

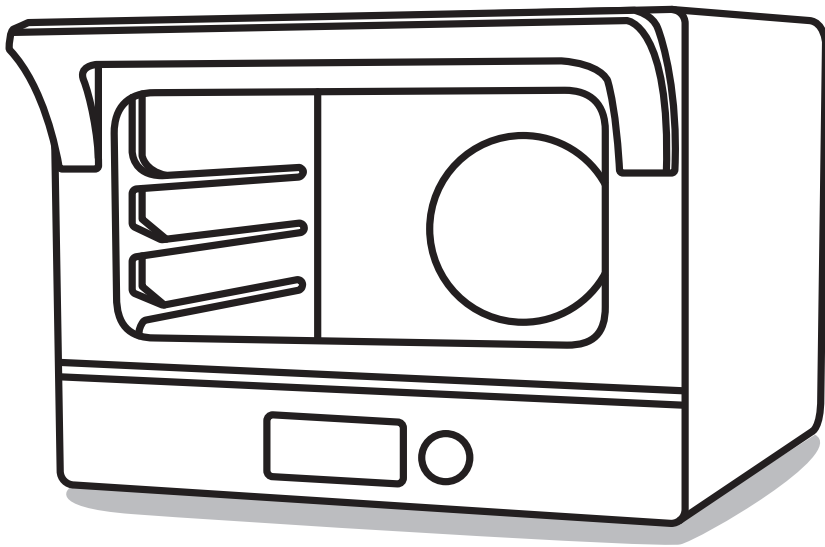
nuwave®

PRO SMART OVEN

**CONDUCTION, CONVECTION
& INFRARED • TRIPLE HEAT
ZONES • AIR FRYER • GRILL**

Owner's Manual

**Model 20902
Rev. 2**



Questions or Concerns?

Toll Free: 1-877-689-2838 • help@nuwavenow.com
(Mon-Fri 7:30am-4:30pm CST)

REGISTER NOW!

As a special thank-you for registering your NuWave Pro Smart Oven, you'll automatically receive an additional 12 months added to your limited manufacturer's warranty!*

All you have to do is follow these simple steps.

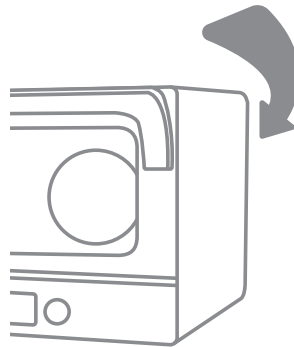
1 Using your smartphone or smart device, scan the QR code located on the back of the Pro Smart Oven.

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

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

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

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



**Register your product within 1 year of date of purchase for a free 12-month extension of your limited warranty.*

for an additional
**12-month
warranty!**



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.

TABLE OF CONTENTS

| | |
|---|---------|
| Owner's Manual | |
| Important Safeguards | 6-8 |
| Parts & Accessories | 9 |
| Assembly Guide..... | 10-11 |
| Connectivity/Wi-Fi..... | 12-13 |
| Getting Started..... | 14-19 |
| Instructions..... | 20-34 |
| Cleaning & Maintenance | 35-37 |
| Troubleshooting Guide | 37-39 |
| Limited Warranty | 40-42 |
| Appendix One: Advanced Functions | 43-47 |
| | |
| Spanish | 48-101 |
| Replacement Parts | 102-103 |

WELCOME

To The NuWave® Family!

Congratulations on your NuWave® Pro Smart Oven purchase! We're incredibly excited for you as you begin your healthy home cooking journey with your new Pro Smart Oven.

We want to make sure you get the most out of your Pro Smart Oven cooking experience, so we have provided detailed instructions here in this manual for you to know all the ins and outs to be a successful NuWave® home cook. We have also included a handy Quick Start Guide and Recipe Book, which contains details on the preset recipes written and developed by our team of talented chefs that are already programmed into your Pro Smart Oven.



We want every step of your NuWave® experience to be as easy and rewarding as possible, so if you have any questions, comments, or concerns, please don't hesitate to contact our Customer Service by calling 1-877-689-2838 • help@nuwavenow.com (Mon-Fri 7:30am-4:30pm CST).

Connect with us!



#nuwavenow

Visit nuwavenow.com to see our other NuWave products and accessories.

IMPORTANT SAFEGUARDS

HOUSEHOLD USE ONLY · READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

ALWAYS KEEP THIS MANUAL HANDY FOR FUTURE REFERENCE.

READ ALL INSTRUCTIONS and WARNINGS The failure to follow any of the important safeguards, warnings, or instructions for safe use is a misuse of the NuWave Pro Smart Oven that can void your warranty and create the risk of serious injury. When using the Pro Smart Oven, only use the appliance as intended and for no other use, and always follow the basic safety precautions.

1. Read all instructions.
2. Ensure the Pro Smart Oven and all parts are clean and dry before each use.
3. Do not touch hot surfaces. The appliance's surfaces may be hot during and after use. Use handles.
4. Discard the protective plastic covering the power plug before use.
5. Do not let the electrical cord touch hot surfaces or hang over any edge.
6. Do not immerse cord, plug, or appliance in water or other liquid.
7. Close supervision is necessary when any appliance is used near children. This appliance is not intended for use by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, children, or persons with lack of experience or knowledge, unless supervised or instructed on the use of the appliance by one responsible for their safety.
8. Do not operate if the Pro Smart Oven or cord malfunctions or has been damaged in any way. Return the unit to the nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
9. Use only on a clean, stable, dry, and level surface.
10. Do not use accessories or attachments not recommended by the manufacturer.
11. **DO NOT USE OUTDOORS. FOR INDOOR USE ONLY.**
12. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
13. Unplug the appliance when not in use and allow the appliance to cool completely before cleaning or removing/replacing parts.
14. Do not cover or block the intake air vents located in the back and sides of the Pro Smart Oven, as doing so can prevent proper ventilation. There should be at least 5 inches of free space behind, to the sides of, and on top of the Pro Smart Oven.
15. Use aluminum foil to wrap foods that produce oil or juice when operating and put on the Grill/Griddle to prevent fire.
16. To prevent fire, do not allow any foil to touch the heating elements.
17. Do not alter or modify any part of the Pro Smart Oven or use attachments or accessories not recommended by the manufacturer.

-
18. It is normal for some smoke to escape the Pro Smart Oven when heating for the first time.
 19. If excess smoke is escaping from the air vent during operation, unplug the Pro Smart Oven immediately and contact Customer Service at 1-877-689-2838 or email help@nuwavenow.com.
 20. During use, steam may be released from the air outlet vents. Keep your hands and face away from the air outlet openings. Be careful of hot steam escaping when opening the Pro Smart Oven.
 21. Avoid placing your face near the glass door during use.
 22. Never touch the insides of the Pro Smart Oven while it is operating.
 23. Use extreme caution when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
 24. Never leave the Pro Smart Oven unattended during use.
 25. Do not disassemble the Pro Smart Oven.
 26. Allow the Pro Smart Oven to cool before putting in or pulling out items or before cleaning.
 27. Keep this manual handy for future reference.
 28. Always make sure your fingers are clean and dry when pressing the buttons.



WARNING

Never use the Pro Smart Oven with loose, damaged, or missing parts.

Toaster Oven Warnings (UL Standard 1026, Section 71.7):

1. Oversize foods or metal utensils must not be inserted in a toaster-oven as they may create a fire or risk of electric shock.
2. A fire may occur if the toaster-oven is covered or touching flammable material, including curtains, draperies, walls, and the like, when in operation. Do not store any item on top of the appliance when in operation.
3. Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts involving a risk of electric shock.
4. Extreme caution should be exercised when using containers constructed of other than metal or glass.
5. Do not store any materials, other than the manufacturers recommended accessories, in this oven when not in use.
6. Do not place any of the following materials in the oven: paper, cardboard, plastic, cloth, wood, flammable materials, sealed containers, and the like.
7. Do not cover the crumb tray or any part of the oven with metal foil. This will cause overheating of the oven.
8. Turn off the Pro Smart Oven by pressing ON/OFF before unplugging the unit from the wall socket.

IMPORTANT SAFEGUARDS

HOUSEHOLD USE ONLY · READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE



WARNING

To disconnect the Pro Smart Oven, turn it off by pressing ON/OFF and then remove the plug from wall outlet.



CAUTION

RISK OF ELECTRIC SHOCK

To reduce the risk of electric shock, do not perform any servicing other than that which is contained in these instructions.

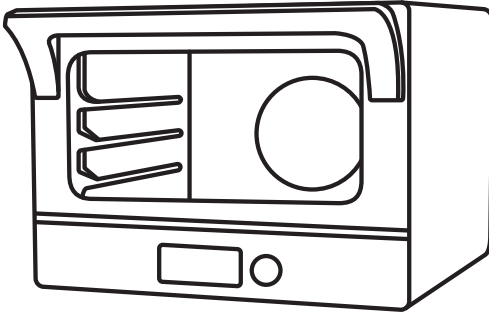
Power-Supply Cords

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

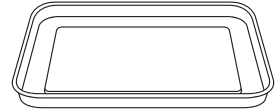
1. The marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
2. The longer cord should be arranged so that it will not drape over any countertop or tabletop where it could be pulled on or tripped over unintentionally.
3. The Pro Smart Oven should be operated on a separate electrical outlet from other operating appliances due to wattage limitations.
4. This appliance is of the 3-pin grounded type, so the cord set or extension cord should also be a grounding type 3-wire cord.

SAVE THESE INSTRUCTIONS: Read and understand the entire manual before using the Pro Smart Oven.

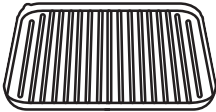
PARTS & ACCESSORIES



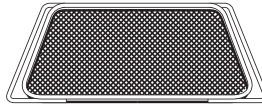
Power Base
Part #: BEA1



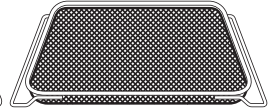
Baking and Drip Pan
Part #: BEA8



Grill/Griddle
Part #: BEA3



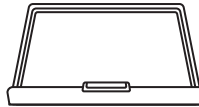
Grill/Griddle Rack
Part #: BEA4



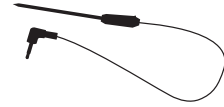
Air Fry Basket
Part #: BEA5



Wire Rack
Part #: BEA6



Crumb Tray
Part #: BEA7



Temperature Probe
Part #: BEP3



Light Bulb
Part #: BEP1



Light Cover Screw
Part #: BEP4



Light Bulb Cover
Part #: BEP2

To order parts, see page 102, Replaceable Parts, then contact Customer Service at 877-689-2838 or help@nuwavenow.com, or visit www.nuwavenow.com.

ASSEMBLY GUIDE

BEFORE FIRST USE

1. Remove and discard any packaging material from the unit.
2. Remove all accessories from their packaging and wash them in warm, soapy water or in the dishwasher, top rack only. NEVER submerge the main unit in water.

Note: While most of the accessories are dishwasher-safe, the Probe is not. Hand washing is, therefore, highly recommended. Frequent dishwasher cleaning may lead to premature wear.

Grill/Griddle

For grilling steaks and roasting vegetables. Flip it to the Griddle side for baking.

Note: The Grill/Griddle must be used with the Grill/Griddle Rack.

Grill/Griddle Rack

½-inch depth is ideal for dehydrating.

Air Fry Basket

1-inch depth is perfect for making crispy chicken, fries, and more.

Wire Rack

Can be used to hold cooking or baking pans, or simply place your food directly on the rack.

Crumb Tray

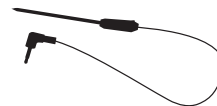
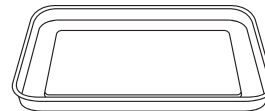
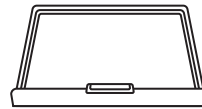
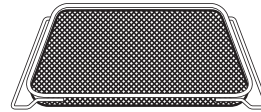
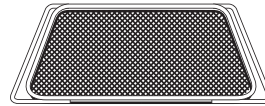
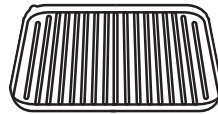
Catches crumbs and drippings and must remain in the unit at all times while cooking.

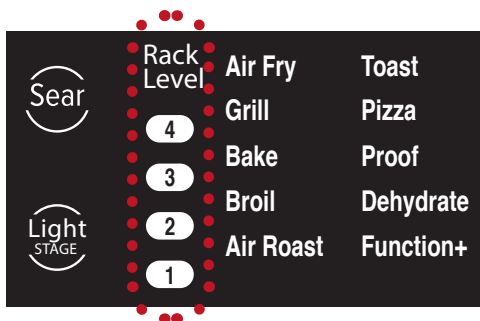
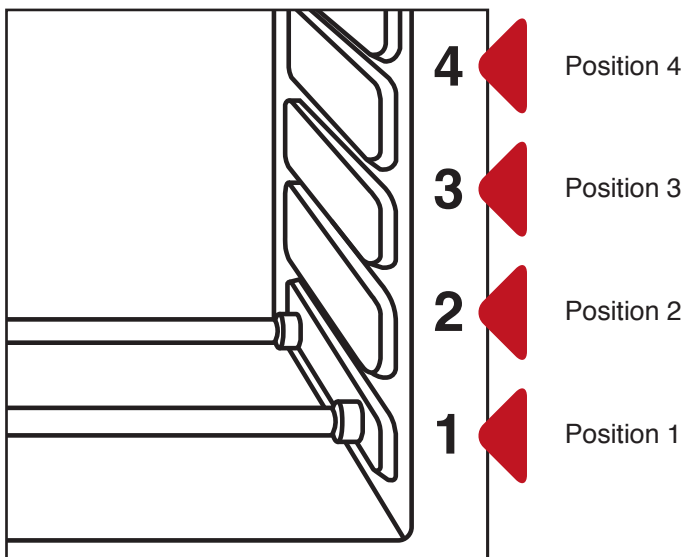
Baking and Drip Tray

Ideal for baking, roasting, and as a drip pan when air frying, protecting the bottom heating elements from dripping oils and fats.

Temperature Probe

Eliminates the guesswork of cooking. Consult the temperature guide in the Probe section for more information.





The oven has 4 rack positions where most of your accessories can slide into the unit. When you select a function, the appropriate rack number(s) will illuminate on the control panel. The numbers on the control panel will coincide with those on the interior of the unit.

⚠ CAUTION

ALWAYS use extreme caution when handling accessories when cooking. Use oven mitts and allow accessories to cool before washing.

CONNECTIVITY

Wifi and Bluetooth

With the NuWave Connect App, you can operate your NuWave Pro Smart Oven with your Smart Device.

Downloading the NuWave Connect App

Using the built-in QR reader in your Camera App:

1. Scan the QR code below. It will take you to the App's download page on either the Google Play Store or the Apple AppStore.
2. Follow the download and installation instructions.



If your phone does not have that capability built-in, simply download a 3rd-Party QR Scanning App before scanning the NuWave QR Codes and you are ready to go.

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.

WI-FI Set-Up and Activation

1. Download and install the NuWave Connect App.
2. Make sure your phone is connected to your home Wi-Fi 2.4GHz network. Open the app and follow the in-app instructions for the verification process. Once verification is complete, begin adding devices. To add a device, tap "+" then select "Pro Smart Oven."
 - While the Pro Smart Oven is in standby mode, push and hold WiFi for 1 second. This will activate or deactivate the built-in Wi-Fi.
 - The Wi-Fi icon in the screen will indicate the status of the Pro Smart Oven's Wi-Fi connection. Make sure the Pro Smart Oven Wi-Fi is active and connected with your Wi-Fi 2.4GHz network.
 - During first-time setup, the Wi-Fi icon will blink rapidly while pairing with the network.
 - When the Wi-Fi is connected, the icon will light up and remain lit.
 - When the Wi-Fi is disconnected, the icon will be off.
 - If the connection process fails, the Wi-Fi light will turn off.

Notes

Some instances may require the user to hold the key button again to return the Wi-Fi to pairing mode even if there was previously a successful connection.

- Whenever the Pro Smart Oven is unplugged, the Wi-Fi will need to be re-paired once it's plugged back in.
- If the Wi-Fi connection is unsuccessful, the Wi-Fi / Bluetooth icons turn off, indicating that the NuWave Pro Smart Oven is not connected to the Wi-Fi.

Bluetooth Connection

The Pro Smart Oven Wi-Fi module also offers back-up Bluetooth connectivity. If your Wi-Fi network goes down, the Pro Smart Oven's Bluetooth signal will automatically pair with your Bluetooth device.

To take advantage of this feature, ensure that your smart device's Bluetooth, Wi-Fi and Mobile Data options are all enabled.

Pairing your device with the Pro Smart Oven via Bluetooth takes up to 5 minutes, but once your device is paired, the NuWave® Connect App will operate normally within the range.

Extending Control to the NuWave Connect App

Controlling the Pro Smart Oven with a smart device is easy and convenient.


1. Make sure that the NuWave Connect App is installed on your smart device.
2. Make sure the Pro Smart Oven Wi-Fi is active and connected with your Wi-Fi 2.4GHz network.
3. Press WIFI. This will extend control of the Pro Smart Oven to the NuWave Connect App.

Notes

You will only have to do this once. After control has been extended, it will remain extended, and to use it, you will only have to bring up the Pro Smart Oven on the NuWave Connect App.

GETTING STARTED

The easy-to-use functionality of the Pro Smart Oven is divided into Basic and Advanced functions, with the former offering the full cooking functionality of the unit and the latter giving you control over fan and heat strength and allowing you to program different cooking stages, features you will primarily use to create your own cooking Presets.

| Button | Function |
|---|--|
|  | Turns the Pro Smart Oven on and off. |
| START/ PAUSE & CLEAR | Starts and pauses the cooking process, and allows you to clear any selections. |
| Temp & Time | Allows you to adjust temperature and time before and during the cooking process. |
| Menu | Gives you access to 100 cooking presets and allows you to store an additional 50 of your own. Refer to the 100 Presets on the back of the Quick Start Guide. |
| Function | Choose between 20 cooking options. |
| Probe | Helps to accurately cook your food to your preferred internal temperature. Plugs inside, to the right side. |
| Preheat | Ensures the Pro Smart Oven is at the set cooking temperature when you insert your food, giving you crispier results. |
| Heat/FAN | Control the Pro Smart Oven's heat sources (top, bottom, and/or rear) and fan speeds |
| Sear | Sear your food before and/or after the cooking process. Not required for every cooking process. |

| Use |
|---|
| The Power button turns the Pro Smart Oven on and off and stops all cooking functions. |
| Select a cooking function, press START/PAUSE to begin, pause, or resume cooking. While you are on the Setting mode, press and hold START/PAUSE to clear all selections. |
| Press Temp and use the Select dial to adjust the temperature. Press Time and use the Select dial to adjust the time. |
| Press Menu and use the Select dial to choose preset programs (1-100) to cook. Once you have chosen one, the temperature and time can be adjusted. Press START/PAUSE to begin the chosen program. Note: Presets 1-100 can be adjusted, but they will return to the default temperatures and times after cooking has finished. |
| Press Function and scroll through the cooking functions. At “Function+”, press the Select dial for functions 10 – 20. Once you’ve picked a function, press the Select dial and START/PAUSE to begin cooking. |
| The default is 165°F. Plug the Probe into the jack in your Pro Smart Oven. Press and hold Probe for 1 second to set the Probe target internal temperature for your food using the Select dial. Insert the other end of the Probe into your food. Press START/PAUSE to begin cooking. |
| The default is 400°F (default cooking temperature). To begin, press START/PAUSE and adjust the cooking temperature and time. The Pro Smart Oven will preheat at the set cooking temperature. Once the Pro Smart Oven has reached the set temperature, the Pro Smart Oven will beep twice, countdown for 10 seconds, beep once more, and then start cooking automatically. To deactivate automatic preheat, press Menu + Preheat prior to cooking. Repeat to reactivate automatic preheat. |
| Heat: Press Heat/FAN and adjust the rear, top, and/or bottom heating using the Select dial. The odd percentage of Top/Bottom heat defaults to the bottom. Fan: Adjust the fan speed from 0-3. Press and hold Heat/FAN and use the Select dial to adjust. Note: If you are using the rear heater, the fan speed must be 1 or more. |
| The defaults are 450°F for 5 minutes. Press Sear . Then, adjust the Sear temperature and time, if desired, and press START/PAUSE to begin cooking. |

GETTING STARTED

Using the Accessories

| Functions | Grill/Griddle Grill/Griddle Rack | Grill/ Griddle Rack | Air Fry Basket | Wire Rack |
|--------------|--|---------------------------|-------------------|--------------|
| Air Fry | | ✓ | ✓ | |
| Grill | ✓ | | | |
| Bake* | ✓ | | | ✓ |
| Broil* | ✓ | | | ✓ |
| Air Roast | | ✓ | ✓ | ✓ |
| Toast | | ✓ | ✓ | ✓ |
| Pizza* | ✓ | | | ✓ |
| Proof | | | | ✓ |
| Dehydrate | | ✓ | ✓ | |
| Cookie* | ✓ | | | ✓ |
| Defrost* | | ✓ | ✓ | ✓ |
| D.I.Y. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Oven Poach* | | ✓ | ✓ | ✓ |
| Rawtarian* | | ✓ | ✓ | ✓ |
| Reheat* | | ✓ | ✓ | ✓ |
| Sanitize* | | ✓ | ✓ | ✓ |
| Slow Cook* | | ✓ | ✓ | ✓ |
| Slow Roast* | | ✓ | ✓ | ✓ |
| Warm* | | ✓ | ✓ | ✓ |
| Whole Roast* | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |

*Use an oven-safe baking/cooking pan when using the Wire Rack. For best results, use the Grill/Griddle and Grill/Griddle Rack. Flip the Grill/Griddle to the Griddle side.

Helpful Hints

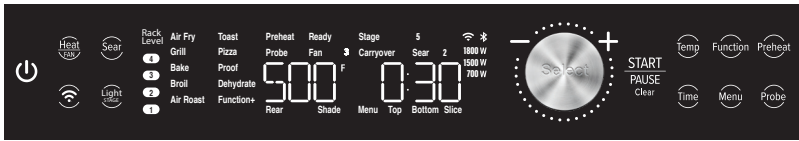
1. To add more time during current cooking cycle, turn the **Select** dial clockwise. Monitor your food to ensure it doesn't overcook.
2. Some moisture may appear on the Pro Smart Oven's door during certain cooking cycles. This is normal and no cause for worry.
3. When air-frying, food can be lightly coated with oil beforehand to boost crispiness and browning.

| Cooking Temperature | Selectable Cooking Time |
|---------------------|-------------------------|
| 50F - 275F | 00:00 - 99:59 |
| 280F - 350F | 00:00 - 24:00 |
| 355F - 400F | 00:00 - 04:00 |
| 405F - 450F | 00:00 - 01:00 |
| 455F - 500F | 00:00 - 00:30 |

Basic Key Functions

| Functions | Buttons |
|-------------------------------|--------------------------------|
| Carry-over cooking function | Press Menu + Sear |
| Mute/unmute | Press Sear + STAGE |
| Slow Cook | Press Menu + Probe |
| Mute door | Press and hold Function |
| Clock | Press Preheat + Time |
| Lock | Press Menu + STAGE |
| Target Probe temperature | Press Probe for 1 sec |
| Time format change to min:sec | Press Time for 4 sec |
| Temperature change F/C | Press Temp for 4sec |
| Sear as independent function | Press Sear for 1 sec |
| Bluetooth | Press Wi-Fi for 1 sec |
| Watts | Press Wi-Fi + Light |

GETTING STARTED



Heat:

Controls Top, Bottom and Rear heat.

FAN:

Choose between 3 fan levels.*

Sear:

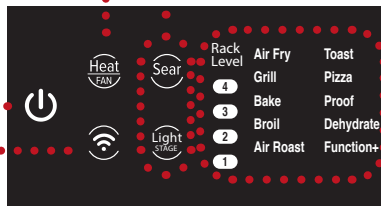
Choose between 3 Sear settings.

ON/OFF:

Turns the oven on.

Wi-Fi:

Connects the oven to your home Internet network.



Light:

Press Light /STAGE to turn the oven's light on and off.

STAGE:

Press and hold Light / STAGE to program up to 5 cooking stages.

Rack Level:

The oven will highlight a rack corresponding to the selected preset.

Programmed Settings:

Choose between 9 programmed settings, plus an additional 11 with Function+.

*When using Rear heat, the fan can't be turned off.

Notes

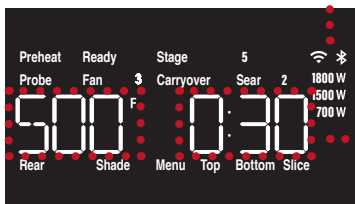
Preheat, Ready, Stage, Probe, Fan, Sear, Rear, Top, Bottom, Shade, Menu, Top, Bottom or Slice will be displayed once that function is selected by the user.

Wi-Fi and Bluetooth:

Operate your NuWave Pro Smar Oven with your Smart Device.

Watts:

The selected wattage will be displayed on the screen.



Cooking Temperature:

The default will be set to Fahrenheit, but it can be changed to Celsius, see page 22.

Cooking Time:
HOURS:MINUTES

The time format can be changed, see page 22.

Select Dial:

The **Select** dial adjusts the cooking time and temperature, scrolls between the cooking functions and menu recipes.

START/PAUSE:

Initiates and pauses the cooking process.

Temp:

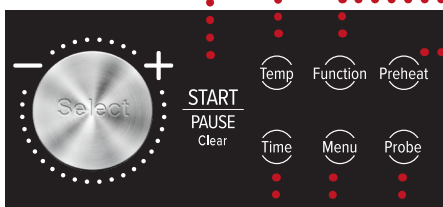
Adjusts the cooking temperature.

Function:

Scrolls through the 20 functions.

Preheat:

Preheats your oven for better results.



Time:

Adjusts the cooking time.

Menu:

Select up to 100 presets and save up 50 of your own.

Probe:

Cooks by the food's internal temperature.

INSTRUCTIONS



Quick Start

1. Plug the power cord into an electrical outlet.
2. Press the **Power** button to turn the Pro Smart Oven on or off.
When turned on:
 - Each function will flash in turn before the Pro Smart Oven defaults to Air Fry.
 - That function's default cooking time and temperature will be displayed.
 - If that function has Preheat, then “**Preheat**” will be lit as well.
3. Press and hold **Light** to turn on the lamp inside the oven and press and hold it again to turn the lamp off.
4. Press **Temp**, then turn the **Select** dial to adjust the cooking temperature. Press **Time** and turn the **Select** dial to adjust the cooking time.
 - Temperature, time, and heating source(s) can be adjusted before and during the cooking process.
5. Open the oven door and place your food in the Pro Smart Oven.
 - While cooking, opening the door will pause the cooking cycle and turn on the oven light.
 - Closing the door again will resume the cooking cycle and turn off the oven light.
 - If the door remains open for 30 minutes or more, the Pro Smart Oven will turn off.
6. Press **START/PAUSE**. The Pro Smart Oven will begin cooking and the screen will show the cooking temperature and countdown time. “:” will flash.
 - Press **START/PAUSE** again to pause cooking, and again to resume it.
 - Press and hold **START/PAUSE** to clear all settings and selections and return the Pro Smart Oven to its default settings.
7. Once the Pro Smart Oven has finished cooking, the screen will show “**END**” and will beep 3 times.

Basic Functions

With its Cooking Presets and programmed Cooking Functions, the Pro Smart Oven's suite of Basic Functions offer you all you need to carry out nearly every cooking task you might face.

Working with Time and Temperature

You can set the cooking time and temperature before cooking, but you always have the option of adjusting them while you are cooking as well.

To Set the Cooking Temperature and Time Before Cooking

1. Press the **Power** button. The screen will show a cooking function (i.e., "**Pizza**"), the cooking temperature, the cooking count down time (i.e., "**00:15**"), "**Rear**", "**Bottom**", "**Fan**", and "**Preheat**" (if active). The ":" will be lit.
2. Press **Temp**. Turn the **Select** dial to adjust to the desired cooking temperature.
3. Press **Time**. Turn the **Select** dial to adjust to the desired cooking time.
4. Press **START/PAUSE** to begin cooking at the set temperature and time.
5. When finished, the screen will show "**END**" and the Pro Smart Oven will beep 3 times.

To Adjust the Cooking Temperature and Time While Cooking

1. Press **Temp** once. Use the **Select** dial to adjust to the desired cooking temperature.
2. Press **Time** once. Use the **Select** dial to adjust to the desired cooking time.
3. The Pro Smart Oven will continue cooking at the new temperature and time.
4. When finished, the screen will show "**END**" and the Pro Smart Oven will beep 3 times.

INSTRUCTIONS

Pro Tip

When using your own recipes, especially those written for a conventional oven, cooking times can be different. So, until you know how your recipe will take in the Pro Smart Oven, make sure to check on your food to keep it from burning.

Changing the Temperature Format

The default temperature format is Fahrenheit, but you can change that to Celsius by pressing and holding **Temp**. The Pro Smart Oven will switch from “F” (Fahrenheit) to “C” (Celsius). To change back, simply press and hold **Temp** again.

- The temperature figure will change with the change in temperature format.
- The temperature format cannot be switched while cooking.
- The temperature format can only be switched when the temperature is displayed.
- Fahrenheit is the default temperature format. If you switch the format to Celsius, the format will remain Celsius, even if unplugged, until you change it back.

Changing the Time Format

The default time format is hours:minutes (hh:mm). To change that to minutes:seconds (mm:ss:), press and hold **Time**. The time format will move from hh:mm to mm:ss. Press and hold **Time** again to switch back.

- The time format cannot be switched while cooking.
- The time format can only be switched when the time is displayed.
- If you switch time formats, the Pro Smart Oven will remain in the new format until you change it back, even if the unit is unplugged.
- The maximum time setting in hh:mm format is 99-hrs.; 59 min.
- The maximum time setting in mm:ss format is 99-min.; 59-sec.

Using the Cooking Functions

The Pro Smart Oven has 20 preprogrammed Cooking Functions to help take the guesswork out of cooking. Air Fry is the default Function, but to access the remaining 19, begin by pressing **Function**.

1. Turn the **Select** dial or continue to press **Function** until you reach the Cooking Function you want.
2. For “**Function+**”, turn the **Select** dial to **Function+**, then press the **Select** dial (will see #10). Turn the **Select** dial the function number desired. (10 - 20).
3. Once the desired Cooking Function is chosen, press **START/PAUSE** to start cooking according to the following parameters:

| Cooking Functions | | | | | |
|--------------------|------------|--------|-----|-----|---------------|
| #1. Air Fry | | | | | |
| Defaults | | Heat | | Fan | Rack Position |
| Temp | 400F | Top | 10% | 3 | 2 or 3 |
| | | Bottom | 10% | | |
| Time | 15 minutes | Rear | 80% | | |
| #2. Grill | | | | | |
| Defaults | | Heat | | Fan | Rack Position |
| Temp | 450F | Top | 25% | 3 | 3 |
| | | Bottom | 25% | | |
| Time | 15 minutes | Rear | 50% | | |
| #3. Bake | | | | | |
| Defaults | | Heat | | Fan | Rack Position |
| Temp | 350F | Top | 40% | 1 | 2 |
| | | Bottom | 40% | | |
| Time | 25 minutes | Rear | 20% | | |
| #4. Broil | | | | | |
| Defaults | | Heat | | Fan | Rack Position |
| Temp | 500F | Top | 80% | 3 | 4 |
| | | Bottom | 0% | | |
| Time | 5 minutes | Rear | 20% | | |

INSTRUCTIONS

| #5. Air Roast | | | | | |
|----------------------|------------|--------|-----|-----|---------------|
| Defaults | | Heat | | Fan | Rack Position |
| Temp | 350F | Top | 30% | 3 | 2 |
| Time | 30 minutes | Bottom | 30% | | |
| | | Rear | 40% | | |
| #6. Toast | | | | | |
| Defaults | | Heat | | Fan | Rack Position |
| Temp | 425F | Top | 50% | 1 | 3 |
| Time | 5 minutes | Bottom | 50% | | |
| | | Rear | 0% | | |
| #7. Pizza | | | | | |
| Defaults | | Heat | | Fan | Rack Position |
| Temp | 400F | Top | 0% | 3 | 1 or 2 |
| Time | 15 minutes | Bottom | 70% | | |
| | | Rear | 30% | | |
| #8. Proof | | | | | |
| Defaults | | Heat | | Fan | Rack Position |
| Temp | 90F | Top | 50% | 0 | 2 or 3 |
| Time | 30 minutes | Bottom | 50% | | |
| | | Rear | 0% | | |
| #9. Dehydrate | | | | | |
| Defaults | | Heat | | Fan | Rack Position |
| Temp | 100F | Top | 50% | 1 | Any |
| Time | 2 hours | Bottom | 50% | | |
| | | Rear | 0% | | |

| #10. Cookie | | | | | |
|------------------------|------------|--------|-----|-----|---------------|
| Defaults | | Heat | | Fan | Rack Position |
| Temp | 325F | Top | 40% | 2 | 2 or 3 |
| Time | 15 minutes | Bottom | 40% | | |
| | | Rear | 20% | | |
| #11. Defrost | | | | | |
| Defaults | | Heat | | Fan | Rack Position |
| Temp | 50F | Top | 50% | 3 | Any |
| Time | 30 minutes | Bottom | 50% | | |
| | | Rear | 0% | | |
| #12. D.I.Y | | | | | |
| Defaults | | Heat | | Fan | Rack Position |
| Temp | 350F | Top | 50% | 3 | Any |
| Time | 15 minutes | Bottom | 50% | | |
| | | Rear | 0% | | |
| #13. Oven Poach | | | | | |
| Defaults | | Heat | | Fan | Rack Position |
| Temp | 300F | Top | 50% | 0 | 2 or 3 |
| Time | 20 minutes | Bottom | 50% | | |
| | | Rear | 0% | | |
| #14. Rawtarian | | | | | |
| Defaults | | Heat | | Fan | Rack Position |
| Temp | 115F | Top | 50% | 1 | Any |
| Time | 1 hour | Bottom | 50% | | |
| | | Rear | 0% | | |
| #15. Reheat | | | | | |
| Defaults | | Heat | | Fan | Rack Position |
| Temp | 350F | Top | 50% | 3 | 1 or 2 |
| Time | 10 minutes | Bottom | 50% | | |
| | | Rear | 0% | | |

INSTRUCTIONS

| #16. Sanitize | | | | | |
|------------------|------------|--------|-----|-----|---------------|
| Defaults | | Heat | | Fan | Rack Position |
| Temp | 200F | Top | 50% | 1 | 1 |
| Time | 20 minutes | Bottom | 50% | | |
| | | Rear | 0% | | |
| #17. Slow Cook | | | | | |
| Defaults | | Heat | | Fan | Rack Position |
| Temp | 190F | Top | 50% | 3 | 1 or 2 |
| Probe | 165F | Bottom | 50% | | |
| Time | 1 hour | Rear | 0% | | |
| #18. Slow Roast | | | | | |
| Defaults | | Heat | | Fan | Rack Position |
| Temp | 275F | Top | 50% | 3 | 1 |
| Probe | 165F | Bottom | 50% | | |
| Time | 1 hour | Rear | 0% | | |
| #19. Warm | | | | | |
| Defaults | | Heat | | Fan | Rack Position |
| Temp | 140F | Top | 50% | 0 | 1 or 2 |
| Time | 1 hour | Bottom | 50% | | |
| | | Rear | 0% | | |
| #20. Whole Roast | | | | | |
| Defaults | | Heat | | Fan | Rack Position |
| Temp | 325F | Top | 30% | 2 | 1 |
| Time | 1 hour | Bottom | 30% | | |
| | | Rear | 40% | | |

Notes

- To change the default Temp and Time in #12 D.I.Y, press and hold the **Select** dial for 1 second.
- When using the Toast Function (#6):
 - When **“Toast”** is highlighted, use the **Select** dial to choose the shade from 1 (lightest) to 10 (darkest) and then press **Select** to lock in your choice. The default is 5.

-
- Turn the **Select** dial again to choose the number of slices of toast from 1 – 6. The default is 2.
 - All default temperatures, times, and rack positions are offered as a guide. Adjustments to one or more of them may be needed to reach your desired results.
 - The default fan speed is based on the Cooking Function (see table above).

Using Menu Presets

The **Menu** button allows you to save and recall programmed cooking sequences called Presets. There are 100 Menu Presets (Numbers 1~100) for our most popular recipes that **CANNOT** be changed, and 50 open memory slots for your own creations.

Accessing Menu Presets

1. Press **Menu**. The screen will show “**Menu**” and “**1**”.
2. Choose the Menu number (1~100) by turning the **Select** dial. The number will change as the user turns the **Select** dial up to “**100**” for the NuWave Menu Presets.
3. Once the Menu number is chosen, press **START/PAUSE**. The Pro Smart Oven will cook according to the selected Preset’s programming.

Notes

When a Preset uses stage cooking, all stages in that Preset will show as solid except for the current or selected stage, which will flash.

Programming a Menu Preset

You can program your own Presets into memory slots 101~150.

1. Enter the cooking settings using the Preheat, Sear, Temp, and Time functions.
2. Press **Menu** twice. The screen will show “**Menu**” and “**101**”.
3. Choose the Menu number (101~150) by turning the **Select** dial.
4. Once the desired Menu number is chosen, press and hold **Menu** again to save it.
5. Press **START/PAUSE** and the Pro Smart Oven will begin cooking. The user will be able to recall their new Preset as long as they don’t overwrite it with a new one.

INSTRUCTIONS

Memory Recall

1. Press **Menu**. The screen will show “**Menu**” and “**1**”.
2. The user can choose their Menu number (1~150) by turning the **Select** dial to the NuWave Preset or user-saved Preset they want.
3. Once the Menu number is chosen, press **START/PAUSE**. The Pro Smart Oven will cook according to the selected Preset’s programming.

Notes

While the screen shows “**Menu**” and a Preset number, press **Menu** again to switch the number between 1 and 101.

The Review Function

While cooking (“:” will flash), you can verify the number and the steps of the current Preset with the Review function. Begin by pressing **Menu** to display the current Preset number.

Reviewing the Steps and Functions

1. Press **Menu** (and select the recipe number from 1~150 if you are not already cooking).
2. Press and hold **STAGE** or **Temp** or **Time** to review the details of the Preset.
3. If the Preset has multiple stages or functions, press and hold **STAGE** until you reach the function and use **Time** and **Temp**, and the **Select** dial to edit the cooking temperature or time.
4. If there is only one cooking phase, use **Temp** or **Time** to enter Review mode because there are no further cooking stages.
 - Once cooking has finished, “**END**” is displayed and the unit will beep three times. Pressing **Menu** at this time will display “**1**”.

Modifying a Previously Saved Preset While Cooking:

1. Recall the Menu number you wish to edit (see Memory Recall).
2. Press **START/PAUSE**.
3. Change the Cooking Temperature and Time
 - a. Press and hold **STAGE** until the number of the Cooking Function you wish to change shows in the screen. The screen will show the set cooking temperature for the chosen function.
 - b. Turn the **Select** dial to adjust the cooking temperature or time for the chosen function.

-
- c. Press and hold **STAGE** again to select another function to edit, if needed.
 - d. Turn the **Select** dial to adjust the cooking temperature or time for that function.
 - e. Continue as above if other functions need to be modified.
4. When cooking is finished, the Pro Smart Oven will display “**END**” and beep three (3) times, and then display “**SAVE**”.
 5. Press **Menu** twice, choose the Menu number to which to save the changes, then press and hold **Menu**. The changed recipe will be saved.

Save an Edited Preset Before Cooking

1. Recall the Menu Preset you wish to edit (see Memory Recall).
2. Press and hold **STAGE** until the number of the cooking stage to you wish to change shows in the screen. The screen will show the set cooking temperature for the function chosen.
 - a. Turn the **Select** dial to adjust the cooking temperature or time for the chosen function.
 - b. Press and hold **STAGE** again to select another function to edit if needed.
 - c. Turn the **Select** dial to adjust the cooking temperature or time for that function.
 - d. Continue as above if other stages need to be modified.
3. Press **Menu** twice, then choose the Menu number to save your changes.
4. Press and hold **Menu** to store it. The changed Preset will be saved.

Notes

- If a Preset is edited during cooking, at the end of cooking, the Pro Smart Oven will display “**SAVE**”. The user will then press **Menu** twice, choose a Menu number, and press and hold **Menu** again.
- If you choose to save a Preset in a slot that is already taken by another user-saved Preset, the new Preset will override the old one. NuWave Presets 1-100 cannot be overwritten.

INSTRUCTIONS

Using Preheat

1. If the Preheat function does not automatically come on, press **Preheat** before cooking.
2. Set the cooking temperature and time.
3. Press **START/PAUSE** and the Pro Smart Oven will begin preheating to the set cooking temperature.
 - “**Preheat**” will flash while the Pro Smart Oven is preheating.
 - When the Pro Smart Oven reaches the set cooking temperature, it will go into a 10-second hold to allow you to put in your food, after which the Pro Smart Oven will begin cooking.
 - During the hold, the Pro Smart oven will beep twice, the screen will show a 10-second countdown and “**Ready**”, and then, when the countdown finishes, the Pro Smart Oven will beep once.
 - When the Pro Smart Oven has finished cooking, the screen will show “**END**” and the Pro Smart Oven will beep three (3) times.

Automatic Preheat

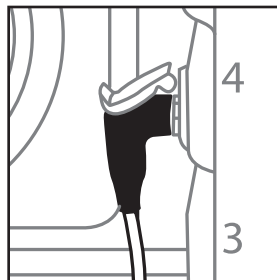
The default Preheat setting for the Pro Smart Oven is ON for those functions and Menu Presets that have Preheat, and OFF for those that do not.

1. Press **Menu + Preheat** at the same time to turn off the Automatic Preheat function. The Pro Smart Oven will beep twice.
2. Press **Menu + Preheat** at the same time again to turn on the Automatic Preheat function. The Pro Smart Oven will beep twice.
3. If Automatic Preheat is engaged, press **Preheat** to cancel it.
 - If the Pro Smart Oven is turned off and unplugged, it will retain the last Preheat setting used when it is plugged back in and turned on again.
 - Pressing **Preheat** will add or remove Preheat.

Using the Digital Temperature Probe

The Pro Smart Oven’s digital Probe lets you cook according to the internal temperature of the food. The default Probe target temperature is 165F with a setting range between of 50F~212F, which is adjustable in 1F increments, or it can be turned off. The Pro Smart Oven will cook until the Probe target temperature is reached, even if the cooking time ends first.

1. Press **Temp** and set the cooking temperature (see **Temp/Time**).
2. Connect the Probe (component) to the Pro Smart Oven. (Inside, right side).
3. To read the temperature of the Probe at any time, press **Probe** once and the screen will show the current Probe temperature, no matter the Cooking Function.
4. To set the Probe target temperature, press and hold **Probe**. The screen will show "**Probe**", and "**165F**". Turn the **Select** dial to adjust the Probe target temperature.
5. Insert the Probe into the food, then push **START/PAUSE**. The Pro Smart Oven will start to cook to the set Probe target temperature.
 - While cooking, the current Probe temperature will be displayed along with "Probe".
 - Press **Temp** and the set oven temperature will be displayed.
 - Press and hold **Probe**, and the screen will show the set target temperature of the Probe. You may then adjust this by using the **Select** dial.



Carryover Cooking

When the Pro Smart Oven reaches a set temperature (10F default) under the Probe target temperature, it will alert you with 3 sets of short beeps, 2 beeps each. This will happen every time the Probe is in use.

1. Press and hold **Probe**, it will show "**165F**" and "**Probe**".
2. Set the Probe target temperature.
3. After you set the Probe target temperature, press **Menu + Sear** at the same time. The screen will show "**10F**", "**Carryover**" and "**Sear**". You can then deduct any temperature from 1F to 30F. The main cooking (under stages) will stop at the deducted Probe temperature and will change to Sear 2 and continue to cook until it reaches the original Probe target temperature.
4. Once the Probe target temperature is reached during Sear 2, regardless of the set Sear time, it will finish cooking and display "**END**".

INSTRUCTIONS

Using the Probe with Stage Cooking

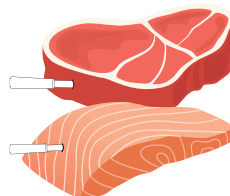
Each stage can have a different Probe target temperature and cooking temperature. Simply set the Probe target temperature for each stage and the Pro Smart Oven will cook each stage until that temperature is achieved and then move on to the next stage. Once the Probe target temperature of the last stage is reached, the Pro Smart Oven will shut-off.

Probe Temperature Guide

| Meats | Temp. | Rare | Med Rare | Med | Med Well | Well |
|---|-------|------|----------|-----|----------|------|
| Chicken, breast Turkey, breast Duck, breast | 360 | | | | | 165 |
| Chicken, whole Turkey, whole Duck, whole | 360 | | | | | 165 |
| Chicken, thigh Turkey, thigh Duck, thigh | 360 | | | | | 165 |
| Steak, 1-inch thick* | 450 | 120 | 130 | 135 | 145 | 165 |
| Burgers, ½ lb.* | 450 | 120 | 130 | 135 | 145 | 165 |
| Roast Beef (bone-in)* Roast Beef (boneless)* | 350 | 120 | 130 | 135 | 145 | 165 |
| Lamb (bone-in)* Lamb (boneless) * | 350 | 125 | 135 | 145 | 150 | 160 |
| Pork (bone-in)* Pork (boneless)* | 350 | | | 145 | 150 | 165 |
| Salmon, Tuna, Halibut, Swordfish* | 450 | | | 145 | 150 | 160 |
| Fish Steaks, 1-inch thick* | 450 | | | 145 | 150 | 160 |
| Sausage | 450 | | | | | 160 |
| <p>Note: Times may vary. Consuming raw or undercooked meats, poultry, or seafood may increase your risk of food borne illness.</p> <p>*To reduce the risk, cook your food to USDA-safe Temperatures.</p> | | | | | | |

Notes

Avoid touching any bone when inserting the Probe. When air frying, make sure to insert the Probe directly into the center (from the side) of any meat you plan to flip. Avoid inserting the Probe at an angle.



Probe Temperature Errors

| Error | Cause |
|---------------|---|
| NO PRB | <ol style="list-style-type: none">1. If the Probe is unplugged while the user pushes the Probe button, it will show “NO PRB” on the screen and beep three (3) times.2. Under setting mode, if the user presses Probe while the Probe is unplugged, the screen will show “NO PRB”; after that, the user can still push other buttons (like Temp, Time, Sear, etc.) to input other functions, but the Probe will not be activated.3. Under cooking mode, if the Probe is unplugged and the user presses Probe, the screen will show “NO PRB”; after that, the oven will keep cooking with the set time, but the Probe will not be activated.4. At any time, unplugging the Probe will cancel the Probe function. When the Probe is unplugged, it will display “NO PRB”, and “Probe” on the panel will no longer be lit. Plug the Probe in again and it will restart the Probe function automatically. |
| Prb2 | <p>If the set cooking temperature is lower than the Probe target temperature when the user presses START/PAUSE, it will display a “Prb2” error message, beep three (3) times, and will not start cooking.</p> <p>To avoid an unsafe situation with the Probe shunted outside of the cavity, even though the oven started working with the Probe activated, the oven will shut off if the target cooking temperature is more than 250F and the Probe sensing temperature does not increase more than 5F during first 60min cooking.</p> |
| Prb3 | <p>The Probe has short circuited.</p> <p>Contact Customer Service 1-877-689-2838 or email help@nuwavenow.com</p> |
| Prb4 | <p>If the cooking temperature is less than 250F and the Probe sensing temperature does not increase more than 5F during first 120min cooking, the oven will shut off and display a “Prb4” error notice to the user.</p> |

INSTRUCTIONS

Mute/Unmute

To mute or unmute the Pro Smart Oven's alert sounds, press **Sear + STAGE**. To mute or unmute the door alarm sounds, press and hold **Function**.

Setting the Clock

1. Press **Preheat + Time**. The screen will show "**12:00**" and flash for 3 seconds while you set the clock. If the clock locks after 3 seconds, press **Preheat + Time** to restart the process.
2. Turn the **Select** dial to set up the clock. When it reaches "**12:00**" again, the screen will show "**PM**".
 - The clock may be set as long as the Pro Smart Oven is plugged in, whether it is on or off.
 - While cooking, press **Preheat + Time** to show the clock time.
3. Press **Select** to lock in the new clock time.
 - The screen will immediately show the clock at the end of the cooking cycle.

Setting the Clock While Cooking or in Standby Mode

1. Press **Preheat + Time** to display the current time.
2. Adjust the clock time by turning the **Select** dial.
3. To stop the clock display, press **Preheat + Time** again.

Lock

Lock is used to disable the Pro Smart Oven's keypad, preventing it from responding to most actions until the keypad is unlocked or cooking has finished.

1. To activate the keypad lock, press **Menu + STAGE**. The screen will show "**LOC**" in the temperature section, indicating that the keypad is now locked.
2. While the keypad is locked, no buttons will function except **Light**, the **Power** button, and the **Menu + STAGE** combination (to unlock).

Wattage

To change the Pro Smart Oven's wattage:

1. Press and hold **STAGE + WiFi**.
2. Turn the **Select** dial to the desired wattage.
3. Press the **Select** dial to confirm the new wattage setting.

For more experienced cooks, the Pro Smart Oven's optional Advanced Functions, including Stage cooking, Sear and Slow Cook, may be found in Appendix One on pages 43-47.

CLEANING & MAINTENANCE

Cleaning

Before First Use

1. Remove all the packaging materials.
2. Remove the tape and labels on the appliance.
3. Clean the Wire Rack, Grill/Griddle Rack, Grill/Griddle, Air Fry Basket, Crumb Tray, Baking and Drip Pan thoroughly with hot water, a nonabrasive sponge, and mild dish detergent, or in the dishwasher, top rack only.
4. Wipe the inside and outside of the Pro Smart Oven with a damp dishcloth or wet cloth and dry thoroughly.

After Each Use

1. Allow the Pro Smart Oven to cool completely before cleaning.
2. Always unplug the Pro Smart Oven from the electrical outlet prior to cleaning. NEVER clean the Pro Smart Oven while it is plugged in.
3. Never use harsh abrasive or corrosive cleaning products, as they may damage the finish or oven surface. Wipe the exterior with a clean, damp cloth and dry thoroughly. **NEVER spray a solution directly on the unit, especially the control panel.**
4. Apply the cleaning agent directly to a cloth towel.
5. To clean the interior, use a damp cloth, mild liquid soap, and a clean cloth.
6. Never use steel wool pads, etc., on the interior or exterior of the Pro Smart Oven.
7. **NEVER HANDLE A HOT GRILL/GRIDDLE.** Allow the Grill/Griddle to completely cool before cleaning. Once cooled, wipe it with a clean damp towel then rinse it in a sink with cool water and dry it completely. **WARNING:** NEVER submerge or rinse a hot Grill/Griddle in water. The Grill/Griddle may warp or break underwater.
8. When the glass window is completely cool, spray glass cleaner on a clean cloth towel. Clean both the inside and outside of the window. Use a damp cloth to rinse the window then dry it completely with a clean dry towel.
9. To remove crumbs, slide out the Crumb Tray and discard the crumbs. Wipe it clean and replace it after each use. Never operate the oven without the Crumb Tray in place.

CLEANING & MAINTENANCE

10. To remove baked-on grease, soak the Wire Rack, Grill/Griddle Rack, Grill/Griddle, Air Fry Basket, and/or Crumb Tray, Baking and Drip Pan, in hot, soapy water for a minimum of 10 minutes. Dry thoroughly.

IMPORTANT - Do not put the Digital Temperature Probe in the dishwasher. Doing so can damage the components. HAND WASH ONLY.

Storage

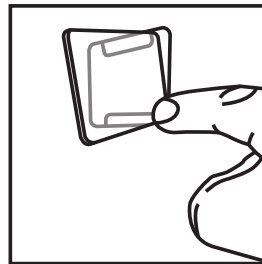
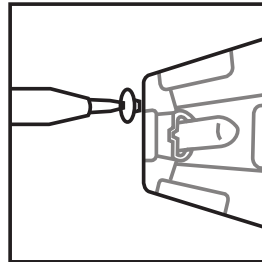
- Unplug the Pro Smart Oven and let it cool down completely.
- Make sure that all parts are clean and dry.
- Never wrap the cord around the Pro Smart Oven.

IMPORTANT - Do not immerse the Pro Smart Oven in water or attempt to put it through the dishwasher. The outer surface may be cleaned by wiping it carefully with a damp dishcloth or sponge. Make sure the Pro Smart Oven has cooled completely prior to cleaning.

Replacing the Oven Light Bulb

Allow the interior of the oven to fully cool before replacing the oven light bulb. Failure to do so could result in burns or damage to the glass cover or the light bulb itself.

1. Using a Phillips head screwdriver, unscrew the retaining bolt halfway.
2. Using your fingers, manually unscrew it the rest of the way.
3. Gently press on the lower corner of the glass cover to swing it open.
4. Pull the bulb straight out from the socket to remove it.



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

The Pro Smart Oven does not work.

1. The Pro Smart Oven is not plugged in or turned on.
2. Insert the plug into an appropriate grounded power socket. Press “ON/OFF”. If the Pro Smart Oven is still not working, contact Customer Service at 1-877-689-2838 or email help@nuwavenow.com

The Pro Smart Oven Door will not close completely.

1. The food item is too large. The Oven Racks or accessories are not properly set in place.
2. Use smaller amounts of food to cook. Make sure the Racks and Pans are slid into place and pushed all the way to the back of the Pro Smart Oven.

The food is fried unevenly.

Certain types of ingredients need to be shaken or flipped halfway through the cooking process.

Bake vs. Roast vs. Broil

Use Bake when cooking items that rise (e.g., cakes and cookies). Use Roast for dense foods that are browned throughout the cooking process. Use Broil to quickly brown or crisp a food item.

The Crumb Tray does not fit properly in the Pro Smart Oven

1. The Crumb Tray is not placed into the slot correctly. Something is blocking the Tray from sliding into position.
2. Remove the Crumb Tray and clean away any food items that may have accumulated in the back of the Pro Smart Oven.

TROUBLESHOOTING GUIDE

White smoke is coming out of the Pro Smart Oven.

1. You are cooking greasy foods, or the Cooking Rack, Chrome Mesh Rack and/or Grill/Griddle contain greasy residue from previous uses. When preparing greasy ingredients in the Pro Smart Oven, large amounts of oil produce white smoke. This will not affect the final cooking results.
2. Clean the Cooking Rack, Chrome Mesh Rack, Grill/Griddle and Crumb Tray regularly between uses.

The screen is blank.

1. The Pro Smart Oven overheated and has shut itself down. No action was taken after certain stages of cooking and the Pro Smart Oven shut down. Also, the Control Panel may not be not working correctly.
2. Unplug the Pro Smart Oven and allow the Pro Smart Oven to completely cool. Plug it back in and see if it is working. If the screen remains blank, contact Customer Service at 1-877-689-2838 or email help@nuwavenow.com

The Pro Smart Oven is not heating.

1. The Pro Smart Oven is unplugged. The Pro Smart Oven has overheated. The heating elements are not working.
2. Make sure the Pro Smart Oven is plugged in and has completely cooled. Start a cooking cycle and see if the unit comes up to the correct temperature. If the Pro Smart Oven still fails to heat up, contact Customer Service at 1-877-689-2838 or email help@nuwavenow.com

If the Pro Smart Oven needs to be replaced or returned to the manufacturer, please contact NuWave Customer Service at: 1-877-689-2838 or email help@nuwavenow.com (Mon-Fri 7:30am-4:30pm CST).

| Error Message: | Solution(s): |
|--|--|
| Er1 | The NTC Temperature Sensor has overheated. Turn the Pro Smart Oven off and allow it to cool. If the Pro Smart Oven is still not working after it cools down, contact Customer Service 1-877-689-2838 or email help@nuwavenow.com |
| Err1 | The NTC Temperature Sensor has short circuited. Contact NuWave Customer Service 1-877-689-2838 or email help@nuwavenow.com |
| Err2 | The NTC Temperature Sensor is open. Contact NuWave Customer Service 1-877-689-2838 or email help@nuwavenow.com |
| Err8 | A button may be jammed. |
| <p>If the Pro Smart Oven needs to be replaced or returned to the manufacturer, please contact NuWave Customer Service at: 1-877-689-2838 or email help@nuwavenow.com (Mon-Fri 7:30am-4:30pm CST).</p> | |

LIMITED WARRANTY

The NuWave Pro Smart Oven THE MANUFACTURER WARRANTS

The Pro Smart Oven, including the Wire Rack, Grill/Griddle Rack, Grill/Griddle, Air Fry Basket, Crumb Tray, Baking and Drip Pan, Temperature Probe, and all electrical components, are to be free from manufacturer defects.

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

THE WARRANTY DOES NOT COVER

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

TO OBTAIN SERVICE

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

MANUFACTURER'S OBLIGATION

The Manufacturer's obligation under this Limited Warranty is limited, to the extent allowable by law, to repairing or replacing any part covered by this Limited Warranty which upon examination is found to be defective under normal use. The Limited Warranty is applicable only within the continental United States and only to the original purchaser of the manufacturer's authorized channels of distribution. **THE LIMITED WARRANTY MAY NOT BE ALTERED, VARIED OR EXTENDED EXCEPT BY A WRITTEN INSTRUMENT EXECUTED BY THE MANUFACTURER. THE REMEDY**

OF REPAIR OR REPLACEMENT AS PROVIDED UNDER THIS LIMITED WARRANTY IS EXCLUSIVE. IN NO EVENT SHALL THE MANUFACTURER BE LIABLE FOR ANY CONSEQUENTIAL OR INCIDENTAL DAMAGES TO ANY PERSON, WHETHER OR NOT OCCASIONED BY NEGLIGENCE OF THE MANUFACTURER, INCLUDING WITHOUT LIMITATION, DAMAGES FOR LOSS OF USE, COSTS OF SUBSTITUTION, PROPERTY DAMAGE, OR OTHER MONEY LOSS.

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

DISPUTE RESOLUTION PROCEDURE. For disputes relating to use of the website or use or purchase of a NuWave product or service (collectively "Disputes"), you agree to first contact NuWave LLC at (877) 689-2838 (phone), (847) 367-5486 (facsimile), or legal@nuwavenow.com (email). If we cannot resolve your dispute informally, any and all disputes shall be submitted to final and binding arbitration. You may start the arbitration process by submitting in writing a demand to the American Arbitration Association ("AAA") and sending a copy to NuWave. NuWave will pay all filing costs. A single arbitrator of the AAA will conduct the arbitration in a location convenient to you or by phone. The arbitrator's award will be binding and may be entered as a judgment in a court of competent jurisdiction. The arbitration will be conducted in accordance with the provisions of AAA's Commercial Arbitration Rules and Mediation Procedures in effect at the Time of submission of your demand for arbitration. See https://www.adr.org/sites/default/files/CommercialRules_Web.pdf. Except as may be required by law as determined by an arbitrator, no party or arbitrator may disclose the existence, content, or results of any arbitration hereunder without prior written consent of both parties.

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

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

LIMITED WARRANTY

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

D. SOME MATTERS ARE NOT SUBJECT TO ARBITRATION.

Notwithstanding the foregoing, the following shall not be subject to arbitration and may be adjudicated only in the state and federal courts of Illinois: (i) any dispute, controversy, or claim relating to or contesting the validity of our intellectual property rights and proprietary rights, including without limitation, patents, trademarks, service marks, copyrights, or trade secrets; (ii) an action by a party for temporary, preliminary, or permanent injunctive relief, whether prohibitive or mandatory, or other provisional relief; or (iii) interactions with governmental and regulatory authorities.

(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

(Mon-Fri 7:30am-4:30pm CST).

APPENDIX ONE

Advanced Functions

The Pro Smart Oven's **advanced features are for experienced cooks** trying to achieve specific results by using stage cooking or taking full control over things like fan speed, and heat strength. **They are not needed to achieve amazing results** with this unit. These features are complex and **are not for novices, who use them at their own risk.**

Stage

You can program up to 5 cooking stages to ensure your meals are cooked just the way you want.

1. Press **Function**. Use the **Select** dial to choose a function, which will be shown on the screen. For example, "**Air Fry**".
 - This is Stage 1.
 - You have the option to adjust the cooking temperature and time by pressing **Temp** and **Time** and turning the **Select** dial.
2. Press and hold **STAGE**. The screen will show "**Stage 2**".
 - The set time will be 00:00 minutes, but the temperature from Stage 1 will be retained.
 - You have the option to adjust the cooking temperature and time by pressing **Temp** and **Time** and turning the **Select** dial.
 - You can continue adding stages by pressing and holding **STAGE** (up to 5 total stages) and adjusting the temperature and time for each, or you can press **START/PAUSE** to begin the cooking process.
3. You can cycle back to **Stage 1** by pressing and holding **STAGE**.

Notes

In this example, Air Fry was the cooking function, but you can select any of the 20 cooking functions and follow the same steps.

Sear

The Sear function uses the top & bottom heaters to seal in flavor and juices. You can sear your meat before, after, or both before and after, the regular cooking stages. Sear temperatures and times can be adjusted prior and during the searing process.

- **Default Sear Settings:** 450F, 5-minutes.
- **Selectable Sear Temperature Range:** 50F~500F
- **Selectable Sear Time Range:** 0-minutes~30-minutes (00:00~00:30)

APPENDIX ONE: ADVANCED FUNCTIONS

Principle of Sear 1, Sear 1 & 2, Sear 2

- **Sear 1:** Is ALWAYS the function right BEFORE the regular cooking stages.
- **Sear 1 & 2:** Is ALWAYS right BEFORE and right AFTER the regular cooking stages.
- **Sear 2:** Is ALWAYS right AFTER the regular cooking stages.

Using the Sear 1 Function

1. Press **Temp** or **Time** to adjust the cooking temperature and time.
2. Press **Sear** once. The screen will show “**450F**”, “**Sear**”, “**1**”, “**00:05**”, “**Fan**” and “**Preheat**”.
3. Press **START/PAUSE**. “**Sear**”, “**1**” and “**:**” will all flash.
 - The Pro Smart Oven will preheat and then sear at 450F for 5-minutes before going into the regular cooking stage.
 - Once the regular cooking stage has finished, the screen will show “**END**” and the Pro Smart Oven will beep three (3) times.
4. To set the main cooking time or temperature after pressing **Sear**:
 - Press and hold **STAGE**. The screen will show “**Stage 1**”, “**350F**”, “**00:15**”. Even though the Pro Smart Oven is no longer in Sear mode, it remembers that Sear 1 has been set.

Using the Sear 1 & 2 Function

1. Press **Temp** or **Time** to adjust the cooking temperature and time.
2. Press **Sear** twice. The screen will show “**450F**”, “**Sear**”, “**1**”, “**2**”, “**00:05**”, “**Fan**” and “**Preheat**”.
3. Press **START/PAUSE**. While in Sear 1, “**1**” and “**:**” will all flash.
 - The Pro Smart Oven will preheat and then sear at 450F for 5 minutes. It will then cook at the set temperature and time and then sear again at 450F for 5 minutes.
 - Once the Pro Smart Oven has finished cooking, it will display “**END**” and beep three times.
4. To set the main cooking time or temperature after pressing **Sear**:
 - Press and hold **STAGE**. The screen will show “**Stage 1**”, “**350F**”, “**00:15**”. Even though the Pro Smart oven is no longer in Sear mode, it remembers that Sear 1 & 2 has been set.

Using the Sear 2 Function

1. Press **Sear** 3 times. The screen will show “**450F**”, “**Sear**”, “**2**”, “**00:05**”, “**Fan**” and “**Preheat**”.
2. Press **START/PAUSE**. “**2**” and “**:**” will all flash.
 - The Pro Smart Oven will cook at the set temperature and time and then sear at 450F for 5 minutes.
 - Once it has finished cooking, the screen will show “**END**” and the Pro Smart Oven will beep three (3) times.
3. To set the main cooking time or temperature after pressing Sear:
 - Press and hold **STAGE**. The screen will show “**Stage 1**”, “**350F**”, “**00:15**”. Even though the Pro Smart Oven is no longer in Sear mode, remembers that **Sear 2** has been set.

Sear as an Independent Function

Sear temperatures and times can be adjusted prior and during the searing process.

1. Press and hold **Sear**.
 - The Pro Smart Oven will begin to sear at 450F for 5 minutes (00:05).
 - The user can then adjust the Sear temperature and time.
2. The screen will show “**Sear**” (“**1**” and “**2**” will not be lit).
3. The Pro Smart Oven will sear at the set temperature and time, and then beep three times and display “**END**”.

Heat/FAN

Heat/FAN allows you to control the heat source (top, bottom, and/or rear) and power (from 0-100%, by 5% increment), as well as the fan speed from 3 (Highest) to 0 (Off).

Controlling the Oven Heat

The default heat settings are: 80% (rear) / 10% (top) / 10% (bottom).

1. Press **Heat/FAN**.
2. Turn the **Select** dial to adjust the power of the rear heat, from 0-100%, by 5% increments.
3. Press **Heat/FAN** again.
4. Turn the **Select** dial to adjust the power of the top heat, from 0-100%, by 5% increments.
5. Press **Heat/FAN** a 3rd time.
6. Turn the **Select** dial to adjust the power of the bottom heat, from 0-100%, by 5% increments.

APPENDIX ONE: ADVANCED FUNCTIONS

Notes

The rear, top, and bottom heater power will be adjusted automatically to make sure the total heater power is no more than 100% with the odd percentage defaulting to the bottom.

Controlling the Oven Fan

1. Press and hold **Heat/FAN**. The screen will show the fan level as 3 (100%).
2. Turn the Select dial to adjust the fan speed level from 3 (100%) to 2 (67%) to 1 (33%) to OFF (no fan).

Notes

Fan speed is adjustable to OFF only when the top and bottom heaters are powered, not when the rear heater is operating.

Slow Cook

The Slow Cook function gives you tender, flavorful results by cooking at lower temperatures for longer periods of time. The default slow cooking temperature is 190F. The Slow Cook Probe target temperature range is 50F – 212F and the Slow Cook temperature range is 175F – 235F.

1. Press **Menu + Probe** for Slow Cook, then press **START/ PAUSE**.
2. Press **Menu + Probe** again prior to **START/PAUSE** to cancel.

Slow Cooking After the Probe Temperature is Reached

You may set the Slow Cook function to cook for set amount of time AFTER the target Slow Cook Probe temperature is reached.

1. Press **Probe** for 1 second. It will show the Probe target temperature default of 165F.
2. Adjust the Probe target temperature by using the **Select** dial to 170F.
3. At this point, press **Probe + Menu**, the Pro Smart Oven will beep twice, one short and one long. The screen will show the default cooking time of 01:00 (1 hour).
4. Use the **Select** dial to adjust the amount of time you want the food to maintain the Internal Probe temperature up to 02:00 (2 hours).

Notes

The Pro Smart Oven will automatically cook at a temperature **25F** higher than the set target Slow Cook Probe temperature. In this example it will cook at 195F. If the user wants to change the Slow Cook cooking temperature:

-
1. Press the **Temp** button. The screen will read **190F**. This is Slow Cook cooking temperature default.
 2. Use the **Select** dial to adjust the Slow Cook cooking temperature between 180F~235F.
 - The cook temperature shall be at least 10F higher than the Probe target temperature. If the Probe target temperature was set at 170F, then the cook temperature range that user can choose shall from is 180F~235F (The user cannot choose between 50F~175F).
 3. Press **START/PAUSE**. The Pro Smart Oven will reach the Probe temperature of 170F then maintain that temperature for 02:00 (2 hours).
 - Once the time runs out, the Pro Smart Oven will display “**END**” and beep 3 times.
 - **IF THE TARGET TEMPERATURE IS NOT REACHED AFTER 6 HRS OF COOKING, THE PRO SMART OVEN WILL AUTOMATICALLY TURN OFF TO AVOID CONTINUAL COOKING.**
 - **If the user unplugs the probe during the Slow Cook function, the Pro Smart Oven will continue cooking with the set cook temperature until time runs out. If the user plugs in the probe, the Pro Smart Oven will verify the food temperature and go back to the Slow Cook function.**

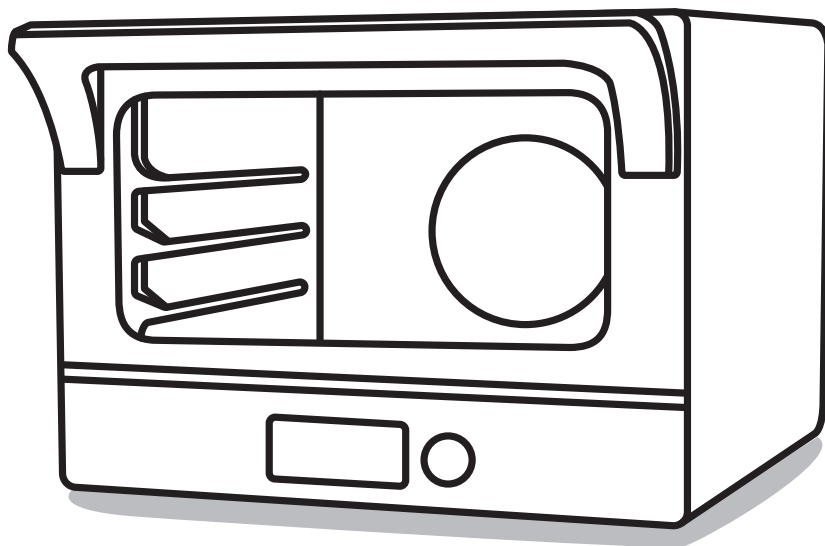
nuwave[®]

PRO SMART OVEN

Manual del Propietario

Modelo 20902
Rev. 2

CONDUCCIÓN E INFRARROJA INFRARROJA • ZONA DE TRIPLE FREIR CON AIRE



¿Dudas o Inquietudes?

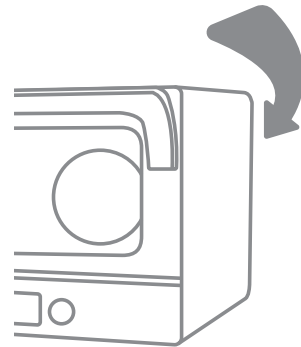
Llamada gratuita: 1-877-689-2838 • help@nuwavenow.com
(Lunes-Viernes 7:30am-4:30pm CST)

**¡REGÍSTRESE
AHORA!**

Como agradecimiento especial por registrar su NuWave Pro Smart Oven, ¡recibirá automáticamente 12 meses adicionales a la garantía limitada de su fabricante!*

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

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



ESPAÑOL

12 Meses Adicionales

** Registre su producto dentro de 1 año a partir de la fecha de compra para una extensión gratuita de 12 meses de garantía limitada.*

!para una garantía de
12 meses
adicionales!



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



2 Busque “lectores de códigos QR.”

QR code readers

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.

BIENVENIDO

A La Familia NuWave®

¡Enhorabuena por la compra de su NuWave® Pro Smart Oven! Estamos increíblemente emocionados por usted a medida que comience su cocina casera saludable con su nuevo Pro Smart Oven.

Queremos asegurarnos de que aproveche al máximo su experiencia de cocina NuWave®, por lo que hemos proporcionado instrucciones detalladas aquí en este manual para que conozca todos los detalles para ser un cocinero casero exitoso de NuWave®. También hemos incluido una práctica Guía de Inicio Rápida y un Libro de Recetas que contiene detalles sobre todas las recetas preestablecidas escritas y desarrolladas por nuestro equipo de talentosos chefs que ya están programadas en su horno.



Queremos que cada paso de su experiencia NuWave® sea lo más fácil y gratificante posible, por lo que si tiene alguna pregunta, comentario o inquietud, no dude en ponerse en contacto con nuestro Servicio al Cliente llamando al 1-877-689-2838 • help@nuwavenow.com (de lunes a viernes de 7:30 a.m. a 4:30 p.m. CST).

¡Conéctese con nosotros!



#nuwavenow

Visite nuwavenow.com para ver nuestros otros productos y accesorios NuWave.

ESPAÑOL

Bienvenido

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

PARA USO DOMÉSTICO SOLAMENTE Y LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USARLO

SIEMPRE TENGA ESTE MANUAL A LA MANO PARA FUTURAS REFERENCIAS.

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS

El incumplimiento de cualquiera de las medidas de seguridad, advertencias o instrucciones importantes para un uso seguro representa un mal uso del NuWave Pro Smart Oven que puede anular su garantía y crear el riesgo de lesiones graves. Cuando utilice el Pro Smart Oven, utilice el aparato únicamente para el fin para el que fue diseñado y para ningún otro uso, y siga siempre las precauciones básicas de seguridad.

1. Lea todas las instrucciones.
2. Asegúrese de que el Pro Smart Oven 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 estrecha supervisión cuando se use cualquier aparato cerca de niños. Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, niños o personas con experiencia o conocimiento, a menos que sea supervisado o instruido sobre el uso del aparato por un responsable de su seguridad.
8. No lo utilice si el Pro Smart Oven o el cable funcionan mal o han sido dañados de alguna manera. Devuelva el dispositivo al centro de servicio autorizado más cercano para su revisión, reparación o ajuste.
9. Úselo solo en una superficie limpia, estable, seca y nivelada.

10. No utilice accesorios o aditamentos no recomendados por el fabricante.
11. NO LO USE AL AIRE LIBRE. SOLO PARA USO EN INTERIORES.
12. No lo coloque sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico caliente, o en un horno caliente.
13. Desenchufe el aparato cuando no esté en uso y deje que el aparato se enfríe completamente antes de limpiar o quitar/reemplazar las piezas.
14. No cubra ni bloquee las salidas de aire de admisión ubicadas en la parte posterior y laterales del Pro Smart Oven, ya que hacerlo puede impedir una ventilación adecuada. Debe haber al menos 5 pulgadas de espacio libre detrás, a los lados y encima del Pro Smart Oven.
15. Use papel de aluminio para envolver alimentos que producen aceite o jugo cuando se cocinan y ponga en la parrilla/plancha para evitar incendios.
16. Para evitar incendios, no permita que el papel aluminio toque los elementos de calentamiento.
17. No altere ni modifique ninguna parte del Pro Smart Oven ni utilice accesorios o aditamentos no recomendados por el fabricante.
18. Es normal que algo de humo escape del Pro Smart Oven al calentarse por primera vez.
19. Si el exceso de humo se escapa de la salida de aire durante la operación, desenchufe el Pro Smart Oven inmediatamente y comuníquese con servicio al cliente al 1-877-689-2838 o envíe un correo electrónico a help@nuwavenow.com.
20. Durante el uso, vapor puede ser liberado de las salidas de aire. Mantenga las manos y la cara alejadas de las aberturas de salida de aire. Tenga cuidado con el vapor caliente que se escapa al abrir el Pro Smart Oven.
21. Evite colocar su cara cerca de la puerta de vidrio durante el uso.
22. Nunca toque el interior del Pro Smart Oven mientras está funcionando.
23. Tenga mucho cuidado al mover un aparato que contenga aceite u otros líquidos calientes.
24. Nunca deje el Pro Smart Oven desatendido durante el uso.
25. No desmonte el Pro Smart Oven.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

PARA USO DOMÉSTICO SOLAMENTE Y LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USARLO

26. Deje que el Pro Smart Oven se enfríe antes de poner o sacar los artículos o antes de limpiar.
27. Mantenga este manual a mano para futuras referencias.
28. Siempre asegúrese de que sus dedos estén limpios y secos al presionar los botones.



ADVERTENCIA

Nunca use el Pro Smart Oven con piezas sueltas, dañadas o faltantes.

Advertencias sobre el horno tostador (norma UL 1026, sección 71.7):

1. No se deben introducir alimentos o utensilios de metal de gran tamaño en un horno tostador, ya que pueden provocar un incendio o un riesgo de descarga eléctrica.
2. Puede ocurrir un incendio si el horno tostador está cubierto o tocando material inflamable, incluidas cortinas, paredes y similares, cuando está en funcionamiento. No guarde ningún artículo encima del aparato cuando esté en funcionamiento.
3. No limpie con estropajos metálicos. Los pedazos pueden desprenderse de la almohadilla y tocar partes eléctricas, lo que implica un riesgo de descarga eléctrica.
4. Se debe extremar la precaución cuando se utilicen recipientes que no sean de metal o vidrio.
5. No almacene ningún material, excepto 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 migas ni ninguna parte del horno con papel de aluminio. Esto provocará un sobrecalentamiento del horno.

8. Apague el Pro Smart Oven presionando ON / OFF antes de desenchufar la unidad de la toma de corriente.



ADVERTENCIA

Para desconectar el Pro Smart Oven, apáguelo presionando ON/OFF y luego retire el enchufe del tomacorriente.



CUIDADO

RIESGO DE DESCARGA ELÉCTRICA

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

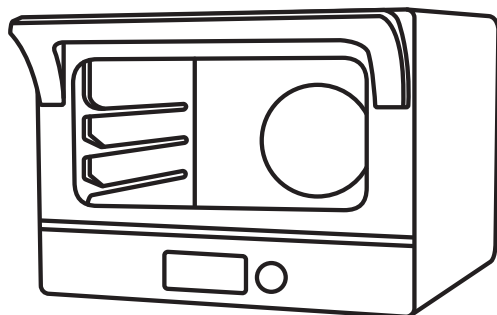
Cables

Se proporciona un cable de fuente de alimentación corto (o cable de fuente de alimentación desmontable) 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:

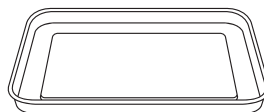
1. La clasificación eléctrica marcada del cable de extensión debe ser al menos tan grande como la clasificación eléctrica del aparato.
2. El cable más largo debe estar dispuesto de manera que no cubra ninguna encimera o mesa donde pueda ser tirado o tropezado involuntariamente.
3. El Pro Smart Oven debe operarse en una toma de corriente separada de otros aparatos en funcionamiento debido a las limitaciones de potencia.
4. Este aparato es del tipo de conexión a tierra de 3 clavijas, por lo que el juego de cables o el cable de extensión también debe ser un cable de 3 alambres con conexión a tierra.

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

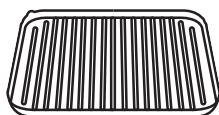
PARTES Y ACCESORIOS



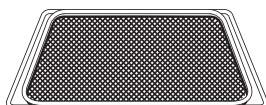
Base de Alimentación
Parte #: BEA1



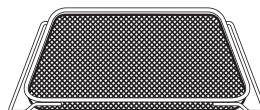
Bandeja de Goteo y Hornear
Parte #: BEA8



Parrilla/Plancha
Parte #: BEA3



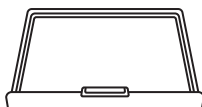
Rejilla de la Parrilla/Plancha
Parte #: BEA4



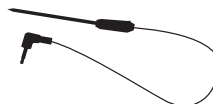
Cesta para Freír con Aire
Parte #: BEA5



Rejilla
Parte #: BEA6



Bandeja de Migajas Sensor de Temperatura
Parte #: BEA7



Parte #: BEP3



Bombilla
Parte #: BEP1



Tornillo
Parte #: BEP4



Cubierta de Bombilla
Parte #: BEP2

Para pedir piezas, vaya a la sección de Piezas Reemplazables, luego comuníquese con Servicio al Cliente al 877-689-2838 o help@nuwavenow.com

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 en agua tibia y jabonosa o en el lavavajillas, solo en la rejilla superior. NUNCA sumerja la unidad principal en agua.

Nota: Si bien los accesorios son aptos para lavavajillas, se recomienda lavarlos a mano. La limpieza frecuente en el lavavajillas puede provocar un desgaste prematuro.

Parrilla/Plancha

Para asar filetes y asar verduras. Voltéelo del lado de la plancha para hornear.

Nota: La parrilla/plancha debe usarse con la rejilla.

Rejilla de la Parrilla/Plancha

La profundidad de ½ pulgada es ideal para la deshidratación.

Cesta para Freir con Aire

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

Rejilla

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

Bandeja de Migajas

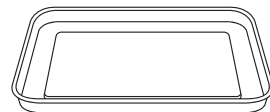
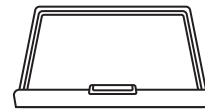
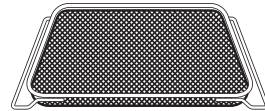
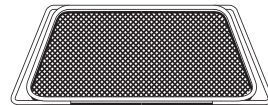
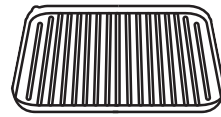
Atrapa migas y goteos y debe permanecer en la unidad en todo momento mientras se cocina.

Bandeja de Goteo y Hornear

Ideal para hornear, asar y como bandeja de goteo al freír al aire, protegiendo los elementos calefactores inferiores del goteo de aceites y grasas.

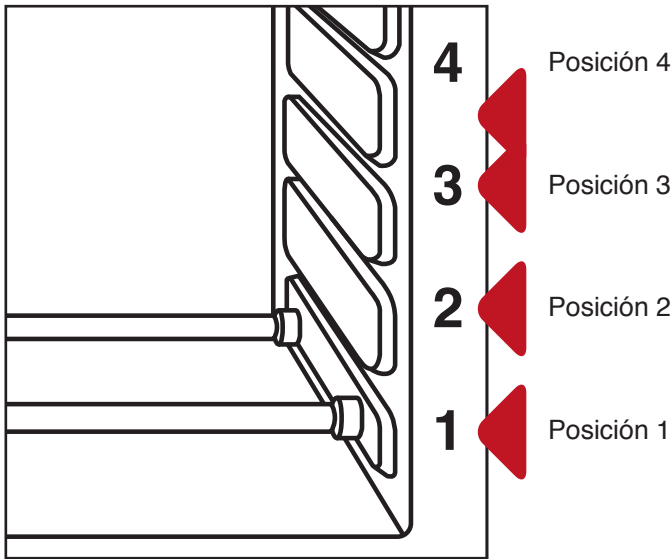
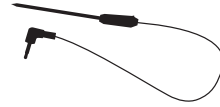
Sensor de Temperatura

Elimine las conjeturas de la cocina.



GUÍA DE ENSAMBLE

Consulte la guía de temperatura en la sección Sensor para obtener más información.



Nivel de la Rejilla

| | | | | | | |
|--------------|--|------------|-----------|-----------|-------------------|-------------|
| Sellar | | Rack Level | Air Fry | Toast | Freir con Aire | Tostar |
| | | 4 | Grill | Pizza | A la Parrilla | Pizza |
| | | 3 | Bake | Proof | Hornear | Sensor |
| | | 2 | Broil | Dehydrate | Asar | Deshidratar |
| Luz Etapa | | 1 | Air Roast | Function+ | Rostizar con Aire | Función+ |

El horno tiene 4 posiciones para la rejilla donde sus accesorios pueden deslizarse en la unidad. Al elegir una función, los números de rack apropiados se iluminarán en el panel de control. Los números en el panel de control coincidirán con los del interior de la unidad.

CONEXIÓN WI-FI



CUIDADO

SIEMPRE tenga mucho cuidado al manipular los accesorios al cocinar. Use guantes de horno y deje que los accesorios se enfríen antes de lavarlos.

Con la aplicación NuWave® Connect, puede operar su NuWave® Pro Smart Oven con su dispositivo inteligente.

Descargue la aplicación NuWave® Connect

Usando el lector QR incorporado en su aplicación de cámara:

1. Escanee el código QR a continuación.
Le llevará a la página de descarga de la aplicación en Google™ Play Store o Apple AppStore.
2. Siga las instrucciones de descarga e instalación.



Si su teléfono no tiene esa capacidad incorporada, simplemente descargue una aplicación de escaneo QR de terceros antes de escanear los códigos QR NuWave® y estará listo para comenzar.

1. Abra su tienda de aplicaciones móviles (App Store, Google™ Play).
2. Busque “lectores de códigos QR”.
3. Simplemente descargue el lector de códigos QR en su teléfono, ábralo, escanee el código y estará listo para comenzar.

Configuración y activación de WI-FI

1. Descargue e instale la aplicación NuWave® Connect.
2. Asegúrese de que su teléfono esté conectado a la red Wi-Fi de 2.4GHz de su hogar. Abra la aplicación y siga las instrucciones en la aplicación para el proceso de verificación. Una vez completada la verificación, comience a agregar dispositivos. Para agregar un dispositivo, toque “+” y luego seleccione “Pro Smart Oven”.
 - Mientras el Pro Smart Oven esté en modo de espera, mantenga presionado el WiFi durante 1 segundo. Esto activará o desactivará el Wi-Fi incorporado.
 - El icono de Wi-Fi en la pantalla indicará el estado de la conexión Wi-Fi del Pro Smart Oven. Asegúrese de que el Pro Smart Oven Wi-Fi esté activo y conectado con su red Wi-Fi de 2,4 GHz.

CONEXIÓN WI-FI

- Durante la configuración por primera vez, el icono de Wi-Fi parpadeará rápidamente mientras se empareja con la red.
- Cuando el Wi-Fi esté conectado, el icono se iluminará y permanecerá encendido.
- Cuando el Wi-Fi esté desconectado, el icono estará apagado.
- Si el proceso de conexión falla, la luz wi-fi se apagará.

Nota:

Algunas instancias pueden requerir que el usuario vuelva a mantener presionado el botón de la tecla para devolver el Wi-Fi al modo de emparejamiento, incluso si anteriormente hubo una conexión exitosa.

- Siempre que el Pro Smart Oven esté desconectado, el Wi-Fi deberá ser vuelto a emparejar una vez que se vuelva a enchufar.
- Si la conexión Wi-Fi no tiene éxito, los íconos WiFi/Bluetooth se apagarán indicando que el NuWave Pro Smart Oven no está conectado al Wi-Fi.

CONEXIÓN BLUETOOTH

CONEXIÓN BLUETOOTH

El módulo Wi-Fi del Pro Smart Oven, además, ofrece un respaldo de Conectividad Bluetooth. Si su red Wi-Fi se apaga, el Bluetooth del Pro Smart Oven automáticamente se apareará con el Bluetooth de su dispositivo.

Para aprovechar esta función, asegúrese de que las opciones de Bluetooth, Wi-Fi y datos móviles de su dispositivo inteligente estén habilitadas.


Emparejar su dispositivo con el Pro Smart Oven a través de Bluetooth toma hasta 5 minutos, pero una vez que su dispositivo esté emparejado, la aplicación NuWave® Connect funcionará normalmente dentro del rango.

ESPAÑOL

Conexión Bluetooth

EMPEZANDO

La funcionalidad fácil de usar el Pro Smart Oven se divide en funciones Básicas y Avanzadas, la primera ofrece la funcionalidad de cocción completa de la unidad y la última le brinda control sobre el ventilador y la fuerza del calor y le permite programar diferentes etapas de cocción, funciones que utilizará principalmente para crear sus propios ajustes preestablecidos de cocina.

| Botón | Función |
|---|---|
|  | Enciende y apaga el Pro Smart oven. |
| START/ PAUSE & CLEAR | Inicia y pausa el proceso de cocción, y le permite borrar cualquier selección. |
| Temp & Time | Le permite ajustar la temperatura y el tiempo antes y durante el proceso de cocción. |
| Menu | Le da acceso a 100 ajustes preestablecidos de cocina y le permite almacenar 50 adicionales propios. Consulte los 100 ajustes preestablecidos en la parte posterior de la Guía de inicio rápido. |
| Function | Elige entre 20 opciones de cocina. |
| Probe | Ayuda a cocinar con precisión sus alimentos a su temperatura interna preferida. Se enchufa en el interior, al lado derecho. |
| Preheat | Asegura que el Pro Smart Oven esté a la temperatura de cocción establecida cuando inserta su comida, lo que le brinda resultados más crujientes. |
| Heat/FAN | Controle las fuentes de calor del Pro Smart Oven (superior, inferior y/o trasera) y las velocidades del ventilador |
| Sear | Selle sus alimentos antes y / o después del proceso de cocción. No es necesario para todos los procesos de cocción. |

| Uso |
|--|
| El botón de encendido enciende y apaga el Pro Smart Oven y detiene todas las funciones de cocción. |
| Seleccione una función de cocción, presione START/PAUSE para comenzar, pausar o reanudar la cocción. Mientras esté en el modo de configuración, mantenga preionado START/PAUSE para borrar todas las selecciones y volver a la configuración predeterminada. Mientras cocina, presione START/PAUSE para terminar de cocinar. |
| Presione Temp y utilice la perilla Select para ajustar la temperatura. Presione Time y utilice la perilla Select para ajustar el tiempo. |
| Presione Menu y utilice la perilla Select para elegir los programas preestablecidos (1-100) para cocinar. Una vez que haya elegido uno, la temperatura y el tiempo se pueden ajustar. Presione START/PAUSE para iniciar el programa elegido. Nota: Los ajustes preestablecidos 1-100 se pueden ajustar, pero volverán a las temperaturas y tiempos predeterminados después de que haya terminado la cocción. |
| Presione Function y desplácese por las funciones de cocción. En "Function+", presione la perilla Select para las funciones 10 – 20. Una vez que haya elegido una función, presione la perilla Select y START/PAUSE para comenzar a cocinar. |
| El valor predeterminado es 165°F. Conecta la sonda al conector de tu Pro Smart Oven. Mantenga pulsada Probe durante 1 segundo para establecer la temperatura interna objetivo de la sonda para los alimentos mediante la perilla Select . Inserte el otro extremo de la sonda en los alimentos. Presione START/PAUSE para comenzar la cocción. |
| El valor predeterminado es 400° F (temperatura de cocción predeterminada). Para comenzar, presione START/PAUSE y ajuste la temperatura y el tiempo de cocción. El Pro Smart Oven se precalentará a la temperatura de cocción establecida. Una vez que el Pro Smart Oven haya alcanzado la temperatura establecida, el Pro Smart Oven pitará dos veces, contará con cuenta regresiva durante 10 segundos, pitará una vez más y luego comenzará a cocinar automáticamente. Para desactivar el precalentamiento automático, presione Menu + Preheat antes de cocinar. Repita para reactivar el precalentamiento automático. |
| Calor: Presione Heat/FAN y ajuste la calefacción trasera, superior y/o inferior con la perilla Select . Ventilador: Ajuste la velocidad del ventilador de 0 a 3. Mantén pulsado el botón Heat/FAN y utiliza la perilla Select para ajustar. Nota: Si está utilizando el calentador trasero, la velocidad del ventilador debe ser de 1 o más. |
| Los valores predeterminados son 450° F durante 5 minutos. Presione Buscar. Luego, ajuste la temperatura y el tiempo para dorar, si lo desea, y presione START/PAUSE para comenzar a cocinar. |

EMPEZANDO

Funciones Clave Básicas

| Funciones | Parrilla/ Plancha Rejilla de la Parrilla/ Plancha | Rejilla de la Parrilla/ Plancha | Cesta para freir con aire | Rejilla |
|-----------------------|---|--|------------------------------------|---------|
| Freir con Aire | | ✓ | ✓ | |
| Parrilla | ✓ | | | |
| Hornear* | ✓ | | | ✓ |
| Asar* | ✓ | | | ✓ |
| Rostizar con Aire | | ✓ | ✓ | ✓ |
| Tostar | | ✓ | ✓ | ✓ |
| Pizza* | ✓ | | | ✓ |
| Sensor | | | | ✓ |
| Deshidratar | | ✓ | ✓ | |
| Galleta* | ✓ | | | ✓ |
| Descongelar* | | ✓ | ✓ | ✓ |
| D.I.Y. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Hervir al Horno* | | ✓ | ✓ | ✓ |
| Rawtarian* | | ✓ | ✓ | ✓ |
| Recalentar* | | ✓ | ✓ | ✓ |
| Sanitizar* | | ✓ | ✓ | ✓ |
| Cocción Lenta* | | ✓ | ✓ | ✓ |
| Asado Lento* | | ✓ | ✓ | ✓ |
| Mantener Caliente* | | ✓ | ✓ | ✓ |
| Asado Completo* | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |

*Use una bandeja para Hornear/Cocinar segura para el horno cuando use el rack. Para obtener los mejores resultados, use la Parrilla/Plancha y la Rejilla para Parrilla/Plancha. Voltee la Parrilla/Plancha hacia el lado de la plancha.

Consejos Útiles

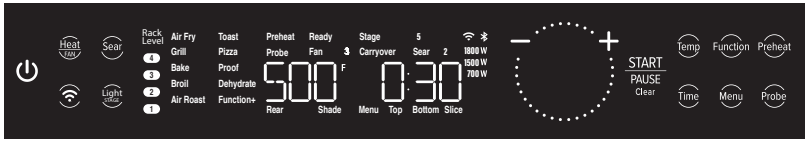
1. Para agregar más tiempo durante el ciclo de cocción actual, gire el selector Select en el sentido de las agujas del reloj. Controle su comida para asegurarse de que no se cocine demasiado.
2. Puede aparecer algo de humedad en la puerta del Pro Smart Oven durante ciertos ciclos de cocción. Esto es normal y no es motivo de preocupación.
3. Al freír con aire, los alimentos se pueden cubrir ligeramente con aceite de antemano para aumentar su textura crujiente y dorada.

| Temperatura de Cocción | Tiempo de Cocción |
|------------------------|-------------------|
| 50F - 275F | 00:00 - 99:59 |
| 280F - 350F | 00:00 - 24:00 |
| 355F - 400F | 00:00 - 04:00 |
| 405F - 450F | 00:00 - 01:00 |
| 455F - 500F | 00:00 - 00:30 |

Funciones básicas de las teclas

| Funciones | Botones |
|---------------------------------------|--|
| Función de cocción remanente | Presione Menu + Sear |
| Silenciar/reactivar | Presione Sear + STAGE |
| Cocción lenta | Presione Menu + Probe |
| Silencio para la Puerta | Presione y Mantenga presionado Function |
| Reloj | Presione Preheat + Time |
| Seguro | Presione Menu + STAGE |
| Sensor de Temperatura Objetivo | Presione Probe durante 1 segundo |
| Cambio de formato de tiempo a min:seg | Presione Time durante 4 segundos |
| Cambio de temperatura F/C | Presione Temp durante 4 segundos |
| Sear como función independiente | Presione Sear durante 1 segundo |
| Bluetooth | Presione Wi-Fi durante 1 segundo |
| Vatios | Presione Wi-Fi + Light |

EMPEZANDO



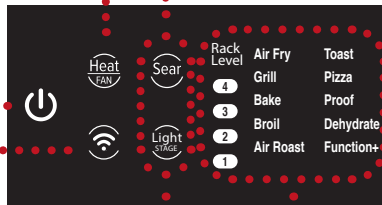
ON/OFF:
Enciende el horno.

Heat:
Controla el calor superior, inferior y trasero.

Sear:
Elige entre 3 ajustes de Sellar.

FAN:
Elige entre 3 niveles del ventilador.*

Wi-Fi:
Conecta el horno a la red de Internet de su casa.



Light:
Presione Light/STAGE para encender y apagar la luz del horno.

STAGE:
Mantenga pulsado Light/STAGE para programar hasta 5 etapas de cocción.

Rack Level:
El horno resaltará el ajuste correspondiente predeterminado del rack.

Programmed Settings:
Elija entre 9 configuraciones programadas, más 11 adicionales con Función+.

*Cuando se usa calor atrás, el ventilador no se puede apagar.

Nota:

Preheat, Ready, Stage, Probe, Fan, Sear, Rear, Top, Bottom, Shade, Menu, Top, Bottom, Inferior o Slice se mostrarán una vez que el usuario seleccione esa función.

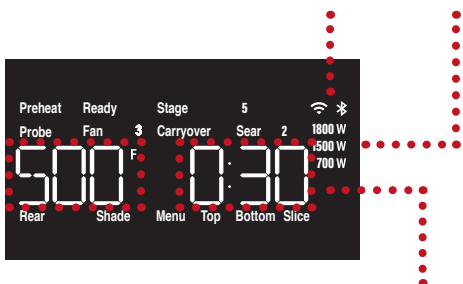
Wi-Fi y

Bluetooth:

Opere su horno con su dispositivo inteligente.

Vatios:

La potencia seleccionada se mostrará en la pantalla.



Temperatura de cocción:

El valor predeterminado se establecerá en Fahrenheit, pero puede ser cambiado Para Celsius.

Tiempo de cocción:

HORAS:MINUTOS
El formato de tiempo se puede cambiar.

Seleccione Perilla:

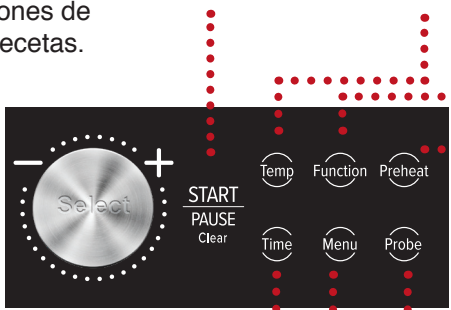
La perilla **Select** ajusta el tiempo de cocción y la temperatura, se desplaza entre las funciones de cocción y las recetas.

START/PAUSE:

Inicia y pausa el proceso de cocción.

Temp:

Ajusta la temperatura de cocción.



Function:

Deslice a través de los 20 presets.

Preheat:

Precalienta su horno para obtener mejores resultados.

Time:

Ajusta el tiempo de cocción.

Menu:

Seleccione hasta 100 ajustes preestablecidos y guarde hasta 50 de los suyos.

Probe:

Permite que el horno se cocine por la temperatura interna de los alimentos.

INSTRUCCIONES



Inicio Rápido

1. Conecte el cable de alimentación a una toma de corriente.
2. Presione el botón **Power** para encender o apagar el Pro Smart Oven. Cuando esté activado:
 - Cada función parpadeará una por una antes de que el Pro Smart Oven vaya a Air Fry.
 - Se mostrará el tiempo de cocción y la temperatura predeterminados de esa función.
 - Si esa función tiene Precalentamiento, entonces “**Preheat**” también se encenderá.
3. Mantenga presionado **Light** para encender la lámpara dentro del horno y manténgalo presionado nuevamente para apagar la lámpara.
4. Presione **Temp** y, a continuación, gire la perilla **Select** para ajustar la temperatura de cocción. Presione **Time** y gire la perilla **Select** para ajustar el tiempo de cocción.
 - La temperatura, el tiempo y la(s) fuente(s) de calentamiento se pueden ajustar antes y durante el proceso de cocción.
5. Abra la puerta del horno y coloque su comida en el Pro Smart Oven.
 - Mientras cocina, abrir la puerta pausará el ciclo de cocción y encenderá la luz del horno.
 - Cerrar la puerta nuevamente reanudará el ciclo de cocción y apagará la luz del horno.
 - Si la puerta permanece abierta durante 30 minutos o más, el Pro Smart Oven se apagará..
6. Presione **START/PAUSE/CLEAR**. El Pro Smart Oven comenzará a cocinar y la pantalla mostrará la temperatura de cocción y el tiempo en cuenta regresiva. “:” parpadeará.
 - Presione **START/PAUSE/CLEAR** de nuevo para pausar la cocción y de nuevo para reanudarla.
 - Mantenga presionado el botón **START/PAUSE/CLEAR** para borrar todas las configuraciones y selecciones y devolver el Pro Smart Oven a su configuración predeterminada.
7. Una vez que el Pro Smart Oven haya terminado de cocinar, la pantalla mostrará “**END**” y pitará 3 veces.

Funciones Básicas

Con sus ajustes preestablecidos de cocina y funciones de cocina programadas, el conjunto de funciones básicas de Pro Smart Oven le ofrece todo lo que necesita para llevar a cabo casi todas las tareas de cocina que pueda enfrentar.

Trabajando con el Tiempo y la Temperatura

Puede configurar el tiempo de cocción y la temperatura antes de cocinar, pero siempre tiene la opción de ajustarlos mientras cocina también.

Para Establecer la Temperatura y el Tiempo de Cocción antes de Cocinar

1. Presione el botón **Power**. La pantalla mostrará una función de cocción (es decir, **“Pizza”**), la temperatura de cocción, el tiempo de cuenta regresiva de cocción (es decir, **“00:15”**), **“Rear”**, **“Bottom”**, **“Fan”**, y **“Preheat”**. Los “:” se encenderán.
2. Presione **Temp**. Gire la perilla **Select** para ajustar la temperatura de cocción deseada.
3. Presione **Time**. Gire la perilla **Select** para ajustar al tiempo de cocción deseado.
4. Presione **START/PAUSE** para comenzar a cocinar a la temperatura y tiempo establecidos.
5. Cuando termine, la pantalla mostrará **“END”** y el Pro Smart Oven pitará 3 veces.

Para Ajustar la Temperatura y el Tiempo de Cocción Durante la Cocción

1. Presione **Temp** una vez. Utilice la perilla **Select** para ajustar la temperatura de cocción deseada.
2. Presione **Time** una vez. Utilice la perilla **Select** para ajustar el tiempo de cocción deseado.
3. El Pro Smart Oven continuará cocinando a la nueva temperatura y tiempo.
4. Cuando termine, la pantalla mostrará **“END”** y el Pro Smart Oven pitará 3 veces.

Consejo Profesional

Al usar sus propias recetas, especialmente las escritas para un horno convencional, los tiempos de cocción pueden ser diferentes. Por lo tanto, hasta que sepa cómo se llevará su receta en el Pro Smart Oven, asegúrese de verificar su comida para evitar que se queme.

INSTRUCCIONES

Cambio del Formato de Temperatura

El formato de temperatura predeterminado es Fahrenheit, pero puede cambiarlo a Celsius manteniendo presionado **Temp**. El Pro Smart Oven cambiará de “F” (Fahrenheit) a “C” (Celsius). Para volverlo a cambiar, simplemente mantenga presionado el botón **Temp** nuevamente.

- La figura de temperatura cambiará con el cambio en el formato de temperatura.
- El formato de temperatura no se puede cambiar durante la cocción.
- El formato de temperatura solo se puede cambiar cuando se muestra la temperatura.
- Fahrenheit es el formato de temperatura predeterminado. Si cambia el formato a Celsius, el formato seguirá siendo Celsius, incluso si está desconectado, hasta que lo vuelva a cambiar.

Cambio del Formato de Tiempo

El formato de tiempo predeterminado es horas:minutos (hh:mm). Para cambiar eso a minutos:segundos (mm:ss:), mantenga presionado Time. El formato de tiempo se moverá de hh:mm a mm:ss. Mantenga presionado el botón Time de nuevo para volver a cambiarlo.

- El formato de tiempo no se puede cambiar mientras se cocina.
- El formato de tiempo solo se puede cambiar cuando se muestra el tiempo.
- Si cambia de formato de tiempo, el Pro Smart Oven permanecerá en el nuevo formato hasta que lo vuelva a cambiar, incluso si la unidad está desconectada.
- El ajuste de tiempo máximo en formato hh:mm es de 99 horas.; 59 min.
- El ajuste de tiempo máximo en formato mm:ss es de 99 min.; 59 seg.

Uso de las Funciones de Cocción

El Pro Smart Oven tiene 20 funciones de cocina preprogramadas para ayudar a eliminar las suposiciones al cocinar. Air Fry es la función predeterminada, pero para acceder a las 19 restantes, comience presionando **Function**.

1. Gire la prilla **Select** o continúe presionando **Function** hasta llegar a la función de cocción que desee.
2. Para “**Function+**”, gire la prilla **Select** a **Function+**, luego presione la prilla **Select** (verá el número 10). Gire la prilla **Select** hasta el número de función deseado. (10 - 20).
3. Una vez elegida la función de cocción deseada, Presione **START/PAUSE** para empezar a cocinar de acuerdo con los siguientes parámetros:

INSTRUCCIONES

| Funciones Programadas | | | | | |
|------------------------------|------------|--------|-----|------------|------------------------|
| #1. Freir con Aire | | | | | |
| Valor por defecto | | Calor | | Ventilador | Posición de la Rejilla |
| Temp | 400F | Arriba | 10% | 3 | 2 or 3 |
| Time | 15 minutos | Abajo | 10% | | |
| | | Atrás | 80% | | |
| #2. A la Parrilla | | | | | |
| Valor por defecto | | Calor | | Ventilador | Posición de la Rejilla |
| Temp | 450F | Arriba | 25% | 3 | 3 |
| Time | 15 minutos | Abajo | 25% | | |
| | | Atrás | 50% | | |
| #3. Hornear | | | | | |
| Valor por defecto | | Calor | | Ventilador | Posición de la Rejilla |
| Temp | 350F | Arriba | 40% | 1 | 2 |
| Time | 25 minutos | Abajo | 40% | | |
| | | Atrás | 20% | | |
| #4. Asar | | | | | |
| Valor por defecto | | Calor | | Ventilador | Posición de la Rejilla |
| Temp | 500F | Arriba | 80% | 3 | 4 |
| Time | 5 minutos | Abajo | 0% | | |
| | | Atrás | 20% | | |
| #5. Rostizar con Aire | | | | | |
| Valor por defecto | | Calor | | Ventilador | Posición de la Rejilla |
| Temp | 350F | Arriba | 30% | 3 | 2 |
| Time | 30 minutos | Abajo | 30% | | |
| | | Atrás | 40% | | |

| #6. Tostar | | | | | |
|------------------------|------------|--------|-----|------------|------------------------|
| Valor por defecto | | Calor | | Ventilador | Posición de la Rejilla |
| Temp | 425F | Arriba | 50% | 1 | 3 |
| Time | 5 minutos | Abajo | 50% | | |
| | | Atrás | 0% | | |
| #7. Pizza | | | | | |
| Valor por defecto | | Calor | | Ventilador | Posición de la Rejilla |
| Temp | 400F | Arriba | 0% | 3 | 1 o 2 |
| Time | 15 minutos | Abajo | 70% | | |
| | | Atrás | 30% | | |
| #8. Sensor | | | | | |
| Valor por defecto | | Calor | | Ventilador | Posición de la Rejilla |
| Temp | 90F | Arriba | 50% | 0 | 2 o 3 |
| Time | 30 minutos | Abajo | 50% | | |
| | | Atrás | 0% | | |
| #9. Deshidratar | | | | | |
| Valor por defecto | | Calor | | Ventilador | Posición de la Rejilla |
| Temp | 100F | Arriba | 50% | 1 | Cualquier |
| Time | 2 horas | Abajo | 50% | | |
| | | Atrás | 0% | | |
| #10. Galleta | | | | | |
| Valor por defecto | | Calor | | Ventilador | Posición de la Rejilla |
| Temp | 325F | Arriba | 40% | 2 | 2 o 3 |
| Time | 15 minutos | Abajo | 40% | | |
| | | Atrás | 20% | | |

INSTRUCCIONES

| #11. Descongelar | | | | | |
|-----------------------------|------------|--------|-----|------------|------------------------|
| Valor por defecto | | Calor | | Ventilador | Posición de la Rejilla |
| Temp | 50F | Arriba | 50% | 3 | Cualquier |
| Time | 30 minutos | Abajo | 50% | | |
| | | Atrás | 0% | | |
| #12. D.I.Y | | | | | |
| Valor por defecto | | Calor | | Ventilador | Posición de la Rejilla |
| Temp | 350F | Arriba | 50% | 3 | Cualquier |
| Time | 15 minutos | Abajo | 50% | | |
| | | Atrás | 0% | | |
| #13. Hervir al Horno | | | | | |
| Valor por defecto | | Calor | | Ventilador | Posición de la Rejilla |
| Temp | 300F | Arriba | 50% | 0 | 2 o 3 |
| Time | 20 minutos | Abajo | 50% | | |
| | | Atrás | 0% | | |
| #14. Rawtarian | | | | | |
| Valor por defecto | | Calor | | Ventilador | Posición de la Rejilla |
| Temp | 115F | Arriba | 50% | 1 | Cualquier |
| Time | 1 hora | Abajo | 50% | | |
| | | Atrás | 0% | | |
| #15. Recalentar | | | | | |
| Valor por defecto | | Calor | | Ventilador | Posición de la Rejilla |
| Temp | 350F | Arriba | 50% | 3 | 1 o 2 |
| Time | 10 minutos | Abajo | 50% | | |
| | | Atrás | 0% | | |

| #16. Sanitizar | | | | | |
|-------------------------------|------------|--------|-----|------------|------------------------|
| Valor por defecto | | Calor | | Ventilador | Posición de la Rejilla |
| Temp | 200F | Arriba | 50% | 1 | 1 |
| | | Abajo | 50% | | |
| Time | 20 minutos | Atrás | 0% | | |
| #17. Cocción Lenta | | | | | |
| Valor por defecto | | Calor | | Ventilador | Posición de la Rejilla |
| Temp | 190F | Arriba | 50% | 3 | 1 o 2 |
| Probe | 165F | Abajo | 50% | | |
| Time | 1 hora | Atrás | 0% | | |
| #18. Asado Lento | | | | | |
| Valor por defecto | | Calor | | Ventilador | Posición de la Rejilla |
| Temp | 275F | Arriba | 50% | 3 | 1 |
| Probe | 165F | Abajo | 50% | | |
| Time | 1 hora | Atrás | 0% | | |
| #19. Mantener Caliente | | | | | |
| Valor por defecto | | Calor | | Ventilador | Posición de la Rejilla |
| Temp | 140F | Arriba | 50% | 0 | 1 o 2 |
| | | Abajo | 50% | | |
| Time | 1 hora | Atrás | 0% | | |
| #20. Asado Completo | | | | | |
| Valor por defecto | | Calor | | Ventilador | Posición de la Rejilla |
| Temp | 325F | Arriba | 30% | 2 | 1 |
| | | Abajo | 30% | | |
| Time | 1 hora | Atrás | 40% | | |

INSTRUCCIONES

Notas

- Para cambiar la temperatura y el tiempo predeterminados en #12 D.I.Y, mantenga presionada la perilla **Select** durante 1 segundo.
- Cuando se utiliza la función Toast (#6):
 - Cuando **“Toast”** esté resaltado, use la perilla **Select** para elegir el tono de 1 (más claro) a 10 (más oscuro) y luego presione **Select** para bloquear su elección. El valor predeterminado es 5.
 - Vuelva a girar la perilla **Select** para elegir el número de rebanadas a tostar, de 1 a 6. El valor predeterminado es 2.
- Todas las temperaturas, tiempos y posiciones de rack predeterminados se ofrecen como guía. Es posible que se necesiten ajustes a uno o más de ellos para alcanzar los resultados deseados.
- La velocidad predeterminada del ventilador se basa en la función de cocción (consulte la tabla anterior).

Uso de Preajustes de Menu

El botón **Menu** le permite guardar y recuperar secuencias de cocción programadas (Presets). Hay 100 ajustes preestablecidos de menú (números 1 ~ 100) para nuestras recetas más populares que **NO se pueden** cambiar, y 50 ranuras de memoria abiertas para sus propias creaciones.

Acceso a los Ajustes Preestablecidos del Menu

1. Presione **Menu**. La pantalla mostrará **“Menu”** y **“1”**.
2. Elija el número de menú (1 ~ 100) girando la perilla **Select**. El número cambiará a medida que el usuario gire la perilla **Select** hasta **“100”** para los ajustes preestablecidos del menú NuWave.
3. Una vez elegido el número de menú, presione **START/PAUSE**. El Pro Smart Oven cocinará de acuerdo con la programación del Preset seleccionado.

Notas

Cuando un ajuste preestablecido utiliza la cocción por etapas, todas las etapas de ese ajuste preestablecido se mostrarán como sólidas, excepto la etapa actual o seleccionada, que parpadeará.

Para Programar su Propio Ajuste Preestablecido de Menu

Puede programar sus propias recetas en ranuras de memoria 101 ~ 150.

1. Introduzca la configuración de cocción mediante las funciones PREHEAT, SEAR, TEMP y TIME.
2. Presione **Menu** dos veces. La pantalla mostrará “**Menu**” y “**101**”.
3. Elija el número de menú (101 ~ 150) girando la perilla **Select**.
4. Una vez elegido el número de menú deseado, mantenga presionado **Menu** de nuevo para guardarlo.
5. Presione **START/PAUSE** y el Pro Smart Oven comenzará a cocinar. El usuario podrá recuperar su nuevo Preset siempre y cuando no lo sobrescriba con uno nuevo.

Recuperación de Memoria:

1. Presione **Menu**. La pantalla mostrará “**Menu**” y “**1**”.
2. El usuario puede elegir su número de menú (1 ~ 150) girando el perilla **Select** al ajuste preestablecido NuWave o al ajuste preestablecido guardado por el usuario que desee.
3. Una vez elegido el número de menú, presione **START/PAUSE**. El Pro Smart Oven cocinará de acuerdo con la programación del Preset seleccionado.

Notas

Mientras la pantalla muestra “**Menu**” y un número preestablecido, presione **Menu** de nuevo para cambiar el número entre 1 y 100.

Revisión

Mientras cocina, puede verificar el número y los pasos del ajuste preestablecido actual con la función Revisar.

Presione **Menu**. La pantalla mostrará el número actual.

Para Revisar los Pasos y Funciones:

1. Presione **Menu** (y seleccione el número de receta de 1 ~ 150 si aún no está cocinando).
2. Mantenga presionado **STAGE** o **Temp** o **Time** para revisar los detalles del ajuste preestablecido.
3. Si el ajuste preestablecido tiene varias etapas o funciones, mantenga presionado **STAGE** hasta que llegue a la función y use **Temp** y **Time**, y la perilla **Select** para editar la temperatura o el tiempo de cocción.
4. Si solo hay una fase de cocción, use **Temp** o **Time** para ingresar al modo de revisión porque no hay más etapas de cocción.

INSTRUCCIONES

- Una vez finalizada la cocción, se muestra “**END**” y la unidad emitirá tres pitidos. Si presiona Menú en este momento, aparecerá “**1**”.

Editar y Modificar el Menu ya Guardado Durante la Cocción:

1. Recupere el número de menú que desee editar (consulte Memoria de Recuperación).
2. Presione **START/PAUSE**.
3. Cambie la temperatura y el tiempo de cocción.
 - a. Mantenga presionado **STAGE** hasta que el número de la función de cocción que desee cambiar se muestre en la pantalla. La pantalla mostrará la temperatura de cocción establecida para la función elegida.
 - b. Gire la perilla **Select** para ajustar la temperatura o el tiempo de cocción de la función elegida.
 - c. Mantenga presionado **STAGE** de nuevo para seleccionar otra función para editar, si es necesario.
 - d. Gire la perilla **Select** para ajustar la temperatura o el tiempo de cocción de esa función.
 - e. Continúe, como se mencionó anteriormente, si es necesario modificar otras funciones.
4. Cuando termine la cocción, el Pro Smart Oven mostrará “**END**” y pitará tres (3) veces, y luego mostrará “**SAVE**”.
5. Presione **Menu** dos veces, elija el número de menú en el que desea guardar los cambios y, a continuación, mantenga presionado **Menu**. Se guardará la receta cambiada.

Guardar la receta editada antes de cocinar.

1. Recupere el ajuste preestablecido de menú que desee editar (consulte Memoria de Recuperación).
2. Mantenga presionado **STAGE** hasta que el número de la etapa de cocción que desee cambiar se muestre en la pantalla. La pantalla mostrará la temperatura de cocción establecida para la función elegida.
 - a. Gire la perilla **Select** para ajustar la temperatura o el tiempo de cocción de la función elegida.
 - b. Mantenga presionado **STAGE** de nuevo para seleccionar otra función para editar si es necesario.
 - c. Gire la perilla **Select** para ajustar la temperatura o el tiempo de cocción de esa función.

- d. Continúe, como se mencionó anteriormente, si es necesario modificar otras etapas.
3. Presione **Menu** dos veces y, a continuación, seleccione el número de menú para guardar los cambios.
4. Mantenga presionado **Menu** para almacenarlo. Se guardará el ajuste preestablecido modificado.

Notas

- Si se edita un Preset durante la cocción, al final de la cocción, el Pro Smart Oven mostrará **“SAVE”**. A continuación, el usuario presionará **Menu** dos veces, elegirá un número de menú y volverá a mantener presionado **Menu**.
- Si elige guardar un ajuste preestablecido en una ranura que ya está tomada por otro ajuste preestablecido guardado por el usuario, el nuevo ajuste preestablecido anulará el anterior. Los ajustes preestablecidos de NuWave no se pueden sobrescribir.

Usando Preheat

1. Si la función Preheat no se activa automáticamente, presione **Preheat** antes de cocinar.
2. Configure la temperatura y el tiempo de cocción.
3. Presione **START/PAUSE** y el Pro Smart Oven comenzará a precalentarse a la temperatura de cocción establecida.
 - La temperatura de cocción establecida parpadeará mientras el Pro Smart Oven se precalienta.
 - Cuando el Pro Smart Oven alcance la temperatura de cocción establecida, entrará en una retención de 10 segundos para permitirle poner su comida, después de lo cual comenzará a cocinar.
 - Durante la retención, la pantalla mostrará una cuenta regresiva de 10 segundos y **“Ready”**, y el Pro Smart Oven pitará dos veces.
 - Cuando el Pro Smart Oven haya terminado de cocinar, la pantalla mostrará **“END”** y el Pro Smart Oven pitará tres (3) veces.

Precalentamiento Automático

La configuración predeterminada de Precalentamiento para el Pro Smart Oven es ON para las funciones y ajustes preestablecidos del menú que tienen Precalentamiento, y OFF para aquellos que no lo hacen.

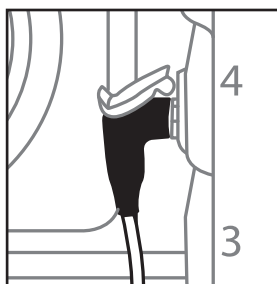
INSTRUCCIONES

1. Presione **Menu + Preheat** al mismo tiempo para desactivar el botón Función de **Pre calentamiento Automático**. El Pro Smart Oven pitará dos veces.
2. Presione **Menú + Precaentar** al mismo tiempo de nuevo para activar el botón Función de **Pre calentamiento Automático**. El Pro Smart Oven pitará dos veces.
3. Si el **Pre calentamiento Automático** está activado, presione **Preheat** para cancelarlo.
 - Si el Pro Smart Oven se apaga y desenchufa, conservará la última configuración de precalentamiento utilizada cuando se vuelva a enchufar y se vuelva a encender.
 - Al presionar **Preheat** se agregará o eliminará precalentamiento en la función básica de cocción, pero **NO** se cambiará la configuración de precalentamiento junto con los ajustes preestablecidos del menú.

Usando el Sensor (Probe) Digital de Temperatura

El sensor digital del Pro Smart Oven le permite cocinar de acuerdo con la temperatura interna de los alimentos. La temperatura objetivo predeterminada del sensor es 165F con un rango de ajuste entre 50F ~ 212F, que es ajustable en incrementos de 1F, o se puede apagar. El Pro Smart Oven cocinará hasta que se alcance la temperatura objetivo del sensor, y si el tiempo de cocción termina primero.

1. Presione **Temp** y ajuste la temperatura de cocción (consulte la sección **Temp Time**).
2. Conecte el sensor (componente) al Pro Smart Oven. (Interior, lado derecho).
3. Para leer la temperatura del sensor en cualquier momento, presione **Probe** una vez y la pantalla mostrará la temperatura actual del sensor, sin importar la función de cocción.
4. Para establecer la temperatura del sensor, presione y mantenga **presionado el sensor**. La pantalla mostrará **“Probe”** y **“165F”**. Gire la perilla **Select** para ajustar la temperatura objetivo del sensor.



5. Inserte el sensor en el alimento y, a continuación, presione **START/PAUSE**. El Pro Smart Oven comenzará a cocinar a la temperatura objetivo establecida del sensor.
 - Durante la cocción, la temperatura actual del sensor se mostrará junto con “**Probe**”.
 - Presione **Temp** y se mostrará la temperatura establecida del horno.
 - Presione y sostenga **Probe**, y la pantalla mostrará la temperatura objetivo. Entonces usted podrá ajustarla usando la perilla **Select.Cocina Remanente**

Cuando el Pro Smart Oven alcanza una temperatura establecida (10F por defecto) bajo la temperatura objetivo, le alertará con 3 pitidos cortos, 2 pitidos cada vez. Esto pasará cada vez que el sensor esté en uso.

1. Mantenga presionado el **Probe**, mostrará “**165F**” y “**Probe**”.
2. Establezca la temperatura objetivo del sensor.
3. Después de establecer la temperatura objetivo del sensor, presione **Menu + Sear** al mismo tiempo. La pantalla mostrará “**10F**”, “**Carryover**” y “**Sear**”. A continuación, puede elegir cualquier temperatura de 1F a 30F. La cocción principal (bajo etapas) se detendrá a la temperatura del sensor deducida y cambiará a Sear 2 y continuará cocinándose hasta que alcance la temperatura objetivo original del sensor.
4. Una vez que se alcanza la temperatura objetivo del sensor durante el Sear, independientemente del tiempo de Sear establecido, terminará de cocinarse y mostrará “**END**”.

Uso del Sensor con Cocinar por Etapas (STAGE)

Cada etapa puede tener una temperatura objetivo de sensor y una temperatura de cocción diferentes. Simplemente ajuste la temperatura objetivo del sensor para cada etapa y el Pro Smart Oven cocinará cada etapa hasta que esa temperatura sea lograda y luego pasar a la siguiente etapa. Una vez que se alcanza la temperatura objetivo de la sonda de la última etapa, el Pro Smart Oven se apagará.

Para cocineros más experimentados, las funciones avanzadas opcionales del Pro Smart Oven, que incluyen cocción por etapas, dorar y cocción lenta, se pueden encontrar en el Apéndice Uno en la páginas 91-96.

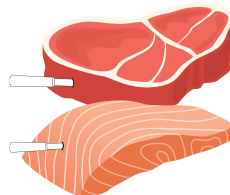
INSTRUCCIONES

Guía de Temperatura del Sensor

| Carnes | Temp. | Jugoso | 3/4 | Termino Med | Cocido | Bien Cocido |
|--|-------|--------|-----|-------------|--------|-------------|
| Pollo, pechuga de pavo, pechuga de pato, pechuga | 360 | | | | | 165 |
| Pollo, pavo entero, pato entero, entero | 360 | | | | | 165 |
| Pollo, muslo de Pavo, muslo de Pato, muslo | 360 | | | | | 165 |
| Bistec, 1 pulgada de grosor* | 450 | 120 | 130 | 135 | 145 | 165 |
| Hamburguesas, 1/2 lb.* | 450 | 120 | 130 | 135 | 145 | 165 |
| Roast Beef (con hueso)* Roast Beef (deshuesado)* | 350 | 120 | 130 | 135 | 145 | 165 |
| Cordero (con hueso)* Cordero (deshuesado)* | 350 | 125 | 135 | 145 | 150 | 160 |
| Carne de cerdo (con hueso)* Carne de cerdo (deshuesada)* | 350 | | | 145 | 150 | 165 |
| Salmón, atún, fletán, pez espada* | 450 | | | 145 | 150 | 160 |
| Filetes de pescado, de 1 pulgada de grosor* | 450 | | | 145 | 150 | 160 |
| Salchicha | 450 | | | | | 160 |
| <p>Nota: Los tiempos pueden variar. El consumo de carnes, aves o mariscos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos.</p> <p>* Para reducir el riesgo, cocine sus alimentos a temperaturas seguras para el USDA.</p> | | | | | | |

Notas

Evite tocar cualquier hueso al insertar la sonda. Al freír al aire, asegúrese de insertar la sonda directamente en el centro (desde el costado) de cualquier carne que planea voltear. Evite insertar la sonda en ángulo.



Errores del Sensor de Temperatura

| Error | Causa |
|---------------|---|
| NO PRB | <ol style="list-style-type: none">1. Si el sensor se desconecta mientras el usuario presiona el botón del Sensor, mostrará "NO PRB" en la pantalla y pitará tres (3) veces.2. En el modo de configuración, si el usuario presiona Probe mientras el sensor está desconectado, la pantalla mostrará "NO PRB"; 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 se desconecta y el usuario presiona Probe, la pantalla mostrará "NO PRB"; después de eso, el horno seguirá cocinando con el tiempo establecido, pero la sonda no se activará.4. En cualquier momento, al desconectar el sensor se cancelará la función de Probe. Cuando el sensor esté desconectado, mostrará "NO PRB" y "Probe" en el panel ya no se encenderá. Vuelva a conectar el sensor y se reiniciará la función de sensor automáticamente. |
| Prb2 | <p>Si la temperatura de cocción establecida es inferior a la temperatura objetivo del sensor cuando el usuario presiona START/PAUSE, mostrará un mensaje de error "Prb2", pitará tres (3) veces y no comenzará a cocinar.</p> <p>Para evitar una situación insegura con el sensor desviada fuera de la cavidad, a pesar de que el horno comenzó a funcionar con el sensor activada, el horno se apagará si la temperatura de cocción objetivo es superior a 250F y la temperatura de detección de la sonda no aumenta más que 5F durante los primeros 60 minutos de cocción.</p> |

INSTRUCCIONES

| | |
|-------------|---|
| Prb3 | El sensor se ha tenido un corto circuito. Comuníquese con el Servicio al Cliente al 1-877-689-2838 o envíe un correo electrónico a help@nuwavenow.com |
| Prb4 | Si la temperatura de cocción es inferior a 250F y la temperatura de detección del sensor no aumenta más de 5F durante los primeros 120 minutos de cocción, el horno se apagará y mostrará un aviso de error " Prb4 " al usuario. |

Silenciar/Reactivar

Para silenciar o reactivar los sonidos de alerta del Pro Smart Oven, presione **Sear + STAGE**. Para silenciar o reactivar el sonido de la alarma de la puerta, mantenga presionado el botón **Function**.

Configuración del Reloj

1. Presione **Preheat + Time**. La pantalla mostrará "**12:00**" y parpadeará durante 3 segundos mientras configura el reloj. Si el reloj se bloquea después de 3 segundos, presione **Preheat + Time** para reiniciar el proceso.
2. Gire la perilla **Select** para configurar el reloj. Cuando llegue a "**12:00**" nuevamente, la pantalla mostrará "**PM**".
 - El reloj puede ser configurado siempre y cuando el Pro Smart Oven esté enchufado, ya sea que esté encendido o apagado.
 - Mientras cocina, presione **Preheat + Time** para mostrar la hora del reloj.
3. Presione **Select** para bloquear la nueva hora del reloj.
 - La pantalla mostrará inmediatamente el reloj al final del ciclo de cocción.

Configuración del Reloj Mientras Cocina o en Modo de Espera

1. Presione **Preheat + Time** para mostrar la hora actual.
2. Ajuste la hora del reloj girando la perilla **Select**.
3. Para detener la visualización del reloj, presione **Preheat + Time** de nuevo.

Bloqueo

Lock se utiliza para desactivar el teclado del Pro Smart Oven, evitando que responda a la mayoría de las acciones hasta que el teclado esté desbloqueado o la cocción haya terminado.

1. Para activar el bloqueo del teclado, presione **Menu + STAGE**. La pantalla mostrará “**LOC**” en la sección de temperatura, lo que indica que el teclado ahora está bloqueado.
2. Mientras el teclado esté bloqueado, ningún botón funcionará excepto **Light**, el botón de encendido y la combinación **Menu + STAGE** (para desbloquear).

Vataje

Para cambiar la potencia del Pro Smart Oven:

1. Mantenga presionado **STAGE + WiFi**.
2. Gire la perilla **Select** a la potencia deseada.
3. Presione la perilla **Select** para confirmar la nueva configuración de vataje.

GARANTÍA LIMITADA

El NuWave Pro Smart Oven

EL FABRICANTE GARANTIZA

El Pro Smart Oven, incluyendo el Rack, la Rejilla para la Parrilla/Plancha, la Parrilla/Plancha, la Cesta para Freír con Aire, la Bandeja para Migajas, el Sensor de Temperatura, la Bandeja de Goteo y Hornear, y todos los componentes eléctricos, deben estar libres de defectos del fabricante.

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

LA GARANTÍA NO CUBRE

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

OBTENER SERVICIO

El propietario tendrá la obligación y la responsabilidad de: pagar por todos los servicios y piezas no cubiertos por la garantía; prepagar el flete hacia y desde el Departamento de Servicio para cualquier parte o sistema devuelto bajo esta garantía; y empaquetar cuidadosamente el producto con material de relleno adecuado para evitar daños durante el transporte. El envase original es ideal para este propósito. Incluya en el paquete el nombre del propietario, la dirección, el número de teléfono durante el día, una descripción detallada del problema y su “**número RGA**”. **(Llame al 1-877-689-2838) o envíe un correo electrónico a help@nuwavenow.com** para obtener el número **RGA** (Número de autorización de devolución de mercancías). Proporcione el modelo del sistema de cocción y el número de serie y el comprobante de la fecha de compra (una copia del recibo) al realizar reclamaciones bajo esta garantía.

OBLIGACIÓN DEL FABRICANTE

La obligación del Fabricante en virtud de esta Garantía Limitada se limita, en la medida permitida por la ley, a reparar o reemplazar cualquier pieza cubierta por esta Garantía Limitada que, tras un examen, se encuentre defectuosa en 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.

GARANTÍA LIMITADA

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 OTRA MANERA, 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 CONFLICTOS.

Para disputas relacionadas con el uso del sitio web o el uso o compra de un producto o servicio de NuWave (colectivamente "Disputas"), usted acepta comunicarse primer 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 y cada una de las disputas se someterán a arbitraje final y vinculante. Puede iniciar el proceso de 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 ingresado 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 árbitros 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 concuerda en renunciar para dicho arbitraje en cualquier tribunal, tribunal al oído del juez, juicio y jurado.

B. **RENUNCIA A DEMANDAS COLECTIVAS.** En la medida máxima permitida por ley, usted acepta expresamente abstenerse de traer o unirse a cualquier reclamación en cualquier capacidad representativa o de toda la clase, incluyendo no se limita a, presentar o unirse a cualquier reclamo en cualquier demanda colectiva o en toda la clase arbitraje.

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 legal@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

GARANTÍA LIMITADA

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 para 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.

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 o impugnando la validez de nuestros derechos de propiedad intelectual y derechos de propiedad, incluidos, entre otros, patentes, marcas comerciales, marcas de servicio, derechos de autor o secretos comerciales; (ii) una acción de una parte para obtener 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 o que impugne la validez de nuestros derechos de propiedad intelectual y derechos de propiedad, incluidos, entre otros, patentes, marcas deservicio, derechos de autor o secretos comerciales; (ii) una acción de una parte para obtener medidas cautelares temporales, preliminares o permanentes, ya sean prohibitivas u obligatorias, 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 colectiva, incluidos, 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 el funcionamiento o la garantía del producto, comuníquese con NuWave LLC en: 1-877-689-2838 o envíe un correo electrónico help@nuwavenow.com (Lun-Vie 7:30am-4:30pm CST).

APÉNDICE UNO: FUNCIONES AVANZADAS

Funciones Avanzadas

Las características avanzadas del Pro Smart Oven son para cocineros experimentados que intentan lograr resultados específicos mediante el uso de la cocción por etapas o tomando el control total sobre cosas como la velocidad del ventilador y la resistencia al calor. No son necesarias para lograr resultados sorprendentes con esta unidad. Estas características son complejas y no son para principiantes, que las usan bajo su propio riesgo.

Cocina por Etapas (STAGE)

Puede programar hasta 5 etapas de cocción para asegurarse de que sus comidas se cocinen de la manera que desee.

1. Presione **Function**. Utilice la perilla Select para elegir una función, que se mostrará en la pantalla. Por ejemplo, “**Air Fry**”.
 - Esta es la Etapa 1.
 - Tiene la opción de ajustar la temperatura y el tiempo de cocción presionando **Temp** y **Time** y girando la perilla Select.
2. Mantenga presionado **STAGE**. La pantalla mostrará “**Stage 2**”.
 - El tiempo establecido será de 00:00 minutos, pero se mantendrá la temperatura de la Etapa 1.
 - Tiene la opción de ajustar la temperatura y el tiempo de cocción presionando **Temp** y **Time** y girando la perilla **Select**.
 - Puede continuar agregando etapas presionando **STAGE** (hasta 5 etapas totales) y ajustando la temperatura y el tiempo para cada una, o puede presionar **START/PAUSE** para comenzar el proceso de cocción.
3. Puede volver a la etapa 1 presionando **STAGE**.

ESPAÑOL

Garantía Limitada

APÉNDICE UNO: FUNCIONES AVANZADAS

Notas

En este ejemplo Freir con Aire era la función para cocinar pero usted podrá elegir cualquiera de las 20 y seguir los mismos pasos.

Función 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 regulares de cocción. Las temperaturas y los tiempos de sellar se pueden ajustar antes y durante el proceso de cocer.

- **Configuración predeterminada de Sear:** 450F, 5 minutos.
- **Rango de temperatura de sear seleccionable:** 50F ~ 500F
- **Rango de tiempo de Sear seleccionable:** 0 minutos ~ 30 minutos (00:00 ~ 00:30).

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

- **Sear 1:** Es SIEMPRE la función justo ANTES de las etapas regulares de cocción.
- **Sear 1 y 2:** SIEMPRE ES JUSTO ANTES y JUSTO DESPUÉS de las etapas regulares de cocción.
- **Sear 2:** SIEMPRE está justo DESPUÉS de las etapas regulares de cocción.

Uso de la Función Sear 1

1. Presione **Temp** o **Time** para ajustar la temperatura y el tiempo de cocción.
2. Presione **Sear** una vez. La pantalla mostrará “**450F**”, “**Sear**”, “**1**”, “**00:05**”, “**Fan**” y “**Preheat**”.
3. Presione **START/PAUSE**. “**Sear**”, “**1**” y “**:**” parpadearán.
 - El Pro Smart Oven precalentará y luego cocinará a 450F durante 5 minutos antes de entrar en la etapa de cocción regular.
 - Una vez finalizada la etapa de cocción regular, la pantalla muestra “**END**” y el Pro Smart Oven pitará tres (3) veces.
4. Para establecer el tiempo de cocción principal o la temperatura después de presionar **Sear**:
 - Mantenga presionado **STAGE**. La pantalla mostrará “**Stage 1**”, “**350F**”, “**00:15**”. A pesar de que el Pro Smart Oven ya no está en modo Sear, se recuerda que Sear 1 fue ajustado.

Uso de la función Sear 1 y 2

1. Presione **Temp** o **Time** para ajustar la temperatura y el tiempo de cocción.
2. Presione **Sear** dos veces. La pantalla mostrará “**450F**”, “**Sear**”, “**1**”, “**2**”, “**00:05**”, “**Fan**” y “**Preheat**”.
3. Presione **START/PAUSE**. Mientras que en Sear 1, “**1**” y “**:**” parpadearán.
 - El Pro Smart Oven precalentará y luego sellará a 450F durante 5 minutos. Luego se cocinará a la temperatura y el tiempo establecidos y luego sellará nuevamente a 450F durante 5 minutos. Una vez que el Pro Smart Oven haya terminado de cocinar, mostrará “**END**” y pitará tres veces.
4. Para establecer el tiempo de cocción principal o la temperatura después de presionar **Sear**:
 - Mantenga presionado **STAGE**. La pantalla mostrará “**Stage 1**”, “**350F**”, “**00:15**”. A pesar de que el Pro Smart Oven ya no está en modo Sear, recuerda que **Sear 1 y 2** se ha configurado.

Uso de la Función Sear 2

1. Presione **Sear** 3 veces. La pantalla mostrará “**450F**”, “**Sear**”, “**2**”, “**00:05**”, “**Fan**” y “**Preheat**”.
2. Presione **START/PAUSE**. “**2**” y “**:**” parpadearán.
 - El Pro Smart Oven cocinará a la temperatura y el tiempo establecidos y luego cocinará a 450F durante 5 minutos. Una vez que haya terminado de cocinarse, la pantalla mostrará “**END**” y el Pro Smart Oven pitará tres (3) veces.
3. Para establecer el tiempo de cocción principal o a temperatura después de presionar **Sear**:
 - Mantenga presionado **STAGE**. La pantalla mostrará “**Stage 1**”, “**350F**”, “**00:15**”. A pesar de que el Pro Smart Oven ya no está en modo Sear, recuerda que **Sear 2** ha sido configurado.

APÉNDICE UNO: FUNCIONES AVANZADAS

Sear Como Función Independiente

Las temperaturas y los tiempos de sear se pueden ajustar antes y durante el proceso de coser.

1. Mantenga presionado **Sear**.
 - El Pro Smart Oven comenzará a sellar a 450F durante 5 minutos (00:05).
 - El usuario puede ajustar la temperatura y el tiempo de Sear.
2. La pantalla mostrará “**Sear**” (“**1**” y “**2**” no se encenderán).
3. El Pro Smart Oven sellará a la temperatura y tiempo establecidas, y luego mostrará “**END**”.

Heat/FAN:

Heat/FAN le permite controlar la fuente de calor (superior, inferior y/o trasera) y potencia (de 0-100%, por incremento del 5%), así como la velocidad del ventilador desde 3 (Máximo) a 0 (Desactivado).

Control del calor del horno

Los ajustes de calor predeterminados son: 80% / 10% / 10%.

1. Presione **Heat/FAN**.
2. Gire la perilla Select para ajustar la potencia del calentador trasero, de 0-100%, en incrementos del 5%.
3. Preasione **Heat/FAN** de nuevo.
4. Gire la perilla Select para ajustar la potencia del calor superior, de 0-100%, en incrementos del 5%.
5. Presione **Heat/FAN** por 3ª vez..
6. Gire la perilla Select para ajustar la potencia del calor inferior, de 0-100%, en incrementos del 5%.

Notas

La potencia del calentador trasero, superior e inferior se ajustará automáticamente para asegurarse de que la potencia total del calentador no sea superior al 100%.

Control de la Velocidad del Ventilador (FAN)

1. Mantenga presionado el botón **Heat/FAN**. La pantalla mostrará el nivel del ventilador como 3 (100%).
2. Gire la perilla **Select** para ajustar el nivel de velocidad del ventilador de 3 (100%) a 2 (67%) a 1 (33%) a OFF (sin ventilador).

Notas

La velocidad del ventilador es ajustable a OFF solo cuando los calentadores superior e inferior están encendidos, no cuando el calentador trasero está funcionando.

Función de Cocción Lenta

La función Slow Cook le brinda resultados tiernos y sabrosos al cocinar a temperaturas más bajas durante períodos de tiempo más largos. La temperatura de cocción lenta predeterminada es 190F. El rango de temperatura objetivo del sensor de cocción lenta es de 50F a 210 F y el rango de temperatura de cocción lenta es de 60 F a 235 F.

1. Presione **Menu + Probe** para el modo de cocción lenta y, a continuación, presione **START/PAUSE**.
2. Presione **Menu + Probe** de nuevo antes de **START/PAUSE** para cancelar.

Cocción lenta después de alcanzar la temperatura del Sensor

Puede configurar la función slow cook para cocinar durante un período de tiempo establecido DESPUÉS de que se alcance la temperatura objetivo del sensor de cocción lenta.

1. Presione **Probe** durante 1 segundo. Mostrará la temperatura objetivo predeterminada del sensor de 165F.
2. Ajuste la temperatura objetivo del sensor mediante el perilla **Select** a 170F.
3. En este punto, presione **Probe + Menu**, el Pro Smart Oven pitará dos veces, una corta y otra larga. Pitido y 1 pitido largo. La pantalla mostrará el tiempo de cocción predeterminado de 01:00 (1 tiempo).
4. Utilice la perilla **Select** para ajustar la cantidad de tiempo que desea que el alimento mantenga la temperatura del sensor interna hasta las 02:00 (2 horas).

Notas

El Pro Smart Oven se cocinará automáticamente a una temperatura **25F** más alta que la temperatura del sensor de cocción lenta establecida. En este ejemplo se cocinará a 195F. Si el usuario desea cambiar la temperatura de cocción lenta;

1. Presione el botón **Temp**. La pantalla leerá **190F**. Esta es la temperatura de cocción lenta predeterminada.
2. Use la perilla **Select** para ajustar la temperatura de cocción lenta entre 180F ~ 235F.

APÉNDICE UNO: FUNCIONES AVANZADAS

- La temperatura de cocción debe ser al menos 10F más alta que la temperatura objetivo del sensor. Si la temperatura objetivo del sensor se estableció en 170F, entonces el rango de temperatura cook que el usuario puede elegir será de 180F ~ 235F (el usuario no puede elegir entre 50F ~ 175F).
3. Presione **START/PAUSE**. El Pro Smart Oven alcanzará la temperatura del sensor de 170F y luego mantendrá esa temperatura durante 02:00 (2 horas).
- Una vez que se acabe el tiempo, el Pro Smart Oven se mostrará “**END**” y pitará 3 veces.
 - **SI NO SE ALCANZA LA TEMPERATURA OBJETIVO DESPUÉS DE 6 HORAS DE COCCIÓN, EL PRO SMART OVEN SE APAGARÁ AUTOMÁTICAMENTE PARA EVITAR LA COCCIÓN CONTINUA.**
 - **Si el usuario desconecta el sensor durante la función de cocción lenta, el Pro Smart Oven seguirá cocinando con el conjunto cocine la temperatura hasta que se acabe el tiempo. Si el usuario conecta la sonda, el Pro Smart Oven verificará la temperatura de los alimentos y volverá a la función de cocción lenta.**

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Limpieza

Antes del primer uso:

1. Retire todos los materiales de embalaje.
2. Retire la cinta y las etiquetas del aparato.
3. Limpie bien el rack, la rejilla de Parrilla / Plancha, la Parrilla / Plancha, la cesta para freír con aire, la Dandeja de Migajas con agua caliente, una esponja no abrasiva y detergente suave para platos, o en el lavavajillas, en la rejilla superior solamente.
4. Limpie el interior y el exterior del Pro Smart Oven con un paño húmedo y séquelo bien.

Después de Cada Uso:

1. Deje que el Pro Smart Oven se enfríe completamente antes de limpiar.
2. Siempre desenchufe el Pro Smart Oven de la toma de corriente antes de la limpieza. **NUNCA** limpie el Pro Smart Oven mientras está enchufado.
3. Nunca use productos de limpieza abrasivos o corrosivos agresivos, ya que pueden dañar el acabado o la superficie del horno. Limpie el exterior con un paño limpio y húmedo y séquelo bien. **NUNCA** rocíe una solución directamente sobre la unidad, especialmente el panel de control.
4. Aplique el agente de limpieza directamente sobre una toalla de tela.
5. Para limpiar el interior, use un paño húmedo, jabón líquido suave y un paño limpio.
6. Nunca use almohadillas de lana de acero, etc., en el interior o exterior del Pro Smart Oven.
7. **NUNCA MANIPULE UNA PARRILLA / PLANCHA CALIENTE.** Deje que la Parrilla / Plancha se enfríe completamente antes de limpiar. Una vez enfriada, límpiela con una toalla limpia y húmeda, luego enjuáguelo en un fregadero con agua fría y séquelo por completo. **ADVERTENCIA: NUNCA** sumerja ni enjuague una Parrilla / Plancha caliente en agua. La Parrilla / Plancha puede deformarse o romperse bajo el agua.
8. Cuando la ventana de vidrio esté completamente fría, rocíe un limpiador de vidrios en una toalla de tela limpia. Limpie tanto el interior como el exterior de la ventana. Use un paño húmedo para enjuagar la ventana y luego séquela completamente con una toalla limpia y seca.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

9. Para eliminar las migajas, deslice la bandeja de migajas y deseche las migajas. Enjuague y regrésela. La bandeja de migajas deber ser vaciada y limpiada después de cada uso. Nunca opere el horno sin la bandeja de migajas en su lugar.
10. Para quitar la grasa por hornear en el Rack, la Rejilla de la Parrilla/Plancha, la Parrilla/Plancha, la Cesta para Freir con Aire y/o la Bandeja para Migajas, mójelos con agua caliente jabonosa por un mínimo de 10 minutos. Seque minuciosamente.

IMPORTANTE - No coloque el sensor de temperatura digital en el lavavajillas. Hacerlo puede dañar los componentes. LAVE A MANO SOLAMENTE.

Almacenamiento

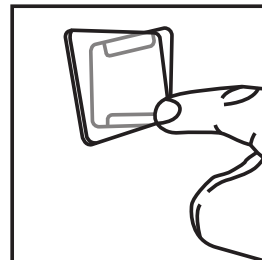
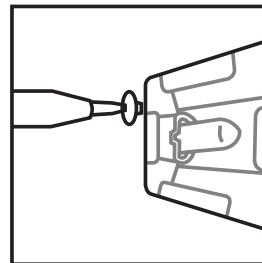
- Desenchufe el Pro Smart Oven y deje que se enfríe por completo.
- Asegúrese de que todas las piezas estén limpias y secas.
- Nunca envuelva el cordón alrededor del Pro Smart Oven.

IMPORTANTE - No sumerja el Pro Smart Oven en agua ni intente pasarlo por el lavavajillas. La superficie exterior puede ser limpiada cuidadosamente con un paño húmedo o una esponja. Asegúrese de que el horno se haya enfriado completamente antes de la limpieza.

Sustitución de la bombilla del horno

Permita que el interior del horno se enfríe completamente antes de reemplazar la bombilla del horno. Si no lo hace, podría provocar quemaduras o daños en la cubierta de vidrio o en la bombilla en sí.

1. Usando un destornillador de cabeza Phillips, desenrosque el perno de retención hasta la mitad.
2. Usando los dedos, desenrósquelo manualmente el resto del camino.
3. Presione suavemente en la esquina inferior de la cubierta de vidrio para abrirla.
4. Tire de la bombilla directamente del socket para retirarla.



El Pro Smart Oven fue diseñado con una función de apagado automático para evitar el sobrecalentamiento durante el uso. Si el Pro Smart Oven se apaga para enfriarse, se puede detectar un olor. Desenchufa el horno y espéralo para enfriarse por completo. Para evitar que el horno se sobrecaliente, no cocine los alimentos a temperaturas más altas o durante más tiempo del recomendado.

El Pro Smart Oven no funciona.

1. El Pro Smart Oven no está enchufado ni encendido.
2. Inserte el enchufe en una toma de corriente con conexión a tierra adecuada. Presione "ON/OFF". Si el horno aún no funciona, comuníquese con Servicio al Cliente al 1-877-689-2838 o envíe un correo electrónico a help@nuwavenow.com

La Puerta del Pro Smart Oven no se cierra por completo.

1. El alimento es demasiado grande. Las rejillas o accesorios del horno no están correctamente colocados en su lugar.
2. Use cantidades más pequeñas de alimentos para cocinar. Asegúrese de que las rejillas o recipientes se deslicen en su lugar y se empujen hasta la parte posterior del horno.

La comida se fríe de manera desigual.

Ciertos tipos de ingredientes deben agitarse o voltearse a mitad del proceso de cocción.

Hornear vs. Rostizar vs. Asar

Use Bake cuando cocine artículos que se levanten (por ejemplo, pasteles y galletas). Use Roast para alimentos densos que se doran durante todo el proceso de cocción. Use Broil para dorar o crujir rápidamente un alimento.

La bandeja de migajas no encaja correctamente en el horno.

1. La bandeja de migajas no se colocó correctamente en la ranura. Algo está bloqueando el deslizamiento de la bandeja en su posición.
2. Retire la bandeja de migajas y limpie cualquier alimento que pueda haberse acumulado en la parte posterior del horno.

GUÍA DE RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Humo blanco está saliendo del horno.

1. Está cocinando alimentos grasosos, o la rejilla, la Rack y / o la Parrilla /Plancha contienen residuos grasosos de usos anteriores. Al preparar ingredientes grasosos en el horno, grandes cantidades de aceite producen humo blanco. Esto no afectará los resultados finales de cocción.
2. Limpie la rejilla, el rack, la Parrilla / Plancha y la bandeja de migajas regularmente entre usos.

La pantalla está en blanco.

1. El horno se ha sobrecalentado y se ha apagado. No se tomó ninguna medida después de ciertas etapas de la cocción y el horno se cerró. Además, es posible que el Panel de control no funcione correctamente.
2. Desenchufe el horno y deje que el horno se enfríe por completo. Vuelva a conectarlo y vea si está funcionando. Si la pantalla permanece en blanco, comuníquese con Servicio al Cliente al 1-877-689-2838 o envíe un correo electrónico a help@nuwavenow.com

El horno no está calentando

1. El horno está desenchufado. El horno se ha sobrecalentado. Los elementos calefactores no funcionan.
2. Asegúrese de que el horno esté enchufado y se haya enfriado por completo. Inicie un ciclo de cocción y vea si la unidad llega a la temperatura correcta. Si el horno sigue sin calentarse, comuníquese con Servicio al Cliente al 1-877-689-2838 o envíe un correo electrónico a help@nuwavenow.com

Si el horno necesita ser reemplazado o devuelto al fabricante, comuníquese con el Servicio al Cliente de NuWave al: 1-877-689-2838 o envíe un correo electrónico help@nuwavenow.com (Lun-Vie 7:30am-4:30pm CST).









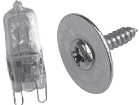

| Mensaje de error: | Solución(es): |
|--|--|
| Er1 | El sensor de temperatura NTC se ha sobrecalentado. Apague el horno y deje que se enfríe. Si el horno sigue sin funcionar después de que se enfríe, comuníquese con el Servicio al Cliente al 1-877-689-2838 o envíe un correo electrónico a help@nuwavenow.com |
| Err1 | El sensor de temperatura NTC tiene un corto circuito. Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente de NuWave 1-877-689-2838 o envíe un correo electrónico help@nuwavenow.com |
| Err2 | El sensor de temperatura NTC está abierto. Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente de NuWave 1-877-689-2838 o envíe un correo electrónico a help@nuwavenow.com |
| Err8 | Un botón puede estar atascado. |
| Si el horno necesita ser reemplazado o devuelto al fabricante, comuníquese con el Servicio al Cliente de NuWave al: 1-877-689-2838 o envíe un correo electrónico help@nuwavenow.com (Lun-Vie 7:30am-4:30pm CST). | |

ESPAÑOL

Guía De Resolución

REPLACEMENT PARTS

To order replaceable parts head over to NuWaveNow.com

| Part Name | |
|---|--|
|  | Power Base / Base de Alimentación |
|  | Grill/Griddle / Parrilla/Plancha |
|  | Grill/Griddle Rack / Rejilla para la Parrilla/Plancha |
|  | Air Fry Basket / Cesta para Freir con Aire |
|  | Baking and Drip Pan Bandeja de Goteo y Hornear |
|  | Wire Rack / Rack |
|  | Crumb Tray / Bandeja Para Migajas |
|  | Temperature Probe / Sensor de Temperatura |
|  | Light Bulb / Bombilla Light Cover Screw / Tornillo de Cubierta Ligera |
|  | Light Bulb Cover/ Cubierta de la Bombilla |

| Part Description | Part No. |
|---|--------------|
| Powers the oven. | BEA1 |
| Non-Stick reversible Grill/Griddle. | BEA3 |
| Use with and without the Grill/Griddle. Perfect for air frying and dehydrating. Perfect for air frying and dehydrating. | BEA4 BEA5 |
| Ideal for baking, roasting, and as a drip pan when air frying. deal para hornear, asar y como bandeja de goteo al freír al aire. | BEA8 |
| Cooking rack, for pots, pans. | BEA6 |
| Captures crumbs and grease. | BEA7 |
| Inserted into food; measure internal Temperature of food. | BEP3 |
| Used to light up the oven while cooking. Holds the Light Bulb Cover in place. | BEP1 BEP4 |
| Protective cover shields light bulb from heat. | BEP2 |

nuwave®

FOR HOUSEHOLD USE ONLY

120V, 60Hz, 1800 Watts

Model: 20902

Rev. 2

For patent information please go to:

www.nuwavenow.com/legal/patent

Designed in France & Developed in USA

NuWave LLC

560 Bunker Ct.

Vernon Hills, IL 60061, U.S.A.

Tel: 1-877-689-2838

Mon - Fri 7:30 am to 4:30 pm (CST)

Email: help@nuwavenow.com

Made in China

©2022 NuWave LLC • All Rights Reserved.

BM20902

Rev. 4-OG

01-04-21