

nuwave[®]

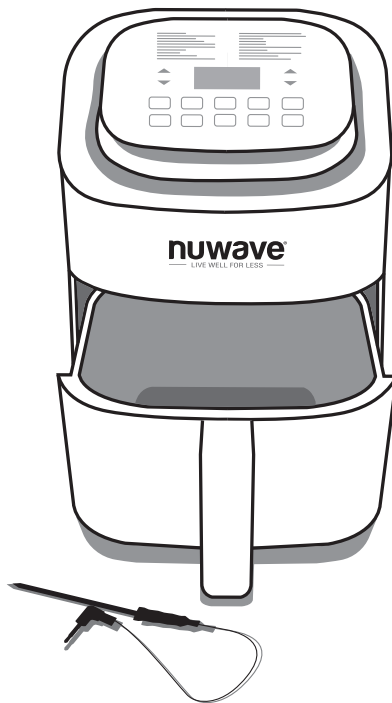
— LIVE WELL FOR LESS —

Brio[®] 8Q

Freidora de Aire Digital

Manual Del Proprietario

Model 37380
Rev. 1



Preguntas o Inquietudes?

Toll Free: 1-888-502-7807 • support@nuwavenow.com
(Mon-Fri 7:30am-4:30pm CST)

**REGISTER
NOW!**

Como agradecimiento especial por registrar su Brio, ¡recibirá automáticamente 12 meses adicionales a su garantía limitada del fabricante!*

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

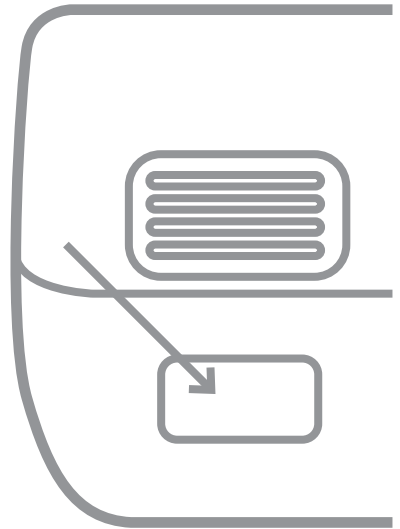
1 Usando su teléfono inteligente o dispositivo inteligente, escanee el código QR ubicado en la etiqueta de su Brio en la parte posterior de la unidad.

2 Se le dirigirá a la página de registro del producto NuWave con el número de serie único de su Brio 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 Brio.

3 Complete la información restante y complete la encuesta opcional.

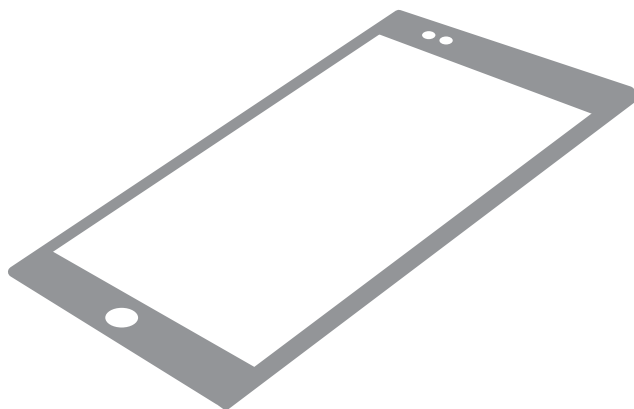
4 Una vez que envíe su información, recibirá un correo electrónico de confirmación con los detalles de la garantía extendida.



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

!para una garantía
12 *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

SIEMPRE TENGA A LA MANO ESTE MANUAL PARA CONSULTARLO EN EL FUTURO.

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

1. SIEMPRE tenga mucho cuidado al operar el Brio o cualquier aparato. Use las manijas o perillas para evitar tocar superficies calientes.
2. NUNCA sumerja el cable, el enchufe o el Brio en agua o en otros líquidos.
3. NUNCA use el Brio si la unidad, el cable o el enchufe están dañados de alguna manera, o si el electrodoméstico no funciona correctamente. Devuelva el electrodoméstico al centro de servicio autorizado más cercano para que lo examinen, reparen o ajusten.
4. SIEMPRE supervise a los niños; personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas; y a quienes carecen de experiencia y conocimientos, para garantizar que utilicen el Brio de forma segura.
5. NUNCA utilice accesorios que no estén diseñados para el Brio o que no estén aprobados para su uso, ya que hacerlo puede dañar el Brio y provocar accidentes.
6. NUNCA SE USE AL AIRE LIBRE. SOLO PARA USO DOMÉSTICO
No está diseñado para utilizarlo en entornos como las cocinas del personal de tiendas, oficinas, granjas u otros entornos de trabajo; tampoco está diseñado para que lo utilicen los huéspedes de hoteles, moteles, casas de huéspedes y cualquier otro entorno no residencial.
7. Instale SIEMPRE el Brio en una superficie horizontal, uniforme y estable.
8. NUNCA permita que el cable cuelgue de mesas o mostradores ni permita que esté en contacto directo con superficies calientes.
9. NUNCA coloque o use el Brio sobre o cerca de quemadores de gas o eléctricos calientes, en un horno caliente, cerca de materiales inflamables, calentadores de espacio o en cualquier ambiente húmedo.
10. SIEMPRE tenga mucho cuidado al mover el Brio. NUNCA mueva o manipule la unidad mientras esta esté funcionando o antes de que se haya enfriado.
11. SIEMPRE apague el Brio antes de desenchufar la unidad del tomacorriente de pared.

ESPAÑOL

Seguridad Importantes

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

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

12. Mantenga SIEMPRE las manos y la cara alejadas del vapor y del aire caliente que se libera de la salida de aire durante el funcionamiento normal y del de la bandeja de la base cuando se abre la unidad para retirar o ajustar la comida.
13. SIEMPRE desenchufe el Brio y comuníquese con el Servicio de atención al cliente de NuWave * si una cantidad excesiva de humo sale de la unidad durante el funcionamiento. Nota: Una pequeña cantidad de humo es normal cuando se usa Brio por primera vez.
14. NUNCA coloque el Brio contra la pared u otros electrodomésticos ni permita que nada bloquee las salidas de aire. SIEMPRE mantenga al menos 3 pulgadas de espacio libre alrededor del Brio.
15. NUNCA coloque nada encima del Brio.
16. SIEMPRE desenchufe el Brio del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo.
17. SIEMPRE asegúrese de que el Brio esté limpio antes de su uso.
18. NUNCA opere el Brio con un temporizador externo o con un sistema de control remoto independiente.
19. SIEMPRE deje que el Brio se enfríe antes de limpiar la unidad o de colocar o quitar piezas y accesorios.
20. NUNCA desmonte el Brio ni sustituya ninguna pieza sin el consentimiento previo por escrito del fabricante. Nota: Si surge algún problema durante el funcionamiento, cualquier servicio DEBE ser realizado por NuWave LLC.
21. NUNCA utilice utensilios de metal con la bandeja base revestida ni con la rejilla reversible, ya que esto puede dañar la superficie.
22. SIEMPRE tenga a la mano este manual para consultarlo en el futuro.

***Departamento de Atención al Cliente:**

1-888-502-7807 o support@nuwavenow.com (Lunes a Viernes de 7:30am a 4:30pm hora estándar del centro en los EE.UU.).

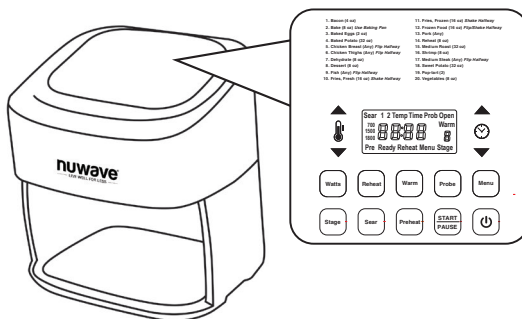
AVISO: EL INCUMPLIMIENTO DE CUALQUIERA DE LAS MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES, DE LAS MEDIDAS ADICIONALES DE SEGURIDAD O DE LAS INSTRUCCIONES PARA UN USO SEGURO SUPONE UN MAL USO DE BRIO, LO QUE PUEDE ANULAR SU GARANTÍA Y CREAR EL RIESGO DE LESIONES GRAVES.

Información Eléctrica

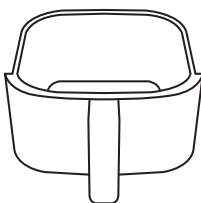
Se proporciona un cable de alimentación corto (o un cable de alimentación desmontable) para reducir el riesgo de enredarse o tropezar con un cable más largo. Los cables de alimentación desmontables más largos o extensiones están disponibles y se pueden utilizar si se tiene cuidado en su uso. Si se utiliza un cable de alimentación desmontable o una extensión:

1. La capacidad eléctrica nominal del cable de extensión debe ser al menos igual a la del electrodoméstico.
2. El cable más largo debe colocarse de manera que no caiga sobre la encimera o la mesa, donde se pueda tirar o provocar tropezones.
3. El electrodoméstico tiene un enchufe polarizado (un contacto es más ancho que el otro). Para reducir el riesgo de una descarga eléctrica, este enchufe está diseñado para entrar en un tomacorriente polarizado de una sola manera. Si el enchufe no entra correctamente en el tomacorriente, colóquelo al revés. Si aun así no encaja, consulte con un electricista profesional. En ningún caso intente modificar el enchufe. Si el electrodoméstico es del tipo con conexión a tierra, el cable eléctrico o el cable de extensión deberá ser un cable de 3 hilos con conexión a tierra.

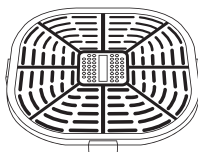
PARTES Y ACCESORIOS



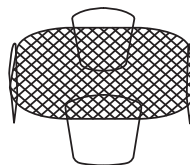
Base de Poder
Part #: B8A4



Canastilla de Base
Part #: B8A3



Circulador de Aire
Part #: B8A1



Estante Reversible
Part #: B8A2



Sensor de Temperature Interna
Part #: B8P3



Silicone Tabs
Part #: B8P1



Rubber Feet
Part #: B8P2

Para pedir piezas reemplazables, dirijase a la sección Piezas reemplazables y luego a NuWaveNow.com.

GUÍA DE MONTAJE

Montaje de la Brio

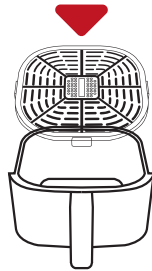
PRECAUCIÓN: NO use el Brio sin la bandeja base. **NO** toque el interior de la bandeja base, la rejilla reversible o el elevador inmediatamente después de cocinar. Estas piezas estarán calientes. **ÚNICAMENTE** sujete la bandeja base por el mango.

Extracción de la bandeja base, la rejilla reversible y el elevador de circulación de aire:

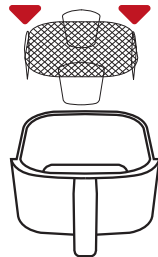
1. Utilizando el mango, tire de la bandeja base hacia afuera.



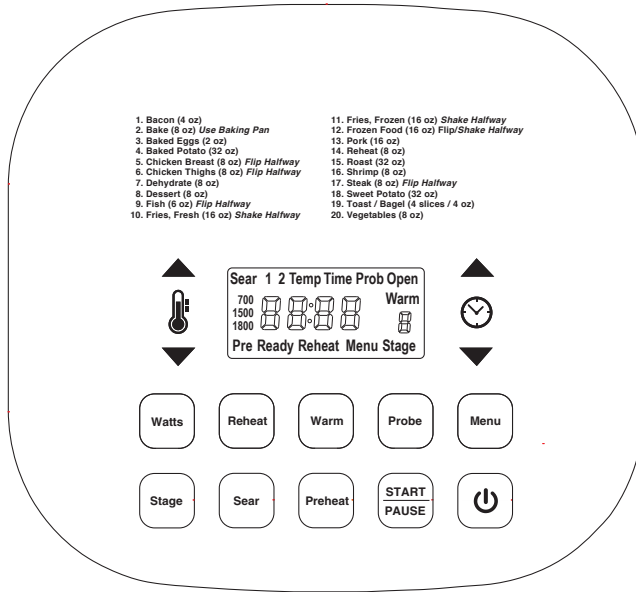
2. Deje que la bandeja base se enfríe. Sujete el elevador de circulación por el mango central y tire de él hacia arriba para sacarlo de la bandeja base.



3. Cuando utilice la rejilla reversible, déjela enfriar y luego retírela con las asas.



INICIO RÁPIDO



Sonidos de Alerta

2 pitidos, muestra "Ready", cuenta atrás de 10 segundos, 1 pitido	El ciclo de precalentamiento ha terminado
1 pitido	Fin de una etapa de cocción y comienzo de la siguiente etapa de cocción
3 pitidos	Recordatoria para agitar o voltear los alimentos entre las etapas de cocción
Doble pitido 3 veces	Comenzar a cocinar el remanente
3 pitidos y muestra "End"	El ciclo de cocción ha terminado

El tiempo de cocción máximo que se puede seleccionar varía según la temperatura de cocción seleccionada.

50F – 275F	00:00~99:59 (99 horas y 59 minutos)
280F - 345F	24 horas
350F - 400F	1 hora

⏻: El botón de **Power** (encendido) enciende y apaga Brio.

START/PAUSE: El botón **START/PAUSE** (inicio/pausa) inicia, hace una pausa y reanuda la cocción.

Flechas Arriba y Abajo: Los botones de flecha ajustan las temperaturas y los tiempos de cocción, así como también seleccionan diferentes configuraciones de cocción.

Menu (Menú): El Brio ofrece 100 preajustes programados y 50 ranuras de memoria adicionales que le permiten agregar sus propias recetas únicas. Utilice la función de Menu para recuperar y guardar las recetas programadas. Consulte el Inicio rápido para ver la lista de 100 preajustes.

Probe: use el botón **Probe** (sonda) para configurar la temperatura objetivo de la sonda de temperatura digital, así como para ver la temperatura interna de los alimentos mientras se cocinan. Puede ajustar la temperatura objetivo de la sonda antes y durante el proceso de cocción utilizando las flechas **arriba** y **abajo**.

Preheat (Precalentamiento): Activa o desactiva la función de Precalentamiento.

Auto Preheat (Precalentamiento automático): El Brio se precalentará automáticamente de forma predeterminada. Para cancelar el precalentamiento automático, presione **Menu + Preheat**.

Warm (Caliente): mantenga la comida caliente hasta que esté listo para comer. Presione **Warm** y use las flechas arriba y abajo para ajustar la temperatura y el tiempo de calentamiento. Presione **Warm** para cancelar el ciclo de calentamiento. Para utilizar Warm como función independiente, mantenga pulsado **Warm** durante 1 segundo y ajuste según sea necesario.

Reheat (Recalentar): Calienta rápidamente sus sobras favoritas. Simplemente presione **Reheat** durante 1 segundo y el Brio comenzará a recalentarse automáticamente, el valor predeterminado a 350F durante 4 minutos son los valores predeterminados. La temperatura y el tiempo de recalentamiento se pueden ajustar en cualquier momento con las flechas **arriba** y **abajo**.

Sear (Dorar): El Dorar se utiliza para cocinar a altas temperaturas durante un corto período de tiempo, directamente antes y/o después del ciclo de cocción normal. Utilice las flechas **arriba** y **abajo** para ajustar la temperatura y el tiempo (hasta 30 minutos) antes o durante el ciclo de dorar.

Stage (Etapa): Utilice la función Stage para programar hasta 5 pasos de cocción diferentes, cada uno con sus propias temperaturas y tiempos de cocción que se pueden ajustar con las flechas **arriba** y **abajo**.

Watts: El Brio ofrece 3 niveles de potencia (700, 1500 y 1800). Presione el botón **Watts** para cambiar la potencia de funcionamiento que utilizará el Brio. Cuando el Brio está apagado y/o desenchufado, el Brio funcionará con la potencia establecida previamente.

USO GENERAL

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.

Cómo empezar

1. Enchufe el cable de alimentación a una toma de corriente.
2. Presione el botón de **Power** (encendido) para encender y apagar el Brio y para cancelar.
3. Ajuste la temperatura y el tiempo presionando las flechas **arriba** y **abajo**.
 - El tiempo y la temperatura de cocción predeterminados son 15 minutos a 350F.
4. Presione el botón **START/PAUSE** para empezar a cocinar.
 - El Brio omenzará a precalentarse a la temperatura de cocción establecida.

START/PAUSE

1. Presione el botón **START/PAUSE** para empezar a cocinar. Para pausar la cocción, presione **START/PAUSE** o retire la bandeja base.
 - La pantalla mostrará “Open” (abrir) cuando se retire la bandeja base. Continuará cocinando una vez que esté cerrado. Una vez que el Brio termine de cocinarse, emitirá 3 pitidos y la pantalla LED mostrará los tiempos de “End” (Fin).

Flechas arriba y abajo

1. Para ajustar la temperatura de cocción, use las flechas hacia arriba y hacia abajo por encima y por debajo del icono de temperatura. La temperatura es ajustable en incrementos de 5 grados entre 50F y 400F.
 - Mantenga presionadas las flechas hacia arriba y hacia abajo para ajustar la temperatura rápidamente.



Nota: La temperatura de cocción se puede ajustar en cualquier momento antes o durante el proceso de cocción. Se mostrará la temperatura configurada actual.

2. Para ajustar el tiempo de cocción, use las flechas hacia arriba y hacia abajo arriba y abajo del icono de tiempo. El tiempo se puede ajustar en incrementos de 1 minuto.
 - Mantenga presionadas las flechas hacia arriba o hacia abajo para ajustar rápidamente el tiempo de cocción.



Nota: El tiempo de cocción se puede ajustar en cualquier momento antes o durante el proceso de cocción.

3. Utilice cualquiera de los conjuntos de flechas hacia arriba y hacia abajo para seleccionar los diferentes ajustes preestablecidos del menú.

USO GENERAL

Preheat

Precaliente el Brio para ajustar la temperatura de cocción antes de cocinar su comida. La temperatura de cocción predeterminada es 350F y el rango es 50F- 400F.

1. Presione el botón **START/PAUSE** para empezar a precalentar.

2. La temperatura de cocción se puede ajustar antes o durante el ciclo de precalentamiento.

3. El ciclo de precalentamiento se puede cancelar en cualquier momento presionando **Preheat**.

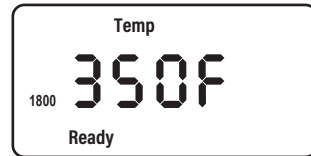
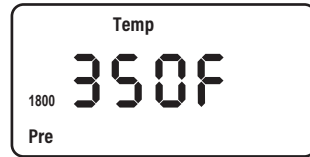
4. Una vez que haya terminado el precalentamiento, el Brio emitirá dos pitidos, mostrará "Ready", iniciará una cuenta atrás de 10 segundos y emitirá un pitido una vez más antes de cocinar.

5. Coloque sus alimentos en la bandeja base y deslícela de nuevo en el Brio

6. Si es necesario, ajuste la temperatura y el tiempo de cocción.

7. El Brio comenzará a cocinar con la temperatura y el tiempo establecidos.

8. Cuando el Brio termine de cocinar, sonará 3 veces y la pantalla LED mostrará "End" (Fin).



Precalentamiento automático

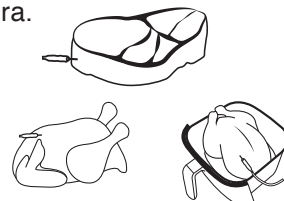
El Brio, por defecto, se precalentará automáticamente para todas las funciones de cocción y ciertos ajustes preestablecidos programados. Si en algún momento desea desactivar la función de precalentamiento automático, presione **Menu + Preheat**. Esto desactivará el precalentamiento automático antes de cocinar. Presione **Menu + Preheat** nuevamente para activarlo.

Si en algún momento desea apagar el precalentamiento temporalmente para el ciclo de cocción individual, presione **Preheat**.

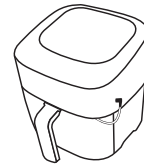
Probe

Utilice la sonda de temperatura digital para cocinar con precisión a la temperatura interna que prefiera.

1. Inserte la sonda en sus alimentos.



- Inserte la sonda desde el costado en la parte más gruesa de la carne, paralela a la superficie de cocción y sin tocar ningún hueso.
2. Enchufe la sonda en la clavija de la sonda en el lado derecho del Brio, con el cable de la sonda hacia el frente de la bandeja. El Brio emitirá un pitido.
 3. Mantenga presionado el botón **Probe** durante 1 segundo.
 4. Ajuste la temperatura de la sonda.
 5. Presione el botón **START/PAUSE** para empezar a precalentar. Puede cancelar en cualquier momento presionando el botón de Power. Para ver la temperatura actual de la sonda, presione Probe en cualquier momento.



Nota: En el caso de un pollo entero, ajuste la temperatura de la sonda a 165F.

Menu

Utilice la función Menu para elegir entre 100 preajustes (consulte la Guía de inicio rápido para obtener la lista completa). Las ranuras 101 ~ 150 son para sus propios programas exclusivos (consulte Configuración avanzada para obtener más información).

1. Presione **Menu**.

- Utilice cualquiera de los conjuntos de flechas arriba y abajo para desplazarse por los números de programa hasta encontrar el programa deseado.
- Una vez elegido el número de programa, presione **START/PAUSE** para comenzar a cocinar. Puede realizar ajustes de temperatura y tiempo, si lo desea.
- Puede ver el número del programa de cocción actual mientras el programa se está ejecutando presionando **Menu**.



Vea la configuración de cocción

Puede ver todas las funciones de cocción asociadas con un programa antes o durante el proceso de cocción.

Vea los ajustes de cocción antes del proceso de cocción.

1. Presione **Menu** y encuentre el número del programa que desea revisar usando las flechas **arriba** y **abajo**.
2. Una vez que se muestre el número de programa, presione **Stage** para revisar cada paso de cocción.
 - En este momento, se pueden realizar ajustes de temperatura y tiempo para cada función.

USO GENERAL

Ver los ajustes de cocción durante la cocción.

1. Presione **Stage** para revisar cada paso de cocción.
2. Continúe presionando **Stage** para desplazarse por todas las funciones programadas para ese número de programa.
 - En este momento, se pueden realizar ajustes de temperatura y tiempo para cada función.

Warm

Mantiene la comida caliente hasta que esté lista para servir, con un valor predeterminado de 140F.

3. Ajuste la temperatura y el tiempo.
4. Presione **Warm**.
5. Ajuste la temperatura y el tiempo.
6. Presione **START/PAUSE**.
 - El Brio comenzará a cocinar con la temperatura y el tiempo de cocción establecidos. Después de eso, se calentará a la temperatura de calentamiento configurada.
 - Presione **Warm** nuevamente para cancelar la función Warm en cualquier momento.

Reheat

Calienta rápidamente sus sobras favoritas, con un valor predeterminado de 350F durante 4 minutos.

1. Presione **Reheat**.
2. Ajusta la temperatura y el tiempo.
3. Presione **START/PAUSE**.

Sear

Use la función **Sear** para dorar los alimentos directamente antes y/o después del ciclo de cocción normal, hasta por 30 minutos.

1. Presione **Sear**.
 - Ajuste la temperatura y el tiempo.
2. Introduzca sus alimentos.
3. Presione **START/PAUSE**.

Nota: Puede ajustar la temperatura y el tiempo de búsqueda en cualquier momento antes o durante la función de búsqueda.

Usar Warm de forma independiente

Mantiene la comida caliente hasta que esté lista para servir. Cancele la función de calentar en cualquier momento presionando Warm.

1. Mantenga pulsado **Warm** durante 1 segundo.
2. El Brio comenzará a calentar su comida automáticamente a la temperatura predeterminada de 140F.
3. Puede ajustar la temperatura y el tiempo de cocción usando las flechas **arriba** y **abajo**.
4. Cuando el Brio termine de cocinar, sonará 3 veces y la pantalla LED mostrará "End" (Fin).

Nota: La temperatura cálida máxima es 200 F. El tiempo máximo es de 3 horas.

Uso de Warm con Menu

Seleccione el preajuste y haga que el Brio caliente sus alimentos.

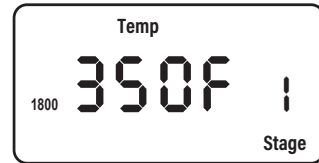
1. Presione **Menu**.
2. Seleccione el preajuste deseado (1-100).
3. Presione **Warm**.
4. Ajuste la temperatura y el tiempo.
5. Presione **START/PAUSE**.
 - Puede ajustar la temperatura y el tiempo en cualquier momento.
 - Presione **WARM** en cualquier momento para cancelar.

Stage

El botón **Stage** (Etapa) le da la capacidad de cocinar sus alimentos a diferentes temperaturas durante el proceso de cocción. Puede definir hasta cinco 5 etapas de cocción diferentes. Los valores predeterminados son 350F durante 15 minutos y 350F durante 0 minutos para todas las etapas posteriores. Ejemplo: Puede configurar un bistec a 400F durante 10 minutos, hacer que cambie a 350F durante 20 minutos y luego hacer que el Brio cocine a una temperatura más baja durante el resto del proceso de cocción.

AJUSTES AVANZADOS

1. Presione **Stage**. Esta es la Etapa 1.
2. Ajuste la temperatura y el tiempo.
3. Presione **Stage** nuevamente para agregar Stage 2.
4. Ajuste la temperatura y el tiempo.
5. Repita hasta que haya programado todas las etapas que necesita (hasta 5 etapas).
6. Presione el botón **START/PAUSE** para comenzar a cocinar con las etapas de cocción configuradas.
 - Puede ver y ajustar las próximas etapas de cocción presionando **Stage**.



Menu

Almacene su propio preajuste de cocción

1. Ajuste la temperatura y el tiempo.
2. Presione el botón **START/PAUSE** para empezar a cocinar.
3. Mantenga pulsado **Warm** durante 1 segundo. La pantalla LED mostrará "Menu" y "101".
4. Utilice las flechas **arriba** y **abajo** para guardar su configuración en una ranura de memoria entre 101-150.
5. Mantenga presionado **Menu** durante 1 segundo para guardar la nueva configuración predeterminada. El preajuste ahora está disponible para su recuperación futura.
6. El Brio continuará cocinando, pero esta vez en el nuevo preajuste almacenado.



Note: También puede almacenar un preajuste DESPUÉS del proceso de cocción. Una vez finalizado el proceso de cocción, mantenga pulsado el botón **Menu** durante 1 segundo. La pantalla mostrará "Menu" y "101". Seleccione el número de ranura para y presione **Menu** nuevamente para almacenar.

Editar un preajuste almacenado

Puede editar un preajuste almacenado que creó antes o durante el proceso de cocción y guardar los cambios.

Editar antes de cocinar

1. Presione **Menu** y busque el número predeterminado para editar.
2. Desplácese y localice las configuraciones almacenadas que desea editar presionando continuamente **Menu**.
3. Usando las flechas **arriba** y **abajo**, edite la temperatura y el tiempo como desee.
4. Una vez que haya realizado todas las ediciones, mantenga presionado el botón **Menu** durante 1 segundo. La pantalla LED mostrará “menu” y “101”.
5. Utilice las flechas **arriba** y **abajo** para seleccionar el número de ranura para su preconfiguración editada.
6. Presione **Menu** nuevamente para guardar y almacenar las ediciones.

Editar durante la cocción

1. Mientras cocina, presione **Stage** hasta que la función que desea editar aparezca en la pantalla LED.
2. Ajuste la temperatura y el tiempo.
3. Si hay más preajustes de cocción que le gustaría editar, presione **Stage** hasta que llegue al preajuste que le gustaría editar y realice los cambios.
 - El Brio continuará el proceso de cocción con las ediciones que ha realizado.
 - Cuando el Brio haya terminado de cocinarse, el Brio emitirá 3 pitidos y la pantalla LED mostrará “End”.
4. Para guardar sus ediciones, presione y mantenga presionado **Menu** durante 1 segundo y se mostrará “101”. Seleccione el número preestablecido (101-150) en el que le gustaría guardar sus ediciones y mantenga presionado **Menu** nuevamente durante 1 segundo.

Note: Una vez guardado, el ajuste preestablecido editado estará disponible para su recuperación. Si el proceso de cocción ha finalizado, la configuración predeterminada ya no se puede editar.

Si guardó un preajuste en un espacio de memoria lleno, el nuevo preajuste anulará al anterior. Cualquier edición de un programa previamente configurado (1 ~ 100) solo se puede guardar y almacenar en los números de programa 101 ~ 150. No puede guardar un programa previamente configurado ajustado en su número de programa preajustado original.

AJUSTES AVANZADOS

Sear

Sear 1 SOLO está disponible al comienzo del proceso de cocción. Sear 2 SOLO está disponible al final del proceso de cocción.

Sear 1

La temperatura y el tiempo predeterminados de Sear 1 es 400F durante 5 minutos.

1. Ajuste la temperatura y el tiempo.
2. Presione **Sear** para activar la función Sear 1.
3. Ajuste la temperatura y el tiempo para dorar hasta un máximo de 400F y 30 minutos.
4. Presione **START/PAUSE** para comenzar a cocinar; “Sear 1” y “.” parpadearán.
 - Una vez que finaliza el ciclo de Sear 1, el Brio entrará automáticamente en la temperatura y el tiempo de cocción normales configurados en el paso 1.
 - Cuando el Brio termine de cocinar, sonará 3 veces y la pantalla LED mostrará “End” (Fin).

Sear 1 & 2

Sear 1 y 2 se utiliza para dorar antes y después del proceso de cocción.

1. Ajuste la temperatura y el tiempo.
2. Presione **Sear** para activar la función Sear 1. Ajuste la temperatura y el tiempo de Sear 2, si lo desea.
3. Presione **Sear** nuevamente para agregar la función Sear 2. Ajuste la temperatura y el tiempo de Sear 2, si lo desea.
4. Presione el botón **START/PAUSE** para empezar a cocinar. El tiempo de búsqueda establecido, “Sear 1” y “.” parpadearán.
5. Una vez que finaliza el ciclo de Sear 1, el Brio entrará automáticamente en la temperatura y el tiempo de cocción normales configurados en el paso 1. Luego entrará en Sear 2.
6. Cuando el Brio termine de cocinar, sonará 3 veces y la pantalla LED mostrará “End” (Fin).

Sear 2

Sear 2 se utiliza para dorar después del proceso de cocción. La temperatura y el tiempo predeterminados de Sear 1 es 400F durante 5 minutos.

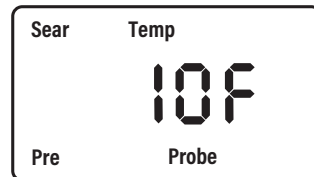
1. Ajuste la temperatura y el tiempo.
2. Presione **Sear** 3 veces para activar la función de Sear 2.
3. Ajuste la temperatura y el tiempo para dorar hasta un máximo de 400F y 30 minutos.
4. Presione el botón **START/PAUSE** para empezar a cocinar.
 - Una vez finalizado el ciclo de cocción principal, el Brio emitirá un pitido y pasará a la cocción Sear 2. El tiempo de búsqueda establecido, "Sear 1" y ":" parpadearán.
 - Cuando el Brio termine de cocinar, sonará 3 veces y la pantalla LED mostrará "End" (Fin).

Nota: La temperatura y el tiempo de dorar se pueden ajustar en cualquier momento.

Cocción de arrastre

Si desea hacer un dorado alto al final de la cocción mientras usa la sonda, puede configurar el Brio para que comience la función de dorar hasta 30 grados antes de que se alcance la temperatura de la sonda objetivo.

1. Configure la temperatura de cocción y luego presione y mantenga presionado Probe durante 1 segundo para configurar la temperatura de la sonda objetivo.
2. Presione **Sear + Menu**. La pantalla mostrará 10F, el valor predeterminado para la cocción de arrastre. Sear parpadeará y "Temp", "Probe" y "Pre" aparecerán en la pantalla.
 - Establezca el número de grados por debajo de la temperatura de la sonda objetivo que le gustaría que alcance antes de que el Brio comience la función de búsqueda final.



Ejemplo: La temperatura de cocción es 375F y la temperatura de la sonda objetivo es 135F. Para comenzar la función de búsqueda a 15F antes de la temperatura de la sonda objetivo, debe:

1. Presione las flechas **arriba** o **abajo** para establecer la temperatura de cocción en 375F.
2. Mantenga presionado **Probe** durante 1 segundo. La pantalla mostrará: Utilice las flechas arriba o abajo para establecer la temperatura de la sonda objetivo en 135F.
3. Presione **Sear + Menu** al mismo tiempo. La pantalla mostrará: Utilice las flechas **arriba** o **abajo** para establecer la temperatura en 15F.

AJUSTES AVANZADOS



4. Presione **START/PAUSE**. El Brio comenzará a cocinar a 375F y la pantalla mostrará la temperatura interna actual de la comida.
 - Cuando la temperatura interna alcanza los 120F, el Brio emitirá un doble pitido 3 veces y comenzará la función de búsqueda hasta que se alcance la temperatura de la sonda objetivo. Una vez que se alcanza 135F, el Brio pitará 3 veces y se mostrará "End" (Fin).

Para Silenciar y Reactivar Los Pitidos

Para silenciar los pitidos, mantenga presionados los botones **Sear + Stage** durante 1 segundo. El Brio permanecerá en silencio hasta que se reactive. Presione **Sear + Stage** durante 1 segundo nuevamente para reactivar el sonido.

Cambiar de Fahrenheit a Celsius

Para ir de Fahrenheit a Celsius, presione Sear + temperatura hacia arriba o hacia abajo. Repita para volver a cambiarlo.

	<p data-bbox="397 828 439 871"></p> <p data-bbox="541 828 752 871">WARNING</p> <p data-bbox="258 896 1035 1067">En caso de otros problemas, desenchúfela inmediatamente y comuníquese con el Departamento de Servicio al Cliente: 1-888-502-7807 o support@nuwavenow.com (Lunes a Viernes de 7:30am a 4:30pm hora estándar del centro en los EE.UU.).</p>
---	--

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Limpieza

Limpie el Brio después de cada uso o entre lotes. La bandeja base y el elevador de circulación de aire tienen un revestimiento antiadherente. No utilice utensilios de metal o abrasivos fuertes para limpiar, ya que pueden dañar el revestimiento.

1. Desenchufe el electrodoméstico y asegúrese de que se enfríe por completo.
2. Utilice un paño húmedo para limpiar el exterior del electrodoméstico.
3. Limpie la bandeja base y los componentes internos con una esponja no abrasiva, agua caliente y un detergente suave.

Nota: Retire la bandeja base y colóquela sobre una superficie resistente al calor para ayudar a que el electrodoméstico se enfríe más rápido. Si usa el lavavajillas para la bandeja base, el elevador y la rejilla, use solo la parte superior.

Consejo: Si hay restos de comida en la bandeja base, el elevador y la rejilla, agregue un poco de agua caliente y déjelas en remojo por separado durante unos 10 minutos para facilitar la limpieza. Luego, use un cepillo de limpieza suave para eliminar cualquier resto de comida.

Almacenamiento

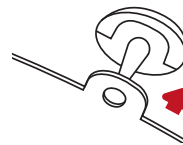
1. Desenchufe el Brio y deje que se enfríe por completo.
2. Asegúrese de que todas las piezas estén limpias y secas.

IMPORTANTE - No sumerja el Brio en agua ni intente limpiar el aparato en el lavavajillas.

Limpieza de las lengüetas de silicona

El elevador de circulación viene con 4 lengüetas de silicona.

1. Deje enfriar el elevador de circulación.
2. Sujete el elevador de circulación por el mango central y tire de él hacia arriba para sacarlo de la bandeja base.
3. Tire con cuidado de las lengüetas de silicona hacia arriba para deslizarlas fuera de las lengüetas metálicas, luego tire de cada una de ellas.



Nota: Lave el elevador de circulación y las lengüetas de silicona con agua tibia, jabón y una esponja. El elevador de circulación se puede lavar en un lavavajillas, solo en la parte superior. No lave las lengüetas de silicona en el lavavajillas.

GUÍA PARA RESOLVER PROBLEMAS

La Freidora Digital de Aire Brio no funciona.

1. El aparato no está conectado. No se presionó el icono de encendido/apagado.
2. No está la Canastilla en Brio.
3. Conecte la clavija en un contacto apropiado. Presione el botón botón de icono de encendido y apagado después de seleccionar los ajustes.
4. Coloque la Canastilla en la Brio.

Los ingredientes en la Canastilla no están lo suficientemente fritos.

1. Se usaron demasiados ingredientes. La temperatura es muy baja.
2. El tiempo es muy corto.
3. Quite algunos ingredientes de la Canastilla. Las porciones pequeñas se fríen mejor. Fría a una temperatura más alta. Programe la Freidora por más tiempo.

La comida no se fríe uniformemente.

1. Algunos alimentos necesitan ser movidos a la mitad del tiempo de cocción.
2. Los alimentos de encima necesitan ser movidos a la mitad el tiempo de preparación.

Las botanas fritas no salen crujientes de Brio.

1. Se utilizó un tipo de botana que está diseñada para prepararse en una freidora tradicional.
2. Utilice botanas hechas para hornos tradicionales o cepille las botanas con aceite de oliva antes de cocción para que queden crujientes.

No se puede meter la Canastilla en el aparato correctamente.

1. La Canastilla está muy llena. La Canastilla no está colocada correctamente.
2. No llene la Canastilla más de un 4/5 partes. Presione la Canastilla hacia abajo en la Cacerola hasta que escuche un click.

Sale humo blanco del aparato.

1. Está friendo alimentos grasosos. La Cacerola tiene residuos grasosos de los usos anteriores.
2. Cuando se preparen alimentos grasosos en Brio pueden surgir grandes cantidades de humo y adherirse a la Cacerola. La grasa producirá humo blanco y la Cacerola puede calentarse más de lo habitual. Esto no afectará el efecto final. El humo blanco es causado por la grasa caliente en la cacerola. Asegúrese de limpiar la cacerola correctamente después de cada uso.

Las papas a la francesa no se fríen uniformemente en Brio.

1. Las papas no se remojaron bien antes de freírlas.
2. No se utilizó el tipo de papa correcto.
3. Remoje las papas en un recipiente por al menos 30 minutos. Sáquelas y séquelas con una toalla de papel. Utilice papas frescas y asegúrese de que estén firmes durante su cocción.

Las papas a la francesa no salen crujientes de Brio.

1. Lo crujiente de las papas depende de la cantidad de aceite y agua en ellas.
2. Asegúrese de secar bien las papas antes de ponerles aceite. Corte las papas más pequeñas o agregue un poco más de aceite antes de coccion para que queden más crujientes.

Si la unidad necesita ser reemplazada o devuelta al fabricante, contacte a nuestro Departamento de Servicio al Cliente al **1-888-502-7807 o support@nuwavenow.com (Lunes a Viernes de 7:30am a 4:30pm hora estándar del centro en los EE.UU.)**.

Mensaje de error:	Solución (s):
Prb1	El sensor no está conectado a la unidad. 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 1-888-502-7807 o support@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.
Er1	El sensor de temperatura NTC está sobrecalentado. Apague la unidad para que se enfríe. Si el Brio no funciona después de que se enfríe, comuníquese con Servicio al Cliente al 1-888-502-7807 o support@nuwavenow.com.
Err1	El sensor de temperatura NTC tiene un corto circuito. Comuníquese con el Departamento de Servicio al Cliente al 1-888-502-7807 o support@nuwavenow.com.
Err2	El sensor de temperatura NTC está abierto. Comuníquese con el Departamento de Servicio al Cliente al 1-888-502-7807 o support@nuwavenow.com.

GARANTÍA LIMITADA

La Freidora de Aire Digital NuWave Brio 8Q

LOS GARANTÍAS DEL FABRICANTE

La Freidora de Aire Digital de 8Q NuWave Brio, incluida la Canastilla de Base, el Circulador de Aire, y Estante Reversible, deben estar libres de defectos del fabricante.

Todos los componentes eléctricos están garantizados por 1 año a partir de la fecha de compra, bajo un uso doméstico normal y siempre que se hayan manejado de acuerdo a las instrucciones por escrito del Fabricante. El Fabricante proporcionará las partes necesarias y mano de obra para reparar cualquier parte de la Freidora de Aire Digital NuWave Brio 8Q en el Departamento de Servicio de NuWave LLC. Una vez vencida la garantía, el costo de mano de obra y las partes 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 1-888-502-7807) o envíe un correo electrónico a support@nuwavenow.com** para obtener el número **RGA** (Número de autorización de devolución de mercancías). Proporcione el modelo del sistema de cocción y el número de serie y el comprobante de la fecha de compra (una copia del recibo) al realizar reclamaciones bajo esta garantía.

OBLIGACIÓN DEL FABRICANTE

La obligación del fabricante en virtud de esta Garantía Limitada se limita, en la medida 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.

GARANTÍA LIMITADA

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.

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:

1-888-502-7807 o support@nuwavenow.com (Lunes a Viernes de 7:30am a 4:30pm hora estándar del centro en los EE.UU.).

REPLACEABLE PARTS

To order replaceable parts head over to NuWaveNow.com

Part Name	
	Power Base
	Base Tray
	Air Circulation Riser
	Silicone Tabs
	Reversible Rack
	Rubber Feet
	Temperature Probe

Part Description	Part No.
The main frame of the unit containing the heat source.	B8A4
Where accessories and food is placed. Clicks into Base Tray.	B8A3
Used inside the Base Tray to help circulate hot air around the food.	B8A1
Helps secure the Air Circulation Riser in the Base Tray.	B8P1
Used for multi-layer cooking	B8A2
Loacted at the bottom of the Power Base to keep the Brio from sliding	B8P2
Inserted into the food and measures the internal temperature of the food.	B8P3

nuwave®

— LIVE WELL FOR LESS —

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

Model: 37380, 37381

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 E. Bunker Ct.

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

Made in China

©2021 NuWave LLC • All Rights Reserved.

BM37380-37381

Rev. 0-LK

05-12-21

Questions or Concerns?

Toll Free: 1-888-502-7807 • support@nuwavenow.com
(Mon-Fri 7:30am-4:30pm CST)