

nuwave Jubilee™

Parrilla Digital
Con Sensor de Temperatura



nuwavenow.com

¡REGÍSTRESE
AHORA!

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

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

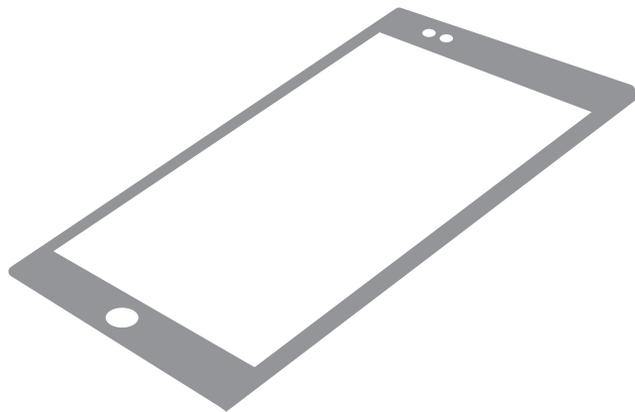
- 1 Usando su teléfono inteligente o dispositivo inteligente, escanee el código QR ubicado en la etiqueta de su producto en la parte posterior de la unidad.
- 2 Se le dirigirá a la página de registro del producto NuWave con el número de serie único de su producto que se ingresa automáticamente en el 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 producto.
- 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.

¡para una garantía
3 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 Jubilee, se deben seguir precauciones básicas de seguridad:

1. No toque las superficies calientes. Utilice sólo manijas o botones.
2. Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el cable, los enchufes ni el Jubilee en agua u otros líquidos.
3. No opere ningún aparato con un cable o enchufe dañado o después de que el aparato funcione mal o haya sido dañado de alguna manera. Devuelva el aparato al centro de servicio autorizado más cercano para que lo examinen, reparen o ajusten.
4. Si el cable de alimentación está dañado, no intente operar el Jubilee.
5. Es necesaria una estrecha supervisión cuando se utiliza cualquier aparato cerca de niños. Este dispositivo no está destinado a ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o por falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan sido supervisados o instruidos sobre el uso del dispositivo por una persona responsable de su seguridad.
6. No se recomienda el uso de otros accesorios que no estén diseñados para usarse con el Jubilee. Hacerlo puede dañar el Jubilee y causar accidentes.
7. NO DISPONIBLE PARA USO EXTERIOR.
8. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o mostrador ni que toque superficies calientes.
9. No lo coloque sobre ni cerca de un gas caliente, un quemador eléctrico ni en un horno caliente.
10. Se debe tener mucho cuidado al mover el Jubilee que contiene aceite caliente u otros líquidos calientes.
11. Para desconectar, apague el Jubilee, luego retire el enchufe del tomacorriente de pared.
12. SÓLO PARA USO DOMÉSTICO.
13. No deje el aparato desatendido mientras esté en uso.
14. Nunca ponga el Jubilee contra una pared u otros aparatos. Mantenga al menos un mínimo de 3 pulgadas de espacio libre para la parte posterior, los lados izquierdo / derecho y la parte superior del aparato. Nunca coloque objetos encima del Jubilee.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

USO DOMÉSTICO SOLAMENTE • LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES

ANTES DE USAR

15. Nunca deje los utensilios en contacto con ninguna parte del Jubilee, incluidas las placas de la parrilla.
16. Nunca use utensilios afilados o metálicos en ninguna parte del Jubilee, incluidas las placas de la parrilla, ya que pueden rayarse. Utilice únicamente utensilios de madera o de plástico a prueba de calor.
17. No utilice papel de aluminio u otros objetos entre las placas de la parrilla y la comida mientras cocina.
18. No desarmar. No hay partes reparables por el usuario.
19. No retire la bandeja de goteo del aparato al cocinar.
20. Tenga mucho cuidado al mover la unidad que contiene aceite caliente u otros líquidos calientes.
21. No coloque una placa de parrilla caliente debajo del agua, sobre una superficie frágil o sobre una encimera.
22. Apague y desenchufe el Jubilee cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Permita que se enfríe antes de poner o quitar partes, y antes de limpiar el aparato.
23. Mantenga este manual a mano para futuras referencias.

MEDIDAS DE SEGURIDAD ADICIONALES

VER LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO ANTES DE USAR

Información eléctrica

El Jubilee se suministra con un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de enredos o tropezones. Se pueden usar cables de extensión si se tiene cuidado en su uso. Si se utiliza un cable de extensión:

1. La calificación eléctrica marcada del cable de extensión debe ser al menos tan grande como la calificación eléctrica de el Jubilee.
2. El cable más largo debe estar dispuesto de modo que no se cuelgue sobre el mostrador o la mesa donde los niños puedan tirar de él o tropezarse con él sin querer. El Jubilee debe operarse en una toma eléctrica separada de otros aparatos operativos debido a las limitaciones de vataje. Ciertos modelos de los aparatos pueden tener un enchufe polarizado (una cuchilla es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de una descarga eléctrica, este enchufe está diseñado para encajar en un tomacorriente polarizado de una manera. Si el enchufe no encaja completamente en el tomacorriente, invierta el enchufe. Si el enchufe aún no encaja correctamente, comuníquese con un electricista calificado. No intente modificar el enchufe de ninguna manera.
3. Si el aparato es del tipo conectado a tierra, el juego de cables o el cable de extensión debe ser un cable de 3 cables tipo conexión a tierra.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

USO DOMÉSTICO SOLAMENTE • LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Lea y comprenda todo el manual antes de usar el Jubilee.

1. Apague y desenchufe cuando el Jubilee esté desatendida.
2. No opere el Jubilee si se detectan sonidos anormales. Inspeccione las partes de el Jubilee después de cada uso. Si hay piezas sueltas, dañadas o faltantes, comuníquese con el Servicio al Cliente al 1-877-689-2838 o envíe un correo electrónico a help@nuwavenow.com.
3. Siempre tenga mucho cuidado al operar y dar mantenimiento a el Jubilee o cualquier otro aparato.
4. Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

NO UTILICE LA UNIDAD PARA UN USO ADICIONAL.

Nota: Coloque el Jubilee en una superficie que sea horizontal, uniforme y estable. Este aparato está diseñado para uso doméstico normal.

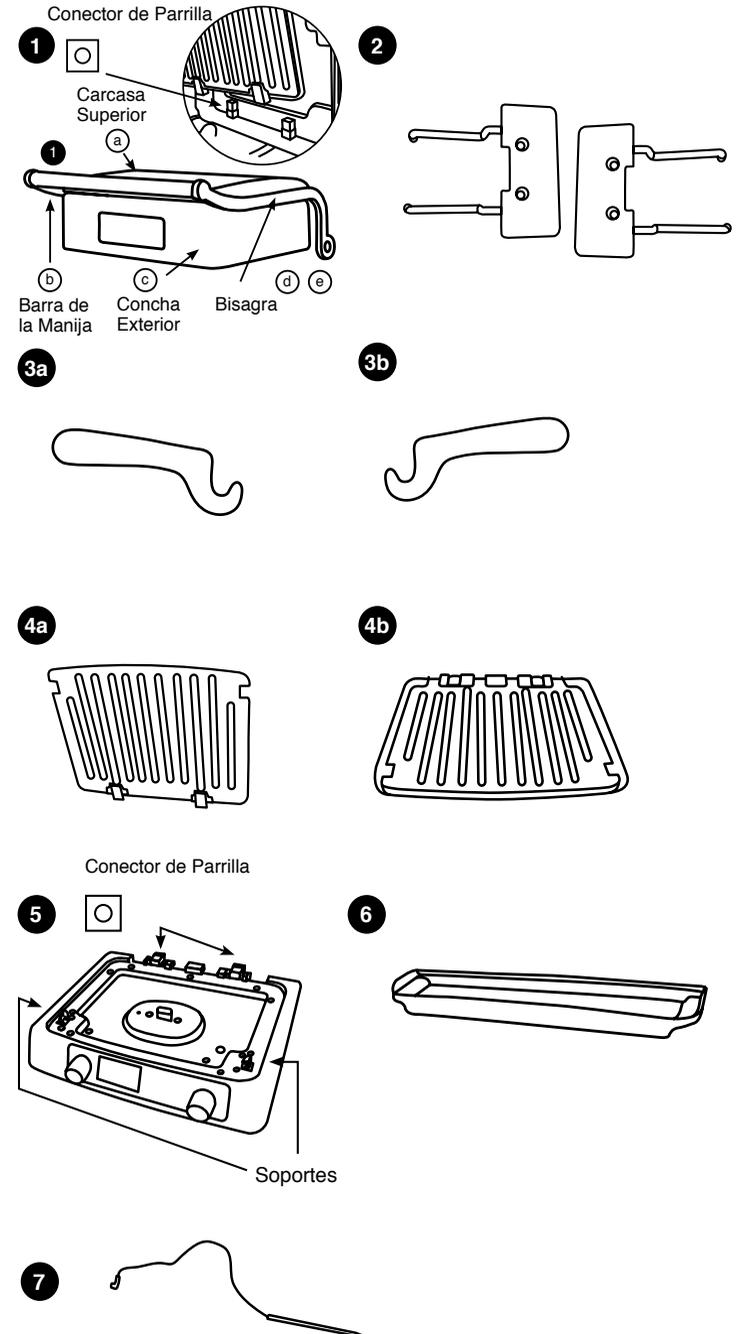
No se pretende que sea utilizado en entornos tales como el personal de cocina de tiendas, oficinas, granjas u otros entornos laborales.

Tampoco está destinado a ser utilizado por clientes en hoteles, moteles, Alojamiento y desayuno, y ambientes no residenciales.

ADVERTENCIA: Nunca use el Jubilee con piezas sueltas, dañadas o faltantes.

AVISO: EL NO SEGUIR CUALQUIERA DE LAS MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES, LAS MEDIDAS DE SEGURIDAD ADICIONALES O LAS INSTRUCCIONES PARA SU USO SEGURO ES UNA FALTA SOBRE SU JUBILEE QUE PUEDE ANULAR LA GARANTÍA Y CREAR EL RIESGO DE LESIONES GRAVES.

PARTES Y ACCESORIOS



SPANISH



PRECAUCIÓN

En caso de mal funcionamiento, desenchúfelo inmediatamente y comuníquese con el Departamento de Servicio al Cliente.

1-877-689-2838 • help@nuwavenow.com



- 1 Tapa de la parrilla** Parte #: 35612
Carcasa Superior Parte #: 35612a
Barra de la Manija Parte #: 35612b
Concha Exterior Parte #: 35612c
Bisagra (Derecha) Parte #: 35612d
Bisagra (Izquierda) Parte #: 35612e
- 2 Manija**
 Parte #: 35614
- 3a Seguro de la Parrilla**
 Parte #: 35616 (Izquierda)
- 3b Seguro de la Parrilla**
 Parte #: 35617 (Derecha)
- 4a Placa de la Parrilla Superior**
 Parte #: 35614
- 4b Placa de la Parrilla Inferior**
 Parte #: 35615
- 5 Base de la Parrilla**
 Parte #: 35611
- 6 Bandeja de Goteo**
 Parte #: 35619
- 7 Sensor**
 Parte #: 35620

Antes del primer uso

Antes de usar el Jubilee, retire todos los empaques, etiquetas y adhesivos. Limpie el exterior de la unidad con un paño húmedo. Seque bien todos los lados antes de usar. Lave todas las piezas extraíbles con agua tibia y jabón o en el lavavajillas, sólo en la rejilla superior. Lave a mano ambos lados de las placas de la parrilla o límpielos en el lavavajillas, sólo en la rejilla superior.

Seque bien las placas de la parrilla antes de ensamblarlas en la base de la parrilla. **Con un paño limpio o una toalla de papel, aplique una pequeña cantidad de aceite a las placas de la parrilla antes de usarlas por primera vez. Vea Limpieza y Mantenimiento.**

Para obtener piezas reemplazables, diríjase a la sección Replaceable Parts o NuWaveNow.com

Ensamble de Parrillas

Asegúrese de que el Jubilee esté sobre una superficie plana y estable antes de instalar las Placas de la Parrilla. El Jubilee debe estar completamente abierto (en un ángulo de 90 grados) al ensamblar o retirar las placas de la parrilla.

Ensamble de la de Parrilla Superior:



Fig. 1

1. Para el primer montaje, ubique la Parrilla Superior de la parrilla y las Manijas. Antes de colocar la placa de la Parrilla Superior en el Jubilee, asegúrese de que las manijas superiores (ajustables) estén en la posición 1 (Fig. 1).

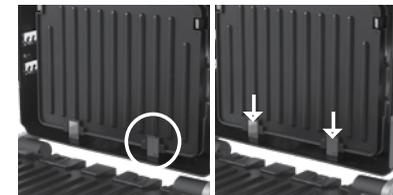


Fig. 2

2. Una vez que las Manijas estén en su lugar, deslice la Parrilla Superior de la parrilla sobre los agujeros en la parte posterior del Jubilee (Fig. 2).



Fig. 3

3. Empuje la Parrilla Superior en su posición para que los clips de la placa de la parrilla encajen en su lugar (Fig. 3).

	PRECAUCIÓN
	PERMITA QUE LAS PLACAS DE LA PARRILLA SE ENFRÍEN COMPLETAMENTE ANTES DE RETIRARLAS.

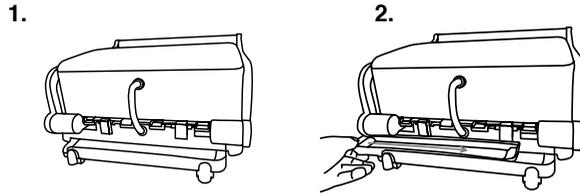
SPANISH

PARTES Y ACCESORIOS

Ensamble de la bandeja de goteo

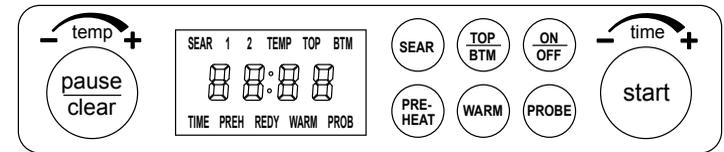
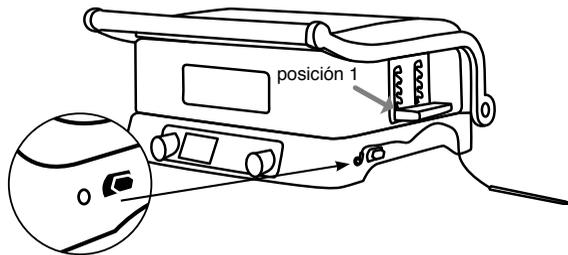
El Jubilee viene con una bandeja de goteo para quitar fácilmente la grasa.

1. Ubique la ranura para deslizar la bandeja de goteo en el dispositivo en la parte trasera de el Jubilee.
2. Con cuidado deslice la bandeja de goteo en la abertura.
 - Siempre asegúrese de que la bandeja de goteo esté ensamblada en el Jubilee antes de cocinar.



Ensamble del sensor

1. Tome el extremo del sensor (conector) y conéctelo al extremo de la unidad.
2. Inserte el otro extremo de la sonda en la comida. Presione "Start". La unidad comenzará a cocinar a la temperatura deseada.



ON/OFF

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

START

Seleccione una función de cocción, pulse start para comenzar a cocinar. El valor predeterminado es 375°F durante 10 min.

TEMP

Gire pause/clear para ajustar la temperatura de cocción antes y durante la cocción.

TIME

Gire start para ajustar el tiempo de cocción antes y durante la cocción.

TOP/BTM

Ajusta el porcentaje de temperatura de las placas superior e inferior de la parrilla. Presione TOP/BTM, gire pause/clear para ajustar. Presione TOP/BTM para ajustar la placa inferior. Las temperaturas oscilan entre 0°F y 475°F.

SEAR

Sellar su comida antes del proceso de cocción inicial. 525°F por 2 min. son los valores predeterminados presione SEAR. Si lo prefiere, ajuste la temperatura y el tiempo de abrasión y presione Iniciar.

Nota: La función Sear se puede configurar para antes o después del ciclo de cocción regular. Consulte SEAR en INSTRUCCIONES para más detalles.

WARM

Calienta rápidamente tus sobras favoritas. 145° F durante 60 min. son los valores por defecto Presione WARM (calentar) y use los diales para ajustar la temperatura y el tiempo. Presione start para comenzar.

Nota: Consulte WARM en INSTRUCCIONES para más detalles.

PREHEAT

Para resultados más crujientes, 375°F durante 5 min. son los valores predeterminados. Si lo prefiere, ajuste la temperatura y el tiempo de abrasión y presione Iniciar. Una vez que la unidad haya alcanzado la temperatura establecida, el Jubilee emitirá un pitido y comenzará una cuenta regresiva de 5 minutos. Coloque su comida en el Jubilee, establezca la temperatura y el tiempo de cocción y presione start.

⚠️ ADVERTENCIA



ACOMO EN EL CASO DE TODOS LOS APARATOS ELÉCTRICOS, LAS PARTES ELÉCTRICAS ESTÁN VIVAS AÚN CUANDO EL JUBILEE ESTÉ APAGADA. ASEGÚRESE DE QUE LA UNIDAD ESTÁ DESCONECTADA CUANDO LA DESARME.

INICIO RÁPIDO

PROBE

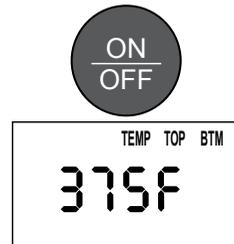
Utilice la sonda digital para obtener resultados perfectos en todo momento. 160°F es el valor predeterminado. Enchufe la sonda en la unidad de Jubilee. Mantenga presionado PROBE durante 2 segundos y configure la temperatura interna objetivo de Probe para alimentos usando pause/clear. Inserte el otro extremo de la sonda en su comida. Presione start para comenzar.

Nota: Consulte PROBE en INSTRUCCIONES para más detalles.

INSTRUCCIONES

Empezando

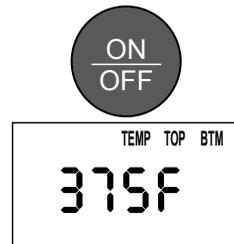
1. Presione ON/OFF una vez para encender su Jubilee. La unidad está configurada de forma predeterminada a 375°F durante 10 min.
2. Después de encender la unidad, ajústela girando los diales.
3. Presiona start. Se mostrará el tiempo, y comenzará una cuenta atrás.



Consulte *Temperatura y Tiempo para ajustar su temperatura y tiempo.*

Pause/Clear

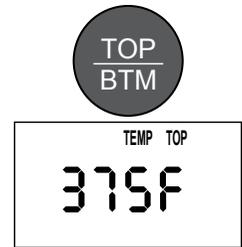
1. Al cocinar, presione "pause/clear" una vez para pausar la unidad.
 - Si se mostró el tiempo, se mostrará el tiempo restante.
 - Para reanudar la cocción, presione "start".
 - La temperatura y el tiempo todavía se pueden ajustar mientras está en pausa.
2. Presione "pause/clear" nuevamente para borrar cualquier programa. Si la pantalla muestra el tiempo de cocción restante cuando la unidad está en pausa, la pantalla continuará mostrando el tiempo restante. A la inversa, si la pantalla muestra la temperatura de cocción cuando la unidad está en pausa, la pantalla continuará mostrando la temperatura.



Top/Bottom

El Jubilee puede cocinar usando calor de la parte superior, inferior o ambos. "TOP" y "BTM" se mostrarán como predeterminados.

1. Presione "TOP/BTM". Se mostrarán "TOP" y "375F".
 - Use el dial "pause / clear" para ajustar la temperatura entre 0F y 475F.
 - Si se establece en 0F, la placa superior de la parrilla estará apagada.
2. Presione "TOP / BTM" de nuevo. Se mostrarán "TOP" y "375F".
 - Ajuste la temperatura según sea necesario entre 0F y 475F.
 - Si se establece en 0F, la placa inferior de la parrilla estará apagada.



Temperature

Utilice la perilla de la izquierda para disminuir o aumentar la temperatura.

1. Gire la perilla hacia la derecha (+) para aumentar la temperatura o hacia la izquierda (-) para disminuir la temperatura.
 - El rango de temperatura es de 60° F- 475°F en incrementos de 5 grados.
2. Para disminuir o aumentar la temperatura en incrementos más grandes, gire la perilla y manténgala presionada.
 - Ajuste el tiempo en incrementos de 5, 10 y 30 minutos.

Time

Use la perilla de la derecha para disminuir o aumentar el tiempo.

1. Gire la perilla hacia la derecha (+) para aumentar el tiempo o hacia la izquierda (-) para disminuir el tiempo.
 - El rango de tiempo es de 00:00 a 99:59. Se muestra en minutos y segundos.
2. Para disminuir o aumentar el tiempo en incrementos más grandes, gire la perilla y manténgala presionada.

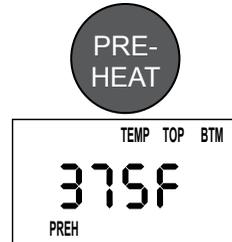
Notas:

- 400°F ~ 475°F: 0 segundos to 30 minutos (:00 - 30:00)
- 300°F ~ 395°F: 0 segundos to 60 minutos (:00 - 60:00)
- 60°F ~ 295°F: 0 segundos to 60 minutos (:00 - 99:59)

INSTRUCCIONES

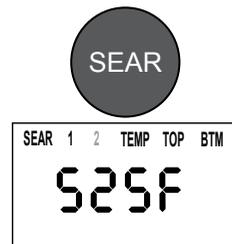
Preheat

1. Presione "ON/OFF" y ajuste la temperatura de cocción y el tiempo.
2. Presione "PREHEAT". Se mostrarán "PREH", "TEMP" y "375F".
3. Presiona start. La unidad comenzará a precalentar a la temperatura de cocción establecida. La temperatura de precalentamiento destellará.
 - Una vez que se alcanza la temperatura deseada, se mostrará "REDY" y "5" y comenzará una cuenta regresiva de 5 minutos.
4. Coloque la comida en el Jubilee. Presione "start" y comenzará una cuenta regresiva.
5. Si los alimentos no se colocan en la parrilla dentro de los 5 minutos y no se presiona "start", la unidad pasará al modo de espera.



Sear

Use "sear" para cocinar a alta temperatura antes, después o cuando use una combinación de cocción con temperaturas regulares.



Sear 1

Sear 1 SIEMPRE funciona ANTES de la cocción regular.

1. Presione "SEAR". "sear 1" parpadeará y se mostrarán "TEMP" y "525F".
 - El valor predeterminado en "sear" es de 525°F durante 2 minutos.
 - El tiempo se puede ajustar por hasta 5 minutos.
2. Presiona "start". Comenzará una cuenta regresiva de 2 minutos.
 - Cuando termine la cuenta regresiva, la unidad cocinará a 375°F durante 10 minutos y se mostrará el tiempo de cuenta atrás.
 - Cuando termine la cocción, se mostrará "End".

Ejemplo: Presione "ON / OFF" >> Ajuste la temperatura de cocción y el tiempo demasiado 300°F durante 20 minutos >> Presione "SEAR" "una vez." >> Presione "start":

1. La unidad cocinará a 575°F durante 2 minutos.
2. La unidad cocinará a 300°F durante 20 minutos.
3. La unidad terminará de cocinar y se mostrará "End".

Sear 2

Sear 2 siempre funciona DESPUÉS de las etapas de cocción regulares

1. Presione "dorar" tres veces. "Sear 2" y "TEMP" se encenderán, y "2" parpadeará.
 - El valor predeterminado para "sear" es 525°F durante 2 minutos.
2. Presiona inicio". La unidad cocinará a 375°F durante 10 minutos. La unidad luego se quema a 525°F durante 2 minutos.
 - Cuando la cocción haya finalizado, se mostrará "End".
 - Use las perillas para ajustar la temperatura y el tiempo para la fase de cocción después de "sear". Cuando la cocción haya finalizado, se mostrará "End" y la unidad emitirá un pitido tres veces.



Ejemplo: Presione ON/OFF >> Ajuste la temperatura y el tiempo de cocción demasiado 300 F durante 20 minutos >> Presione "SEAR" tres veces. >> Presione "start":

1. La unidad cocinará entonces a 300°F durante 20 minutos.
2. La unidad cocinará a 525°F durante 2 minutos.
3. La unidad terminará de cocinar y se mostrará "Fin".

Sear 1 2

1. Presione "Sear" dos veces. Aparecerá "sear 1" y "2" parpadeará, se iluminará "TEMP" y se mostrará "525F".
 - El valor predeterminado en "sear" es de 525°F durante 2 minutos.
2. Presiona inicio". La unidad cocinará a 525°F durante 2 minutos, luego cocinará a 375°F durante 10 minutos.
 - El tiempo de cuenta atrás se mostrará durante esta fase de cocción.
 - Cuando la cocción haya finalizado, se mostrará "Fin" y la unidad emitirá un pitido tres veces.
 - Use los diales para ajustar la temperatura y el tiempo para la fase de cocción después de dorar.

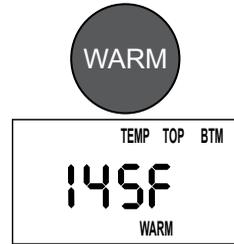
Ejemplo: Presione "ON/OFF" >> Ajuste la temperatura y el tiempo de cocción demasiado 300°F durante 20 minutos >> Presione "SEAR" "dos veces." >> Presione "start":

INSTRUCCIONES

1. La unidad cocinará a 525°F durante 2 minutos.
2. La unidad luego cocinará a 300°F durante 20 minutos.
3. La unidad cocinará a 525°F durante 2 minutos.
4. La unidad terminará de cocinar y se mostrará "Fin".

Warm

1. Presione "WARM". Se mostrará "145F".
 - El valor predeterminado en Cálido es 145°F durante 60 minutos.
 - La temperatura es entre 60-200°F
 - Use las perillas para ajustar la temperatura y el tiempo en el modo de Mantener Caliente.
2. Presione "start".
 - El Jubilee comenzará a cocinar a 375°F durante 10 minutos, y luego mantendrá la comida caliente a 145°F durante 60 minutos.
 - Presione "ON/OFF", "Warm", o "pause/clear" en cualquier momento para detener la función Warm.
3. Una vez que la función de mantener caliente haya finalizado, se mostrará "End".



Mantener Caliente como un Función Independiente

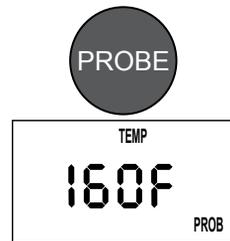
1. Presione "ON/OFF". Se mostrarán "375F", "TEMP", "TOP" y "BTM".
2. Mantenga presionado "WARM" durante 2 segundos. La parrilla comenzará a calentarse. Ajuste la temperatura y el tiempo de "calentamiento" con las perillas.

Nota: Para cancelar la función de calentamiento en cualquier momento, presione "WARM".

Probe

La función del sensor se utiliza para cocinar alimentos hasta que se alcanza una temperatura interna predeterminada. El sensor debe estar conectado a el Jubilee y al otro extremo insertado en la comida.

1. Presione "ON/OFF".
 - Ajustar la temperatura de cocción.
2. Enchufe la sonda en la unidad (conector). Presione Probe. 375F cambiará para mostrar la temperatura actual de la sonda.



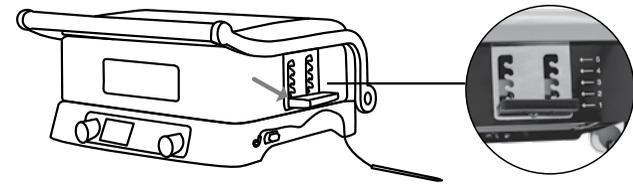
3. Mantenga presionado Probe durante 2 segundos para ajustar la temperatura de la sonda (el valor predeterminado es 160F). Mantenga presionado PROBE durante 2 segundos para mostrar la temperatura configurada de la sonda.
 - Para cambiar la temperatura interna de la sonda deseada durante la cocción, gire / pausa. Si no se ajusta nada en 3 segundos, se configurará la última temperatura de sonda ingresada.
4. Cuando se alcanza la temperatura deseada de la sonda, se mostrará Fin.
 - Si se seleccionó sear 2, una vez que se haya alcanzado la temperatura deseada de la sonda, el Jubilee comenzará a cocinar en la sear 2. Cuando termine, se mostrará End. Vea la sección Sear para más.
 - Si se seleccionó cálido, una vez que se haya alcanzado la temperatura deseada de la sonda, el Jubilee comenzará a cocinar en caliente. Cuando termine, aparecerá Fin.

Nota: Si se presiona PROBE y la pantalla muestra Prob1 o Prob2, ocurrió uno de los siguientes problemas::

1. El sensor no está conectado en el Jubilee.
- y
2. La temperatura de la sonda ajustada es más alta que la temperatura de cocción. (Prob2)

Ajuste del nivel de cocción de la placa superior de la parrilla

El Jubilee tiene 5 niveles de cocción ajustables, lo que facilita la cocción de alimentos de diferentes espesores.



Para ajustar el nivel de cocción de la placa de la parrilla superior (superior) de los alimentos:

1. Sostenga ambas manijas y mueva las manijas con la placa de la parrilla hacia la parte frontal de la unidad para ajustar y deslizar.
2. Muévase y deslice hasta la posición más alta o más baja y colóquela en la ranura elegida (1-5). Abra y cierre la tapa para asegurarse de que la placa de la parrilla esté segura.

INSTRUCCIONES

Guía de Temperatura del Sensor							
Carnes	Temp. °F	Poco °F	Tres Cuartos °F	Medio °F	Cocido °F	Bien Cocido °F	Tiempo Minutos
Pechuga de pollo Pechuga de pavo Pechuga de pato	360					165*	6-8 per lb 7-9 per lb 5-7 per lb
Pollo entero Turquía entera Pato entero	360					165*	8-10 per lb 11-13 per lb 10-13 per lb
Muslo de pollo Pollo, Pavo, Muslo Pato, muslo	360					165*	14-16 per lb 14-16 per lb 9-11 per lb
Filete de 1" de grosor	400 or 450	125	135	145*	150*	160*	3-8
Hamburguesas ½ lb	350	125	135	145*	155*	160*	5-7
Rosbif (con hueso) Rosbif (sin hueso)	325	125	135	145*	150*	160*	15-20 per lb 10-15 per lb
Cordero (con hueso) Cordero (deshuesado)	325	125	135	145*	150*	160*	15-20 per lb 10-15 per lb
Cerdo (con hueso) Cerdo (deshuesado)	350			145*	150*	160*	15-20 per lb 10-15 per lb
Salmón, Atún, Halibut, Pez Espada				145*	150*	160*	2-3
Filetes de pescado de 1" de espesor	350			145*	150*	160*	5-7
Chorizo	360					160*	4-5

Nota: Los tiempos pueden variar según la preferencia de cocción. El consumo de carnes, aves o mariscos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos. *Para reducir el riesgo, cocine sus alimentos a temperaturas seguras del USDA.

Antes del primer uso

Antes de usar el Jubilee, retire todos los empaques, etiquetas y adhesivos. Limpie el exterior de la unidad con un paño húmedo. Seque bien todos los lados antes de usar. Lave todas las piezas extraíbles con agua tibia y jabón o en el lavavajillas, sólo en la rejilla superior. Lave a mano ambos lados de las placas de la parrilla o límpielos en el lavavajillas, sólo en la rejilla superior. Seque bien las placas de la parrilla antes de ensamblarlas en la base de la parrilla. Con un paño limpio o una toalla de papel, aplique una pequeña cantidad de aceite a las placas de la parrilla antes de usarlas por primera vez.

Limpiando el Jubilee

Entre el uso, limpie los exteriores y el interior de el Jubilee con un paño suave y húmedo y un jabón suave no abrasivo. No use limpiadores fuertes o almohadillas o cepillos de limpieza. Seque el Jubilee por fuera y por dentro antes de volver a utilizarla.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

No sumerja la base de el Jubilee en agua. Limpie con una esponja o paño húmedo y seque.



Extracción de la placa de la Parrilla Top y Bottom

Antes de retirar la placa de la parrilla TOP y BOTTOM, asegúrese de que el Jubilee esté completamente frío y no esté caliente.

1. Para retirar la placa de la parrilla inferior, presione el botón de liberación del clip (Fig. 1) que se encuentra en el lado derecho de la base inferior. La liberación de la placa inferior de la parrilla de los clips de la placa de la parrilla.
2. Retire con cuidado la placa de la parrilla inferior tirando de la placa hacia usted. La placa inferior de la parrilla debería deslizarse fácilmente hacia afuera.
3. Para quitar la placa de la parrilla superior, presione el botón de liberación del clip ubicado en el lado derecho del conjunto de la parrilla superior (Fig. 2).
4. Retire con cuidado la placa superior de la parrilla tirando de la placa hacia arriba. La placa superior de la parrilla debería deslizarse fácilmente hacia afuera (Fig. 3).



Fig. 1



Fig. 2



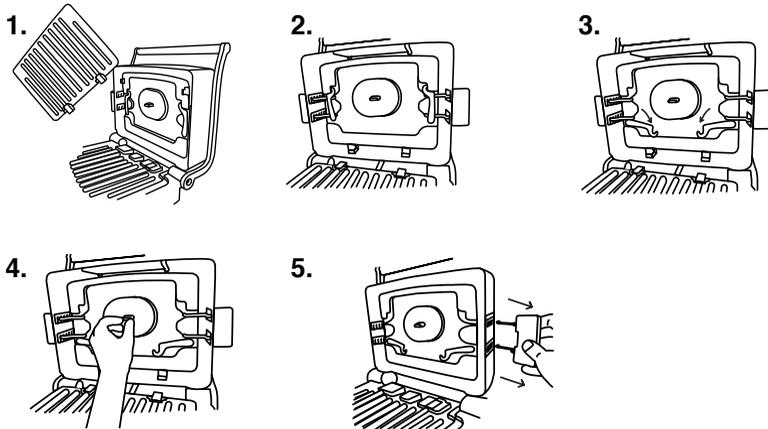
Fig. 3

INSTRUCCIONES

Quitando las asas

Las asas de el Jubilee son extraíbles y pueden lavarse a mano o limpiarse en el lavavajillas, sólo en la rejilla superior.

1. Retire la placa de la parrilla superior (consulte Extracción de las placas de la parrilla, parte superior).
2. Localice los dos ganchos plateados de la parrilla debajo de la tapa.
 - Cada lado tendrá un gancho.
3. Quite la terminación del gancho de la ranura en cada uno.
4. Sostenga la tapa a la mitad desde abajo. Levante y gire hacia afuera los extremos metálicos del asa desde los agujeros.
5. Jale el asa. Repita los pasos para la otra asa.



Limpeza de las placas de la parrilla

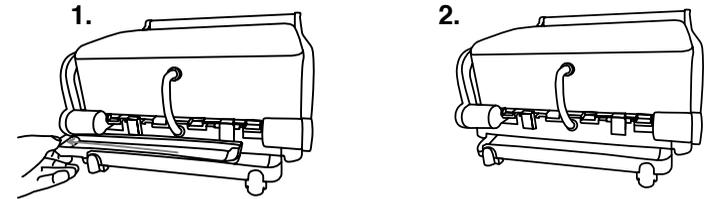
Cuando se enfríe, retire las placas de la parrilla del aparato. Limpie ambos lados con agua tibia jabonosa y un paño húmedo o limpie en el lavavajillas, sólo en la rejilla superior. No use limpiadores fuertes o almohadillas o cepillos de limpieza. Si es necesario, remoje las placas de la parrilla antes de limpiarlas.

Limpeza entre Recetas

Si cocina diferentes platillos y no se están retirando las placas, limpie los restos de alimentos o la grasa con un paño húmedo o una toalla de papel.

Extracción de la Bandeja de Goteo

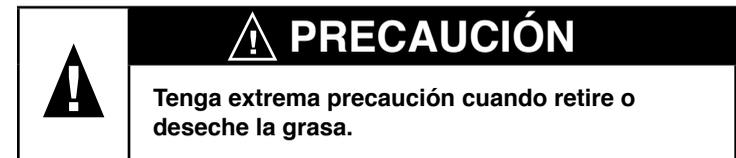
1. Localice la bandeja de goteo en la parte posterior de el Jubilee. La bandeja es larga y corre paralela a la parte posterior trasera del aparato debajo de la bisagra.
2. Deslice con cuidado la bandeja de goteo.
 - La bandeja se desliza en una sola dirección.



Limpeza de la Bandeja de Goteo

El aceite puede acumularse en la bandeja de goteo después de usar el Jubilee. La bandeja de goteo es extraíble. Siempre revise antes de cocinar para ver si la bandeja de goteo está llena.

1. Deslice hacia afuera la bandeja de goteo desde la parte posterior de el Jubilee.
2. Vacíe el aceite en la bandeja de goteo.
3. Limpie la bandeja de goteo con agua tibia jabonosa o lávela en el lavavajillas, sólo en la rejilla superior.
4. Seque bien la bandeja de goteo antes de volverla a colocar.

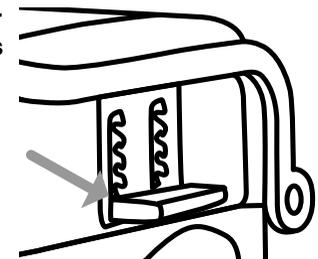


SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Reinstalando las asas

Para reinstalar el (los) manejador (es), invierta las acciones / pasos 1 a 5 de “Eliminación de Las manijas”.

1. Coloque los extremos metálicos de un asa a través de la abertura de la posición 1.
2. Inserte los extremos de metal en los orificios debajo de la tapa.
3. Manténgalo en su lugar y mueva el gancho plateado de la parrilla e inserte el extremo en su ranura.
4. Repita con la otra asa.
 - Asegúrese de que las asas estén seguras.
5. Vuelva a instalar la placa de la parrilla superior.



PRECAUCIÓN

El cable necesita ser desconectado del contacto antes de colocar o quitar aditamentos o partes y antes de limpiarla.

La NuWave Jubilee fue diseñada con una función de apagado automático para evitar el sobrecalentamiento durante su uso.

- Si el Jubilee se apaga para enfriarse, podrá detectarse un olor. Desenchufe la unidad y espere a que se enfríe completamente.
- Para evitar el sobrecalentamiento, no cocine a una temperatura más alta o más baja recomendada para ingredientes o recetas específicas.
- No deje la unidad encendida ni cocine por períodos prolongados que no sean necesarios.

Problem:	Solution(s):
Prb1	El Sensor no está conectada a la unidad.
Prb2	La temperatura deseada del Sensor esta más alta que la temperatura de cocción.
Prb3	Cortocircuito del Sensor.
Prb4	El Sensor no detecta aumento de temperatura.
Er1	La unidad está funcionando mal. Contactar Servicio al Cliente.
Err1	La unidad está funcionando mal. Contactar Servicio al Cliente.
Err2	La unidad está funcionando mal. Contactar Servicio al Cliente.

ADVERTENCIA

**Desenchufe de inmediato y comuníquese con el Departamento de Servicio al Cliente si experimenta algún mal funcionamiento.
1-877-689-2838 o help@nuwavenow.com**

La Parrilla Digital NuWave Jubilee™ EL FABRICANTE GARANTIZA

NuWave garantiza que Jubilee incluso Tapa de la parrilla, Manija, Seguro de la parrilla, Placa de la parrilla superior, Más bajo Placa de la parrilla, Base de la parrilla, Bandeja de goteo, y Sensor está libre de defectos de fabricación bajo un uso doméstico normal durante 1 año a partir de la fecha de compra. Esta garantía cubre al propietario original de esta parrilla bajo un uso doméstico personal únicamente y cuando se maneje de acuerdo a las instrucciones escritas del fabricante. Esta garantía no se aplica a los productos utilizados con fines comerciales, de alquiler o de reventa. El fabricante proporcionará las partes y mano de obra necesarias para reparar cualquier parte de el Jubilee en el Departamento de Servicio 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 invalida si la reparación es hecha por un distribuidor no autorizado o si la placa del número de serie es retirada o maltratada. El deterioro normal del acabado, por uso o exposición, no está cubierto por esta Garantía. Esta Garantía Limitada tampoco cubre fallas, daños o desempeño inadecuado por accidentes, desastres naturales (como relámpagos), variaciones en la potencia eléctrica, alteraciones, abuso, mal uso, ambientes corrosivos, instalación inadecuada, o falla en la operación de acuerdo con las instrucciones escritas por el Fabricante, uso no normal o comercial. NuWave LLC se reserva el derecho de invalidar la Garantía Limitada, donde lo permita la ley, a los productos que hayan sido comprados a distribuidores no autorizados.

PARA OBTENER EL SERVICIO

El propietario tendrá la obligación y responsabilidad de: Pagar por todos los servicios y partes no cubiertas por la garantía; Prepagar el envío hacia y desde el Departamento de Servicio para cualquier parte o sistema devuelto bajo esta garantía; Empacar cuidadosamente el producto utilizando el material de relleno adecuado para prevenir cualquier daño durante el tránsito.

GARANTÍA LIMITADA

El empaque original es ideal para este propósito. Incluya en el empaque el nombre del propietario, dirección, teléfono durante el día, una descripción detallada del problema y su “**número RGA**”. **Llame al 1-877-689-2838 o escriba a help@nuwavenow.com** para obtener el **RGA** (Número de Autorización de Devolución del Producto). Proporcione el modelo del producto, el número de serie y comprobante de la fecha de compra (una copia del recibo) cuando reclame su garantía.

OBLIGACIONES DEL FABRICANTE

La obligación del Fabricante bajo esta Garantía Limitada está limitada, hasta lo permitido por ley, a reparar o reemplazar cualquier parte cubierta por esta Garantía Limitada cuya revisión muestre que el defecto es por uso normal. La Garantía Limitada aplica únicamente en los Estados Unidos y sólo para el comprador original en los canales de distribución autorizados por el fabricante. LA GARANTÍA LIMITADA NO PUEDE SER ALTERADA, CAMBIADA O EXTENDIDA EXCEPTO POR UN INSTRUMENTO POR ESCRITO REALIZADO POR EL FABRICANTE. LA SOLUCIÓN DE REPARACIÓN O REEMPLAZO INCLUIDA EN ESTA GARANTÍA ES EXCLUSIVA. EN NINGÚN CASO EL FABRICANTE SERÁ RESPONSABLE DE NINGÚN DAÑO RELEVANTE O FORTUITO A ALGUNA PERSONA, SEA O NO OCASIONADO POR LA NEGLIGENCIA DEL FABRICANTE, INCLUYENDO, SIN LÍMITE, DAÑOS POR PÉRDIDA POR USO, COSTOS POR REEMPLAZO, DAÑO A LA PROPIEDAD, U OTRAS PÉRDIDAS MONETARIAS.

Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños relevantes o fortuitos, así que la exclusión mencionada podría no aplicar. Esta Garantía Limitada proporciona derechos legales

específicos y podría haber otros derechos que varíen entre estado y estado. EXCEPTO POR LO QUE YA SE EXPRESÓ DE FORMA DIFERENTE, EL FABRICANTE NO GARANTIZA EXPRESA O IMPLÍCITAMENTE POR LEY U OTRAS, 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 (fax) 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

GARANTÍA LIMITADA

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, 1795 N. Butterfield Road, Libertyville, IL 60048, 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 SU MANUAL DEL USUARIO: Si tuviera alguna duda sobre el funcionamiento o la garantía del producto, contacte a **NuWave LLC** al: **1-877-689-2838** o escriba a **help@nuwavenow.com**.

REPLACEABLE PARTS

To order replaceable parts head over to NuWaveNow.com

	Part Name	
	Grill Lid Top Shell Handle Bar Outer Shell	Hinge (Right) Hinge (Left)
	Handles	
	Grill Hook (Left)	
	Grill Hook (Right)	
	Top Grill Plate	
	Bottom Grill Plate	
	Grill Base	
	Drip Tray	
	Probe	
	Front Rubber Feet	
	Back Rubber Feet	

Part Description	Part No.
On top of the unit. Opens and closes grill.	35612 35612c 35612a 35612d 35612b 35612e
Attaches onto the Grill Lid. Use when opening and closing the lid.	35613
Located behind Top Grill Plate in the Grill Lid. Holds the underneath of the Grill Lid in place.	35616 35617
Used to cook food on. Located in Top Grill Lid and Grill Base.	35614 35615
Bottom of the unit, holds Bottom Grill Plate, and where control panel is located.	35611
Located on back rear of unit, collects fat and oils.	35619
Inserted into food. Measures internal temperature of food.	35620
Placed into front two holes. Keeps unit from sliding.	35621
Placed into back two holes. Keeps unit from sliding.	35622

**Brio® 6-Qt
Digital Air Fryer**



**Nutri-Pot® 6-Qt
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: 35001

120V, 60Hz, 1800 Watts

For patent information please go to:

www.nuwavenow.com/legal/patent

Designed & Developed in USA by:

NuWave LLC

1795 N. Butterfield Road

Libertyville, IL 60048, U.S.A.

Customer Service:

1-877-689-2838 • help@nuwavenow.com

Made in China

©2019 NuWave LLC • All Rights Reserved.

Item No: BM35001

Rev. 13-TH

10-30-19

RB02 PC02

B