

OWNER'S MANUAL

nuwave

Brio[®] 15.5Q

Air Fryer/Rotisserie/Oven



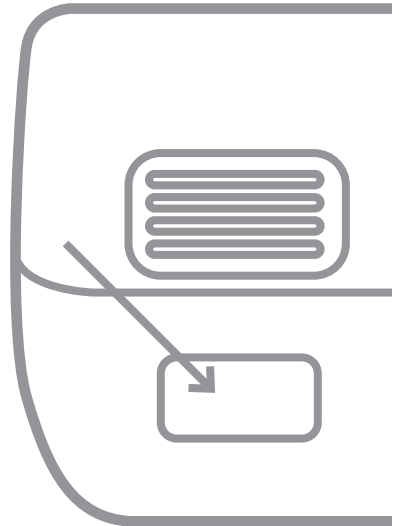
nuwavenow.com

**REGISTER
NOW!**

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

All you have to do is follow these simple steps.

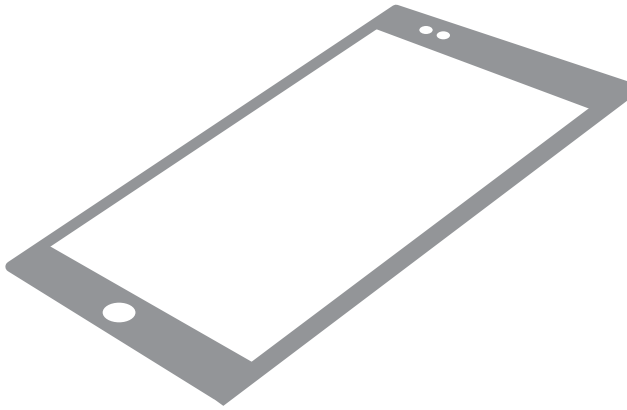
- 1** Using your smartphone or smart device, scan the QR code located on the unit label on the back of the Brio.
- 2** You will be directed to NuWave's product registration page with your Brio's unique serial number automatically entered in the appropriate field.
NOTE: If you do not have a web-enabled smart device, simply visit nuwavenow.com/QR and manually enter in your Brio'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 3-month extension of your limited warranty.*

for an additional
**3 months
warranty!**

DOWNLOAD THE QR CODE APP TO YOUR MOBILE DEVICE



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



- 2** Search for "QR code readers."



- 3** Simply download the QR code reader to your phone, open it, scan the code and you are ready to go.

NOTE: You may need to open your downloaded QR code reader each time you want to scan a QR code.

TABLE OF CONTENTS

OWNER'S MANUAL

Important Safeguards	5-8
Parts & Accessories	8-9
Assembly Guide	10-13
Quick Start	14-15
Instructions.....	16-29
Cleaning & Maintenance	30-31
Troubleshoot Guide.....	32-33
Limited Warranty	34-37
Spanish.....	38-79
Replaceable Parts.....	80-83



www.nuwavenow.com

IMPORTANT SAFEGUARDS

HOUSEHOLD USE ONLY · READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

ENGLISH

WARNING: When using the Brio, basic safety precautions should always be followed:

1. Do not touch hot surfaces. Use handles.
2. To protect against electrical shock, do not immerse the cord, plugs, or the Brio in water or other liquids.
3. Do not operate the Brio with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return the appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used near children. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or who lack experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance by a person responsible for their safety.
5. The use of accessories that are not intended to be used with the Brio is not recommended. Doing so may damage the Brio and can cause accidents.
6. NOT INTENDED FOR OUTDOOR USE. FOR HOUSEHOLD USE ONLY.
7. Do not let the cord hang over the edge of any table or counter, or touch hot surfaces, including a stovetop.
8. Do not place on or near a hot gas or electric burner or on a heated oven or on a stovetop.
9. While air-frying, hot steam is released from the air outlet vent. Keep hands and face away from the steam and from the air outlet vent. Also, be careful of hot steam and air when removing accessories.
10. Never put the Brio against the wall or other appliances. There should be at least 3 inches of free space for the back, sides, and top of the Brio.
11. Do not place objects on top of the Brio.
12. Unplug the Brio from the wall outlet when it's not in use and before cleaning. Allow the Brio to cool before cleaning, putting on or taking off parts.
13. Oversized foods or metal utensils must not be inserted in the Brio, as they may increase the risk of a fire or electric shock.
14. A fire may occur if the Brio is covered by, or touching, flammable materials including curtains, draperies, walls, etc., when in operation.
15. Do not clean the Brio with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, increasing the risk of electric shock.

IMPORTANT SAFEGUARDS

HOUSEHOLD USE ONLY • READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

16. Use extreme caution when using containers made from materials that can burn or melt.
17. Do not store anything other than the manufacturer's recommended accessories in the Brio when it is not in use.
18. Do not place any of the following materials in the Brio: paper, cardboard, plastic, or any other flammable materials.
19. Do not cover any part of the Brio with aluminum foil. This will cause overheating.
20. Use extreme caution when removing accessories or when disposing of oil or hot grease.
21. Use extreme caution when moving the Brio, especially if it contains hot oil or other hot liquids.
22. To disconnect, turn the Brio OFF, then remove the plug from the wall outlet.
23. Always remove the plug by the head, not the cord.
24. Press the Power button to turn the Brio off.
25. Keep the User Manual handy for future reference.

SEE ASSEMBLY GUIDE BEFORE USE

SAVE THESE INSTRUCTIONS

DO NOT USE THE BRIO FOR ANYTHING OTHER THAN ITS INTENDED USE

Note: Put the Brio on a surface that is horizontal, even, and stable. This appliance is intended for normal household use. It is not intended to be used in environments such as staff kitchens/cafeterias in shops, offices, farms, or other work environments, nor is it intended to be used by guests in hotels, motels, bed and breakfasts, and non-residential environments.

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

1. Do not place the Brio close to flammable materials, heating units, or wet environments.
2. Do not place cooking pans larger than 8x8 inches (2 quarts) in the Brio. Do not replace any parts with other containers.
3. It is normal for some smoke to escape the Brio when using it for the first time.
4. If a lot of smoke is escaping from the air vent during operation, unplug the Brio immediately and contact Customer Service.*

5. Extreme caution must be exercised when operating the Brio or any other appliance.
6. Do not move the Brio while in operation. Only after the Brio has completely cooled should moving be attempted. Always wait for the Brio to cool down prior to handling it.
7. Discard the protective plastic covering the power plug before use.
8. The Brio is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
9. Do not disassemble the Brio or replace any parts without prior written consent from the manufacturer.
10. Do not use metal utensils with the Tray and Racks as this can damage the surface.
11. Make sure the Brio is always clean prior to cooking.

***Customer Service:**

1-877-689-2838 or help@nuwavenow.com



CAUTION

- Always put the ingredients to be cooked in the Tray or on the Racks to prevent direct contact with the heating components.
- Do not cover the air inlet and outlet openings while the appliance is operating.
- Do not pour oil into the Tray, Racks, Rotisserie Basket, or on the Rotisserie Skewer, as this may create a fire hazard.
- Never touch the insides of the appliance while it is operating.



WARNING

If any mechanical problems arise, immediately unplug and contact Customer Service at 1-877-689-2838 or help@nuwavenow.com

IMPORTANT SAFEGUARDS

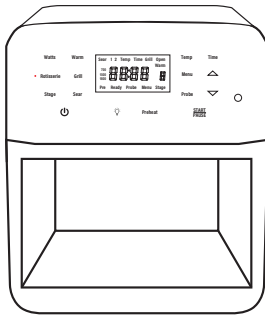
HOUSEHOLD USE ONLY • READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

Electrical Information

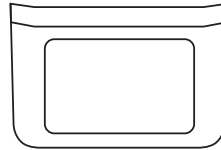
A short power-supply cord is provided to reduce the risk of becoming entangled in, or tripping over, a longer cord. Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use. If a longer detachable power-supply cord or extension cord is used:

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 or tripped over unintentionally. The Brio should be operated on a separate electrical outlet from other operating appliances due to wattage limitations. The appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.
3. If the appliance is of the grounded type, the cord set or extension cord should be a grounding-type 3-wire cord.

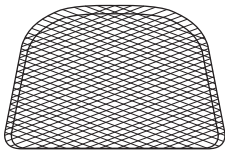
PARTS & ACCESSORIES



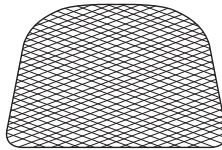
Power Base
Part #: B15A1



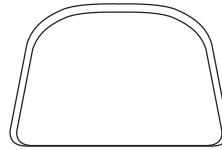
Door
Part #: B15P1



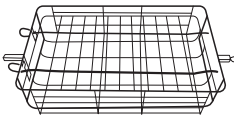
(2) Chrome Mesh Rack
Part #: B15A3



Chrome Mesh Trays
Part #: B15A2



Drip Tray
Part #: B15A7



Rotisserie Basket
Part #: B15A4



Rotisserie Skewer
Part #: B15A5



Digital Temperature Probe
Part #: B15P7



Light Bulb
Part #: B15P2



Light Bulb Cover
Part #: B15P4

To order replaceable parts, head over to the Replaceable Parts section and then NuWaveNow.com.

ASSEMBLY GUIDE

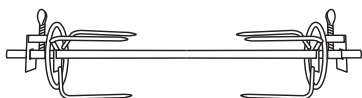
Before Use

1. Remove all the packaging materials.
2. Remove the glue and labels on the appliance.
3. Clean all parts 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 Brio with a wet cloth. Do not immerse the Brio in water. Dry thoroughly.

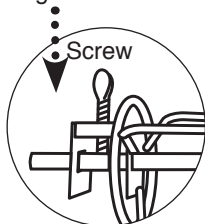
USE THE DRIP TRAY AT ALL TIMES.

Rotisserie Skewer Assembly

To assemble the Rotisserie Skewer with poultry and other meats, follow the steps below:



1. Screw one Rotisserie Skewer fork onto the end of the Skewer with the rectangular end.



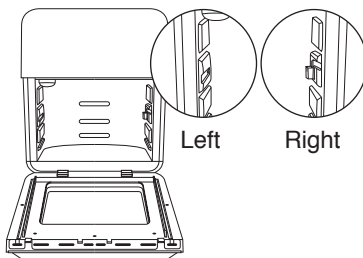
2. Push the Skewer through the center of the meat until the Skewer emerges from the other side.

3. Place the second Rotisserie Skewer fork onto the other end of the Skewer and push the fork forward until it pierces the end of the meat.

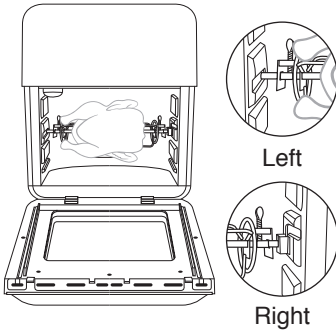


Tighten the screw of the fork. If necessary, loosen the screw and move the first fork forward until it pierces the other end of the meat then retighten. Make sure both screws are tight and in place.

4. After securing the food on the Rotisserie Skewer, slide it in the Brio between Position 2 and Position 3. The rectangular end of the spit should be on the left. Keep the right side slightly tilted upward while sliding it in.



5. Bring down the right side of the spit into the Shaft Bracket, then insert the left spit (bar) of the Skewer into the Shaft Support Hole in the inner wall.

**Notes:**

- For better results, use kitchen twine around the chicken or other meats.
- Always check that there is sufficient space above and below your food so it can rotate freely without obstruction.
- When using the Rotisserie Skewer, place the Drip Tray on the bottom.


CAUTION

Rotisserie Skewer parts will be hot during and after use. Use oven gloves when handling.

Rotisserie Basket Assembly

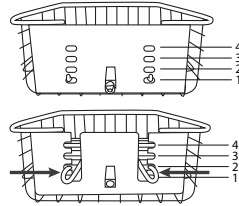
To use the Rotisserie Basket with the Brio, follow the steps and illustrations below:

1. Remove the top lid from the Rotisserie Basket: Squeeze the prongs on the outside of the top lid toward the middle and lift up. Remove the other end from the holes.

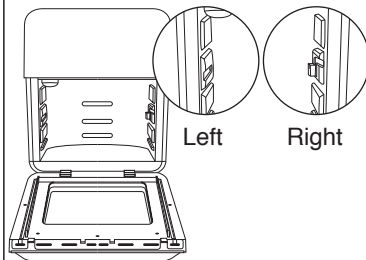


2. Place your food in the Basket.

3. Adjust the top lid to fit over your food: Place the ends of the top lid into the slots. Squeeze the prongs on the outside of the top lid and slide them down into position, lined up with, and opposite, the slots on the other side.
 - The position of prongs should be lined up and opposite the slot holes on the other side.
 - Make sure the top lid lies flat over the food and that it fits snugly.

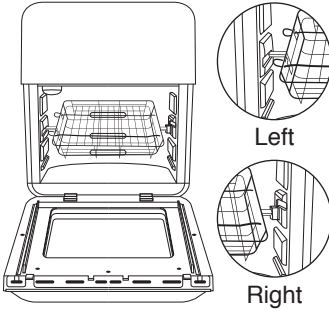
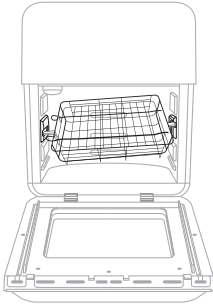


4. After securing your food in the Basket, take the Basket and slide it into the Brio between Position 2 and Position 3. The rectangular end without grooves should be on the left. Keep the right side slightly tilted upward while sliding it in.



ASSEMBLY GUIDE

5. Bring down the right side of the bar and place it into the bracket, then insert the left side of the bar into the hole in the inner wall.



Notes:

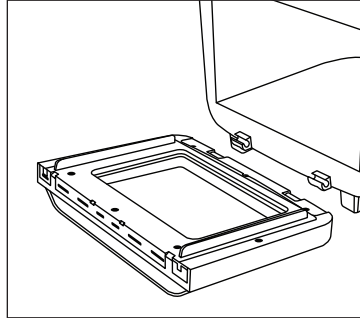
- Always check that there is sufficient space above and below the basket so it can rotate freely without obstruction.
- When using the Rotisserie Basket, place the Drip Tray on the bottom.



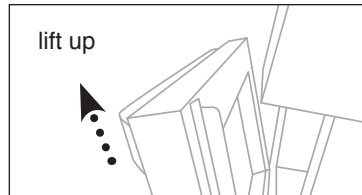
CAUTION

Rotisserie Basket parts will be hot during and after use. Use oven gloves.

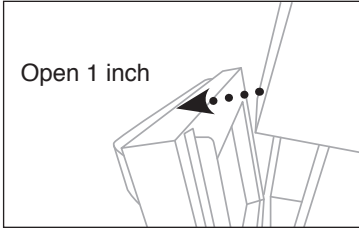
To Remove the Brio Door



1. Make sure your Brio has completely cooled. Open the Door 1-inch.



2. Holding the Door handle securely, lift up the right side of the Door first from the hinge and then the left side to remove.



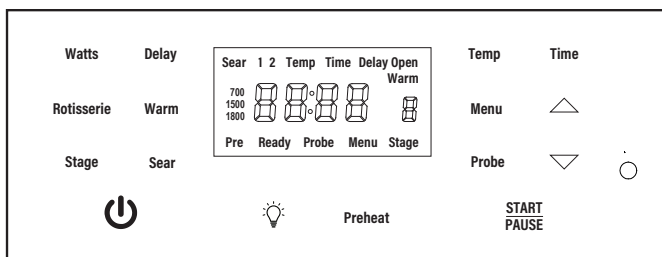
3. Slide the Door back into the hinge slots and press down. Open and close the Door to ensure it's secure.



CAUTION

If you have trouble removing the Door, do not force it. The Door is at the wrong angle. Close it fully and then open it 1 inch and try again.

QUICK START



Press the **Power button** to turn the Brio on and to stop the cooking process.

START/PAUSE

Select a cooking function, press **START/PAUSE** to begin cooking.

Warm

Press and hold down **Warm** for 1 second to activate the independent Warm function.

Preheat

Press **Preheat**. The temperature and time are adjustable using the **Up** and **Down** arrows. To begin, press **START/PAUSE**. Once it has reached the set temperature, the Brio will beep twice, display “Ready”, countdown for 10 seconds and then beep once. After, it begin to cook automatically.

Time

Press **Time** and use the **Up** and **Down** arrows to adjust the cooking time before and during the cooking process.

- **Days/Hours:** To switch the timer to Days and Hours, press **Menu** and **Time**. To go back to Hours and Minutes, press **Menu** and **Time** again.
- **Time format:** You can change the Time format to display minutes and seconds (ex 10:59, 10 minutes and 59 seconds). Press and hold **Time** for 1 second, if you press it again it will go back to the default setting.
- **Month/Day:** Press **Stage** and **Time** to change the format to months and days.
- **Setting the clock:** Press **Preheat** and **Time** at the same time. The display will show “12:00” and “:.” will flash. Use the **Up** and **Down** Arrows to set the time.

Note: To adjust the default time, press **Time** then press and hold **START/PAUSE** for 1 second and adjust. This will be the new default time.

Temp

Press **Temp** and use the **Up** and **Down** arrows to adjust the cooking temperature before and during cooking process.

- **To convert from Fahrenheit to Celsius**, press **Temp** for 1 second. Do the same to change again.
- **To adjust the default temperature**, press and hold **START/PAUSE** for 1 second and adjust. This will be the new default temperature.

Sear

Press **Sear**. If preferred, adjust the Sear temperature and time. Press **START/PAUSE** to begin.

- **To mute and unmute the Brio**, Press and hold **Sear** and **Stage** for 1 second.

Probe

Plug the Probe into the jack. Press **Probe** and set the Probe target internal temperature for foods using the **Up or Down** arrows. Insert the other end of the Probe into your food. Press **START/PAUSE** to begin cooking.

Rotisserie

After placing food on the Skewer, or into the Basket, press **Rotisserie**. Use the **Up or Down** arrows to adjust the temperature and time. Press **START/PAUSE** to automatically turn the spit and begin cooking.

Delay

Set your cooking temperature and time. Press **Delay** and use the **Up** or **Down** arrows to adjust the Delay time. Adjustable up to 24 hours. After setting the cooking function and Delay time, press **START/PAUSE**. Press **Delay** at any time to cancel the Delay function.

Menu

Press **Menu** and use the **Up or Down** arrows to choose the preset items (1-100) to cook. Use the **Up or Down** arrows when in each cooking preset to adjust the temperatures and times. Press **START/PAUSE** to begin the chosen preset.

Stage

To add a cooking stage, press **Stage** once and adjust the temperature and time by using the **Up or Down** arrows.

Watts

Controls the power consumption of your Brio. The default wattage on the Brio is 1800W. The lower wattage settings will consume less energy, ideal if your home is not equipped for 1800 watts. Press **Watts** to adjust from 1800W to 700W to 1500W.

INSTRUCTIONS

Note: Preset temperatures and times may need minor adjustments to best suit your culinary needs.

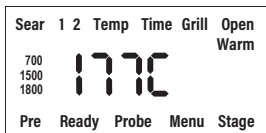
Operation:

1. Place the Brio on a level, even, and stable heat-resistant surface.
2. Plug the Brio into a standard wall socket.

Note: Do not cover or block the vents located on the top and back of the Brio. Doing so can prevent proper ventilation and will adversely affect the cooking results.

Fahrenheit to Celsius

1. Press and hold **Temp** for 1 second. The Brio will display the temperature settings in degrees Celsius (C).



2. Press and hold **Temp** for 1 second again to switch back to degrees Fahrenheit (F).
 - You will not be able to switch between F and C while the Brio is cooking. This can only be done during the setup.

Switch from Hours : Minutes to Minutes : Seconds

By default, the Brio displays all times in hours and minutes. You can change this format to minutes and seconds.



1. Press and hold **Time** for 1 second. The Brio will display the time format in minutes and seconds.
2. Press and hold **Time** for 1 second again to return the time display format to hours and minutes.
 - You will not be able to switch between time formats while the Brio is cooking. This can only be done during the setup.



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

INSTRUCTIONS

Getting Started

Press the Up or Down arrows to adjust the temperature and time.

1. Press the Power button to turn your Brio on and off and to cancel cooking.
2. Adjust the temperature and time by pressing the **Temp** and **Time** buttons and using the **Up** and **Down** arrows.
3. Press **START/PAUSE** to begin cooking.
 - The (:) will flash, indicating your Brio is now cooking.
 - To pause cooking, press **START/PAUSE**. The (:) will no longer flash, indicating the Brio is now paused.

Note: Opening the door will pause cooking; closing the door will resume cooking. The light will turn on when the door is open.

Light

Press **Light** to turn the light on. Press **Light** again to turn it off. To change the light bulb in the oven, see Light Bulb Replacement under “Cleaning and Maintenance”.

Watts

The default wattage of the Brio is 1800 watts.

1. To change the wattage, press **Watts**. “700” will display, indicating that the Brio is set to 700 watts.
2. Press **Watts** twice and “1500” will display. The Brio is set to 1500 watts.

3. Press **Watts** 3 times and “1800” will display, indicating the Brio is now set to the default of 1800 watts.

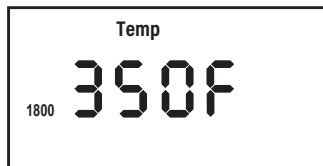
Note: If the wattage is changed from 1800W to either 700W or 1500W, the Brio will remember the last wattage setting when plugged turned back on.

Delay

The Delay function is used to delay your cooking start time.

1. Press the Power button.
2. Press **Delay**.
 - Use the **Temp**, **Time**, and **Up** and **Down** arrows to adjust the Delay.
 - The Delay time can be adjusted up to 24 hours.
 - During Delay, the (:) will flash, indicating that the delay time countdown started.
3. To stop the Delay function at any time, press **Delay**.
 - The Brio will automatically move on to the next cooking function.
4. Once the Delay function is complete, it will automatically start cooking.

Temp



1. Press **Temp** and use the **Up** and **Down** arrows to adjust your cooking temperature.
2. Press **START/PAUSE** to begin cooking at the set temperature.

Time



1. Press **Time** and use the **Up** and **Down** arrows to adjust the cooking time.
2. Press **START/PAUSE** to begin cooking at the set time.

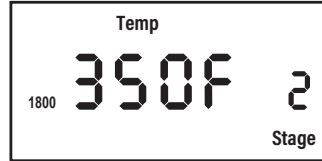
Notes: The following are the Brio's temperature and time ranges:

- 50F~275F: 00:00-99:59 (0 minutes to 99 minutes, 59 seconds).
- 280F~ 345F: 00:00-24:00 (0 minutes to 24 hours).
- 350F~400F: 00:00-01:00 (1 hour).
 - Stage 1 default: 350F, 00:15 (15 minutes).
 - Stages 2-5 default: 350F, 00:00.
- 405F~425F: 00:00-00:15 (15 minutes).

Stage

Stage cooking is used to cook your foods at different temperatures and times

throughout the cooking process. You can define up to 5 cooking stages. Delay, Preheat, Sear 1, Sear 2, and Warm are NOT considered stages in the cooking process.



1. Press the **Stage** button. This is Stage 1.
 - The default temperature and time for Stage 1 cooking is 350F for 15 minutes
2. Press **Time** and **Temp** and adjust the cooking temperature and time, if needed.
3. Press the **Stage** button a second time to add Stage 2.
4. Repeat step 2, if needed.
 - For only two stages of cooking, leave the time at 00:00 for stages 3-5 and those stages will be skipped.
5. Press **START/PAUSE** to begin cooking. The Brio will cook your food at the set temperature and time for each stage.
 - When the Brio has finished cooking, "End" will be displayed and the Brio will beep three times.
6. To set additional stages with

INSTRUCTIONS

cooking settings, repeat the steps above. The number above stage will change each time **Stage** is pressed.

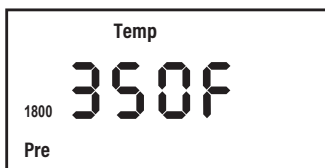
- After the temperature and time is set for Stage 5, if **Stage** is pressed again, will go back to Stage 1.

Notes:

- The display will only indicate the stage cooking number when two or more stages are used. Display will not show stage cooking number if only one stage of cooking is used.
- While cooking, press **Stage** to see and adjust the upcoming cooking stages.
- Stage 1 default: 350F, 00:15 (15 minutes). Stages 2-5 default: 350F, 00:00.
- If no time is set for stages 2-5 those stages will be skipped in the cooking cycle.

Preheat

Preheat the Brio prior to cooking for a crispier finish to your food. The default temperature is



350F. The temperature range is 50F-400F.

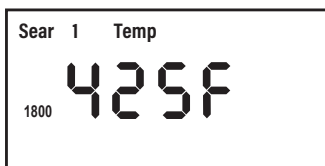
7. Press **Preheat**.
8. Adjust the preheat temperature by pressing **Temp** and using the **Up** and **Down** arrows.

9. Press the **START/PAUSE** button to begin preheating.
 - During preheat the cooking temperature can be adjusted.
 - The preheat cycle can be canceled anytime by pressing **Preheat** again.
10. Once preheat is finished, the Brio will beep twice, display "Ready", countdown for 10 seconds and then beep once more.
11. During the countdown, place your food into the Brio and close the door.
12. Adjust the cooking temperature and time by pressing **Temp** and **Time** and using the **Up** and **Down** arrows.
 - The Brio will begin cooking with the set temperature and time.
 - When the Brio is finished cooking "End" will be displayed and the Brio will beep three times.

AUTO PREHEAT

Once you start cooking, the Brio will automatically preheat to 350F before the set cooking temperature. If at any time during the preheat cycle you want to stop preheating, press **Menu + Preheat**. Press **Menu + Preheat** again to turn it back on.

Sear



The Sear function helps sear foods directly before and/or after the regular cooking cycle. The default temperature and time are 400F for 5 minutes.

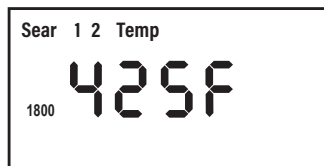
1. Press **Sear**
2. Adjust the Sear temperature and time.
3. Insert your food
4. press **START/PAUSE**

Sear 1

The default Sear 1 temperature and time is 425F and 5 minutes.

1. Press the Power button.
2. Press **Sear** once.
 - Adjust the temperature for Sear 1. 425F is the maximum searing temperature.
3. Press **TIME**.
 - Adjust the time for Sear 1. The Sear time can be adjusted up to 15 minutes.
4. Press **START/PAUSE** to begin cooking.
5. Once Sear 1 is complete, the Brio will beep once and automatically go into regular stage cooking.
 - When the Brio is finished cooking your food, "End" will be displayed and the Brio will beep three times.

Sear 1 2



Sear 1 2 is used to sear before and after regular stage cooking.

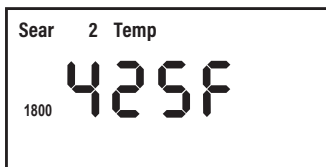
1. Press the Power button. Adjust your cooking temperature and time for regular sear cooking.
2. Press **Sear** twice. Press **START/PAUSE**. The Brio will sear at 425F for 5 minutes (Sear 1), go into regular stage cooking, and then Sear again at 425F for 5 minutes (Sear 2).
3. To set a different temperature and time for Sear 1 and 2, press **Sear** once and adjust the Sear 1 temperature and time. Press **Sear** again. Adjust the Sear 2 temperature and time.
4. Press **START/PAUSE** to begin cooking.
 - Once the Sear 1 cycle is complete, the Brio will beep once and automatically go into regular stage cooking.
 - Once the stage cooking cycle is complete, the Brio will beep once and automatically go into Sear 2 cooking.

INSTRUCTIONS

- When the Brio has finished cooking your food, “End” will be displayed and the Brio will beep three times.

Example: Sear your food at 425F for 3 minutes (Sear 1), cook it at 350F (default) for 15 minutes (default), and then sear it again at 380F for 5 minutes (Sear 2): Press the Power button. The default setting for the regular cooking temperature and time will be displayed. Press **Sear** once. “425F” (default) will be displayed. Press **Time**. Press the **Up** or **Down** arrows to adjust the searing time to 00:03. Press **Sear** again. Press the **Up** or **Down** arrows to adjust the searing temperature to 380F. Press **Time**. The “00:05” default time will be displayed. Press **START/PAUSE**.

Sear 2



The default for Sear 2 temperature and time are 425F and 5 minutes.

- Press the Power button.
- Press **Sear** three times.
 - 425F is the maximum searing temperature.
 - Press **Time**. Adjust the Sear 2 (searing) time up to 5 minutes.
- Press **START/PAUSE** to begin cooking.

- Once the regular stage cooking cycle is complete, the Brio will beep once and automatically go into Sear 2 cooking.
- When the Brio is finished cooking your food, “End” will be displayed and the Brio will beep three times.

Using Sear as Independent Function

- Press **Sear** and hold for 1 second.
 - The Brio will begin to sear at 425F for 5 minutes.
 - Temperatures and times can be adjusted at any time.
- “Sear” will flash.
- Once the Sear time ends, the Brio will display “End”.

Warm



Warm can be used as an independent function to keep your food warm. The defaults are 140F for 1 hour. Press and hold down Warm for 1 second. The Brio will automatically begin the Warm function.

- When the warming time is over, “End” will be displayed and the Brio will beep three times.
- To adjust the warming time or temperature, press either **Time** or **Temp** and the **Up** or **Down** arrows.

Using Warm After Cooking Ends to Keep Your Food Warm

1. Press and hold WARM for 1 second. Press the **Up** or **Down** arrows to adjust the warming temperature.
2. Press **Time**. Press the **Up** or **Down** arrows to adjust the warming time.
3. Press **START/PAUSE** to start cooking. The Brio will cook the regular stage cooking cycle then will go into Warm at the set warming temperature and time.

Notes:

- The Warm temperature can be adjusted up to 200F.
- Warm can be set immediately after adjusting the regular cooking times and temperatures, before the Brio cooks your food.
- To cancel the Warm function at any time, press WARM. The Warm function will end and “Warm” will no longer be displayed.
- Warm can be used with the Menu function option as well. Press **Menu** and then press WARM and adjust the warming temperature and time.

Menu

The Menu function handles Memory Entry, the storage of frequently used cooking sequences; and Memory Recall, the retrieval of cooking sequences for recipes.

Memory Recall

1. Press **Menu**. Press the **Up** or **Down** arrows to choose the preset number to recall.
 - Numbers 1-100 are presets.
 - Numbers 101-150 are your own unique presets (recipes).
2. Once your preset number is chosen, press **START/PAUSE** to begin cooking. Temperature and time can be adjusted, if desired. The Brio will cook at the programmed temperatures and times.

Notes:

- Refer to the 100 Presets in the Quick Start Guide for preprogrammed recipes 1-100.
- Preset temperatures and times for preset recipes 1-100 can be adjusted. However, these adjusted temperatures and times will not be saved when that preset is recalled once again.

Storing Recipes Before Cooking

1. Press the Power button. Enter the cooking functions, including the cooking temperatures and times, for your recipe.

INSTRUCTIONS

2. Press and hold **Menu** for 1 second. Press the **Up** and **Down** arrows to choose the number to which you will save your preset (101-150 only).
3. Press and hold **Menu** for 1 second again to store and save the preset to the chosen preset number.
 - The programmed recipe is now stored and available for future recall.
4. Press **START/PAUSE** to begin cooking your set preset (recipe).

Storing Recipes While Cooking

1. Press the Power button. Enter your cooking functions, including the temperatures and times for your recipe.
2. Press **START/PAUSE** to begin cooking.
3. While cooking, press and hold **Menu** for 1 second. Press the **Up** or **Down** arrows to choose the preset number to which you will save your preset (101-150 only).
4. Press and hold **Menu** for 1 second again to save your preset to your chosen preset number.
 - The preset (recipe) is now stored and available for future recall.
 - The Brio will continue to cook the recipe you just programmed and stored.

Storing Recipes After Cooking has Completed

1. Press the Power button. Enter your cooking functions, including the temperatures and times for your recipe.
2. Press **START/PAUSE** to begin cooking.
3. When the cooking is finished and “End” is displayed, press and hold **Menu** for 1 second. Press the **Up** or **Down** arrows to choose the preset number to save your preset (101-150 only).
4. Press and hold **Menu** for 1 second again to store and save the preset to the chosen preset number.
 - The preset (recipe) is now stored and available for future recall.

Viewing the Current Preset Number While Cooking

1. While the Brio is cooking, press and hold down **Menu** for 1 second. The current preset number will be displayed.
2. Release **Menu** to see the previous screen.

Viewing the Preset Cooking Functions

You can view the cooking functions associated with a preset before or during the cooking process.

View Before Cooking

1. Press **Menu**. Locate the preset number you want to review by pressing the **Up** or **Down** arrows.
2. Once the preset number is displayed, press **Stage** to review each phase (function) of the cooking preset.
 - Adjustments to temperatures and times for each function can be made at this time.

View While Cooking

1. Press **Stage** to review each phase (function) of the preset.
2. Continue to press **Stage** to scroll through each programmed function.
 - Adjustments to temperatures and times can be made for each function at this time.

Editing and Modifying a Saved Preset

Edit Before Cooking

1. Press **Menu**. Locate the preset number you want to edit by pressing the **Up** or **Down** arrows.
2. Once your chosen preset number is displayed, press **Stage** until the function to edit is displayed.
 - Adjust the temperature and time.
3. Once all your edits are made, press **Menu**.
4. Press the **Up** or **Down** arrows to locate the preset

number to which you will save the edits. Press and hold **Menu** for 1 second again to save and store your edits.

Edit During Cooking

1. When the Brio is cooking, press **Stage**. Press the **Up** or **Down** arrows to select the cooking function to edit.
2. Press **Time**. Press the **Up** and **Down** arrows to adjust the cooking time.
 - If there are additional cooking functions you want to edit, press **Stage** until the function to edit is reached.
 - The Brio will continue cooking your food with the adjusted temperatures and times for each function. Functions that have already ended in the cooking cycle cannot be edited.
3. Once all your edits are made, press and hold **Menu** for 1 second.
4. Use the **Up** or **Down** arrows to locate the preset number to which you will save the edits. Press and hold **Menu** for 1 second again to save and store your edits.
5. When the Brio has finished cooking, “End” will be displayed followed by “SAVE”, and the Brio will beep.

INSTRUCTIONS

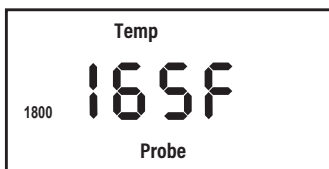
Notes:

- If any recipe is saved into a preset (memory slot) that you've already filled, the new recipe with set temperatures and times will override the previous preset recipe (101-150 only).
- Preset temperatures and times for preset recipes 1-100 can be adjusted. Adjusted temperatures and times will not be saved when that preset number (1-100) is recalled again.

Probe

The digital temperature Probe is used to show an accurate internal temperature of your food.

1. Place the Probe plug into the jack. Set the cooking functions, temperatures, and times with stages as desired.



2. Press PROBE. The current Probe temperature reading will be displayed.
3. Press and hold down PROBE for 1 second to set the target Probe temperature.
 - Press the **Up** or **Down** arrows to set the target internal temperature for your food. The internal temperature can be set up to 212F.

4. Insert the pointed end of the Probe into the side of the food. Place your food into the Brio.



5. Press **START/PAUSE**. The current Probe temperature will be displayed.
6. To see the current cooking temperature, press **Temp**. To change the cooking temperature, press the **Up** or **Down** arrows to adjust.
7. Press PROBE to go back and see the current internal temperature reading.
 - To see the target Probe temperature, press and hold PROBE for 2 sec. The target internal temperature can still be adjusted by pressing the **Up** or **Down** arrows.
8. The Brio will cook until the set internal temperature on the Probe is reached. When the target temperature is reached, "End" will be displayed and the Brio will beep three times.

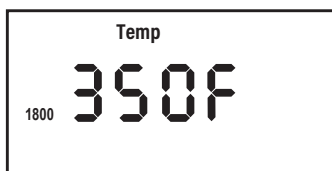
Example: Always cook chicken to an internal temperature of 165F:

Set the Probe target temperature to 165F. When the internal temperature of chicken reaches 165F, the Brio will automatically turn off or go into Warm function (if Warm was chosen).

Note: The Rotisserie function will not work with the Probe. If the Probe is connected to the Brio, Rotisserie will be disabled and the Brio will beep three times.

Rotisserie

1. Press **Rotisserie**.
The light next to **Rotisserie** will illuminate.
2. Press **Time** and adjust the cooking time.
3. Press **START/PAUSE** to begin cooking. The Rotisserie Skewer (spit),



Basket, or Drum will begin to turn.

4. When the Brio is finished cooking your food, "End" will be displayed and the Brio will beep three times.
 - See Rotisserie Skewer Assembly, and Rotisserie Basket Assembly under "Assembly Guide" for more information.

Notes:

- Always check that there is sufficient space above and below your food, so it can rotate freely without obstruction.
- When using the Rotisserie Skewer, Basket, or Drum, place the Drip Tray on the bottom.

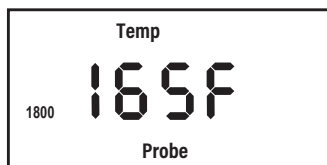


CAUTION

Accessories will be hot during and after use. Use oven mitts.

Slow-Cook

Slow-cook roasts, chicken, or any other food items.



1. Press and hold **PROBE** for 1 second. The display will show "165F". Press the **Up** or **Down** arrows to set the target internal temperature.
2. Press **Menu** and **PROBE** at the same time. This will start the slow-cooking process. "01:00" (1 hour) will be displayed. This is the default cooking time.



3. Press the **Up** or **Down** arrows to adjust the time.
4. Place the Probe in the food and place the food in the Brio.
5. Press **START/PAUSE**. The Brio will begin cooking and the current Probe temperature will be displayed.

INSTRUCTIONS

- The Brio will cook for the amount of time you set for slow cooking.
 - When the time runs out, the display will show “End”.
3. Press **Sear** and **Menu** at the same time. The display will show “10F”. Press the **Up** or **Down** arrows to set the temperature to 15F.

Carryover Cooking

If you would like to do a high sear at the end of cooking while using the Probe, you can set the Brio to begin the Sear function up to 30 degrees before the target probe temperature is reached.

1. Set your cooking temperature, and then press and hold PROBE for 1 second to set the target probe temperature.
 2. Press **Sear** and **Menu** at the same time. The Display will show 10F.
 - At this time you can press the **Up** or **Down** arrows to set the number of degrees below the target probe temperature you would like the Probe to reach before the Brio begins the final Sear function.
4. Press **START/PAUSE**. The Brio will begin cooking at 375F and the display will show the current internal temperature of the food.
 - When the internal temperature reaches 120F, the Brio will double beep 3 times and begin the Sear function until the target probe temperature is reached. Once 135F is reached, the Brio will finish cooking and “End” will be displayed.

Example: The cooking temperature is 375F. The target probe temperature is 135F. Begin the Sear function. Cook at 15F before target probe temperature:

1. Press the **Up** or **Down** arrows to set the cooking temperature to 375F.
2. Press and hold PROBE for 1 second. The display will show “165F”. Press the **Up** or **Down** arrows to set the target probe temperature to 135F.

Lock

Lock is used to stop the Brio's functions. While in Lock mode, your Brio's buttons will not respond to any action until the Brio is unlocked.

1. Press the Power button.
2. To lock the Brio functions, press **Menu** and **Stage** at the same time.
 - The display will show "LOC", indicating that the Brio is locked. The Brio will sound one short beep followed by one long beep.
 - NO button will function except for the LIGHT and Power button
3. To unlock your Brio's functions, press **Menu** and **Stage** at the same time again. "LOC" will no longer be displayed.

CLEANING & MAINTENANCE

Hand-wash

Clean your Brio after every use or in between a number of large batches. Do not use metal utensils or harsh abrasives when cleaning as this can damage the coating.

1. Unplug the Brio and make sure it cools completely.
2. Use a damp cloth to wipe the outside of the appliance.
3. Clean the Mesh Tray, Mesh Racks, Drip Tray, Rotisserie Basket, Rotisserie Skewer, and Door with a nonabrasive sponge, hot water, and mild detergent. Dry thoroughly.
4. To clean the Probe, wipe it with a damp cloth or paper towel. Allow the Probe to dry.

Tip: If there is residual food or particles on the Tray, Racks, Rotisserie Skewer, Basket, add some hot water and let the item soak separately for about 10 minutes for easier cleaning. Then, use a soft cleaning brush to remove any lingering food. Dry the parts thoroughly.

Dishwasher

Bottom rack: Mesh Tray, Mesh Racks, Drip Tray.

Top rack: Rotisserie Basket, Rotisserie Skewer.

Note: Water can get inside the Door if it is washed in the dishwasher. It is recommended you hand-wash the Door.

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

Removing the Door for Cleaning

The Door on the Brio is removable for easier, more thorough cleaning, including the glass.

To remove the Door and clean all of the parts:

1. Make sure the Brio has completely cooled. Partially open the Door (about 1 inch).
2. Holding the Door handle securely, lift up. Clean both sides with a damp cloth or paper towel and dry the door thoroughly.



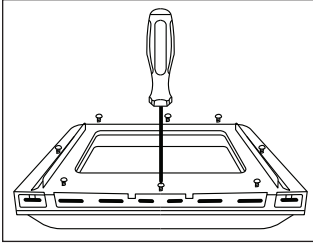
WARNING

**In case of malfunctions, immediately unplug and contact
Customer Service Department at:**

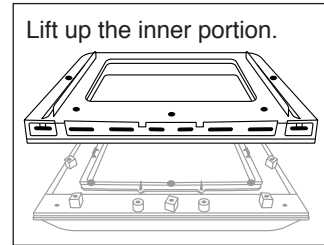
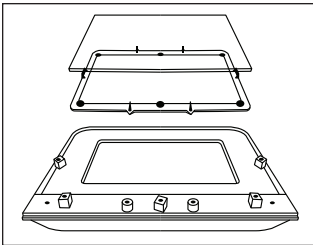
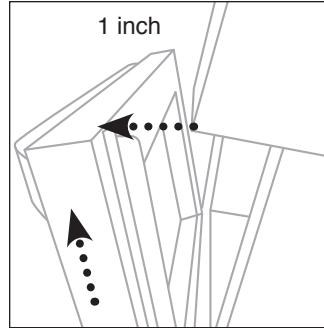
1-877-689-2838 or

help@nuwavenow.com

Remove Door Glass for Cleaning



Place the Door on a flat surface. Using a Phillips screwdriver, remove all screws.



Carefully lift up and remove the glass from the center window. Gently clean the glass with a damp cloth or paper towel.

For tougher buildup, soak the glass in water first, or run it under warm water. Dry the glass thoroughly and return all the screws before replacing the Door.

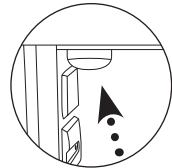
Light Bulb Replacement

Turn off and unplug the Brio. Ensure that the Brio, bulb cover, and the bulb have cooled completely. Unscrew the light bulb cover and light bulb.

Note: You can order the light bulb by calling Customer Service at 1-877-689-2838 or help@nuwavenow.com. Use part number 38209. The light bulb can also be purchased at your local hardware store. The Brio uses an oven incandescent light bulb 25W - 120/125 Volt -T6 E14 screw.

Storage

1. Unplug the Brio and let it cool down completely.
2. Make sure that all the parts are clean and dry.
3. Store in a cool dry place.



TROUBLESHOOT GUIDE

The Brio is not turning on or working.

1. The Brio is not plugged in.
2. You did not press the Power button.
3. Insert the plug into an appropriate grounded power socket. Press the Power button.

The ingredients fried in the Brio are not completely cooked.

1. Too many ingredients were used.
2. The cooking temperature is too low.
3. The cooking time is too short.
4. Remove some ingredients from the Tray or Racks. Smaller batches air-fry more evenly. Cook at a higher temperature. Set the Brio to air-fry for a longer time.

Fried snacks are not crispy when they come out of the Brio.

Use snacks designed to be baked in a traditional oven, or lightly brush some olive oil onto the snacks beforehand for crispier results.

White smoke is coming out of the product.

1. You are frying greasy foods. The Trays or Racks contain greasy residue from previous uses.
2. When preparing greasy ingredients in the air fryer, large amounts of oil can smoke and infiltrate the Brio. Oil can produce white smoke and the Tray or Racks might become hotter than usual. This will not affect the final cooking result. White smoke is caused by grease heating up in the Tray or Racks. Make sure you clean Tray and Racks properly after use.

Fresh French fries are fried unevenly in the Brio.

1. You did not soak the potato sticks properly before air-frying them.
2. You did not use the right potato type or they were not fresh.
3. Soak potato sticks in a bowl of water for at least 30 minutes, remove them, and dry them with paper towels. Use fresh potatoes and make sure they stay firm during air-frying.

Fresh French fries are not crispy when they come out of the Brio.

1. The crispiness of the fries depends on the amount of oil and water in the fries.
2. Make sure you dry the potato sticks properly before adding oil. Cut the potato sticks smaller and dry them for a crispier result. Add slightly more oil to the potatoes before placing them in the Brio for crispier results.

If the Brio needs to be replaced or returned to the manufacturer, contact Customer Service at: **1-877-689-2838** or **help@nuwavenow.com**.

Error Message:	Solution(s):
Prb1	The Probe is not connected to the Brio. Plug the Probe into the Brio's Probe Jack.
Prb2	The Probe target internal temperature is set higher than set cooking temperature.
Prb3	A Probe short circuit has taken place. Contact Customer Service at 1-877-689-2838 or help@nuwavenow.com.
Prb4	The Probe sensor is not detecting any temperature increase. Ensure the Probe is inserted into the food and the food is in the oven while cooking.
Prb5	The Rotisserie function was turned on with the Probe connected. Unplug the Probe or cancel the Rotisserie function.
Er1	The Temperature Sensor has overheated. Turn the Brio off to cool. If the Brio is not working after it cools down, contact Customer Service.
Err1	A Temperature Sensor short circuit has happened. Contact Customer Service at 1-877-689-2838 or help@nuwavenow.com.
Err2	The Temperature Sensor is open. Contact Customer Service at 1-877-689-2838 or help@nuwavenow.com.

LIMITED WARRANTY

The NuWave 15.5Q Brio® Air Fryer/Rotisserie Oven

THE MANUFACTURER WARRANTIES

The Brio®, including the Chrome Mesh Trays, Chrome Mesh Rack, Drip Tray, Light Bulb, Light Bulb Cover, Rotisserie Basket, Rotisserie Skewer, Door, and Digital Temperature Probe 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 Brio® 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.

LIMITED WARRANTY

Except as may be required by law as determined by an arbitrator, no party or arbitrator may disclose the existence, content, or results of any arbitration hereunder without prior written consent of both parties.

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

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

C. **OPT OUT PROCEDURE.** To opt out of arbitration you must contact NuWave. To request to opt out of arbitration contact us at legal@nuwavenow.com (email), NuWave LLC, 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. 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**.

EL MANUAL DEL
PROPIETARIO

nuwave

Brio[®] 15.5Q

Freidora de Aire/Horno



nuwavenow.com

**¡REGÍSTRESE
AHORA!**

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

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

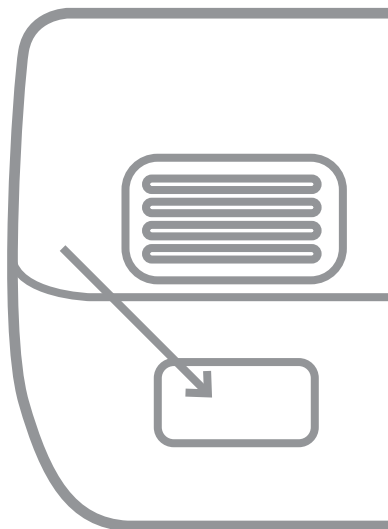
1 Usando su teléfono inteligente o dispositivo inteligente, escanee el código QR ubicado en la etiqueta de su producto ubicada en la parte posterior de el Brio.

2 Se le dirigirá a la página de registro del producto NuWave con el número de serie único de su producto que se ingresa automáticamente en el campo correspondiente.

NOTA: Si no tiene un dispositivo inteligente habilitado para la web, simplemente visite nuwavenow.com/QR e ingrese manualmente el número de serie de su producto.

3 Complete la información restante y complete la encuesta opcional.

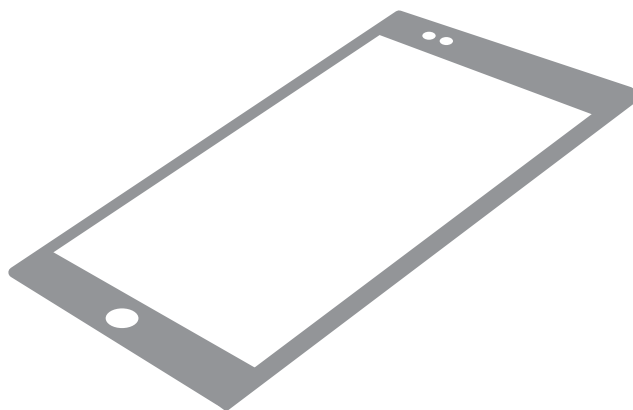
4 Una vez que envíe su información, recibirá un correo electrónico de confirmación con los detalles de la garantía extendida.



** Registre su producto dentro de 1 año a partir de la fecha de compra para una extensión gratuita de 3 meses de garantía limitada.*

!para una garantía
**3 adicional de
meses!**

DESCARGUE LA APLICACIÓN QR CODE EN SU DISPOSITIVO MÓVIL



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



- 2 Busque “lectores de códigos QR.”



- 3 Simplemente descargue el lector de códigos QR a su teléfono, ábralo y escanee el código, ya está listo para comenzar.

NOTA: Es posible que deba abrir el lector de código QR descargado cada vez que desee escanear un código QR.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

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

ADVERTENCIA: Al usar el Brio, siempre se deben seguir las precauciones básicas de seguridad:

1. No toque las superficies calientes. Utilice asas o perillas.
2. Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el cable, los enchufes ni el Brio en agua u otros líquidos.
3. No utilice el Brio con un cable o enchufe dañado o después de que el aparato no funcione correctamente o se haya dañado de alguna manera. Devuelva el aparato al Centro de Servicio Autorizado más cercano para que lo examinen, reparen o ajusten.
4. Es necesaria una estrecha supervisión cuando se utiliza cualquier aparato cerca de niños. Este dispositivo no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan sido supervisados o instruidos sobre el uso del dispositivo por parte de una persona responsable de su seguridad.
5. No se recomienda el uso de otros accesorios que no estén diseñados para usarse con la Brio. Hacerlo puede dañar el Brio y causar accidentes.
6. **NO APTO PARA USO EN EXTERIORES. SÓLO PARA USO EN EL HOGAR.**
7. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o mostrador ni que toque superficies calientes.
8. No coloque el Brio sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico, o en un horno caliente.
9. Se debe tener mucho cuidado al mover el Brio si contiene aceite caliente u otros líquidos calientes.
10. Para desconectar, apague el Brio, luego retire el enchufe del tomacorriente de pared.
11. Durante la fritura al aire, se libera vapor caliente de la salida de aire. Mantenga las manos y la cara alejadas del vapor y de la salida de aire. Además, tenga cuidado con el vapor caliente y el aire cuando retire las Bandejas, las Rejillas o la Base y Trinche del Rostizador.
12. Nunca ponga el Brio contra la pared u otros aparatos. Debe haber al menos 3 pulgadas de espacio libre para la parte posterior, los lados izquierdo o derecho y la parte superior del Brio.
13. No coloque nada encima del Brio.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

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

1. Desenchufe el Brio del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarla. Permita que el Brio se enfríe antes de limpiarlo, ponerle o quitarle partes
2. No utilice el Brio para algo para lo que no fue diseñado.
3. Los alimentos muy grandes o utensilios de metal no deben introducirse en el Brio ya que pueden crear un riesgo de incendio o descarga eléctrica.
4. Un incendio puede ocurrir si el Brio es cubierto o tocado por materiales flamables, incluyendo cortinas, paredes con tapiz u otros así, mientras esté en funcionamiento.
5. No lo limpie con fibras metálicas. La fibra puede soltar pedacitos que toquen las partes eléctricas creando un riesgo de incendio o descarga eléctrica.
6. Debe tomarse extrema precaución cuando utilice contenedores que no sean de metal o vidrio.
7. No guarde ningún material, que no sean los accesorios recomendados por el fabricante, en el Brio cuando no esté en funcionamiento.
8. No coloque ninguno de los siguientes materiales en el Brio: papel, carbón, plástico u otros materiales flamables.
9. No cubra la bandeja de goteo con papel aluminio. Eso podría hacer que el Brio se sobrecaliente.
10. Tome extrema precaución cuando retire la Bandeja de Malla, la Rejilla de Malla o la Base, Pincho de Asador y el Trinche del Rostizador o cuando deseche grasa caliente.
11. Presione “ON/OFF” para apagar el Brio.
12. Mantenga el manual a la mano para futuras referencias.

MEDIDAS DE SEGURIDAD ADICIONALES

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

NO UTILICE EL BRIO PARA OTRO USO QUE NO SEA PARA EL QUE FUE DISEÑADA.

Nota: Coloque el Brio en una superficie que sea horizontal, uniforme y estable. Este aparato está diseñado para uso doméstico normal. No está diseñado para ser utilizado en entornos como el de personal de cocinas/cafeterías de tiendas, oficinas, granjas u otros entornos de trabajo, ni está diseñado para ser utilizado por clientes en hoteles, moteles, bed and breakfast y entornos no residenciales.

AVISO: EL NO SEGUIR CUALQUIERA DE LAS MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES, LAS MEDIDAS DE SEGURIDAD ADICIONALES O LAS INSTRUCCIONES PARA UN USO SEGURO ES UN ABUSO DE SU BRIO QUE PUEDE ANULAR SU GARANTÍA Y CREAR EL RIESGO DE LESIONES GRAVES.

1. No coloque el Brio cerca de materiales inflamables, unidades de calefacción o ambientes húmedos.
2. No coloque ningún otro tamaño de sartén para cocinar que no sea 8x6x2 pulgadas hasta 8x8 pulgadas (2 cuartos de galón) en el Brio. No reemplace ninguna parte con otros recipientes.
3. Es normal que algo de humo escape del Brio cuando se calienta por primera vez.
4. Si sale mucho humo del respiradero de aire durante la operación, desenchufe el Brio de inmediato y comuníquese con Servicio al Cliente.*
5. Se debe tener mucho cuidado al operar el Brio o cualquier otro aparato.
6. No mueva el Brio mientras esté en funcionamiento. Solo después de que el Brio se haya enfriado completamente debe intentarse el movimiento. Siempre espere a que el Brio se enfríe antes de manipularlo.
7. Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el Brio.



PRECAUCIÓN

- Siempre ponga los ingredientes para freír en la bandeja o en la rejilla para evitar el contacto directo con los componentes de calor.
- No cubra las aberturas de entrada y salida de aire mientras el aparato esté funcionando.
- No vierta aceite en las bandejas, las rejillas, la base y el trinche del rostizador, ya que esto puede provocar un incendio.
- Nunca toque el interior del aparato mientras esté funcionando.



ADVERTENCIA

En caso de otros problemas, inmediatamente desconecte y contacte al Departamento de Servicio:

1-877-689-2838 o

help@nuwavenow.com

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

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

Información Eléctrica

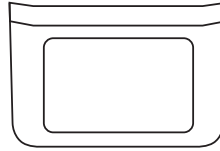
Se proporciona un cable de suministro de energía corto (o cable de suministro de energía desmontable) para reducir el riesgo resultante de enredarse o tropezar con un cable más largo. Los cables de alimentación desmontables más largos o los cables de extensión están disponibles y se pueden usar si se tiene cuidado. Si se utiliza un cable de alimentación o un cable de extensión desmontable más largo:

1. La calificación eléctrica marcada del cable de extensión debe ser al menos tan grande como la calificación eléctrica del aparato.
2. El cable más largo debe ser colocado de modo que no cuelgue de la encimera o de la mesa, de donde se podría tirar o tropezar involuntariamente. El Brio debe operarse en una toma eléctrica separada de otros aparatos debido a las limitaciones de vataje.
3. El aparato tiene un enchufe polarizado (una cuchilla es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe está diseñado para encajar en una toma de corriente polarizada de una sola manera. Si el enchufe no encaja completamente en el tomacorriente, invierta el enchufe. Si aún no encaja, comuníquese con un electricista calificado. No intente modificar el enchufe de ninguna manera. Si el aparato es del tipo con conexión a tierra, el juego de cables o el cable de extensión debe ser un cable de 3 hilos con conexión a tierra.

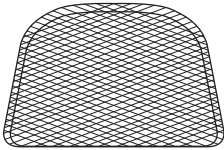
PARTES Y ACCESORIOS



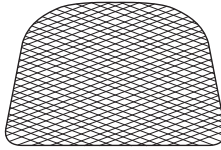
Base de Poder
Part #: B15A1



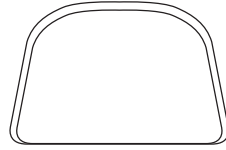
Puerta
Part #: B15P1



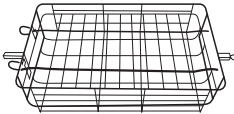
(2) Bandejas de Malla
Part #: B15A3



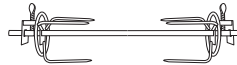
Rejilla de Mallas
Part #: B15A2



Bandeja de Goteo
Part #: B15A7



Jaula del Asador
Part #: B15A4



Pincho de Asador
Part #: B15A5



Sensor
Part #: B15P7



Bombilla
Part #: B15P2



Cubierta de Bombilla
Part #: B15A4

SPANISH

PARTES Y ACCESORIOS

GUÍA DE MONTAJE

Antes de Usar

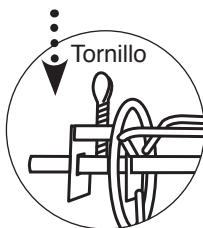
1. Retire todos los materiales de embalaje.
2. Retire el pegamento y las etiquetas del aparato.
3. Limpie todas las piezas a fondo con agua caliente, una esponja no abrasiva y detergente suave para platos, o en el lavavajillas, solo en la rejilla superior.
4. Limpie el interior y el exterior del Brio con un paño húmedo. No sumerja el Brio en agua. Secar bien.

**UTILICE LA
BANDEJA DE GOTEO
EN TODO MOMENTO.**

Ensamblaje del Pincho de Asador

Para ensamblar el asador de asador con aves y otras carnes, siga los pasos a continuación:

1. Atornille un Pincho en el extremo del Pincho con el extremo rectangular.



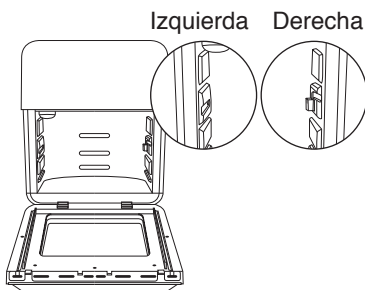
2. Empuje el Pincho a través del centro de la carne hasta que el Pincho atraviese la comida por completo y salga por el otro lado.

3. Coloque el segundo tenedor del asador del asador en el otro extremo del pincho y empuje el tenedor hacia adelante hasta que atraviese el extremo de la carne.

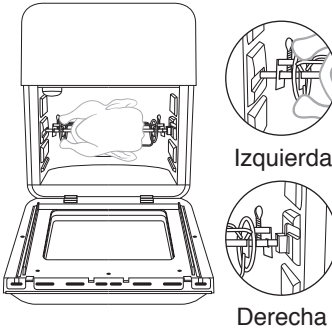


Apriete el tornillo del Pincho. Si es necesario, afloje el tornillo y mueva el primer tenedor hacia adelante hasta que atraviese el otro extremo de la carne, luego vuelva a apretar. Asegúrese de que ambos tornillos estén apretados y en su lugar.

4. Después de colocar la comida en el Pincho del asador y asegurarla, deslice entre la Posición 2 y la Posición 3 dentro del Brio. El extremo rectangular del asador debe estar a la izquierda cuando se desliza hacia adentro. Mantenga el lado derecho ligeramente inclinado hacia arriba mientras se desliza hacia adentro.



- Baje el lado derecho del asador al soporte del eje, luego inserte el asador izquierdo (barra del pincho) en el orificio (orificio de soporte del eje) en la pared interior.



Notas:

- Para obtener mejores resultados, use hilo de cocina alrededor del pollo u otras carnes.
- Siempre verifique que haya suficiente espacio encima y debajo de los alimentos para que pueda girar libremente sin obstrucciones.
- Cuando use la Brocheta Rotisserie, coloque la Bandeja de goteo en la parte inferior.

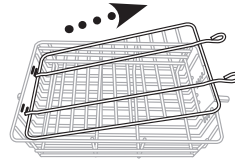
! PRECAUCIÓN

Las piezas del asador del asador estarán calientes durante y después del uso. Use guantes para horno.

Ensamblaje de la Jaula del Asador

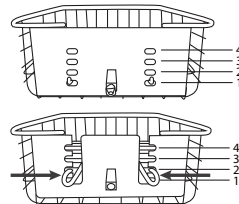
Para ensamblar la Jaula del Asador en el Brio, siga los pasos e ilustraciones a continuación:

1. Retire la tapa superior de la Jaula: Apriete las puntas en el exterior de la tapa superior hacia el centro y levántelas. Retire el otro extremo de los agujeros.



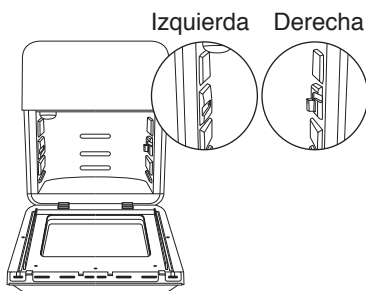
2. Coloque la comida en la Jaula.
3. Ajuste la tapa superior para que se ajuste a la comida: Coloque los extremos de la tapa superior en las ranuras por encima de donde termina la parte superior de la comida. Apriete las puntas en el exterior de la tapa superior y deslícelas hacia abajo en su posición y coloque las puntas en la posición correcta.

- La posición de las puntas debe estar alineada y opuesta a los agujeros de la ranura en el otro lado.
- Asegúrese de que la tapa superior quede plana sobre la comida y que quede ajustada.

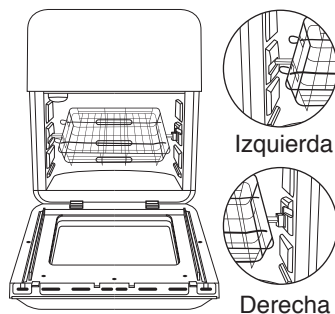


INSTRUCCIONES

- Después de colocar la comida en la Jaula y asegurarla, tome la Jaula y deslícela entre la posición 2 y la posición 3 dentro del Brio. El extremo rectangular sin ranuras debe estar a la izquierda. Mantenga el lado derecho ligeramente inclinado hacia arriba mientras se desliza hacia adentro.



- Baje el lado derecho de la barra de la Jaula al soporte, luego inserte la barra izquierda de la Jaula en el orificio de la pared interior.



Notas:

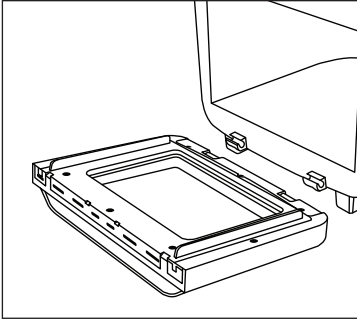
- Siempre verifique que haya suficiente espacio encima y debajo de los alimentos para que pueda girar libremente sin obstrucciones.
- Cuando use la canasta Rotisserie, coloque la bandeja de goteo en la parte inferior.



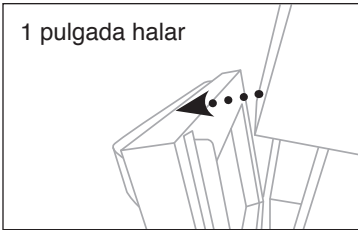
PRECAUCIÓN

Las piezas de la cesta del asador estarán calientes durante y después del uso. Use guantes para horno.

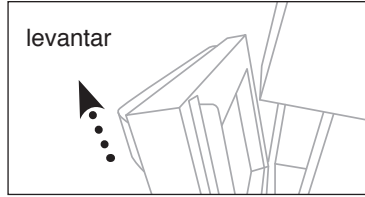
Para Quitar la Puerta



1. Asegúrese de que su Brio se haya enfriado por completo. Abra la puerta hacia abajo parcialmente (se abrió aproximadamente 1 pulgada).



2. Sosteniendo la manija de la puerta de forma segura, levante el lado derecho de la puerta primero de la bisagra y luego el lado izquierdo para retirarlo.



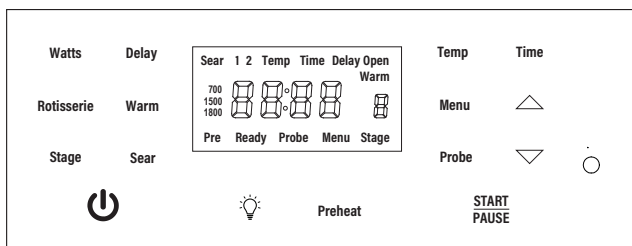
3. Coloque la puerta nuevamente en las ranuras de las bisagras y presione hacia abajo. Abra y cierre la puerta para asegurarse de que sea segura.



PRECAUCIÓN

Si tiene problemas para quitar la puerta, no fuerce; la puerta se está abriendo en el ángulo equivocado. La puerta debe abrirse 1 pulgada hacia abajo.

INICIO RÁPIDO



Presione **botón de encendido** para apagar el Brio y detener el proceso de cocción.

- Para convertir de Fahrenheit a Celsius, presione **Temp** por un segundo. Haga lo mismo para volver a cambiar.

START/PAUSE

Seleccione una función de cocción, presione **START/PAUSE** para comenzar a cocinar. Para silenciar/activar el pitido de el Brio, presione y mantenga presionado **START/PAUSE** durante 1 segundo.

Warm

Mantenga presionado **Warm** durante 1 segundo, si lo usa de forma independiente, el Brio comenzará automáticamente.

Preheat

Presione **Preheat**. La temperatura y el tiempo se pueden ajustar con **las flechas hacia arriba y hacia abajo**. Para comenzar, presione **START/PAUSE**. Una vez precalentado, el Brio emitirá dos pitidos, mostrará "Ready", contará hacia atrás durante 10 segundos y luego emitirá un pitido. Después, comenzará a cocinar a la temperatura y el tiempo de cocción establecidos.

Time

Le permite ajustar la temperatura y el tiempo antes y durante el proceso de cocción.

- **Días/Horas:** Para cambiar el temporizador a Días y Horas presione **Menu** y **Time**, para volver a Horas y Minutos presione **Menu** y **Time** nuevamente.
- **Formato de Tiempo:** Puede cambiar el formato para mostrar minutos y segundos (por ejemplo, 10:59, 10 minutos y 59 segundos). Mantenga presionado **Time** durante 1 segundo; si lo presiona nuevamente, volverá a la configuración predeterminada.
- **Mes/Día:** Presione **Stage** y **Time** para cambiar el formato a meses y días.
- **Ajuste del reloj:** presione **Preheat** y **Time** al mismo tiempo. La pantalla con el espectáculo "12:00" y ":" parpadeará. Use **las flechas hacia arriba y hacia abajo** para configurar la hora.

INICIO RÁPIDO

Nota: Para ajustar el tiempo predeterminado, presione **Time**, luego presione y mantenga presionado **START/PAUSE** durante 1 segundo y ajuste. Esta será la nueva hora predeterminada.

Temp

Ajuste las temperaturas de cocción. Presione **Temp**, ajuste con **las flechas hacia arriba y hacia abajo**, antes y durante el proceso de cocción.

Nota: Para ajustar la temperatura predeterminada, mantenga pulsado **START/PAUSE** durante 1 segundo y ajuste. Esta será la nueva temperatura predeterminada.

Sear

Presione **Sear**. Si lo prefiere, ajuste la temperatura y el tiempo de búsqueda y presione **START/PAUSE**.

Probe

Conecte el Sensor de el Brio. Presione **Probe** y configure la temperatura interna objetivo de el Sensor para alimentos con **las flechas hacia arriba y hacia abajo**. Inserte el otro extremo de el Sensor en su comida. Presione **START/PAUSE** para comenzar a cocinar.

Rotisserie

Después de colocar la comida en Pincho, en la Jaula y en el Brio, presione **Rotisserie**. Use **las flechas hacia arriba y hacia abajo** para ajustar la temperatura y el tiempo. Presione **START/PAUSE** para girar automáticamente el asador y comenzar a cocinar.

Delay

Establece tu temperatura y tiempo. Presione **Delay** y presione las flechas hacia arriba o hacia abajo para ajustar el tiempo de retardo. Ajustable hasta 24 horas. Después de configurar la función de cocción y el tiempo de retardo, presione **START/PAUSE**. Presione **Delay** en cualquier momento para cancelar el retraso.

Menu

Presione **Menu** y presione las flechas hacia arriba o hacia abajo para elegir elementos preestablecidos (1-100) para cocinar. Presione las flechas hacia arriba o hacia abajo cuando esté en cada función de cocción para ajustar las temperaturas y los tiempos. Presione **START/PAUSE** para comenzar el programa elegido.

Stage

Para agregar una etapa de cocción, presione **Stage** una vez y ajuste presionando las flechas hacia arriba o hacia abajo.

Watts

Controla el consumo de energía de su Brio. La potencia predeterminada en el Brio es 1800W. La menor potencia consumirá menos energía, ideal si su hogar no tiene 1800 vatios. Presione **Watts** para ajustar de 1800W a 900W a 1500W.

INSTRUCCIONES

Nota: Las temperaturas y tiempos preestablecidos pueden necesitar ajustes menores para adaptarse mejor a los resultados deseados.

PRECAUCIÓN: Este aparato cocina con aire caliente. **NO llene la Sartén Antiadherente con aceite.**

Operación:

1. Coloque el Brio sobre una superficie nivelada, estable y resistente al calor.
2. Conecte el Brio a una toma de corriente estándar. El enchufe está incluido.

Nota: No cubra ni bloquee la ventilación ubicada en la parte superior o posterior del Brio.

Fahrenheit a Centígrado

1. Presione **Temp** por un segundo. El Brio mostrará la configuración de temperatura en grados Centígrado (C).



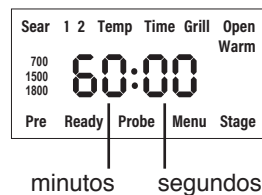
2. Presione **Temp** por un segundo nuevamente para volver a grados Fahrenheit (F).
 - No podrá cambiar entre F y C mientras se cocina el Brio. Esto solo se puede hacer durante la configuración.

Cambiar de horas: minutos a minutos: segundos

Por defecto, el Brio muestra todos los tiempos en horas y minutos. Puede cambiar este formato a minutos y segundos.



1. Presione **Time** por un segundo. El Brio mostrará el formato de hora en minutos y segundos.
2. Presione **Time** por un segundo nuevamente para regresar el formato de visualización de la hora a horas y minutos.
 - No podrá cambiar entre formatos de hora mientras el Brio está cocinando. Esto solo se puede hacer durante la configuración.



Guía de Temperatura del Sensor

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

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

INSTRUCCIONES

Empezando

1. Presione ON/OFF para encender y apagar el Brio.
 - La temperatura se puede ajustar presionando las flechas hacia arriba o hacia abajo.
2. Para ajustar el tiempo de cocción, presione **Time**.
 - El tiempo se puede ajustar presionando las flechas hacia arriba o hacia abajo.
 - El tiempo de cocción predeterminado es de 15 minutos.
3. Presione **START/PAUSE** para comenzar a cocinar. El (:) parpadeará, indicando que el Brio está ahora.
 - Para hacer una pausa en la cocción, presione **START/PAUSE**. El (:) ya no parpadeará, lo que indica que el Brio está ahora en pausa.
 - Para reanudar la cocción (sin pausa), presione **START/PAUSE** una vez más.

Nota: Al abrir la puerta, se pausará la cocción, al cerrar la puerta se reanudará la cocción. La luz se encenderá automáticamente cuando la puerta esté abierta.

4. Una vez que el Brio termine de cocinar, aparecerá End y el Brio emitirá un pitido tres veces.

- Para silenciar/activar el pitido de el Brio, mantenga presionado **Sear** y **Stage** por 1 segundo.

Lights

Presione LIGHT una vez para encender la luz. Presione de nuevo para apagarla. Para cambiar la bombilla en el horno, consulte “Limpieza y Mantenimiento”.

Watts

El vatiaje predeterminado del Brio es 1800 vatios.

1. Para cambiar la potencia, presione **Watts** una vez. 900 se iluminará, lo que indica que el Brio ahora está configurado a 900 vatios.
2. Presione **Watts** otra vez y 1500 se iluminará. El Brio ahora está configurado a 1500 vatios.
3. Presione **Watts** una vez más y se iluminará 1800, lo que indica que el Brio ahora está configurado en el valor predeterminado de 1800 vatios.

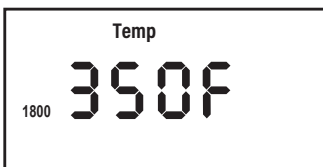
Nota: Si se cambia la potencia en vatios de 1800W a 900W o 1500W y el Brio está desenchufado, el Brio recordará la última configuración de vatiaje cuando se vuelva a conectar y se encienda.

Delay

La función de Demora se utiliza para retrasar el tiempo de inicio de la cocción.

Presione las flechas hacia arriba o hacia abajo para ajustar la temperatura y el tiempo.

1. Presione ON/OFF.
2. Presione **Delay**.
3. El tiempo de retraso se puede ajustar hasta 24 horas (24:00).
 - Durante la demora, (:) parpadeará, indicando que la cuenta regresiva del tiempo de demora ha comenzado.
4. Para detener la función Delay en cualquier momento, presione **Delay**. El Brio finalizará el ciclo de demora y pasará a la siguiente función de cocción.
 - Una vez transcurrido el tiempo de demora, el Brio pasará automáticamente a la siguiente función de cocción.
5. Una vez que el Brio termine de cocinar, se mostrará End y el Brio emitirá un pitido tres veces.

Temp**Presione las flechas hacia arriba o hacia abajo para ajustar la temperatura y el tiempo.**

1. Presione **Temp** para ver o ajustar la temperatura de cocción.
2. Presione **START/PAUSE** para comenzar a cocinar a la temperatura establecida.

Time**Presione las flechas hacia arriba o hacia abajo para ajustar la temperatura y el tiempo.**

1. Presione **Time** para ver o ajustar el tiempo de cocción.
2. Presione **START/PAUSE** para comenzar a cocinar en el tiempo establecido.

Notas: Los siguientes son rangos de temperatura y tiempo:

- 60F~275F: 00:00-99:59 (0 minutos to 99 minutos, 59 seconds).
- 280F~ 345F: 00:00-24:00 (0 minutos to 24 horas).
- 350F~400F: 00:00-01:00 (1 hora).
 - Stage 1 defecto: 350, 00:15.
 - Stages 2-5 defecto: 350F, 00:00.
- 405F~425F: 00:00-00:15 (15 minutos).

INSTRUCCIONES

Stage

La cocción por etapas se utiliza para cocinar alimentos a diferentes temperaturas y tiempos durante todo el proceso de cocción. Se pueden configurar hasta 5 etapas de cocción. Delay, Preheat, Sear 1, Sear 2 y Warm no se consideran etapas en el proceso de cocción.

1. Stage 1: Presione ON/OFF.
 - La temperatura y el tiempo predeterminados para la cocción de la Etapa 1 son 350F durante 15 minutos (350F para 00:15).
2. Presione **Time**.
3. Etapa 2: Para agregar etapas adicionales, presione **Stage** una vez.
4. Presione **Time**.
 - Para solo dos etapas de cocción, deje el tiempo en 00:00 para las etapas 3-5 y esas etapas se omitirán.
5. Presione **START/PAUSE** para comenzar a cocinar. El Brio cocinará con la temperatura y los tiempos establecidos para cada etapa.
 - Cuando el Brio haya terminado de cocinar, se mostrará End y el Brio emitirá un pitido tres veces.
6. Para establecer etapas adicionales con los ajustes de cocción, repita los pasos anteriores. El número sobre

stage cambiará cada vez que se presione **Stage**, después de configurar la temperatura y el tiempo.

- Después de configurar la temperatura y el tiempo para la Etapa 5, si se presiona **Stage** de nuevo, el Brio volverá a la Etapa 1.

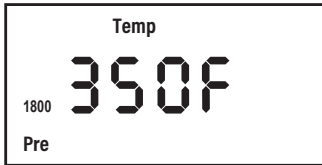
Notas:

- La pantalla solo indicará el número de cocción de la etapa cuando se utilicen dos o más etapas. La pantalla no mostrará el número de cocción de la etapa si solo se utiliza una etapa de la cocción.
- Durante la cocción, presione **Stage** para ver y ajustar las próximas etapas de cocción.
- Valor predeterminado de la Etapa 1: 350F, 00:15. Etapas 2-5 predeterminadas: 350F, 00:00.
- Si no se establece un tiempo para las etapas 2-5, esas etapas se omitirán en el ciclo de cocción.

Preheat

La función de precalentamiento garantiza que su Brio alcance la temperatura deseada antes de que comience la cocción. El precalentamiento es perfecto para alimentos que requieren un acabado más crujiente,

como aperitivos congelados, papas fritas o alitas de pollo. Máx. 425F (218C).



Presione ON/OFF. Ajuste la temperatura y el tiempo de cocción presionando las flechas hacia arriba o hacia abajo.

7. Presione **Preheat**.
8. Presione **START/PAUSE**
 - El Brio siempre se precalentará a la temperatura de cocción del próximo ciclo de cocción.
9. Presione **START/PAUSE**. El Brio comenzará a precalentarse a la temperatura establecida.
 - Durante el precalentamiento, la temperatura de cocción se puede ajustar.
10. Una vez finalizado el precalentamiento, el Brio emitirá dos pitidos, mostrará "Ready", comenzará una cuenta atrás de 10 segundos y luego emitirá un pitido una vez más.
11. Durante la cuenta regresiva, coloque su comida en el Brio y cierre la puerta.
12. Ajuste la temperatura y el tiempo de cocción presionando **Temp** and

Time y usando las flechas hacia arriba y hacia abajo.

13. El Brio comenzará a cocinar con la temperatura y el tiempo establecidos.
14. Cuando el Brio termine de cocinar, se mostrará "End" y el Brio emitirá tres pitidos.

Nota: Presione **Precalentar** para cancelar la función **Precalentar** en cualquier momento. Cuando se cancela el precalentamiento, el Brio finalizará el ciclo de precalentamiento y pasará automáticamente al siguiente ciclo de cocción.

Precalentar Automático

1. Presione **Menu** y **Preheat** al mismo tiempo para activar el precalentamiento automático.
 - El precalentamiento automático precalentará automáticamente el Brio a la temperatura de cocción establecida.
 - Una vez que haya alcanzado la temperatura de cocción establecida, Brio realizará una cuenta regresiva de 5 minutos al igual que la función **Preheat** típica.
 - Después de la cuenta regresiva, el Brio cocinará a la temperatura y el tiempo de cocción establecidos.

Para desactivar el precalentamiento automático, presione **Menu** y **Preheat** al mismo tiempo.

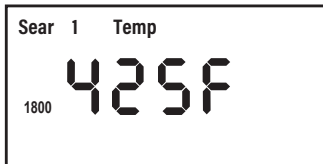
INSTRUCCIONES

Sear

El Sear 1 siempre estará directamente ANTES de cocinar en la etapa regular. Sear 2 siempre estará directamente DESPUÉS de la cocción de la etapa regular.

Sear 1

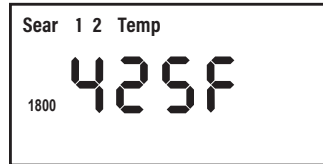
La temperatura predeterminada del fiador 1 es 425F (218C) y el tiempo predeterminado del fiador 1 es 5 min. (00:05)



1. Presione ON/OFF.
2. Presione **Sear** una vez.
 - Ajuste la temperatura para el fiador 1. 425F (218C) es la temperatura máxima de abrasión.
3. Presione **Time**.
 - Ajuste el tiempo para el fiador 1. El tiempo se puede ajustar hasta 15 minutos. (00:15).
4. Presione **START/PAUSE** para comenzar a cocinar.
5. Una vez que se complete el sear 1, el Brio emitirá un pitido y pasará automáticamente a la etapa de cocción (regular).
 - Cuando el Brio se termine de cocinar, se mostrará en la pantalla End y el Brio emitirá un pitido tres veces.

Sear 1 y 2

Sear 1 y 2 se usa para sellar antes y después de la etapa de cocinar regular.



1. Presione ON/OFF. Ajuste la temperatura de cocción y el tiempo para la cocción en etapa regular.
2. Presiona **Sear** dos veces. Presione **START/PAUSE**. El Brio dorará a 425F (218C) durante 5 minutos (sear 1), luego la etapa de cocción regular, y después sellará nuevamente a 425F (218C) durante 5 minutos. (Sear 2).
3. Para configurar una temperatura y un tiempo diferentes para Sear 1 y 2, presione **Sear** una vez y ajuste la temperatura y el tiempo de Sear 1. Presione **Sear** de nuevo. Ajuste la temperatura y el tiempo de Sear 2.
4. Presione **START/PAUSE** para comenzar a cocinar.
 - Una vez que se complete el ciclo Sear 1, el Brio emitirá un pitido y automáticamente entrará en la etapa de cocción normal.
 - Una vez que se complete

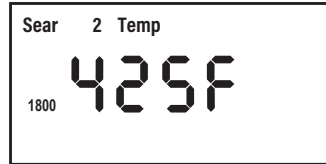
el ciclo de cocción por etapas, el Brio emitirá un pitido y pasará automáticamente a la cocción Sear 2.

5. Cuando el Brio termine de cocinar, End se mostrará en la pantalla y el Brio emitirá un pitido tres veces.

Ejemplo: Sellar los alimentos a 425F (218C) durante 3 min. (Sear 1), cocinar los alimentos a 350F (177C) (predeterminado) durante 15 min. (predeterminado), y sellar nuevamente a 380F (193C) durante 5 min. (Sear 2): Presione ON/OFF. Se mostrará el ajuste predeterminado para la temperatura y el tiempo de cocción regulares. Pulse **Sear** una vez. Se mostrará 425F (218C) (predeterminado) Presione **Time**. Presione las flechas hacia arriba o hacia abajo para ajustar el tiempo a 00:03. Pulse de nuevo **Sear**. Presione las flechas hacia arriba o hacia abajo para ajustar la temperatura a 380F (193C). Pulse **Time**. Se mostrará 00:05 (predeterminado). Presione **START/PAUSE**.

Sear 2

La temperatura y el tiempo predeterminados de Sear 2 es de 425F (218C) durante 5 min. (00:05).



1. Presione ON/OFF. Ajuste la temperatura y el tiempo de cocción para una cocción regular (etapa 1).
2. Presione **Sear** tres veces.
 - 425F (218C) es la temperatura máxima de abrasión.
 - Presione TIEMPO. Ajuste el tiempo del fiador 2 (abrasivo) hasta 5 min. (00:05).
3. Presione **START/PAUSE** para comenzar a cocinar.
 - Una vez que se complete el ciclo de cocción de la etapa regular, el Brio emitirá un pitido y pasará automáticamente a la cocción Sear 2.
 - Cuando el Brio termine de cocinar, se mostrará End en la pantalla y el Brio emitirá un pitido tres veces.

INSTRUCCIONES

Usando Sear como función independiente

1. Presione **Sear** y manténgalo presionado durante 1 segundo.
 - El Brio comenzará a dorarse a 425F (218C) durante 5 minutos.
 - Las temperaturas y los tiempos se pueden ajustar en cualquier momento.
2. **Sear** parpadeará.
3. Una vez que finaliza el tiempo SEAR, el Brio mostrará "Fin".

Warm

Calentar puede usarse como una función independiente para calentar su comida. El valor predeterminado es 140F (60C) durante 1 hora.



Mantenga presionado WARM durante 1 segundo. El Brio comenzará automáticamente la función WARM.

- Cuando finalice el tiempo de calentamiento, se mostrará End y el Brio emitirá un pitido tres veces.
- Para ajustar el tiempo o la temperatura, presione **Time** o **Temp** y las flechas hacia arriba o hacia abajo.

El uso de Warm después de la cocción termina para mantener la comida caliente en el Brio.

1. Presione WARM por 1 segundo. Use las flechas hacia arriba o hacia abajo para ajustar la temperatura de calentamiento.
2. Presione **Time**. Use las flechas hacia arriba o hacia abajo para ajustar el tiempo para mantener caliente.
3. Presione **START/PAUSE** para comenzar a cocinar. El Brio cocinará el ciclo de cocción de la etapa regular y luego entrará en Mantener Caliente a la temperatura y el tiempo establecidos.

Notas:

- La temperatura para WARM se puede ajustar hasta 200F (93C).
- Se puede configurar el calor inmediatamente después de ajustar los tiempos y temperaturas de cocción regulares, antes de que el Brio cocine sus alimentos.
- Para cancelar la función WARM en cualquier momento, presione WARM. La función de calentamiento finalizará y ya no se mostrará.
- WARM también se puede usar con la opción de función **Menu**. Presione **Menu** y luego presione CALENTAR y ajuste la temperatura y el tiempo de calentamiento.

Menu

La función de programa representa la entrada en la memoria, el almacenamiento de las secuencias de cocción de uso frecuente y la recuperación de la memoria, la recuperación de las secuencias de cocción para recetas.



Recuperacion de Memoria

1. Presione **Menu**. Presione las flechas hacia arriba o hacia abajo para elegir el número de programa que desea recuperar.
 - Los números 1-100 son programas preestablecidos.
 - Los números 101-150 son programas únicos creados (recetas).



2. Una vez elegido el número de programa, presione **START/PAUSE** para comenzar a cocinar. La temperatura y el tiempo se pueden ajustar, si se desea. El Brio cocinará a las temperaturas y tiempos programados.

Notas:

- Consulte los Guía de Inicio Rápido para Programar 100 Elementos del Menú para ver las recetas preprogramadas 1-100.
- Se pueden ajustar las temperaturas y tiempos preestablecidos para las recetas del programa 1-100. Las temperaturas y tiempos ajustados no se guardarán cuando se vuelva a llamar un número de programa (1-100).

Guardando la receta antes de cocinar:

1. Presione ON/OFF. Entre en las funciones de cocción incluyendo temperaturas y tiempos para la receta.
2. Presione **Menu** por un segundo. Presione las flechas hacia arriba y hacia abajo para elegir el número para guardar la receta del programa en (101-150 solamente).
3. Presione **Menu** por un segundo nuevamente para almacenar y guardar la receta del programa en el número de programa elegido.
 - La receta del programa ahora está almacenada y disponible para su posterior recuperación.
4. Presione **START/PAUSE** para comenzar a cocinar el programa establecido (receta).

INSTRUCCIONES

Almacenando la receta durante la cocción:

1. Presione ON/OFF. Entra en las funciones de cocción incluyendo temperaturas y tiempos para la receta.
2. Presione **START/PAUSE** para comenzar a cocinar.
3. Durante la cocción, presione **Menu** por un segundo. Presione las flechas hacia arriba o hacia abajo para elegir el número de programa para guardar la receta del programa en (101-150 solamente).
4. Presione **Menu** por un segundo nuevamente para guardar y guardar la receta del programa en el número de programa elegido.
 - El programa (receta) ahora está almacenado y disponible para su posterior recuperación.
 - El Brio continuará cocinando la receta recién programada y almacenada.

Guardando la receta después de que la cocción haya terminado:

1. Presione ON/OFF. Entra en las funciones de cocción incluyendo temperaturas y tiempos para la receta.
2. Presione **START/PAUSE** para comenzar a cocinar.

3. Cuando haya terminado la cocción y se muestre End, presione **Menu** por un segundo. Presione las flechas hacia arriba y hacia abajo para elegir el número de programa para guardar la receta del programa en (101-150 solamente).
4. Presione **Menu** por un segundo nuevamente para guardar la receta del programa en el número de programa elegido.
 - El programa (receta) ahora está almacenado y disponible para su posterior recuperación.

Viendo la receta actual del programa durante la cocción:

1. Mientras el Brio está cocinando, mantenga presionado **Menu** durante 1 segundo. Se mostrará la receta actual del programa de cocción.
2. Suelte **Menu** para ver la pantalla anterior.

Visualización de las funciones de cocción del programa.

Se pueden ver las funciones de cocción asociadas con un programa antes o durante el proceso de cocción.

Ver antes de cocinar:

1. Presione **Menu**. Localice el número de programa para revisar presionando las flechas hacia arriba o hacia abajo.

- Una vez que se muestra el número del programa, presione **Stage** para revisar cada fase (función) de la cocción.
 - Los ajustes de temperatura y tiempos para cada función se pueden hacer en este momento.

Ver durante la cocción:

- Presione **Stage** para revisar cada fase (función) de la cocción.
- Continúe presionando **Stage** para desplazarse por cada función programada para el número de programa elegido.
 - Se pueden hacer ajustes a las temperaturas y tiempos para cada función en este momento.

Edición y modificación de un programa guardado:

Editar antes de cocinar:

- Presione **Menu**. Localice el número de programa para editar presionando las flechas hacia arriba o hacia abajo.
- Una vez que se muestra el número de programa elegido, presione **Stage** hasta que aparezca la función para editar.
 - Presione **TEMP** y ajuste presionando las flechas hacia arriba y hacia abajo. Presione **Time** y

ajústelo presionando las flechas hacia arriba y hacia abajo.

- Una vez que se hayan realizado todas las ediciones, presione **Menu**.
- Presione las flechas hacia arriba o hacia abajo para ubicar el número de programa para guardar las ediciones. Presione **Menu** por un segundo nuevamente para guardar las ediciones.

Editar durante la cocción:

- Cuando el Brio esté cocinando, presione ETAPA. Presione las flechas hacia arriba o hacia abajo para seleccionar la función de cocción para editar.
- Presione **Time**. Presione las flechas hacia arriba y hacia abajo para ajustar el tiempo de cocción.
 - Si hay funciones de cocción adicionales para editar, presione **Stage** nando las flechas hacia arriba y hacia abajo.
 - El Brio continuará el proceso de cocción con las temperaturas y tiempos ajustados para cada función. Las funciones que ya han finalizado en el ciclo de cocción no se pueden editar.

INSTRUCCIONES

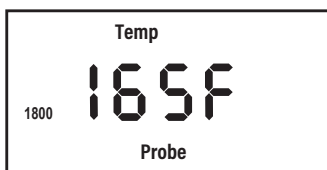
- Una vez que se hayan realizado todas las ediciones, presione **Menu** por un segundo.
- Use las flechas hacia arriba o hacia abajo para ubicar el número de programa para guardar las ediciones. Presione **Menu** por un segundo nuevamente para guardar las ediciones.
- Cuando el Brio haya terminado de cocinar, aparecerá "End" seguido de "SAVE", y el Brio emitirá un pitido.


Notas:

- Si alguna receta se guarda en un programa (ranura de memoria) que ya está lleno, la nueva receta con temperaturas y tiempos establecidos anulará la receta del programa anterior (solo 101-150).
- Se pueden ajustar las temperaturas y tiempos preestablecidos para las recetas del programa 1-100. Las temperaturas y tiempos ajustados no se guardarán cuando se vuelva a llamar un número de programa (1-100).

Probe

El Sensor digital de temperatura se utiliza para mostrar una temperatura interna precisa de los alimentos.



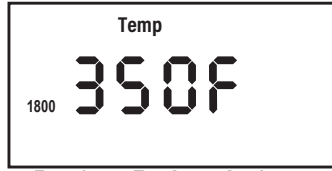
- Coloque el extremo del sensor (conector) en el Brio Brio (conector). Ajuste las funciones de cocción y las temperaturas y tiempos con las etapas que desee.
 - Presione PROBE.
 - Mantenga presionado PROBE durante 1 segundo para establecer la temperatura deseada del sensor.
 - Presione las flechas hacia arriba y hacia abajo para establecer la temperatura interna deseada que alcancen los alimentos. La temperatura interna se puede configurar en el Sensor hasta 212F (100C).
 - Inserte el otro extremo del sensor en la comida. Coloque los alimentos en el Brio.
- 
- Presione **START/PAUSE**.
 - Para ver la temperatura de cocción actual, presione **Temp**. Para cambiar la temperatura de cocción, presione las flechas hacia arriba o hacia abajo para ajustar, si lo desea.

7. Para retroceder y ver la lectura de la temperatura interna actual del sensor, presione PROBE.
 - Para ver la temperatura objetivo del sensor, mantenga presionado PROBE durante 1 segundo. La temperatura interna deseada aún se puede ajustar presionando las flechas hacia arriba o hacia abajo.
8. El Brio cocinará hasta que se alcance la temperatura interna establecida en el sensor. Cuando se alcance la temperatura objetivo, se mostrará End y el Brio emitirá un pitido tres veces.

Ejemplo: Cuando cocine el pollo a una temperatura interna de 170F (77C), configure la temperatura objetivo del sensor en 170F (77C). Cuando la temperatura interna del pollo alcance los 170F (77C), el Brio se apagará automáticamente o entrará en la función de Mantener Caliente, si se seleccionó WARM (presionado).

Nota: La función del Rostizador no funcionará con Probe. Si el Sensor está conectada a el Brio, el rostizador se desactivará y el Brio emitirá un pitido tres veces.

Rotisserie



1. Presione **Rotisserie**. La luz roja junto a **Rotisserie** se iluminará. Presione las flechas hacia arriba o hacia abajo para ajustar la temperatura de cocción.
2. Presione **Time**.
 - Presione las flechas hacia arriba o hacia abajo para ajustar el tiempo de cocción.
3. Presione **START/PAUSE** para comenzar a cocinar. El trinche del rostizador (insertado) comenzará a girar.
4. Cuando el Brio se termine de cocinar, se mostrará End en la pantalla y el Brio emitirá un pitido tres veces.

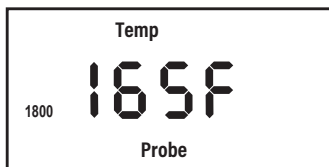
Notas:

- Siempre verifique que haya espacio suficiente por encima y por debajo de los alimentos para que puedan girar libremente sin obstrucciones.
- Cuando utilice un asador, una cesta o un tambor, coloque la bandeja de goteo en la parte inferior.

INSTRUCCIONES

Slow-Cook

Cocine a fuego lento asados, pollo o cualquier otro alimento.



1. Mantenga presionado **PROBE** durante 1 segundo. La pantalla mostrará 165F (74C). Presione hacia arriba o hacia abajo para establecer la temperatura interna objetivo.
2. Presione **Menu** y **PROBE** al mismo tiempo. Esto iniciará el proceso de cocción lenta. Se mostrará 01:00 (1 hora). Este es el tiempo de cocción predeterminado.



3. Presione hacia arriba o hacia abajo para ajustar la hora.
4. Coloque el Sensor en la comida y coloque en el Brio.
5. Presione **START/PAUSE**. El Brio comenzará a cocinar y se mostrará la temperatura actual de el Sensor.
 - El Brio cocinará durante el tiempo que establezca para la cocción lenta.
 - Cuando se acabe el tiempo, la pantalla mostrará "End".

Carryover Cooking

Si desea realizar una búsqueda alta al final de la cocción mientras usa de el Sensor, puede configurar el Brio para que comience la función de búsqueda hasta 30 grados antes de alcanzar la temperatura objetivo de el Sensor.

1. Establezca la temperatura de cocción y luego presione y sostenga **PROBE** durante 1 segundo para establecer la temperatura objetivo de el Sensor.
2. Presione **Sear** y **Menu** al mismo tiempo. La pantalla mostrará 10F (-12C).
 - En este momento, puede presionar hacia arriba o hacia abajo para establecer el número de grados por debajo de la temperatura objetivo de el Sensor que desea que

alcance el Sensor antes de que el Brio comience la función de búsqueda final.

Ejemplo: temperatura de cocción 375F (191C). La temperatura objetivo de el Sensor es de 135F (57C). Comience la función de búsqueda. Cocine a 15F (-9C) antes de la temperatura objetivo de el Sensor:

1. Presione hacia arriba o hacia abajo para configurar la temperatura de cocción a 375F (191C).
2. Mantenga presionado PROBE durante 1 segundo. La pantalla mostrará 160F (71C). Presione hacia arriba o hacia abajo para configurar la temperatura de el Sensor objetivo a 135F (57C).
3. Presione PROBE y **Menu** al mismo tiempo. La pantalla mostrará 10F. Presione hacia arriba o hacia abajo para ajustar la temperatura a 15F (-9C).
4. Presione START / PAUSE. El Brio comenzará a cocinar a 375F (191C) y la pantalla mostrará la temperatura interna actual de los alimentos.
 - Cuando la temperatura interna lee 120F (49C), el Brio emitirá un doble pitido 3 veces y comenzará a cocinar en la función de búsqueda hasta que se alcance la temperatura objetivo de el Sensor. Una vez que se alcanza 135F (57C), el Brio terminará de cocinar y se mostrará "End".

Lock

El bloqueo se utiliza para detener la función del Brio. Mientras está en el modo de bloqueo, los botones de su Brio no responderán a ninguna acción hasta que el Brio se desbloquee.

5. Presione ON/OFF. Ajuste la temperatura de cocción.
6. Para bloquear las funciones de el Brio, presione **Menu** y **Stage** al mismo tiempo. Se mostrará el tiempo restante de cocción.
 - Los botones NO funcionarán durante el bloqueo, excepto LIGHT y ON/OFF.
7. Para desbloquear las funciones de su Brio, presione **Menu** y **Stage** al mismo tiempo una vez más. El Brio se desbloqueará y ya no se mostrará "LOC".
 - El botón de ON/OFF funcionará durante la función de bloqueo si es necesario apagar el Brio.



PRECAUCIÓN

Los accesorios estarán calientes durante y después del uso. Use guantes para horno.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Limpieza

Limpie el Brio después de cada uso o entre varios lotes grandes. No utilice utensilios metálicos o abrasivos fuertes al limpiar, ya que esto puede dañar el revestimiento.

1. Desenchufe el Brio y asegúrese de que se enfríe completamente.
2. Use un paño húmedo para limpiar el exterior del aparato.
3. Limpie las bandejas de malla, la rejilla de malla, la bandeja de goteo y la base y trinche del rostizador con una esponja no abrasiva, agua caliente y un detergente suave. Seque bien.
4. Para limpiar el sensor, limpie el extremo con un paño húmedo o papel.

Nota: Retire las bandejas, la rejilla, la base y el sensor. Colóquelos sobre una superficie resistente al calor para ayudar a enfriar el aparato más rápido.

Nota: Si usa el lavavajillas para las bandejas de malla, la rejilla de malla, la bandeja de goteo y la base y trinche del rostizador, se recomienda usar solo la rejilla superior. Lave el sensor a mano.

Consejo: Si hay comida residual en las bandejas o en la rejilla, agregue un poco de agua caliente y deje que se remoje por separado durante unos 10 minutos para facilitar la limpieza. Luego, use un cepillo de limpieza suave para eliminar cualquier alimento persistente. Seque bien.

Almacenamiento:

1. Desconecte el Brio y deje que se enfríe completamente.
2. Asegúrese de que todas las piezas estén limpias y secas.
3. Guarde en un lugar fresco y seco.

La puerta del 14 QT Brio es removible para una limpieza más fácil y completa (solo lavado a mano). Para quitar la puerta:

1. Asegúrese de que el Brio se haya enfriado completamente. Abra la puerta hacia abajo parcialmente.
2. Sujetando firmemente la manija de la puerta, levante la puerta de las ranuras en ambos lados. Evite que entre agua por la ventana.
3. Después de limpiar, vuelva a colocar en las ranuras. Abra y cierre la puerta para asegurarse de que esté bien colocada antes de usarla.

Notas: Para limpiar el interior de la ventana, quite los tornillos ubicados en el interior de la puerta con un destornillador Phillips.

IMPORTANTE - No sumerja el Brio en agua ni intente lavar en el lavavajillas. La superficie exterior se puede limpiar frotando cuidadosamente con un paño húmedo o una esponja. Asegúrese de que el Brio se haya enfriado completamente antes de limpiarla.

Reemplazo de la bombilla

Para reemplazar la bombilla, apague y desenchufe Brio. Asegurar el Brio y la cubierta de la bombilla. Se han enfriado completamente. Destornille la tapa de la bombilla y la bombilla. Reemplace la bombilla y la tapa antes de volver a enchufarla y encenderla. Antes de retirar la cubierta de la bombilla y la bombilla, deje que el Brio, incluidas las partes y Interior, para enfriar completamente.

SPANISH

	<p data-bbox="426 587 479 638"></p> <h2 data-bbox="497 590 804 633">ADVERTENCIA</h2> <p data-bbox="348 662 956 744">En caso de otros problemas, desenchúfelo inmediatamente y comuníquese con el Departamento de Servicio al Cliente.</p> <p data-bbox="519 761 785 816">1-877-689-2838 o help@nuwavenow.com</p>
---	---

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

El Brio no enciende ni funciona.

1. Brio no está enchufado.
2. Presionó el botón "ON/OFF".
3. Inserte el enchufe en una toma de corriente con conexión a tierra adecuada. Presione el botón "ON/OFF" después de seleccionar los ajustes.

Los ingredientes fritos en el Brio no están completamente cocidos.

1. Se utilizaron demasiados ingredientes. La temperatura de cocción es demasiado baja.
2. El tiempo de cocción es demasiado corto.
3. Retire algunos ingredientes de la Bandeja o Rejilla; Los lotes más pequeños se fríen de manera más uniforme. Cocine a una temperatura más alta. Ajuste el Brio para freír al aire durante más tiempo.

Los bocadillos fritos no son crujientes cuando salen del Brio.

Use bocadillos diseñados para hornear en un horno tradicional, o aplique un poco de aceite de oliva sobre ellos para obtener un resultado más crujiente.

Sale humo blanco del producto.

1. Está friendo alimentos grasosos. Las bandejas o la rejilla contienen residuos grasos de usos anteriores.
2. preparar ingredientes grasos en la freidora, se pueden fumar grandes cantidades de aceite e infiltrarse en el Brio. El aceite puede producir humo blanco y las bandejas o la rejilla pueden calentarse más de lo normal. Esto no afectará el resultado final de cocción. El humo blanco es causado por el calentamiento de la grasa en las bandejas o en la rejilla. Asegúrese de limpiar las bandejas y la rejilla correctamente después del uso.

Las papas fritas se fríen de manera desigual en el Brio.

1. No empapó bien los palitos de papa antes de freírlos.
2. No usó el tipo de papa correcto o no estaban frescas.
3. Remoje los palitos de papa en un recipiente con agua durante al menos 30 minutos, retírelos y séquelos con toallas de papel. Use papas frescas y asegúrese de que permanezcan firmes durante la fritura al aire.

Las papas fritas no son crujientes cuando salen del Brio.

1. El sabor crujiente de las papas fritas depende de la cantidad de aceite y agua en las papas fritas.
2. Asegúrese de secar los bastones de papa correctamente antes de agregar el aceite. Corte los palitos de papa más pequeños y séquelos para obtener un resultado más crujiente. Agregue un poco más de aceite en las papas antes de colocarlas en Brio para obtener un resultado más crujiente.

Si el Brio necesita ser reemplazada o devuelta al fabricante, comuníquese con el Departamento de Servicio al Cliente al: **1-877-689-2838 or help@nuwavenow.com.**

SPANISH

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Mensaje de error:	Solución (s):
Prb1	El sensor no está conectado el Brio. Conecte el Brio en una toma de corriente apropiada.
Prb2	La temperatura interna objetivo del sensor se ajustó más alta que la temperatura de cocción establecida.
Prb3	Corto Circuito en el Sensor. Comuníquese con el Departamento de Servicio al Cliente al 1-877-689-2838 o help@nuwavenow.com.
Prb4	El sensor no detecta aumento de temperatura. Asegúrese de que el sensor esté insertado en los alimentos y que estén en el horno durante la cocción.
Prb5	Cuando el Rostizador se utiliza junto con el Sensor. Desenchufe el Sensor o cancele la función de Rostizador.
Er1	El sensor de temperatura NTC está sobrecalentado. Apague el Brio para que se enfríe. Si el Brio no funciona después de que se enfríe, comuníquese con Servicio al Cliente.
Err1	El sensor de temperatura NTC tiene un corto circuito. Comuníquese con el Departamento de Servicio al Cliente al 1-877-689-2838 o help@nuwavenow.com.
Err2	El sensor de temperatura NTC está abierto. Comuníquese con el Departamento de Servicio al Cliente al 1-877-689-2838 o help@nuwavenow.com.

GARANTÍA LIMITADA

El NuWave Brio® 15.5Q

EL FABRICANTE GARANTIZA

El Brio, incluyendo las Bandejas De Malla, la Rejilla De Malla, la Bandeja De Goteo, la Bombilla, Cubierta De Bombilla, la Puerta y La Base y Trinche Del Rostizador son libres de defectos de fabricación.

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

LA GARANTÍA NO CUBRE

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

OBTENER SERVICIO

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

GARANTÍA LIMITADA

OBLIGACIÓN DEL FABRICANTE

La obligación del fabricante en virtud de esta Garantía Limitada se limita, en la medida en que lo permita la ley, a reparar o reemplazar cualquier pieza cubierta por esta Garantía Limitada que, al examinarla, se encuentre defectuosa en el uso normal. La Garantía Limitada se aplica solo dentro de los Estados Unidos continentales y solo al comprador original de los canales de distribución autorizados por el fabricante. LA GARANTÍA LIMITADA NO PUEDE SER ALTERADA, VARIADA O EXTENDIDA, EXCEPTO POR UN INSTRUMENTO ESCRITO EJECUTADO POR EL FABRICANTE. EL RECHAZO DE REPARACIÓN O REEMPLAZO SEGÚN LO PROPORCIONADO POR ESTA GARANTÍA LIMITADA ES EXCLUSIVO. EN NINGÚN CASO, EL FABRICANTE SERÁ RESPONSABLE DE CUALQUIER DAÑO CONSECUENTE O INCIDENTAL A CUALQUIER PERSONA, SEA O NO OCASIONADO POR LA NEGLIGENCIA DEL FABRICANTE, INCLUIDOS, SIN LIMITACIÓN, DAÑOS POR PÉRDIDA DE USO, COSTOS DE SUSTITUCIÓN, DAÑO A LA PROPIEDAD U OTRA PÉRDIDA DE DINERO.

Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o consecuentes, por lo que es posible que no se apliquen las exclusiones de limitación anteriores. Esta Garantía Limitada otorga derechos legales específicos, y también puede haber otros derechos que varían de estado a estado. EXCEPTO OTRAS MANERAS QUE EXPRESAMENTE SE PROPORCIONAN ANTERIORMENTE, EL FABRICANTE NO HACE GARANTÍAS EXPRESAS O IMPLÍCITAS DE LA LEY O DE OTRA MANERA, INCLUYENDO SIN LIMITACIONES, LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS DE COMERCIALIZACIÓN Y EJERCICIO PARA UN PROPÓSITO PARTICULAR A CUALQUIER OTRA PERSONA. LEA EL MANUAL DEL USUARIO. SI TUVIERA ALGUNA DUDA SOBRE EL FUNCIONAMIENTO O LA GARANTÍA DEL PRODUCTO, CONTACTE A NUWAVE LLC.

PROCEDIMIENTO DE RESOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS. Para disputas relacionadas con el uso del sitio web o el uso o la compra de un producto o servicio NuWave (colectivamente "Disputas"), usted acepta comunicarse primero con NuWave LLC al (877) 689-2838 (teléfono), (847) 367-5486 (facsímil) o legal@nuwavenow.com (correo electrónico). Si no podemos resolver su disputa de manera informal, todas las disputas se someterán a un arbitraje final y vinculante. Puede comenzar el proceso de arbitraje enviando una solicitud por escrito a la Asociación Americana de Arbitraje ("AAA") y enviando una copia a NuWave. NuWave pagará todos los costos de presentación. Un solo árbitro de la AAA llevará a cabo el arbitraje en un lugar conveniente para usted o por teléfono. El laudo del árbitro será vinculante y podrá presentarse como un fallo en un tribunal de jurisdicción competente. El arbitraje se llevará a cabo de conformidad

con las disposiciones de las Reglas de arbitraje comercial de AAA y los Procedimientos de mediación vigentes en el momento de la presentación de su solicitud de arbitraje. Ver https://www.adr.org/sites/default/files/CommercialRules_Web.pdf. Salvo que lo exija la ley según lo determine un árbitro, ninguna de las partes o el árbitro puede revelar la existencia, el contenido o los resultados de cualquier arbitraje a continuación sin el consentimiento previo por escrito de ambas partes.

A. RENUNCIA DE DERECHO A DEMANDAR. Al aceptar el arbitraje, comprende que, en la medida máxima permitida por la ley, acepta renunciar a su derecho a presentar una demanda en cualquier tribunal, a una audiencia judicial, un juicio con jueces y un juicio con jurado.

B. RENUNCIA A LA ACCIÓN DE CLASE. En la medida máxima permitida por la ley, usted acepta expresamente abstenerse de presentar o unirse a cualquier reclamo en cualquier capacidad representativa o de toda la clase, incluyendo, entre otros, presentar o unir cualquier reclamo en cualquier acción de clase o arbitraje de clase.

C. PROCEDIMIENTO DE SALIDA. Para optar por no participar en el arbitraje, debe comunicarse con NuWave. Para solicitar la exclusión voluntaria del arbitraje, contáctenos en legal@nuwavenow.com (correo electrónico), NuWave LLC, 560 Bunker Ct., Vernon Hills, IL 60061, EE. UU., (847) 367-5486 (fax) o (877) 689 -2838 o (224) 206-3019 (teléfono). Tendrá treinta (30) días a partir de la fecha de entrega del producto para optar por el arbitraje con respecto a cualquier disputa que surja o esté relacionada con el uso o la compra de cualquier producto NuWave. Si han pasado más de 30 días, no es elegible para optar por no participar en el arbitraje y habrá renunciado a su derecho de demandar o participar en una demanda colectiva con respecto a la disputa que surge de su compra o uso de un producto NuWave. Para cualquier disputa que surja de su uso del sitio web de NuWave, tiene treinta (30) días a partir de la fecha en que proporcionó información al sitio web para optar por no participar en el arbitraje. Si han pasado más de 30 días, no es elegible para optar por no participar en el arbitraje y habrá renunciado a su derecho de demandar y participar en una demanda colectiva con respecto a la disputa que surge del uso del sitio web de NuWave.

GARANTÍA LIMITADA

D. ALGUNOS ASUNTOS NO ESTÁN SUJETOS A ARBITRAJE.

Sin perjuicio de lo anterior, lo siguiente no estará sujeto a arbitraje y podrá ser juzgado solo en los tribunales estatales y federales de Illinois: (i) cualquier disputa, controversia o reclamo relacionado o que impugne la validez de nuestros derechos de propiedad intelectual y derechos de propiedad, incluidas, entre otras, patentes, marcas comerciales, marcas de servicio, derechos de autor o secretos comerciales; (ii) una acción de una parte para una medida cautelar temporal, preliminar o permanente, ya sea prohibitiva u obligatoria, u otra medida provisional; o (iii) interacciones con autoridades gubernamentales y reguladoras. Usted acepta expresamente abstenerse de presentar o unirse a cualquier reclamo en cualquier capacidad representativa o de toda la clase, incluyendo, entre otros, presentar o unir cualquier reclamo en cualquier acción de clase o cualquier arbitraje de clase.

LEA EL MANUAL DE SU PROPIETARIO

Si aún tiene preguntas sobre el funcionamiento o la garantía del producto, comuníquese con NuWave LLC al: 1-877-689-2838 o envíe un correo electrónico a help@nuwavenow.com.






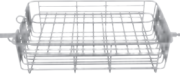





SPANISH



REPLACEABLE PARTS

To replace the entire unit use part number 38005.

	Part Name
	Base
	Door
	Chrome Mesh Trays
	(2) Chrome Mesh Rack
	Drip Tray
	Rotisserie Basket
	Rotisserie Skewer
	Digital Temperature Probe
	Light Bulb

To order replaceable parts head over to NuWaveNow.com	
Part Description	Part No.
Electrical base/housing of the Brio.	B15A1
Removable door opens and closes appliance.	B15P1
Used to place food on. Racks are inserted into slots in oven.	B15A2
Used to place food on. Tray is inserted into slots in oven.	B15A4
Used in bottom of oven for collecting grease and oil from cooking.	B15A7
Used for rotisserie cooking. Includes basket, spit, and forks.	B15A4
Used for rotisserie cooking. Includes forks and spit.	B15A5
Inserted into food. Measures internal temperature of food.	B15P7
Used to light up food while cooking. Oven incandescent light bulb, 25W - 120/125 Volt -T6 E14 screw, 300°C.	B15P2

REPLACEABLE PARTS

To replace the entire unit use part number 38005.

Part Name	
	Light Bulb Cover

To order replaceable parts head over to NuWaveNow.com

Part Description	Part No.
Protective cover shields light bulb from heat.	B15P4

If you misplaced any of your Brio accessories or simply wish to add to your Brio cooking experience, contact NuWave Customer Service to order any of these parts and accessories – subject to availability.

NuWave Customer Service can be reached by calling 1-877-689-2838 (7 days a week) or emailing help@nuwavenow.com Monday-Friday 7:30 am-4:30 pm CST.

Nutri-Pot® 6-Qt
Digital Pressure Cooker



NuWave Primo®
Combo Grill Oven



NuWave PIC® Gold
Precision Induction Cooktop



Brio® 6-Qt
Digital Air Fryer



BruHub®
Coffee Maker



Bravo® Air Fry & Toaster Oven
with Digital Temperature Probe

nuwave[®]
— LIVE WELL FOR LESS —



nuwavenow.com



FOR HOUSEHOLD USE ONLY

Model: 38040

Rev. 1

120V, 60Hz, 1800 Watts

For patent information please go to:

www.nuwavenow.com/legal/patent

Designed & Developed in USA by:

NuWave LLC

560 bunker Ct.

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

Customer Service:

1-877-689-2838

help@nuwavenow.com

Made in China

©2021 NuWave LLC • All Rights Reserved.

Print No: BM38040

Rev. 01-LK

02-25-21