superior e inferior. Puede ajustar su Primo para cocinar desde la parte superior o inferior y la cantidad de energía. Predeterminado: 30% superior, 70% inferior.

1. Presione ON/OFF.
2. Presione TOP/BTM. TOP parpadeará.
   - Presione las flechas hacia arriba o hacia abajo para ajustar el porcentaje de calor

SPANISH

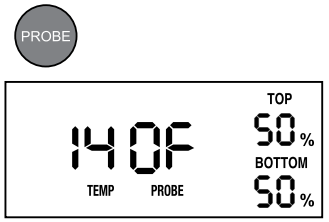
SUPERIOR. A medida que TOP sube, BOTTOM baja. Los porcentajes TOP y BOTTOM siempre serán iguales al 100%.

- Cuando se usa TOP solo al 100%, se mostrará FP.
- La potencia máxima de BTM es del 70%.
- El Primo cocinará su comida usando los niveles de potencia superior e inferior ajustados.
- Cuando termine, la pantalla mostrará End y el Primo emitirá tres pitidos.

Función del PROBE

El sensor digital de temperatura se usa para mostrar una temperatura interna precisa de sus alimentos.

1. Presione ON/OFF. Coloque los alimentos en el plato de la parrilla.
2. Enchufe el sensor en el cabezal de alimentación (conector). Luego, inserte el otro extremo del sensor a través del orificio en el domo y levante la cabeza de potencia con el domo. Inserte el extremo del sensor correctamente en su comida. Cierra La cabeza de potencia con el domo.
3. Mantenga presionado PROBE para mostrar la temperatura objetivo configurada de Probe.
   - Presione las flechas hacia arriba o hacia abajo para ajustar la temperatura deseada del sensor. Una vez que se ajusta la temperatura, la temperatura se mantendrá en pantalla.



4. Presione START/PAUSE. EL Primo comenzará a cocinar sus alimentos a la temperatura interna del sensor.
   - Durante la cocción, la pantalla mostrará la temperatura del sensor.
   - Presione PROBE para ver la temperatura actual de el sensor.
   - Presione TEMP/TIME para ver la temperatura de cocción.

Nota: El Primo continuará cocinando sus alimentos hasta que se alcance la temperatura deseada del sensor independientemente del tiempo de cocción establecido.

Ejemplo: Temperatura del sensor: 200°F » Temperatura de cocción regular: 400°F, 5 min. » SEAR 2: 425°F, 2 min. » WARM: 140°F, 30 min.

1. Si la temperatura del sensor no se alcanzó con la cocción regular (400F, 00:05), el Primo irá a SEAR 2. Si aún no se alcanza la temperatura del sensor en SEAR 2, el Primo volverá a la temperatura de cocción regular 400°F y continuará cocinando hasta alcanzar la temperatura del sensor. Después, el Primo entrará en WARM.
   - Si el tiempo de cocción establecido ha finalizado, pero aún no se ha alcanzado la temperatura del sensor, el Primo continuará cocinando en la etapa (último paso) antes de entrar en la función de calentar (como está escrito anteriormente).
2. Presione TEMP/TIME para ver el tiempo restante de cocción. ON aparecerá y se mantendrá en ON, lo que indica que el tiempo de cocción preestablecido se ha agotado.
   - Rango de temperatura del sensor: 100°F~210°F.
   - Si la temperatura de cocción ajustada es más baja que la temperatura del sensor, la pantalla mostrará Prob y su Primo emitirá un pitido tres veces y no comenzará a cocinar.
   - Si el sensor está desconectado y se presiona PROBE, su Primo mostrará Prob y emitirá un pitido tres veces, lo que indica que el sensor no está insertado en el conector del sensor en el cabezal de alimentación.

Ejemplo: SEAR 1 » ETAPA 1,2,3 » SEAR 2 » Cálido » Temperatura del sensor: 200°F.

1. Si se alcanzó la temperatura del sensor (200˚F) en la etapa 2, su Primo dejará de cocinar en todas las etapas pendientes, pero aún así cocinará SEAR 2 y caliente.
2. Para evitar el estado “inseguro” (el sensor se desvía fuera de la cavidad, pero el horno comenzó a trabajar con el sensor activado), se mostrará el mensaje Prob y su Primo (proceso de calentamiento) se apagará:
   - Si la temperatura de cocción deseada es superior a 250°F y Probe detecta que la temperatura no aumenta más de 5°F durante los primeros 60 minutos de cocción.

O

   - Si la temperatura de cocción deseada es inferior a 250°F y Probe detecta que la temperatura no aumenta más de 5°F durante los primeros 120 minutos de cocción.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Antes del primer uso:

Limpie el Primo y los accesorios antes del primer uso, después de cada uso o entre varios lotes grandes.

La placa de la parrilla tiene un revestimiento antiadherente. No utilice utensilios metálicos o abrasivos fuertes al limpiar, ya que esto puede dañar el revestimiento.

- Desenchufe el aparato y asegúrese de que se enfríe completamente.
- Use un paño húmedo para limpiar el exterior del Primo.
- Lave a mano el domo (desarmado de la cabeza de potencia), la placa de la parrilla y la base, o límpielos en el lavaplatos.

Almacenamiento

- Desenchufe el aparato y deje que se enfríe completamente.
- Asegúrese de que todas las piezas estén limpias y secas.

IMPORTANTE: No sumerja la cabeza de potencia en el agua ni intente colocarla en el lavavajillas. La superficie exterior se puede limpiar frotando cuidadosamente con un paño húmedo o una esponja. Asegúrese de que su Primo se haya enfriado completamente antes de la limpieza.

GUÍA DE SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

El Primo fue diseñado con una función de apagado automático para evitar el sobrecalentamiento durante el uso. Si su Primo se apaga para enfriarse, puede detectarse un olor. Desenchufe su Primo y espere a que se enfríe completamente. Para evitar el sobrecalentamiento, no cocine a temperaturas más altas o no se recomiendan tiempos de cocción más largos.

Su Primo no enciende.
El enchufe puede no estar en el tomacorriente. Enchufe su Primo.
La comida se cocina de manera desigual.
Compruebe el proceso de cocción en todo. Gire o rote los alimentos según sea necesario para asegurar una cocción uniforme.
Su Primo no está calentando.
Asegúrese de que su Primo esté enchufada. Desconecte el Primo y vuelva a enchufar su Primo y vea si su Primo alcanza la temperatura correcta. Si su Primo continúa sin calentarse, comuníquese con Servicio al Cliente al 1-877-689-2838 o envíe un correo electrónico a help@nuwavenow.com.

Aparece el código de error Prb1 y la sonda no funciona.
La sonda no está conectada a su Primo. Conecte la sonda a su Primo.
Aparece el código de error Prb2 y la temperatura objetivo de la sonda es más alta que la temperatura de cocción.
Sondee la temperatura deseada más alta que la temperatura de cocción. Restablecer la temperatura objetivo de la sonda más baja que la temperatura de cocción.
Aparece el código de error Prb3 y la sonda tiene un cortocircuito.
Apague su Primo para que se enfríe. Si aún no funciona, póngase en contacto con el Servicio al Cliente.
Aparece el código de error Prb4 y el sensor de la sonda no detecta el aumento de temperatura.
Permita que los alimentos alcancen la temperatura ambiente o que se descongelen antes de insertar la sonda en los alimentos.
Aparece el código de error Er1 y su Primo no está cocinando.
Apague su Primo y desenchúfela para enfriarla. Si aún no funciona después de enfriar y se enciende, comuníquese con el Servicio al Cliente.
Aparece el código de error Err1 y su Primo no está cocinando.
Sensor de temperatura Cortocircuito. Contactar Servicio al Cliente.
Aparece el código de error Err2 y su Primo no está cocinando.
El sensor de temperatura está abierto. Contactar Servicio al Cliente.
Aparece el código de error Err3 y su Primo no está cocinando.
Calentador superior en condiciones anormales. Contactar Servicio al Cliente.
Aparece el código de error Err4 y su Primo no está cocinando.
Calentador inferior en condición anormal (circuito roto). Contactar Servicio al Cliente.

GARANTÍA LIMITADA

El Primo® Parilla y Horno con Sensor de Temperatura
EL FABRICANTE GARANTIZA
El NuWave Primo, que incluye, La Cabeza de Potencia, el Domo, la Base y el Sensor, está libre de defectos del fabricante.

Todos los componentes eléctricos tienen una garantía de 1 año a partir de la fecha de compra, en uso doméstico normal y siempre y cuando se utilicen de acuerdo con las instrucciones escritas del fabricante. El fabricante proporcionará las piezas y la mano de obra necesarias para reparar cualquier parte del Brio en el Departamento de Servicio de NuWave LLC. Después del vencimiento de la garantía, el costo de la mano de obra y las piezas será responsabilidad del propietario.

LA GARANTÍA NO CUBRE
La garantía limitada se anula si las reparaciones son realizadas por un distribuidor no autorizado o si la placa de datos del número de serie se retira o borra. Esta garantía no cubre el deterioro normal del acabado debido al uso o la exposición. Esta garantía limitada no cubre fallas, daños o un desempeño inadecuado debido a un accidente, actos de Dios (como rayos), fluctuaciones en la energía eléctrica, alteraciones, abuso, mal uso, aplicaciones incorrectas, atmósferas de tipo corrosivo, instalación incorrecta, falta de funcionamiento de acuerdo con las instrucciones escritas del fabricante, uso anormal o uso comercial. NuWave LLC se reserva el derecho de anular la Garantía Limitada, según lo permita la ley, para los productos adquiridos a través de un distribuidor no autorizado.

OBTENER SERVICIO
El propietario tendrá la obligación y la 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 parte o sistema devuelto bajo esta garantía; y empacar cuidadosamente el producto con 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 durante el 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 número **RGA (Número de autorización de devolución de mercancías).** Proporcione el modelo del sistema de cocción y el número de serie y el comprobante de la fecha de compra (una copia del recibo) al realizar reclamaciones bajo esta garantía.

OBLIGACIÓN DEL FABRICANTE
La obligación del fabricante en virtud de esta Garantía Limitada se limita, en la medida en que lo permita la ley, a reparar o reemplazar cualquier pieza cubierta por esta Garantía Limitada que, al examinarla, se encuentre defectuosa en el uso normal. La Garantía Limitada se aplica solo dentro de los Estados Unidos continentales y solo al comprador original de los canales de distribución autorizados por el fabricante. LA GARANTÍA LIMITADA NO PUEDE SER ALTERADA, VARIADA O EXTENDIDA, EXCEPTO POR UN INSTRUMENTO ESCRITO EJECUTADO POR EL FABRICANTE. EL RECHAZO DE REPARACIÓN O REEMPLAZO SEGÚN LO PROPORCIONADO POR ESTA GARANTÍA LIMITADA ES EXCLUSIVO. EN NINGÚN CASO, EL FABRICANTE SERÁ RESPONSABLE DE CUALQUIER DAÑO CONSECUENTE O INCIDENTAL A CUALQUIER PERSONA, SEA O NO OCASIONADO POR LA NEGLIGENCIA DEL FABRICANTE, INCLUIDOS, SIN LIMITACIÓN, DAÑOS POR PÉRDIDA DE USO, COSTOS DE SUSTITUCIÓN, DAÑO A LA PROPIEDAD U OTRA PÉRDIDA DE DINERO.

Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o consecuentes, por lo que es posible que no se apliquen las exclusiones de limitación anteriores. Esta Garantía Limitada otorga derechos legales específicos, y también puede haber otros derechos que varían de estado a estado. EXCEPTO OTRAS MANERAS QUE EXPRESAMENTE SE PROPORCIONAN ANTERIORMENTE, EL FABRICANTE NO HACE GARANTÍAS EXPRESAS O IMPLÍCITAS DE LA LEY O DE OTRA MANERA, INCLUYENDO SIN LIMITACIONES, LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS DE COMERCIALIZACIÓN Y EJERCICIO PARA UN PROPÓSITO PARTICULAR A CUALQUIER OTRA PERSONA. LEA EL MANUAL DEL USUARIO. SI TUVIERA ALGUNA DUDA SOBRE EL FUNCIONAMIENTO O LA GARANTÍA DEL PRODUCTO, CONTACTE A NUWAVE LLC.

PROCEDIMIENTO DE RESOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS. Para disputas relacionadas con el uso del sitio web o el uso o la compra de un producto o servicio NuWave (colectivamente "Disputas"), usted acepta comunicarse primero con NuWave LLC al (877) 689-2838 (teléfono), (847) 367-5486 (facsímil) o legal@nuwavenow.com (correo electrónico). Si no podemos resolver su disputa de manera informal, todas las disputas se someterán a un arbitraje final y vinculante. Puede comenzar el proceso de arbitraje enviando una solicitud por escrito a la Asociación Americana de Arbitraje ("AAA") y

enviando una copia a NuWave. NuWave pagará todos los costos de presentación. Un solo árbitro de la AAA llevará a cabo el arbitraje en un lugar conveniente para usted o por teléfono. El laudo del árbitro será vinculante y podrá presentarse como un fallo en un tribunal de jurisdicción competente. El arbitraje se llevará a cabo de conformidad con las disposiciones de las Reglas de arbitraje comercial de AAA y los Procedimientos de mediación vigentes en el momento de la presentación de su solicitud de arbitraje. Ver https://www.adr.org/sites/default/files/CommercialRules_Web.pdf. Salvo que lo exija la ley según lo determine un árbitro, ninguna de las partes o el árbitro puede revelar la existencia, el contenido o los resultados de cualquier arbitraje a continuación sin el consentimiento previo por escrito de ambas partes.

A. RENUNCIA DE DERECHO A DEMANDAR. Al aceptar el arbitraje, comprende que, en la medida máxima permitida por la ley, acepta renunciar a su derecho a presentar una demanda en cualquier tribunal, a una audiencia judicial, un juicio con jueces y un juicio con jurado.

B. RENUNCIA A LA ACCIÓN DE CLASE. En la medida máxima permitida por la ley, usted acepta expresamente abstenerse de presentar o unirse a cualquier reclamo en cualquier capacidad representativa o de toda la clase, incluyendo, entre otros, presentar o unir cualquier reclamo en cualquier acción de clase o arbitraje de clase.

C. PROCEDIMIENTO DE SALIDA. Para optar por no participar en el arbitraje, debe comunicarse con NuWave. Para solicitar la exclusión voluntaria del arbitraje, contáctenos en legal@nuwavenow.com (correo electrónico), NuWave LLC, 560 Buner Ct., Vernon Hills, IL 60061, EE. UU., (847) 367-5486 (fax) o (877) 689 -2838 o (224) 206-3019 (teléfono). Tendrá treinta (30) días a partir de la fecha de entrega del producto para optar por el arbitraje con respecto a cualquier disputa que surja o esté relacionada con el uso o la compra de cualquier producto NuWave. Si han pasado más de 30 días, no es elegible para optar por no participar en el arbitraje y habrá renunciado a su derecho de demandar o participar en una demanda colectiva con respecto a la disputa que surge de su compra o uso de un producto NuWave. Para cualquier disputa que surja de su uso del sitio web de NuWave, tiene treinta (30) días a partir de la fecha en que proporcionó información al sitio web para optar por no participar en el arbitraje. Si han pasado más de 30 días, no es elegible para optar por no participar en el arbitraje y habrá renunciado a su derecho de demandar y participar en una demanda colectiva con respecto a la disputa que surge del uso del sitio web de NuWave.

D. ALGUNOS ASUNTOS NO ESTÁN SUJETOS A ARBITRAJE. Sin perjuicio de lo anterior, lo siguiente no estará sujeto a arbitraje y podrá ser juzgado solo en los tribunales estatales y federales de Illinois: (i) cualquier disputa, controversia o reclamo relacionado o que impugne la validez de nuestros derechos de propiedad intelectual y derechos de propiedad , incluidas, entre otras, patentes, marcas comerciales, marcas de servicio, derechos de autor o secretos comerciales; (ii) una acción de una parte para una medida cautelar temporal, preliminar o permanente, ya sea prohibitiva u obligatoria, u otra medida provisional; o (iii) interacciones con autoridades gubernamentales y reguladoras. Usted acepta expresamente abstenerse de presentar o unirse a cualquier reclamo en cualquier capacidad representativa o de toda la clase, incluyendo, entre otros, presentar o unir cualquier reclamo en cualquier acción de clase o cualquier arbitraje de clase.

LEA EL MANUAL DE SU PROPIETARIO

Si aún tiene preguntas sobre el funcionamiento o la garantía del producto, comuníquese con NuWave LLC al: 1-877-689-2838 o envíe un correo electrónico a help@nuwavenow.com.

REPLACEABLE PARTS

To order replaceable parts head over to NuWaveNow.com

	Part Name	Part Description	Part No.
	Power Head	Controls the top heat power. Connects to the Power Dome.	26701
	Power Dome	Attaches to Power Head. Keeps heat inside the Primo.	26702
	Non-Stick Grill Plate	Bottom heat source for grilling and baking, etc.	26704
	Base	Holds Non-Stick Grill Plate inside. Catches oils and fats from food.	26705
	Probe	Inserted into food. Measures internal temperature of food.	26706
	Dome Holder	Holds Power Dome for cooling.	26707
	Non-Stick Liner	Used on top of Grill Plate. Cook food inside.	26703
	Grill Plate Feet Grill Plate Silicone Feet	Screws into bottom of Grill Plate. Detachable Silicone Feet keeps Grill Plate from sliding in Base.	20710 26708
	Base Rubber Feet	Goes on the bottom of Base in each corner. Keeps the Primo from sliding.	26709

nuwave®
LIVE WELL FOR LESS

nuwavenow.com

FOR HOUSEHOLD USE ONLY

Model: 20701
Rev. 3
120V, 60Hz, 1500 Watts

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

Designed & Developed in USA by:
NuWave LLC
560 Bunker Ct.
Vernon Hills, IL 60061, U.S.A.

Customer Service:
1-877-689-2838 • help@nuwavenow.com

Made in China
©2021 NuWave LLC • All Rights Reserved.

Item No: BM 20701
Rev. 18-OG
1-4-21