

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.

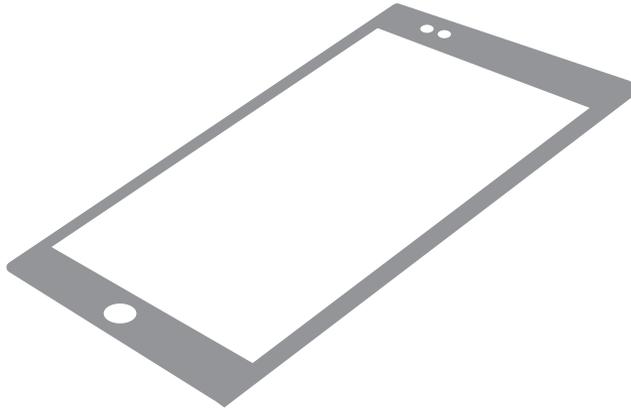
- 1** Usando su teléfono inteligente o dispositivo inteligente, escanee el código QR ubicado en la parte posterior de su Primo.
- 2** Se le dirigirá a la página de registro del producto NuWave con el número de serie único de su Primo que se ingresa automáticamente en el campo correspondiente.
NOTA: Si 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).



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 después de 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 parte 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.

	! ADVERTENCIA
	En caso de mal funcionamiento, desenchufe su Primo y comuníquese con el Departamento de Servicio al Cliente. 1-877-689-2838 help@nuwavenow.com

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

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

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



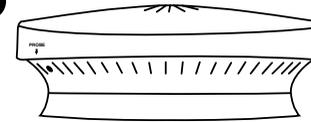
PRECAUCIÓN

- 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

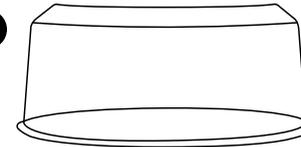
1



2



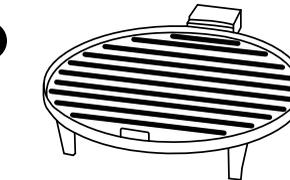
3



4



5



6



1

Cabeza de Potencia
Parte #: 26701

4

Soporte para el Domo
Parte #: 26707

2

Sensor
Parte #: 26706

5

Placa de la Parrilla Antiadherente
Parte #: 26704

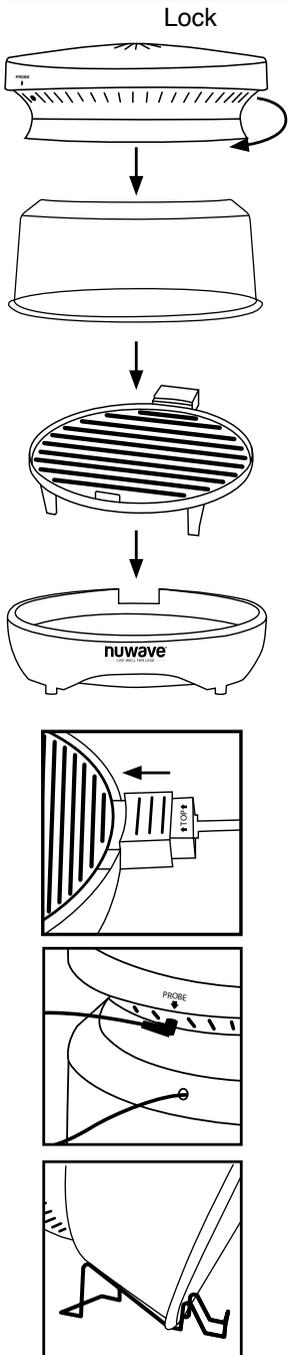
3

Domo
Parte #: 26702

6

Base
Parte #: 26705

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

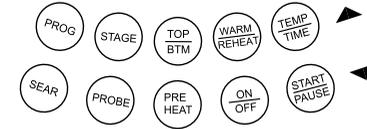


Colocando la cabeza de potencia en el domo

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.



ON/OFF

Presione ON/OFF. Este botón también detiene cualquier función de cocción. 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.

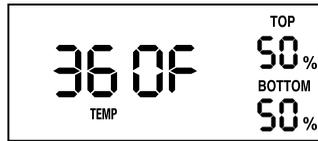
STAGE

Para agregar una etapa de cocción, presione STAGE una vez y ajuste 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 cocción.
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.

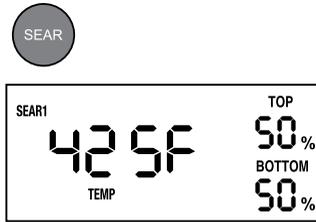
INSTRUCCIONES

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.



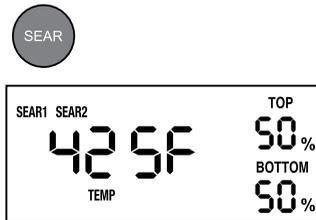
Para ajustar su temperatura y tiempo de cocción regular:

1. Presione ON/OFF.
2. Presione las flechas hacia arriba o hacia abajo para ajustar la temperatura deseada.
3. Presione TEMP/TIME. Presione las flechas hacia arriba o hacia abajo 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. Presione 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 hacia arriba o hacia 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.

INSTRUCCIONES

- 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.

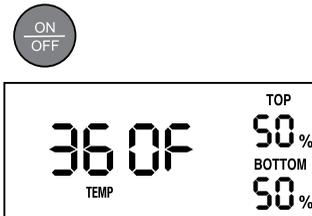
Notas:

- 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.

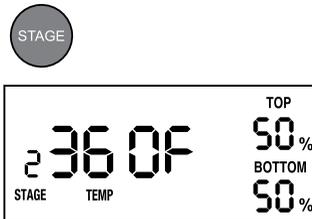
Función de STAGE

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

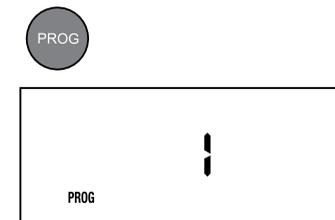
El botón de programa representa entrada de memoria y recuperación de memoria.

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.

INSTRUCCIONES

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.

Programa 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).

Recuperación 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 parpadeará y comenzará el Recalentamiento automático.



Función de TOP/BOTTOM

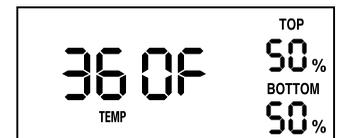
Esto se refiere a la cantidad de calor que proviene de los elementos de calentamiento superior e inferior. Puede ajustar su Primo para cocinar desde la parte superior o inferior y la cantidad de energía. Predeterminado: 30% superior, 70% inferior.

1. Presione ON/OFF.



2. Presione TOP/BTM. TOP parpadeará.

- Presione las flechas hacia arriba o hacia abajo para ajustar el porcentaje de calor



INSTRUCCIONES

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

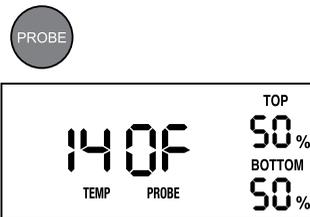
- Cuando se usa TOP solo al 100%, se mostrará FP.
- La potencia máxima de BTM es del 70%.
- El Primo cocinará su comida usando los niveles de potencia superior e inferior ajustados.
- Cuando termine, la pantalla mostrará End y el Primo emitirá tres pitidos.

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.

INSTRUCCIONES

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.

GUÍA DE SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

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 (facsimil) 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

GARANTÍA LIMITADA

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
	Power Head
	Power Dome
	Non-Stick Grill Plate
	Base
	Probe
	Dome Holder
	Non-Stick Liner
	Grill Plate Feet Grill Plate Silicone Feet
	Base Rubber Feet

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

**Brio® 8-Q
Digital Air Fryer**



**Nutri-Pot® 8-Q
Digital Pressure Cooker**



**NuWave Primo®
Combo Grill & Oven**



**NuWave PIC® Gold
Precision Induction Cooktop**



**BruHub®
Coffee Maker**



**Moxie® High-Performance
Vacuum Blender**



**Bravo® Air Fry & Toaster Oven
with Digital Temperature Probe**

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