

TODD ENGLISH

PRO-SMART™ GRILL

Manual del Propietario

Modelo 38051 / 38151 / 38052 / 38152



Diseñado por
nuwave®

¿Preguntas o Inquietudes?

Línea gratuita: 1-877-689-2838 • help@nuwavenow.com
(Lun-Vie 7:30am-4:30pm CST)

REGISTRO DE PRODUCTOS

¡Gracias por comprar el Todd English Pro-Smart Grill y sea bienvenido a la Familia de Cocina Todd English!

REGISTRE

¡AHORA!



BIENVENIDO Chef Todd English

REGISTRE SU COMPRA

1. Visite nuwavenow.com/QR
2. Escanee el código QR con su dispositivo móvil.
3. Llene con la información solicitada en el sitio web.

REGISTRE ESTA INFORMACIÓN

Número de Modelo : _____

Número de Serie : _____

Fecha de Compra _____
(Conservar Recibo)

Tienda de Compra _____

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Voltaje: 120V, 60Hz

Potencia: 1800

watts

CONSEJO: Puede localizar el modelo y los números de serie, así como el código QR, en la etiqueta en la parte posterior de la unidad.

SERVICIO AL CLIENTE

Teléfono: **1-877-689-2838**
(Lun - Vie 7:30am - 4:30pm)
Correo electrónico:
help@nuwavenow.com

¡Felicidades por su Todd English Pro-Smart Grill! Estoy increíblemente emocionado de que se una a mí mientras exploramos la cocina casera saludable con su nueva parrilla Pro-Smart, que fue diseñada por las grandes personas de NuWave, LLC.

Dicen que es el viaje lo que cuenta. ¡Créalo! Cocinar puede llevarle a la vuelta de la esquina o alrededor del mundo, por lo que, su Parrilla Pro-Smart viene con instrucciones detalladas aquí en este manual para usar y cuidar su equipo, una práctica Guía de Inicio Rápido y un libro de recetas cargado de deliciosas recetas que ya están programadas en su Parrilla Pro-Smart.

Mis amigos de NuWave y yo queremos que cada paso de su experiencia Pro-Smart Grill sea lo más fácil y gratificante posible.



¡Conéctese con nosotros!



#nuwavenow

Visite nuwavenow.com para ver otros excelentes productos y accesorios.

TABLA DE CONTENIDOS

Conozca a Todd English

Todd English comenzó su carrera culinaria a la temprana edad de 15 años cuando entró por primera vez por las puertas de una cocina profesional. A los 20 años, asistió al Culinary Institute of America y se graduó en 1982 con honores. Continuó perfeccionando su oficio con Jean Jacques Rachou en La Cote Basque de Nueva York y luego se trasladó a Italia, donde fue aprendiz del Dal Pescatore en Canneto sull'Oglio y del Paracucchi en Locandell'Angelo.

Fue en Italia donde Todd desarrolló su estilo y enfoque únicos de la cocina. English regresó a los Estados Unidos a los 25 años y se le pidió que fuera el Chef Ejecutivo del galardonado restaurante del norte de Italia Michela's en Cambridge, Massachusetts. Se desempeñó como chef ejecutivo durante tres años, obteniendo grandes elogios tanto de la prensa como del público.

En 1991, llamó la atención del mundo culinario cuando la Fundación James Beard lo nombró su Chef Nacional Rising Star. English cumplió esa promesa, ya que la Fundación James Beard posteriormente lo nombró Mejor Chef en el Noreste en 1994. Nation's Restaurant News lo nombró uno de sus 50 mejores fabricantes de Tastemakers en 1999. En 2001, fue galardonado con el premio Bon Appetit's Restaurateur of the Year y fue nombrado una de las 50 personas más bellas de la revista People. Todd también ha sido nombrado miembro de Who's Who in Food and Beverage in America de la Fundación James Beard.

Medidas de Seguridad e info	4-6
Cables de Alimentación	6
Piezas y Accesorios.....	7

Guía de Ensamble	8-9
Antes del Primer Uso.....	8
Accesorios	8
Posiciones de Estantería	9

Comenzando	10-15
Panel de Control	10
Consejos Útiles	10
Alertas de Audio	11
Controles Principales.....	11
Funciones Avanzadas Clave.....	13
Funciones de Dos Botones	13
Funciones de Pulsación y Retención	13
Secuencia de Cocción	14
Tiempos de Cocción Seleccionables	14
Ajuste de Temperatura y Tiempo	15

Funciones Básicas	16-26
Perilla de INICIO/PAUSA	16
Temp/Tiempo	16
Precalentar/Calentar.....	16
Recalentar.....	18
Demora	18
Freír con Aire.....	19
Parrilla.....	19
Combo	19
La Función de Sensor	20
Menú	22
Luz	25
Reloj.....	25
Bloqueo.....	26
Vatios.....	26

Funciones Avanzadas	27-28
Etapas.....	27
Sellar.....	27
Acabado Crujiente	28
Cocción Lenta	28

Cuidado y Mantenimiento	29-31
Guía de Solución de Problemas	29
Limpieza	31
Almacenamiento	31
Cambio del Foco.....	31
Garantía Limitada	32
Piezas de Repuesto.....	34
Notas.....	35

MEDIDAS DE SEGURIDAD E INFORMACIÓN

SIEMPRE TENGA ESTE MANUAL A MANO PARA FUTURAS REFERENCIAS.

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS El incumplimiento de cualquiera de las medidas, advertencias o instrucciones importantes para un uso seguro es un mal uso de la Parrilla Pro-Smart Todd English que puede anular su garantía y crear el riesgo de lesiones graves. Utilice el aparato solo según lo previsto y para ningún otro uso, y siempre siga las precauciones básicas de seguridad.

1. Lea todas las instrucciones.
2. Asegúrese de que la parrilla y todas las piezas estén limpias y secas antes de cada uso.
3. **No** toque superficies calientes. Las superficies del aparato pueden estar calientes durante y después de su uso. Use las asas.
4. Deseche el plástico protector que cubre el enchufe de alimentación antes de usarlo.
5. **No** deje que el cable eléctrico toque superficies calientes ni cuelgue sobre ningún borde.
6. **No** sumerja el cable, el enchufe o el aparato en agua u otro líquido.
7. Es necesaria una supervisión cuando se usa un aparato cerca de niños. Este aparato no está diseñado para utilizarse por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, niños o personas con falta de experiencia, a menos que sean instruidos por un responsable de su seguridad.
8. **No** opere si la parrilla o el cable funcionan mal o se han dañado de alguna manera. Devuelva la unidad a la estación de servicio autorizada más cercana para su examen, reparación o ajuste.
9. Úselo solo en una superficie limpia, estable, seca y nivelada.
10. **No** utilice accesorios no recomendados por el fabricante.
11. **NO LO USE AL AIRE LIBRE. SOLO PARA USO EN INTERIORES.**
12. **No** lo coloque sobre un quemador de gas caliente o eléctrico, o en un horno caliente.
13. Desenchufe el aparato cuando no esté en uso y deje que el aparato se enfríe completamente antes de limpiarlo o quitar/reemplazar piezas.
14. **No** bloquee las salidas de aire ubicadas en la parte posterior y los lados de la parrilla, ya que hacerlo puede impedir una ventilación adecuada. Debe haber al menos 5 pulgadas de espacio libre detrás, a los lados y encima de la parrilla.
15. Use papel de aluminio para envolver alimentos que producen aceite o jugo o use la bandeja para hornear para atrapar los goteos y evitar fuego.
16. Para evitar incendios, no permita que ninguna lámina toque los elementos calefactores.
17. **No** altere ni modifique ninguna parte de la parrilla. Ni utilice accesorios no recomendados por el fabricante.
18. Es normal que un poco de humo escape de la parrilla Pro-Smart cuando se calienta por primera vez.
19. Si se escapa mucho humo por la salida de aire durante la operación, desenchufe la parrilla inmediatamente y comuníquese con el Servicio al Cliente de NuWave al **1-877-689-2838** o envíe un correo electrónico a help@nuwavenow.com

MEDIDAS DE SEGURIDAD E INFORMACIÓN

SIEMPRE TENGA ESTE MANUAL A MANO PARA FUTURAS REFERENCIAS.

20. Durante el uso, puede liberarse vapor por las salidas de aire. Mantenga las manos y la cara alejadas de estos respiraderos. Tenga cuidado con el escape de vapor caliente al abrir la Parrilla Pro- Smart.
21. Evite colocar su cara cerca de la puerta de vidrio durante el uso.
22. Nunca toque el interior de la Parrilla Pro-Smart mientras esté funcionando.
23. Tenga mucho cuidado al mover un aparato que contenga aceite u otros líquidos calientes.
24. Nunca deje la Parrilla Pro-Smart desatendida durante su uso.
25. **No** desmonte la Parrilla Pro-Smart.
26. Deje que la Parrilla Pro-Smart se enfríe antes de colocar o sacar artículos o antes de limpiarla.
27. Mantenga este manual a mano para futuras referencias.
28. Asegúrese siempre de que sus dedos estén limpios y secos al presionar los botones.

Advertencias del Horno Tostador (Norma UL 1026, Sección 71.7):

1. Los alimentos de **gran tamaño** o los utensilios de metal no deben introducirse en un horno tostador, ya que pueden crear un incendio o riesgo de **descarga eléctrica**.
2. Un incendio puede ocurrir si el horno-tostador está cubierto con material inflamable, incluyendo cortinas, tapiz, paredes y similares, mientras funciona. **No guarde** ningún elemento en la parte superior del aparato cuando esté en funcionamiento.
3. **No** limpie con estropajos metálicos. Las piezas pueden romperse de la almohadilla y tocar las piezas eléctricas creando un riesgo de **descarga eléctrica**.
4. Se debe tener extrema precaución al usar recipientes construidos con materiales que no sean metal o vidrio.
5. **No** almacene ningún material, aparte de los accesorios recomendados por los fabricantes, en este horno cuando no esté en uso.
6. **No coloque** ninguno de los siguientes materiales en el horno: papel, cartón, plástico, tela, madera, materiales inflamables, recipientes sellados y similares.
7. **No** cubra la bandeja para hornear ni ninguna parte del horno con papel de aluminio. Esto causaría un sobrecalentamiento del horno.
8. Apague el horno presionando el **ícono de Encendido (Power)** antes de desconectar la unidad de la toma de corriente.

¿Tiene preguntas sobre su Parrilla Pro-Smart?

Póngase en contacto con nuestro amable personal de Servicio al Cliente de 7:30 a.m. a 4:30 p.m., Lunes a Viernes al **877-689-2838** o comuníquese con nosotros por correo electrónico en cualquier momento a help@nuwavenow.com

MEDIDAS DE SEGURIDAD E INFORMACIÓN

Cables de Alimentación

Se proporciona un cable de fuente de alimentación corto para reducir el riesgo de enredarse o tropezar con un cable más largo. Los cables de alimentación desmontables más largos o los cables de extensión están disponibles y se pueden usar si se ejerce cuidado en su uso. Si se utiliza un cable de alimentación desmontable más largo o un cable de extensión:

1. La clasificación eléctrica marcada del cable de extensión debe ser al menos tan grande como la clasificación eléctrica del aparato.
2. El cable más largo debe estar dispuesto de manera que no cubra ninguna encimera o mesa de donde pueda ser tirado o tropezado involuntariamente.
3. La Parrilla Pro-Smart debe conectarse en una clavija separada de otros aparatos debido a las limitaciones de potencia.
4. Este aparato es del tipo de conexión a tierra de 3 pines, por lo que el conjunto de cables o la extensión también deben ser igual.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES: Lea y comprenda el manual completo antes de usar la Parrilla Pro-Smart.



ADVERTENCIA

Para reducir el **riesgo de descarga eléctrica**, no realice ningún mantenimiento que no sea el que figura en estas instrucciones.

Para desconectar la Parrilla Pro-Smart, apáguela presionando el **icono de Encendido** y luego retire el enchufe de la toma de corriente.

NUNCA use la Parrilla Pro-Smart con piezas sueltas, dañadas o faltantes.

Mientras cocine, **SIEMPRE** use guantes de horno y permita que los accesorios se enfríen antes de lavarlos.

PEDIDO DE PIEZAS

A lo largo de la vida útil de su Todd English Pro-Smart Grill, es posible que necesite una nueva parte o accesorio, si así es, NuWave lo tiene cubierto.

Pedir nuevas piezas y accesorios es rápido y fácil. Simplemente anote el nombre y el número de la pieza que desea, luego comuníquese con el Servicio al Cliente. Puede hacerlo por: Teléfono al **877-689-2838** (L-V, 7:30am-4:30pm), o al correo electrónico help@nuwavenow.com

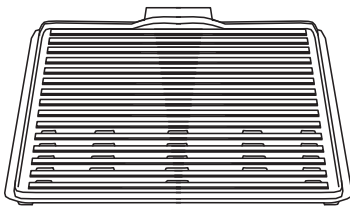
También puede ordenar directamente en línea. Sólo tiene que visitar www.nuwavenow.com

PIEZAS Y ACCESORIOS

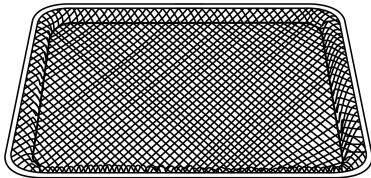


Base de Alimentación

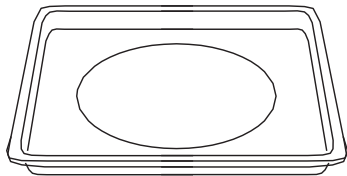
Acero Inoxidable Negro
Parte#: BGA1 Parte#: BGA6



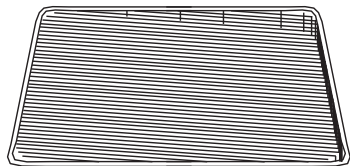
Parrilla Insertable
Parte#: BGA2



Cesta para Freír con Aire
Parte#: BGA4



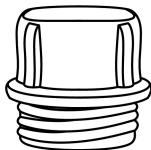
Bandeja para Hornear
Parte#: BGA3



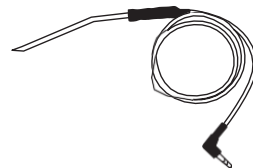
Rack de Alambre
Parte#: BGA5



Bombilla
Parte#: BGP1



Cubierta
Parte#: BGP2



Sensor Temperatura
Parte#: BGP3



Sello de Goma
Parte#: BGP4



Sello Lateral de Goma
Parte#: BGP5

GUÍA DE ENSAMBLE

Antes del Primer Uso

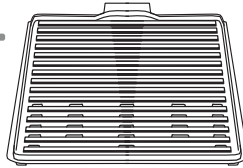
1. Retire y deseche cualquier material de embalaje de la unidad.
2. Retire todos los accesorios de su embalaje y lávelos con agua tibia y jabonosa o en el lavavajillas, solo en la rejilla superior, excepto el sensor. NUNCA sumerja la unidad principal en agua.

Si bien la mayoría de los accesorios son aptos para lavavajillas, el sensor no lo es. Lavar a mano es, por lo tanto, muy recomendable. La limpieza frecuente del lavavajillas puede provocar el desgaste prematuro.

Accesorios

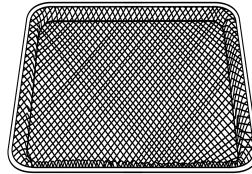
Parrilla Insertable

Para asar filetes y verduras. Insértela a la parrilla desde la posición 1, así se calienta sola.



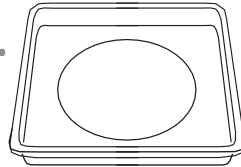
Cesta para Freír con Aire

La profundidad de 1 pulgada es perfecta para hacer pollo crujiente, papas fritas y más.



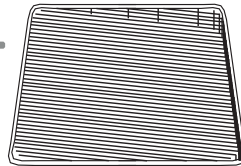
Bandeja para Hornear

Ideal para hornear, asar y como sartén de goteo al freír con aire, protegiendo el fondo del goteo de aceites y grasas.



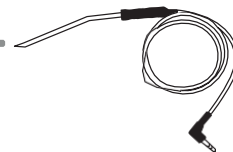
Rack de Alambre

Se puede usar para sostener sartenes para cocinar u hornear, o simplemente colocar su comida directamente en él.



Sensor de Temperatura

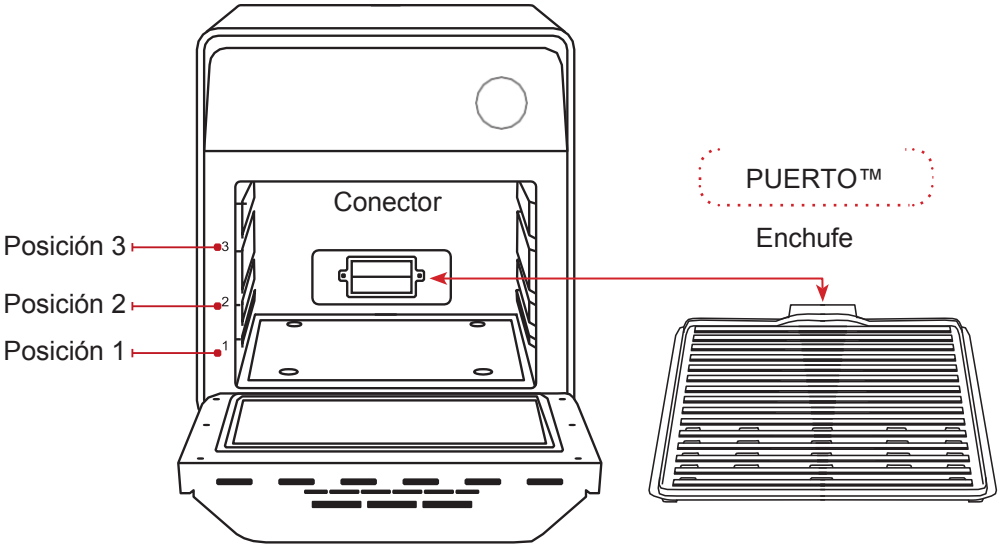
Elimine dudas al cocinar. Consulte la guía de temperatura en la sección Sensor para más información.



GUÍA DE ENSAMBLE

Posición de Bastidores y Potencia de la Parrilla

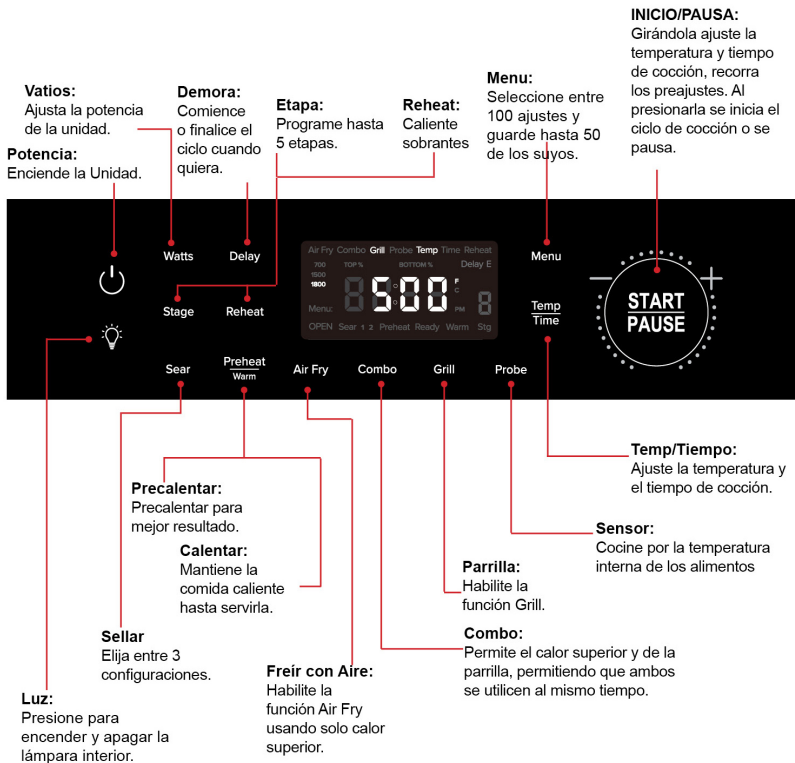
La Pro-Smart Grill Todd English tiene 3 posiciones de bastidor, la posición 1 en la parte inferior y la 3 en la parte superior, donde la mayoría de accesorios pueden deslizarse. La posición 1 es también el nivel donde se acopla la potencia de la parrilla en la parte posterior de la unidad. Con el enchufe de la parrilla mirando hacia la unidad, deslice la rejilla a la posición 1, empujando hasta que la conexión de alimentación se active.



COMENZANDO

La funcionalidad fácil de usar de la Todd English Pro-Smart Grill se divide en Funciones Básicas y Avanzadas, las Básicas ofrece la funcionalidad de cocción completa de la unidad y las Avanzadas le brindan control sobre el ventilador y la resistencia al calor y le permiten programar diferentes etapas de cocción, características que utilizará principalmente para crear sus propios preajustes.

Panel de Control



Consejos Útiles


1. Para agregar más tiempo durante el ciclo de cocción actual, gire la perilla **START/PAUSE** mientras se muestra el tiempo de cocción. Controle su comida para asegurarse de que no se cocine en exceso.
2. Algo de humedad puede aparecer en la puerta durante ciertos ciclos de cocción. Esto es normal y no es motivo de preocupación.
3. Al freír con aire, los alimentos se pueden recubrir ligeramente con aceite antes para aumentar lo crujiente y dorado.

COMENZANDO




Además de las funciones y la configuración, la parrilla también le dará alertas de audio (pitidos) y, en los 100 preajustes, recordatorios visuales de cualquier acción que necesite realizar para avanzar en el proceso de cocción. Son los siguientes:

VOLTEAR	Voltee la comida para cocinarla del otro lado.
-CO-	Se está cocinando lo restante.
RODAR	Gire la comida hacia un lado.
CEPILLO	Cepille el aceite o la salsa para que la comida se condimente.
MEZCLA	Revuelva lo que está cocinando.
GIRO	A mitad de la cocción, gira la sartén 180°
SACUDIR	Agite los ingredientes para que se cocinen uniformemente.

Controles Principales

Clave	Función
	Enciende o apaga la parrilla Pro-Smart.
INICIO/PAUSA	Presione para iniciar o pausar y gire para ajustar la configuración, la temperatura o el tiempo y seleccionar los preajustes.
Temp/Tiempo	Presione Temp/Time para mostrar la temperatura y el tiempo de cocción actuales. Gire START/PAUSE para realizar cualquier ajuste. (Temp en incrementos de 5°F/1°C, tiempo en incrementos de 1 min).
Menú	El menú da acceso a los preajustes; secuencias preprogramadas adaptadas a diferentes alimentos. Hay 100 preajustes de menú NuWave y 50 ajustes preestablecidos de usuario. Pulse Menú y, a continuación, gire START/PAUSE para seleccionar el número preestablecido.
Precalentar/Calor	Se precalienta automáticamente a la temperatura de cocción establecida. Luego pitará dos veces y vendrá una cuenta regresiva de 10 segundos, puede meter su comida y cocinar. Si no mete ningún alimento, pitará una vez y comenzará a cocinar independientemente. Para cancelar pulse Preheat/Warm . Para desactivar el automático, pulse Menu+Preheat . Para reactivarlo, pulse Menu+ Preheat de nuevo. Para Calentar, mantenga presionado Preheat/Warm . El valor predeterminado es 140°F con un rango de 140°F a 200°F durante un máximo de 3 horas. Para desactivar mantenga presionado Preheat/Warm .
Recalentar	Presione Reheat y luego START/PAUSE (o mantenga presionado Reheat) para calentar las sobras. La función Recalentar es automática (350°F durante 4 minutos). La temp y el tiempo son ajustables.
Reloj	Pulse Preheat + Temp/Time , gire START/PAUSE para establecer la hora y espere 3 segundos a que se detenga el parpadeo. Recuerde que el reloj DEBE estar configurado para usar la función Delay.

COMENZANDO

Mute/Unmute	Silencie/reactive los sonidos de alerta (pitidos) pulsando Stage + Sear . Las alertas durante el proceso de cocción seguirán sonando.
Demora	<p>Para retrasar el tiempo de cocción Establezca la temperatura y el tiempo de cocción, luego presione Delay, mostrará la hora actual. Establezca la hora de inicio para comenzar. Pulse START/PAUSE para comenzar la cuenta regresiva.</p> <p>Para terminar de cocinar a una hora específica Ajuste la temperatura y el tiempo de cocción. Luego mantenga presionado Delay hasta que se muestre "Delay E" y la hora actual. Establezca el tiempo para que se complete la cocción. Asegúrese que el tiempo de cocción no sea mayor que la hora de finalización, de principio a fin. Pulse START/PAUSE para comenzar la cuenta atrás.</p> <ul style="list-style-type: none"> • El reloj DEBE estar configurado para que Delay funcione. • La temperatura y el tiempo también se pueden ajustar después de presionar Delay / Delay E. • El Sensor no se puede utilizar con Delay/Delay E.
Air Fry	Air Fry (Freír con Aire) cocina solo con el calentador superior, por defecto a 350 ° F durante 15 minutos. Presione Air Fry , ajuste el tiempo y la temperatura si lo desea, y presione START/PAUSE para comenzar a cocinar.
Parrilla	Presione Grill . Predeterminado a 450°F durante 15 minutos, solo calor inferior. Inserte la parrilla en la posición 1. Se emitirá un pitido dos veces cuando esté colocada correctamente y una vez cuando se retire.
Combo	El calor superior y el de la parrilla se utilizan así al mismo tiempo. Presione Combo , predeterminado a 30% superior y 70% inferior. El calor es ajustable en incrementos del 5%, ajustando solo el calentador de la parrilla. El calor se ajustará para igualar siempre el 100% en general. Ej: Top 50% y Grill 50%.
Sensor	<p>Presione PROBE hasta que aparezca "OFF". Presione PROBE nuevamente para activarlo y recuperar la temperatura de 165°F. La temperatura se puede ajustar de 50°F a 212°F o volver al estado OFF. También le permite utilizar la técnica de cocción de arrastre que permite que las carnes alcancen su temperatura interna final mientras descansan. Consulte la página 32 para obtener más información.</p> <p>Para ajustar la temperatura del sensor, gire START/PAUSE (ajustable en incrementos de 1 grado).</p> <p>Para ver la temperatura del sensor durante la cocción, presione Probe. Inserte el cable del sensor en el lado de la unidad como muestra en la imagen.</p>
 Cocina Restante	Le permite retirar su carne antes de alcanzar la temperatura objetivo del sensor, dejando que termine de cocinarse mientras descansa. Presione Probe + Stage , se emitirá un pitido dos veces y se mostrará " 10°F ". Ajuste hasta 30°F en incrementos de 1°. Cuando se alcance la temperatura objetivo del sensor, se emitirá un pitido 3 veces y mostrará " END ".
	Presione  para encender la lámpara y presione de nuevo para apagarla.
Bloqueo	Para bloquear/desbloquear las teclas, pulse Menu + Stage . Aparecerá " LOC ". Cuando esté bloqueado, solo funcionarán Light y Power .

COMENZANDO

Funciones Avanzadas

CLAVE	FUNCIÓN
Etapa	En Etapa, los ajustes principales son la Etapa 1, que es de 350°F durante 15 minutos. Sear y Preheat ya no son etapas. Presione Stage una vez para ir a la Etapa 1 y de la temperatura y el tiempo. Para agregar otra etapa, presione Stage. Está ahora en la Etapa 2, que es de 350°F durante 0 minutos (también las 3-5). Ingrese la configuración de cocción y presione Etapa para la siguiente, hasta cinco etapas.
Sellar	Al presionar Sear, se agrega la función Sellar. Presione una vez para Sear 1, para aplicar antes del ciclo principal. Presione dos veces para Sear 1 y 2, para aplicar antes y después del ciclo. Presione Sear tres veces para Sear 2, que se aplica después del ciclo. Sear es a 450°F durante 5 minutos. La temperatura es ajustable de 50°F a 450°F, y el tiempo entre 1-30 minutos. Para solo sellar, mantenga presionado Sear y la unidad comenzará a sellar a 450°F durante 5 minutos. Puede ajustar la temp y el tiempo.
Cocción Lenta	La función Slow Cook requiere el sensor. Pulse Menú + Probe. Se emitirá un pitido dos veces y activará la función Slow Cook. La temperatura objetivo del sensor de cocción lenta es predeterminada de 165°F y la temperatura de cocción lenta de 190°F. El rango de temperatura del sensor es de 50°F a 212°F y el rango de temperatura de cocción es de 175°F a 235°F.

Funciones Combinadas de 2 Botones

FUNCIÓN	COMBINACIÓN
Enciende/Apaga el Auto Precaent	Menu + Preheat
Silencia/Reactiva el Pitido del Botón	Stage + Sear
Modo de Ajuste de Reloj	Preheat + Temp
Acabado Crujiente	Menu + Sear
Modo de Cocción Restante	Probe + Stage
Modo de Cocción Lenta	Menu + Probe
Cambiar a Horas/Minutos	Menu + Temp/Time
Cambiar a Meses/Días	Stage + Temp/Time
Bloquear Botones Panel de Control	Menu + Stage

Mantener Presionados Botones de Funciones

FUNCIÓN	BOTÓN
Sear Independiente	Mantenga Pulsado Sear
Cambiar la Temperatura	Mantenga pulsado START/PAUSE. Pitará (2)
Cambiar la Hora	Mantén pulsado START/PAUSE. Pitará (2)
Cambiar Fahrenheit a Celsius	Mantén pulsada la tecla Temp/Time
Ver la Temperatura Objetivo del Sensor	Mantenga presionado Probe

COMENZANDO

Secuencia de Cocción

Independientemente del orden de entrada, las funciones de cocción de la parrilla Pro-Smart SIEMPRE seguirán esta secuencia:

1. Demora
2. Precaentar
3. Sear 1
4. Etapa 1–5
5. Sear 2
6. Manener Caliente

Tiempos de Cocción Seleccionables

Para proteger la máquina de un sobrecalentamiento, hay un tiempo de cocción máximo seleccionable (en horas y minutos), que difiere según la función o la temperatura de cocción seleccionada.

Tiempos de Cocción Basados en la Función de Cocción

Función	Temperatura	Tiempo
Demora	350°F	00:00–24:00
Preheat	350°F	00:00*
Sear 1	450°F	00:05–00:30
Etapa 1–5	350°F	00:15–00:00*
Sear 2	450°F	00:05–00:30
Cálido	140°F	01:00–03:00
Air Fry	350°F	00:15–01:00
Parrilla	500°F	00:15–00:30
Reheat	350°F	00:04–01:00
Combo	450°F	00:15–00:00*
Sensor	165°F	--

*Los tiempos de cocción están vinculados a las temperaturas de cocción seleccionadas.

--No necesita tiempo de cocción ya que se cocina a la temperatura del sensor establecida.

Tiempos de Cocción Basados en la Temperatura de Cocción

Temperaturas de Cocción	Tiempos Seleccionables
50°F–275°F	00:00–99:59
280°F–345°F	00:00–24:00
350°F–450°F	00:00–01:00
455°F–500°F	00:00–00:30

Ajuste del Formato de Temperatura

Aun cuando Fahrenheit son los predeterminados, puede cambiar a Celsius. Cuando la pantalla muestre "**Temp**" y la temperatura, presione **Temp/Time** durante 4 segundos hasta que pite dos veces y vea la temperatura y una "**C**" después de los números. Siga el mismo procedimiento para volver a Fahrenheit.

Nota

- La temperatura cambiará con el cambio de formato.
- El cambio de temperatura no se puede hacer mientras cocina.
- El cambio de formato solo se puede hacer cuando se muestra "**Temp**" en la pantalla.
- Si el usuario cambia de formato, la unidad permanecerá en ese nuevo formato hasta que se vuelva a cambiar, incluso si está desconectada.

Ajuste del Formato de Tiempo de Cocción

El formato de tiempo predeterminado es horas y minutos (HH:MM). Esto, sin embargo, se puede cambiar a minutos y segundos (MM:SS), mes y día (MM:DD), y día y hora (DD:HH).

- **Minutos y segundos.** Pulse **Temp/Time** durante 4 segundos. Verá el cambio de formato de hora de HH:MM a MM:SS. En el formato de tiempo MM:SS, el incremento/disminución del tiempo es de 15 segundos. El tiempo máximo en formato mm:ss es de 99 minutos: 59 segundos.
- **Mes y Día.** Presione **Temp/Time +Stage**. Verá el cambio de HH:MM a MM:DD y se mostrará **00.00** y "**dA**" para indicar que está ahora en MM:DD. Vea que solo el punto inferior está entre los números. se emitirá un pitido (2) para avisar del cambio. Para volver

presione **Temp/Time + Stage** juntos, o mantenga presionado **Temp/Time** y volverá al formato hh:mm. El tiempo máximo en mes:día es 99 meses: 99 días.

- **Día y Hora.** Presione **Menú+Temp/Time** y el formato de tiempo cambiará a DD.HH. Se mostrará **00.00** y "**Hr**" para indicar que está ahora en DD.HH, vea que el punto ahora está en la parte superior. Se emitirá un pitido dos veces. Para volver a cambiar, pulse **Menú+Temp/Time** juntos de nuevo, o mantenga pulsado **Temp/Time** y volverá al formato hh:mm. El tiempo máximo en el formato día:hora es de 99 días:99 horas.

Nota

- El tiempo de cocción cambiará cuando cambie el formato de tiempo.
- Si el nuevo formato es mayor que el tiempo permitido, la unidad mostrará "**Listo**", luego contará hacia abajo y luego mostrará "**END**".
- Una vez cambiado, el nuevo formato permanecerá hasta que se cambie de nuevo, aún si se desconecta.
- Cuando el formato de hora se cambia a Mes y Día, los dos puntos entre los números cambiarán a un punto. Cuando el formato es Día y Hora, los dos puntos cambiarán a un punto en el medio de los dos número.

FUNCIONES BÁSICAS

Con las funciones y características básicas, puede cumplir con casi cualquier tarea. Para comenzar, presione **⏻** para encender, apagar o detener el proceso de cocción de la Parrilla Pro-Smart.

Perilla INICIO/PAUSA

Gire la perilla **START/PAUSE** para ajustar tiempo o temperatura, o elegir un ajuste preestablecido y, luego, pulse **START/PAUSE** para comenzar a cocinar. Presiónelo de nuevo para pausarla.

Temp/Tiempo

Al presionar **Temp/Time**, se alterna entre la temperatura y el tiempo, lo que le permite ajustarlos según sea necesario con la perilla **START/PAUSE**.

Ajuste de la Temperatura de Cocción

- Cuando se muestra **"Temp"** y la temperatura de cocción, puede realizar ajustes girando la perilla **START/PAUSE**.
- **"Temp"** aparecerá en la pantalla siempre que la temperatura esté en exhibición.
- La temperatura de cocción predeterminada es de 350 ° F.
- La temperatura predeterminada es en grados Fahrenheit.
- Todos los ajustes de temperatura están en incrementos de 5°F, y los ajustes de temperatura del sensor están en incrementos de 1°F.

Ajuste del Tiempo de Cocción

- Presione **Temp/Time** y el tiempo de cocción se mostrará junto con **"Time"**. Cuando aparece **"Time"** en la pantalla, puede ajustar el tiempo de cocción girando la perilla **START/PAUSE**.

- El tiempo predeterminado es de 15 minutos.
- Todos los ajustes de tiempo se realizan en incrementos de 1 min.
- El tiempo predeterminado es en horas-minutos (hh:mm).

Notas

La temperatura y el tiempo se pueden ajustar antes o durante la cocción.

Pre calentamiento/Calor

El pre calentamiento es vital, ya que crea la atmósfera adecuada para que los ingredientes se cocinen. Esta unidad se precalienta automáticamente con ciertas funciones o presets, mostrando **"Preheat"** en la pantalla LED. Lleva a la temperatura establecida, emite un pitido (2) y comienza una cuenta regresiva de 10 segundos para que pueda meter su comida e inicie la cocción. Si no la mete después de la cuenta regresiva, emitirá un pitido (1) y comenzará. Con NuWave, sin embargo,



¡El Chef Todd English prepara algo saludable y delicioso!

FUNCIONES BÁSICAS

siempre tiene el control, por lo que Preheat se puede desactivar o activar a su conveniencia.

Agregue o Elimine el Precalentamiento

Para desactivar o activar Preheat para una función o preajuste determinado:

- Para apagarlo, pulse **Preheat/Warm**. Se emitirá un pitido (1) y "**Preheat**" ya no será visible en la pantalla LED.
- Para encenderlo, pulse **Preheat/Warm**. La unidad emitirá un pitido (2) y "**Preheat**" será visible en la pantalla LED.

Precalentamiento Automático

Desactive o active la función Preheat Automático de la siguiente manera:

- Para apagarlo, presione simultáneamente **Menú + Preheat**. Se emitirá un pitido (2) y las funciones y preajustes ya no se precalentarán automáticamente.
- Para encenderlo, presione **Menú + Preheat**. Se emitirá un pitido (2) y las funciones y preajustes se precalentarán una vez más automáticamente.

Nota

- Para evitar cocinar poco los alimentos, cuando apague el precalentamiento, agregue varios minutos al tiempo para compensar.
- Los tiempos de preheat pueden variar hasta 10 minutos o más.

Uso de Precalentamiento

Cuando la pantalla LED muestra "**Preheat**", "**Temp**" y la temperatura:

1. Ajuste la temperatura de precalentamiento/cocción con la perilla **START/PAUSE**. Las temperaturas siempre serán las mismas.
2. Pulse **Temp/Time** y ajuste el tiempo con la perilla **START/PAUSE**.

Una vez realizados los ajustes, presione **START/PAUSE**.

- Comenzará a precalentarse a la temperatura establecida.
- La temperatura parpadeará mientras se precalienta.

Cuando alcance la temperatura establecida, la pantalla LED mostrará "**Ready**", "**Temp**", emitirá un pitido (2) e iniciará la cuenta regresiva de 10 seg.

- Durante la cuenta regresiva, la temperatura y el tiempo se pueden ajustar presionando **Temp/Time** y usando la perilla **START/PAUSE**.
- Meta los alimentos y cierre la puerta para comenzar.

Cuando termine, la pantalla LED mostrará "**End**" y la unidad emitirá un pitido tres veces.

Mientras se precalienta, se puede ajustar para la siguiente etapa.

1. Pulse **Temp/Time** y mostrará el tiempo para la siguiente etapa.
2. El ":" se mantendrá fijo ya que el siguiente tiempo no está en cuenta regresiva, pero "**Preheat**" parpadeará para indicar que está precalentando.
 - Se puede agregar o quitar pulsando **Preheat/Warm**.
 - El precalentamiento automático se puede desactivar presionando **Menú + Preheat/Warm** al mismo tiempo. Se reactiva igual.

FUNCIONES BÁSICAS

Calentar

Mantenga pulsado **Preheat/Warm** para activar Calentar. Mostrará "**140°F**", "**Warm**" y "**Temp**". Mantenga pulsado **Preheat/Warm** para cancelarlo. Lo predeterminado es 140°F durante 1 hora.

1. Ajuste la temperatura girando la perilla **START/PAUSE**. El rango de temperatura seleccionable es de 140°F a 200°F.
2. Ajuste el tiempo presionando **Temp/Time** y luego gire la perilla **START/PAUSE** para seleccionar un tiempo de hasta 3 horas. Pulse **START/PAUSE**. Se precalentará (si se selecciona) y luego cocinará a la temperatura y tiempo establecidos. Luego se mantendrá caliente a la temperatura y el tiempo establecidos.

Recalentar

Al recalentar los sobrantes se restaura el sabor y la textura. Presione **Reheat** y luego **START/PAUSE**, o bien mantenga presionado **Reheat** para iniciar esta función. El predeterminado es de 350°F durante 4 minutos, pero tiene un rango de temperatura seleccionable de 50°F a 450°F y un rango de tiempo de hasta 1 hora.

Siempre recaliente los alimentos hasta el vapor para prevenir el riesgo de infección por bacterias que se reproducen en la zona de temperatura de 40°F a 140°F. Siempre sirva la comida inmediatamente. Consulte la Tabla Tiempos Seleccionables en la página 19 para obtener más información.

Notas

- El tiempo máximo está vinculado a la temperatura seleccionada.

Demora/Demora Fin

Presionar **Delay** permite comenzar o finalizar en un momento conveniente.

Sin embargo, debe tener el reloj bien configurado (consulte la página 25).

Retrasar el Inicio (la cocción comenzará en un momento dado)

1. Configure la parrilla para cocinar de acuerdo con su receta.
2. Presione **Delay**. La pantalla mostrará la hora actual y "**Delay**".
3. Ajuste a la hora de inicio de cocción deseada (hasta 24 horas) girando la perilla **START/PAUSE**.
4. Pulse **START/PAUSE**. Mientras espera, "**Delay**" parpadeará en la pantalla. En ese momento, pulse **Delay**. "**Delay**" dejará de parpadear y se mostrará el tiempo de demora. Ahora se puede ajustar girando la perilla **START/PAUSE**. Para cancelar **Delay** y comenzar a cocinar de inmediato, pulse **Delay** de nuevo.
5. Después de transcurrir el tiempo de demora, comenzará la cocción.

Fin de Demora (la cocción terminará en un momento dado)

1. Seleccione la función o preajuste a utilizar y realice los ajustes necesarios en la temperatura y el tiempo.
2. Mantenga presionado **Delay** hasta que aparezca "**Delay E**". La pantalla mostrará la hora actual del reloj y "**Delay E**" parpadeará.
3. Ajuste el reloj a la hora que desea que se detenga la cocción (hasta 24 horas) con **START/PAUSE**. Asegúrese de que la hora establecida no exceda la hora de finalización establecida.
4. La cocción finalizará a la hora seleccionada. La unidad emitirá un pitido 3 veces y mostrará "**END**".

FUNCIONES BÁSICAS

Notas

- Mientras esté en el modo Delay End, cambie la hora del final manteniendo presionado **Delay** y haciendo su ajuste girando la perilla **START/PAUSE**.
- Delay se puede cancelar en cualquier momento manteniendo presionado **Delay**. Repita para reanudar.
- Después de transcurrir el tiempo de demora, comenzará la cocción.
- Demora no se utiliza con el sensor.

Freír con Aire

El valor predeterminado es de 350°F por 15 minutos. Presione Air Fry para cocinar con aire ciclónico sobrecalentado para obtener resultados crujientes. Se mostrará "**Air Fry**", "**350°F**", "**Preheat**" y "**Temp**".

1. Pulse **START/PAUSE**. "**Preheat**" comenzará a parpadear.
2. Después del precalentamiento, se emitirá un pitido (2), mostrará "**Ready**" y 10 seg comenzarán a contar para meter su comida. Al cerrar la puerta, comenzará la cocción. Si no coloca alimento, la unidad emitirá un pitido una vez y comenzará a cocinar.
3. Al terminar de cocinar, la pantalla mostrará "**END**" y emitirá un pitido tres veces.

Parrilla

Al presionar **Grill** se activa la función que le permite cocinar solo con la parrilla, la cual tiene un valor predeterminado de 450°F durante 15 minutos, tiene un rango de temperatura de 50°F a 500°F y un rango de tiempo de hasta 30 minutos.

1. Coloque la parrilla, conectando el conector al enchufe en la parte posterior de la posición 1.

2. Presione **Grill**, verá "**Grill**" en la pantalla, los valores son de 450°F durante 15 minutos y también "**Temp**" y "**Preheat**".
3. Realice los ajustes necesarios en la temperatura y tiempo y luego pulse **START/PAUSE**. Comenzará el precalentamiento, el cual es necesario para mejores resultados.
4. Una vez precalentada la parrilla, comenzará la cuenta regresiva de 10 segundos para meter la comida. Después, comenzará la cocción, ya sea que la comida se coloque o no.
5. Coloque la comida y cierre la puerta para que comience la cocción. Cuando haya terminado, se emitirá un pitido 3 veces y mostrará "**END**".

Notas

- El tiempo está vinculado a la temperatura elegida (pág 21).
- La parrilla está bien puesta cuando se emiten dos pitidos. Emitirá uno cuando se retire.

Combo

1. Presione **Combo**. La pantalla mostrará "**COMBO**", "**Top 30%**", "**Bottom 70%**" y "**Preheat**". Puede ajustar la cantidad de calor para cada uno girando la perilla **START/PAUSE**.
2. Los ajustes a la temperatura y el tiempo se pueden hacer girando la perilla **START/PAUSE**. Para comenzar, presione **START/PAUSE** y comenzará el precalentamiento .
3. Ya precalentada, se emitirá un pitido (2), se mostrará "**Ready**" y contará desde 10 segundos.
4. Durante la cuenta regresiva, coloque la comida, cierre la puerta y comenzará el ciclo de cocción.

FUNCIONES BÁSICAS

Notas

- Gire la perilla **START/PAUSE** para ajustar el calor superior e inferior. Será al mismo tiempo igualando 100%. Cuando la perilla se gira toda a la izquierda, la parte inferior es 100% y la parte superior es 0%. Cuando la perilla se gira toda a la derecha, es al revés.
- El precalentamiento se puede cancelar en cualquier momento.

Sensor

El sensor permite cocinar acorde con la temperatura interna de sus alimentos, asegurando queden perfectos. El valor predeterminado del sensor es OFF.

- La temperatura del sensor es ajustable en incrementos de 1F.
- El rango de temperatura del sensor es de 32 ° F a 400 ° F.
- El rango de ajuste de temperatura objetivo es OFF, 50 ° F – 212 ° F.

Uso del Sensor

1. Conecte el sensor al conector y luego insértelo en el centro del alimento.
 2. Presione **Probe**. Se mostrará "**Probe**" y la temp actual del sensor.
 3. Mantenga presionado **Probe** y la pantalla mostrará "**Probe**", "**Temp**" y "**OFF**". Mantenga presionado **Probe** nuevamente para configurar a 165°F.
 4. Gire **START/PAUSE** para ajustar la temp objetivo del sensor, si necesita.
 5. Pulse **START/PAUSE**. Comenzará a cocinar a la temperatura objetivo establecida.
- Mientras cocina, presione **Probe** y

la unidad mostrará la temperatura actual del sensor y "**Probe**".

- Presione **Temp/Time** y mostrará la temperatura y "**Probe**".
 - Si el sensor está apagado, se establecerá el tiempo restante y la temperatura establecida.
 - Mantenga presionado **Probe** para ver la temperatura objetivo del sensor, que se puede ajustar con **START/PAUSE**.
 - Una vez ajustada la temperatura, permanecerá en exhibición.
6. Cuando la temperatura interna de los alimentos alcanza 10 ° F bajo la temperatura objetivo del sensor, la unidad alertará con 3 series de pitidos cortos. Esta alerta de cocción restante ocurrirá cada vez que el sensor esté en uso (consulte Cocina Restante).

Notas

- Si el tiempo ha terminado pero no ha alcanzado la temperatura objetivo, la cocción continuará hasta que quede.
- Si la cocción comenzó sin el sensor, pero el sensor se agrega durante la cocción, presione **Probe** para ver la temperatura actual. Ajuste la temp objetivo, mantenga presionado **Probe** y utilice **START/PAUSE** para ajustar la temperatura.
- Al cocinar por etapas, cada una puede tener una temperatura objetivo y una de cocción diferentes. Se cocinará c/etapa hasta que se alcance la temp objetivo del sensor para esa etapa y luego pasará a la siguiente.
- Una vez que se alcance la temperatura objetivo final del sensor, la cocción terminará y se emitirá un pitido (3). (2 cortos, 1 largo) independientemente del

FUNCIONES BÁSICAS

tiempo de cocción restante.

- Si el sensor está desconectado, se cancelará la función de Sensor.
- Si el sensor se desenchufa mientras se cocina y luego se vuelve a enchufar, la unidad volverá a la función de sensor programada .
- Mientras esté en modo de revisión, para agregar el sensor a una etapa de cocción determinada, mantenga presionado **Probe**. Esto agregará la función Sensor a esta etapa, de forma predeterminada en "**OFF**". En este momento, gire la perilla **START/PAUSE** a la derecha y volverá a mostrar "**50 °F**" (la función sensor se activa de nuevo). Si la etapa actual no tiene función de sensor, la unidad mostrará "**OFF**".

Cocina Remanente

Después de establecer la temp objetivo del sensor, puede dejar cocinar a la temp restante establecida (10°F a 30°F por debajo de la temp objetivo del sensor). Mientras, la temp interna continuará para elevarse hasta alcanzar la temp objetivo del sensor.

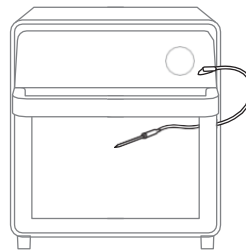
1. Mantenga presionado **Probe** hasta ver "**OFF**" y luego mantenga presionado **Probe**, mostrará "**165 °F**", "**Probe**" y "**Temp**". Puede ajustar la temp objetivo del sensor.
2. Presione **Probe + Stage**. La unidad emitirá un pitido dos veces y mostrará "**10 °F**", "**Temp**".
3. Ajuste este número hasta 30 F girando **START/PAUSE**, luego presione **START/PAUSE** para comenzar.
4. Una vez alcanzada la temperatura remanente, **-CO-** parpadeará y emitirá 3 juegos de pitidos dobles.
5. Cuando se alcanza la temperatura sensor objetivo, emitirá un pitido (3)

y se mostrará "END".

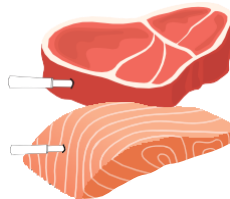
Notas

- Si no se alcanza la temperatura del sensor, se volverá a la última temperatura de cocción y continuará cocinando así hasta que se alcance la temperatura del sensor ajustada .
- Presione **Probe + Stage** y mostrará la temperatura remanente, la cual se puede ajustar en cualquier momento
- Mantenga presionado **Probe** para mostrar la temperatura objetivo del sensor, que se puede ajustar. Una vez que el objetivo del sensor es ajustado, la temperatura para la cocina principal se ajustará automáticamente.

Sensor y colocación de su Cable



Colocación correcta del cable.



Evite tocar el hueso al insertar el sensor. Al freír con aire, asegúrese de insertarlo en el centro (de lado) de cualquier carne que planea voltear. Evite insertar el sensor en ángulo.

FUNCIONES BÁSICAS

Guía de Temperaturas del Sensor

Carnes	Temp	Jug	1/2	3/4	Coc	Bien
Pechuga Pollo, Pechuga Pavo, Pechuga Pato	360°F					165°F
Pollo entero, Pavo entero, Pato entero,	360°F					165°F
Muslo Pollo, Muslo Pavo, Muslo Pato	360°F					165°F
Bistec, 1 pulgada de grosor*	450°F	125°F	130°F	135°F	145°F	165°F
Hamburguesas, 1/2 lb.*	450°F	125°F	130°F	135°F	145°F	165°F
Roast Beef (con o sin hueso)*	350°F	125°F	130°F	135°F	145°F	165°F
Cordero (con o sin hueso)*	350°F	125°F	135°F	145°F	150°F	160°F
Cerdo (con o sin hueso)*	350°F			145°F	150°F	165°F
Salmón, atún, halibut, pez espada*	450°F			145°F	150°F	160°F
Filetes de pescado 1 in de grosor*	450°F			145°F	150°F	160°F
Salchicha	450°F					160°F

Los tiempos pueden variar. El consumo de aves de corral 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 por el USDA.*

Menú

El botón Menú representa Entrada de Memoria (el almacén de los ajustes de cocción de uso frecuente) y Recuperación de Memoria (de estos ajustes preestablecidos). Elimine las dudas al cocinar pues todo es Preprogramado. Agregue un nuevo nivel.

Hay dos tipos de ajustes preestablecidos:

- **Preajustes NuWave.** Fueron programados por NuWave y acompañan las recetas desarrolladas. En el menú, aparecen en los números

1 a 100. El usuario no puede cambiar permanentemente estos ajustes, ni se pueden sobrescribir.

- **Preajustes Definidos por el Usuario.** Son los preajustes que puede crear, ya sea desde cero o en función de uno existente, como uno de los ajustes preestablecidos de NuWave. Puede crear y guardar 50 de estos en los números 101–150. Son modificables y se pueden sobrescribir.

FUNCIONES BÁSICAS

Errores del Sensor

Error	Causa
Prb1	<ol style="list-style-type: none">1. Si el sensor está desconectado mientras se presiona el botón Probe, se mostrará "Prb1" en la pantalla y pitará tres veces.2. En el modo de configuración, si el usuario presiona Probe mientras el sensor está desconectado, la pantalla mostrará "Prb1"; después de eso, el usuario aún puede presionar otros botones (como Temp, Time, Sear, etc.) para introducir otras funciones, pero el sensor no se activará.3. En el modo de cocción, si el sensor está desconectado y el usuario presiona Probe, la pantalla mostrará "Prb1"; después de eso, la unidad seguirá cocinando con el tiempo establecido, pero el sensor no se activará.4. En cualquier momento, al desconectar el sensor, se cancelará la función del sensor. Cuando el sensor esté desconectado, mostrará "Prb1" y "Probe" en el panel ya no se encenderá. Vuelva a conectar el sensor y se reiniciará la función automáticamente.
Prb2	<p>Si la temperatura de cocción establecida es inferior a la objetivo del sensor cuando el usuario presiona START/PAUSE, mostrará un mensaje de error "Prb2", emitirá un pitido tres veces y no comenzará a cocinar.</p> <p>Para evitar una situación insegura con el sensor fuera de la cavidad, aunque la unidad haya comenzado a funcionar con el sensor activado, la unidad se apagará si la temperatura objetivo es superior a 250 ° F y la temperatura de detección del sensor no aumenta más de 5 ° F durante los primeros 60 minutos de cocción.</p>
Prb3	<p>El sensor hizo corto circuito. Comuníquese con el Servicio al Cliente al 1-877-689-2838 o envíe un correo electrónico a help@nuwavenow.com</p>
Prb4	<p>Si la temperatura de cocción es inferior a 250 ° F y la temperatura de detección del sensor no aumenta más de 5°F durante los primeros 120 minutos de cocción, la unidad se apagará y mostrará un aviso de error "Prb4" al usuario.</p>
Prb5	<p>Intentar utilizar el sensor con la función Delay End hará que la unidad se detenga y muestre un aviso de error "Prb5" al usuario.</p>

Recuperación y Uso de un Preajuste

1. Pulse **Menú**. Se mostrará "**Menú 1**". Esto permite el acceso a los números de menú 1–100. Para números del 101–150, pulse **Menú** de nuevo.
2. Utilice **START/PAUSE** para localizar el número de preajuste que desee.
3. Pulse **START/PAUSE** para comenzar basado en ese preajuste.

Programando su Propio Preajuste

1. Establezca la temperatura, el tiempo y las funciones de cocción necesarias (Precalentar, Sellar, Calentar, etc.).
2. Pulse **Menú**. Se mostrará "**Menú 1**". Pulse **Menú** de nuevo. Ahora se muestra "**Menú 101**".

3. Gire **START/PAUSE** para elegir el número (del 101 al 150) para guardar su nuevo ajuste preestablecido.
4. Mantenga presionado **Menú** hasta que se emita un pitido dos veces y muestre "**SAVE**". Ahora está guardado.
5. Presione **START/PAUSE** y la unidad comenzará a cocinar.

Podrá recuperar este preajuste siempre que no lo sobrescriba guardando un nuevo ajuste preestablecido en el mismo número.

FUNCIONES BÁSICAS

Guardar un Preajuste Después

Una vez finalizada la cocción, **"END"**

- se mostrará. Haga lo siguiente;
1. Presione **Menú** 2 veces para que se muestre **"Menú 101"**.
 2. Gire **START/PAUSE** para elegir el número (del 101 al 150) donde guardará su nuevo preajuste.
 3. Mantenga presionado **Menú** hasta que se emitan dos pitidos y muestre **"Menú"** y el número elegido. Se mostrará **"SAVE"**. Su preajuste ahora está guardado.

Podrá recuperar este preajuste siempre y cuando no lo sobrescriba guardando uno nuevo en el mismo número.

Guardar un Preajuste Mientras Cocina

Los parámetros y funciones de cocción ya se han configurado y el proceso de cocción está actualmente en marcha.

1. Presione **Menú** dos veces para que se muestre **"Menú 101"**.
2. Gire **START/PAUSE** para elegir el número (del 101 al 150) donde guardará su nuevo preajuste.
3. Mantenga pulsado **Menú** hasta que emita un pitido (2) y muestre **"SAVE"**. Ahora está guardado.

Podrá recuperar este preajuste siempre que no lo sobrescriba guardando uno nuevo en el mismo número.

Recuperación de Memoria

1. Pulse **Menú**. La pantalla LED mostrará **"1"** y **"Menú"**.
2. Gire **START/PAUSE** para elegir el preajuste a recuperar.
3. Pulse **START/PAUSE** cuando se muestre el número de menú deseado. Se cocinará de acuerdo con ese preajuste seleccionado.

Notas

Mientras se muestra **"Menú"** y el número, al presionar **Menú** se alternará entre los números de menú 1 y 101.

Recuperación de Memoria con Preheat y/o Warm

1. Pulse **Menú**. La pantalla LED mostrará **"Menú"** y **"1"**.
2. Seleccione el número de menú del preajuste que desea utilizar girando **START/PAUSE**. Al presionar **Menú**, se alternará entre los números 1 y 101.
3. Una vez elegido el número, ajuste el tiempo o temp, presione **Preheat/Warm** y **START/PAUSE**. Cocinará de acuerdo al preajuste con precalentamiento. Para agregar Warm, solo mantenga presionado **Preheat/Warm** y luego presione **START/PAUSE**.

Función de Revisión

La parrilla Pro-Smart le permite revisar y cambiar la configuración antes y durante el ciclo de cocción.

Antes de Cocinar

1. Pulse **Menú**. Utilice **START/PAUSE** para seleccionar el número de menú del preajuste que desea revisar.
2. Pulse **Stage** para revisar los pasos y funciones del preajuste seleccionado. Utilice **Temp/Time** o **START/PAUSE** para realizar ajustes.

Mientras Cocina

1. Presione **Menú** una vez para ver el preajuste actual. El LED mostrará **"Menú"** y el número de menú que se está ejecutando.
2. Pulsar **Temp/Time** le permitirá utilizar **START/PAUSE** para ajustar la temperatura y el tiempo.

FUNCIONES BÁSICAS

3. Presione cualquier tecla para volver a la pantalla de cocción.
4. Pulse **Stage** para revisar las siguientes fases, si necesita.

Notas

- Para insertar otra etapa mientras cocina, mantenga presionado **Stage** hasta que emita dos pitidos.
- Necesita varias etapas para ir a Revisión usando **Stage**.
- Si al revisar un preajuste, la unidad pasa a la siguiente etapa, se mostrará la configuración de ella.
- Mientras esté en modo de revisión, para agregar la función Sensor a una etapa determinada, mantenga presionado **Probe**.

Editar y Guardar un Preajuste

Los preajustes se pueden editar y guardar antes, durante y después.

Antes de Cocinar

1. Pulse **Menú**. Se mostrará el "Menú 1".
2. Elija el número de menú que desea editar con **START/PAUSE**.
3. Pulse **Stage** o **Temp/Time** para revisar. Ajuste con **START/PAUSE** si necesita.
4. Una vez realizados todos los ajustes, presione **Menú** y gire **START/PAUSE** para elegir el nuevo número de menú.
5. Mantenga presionado **Menu** hasta que se emita un pitido (2) y se muestre "**SAVE**" para guardarlo..


Mientras Cocina

1. Recuerde el número de menú que desea editar.

la función a editar y ajuste la temperatura con **START/PAUSE**.

3. Pulse **Temp/Time** y gire **START/PAUSE** para establecer el tiempo.
4. Presione **Stage**. Repita los pasos 2 y 3 para ajustar más funciones.
5. Cuando esté listo, pulse **Menú** y elija un nuevo número de menú con la perilla **START/PAUSE**.
6. Mantenga presionado **Menu** hasta que pite 2 veces y se muestre "**SAVE**" para almacenar el nuevo preajuste.

Luz

- Pulse el botón  para encender o apagar la lámpara interior.
- Light siempre estará APAGADO al inicio.

Notas

- Al apagar la unidad, también se apagará la lámpara.
- Cuando finalice el ciclo de cocción, la lámpara se apagará.
- Mientras cocina, la luz está apagada y la cocción se detendrá al abrir la puerta. Si está encendida, pero la puerta está abierta por 5 minutos, se apagará y la unidad seguirá en pausa.

Reloj

1. Presione **Preheat + Temp/Time**. La pantalla mostrará "**12:00**" y ":" parpadeará. Si el reloj se configuró previamente, mostrará la hora actual.

FUNCIONES BÁSICAS

Gire **START/PAUSE** para configurar el reloj. Mostrará "**PM**" indicando que la hora del reloj es por la tarde.

3. Si la unidad está enchufada, pulse **Preheat + Temp/Time** para mostrar o descartar el reloj. Ajustelo con **START/PAUSE**.
4. Espere 3 segundos y la nueva hora del reloj se asegurará.

Bloqueo

Lock sirve para desactivar el panel de control. Mientras esté en modo de bloqueo, los botones no responderán a ninguna acción hasta que se desbloquee.

- Para bloquear o desbloquear las funciones, pulse **Menú + Stage**. Se emitirá un pitido (2) y mostrará "**LOC**" cuando el panel esté bloqueado.
- Solo Luz, Encendido y **Menu + Stage** Trabajarán mientras la unidad esté bloqueada.

Vatios

Watts se utiliza para ajustar la energía eléctrica de la parrilla Pro-Smart, lo que permite que se use en casi cualquier lugar. Hay 3 selecciones de potencia: 700, 1.500 y la predeterminada de 1.800 vatios.

- Presione **Watts** una vez. La potencia cambia a "**700**".
- Presione **Watts** dos veces. La potencia cambia a "**1500**".
- Presione **Watts** por tercera vez. La potencia vuelve a "**1800**".

Mute/Unmute

Silencie y reactive los sonidos de alerta presionando **Stage+Sear**.

¿Preguntas sobre su Parrilla Pro-Smart ?

Contacte a nuestro amable personal de Servicio al Cliente de 7:30 a.m. a 4:30 p.m., Lunes a Viernes al **877-689-2838** o envíenos un correo electrónico a **help@nuwavenow.com**

FUNCIONES AVANZADAS

La Todd English Pro-Smart Grill ofrece **Funciones Avanzadas para Cocineros Experimentados** que intentan lograr resultados muy específicos. Estas características **no son necesarias para lograr resultados sorprendentes**, que incluso el más **inexperto puede realizar con solo las funciones básicas**. Los novatos no deben usar las funciones avanzadas, y **aquellos que las prueben deben hacerlo con mucho cuidado**.

Etapa

La cocción por etapas permite alterar la temperatura durante diferentes períodos de tiempo en proceso de cocción para un mayor control sobre los resultados finales. Puede programar hasta 5 etapas, agregando Preheat, Sear, Warm, Delay y Delay E si necesita. Considere que ninguna de ellas se puede utilizar de forma independiente como una de las etapas. Para utilizar la función Etapa:

1. Presione **Stage** para la Etapa 1. El valor predeterminado es 350 ° F durante 15 minutos. Haga cualquier ajuste a la temperatura y el tiempo.
2. Presione **Stage** nuevamente para la Etapa 2. El predeterminado para las etapas 2–5 es 350°F y 00:00 minutos. Ajuste temperatura y tiempo.
3. Repita introducir todas las etapas, luego presione **START/PAUSE** para comenzar. Al terminar, se emitirá un pitido 3 veces y mostrará **"End"**.
4. Si usa el sensor, pulse **Stage** para Etapa 1. Mantenga presionado **Probe**, mostrará **"OFF"**. Mantenga presionado **Probe** para tener la temperatura objetivo del sensor de 165 ° F. Ajuste si necesita.
5. Presione **Stage** para Etapa 2 y aparecerá **"OFF"**. Mantenga presionado **Probe** y aparecerá 165°F. Ajuste la temperatura.
6. Repita para las etapas 3–5* según sea necesario.

7. Pulse **START/PAUSE** para empezar. Al terminar, se emitirá un pitido (3) y mostrará **"End"**.

Notas

- Al alcanzar la temperatura final del sensor, terminará la cocción, independientemente de las etapas restantes.
- Al usar el Sensor, presione **Temp/Time** para el tiempo, 00:00 parpadeará y se verá **"on:"**.

Sellar

La función Sear utiliza los calentadores superior e inferior para sellar el sabor y los jugos. Puede sellar su carne antes, después o antes y después de las etapas de cocción. Las temperaturas y los tiempos de Sear se pueden ajustar antes y durante el proceso de cocción.

- Ajustes por default de Sear: 450° F, 5 mins.
- Rango de temperatura seleccionable de Sear: 50°F –450°F.
- Rango de tiempo seleccionable de Sear: 0 minutos–30 minutos (00:00–00:30.)

Principio de Sear 1, Sear 1 y 2, Sear 2

- Sear 1: Es SIEMPRE la función ANTES de las etapas de cocción.
- Sear 1 y 2: SIEMPRE es justo ANTES y justo DESPUÉS de las etapas regulares de cocción.
- Sear 2: SIEMPRE es justo DESPUÉS de las etapas.

Uso de Sear (1, 1 2 y 2)

Presione **Sear** una vez para Sear 1, presiónelo dos veces para Sear 1 y 2, y tres veces para Sear 2.

1. Seleccione la función y realice cualquier cambio en la temperatura y el tiempo, si es necesario.
2. Presiona **Sear** hasta que llegue al Sear que necesite (1, 1 y 2, o 2).
3. Realice cualquier ajuste a la temperatura y el tiempo de Sear.

FUNCIONES AVANZADAS

- Si precalienta, se precalentará, entonces comenzará el ciclo de cocción en el siguiente orden:
 - Demora/Demora E
 - Precalentar
 - Sear 1
 - Etapas 1–5
 - Sear 2
 - Cálido
- Al realizar todos los ajustes, pulse **START/PAUSE** para comenzar a cocinar. Cuando el ciclo de cocción haya terminado, la unidad emitirá un pitido 3 veces y mostrará **"END"**.

Notas

- La temperatura y el tiempo se pueden cambiar después de presionar Sear. Presione **Stage** y de la temperatura y el tiempo.
- Preheat queda a discreción.
- Cuando use el sensor, una vez que se alcance la temperatura objetivo, se emitirá un pitido (3) y mostrará **"END"**, aparte de Stage o Sear.
- Para ajustar el tiempo y la temperatura después de configurar Sear, mantenga presionado **Stage**. Se mostrará **"Stage"**. Aunque la parrilla ya no está en modo Sear, recuerda que se configuró.

Sear como Función Independiente

Las temperaturas y tiempos de Sear se pueden ajustar antes y durante el proceso de sellar.

- Mantenga presionado **Sear**.
 - Comenzará a sellar a 450°F durante 5 minutos (00:05).
 - Se puede ajustar la temperatura y el tiempo.
- La pantalla mostrará **"Sear"** ("1" y "2" no se encenderán).
- La unidad se cortará a la temperatura y hora establecidas, y luego emitirá un pitido tres veces y mostrará **"END"**.

Acabado Crujiente

Funciona exclusivamente con el sensor, le da a su comida una textura deliciosamente crujiente al dorarla justo al final del ciclo de cocción. Así es como funciona:

- De la temperatura objetivo del sensor y pulse **Menú + Sear**.
- Ajústese cuándo debe comenzar a sellar para crujiente. Predeterminado a 10°F, puede ajustar para comenzar entre 1°F y 30°F por debajo de la temperatura objetivo del sensor.
- Pulse **START/PAUSE**. Cuando alcance la temperatura de inicio, la parrilla emitirá un pitido y **"Sear 2"** parpadeará, elevando la temperatura a la predeterminada de Sear.
- Cuando se alcance la temperatura objetivo del sensor, se emitirá un pitido 3 veces y se mostrará **"END"**

Cocción Lenta

Slow Cook cocina a temperaturas más bajas durante un largo período. Esta función se activa cuando se alcanza la temperatura objetivo del sensor. La temperatura predeterminada es 190°F y el rango es de 175°F a 235°F. Al ajustar la temperatura, se ajustará automáticamente 25°F más alta que la del objetivo de el sensor.

- Realice cualquier ajuste a la temperatura de cocción.
- Elija la temperatura objetivo del sensor.
- Configúrela presionando **Menú + Probe**. Habrán 2 pitidos. Ahora, establezca el tiempo para cocinar lentamente. Pulse **START/PAUSE** para empezar a cocinar.
- Cuando la cocción termine, se emitirá un pitido (3) y verá **"END"**.

GUÍA DE SOLUCIÓN DE PROBLEMAS


Notas

- La temperatura de cocción lenta debe ser al menos 10 ° F más alta que la temperatura objetivo interna del sensor.
- La temperatura de cocción lenta se ajustará automáticamente 25 ° F más alta que la temperatura objetivo de el sensor.
- Si el usuario desenchufa el sensor, la unidad cocinará a la temperatura establecida hasta que el tiempo haya terminado. Si el usuario vuelve a conectar el sensor, una vez que la unidad verifique la temperatura, se reanudará Slow Cook.
- La función Slow Cook solo puede funcionar con el sensor.
- SI NO SE ALCANZA LA TEMPERATURA OBJETIVO DESPUÉS DE 6 HORAS DE COCCIÓN, LA PARRILLA PRO-SMART SE APAGARÁ AUTOMÁTICAMENTE PARA EVITAR LA COCCIÓN CONTINUA.

Guía de Solución de Problemas

La Parrilla Pro-Smart no enciende o funciona.

La parrilla Pro-Smart no está enchufada o no presionó **Power** o **START/PAUSE**.

Asegúrese que la unidad esté conectada a una toma de corriente conectada a tierra adecuada y presione , o **START/PAUSE** según corresponda.

Los ingredientes fritos no están completamente cocidos.

Se utilizaron demasiados ingredientes, o la temperatura de cocción es demasiado baja o el tiempo de cocción es insuficiente.

Retire algunos ingredientes. Los lotes más pequeños se fríen con aire de manera más uniforme.

Aumentar la temperatura y/o el tiempo de cocción.

Los bocadillos fritos no quedan crujientes.

Use bocadillos diseñados para ser horneados en un horno tradicional, o cepille ligeramente un poco de aceite de oliva en los bocadillos antes para obtener resultados más crujientes.

Sale humo blanco de la unidad.

Está friendo alimentos grasosos, o hay residuos grasos presentes de un uso anterior.

La grasa caliente puede producir humo blanco y la cesta para freír con aire o el rack de alambre pueden calentarse más de lo habitual. Esto no afectará el resultado final de la cocción.

Asegúrese que la cesta y el rack se limpien adecuadamente después de su uso.

Las papas a la francesa frescas se fríen de manera desigual.

Los palitos de papa no estaban debidamente empapados, frescos o eran del tipo equivocado.

Remoje los palitos de papa en un tazón de agua por al menos 30 minutos, retírelos y séquelos con toallas de papel. Use papas frescas y asegúrese de que se mantengan firmes mientras fríe.

Las papas a la francesa no quedan crujientes.

Lo crujiente de las papas depende de la cantidad de aceite utilizado y el agua en las papas..

Para obtener resultados crujientes, corte los palitos más pequeños y séquelos bien antes de agregar aceite. Puede agregar un poco más de aceite para obtener resultados aún más crujientes.

Si la parrilla Pro-Smart necesita ser reemplazada o devuelta al fabricante, comuníquese con Servicio al Cliente al: 1-877-689-2838 (L a V, de 7:30 a.m. a 4:30 p.m.) o escriba a help@nuwavenow.com.

GUÍA DE SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Mensajes de Error

Mensaje	Solución
Prb1	El sensor no está conectado. Conecte el sensor a su conector.
Prb2	La temperatura interna objetivo del sensor se configuró más alta que la temperatura de cocción establecida .
Prb3	Hay un cortocircuito en el sensor. Contacte con el Servicio al Cliente.
Prb4	El sensor no detecta ningún aumento de temperatura. Asegúrese de que esté insertado al alimento y que la comida esté dentro al cocinar.
Prb5	Intentar utilizar el sensor con la función Delay End hará que la unidad se detenga y muestre un aviso de error "Prb5" al usuario.
Er1	El sensor se ha sobrecalentado. Apáguela para que se enfríe. Si no funciona después de enfriarse, contacte a Servicio al Cliente.
Err1	Se ha producido un cortocircuito en el sensor. Póngase en contacto con Servicio al Cliente.
Err2	El sensor está abierto. Contacte a Servicio al Cliente.
Grl1	La parrilla no está insertada correctamente en la cámara de cocción.

¿Tiene preguntas sobre su Parrilla Pro-Smart ?

Contacte a nuestro amable personal de Servicio al Cliente de 7:30 a.m. a 4:30 p.m., Lunes a Viernes al **877-689-2838** o escriba al correo electrónico help@nuwavenow.com

Protección contra Sobrecalentamiento

La parrilla Pro-Smart está diseñada con una función de apagado automático para evitar el sobrecalentamiento durante el uso. Sin embargo, si la parrilla Pro-Smart se apaga para enfriarse, no se alarme si se detecta un olor.

Para remediar la situación, simplemente desenchufe la parrilla Pro-Smart y espere a que se enfríe por completo. Una vez que se haya enfriado, y asumiendo que no hay mensajes de error en la pantalla LED, reactive la unidad e inicie un ciclo de cocción. Una vez que pueda hacer eso, la parrilla Pro-Smart estará lista para funcionar.

Para evitar que la Parrilla Pro-Smart se sobrecaliente, asegúrese de no cocinar alimentos a temperaturas muy altas o durante más tiempo del recomendado.



PRECAUCIÓN

No coloque el Sensor en el lavavajillas. Hacerlo puede dañar los componentes. LÁVELO A MANO SOLAMENTE.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Limpieza

Antes de Usar

1. Retire todo el material de embalaje, incluyendo cualquier cinta y etiquetas.
2. Limpie bien el Rack, la Parrilla, la Cesta para Freír con Aire y la Bandeja con agua caliente, una esponja no abrasiva y detergente suave, o en el lavavajillas, solo en la rejilla superior.
3. Limpie el interior y el exterior de la Parrilla Pro-Smart con un paño húmedo y séquela bien.
4. Solo lave a mano el Sensor.

Después de Cada Uso

1. Deje enfriar la parrilla bien antes de limpiarla.
2. Desenchufe siempre la parrilla Pro-Smart de la toma de corriente antes de limpiarla. NUNCA limpie la parrilla Pro-Smart mientras está enchufada.
3. Nunca use productos de limpieza corrosivos o agresivos, pues pueden dañar el acabado. Limpie el exterior con un paño limpio y húmedo y seque bien. NUNCA rocíe una solución directamente, especialmente al Panel de Control. Aplique el limpiador directamente sobre una toalla de tela.
4. Limpie el interior con paño húmedo, jabón líquido suave y paño limpio.
5. Nunca use almohadillas de acero al limpiar la unidad.
6. NUNCA MANIPULE UNA PARRILLA CALIENTE. Deje enfriar bien y límpiela con toalla limpia y húmeda. Enjuague con agua fría. Seque bien. ADVERTENCIA: NUNCA sumerja una parrilla CALIENTE en agua, ya que puede deformarse o romperse.

7. Con la ventana fría, rocíe el limpiador de vidrios en una toalla limpia. Limpie el interior y el exterior de la ventana. Use

un paño húmedo para enjuagar y luego seque con una toalla limpia.

8. Nunca opere la parrilla Pro-Smart sin la Bandeja para hornear en su lugar.
9. Para eliminar la grasa, remoje el Rack, la Parrilla, la Cesta y/o la Bandeja, en agua caliente y jabonosa durante un mínimo de 10 minutos. Seque bien.

IMPORTANTE: No la sumerja en agua ni intente pasarla por el lavavajillas. Asegúrese de que se haya enfriado completamente antes de la limpieza.

Almacenamiento

- Desenchufe la Parrilla Pro-Smart y deje que se enfríe por completo.
- Asegúrese de que todas las piezas estén limpias y secas.
- Nunca envuelva el cable alrededor de la parrilla Pro-Smart.

Sustitución de la Bombilla

Asegúrese de apagarla y desconectarla, y permita que el interior se enfríe bien antes de reemplazar la bombilla. Si no lo hace, podría provocar quemaduras o daños en la cubierta de vidrio o en la bombilla. Desenrosque la cubierta y la bombilla.

Para pedir la bombilla, llame a Servicio al Cliente al 1-877-689-2838 o envíe un correo a help@nuwavenow.com. Utilice el número de pieza BGP1. Encuéntrela en su ferretería local. La bombilla utilizada es una incandescente de 25W-120/125 Voltios -Base de tornillo T6 E14.

GARANTÍA LIMITADA

EL FABRICANTE GARANTIZA

La Parrilla NuWave Pro-Smart, que incluye la Parrilla Insertable, la Bandeja para Hornear, la Cesta para Freír con Aire, el Rack de Alambre, la Bombilla, la Cubierta de la Bombilla, el Sensor de Temperatura y todos los componentes eléctricos, deben estar libres de defectos del fabricante.

Todos los componentes eléctricos están garantizados por 1 año a partir de la fecha de compra, bajo el uso doméstico normal, y cuando se operan de acuerdo con las instrucciones escritas del fabricante. El Fabricante proporcionará las piezas y la mano de obra necesarias para reparar cualquier parte de la parrilla Pro-Smart en el Departamento de Servicio de NuWave LLC. Después de la expiración de la garantía, el costo de la mano de obra y las piezas será responsabilidad del propietario.

LA GARANTÍA NO CUBRE

La Garantía Limitada se anula si las reparaciones son realizadas por un distribuidor no autorizado o la placa de datos del número de serie se retira o desfigura. El deterioro normal del acabado debido al uso o la exposición no está cubierto por esta Garantía. Esta Garantía Limitada no cubre fallas, daños o rendimiento inadecuado debido a accidentes, casos fortuitos (como rayos), fluctuaciones en la energía eléctrica, alteraciones, abuso, mal uso, aplicaciones incorrectas, atmósferas de tipo corrosivo, instalación inadecuada, falta de funcionamiento de acuerdo con las instrucciones escritas del Fabricante, uso anormal o uso comercial. NuWave LLC se reserva el derecho de anular la Garantía Limitada, cuando lo permita la ley, para los productos comprados a un distribuidor no autorizado

PARA OBTENER EL SERVICIO

El propietario tendrá la obligación y responsabilidad de: pagar por todos los servicios y piezas no cubiertos por la garantía; pagar por adelantado el flete hacia y desde el Departamento de Servicio por cualquier pieza o sistema devuelto bajo esta garantía; y empaquetar cuidadosamente el producto utilizando material acolchado adecuado para evitar daños en el tránsito. El envase original es ideal para este propósito. Incluya en el paquete el nombre del propietario, la dirección, el teléfono durante el día, una descripción detallada del problema y su "número RGA". (Llame al 1-877-689-2838) o envíe un correo a help@nuwavenow.com para obtener el número RGA (Número de Autorización de Devolución de Mercancías). Proporcione el modelo del sistema de cocción, el número de serie y el comprobante de la fecha de compra (una copia del recibo) al hacer reclamos bajo esta garantía.

OBLIGACIÓN DEL FABRICANTE

La obligación del Fabricante en virtud de esta Garantía Limitada se limita, en la medida permitida por la ley, a reparar o reemplazar cualquier pieza cubierta por esta Garantía Limitada que, tras su examen, se encuentre defectuosa bajo el uso normal. La Garantía Limitada es aplicable solo dentro de los Estados Unidos continentales y solo al comprador original de los canales de distribución autorizados por el fabricante.

LA GARANTÍA LIMITADA NO PUEDE SER ALTERADA, VARIADA O EXTENDIDA EXCEPTO POR UN INSTRUMENTO ESCRITO EJECUTADO POR EL FABRICANTE. EL RECURSO DE REPARACIÓN O REEMPLAZO SEGÚN LO DISPUESTO EN ESTA GARANTÍA LIMITADA ES EXCLUSIVO. EN NINGÚN CASO EL FABRICANTE SERÁ RESPONSABLE DE NINGÚN DAÑO CONSECUENTE O INCIDENTAL A NINGUNA PERSONA, YA SEA OCASIONADO O NO POR NEGLIGENCIA DEL FABRICANTE, INCLUIDOS, ENTRE OTROS, DAÑOS POR PÉRDIDA DE USO, COSTOS DE SUSTITUCIÓN, DAÑOS A LA PROPIEDAD U OTRA PÉRDIDA DE DINERO.

Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o consecuentes, por lo que las exclusiones de limitación anteriores pueden no aplicarse. Esta Garantía Limitada otorga derechos legales específicos, y también puede haber otros derechos que varían de un estado a otro. SALVO QUE SE DISPONGA EXPRESAMENTE LO CONTRARIO ANTERIORMENTE, EL FABRICANTE NO OFRECE GARANTÍAS EXPRESAS O IMPLÍCITAS QUE SURJAN POR LEY O DE OTRO MODO, INCLUIDAS, ENTRE OTRAS, LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS DE COMERCIABILIDAD E IDONEIDAD PARA UN PROPÓSITO PARTICULAR PARA CUALQUIER OTRA PERSONA. LEA EL MANUAL DEL PROPIETARIO. SI AÚN TIENE ALGUNA PREGUNTA SOBRE EL FUNCIONAMIENTO O LA GARANTÍA DEL PRODUCTO, COMUNÍQUESE CON NUWAVE LLC.

PROCEDIMIENTO DE RESOLUCIÓN DE DISPUTAS

Para disputas relacionadas con el uso del sitio web o el uso o la compra de un producto o servicio de NuWave (colectivamente "Disputas"), usted acepta comunicarse primero con NuWave LLC al (877) 689-2838 (teléfono), (847) 367-5486 (fax) o help@nuwavenow.com (correo electrónico). Si no podemos resolver su disputa de manera informal, todas y cada una de las disputas se someterán a arbitraje final y vinculante. Puede iniciar el arbitraje presentando por escrito una demanda 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 ser presentado como sentencia en un tribunal de jurisdicción competente. El arbitraje se llevará a cabo de acuerdo con las disposiciones de las Reglas de Arbitraje Comercial y los Procedimientos de Mediación de la AAA vigentes en el momento de la presentación de su demanda de arbitraje. Consulte 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 árbitro puede divulgar la existencia, el contenido o los resultados de cualquier arbitraje en virtud del presente sin el consentimiento previo por escrito de ambas partes.

A. RENUNCIA AL DERECHO A DEMANDAR

Al aceptar el arbitraje, usted entiende que, en la medida máxima permitida por la ley, usted está acordando renunciar a su derecho a presentar una demanda en cualquier tribunal, a una audiencia judicial, juicio con juez y juicio con jurado.

B. RENUNCIA A DEMANDAS COLECTIVAS

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, incluidos, entre otros, presentar o unirse a cualquier reclamo en cualquier demanda colectiva o arbitraje colectivo.

C. PROCEDIMIENTO DE EXCLUSIÓN VOLUNTARIA

Para optar por no participar en el arbitraje, debe ponerse en contacto con NuWave. Para solicitar optar por no participar en el arbitraje, contáctenos en help@nuwavenow.com (correo electrónico), NuWave LLC, 560 Bunker Ct., Vernon Hills, IL 60061, U.S.A., (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 no participar en el arbitraje con respecto a cualquier disputa que surja de 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 a demandar o participar en una demanda colectiva con respecto a la disputa que surja 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 a demandar y participar en una demanda colectiva con respecto a la disputa que surja de su uso del sitio web de NuWave.

D. ALGUNOS ASUNTOS NO ESTÁN SUJETOS A ARBITRAJE

No obstante lo anterior, lo siguiente no estará sujeto a arbitraje y puede ser adjudicado solo en los tribunales estatales y federales de Illinois: (i) cualquier disputa, controversia o reclamo relacionado que impugne la validez de nuestros derechos de propiedad intelectual y derechos propios, incluyendo, sin limitación, patentes, marcas comerciales, marcas de servicio, derechos de autor o secretos comerciales; ii) una acción de una parte para medidas cautelares temporales, preliminares o permanentes, ya sean prohibitivas u obligatorias, u otra medida provisional; o (iii) interacciones con autoridades gubernamentales y reguladoras. (i) cualquier disputa, controversia o reclamo relacionado con la disputa de la validez de nuestros derechos de propiedad intelectual y derechos de propiedad, incluyendo, sin limitación, patentes, marcas comerciales, marcas de servicio, derechos de autor o secretos comerciales; (ii) una acción de una parte 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 clase, que incluye, entre otros, —

presentar o unirse a cualquier reclamo en cualquier demanda colectiva o cualquier arbitraje colectivo.

LEA EL MANUAL DEL PROPIETARIO

Si aún tiene alguna pregunta sobre la operación o la garantía del producto, comuníquese con NuWave LLC al: 1-877-689-2838 o envíe un correo electrónico a help@nuwavenow.com (de lunes a viernes de 7:30 a.m. a 4:30 p.m. CST).

WARNING

This product can expose you to chemicals including lead, which is known to the State of California to cause cancer, and Bisphenol A (BPA) and lead, which are known to the State of California to cause birth defects or other reproductive harm.









For more information go to: www.P65Warnings.ca.gov.

ADVERTENCIA

Este producto puede exponerle a químicos, incluidos el plomo, el cual es conocido en el Estado de California por causar cáncer y Bisfenol A (BPA) y plomo, los cuales son conocidos en el Estado de California por causar defectos de nacimiento u otros daños reproductivos.

Para mayor información, visite: www.P65Warnings.ca.gov.

REEMPLAZO DE PARTES

Imagen	Nombre y Número	Descripción de la Pieza
	Base de Potencia de Acero Inoxidable: BGA1 Negro: BGA6	Potencia y controla el proceso de cocción.
	Parrilla Insertable BGA2	Placa de parrilla antiadherente y de calor directo.
	Cesta para Freír con Aire BGA4	Hecho de acero inoxidable 18-8, es perfecto para freír y deshidratar con aire.
	Bandeja para Hornear BGA3	Ideal para hornear, asar y como sartén para goteo al freír con aire.
	Rack de Alambre BGA5	Para sostener recipientes seguros para alimentos o unidades.
	Sensor de Temperatura BGP3	Insertado en los alimentos; mide la temperatura interna de los alimentos.
	Bombilla BGP1	Se utiliza para iluminar la unidad mientras cocina.
	Cubierta de la Bombilla BGP2	La cubierta protectora protege la bombilla del calor.
	Sello de Goma BGP4	Sella la cámara de cocción para evitar fugas de calor.
	Sello Lateral de Goma BGP5	Sella la cámara de cocción para evitar fugas de calor.

Pedido de Piezas

Para obtener piezas adicionales y de repuesto para su Todd English Pro-Smart Grill, encuentre el número de la pieza que desea y llame al Servicio al Cliente de NuWave al 877-689-2838 o visite www.nuwavenow.com para ordenar en línea.

TODD ENGLISH

PRO-SMART™ GRILL

Para la versión en español de este manual, visite www.nuwavenow.com

SOLO PARA USO DOMÉSTICO

120V, 60Hz, 1800 Vatios

Modelo: 38051 / 38151 / 38052 / 38152

Para obtener información sobre patentes, visite:

www.nuwavenow.com/legal/patent

Diseñado en Francia y Desarrollado en EE.UU.

NuWave LLC

560 Búnker Ct.

Vernon Hills, IL 60061, Estados Unidos

Teléfono: 1-877-689-2838

Lun - Vie 7:30 am a 4:30 pm (CST)

Correo electrónico:

help@nuwavenow.com

Hecho en China

©2022 NuWave LLC • Todos los derechos reservados.