

OWNER'S MANUAL

**nuwave**

# Jubilee™

**Digital Grill  
with Temperature Probe**



[nuwavenow.com](http://nuwavenow.com)

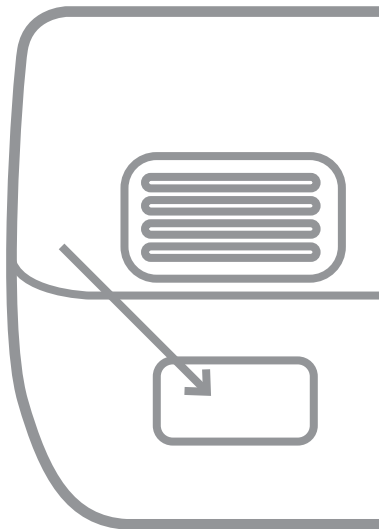
# REGISTER NOW!

for an additional  
**3 months warranty!**

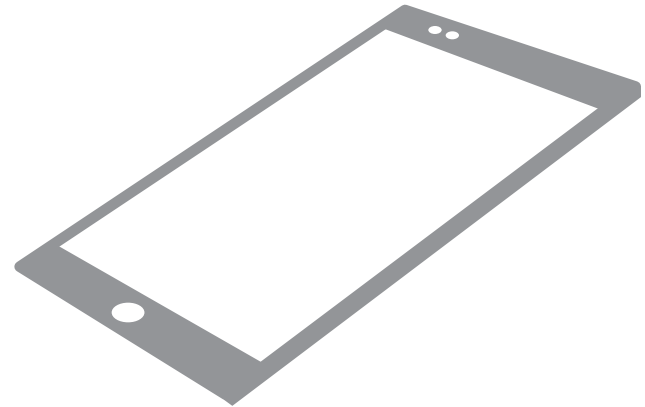
As a special thank-you for registering your NuWave unit, you'll automatically receive an additional 3 months added to your limited manufacturer's warranty!\*



All you have to do is follow these simple steps.

- 1** Using your smartphone or smart device, scan the QR code located on the unit label on the back of the unit.
- 2** You will be directed to NuWave's product registration page with your unit'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](http://nuwavenow.com/QR) and manually enter in your unit'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.



## DOWNLOAD THE QR CODE APP TO YOUR MOBILE DEVICE



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

- 2** Search for "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.

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

# TABLE OF CONTENTS

## OWNER'S MANUAL

|   |       |
|---|-------|
| Important Safeguards .....              | 5-7   |
| Parts & Accessories .....               | 8-9   |
| Assembly Guide .....                    | 10-11 |
| Quickstart .....                        | 12    |
| Instructions .....                      | 13-18 |
| <b>Cleaning &amp; Maintenance</b> ..... | 19-21 |
| <b>Troubleshoot Guide</b> .....         | 22    |
| <b>Limited Warranty</b> .....           | 23-25 |
| <b>Spanish</b> .....                    | 26-53 |
| <b>Replaceable Parts</b> .....          | 54-55 |



[nuwavenow.com](http://nuwavenow.com)

# IMPORTANT SAFEGUARDS

HOUSEHOLD USE ONLY • READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

**WARNING: When using the Jubilee, basic safety precautions should be followed:**

1. Do not touch hot surfaces. Only use handles or knobs.
2. To protect against electrical shock, do not immerse cord, plugs, or the Jubilee in water or other liquids.
3. Do not operate the Jubilee 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.
4. If the power cord is damaged, do not attempt to operate the Jubilee.
5. Close supervision is necessary when the Jubilee is used near children. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
6. The use of other accessories that are not intended to be used with the Jubilee is not recommended. Doing so may damage the Jubilee and can cause accidents.
7. NOT INTENDED FOR OUTDOOR USE.
8. Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces.
9. Do not place on or near a hot gas, electric burner, or in a heated oven.
10. Extreme caution must be used when moving the Jubilee containing hot oil or other hot liquids.
11. To disconnect, turn the Jubilee "OFF", then remove plug from the wall outlet.
12. FOR HOUSEHOLD USE ONLY.
13. Do not leave appliance unattended while in use.
14. Never put the Jubilee against a wall or other appliances. Keep at least a minimum of 3 inches of free space for the back, left/right sides, and top of the appliance.
15. Never place objects on top of the Jubilee.
16. Never leave utensils in contact with any part of the Jubilee, including Grill Plates.
17. Never use sharp-edged or metal utensils on any part of the Jubilee, including Grill Plates, as scratching may occur. Use only wood or heatproof, plastic utensils.
18. Do not use aluminum foil or other objects between Grill Plates and the food while cooking.

# IMPORTANT SAFEGUARDS

HOUSEHOLD USE ONLY • READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

19. Do not disassemble. There are no user-serviceable parts.
20. Do not remove the Drip Tray from appliance when cooking.
21. Do not place a hot Grill Plate under water, on a fragile surface, or on a countertop.
22. Turn off and unplug the Jubilee when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
23. Keep this manual handy for future reference.

## ADDITIONAL SAFEGUARDS

SEE CLEANING AND MAINTENANCE BEFORE USE

### Electrical Information

**A short power-supply cord (or detachable power-supply cord) is provided to reduce the risk resulting from 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 by children or tripped over unintentionally. The Jubilee should be operated on a separate electrical outlet from other operating appliances due to wattage limitations. Certain models of the appliances may have a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of an electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If the plug still does not fit properly, 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 Jubilee.**

1. Turn power OFF and unplug when the Jubilee is unattended.
2. Do not operate the Jubilee if abnormal sounds are detected. Inspect the Jubilee's parts after each use and after the unit has cooled down. If there are loose, damaged, or missing parts, contact Customer Service at 1-877-689-2838 or email [help@nuwavenow.com](mailto:help@nuwavenow.com).
3. Always use extreme caution when operating and maintaining the Jubilee or any appliance.
4. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
5. The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

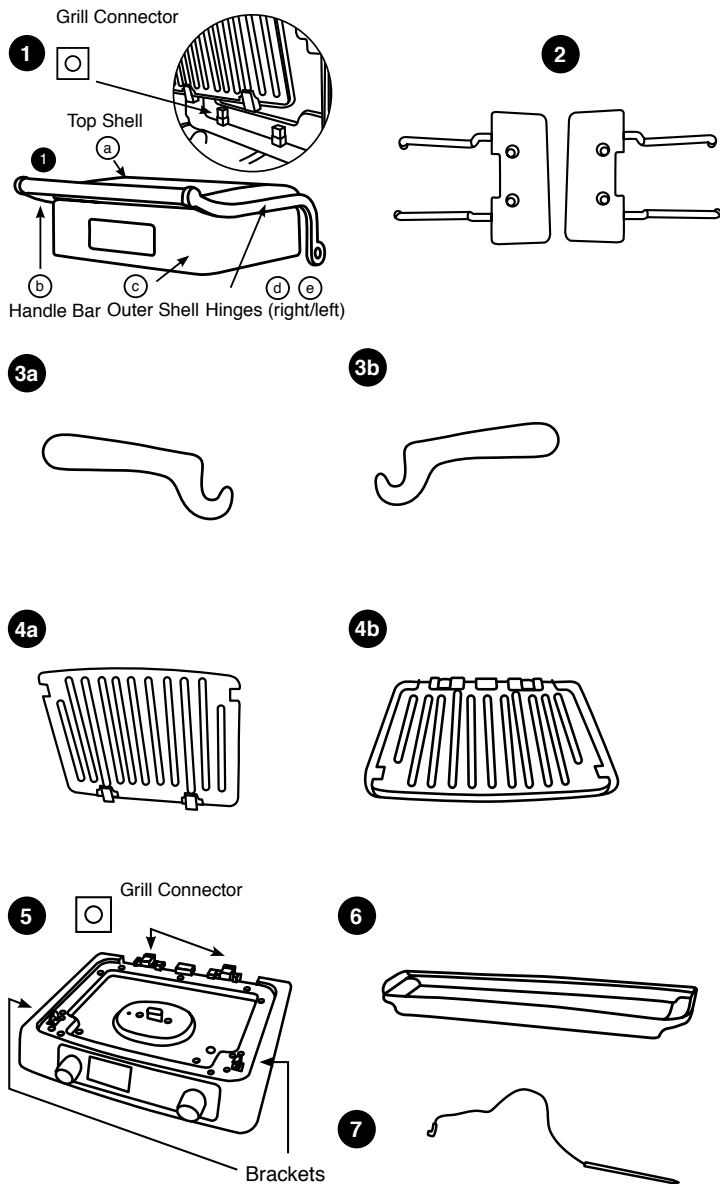
## DO NOT USE THE JUBILEE FOR OTHER THAN ITS INTENDED USE.

**Note:** Put the Jubilee on a surface that is horizontal, even, and stable. This appliance 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: Never use the Jubilee with loose, damaged, or missing parts.**

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

|   |  |
|---|--|
|  | <b>WARNING</b>   |
|   | <b>In case of malfunctions, immediately unplug and contact Customer Service Department.</b><br>1-877-689-2838 • <a href="mailto:help@nuwavenow.com">help@nuwavenow.com</a> |



- 1** Grill Lid Part #: 35612  
Top Shell Part #:35612a  
Handle Bar Part #:35612b  
Outer Shell Part #:35612c  
Hinge (Right) Part #:35612d  
Hinge (Left) Part #:35612e
- 2** Handles  
Part #: 35613
- 3a** Grill Hook  
Part#: 35616 (Left)
- 3b** Grill Hook  
Part#: 35617 (Right)
- 4a** Top Grill Plate  
Part #: 35614
- 4b** Bottom Grill Plate  
Part #: 35615
- 5** Grill Base  
Part #: 35611
- 6** Drip Tray  
Part #: 35619
- 7** Probe  
Part #: 35620

**Before First Use**

Before using your Jubilee, remove all packaging, stickers, and adhesives. Wipe outside of unit with a damp cloth. Dry all sides thoroughly before use. Wash all removable parts in warm, soapy water or in the dishwasher, top rack only.

Hand-wash both sides of the Grill Plates or clean in dishwasher, top rack only. Dry Grill Plates thoroughly before assembling into Grill Base and Lid. **Using a clean cloth or paper towel, apply small amount of oil onto Grill Plates (sides facing out) before using for the first time. See Cleaning & Maintenance.**

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

# ASSEMBLY GUIDE

## Grill Plate Assembly

Make sure your Jubilee is on a flat, stable surface before installing Grill Plates. The Jubilee should be fully open (at a 90-degree angle) when assembling or removing Grill Plates.

### Top Grill Plate Assembly:



Fig. 1

1. For first-time assembly, locate Top Grill Plate and Handles. Before attaching Top Grill Plate to Jubilee, make sure top (adjustable) Handles are in position 1. (Fig. 1.) See Removing the Handles under Cleaning & Maintenance for more.

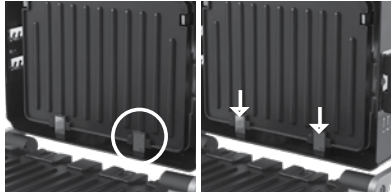


Fig. 2

2. Once Handles are in place, slide Top Grill Plate onto the tabs at the back of the Top Grill Plate Assembly. (Fig. 2.)



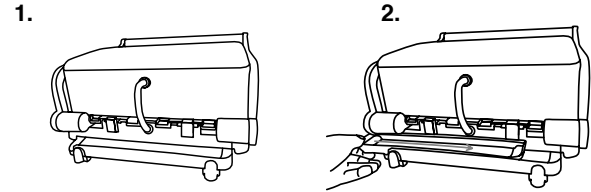
Fig. 3

3. Push the Top Grill Plate into position so that the Grill Plate Clips snap into place. (Fig. 3.)

## Drip Tray Assembly

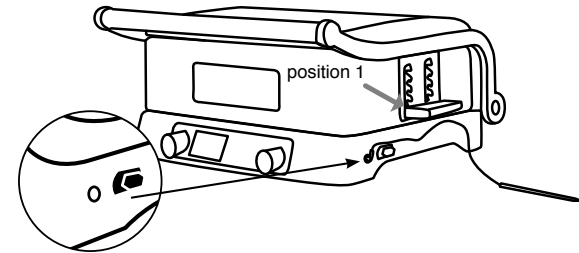
Your Jubilee comes with a Drip Tray for easy removal of grease.



1. Locate slot for sliding Drip Tray into appliance on the back of the Jubilee.
2. Carefully slide in Drip Tray into opening.
  - Always make sure Drip Tray is assembled into the Jubilee before cooking.
  - Tray only slides in one way.



## Probe Assembly

1. Take end of Probe (plug) and connect into end of the unit (jack).
2. Insert other end of Probe into the food. Push "start". Unit will start to cook at desired temperature. See Probe under INSTRUCTIONS for more.



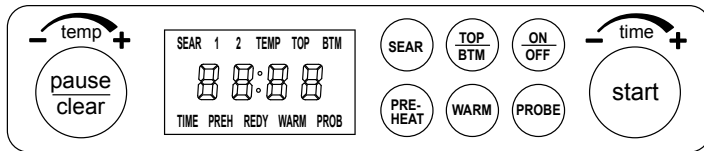
|  |   |
|--|---|
|  <b>WARNING</b> |   |
|                 | <b>As with most electrical appliances, electrical parts are live even when the Jubilee is off. Make sure the unit is unplugged when assembling.</b> |



## CAUTION

**Allow Grill Plates to cool down completely before removing after use.**

# QUICKSTART



## ON/OFF

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

## START

Select a cooking function, press start to begin cooking. Default is 375°F for 10 min.

## TEMP

Turn pause/clear to adjust the cooking temperature before and while cooking.

## TIME

Turn start to adjust the cooking time before and while cooking.

## TOP/BTM

Adjusts the temperature of the Top and Bottom Grill plates. Press TOP/BTM, turn pause/clear to adjust. Press TOP/BTM to adjust the Bottom Grill Plate. Temperatures range from 0°F to 475°F.

## SEAR

Sear your food before the regular cooking process. 525°F for 2 min. are the defaults. Press SEAR. If preferred, adjust Sear temp and time and press start.

**Note:** The Sear function can be set for before or after regular cooking cycle. Refer to SEAR in INSTRUCTIONS for details.

## WARM

Quickly warm your favorite leftovers. 145°F for 60 min. are the defaults. Press WARM and use the dials to adjust temperature and time. Press start to begin.

**Note:** Refer to WARM in INSTRUCTIONS for details.

## PREHEAT

For crispier results, 375°F is the defaults. If preferred, adjust Sear temp and time and press start. Once the unit has reached the set temperature the Jubilee will beep and a 5-minute countdown will begin. Place your food into the Jubilee, set your cooking temperature and time, and press start.

## PROBE

Use the Digital Probe for perfect results every time. 160°F is the default. Plug the Probe into Jubilee unit (Jack). Press and hold PROBE for 2 seconds and set Probe target internal temperature for food using pause/clear. Insert the other end of the Probe into your food. Press start to begin cooking.

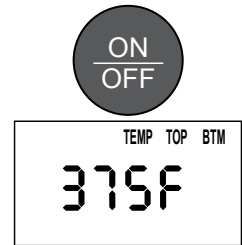
**Note:** Refer to Probe in INSTRUCTIONS for details.

# INSTRUCTIONS

## Getting Started

1. Press ON/OFF once to turn your Jubilee on. The unit is set to default at 375°F for 10 min.
2. After the unit is turned on, adjust the times and temperature by turning the dials.
3. Press start. Time will be displayed and a countdown will begin.

See *Temperature and Time* for adjusting your temperature and time.



## Pause/Clear

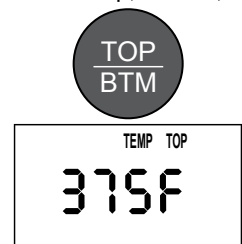
1. When cooking, press pause/clear once to pause the unit.
  - If time was displayed, the remaining time will be displayed.
  - To resume cooking press start.
  - Temperature and time can still be adjusted while in pause.
2. Press pause/clear again to clear any program out. If the display is showing the remaining cooking time when the unit is paused, the display will continue to show the remaining time. Conversely, if the display is showing the cooking temperature when the unit is paused, the display will continue to show the temperature.



## Top/Bottom

The Jubilee can cook your food using heat from the top, bottom, or both. Default is 375°F for 10 min.

1. Press TOP/BTM.
  - Turn pause/clear to adjust temperature between 0°F and 475°F.
  - If set to "0F", the Top (upper) Grill Plate will be off.
2. Press TOP/BTM again. BTM will be displayed.
  - Adjust the temperature as needed between 0°F and 475°F.
  - If set to "0F", the bottom (lower) Grill Plate will be off.



# INSTRUCTIONS

## Temperature

Use pause/clear on the left to decrease or increase temperature.

1. Turn pause/clear to the right toward (+) to increase temperature or to the left (-) to decrease temperature.
  - Temperature range is 60°F ~ 475°F in 5-degree increments.
2. To decrease or increase the temperature in larger increments, turn dial quickly.

## Time

Use start on the right to decrease or increase time.

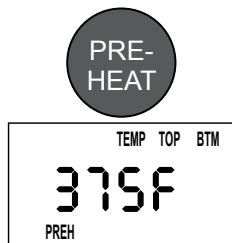
1. Turn start to the right toward (+) to increase time or to the left (-) to decrease time.
  - Time range is 00:00-99:59. Displays in minutes and seconds.
2. To decrease or increase the time in larger increments, turn dial quickly.

## Preheat

1. Set your cooking temperature and time.
2. Press PREHEAT.

3. Press start. The unit will start preheating to the set cooking temperature.

- Once the desired temperature is reached, REDY and 5 will be displayed and a 5-min. countdown will begin.



4. Place your food onto the Grill Plate. Press start and a countdown will begin.
  - If food is not placed onto grill within 5 min. and start is not pressed, the unit will turn to standby mode.

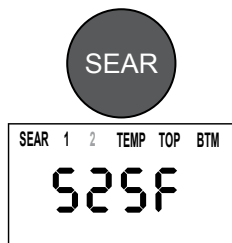
## Sear

Use "SEAR" to cook your foods at a high temperature before, after, or when using a combination of cooking with regular temperatures.

### Sear 1

Sear 1 always functions BEFORE regular cooking.

1. Press SEAR.
  - Default is 525°F for 2 min.
  - Time can be adjusted for up to 5 min.
2. Press start. A countdown for 2 min. will begin.
  - When the countdown is finished the unit will cook at 375°F for 10 min. and the countdown time will be displayed.



- When cooking is done, End will be displayed.

**Example:** Press ON/OFF >> Adjust cooking temperature and time to 300°F for 20 min. >> Press SEAR once >> Press start.

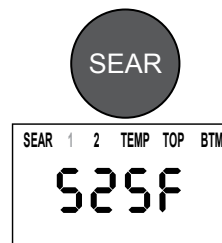
The unit will:

- Cook at 525°F for 2 min.
- Cook at 300°F for 20 min.
- Finish cooking and display End.

### Sear 2

Sear 2 always functions AFTER regular cooking stages.

1. Press SEAR three times.
  - Default is 525°F for 2 min.
2. Press start. The unit will cook at 375°F for 10 min., and then sear at 525°F for 2 min.
  - When the cooking has finished, End will be displayed.



- Use the dials to adjust your temperature and time for the phase of cooking after SEAR. When the cooking has finished, End will be displayed and the unit will beep three times.

**Example:** Press ON/OFF >> Adjust cooking temperature and time to 300°F for 20 min. >> Press SEAR three times >> Press start.

The unit will:

- Cook at 300°F for 20 min.
- Cook at 525°F for 2 min.
- Finish cooking and display End.

### Sear 1 2

1. Press SEAR twice.
  - Default is 525°F for 2 min.
2. Press start. The Jubilee will cook your food at 525°F for 2 min. and then cook at 375°F for 10 min.
  - The countdown time will be displayed during this cooking phase.
  - When the cooking has finished, End will be displayed and the unit will beep three times.
  - Use the dials to adjust the temperature and time for the phase of cooking after sear.

**Example:** Press ON/OFF >> Adjust cooking temperature and time to 300°F for 20 min. >> Press SEAR twice>> Press start. The unit will:

- Cook at 525°F for 2 min.
- Cook at 300°F for 20 min.

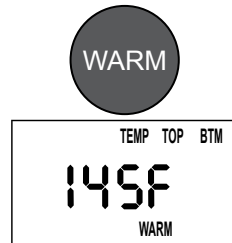


# INSTRUCTIONS

- Cook at 525°F for 2 min.
- Finish cooking and display End.

## Warm

1. Press WARM. 145F will be displayed.
  - The default in WARM is 145°F for 60 min.
  - Temperature range is 60-200°F.
  - Use the dials to adjust temperature and time in Warm mode.
2. Press start.
  - The Jubilee will start to cook at 375°F for 10 min., and then will keep food warm at 145°F for 60 min.
  - Press ON/OFF, WARM, or pause/clear at any time to stop the Warm function.
3. Once Warm function has finished, End will be displayed.



## Warm as an Independent Function

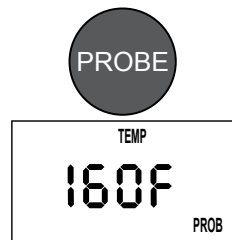
1. Press ON/OFF.
2. Press and hold down WARM for 2 seconds. The grill will begin to warm.
  - Adjust warming temperature and time using the dials.

**Note:** To cancel Warm function at any time press WARM.

## Probe

The Probe function is used to cook your food until a preset internal temperature is reached. Probe needs to be plugged into the Jubilee with other end inserted in food.

1. Press ON/OFF.
  - Adjust the cooking temperature.
2. Plug the Probe into the unit (jack). Press PROBE. 375F will change to display the current Probe temperature.
3. Press and hold down PROBE for 2 seconds to adjust the Probe temperature (default is 160F). Press and hold PROBE for 2 seconds to display the Probe set temperature.



- To change the desired probe internal temperature during cooking, turn pause/clear. If nothing is adjusted within 3 seconds, the last probe temperature entered will be set.
4. When desired temperature of the Probe is reached, End will be displayed.
    - If sear 2 was selected, once the desired probe temperature has been reached the Jubilee will begin cooking at sear 2. When finished, End will be displayed. See Sear section for more.
    - If WARM was selected, once the desired probe temperature has been reached the Jubilee will begin cooking at WARM. When finished, End will be displayed.

**Note:** If PROBE is pressed and the display shows Prob1 or Prob2, one of the following problems has occurred:

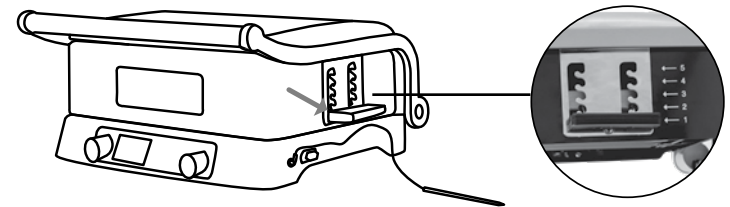
1. The Probe is not plugged into the Jubilee

Or

2. The set probe temperature is higher than the cooking temperature. (Prob2)

## Adjusting Cooking Level of Top Grill Plate

The Jubilee has 5 adjustable cooking levels, making it easy to cook foods of varying thickness.



To adjust Top (upper) Grill Plate cooking level from food:

1. Holding both Handles, and move Handles with Grill Plate toward front of the unit to adjust and slide.
2. Move and slide to position higher or lower and place in chosen slot (1-5). Open and close Lid to ensure Grill Plate is secure.

| Probe Temp Guide  |            |         |             |        |             |         |   |
|---|------------|---------|-------------|--------|-------------|---------|---|
| Meats   | Temp. °F   | Rare °F | Med Rare °F | Med °F | Med Well °F | Well °F | Time Min.   |
| Chicken, breast<br>Turkey, breast<br>Duck, breast   | 360        |         |             |        |             | 165*    | 6 - 8 per lb<br>7 - 9 per lb<br>5 - 7 per lb      |
| Chicken, whole<br>Turkey, whole<br>Duck, whole  | 360        |         |             |        |             | 165*    | 8 - 10 per lb<br>11 - 13 per lb<br>10 - 13 per lb |
| Chicken, thigh<br>Turkey, thigh<br>Duck, thigh  | 360        |         |             |        |             | 165*    | 14 - 16 per lb<br>14 - 16 per lb<br>9 - 11 per lb |
| Steak 1" thick  | 400 or 450 | 125     | 135         | 145*   | 150*        | 160*    | 3 - 8   |
| Burgers ½ lb  | 350        | 125     | 135         | 145    | 155*        | 160*    | 5 - 7   |
| Roast Beef (bone-in)<br>Roast Beef (boneless)   | 325        | 125     | 135         | 145*   | 150*        | 160*    | 15 - 20 per lb<br>10 - 15 per lb                  |
| Lamb (bone-in)<br>Lamb (boneless)   | 325        | 125     | 135         | 145*   | 150*        | 160*    | 15 - 20 per lb<br>10 - 15 per lb                  |
| Pork (bone-in)<br>Pork (boneless)   | 350        |         |             | 145*   | 150*        | 160*    | 15 - 20 per lb<br>10 - 15 per lb                  |
| Salmon, Tuna,<br>Halibut, Swordfish   |            |         |             | 145*   | 150*        | 160*    | 2 - 3   |
| Fish Steaks 1" thick  | 350        |         |             | 145*   | 150*        | 160*    | 5 - 7   |
| Sausage   | 360        |         |             |        |             | 160*    | 4 - 5   |
| <p>Note: Times may vary. Consuming raw or undercooked meats, poultry, or seafood may increase your risk of food borne illness. *To reduce the risk, cook your food to USDA-safe temperatures.</p> |            |         |             |        |             |         |   |

### Before First Use

Before using your Jubilee, remove all packaging, stickers, and adhesives. Wipe outside of unit with a damp cloth. Dry all sides thoroughly before use. Wash all removable parts in warm, soapy water or in the dishwasher, top rack only.

Hand-wash both sides of the Grill Plates or clean in dishwasher, top rack only. Dry Grill Plates thoroughly before assembling into Grill Base and Lid. Using a clean cloth or paper towel, apply small amount of oil onto Grill Plates (sides facing out) before using for the first time.

### Cleaning the Jubilee

Between use, clean the outside and insides of your Jubilee with a soft damp cloth and mild nonabrasive soap. Do not use harsh cleansers or cleaning pads or brushes. Dry the Jubilee on outside and insides thoroughly before using again.

**Do not immerse Jubilee Base in water. Clean with damp sponge or cloth and wipe dry.**



### Top/Bottom Grill Plate Removal

Before removing Top or Bottom Grill Plate, ensure the Jubilee has completely cooled and unit is unplugged.

1. To remove the Bottom Grill Plate, push Clip Release Button located on the right side of the bottom base. The Bottom Grill Plate releases from Grill Plate Clips. (Fig. 1.)
2. Carefully remove the Bottom Grill Plate by pulling the plate toward you. The Bottom Grill Plate should easily slide out.
3. To remove the Top Grill Plate, push the Clip Release Button located on the right side of the Top Grill Assembly. (Fig. 2.)
4. Carefully remove the Top Grill Plate by pulling the Plate up. The Top Grill Plate should easily slide out (Fig. 3).



Fig. 1



Fig. 2

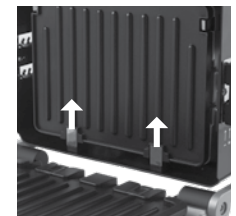


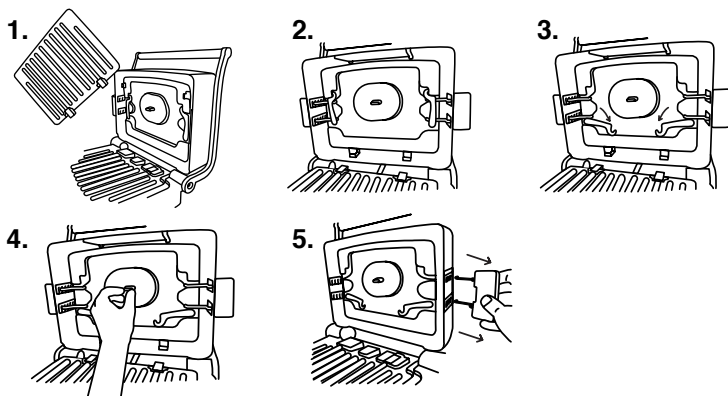
Fig. 3

# CLEANING & MAINTENANCE

## Removing the Handles

The Handles on the Jubilee are removable and can be hand-washed or cleaned in the dishwasher, top rack only.

1. Remove Top (upper) Grill Plate. See Top/Bottom Grill Plate Removal.
2. Locate the two silver Grill Hooks under Lid.
  - Each side will have a Hook.
3. Remove end of Hook from the slot for each.
4. Grab middle of Lid from the underneath. Lift and swing out metal ends of the Handle from holes.
5. Pull out Handle. Repeat steps for other Handle.



## Cleaning the Grill Plates

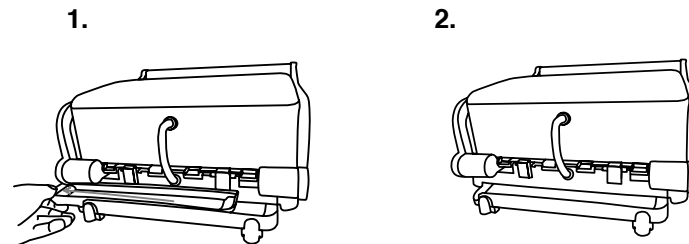
When cooled, clean both sides with warm soapy water and a damp dishcloth or clean in the dishwasher, top rack only. Do not use harsh cleansers or cleaning pads or brushes. If needed, presoak the Grill Plates before cleaning.

## Cleaning Between Recipes

If you are grilling different foods and the Grill Plates are not being removed, wipe any remaining food debris or grease off with a damp cloth or paper towel.

## Removing the Drip Tray

1. Locate the Drip Tray in the back of the Jubilee. Tray is long and runs parallel with back rear of appliance under the hinge.
2. Carefully slide out Drip Tray.
  - Tray only slides out one way.



## Cleaning the Drip Tray

Oil may build up in the Drip Tray after using your Jubilee. The Drip Tray is removable. Always check before cooking to see if the Drip Tray is full.

1. Slide out the Drip Tray from the back of the Jubilee.
2. Empty out oil in the Drip Tray.
3. Clean the Drip Tray using warm soapy water or clean in dishwasher, top rack only.
4. Dry the Drip Tray thoroughly before returning to unit.

|  |  |
|--|--|
|  | <b>CAUTION</b><br>Use extreme caution when removing or disposing of oil or grease. |
|--|--|

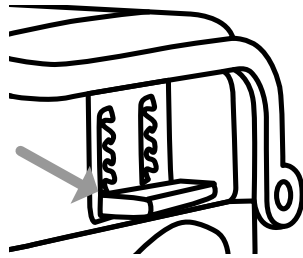
|  |   |
|--|---|
|  | <b>CAUTION</b><br>The power cord needs to be unplugged from the power source before inserting or removing any attachments or parts and before cleaning. |
|--|---|

# CLEANING & MAINTENANCE

## Reinstalling the Handles

To reinstall handle(s), reverse actions/steps 1-5 from “Removing the Handles.”

1. Place metal ends of one Handle through the opening of position 1.
2. Insert metal ends into holes in underneath of Lid.
3. Hold in place and swing silver Grill Hook up and insert end into its slot.
4. Repeat with other Handle.
  - Ensure Handles are secure.
5. Reinstall the Top (upper) Grill Plate.
  - Open and close Lid to ensure Grill Plate is secure.



# TROUBLESHOOT GUIDE

Your NuWave Jubilee was engineered with an automatic shut-off feature to prevent overheating during use.

- If the Jubilee shuts off to cool itself down, an odor may be detected. Unplug the unit and wait for it to completely cool down.
- To prevent overheating, do not cook at temperatures or settings not recommended for specific ingredients or recipes.
- Do not leave unit on or cook for prolonged times not needed.

| Problem: | Solution(s):  |
|----------|---|
| Prb1     | Probe not connected to unit.  |
| Prb2     | Probe target temperature higher than cooking temperature.                             |
| Prb3     | Probe short circuit.  |
| Prb4     | Probe Sensor not detecting temperature increase.                                      |
| Er1      | The unit is overheating. Allow to cool. If problem persists contact Customer Service. |
| Err1     | The unit is malfunctioning. Contact Customer Service.                                 |
| Err2     | The unit is malfunctioning. Contact Customer Service.                                 |

## WARNING

**Immediately unplug and contact Customer Service Department if you experience any malfunctions.**  
1-877-689-2838 or [help@nuwavenow.com](mailto:help@nuwavenow.com)

# LIMITED WARRANTY

## The NuWave Jubilee™ Digital Grill THE MANUFACTURER WARRANTIES

NuWave warrants that the Jubilee including Grill Lid, Handles, Grill Hooks, Top Grill Plate, Bottom Grill Plate, Grill Base, Drip Tray, and Probe will be free from manufacturer defects under normal household use for 1 year from the date of purchase. This Warranty covers original owner of this grill for personal household use only and when operated in accordance with the Manufacturer’s written instructions. This Warranty does not apply to products used for commercial, rental or resale purposes. The Manufacturer will provide the necessary parts and labor to repair any part of the Jubilee 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 and/or the serial number data plate is removed and/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](mailto: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,**

## LIMITED WARRANTY

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](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, 1795 N. Butterfield Road, Libertyville, IL 60048, 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.**

# 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.

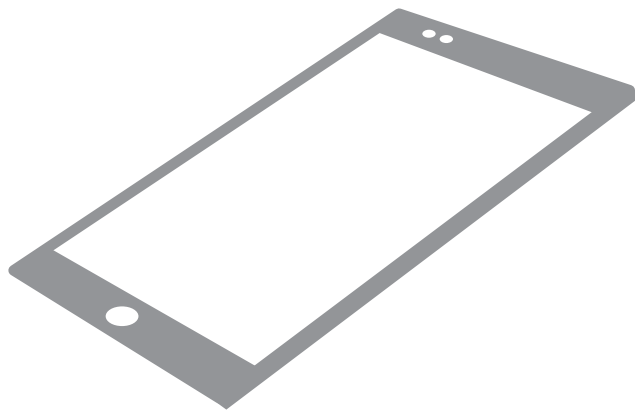
- 1 Usando su teléfono inteligente o dispositivo inteligente, escanee el código QR ubicado en la etiqueta de su producto en la parte posterior de la unidad.
- 2 Se le dirigirá a la página de registro del producto NuWave con el número de serie único de su producto que se ingresa automáticamente en el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

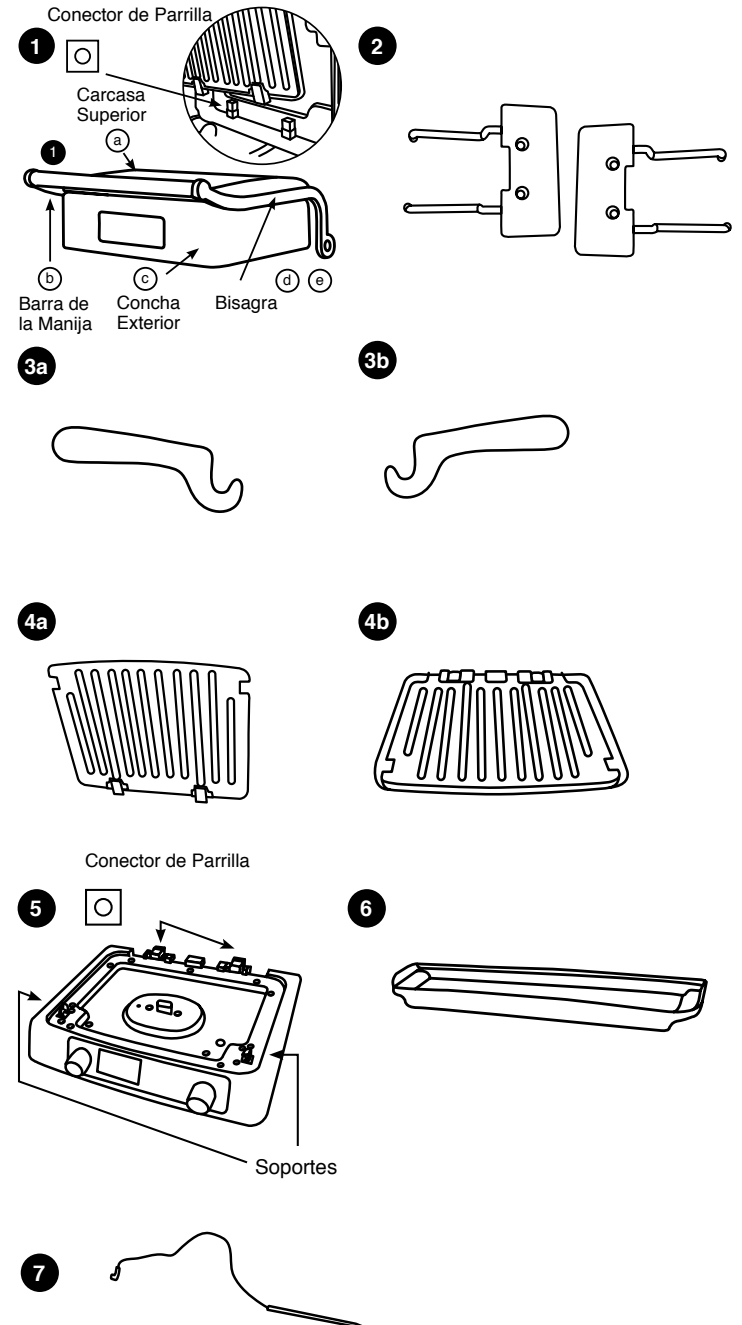
No se pretende que sea utilizado en entornos tales como el personal de cocina de tiendas, oficinas, granjas u otros entornos laborales.

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](mailto: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).

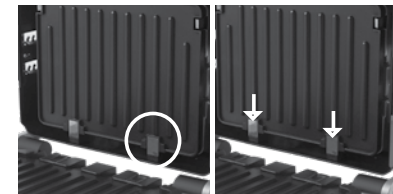




Fig. 2

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).

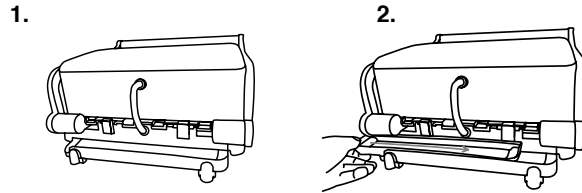
|   |   |
|---|---|
|  |  <h2 style="margin: 0;">PRECAUCIÓN</h2> <p style="margin: 0;"><b>PERMITA QUE LAS PLACAS DE LA PARRILLA SE ENFRÍEN COMPLETAMENTE ANTES DE RETIRARLAS.</b></p> |
|---|---|

# PARTES Y ACCESORIOS

## Ensamble de la bandeja de goteo

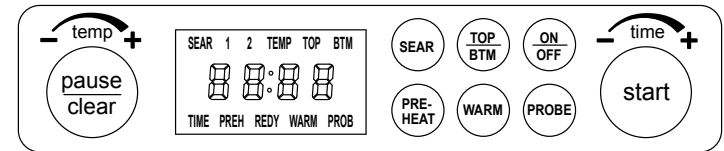
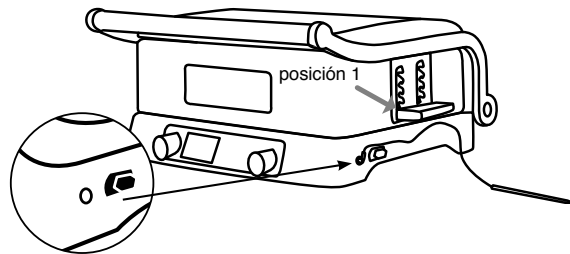
El Jubilee viene con una bandeja de goteo para quitar fácilmente la grasa.

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

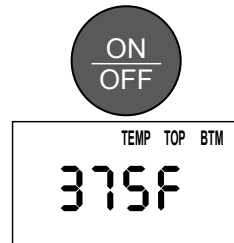
Utilice la sonda digital para obtener resultados perfectos en todo momento. 160°F es el valor predeterminado. Enchufe la sonda en la unidad de Jubilee. Mantenga presionado PROBE durante 2 segundos y configure la temperatura interna objetivo de Probe para alimentos usando pause/clear. Inserte el otro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

**Nota:** Consulte PROBE en INSTRUCCIONES para más detalles.

## INSTRUCCIONES

### Empezando

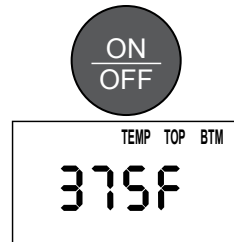
1. Presione ON/OFF una vez para encender su Jubilee. La unidad está configurada de forma predeterminada a 375°F durante 10 min.
2. Después de encender la unidad, ajústela girando los diales.
3. Presiona start. Se mostrará el tiempo, y comenzará una cuenta atrás.



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

### Pause/Clear

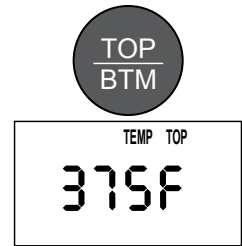
1. Al cocinar, presione "pause/clear" una vez para pausar la unidad.
  - Si se mostró el tiempo, se mostrará el tiempo restante.
  - Para reanudar la cocción, presione "start".
  - La temperatura y el tiempo todavía se pueden ajustar mientras está en pausa.
2. Presione "pause/clear" nuevamente para borrar 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.

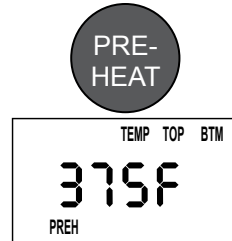
## Notas:

- 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

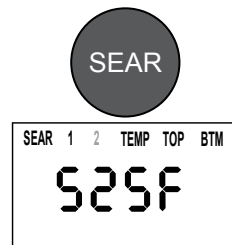
## Preheat

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".

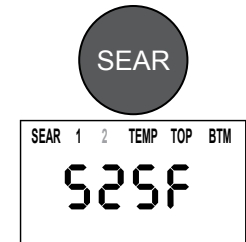
**Ejemplo:** Presione "ON / OFF" >> Ajuste la temperatura de cocción y el tiempo demasiado 300°F durante 20 minutos >> Presione "SEAR" "una vez." >> Presione "start":

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.

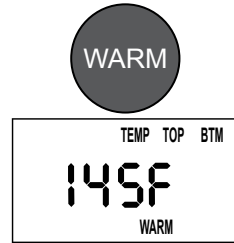
**Ejemplo:** Presione "ON/OFF" >> Ajuste la temperatura y el tiempo de cocción demasiado 300°F durante 20 minutos >> Presione "SEAR" "dos veces." >> Presione "start":

# 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

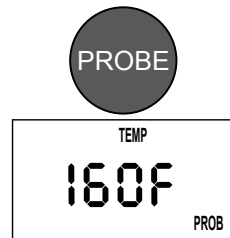
1. Presione "ON/OFF". Se mostrarán "375F", "TEMP", "TOP" y "BTM".
2. Mantenga presionado "WARM" durante 2 segundos. La parrilla comenzará a calentarse. Ajuste la temperatura y el tiempo de "calentamiento" con las perillas.

**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.



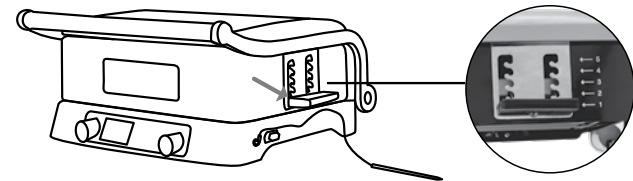
3. Mantenga presionado Probe durante 2 segundos para ajustar la temperatura de la sonda (el valor predeterminado es 160F). Mantenga presionado PROBE durante 2 segundos para mostrar la temperatura configurada de la sonda.
  - Para cambiar la temperatura interna de la sonda deseada durante la cocción, 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<br>Pechuga de pavo<br>Pechuga de pato | 360        |         |                 |          |           | 165*           | 6-8 per lb<br>7-9 per lb<br>5-7 per lb      |
| Pollo entero<br>Turquía entera<br>Pato entero          | 360        |         |                 |          |           | 165*           | 8-10 per lb<br>11-13 per lb<br>10-13 per lb |
| Muslo de pollo<br>Pollo, Pavo, Muslo<br>Pato, muslo    | 360        |         |                 |          |           | 165*           | 14-16 per lb<br>14-16 per lb<br>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)<br>Rosbif (sin hueso)               | 325        | 125     | 135             | 145*     | 150*      | 160*           | 15-20 per lb<br>10-15 per lb                |
| Cordero (con hueso)<br>Cordero (deshuesado)            | 325        | 125     | 135             | 145*     | 150*      | 160*           | 15-20 per lb<br>10-15 per lb                |
| Cerdo (con hueso)<br>Cerdo (deshuesado)                | 350        |         |                 | 145*     | 150*      | 160*           | 15-20 per lb<br>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

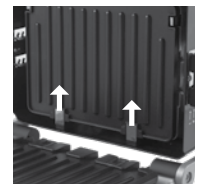


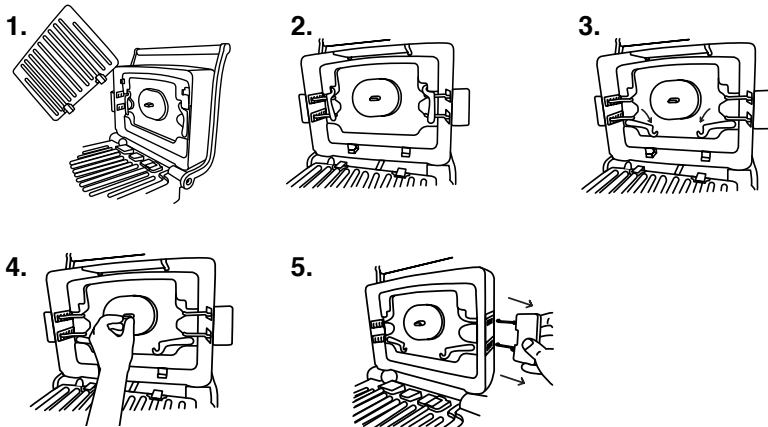
Fig. 3

# 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

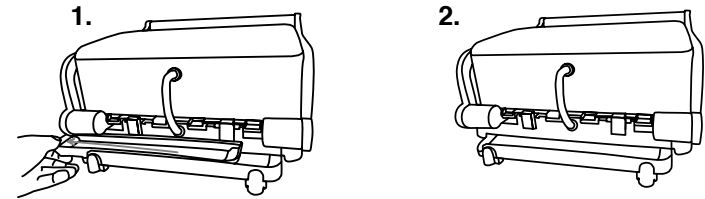
Cuando se enfríe, retire las placas de la parrilla del aparato. Limpie ambos lados con agua tibia jabonosa y un paño húmedo o limpie en el lavavajillas, sólo en la rejilla superior. No use limpiadores fuertes o almohadillas o cepillos de limpieza. Si es necesario, remoje las placas de la parrilla antes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

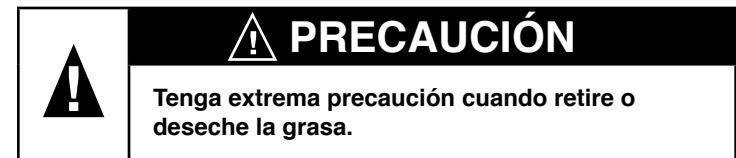
1. Localice la bandeja de goteo en la parte posterior de el Jubilee. La bandeja es larga y corre paralela a la parte posterior trasera del aparato debajo de la bisagra.
2. Deslice con cuidado la bandeja de goteo.
  - La bandeja se desliza en una sola dirección.



## 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.

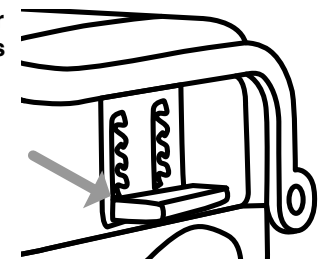


## SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

### 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):   |
|-------------|--|
| <b>Prb1</b> | El Sensor no está conectada a la unidad.                                       |
| <b>Prb2</b> | La temperatura deseada del Sensor esta más alta que la temperatura de cocción. |
| <b>Prb3</b> | Cortocircuito del Sensor.  |
| <b>Prb4</b> | El Sensor no detecta aumento de temperatura.                                   |
| <b>Er1</b>  | La unidad está funcionando mal. Contactar Servicio al Cliente.                 |
| <b>Err1</b> | La unidad está funcionando mal. Contactar Servicio al Cliente.                 |
| <b>Err2</b> | 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](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](mailto: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](http://NuWaveNow.com)

|   | Part Name  |                               |
|---|--|-------------------------------|
|    | <b>Grill Lid</b><br>Top Shell<br>Handle Bar<br>Outer Shell | Hinge (Right)<br>Hinge (Left) |
|    | <b>Handles</b>   |                               |
|    | <b>Grill Hook (Left)</b>                                   |                               |
|    | <b>Grill Hook (Right)</b>                                  |                               |
|    | <b>Top Grill Plate</b>                                     |                               |
|    | <b>Bottom Grill Plate</b>                                  |                               |
|    | <b>Grill Base</b>  |                               |
|    | <b>Drip Tray</b>   |                               |
|  | <b>Probe</b>   |                               |
|  | <b>Front Rubber Feet</b>                                   |                               |
|  | <b>Back Rubber Feet</b>                                    |                               |

| Part Description   | Part No.                                       |
|--|--|
| On top of the unit. Opens and closes grill.  | 35612 35612c<br>35612a 35612d<br>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<br>35617                                 |
| Used to cook food on. Located in Top Grill Lid and Grill Base.                                   | 35614<br>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](http://nuwavenow.com)



## FOR HOUSEHOLD USE ONLY

**Model:** 35001

120V, 60Hz, 1800 Watts

**For patent information please go to:**

[www.nuwavenow.com/legal/patent](http://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](mailto:help@nuwavenow.com)

Made in China

©2019 NuWave LLC • All Rights Reserved.

Item No: BM35001

Rev. 13-TH

10-30-19

RB02 PC02

B