

nuwave

Brio® 6Q

Digital Air Fryer
with Temperature Probe



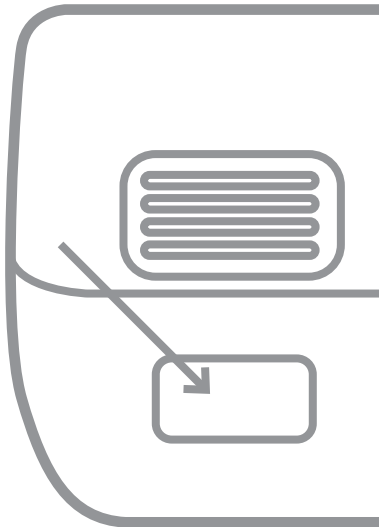
REGISTER NOW!

for an additional
3 months warranty!

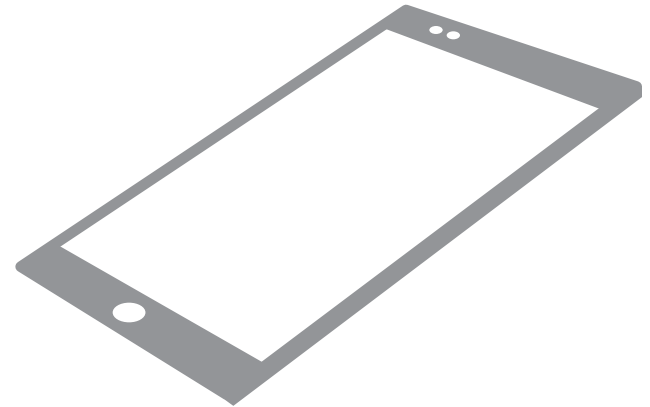
As a special thank-you for registering your NuWave unit, you'll automatically receive an additional 3 months added to your limited manufacturer's warranty!*



All you have to do is follow these simple steps.

- 1** Using your smartphone or smart device, scan the QR code located on the unit label on the back of the unit.
- 2** You will be directed to NuWave's product registration page with your unit's unique serial number automatically entered in the appropriate field.
NOTE: If you do not have a web-enabled smart device, simply visit nuwavenow.com/QR and manually enter in your unit's serial number.
- 3** Fill out the remaining information and complete the optional survey.
- 4** Once you submit your information, you will receive a confirmation email containing your extended warranty details.



DOWNLOAD THE QR CODE APP TO YOUR MOBILE DEVICE



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

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

- 3** Simply download the QR code reader to your phone, open it, scan the code and you are ready to go.
NOTE: You may need to open your downloaded QR code reader each time you want to scan a QR code.

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

TABLE OF CONTENTS

OWNER'S MANUAL

Important Safeguards	5-7
Additional Safeguards.....	7-8
Parts & Accessories.....	9
Assembly Guide.....	10-12
Quickstart.....	12-13
Instructions.....	14-28
Cleaning & Maintenance	29-30
Troubleshoot Guide	31-33
Limited Warranty	34-38
Spanish	39-77
Replacement Parts	78-79



IMPORTANT SAFEGUARDS

HOUSEHOLD USE ONLY • READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

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

1. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
2. To protect against electrical shock, do not immerse cord, plug, 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 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 lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
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 tables or counters, or touch hot surfaces.
8. Do not place the Brio on or near hot gas or electric burners, or in a heated oven.
9. Extreme caution must be used when moving the Brio while hot.
10. To disconnect, turn the Brio OFF, then remove plug from the wall outlet.
11. During 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 Trays, and Racks.
12. Never put the Brio against the wall or other appliances. There should be at least 3 inches of free space for the back side, left/right sides, and the upper side of the Brio.
13. Do not place anything on top of the Brio.

IMPORTANT SAFEGUARDS

HOUSEHOLD USE ONLY • READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

14. Unplug the Brio from outlet when not in use and before cleaning. Allow the Brio to cool before cleaning, putting on or taking off parts.
15. Keep manual handy for future reference.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Read and understand the entire manual before using the Brio.

DO NOT USE THE UNIT FOR OTHER THAN 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 the staff kitchens of shops, offices, farms, or other work environments. Nor is it intended to be used by clients in hotels, motels, bed and breakfasts, and non-residential environments.

NOTICE: THE FAILURE TO FOLLOW ANY OF THE IMPORTANT SAFEGUARDS, ADDITIONAL SAFEGUARDS, OR THE INSTRUCTIONS FOR SAFE

 **WARNING**

In case of other problems, immediately unplug and contact Customer Service Department.

1-877-689-2838 • help@nuwavenow.com


USE IS A MISUSE OF YOUR BRIO THAT CAN VOID YOUR WARRANTY AND CREATE THE RISK OF SERIOUS INJURY.

1. Do not place the Brio close to flammable materials, heating units, or wet environments.
2. Do not put any other cooking pans in the Fry Pan Basket. Do not replace any parts with other containers.
3. It is normal for some smoke to escape the Brio when heating 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 Air Fryer to cool down prior to handling it.

7. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
8. Never use a towel or other material or object to block the air vents.
9. If any trouble arises during operation, any service **MUST** be done by NuWave LLC or authorized by the manufacturer for repairs.
10. The Brio is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
11. Do not disassemble the Brio or replace any parts without prior written consent from the manufacturer.
12. Do not use metal utensils with the coated Fry Pan Basket or Fry Pan Basket Net as this can damage the surface.
13. Make sure the Brio is always clean prior to cooking.

***Customer Service Department:
1-877-689-2838
help@nuwavenow.com**

 **CAUTION**

- Always put the ingredients to be fried in the Fry Pan Basket 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 Base Tray or Fry Pan Basket, as this may create a fire hazard.
- Never touch the insides of the appliance while it is operating.

ADDITIONAL SAFEGUARDS SEE INSTRUCTIONS BEFORE USE

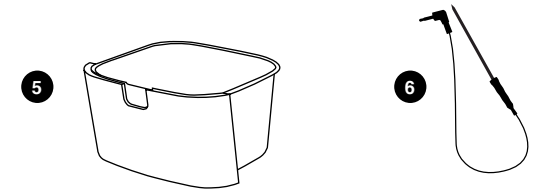
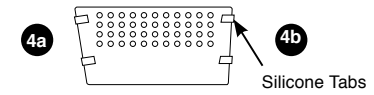
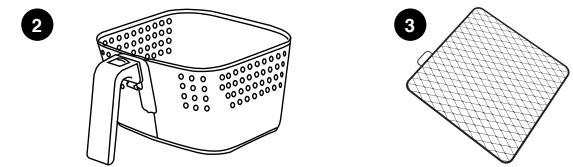
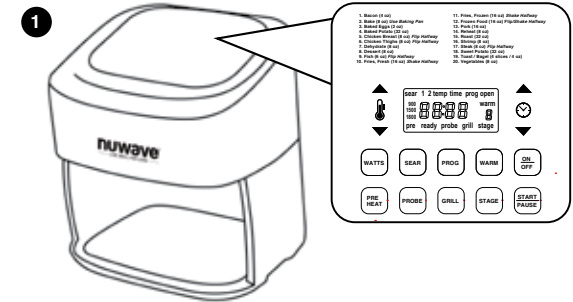
Electrical Information
A short power-supply cord (or detachable power-supply cord) is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.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

IMPORTANT SAFEGUARDS

HOUSEHOLD USE ONLY • READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

PARTS & ACCESSORIES

1. The marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
2. The longer cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it could be pulled on or tripped over unintentionally.
3. 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. If the appliance is of the grounded type, the cord set or extension cord should be a grounding-type 3-wire cord.



- | | |
|---|--|
| <p>1 Air Fryer Power Base
Part #: 37210</p> <p>2 Fry Pan Basket
Part #: 37202</p> <p>3 Fry Pan Basket Net
Part #: 37204</p> <p>4a Fry Pan Divider
Part #: 37205</p> | <p>4b Silicone Tabs
Part #: 37207</p> <p>5 Base Tray
Part #: 37201</p> <p>6 Probe
Part #: 36261</p> |
|---|--|

ENGLISH

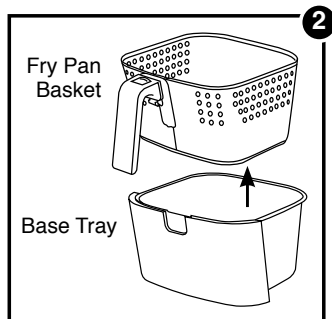
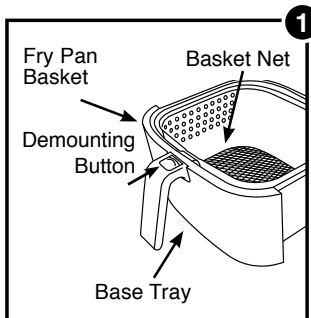
ASSEMBLY GUIDE

Assembling the Brio

CAUTION: DO NOT use the Brio without the Base Tray and Fry Pan Basket with Net. **DO NOT** touch the insides of the Base Tray, Fry Pan Basket, and Net immediately after cooking. Parts will be hot. **ONLY** hold the Base Tray and Fry Pan Basket by the handle.

Removing Base Tray with Fry Pan Basket

1. Using the handle, pull and slide out the Base Tray and Fry Pan Basket with Net. (See Fig. 1.)
2. To remove the Fry Pan Basket from the Base Tray, hold the handle and press the demounting button forward and lift the Fry Pan Basket out of the Base Tray (See Fig. 2). When cooking, this will reduce extra weight from the Base Tray and make it easier to pour or shake smaller foods.

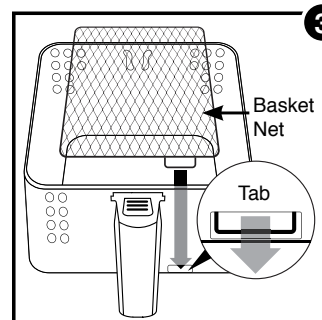


Removing the Fry Pan Basket Net:

1. After removing Fry Pan Basket from Base Tray, turn Fry Pan Basket upside down.
2. Using oven mitts, press the bottom of the Fry Pan Basket Net down until it is released from Fry Pan Basket.

Assembling the Fry Pan Basket Net

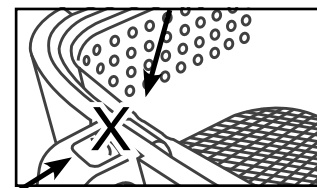
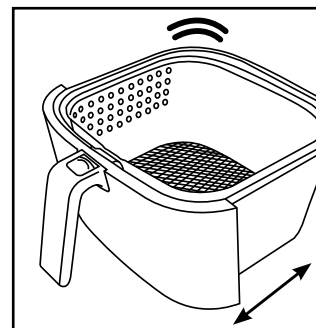
1. Place the Tab of the Fry Pan Basket Net into the slot of the Fry Pan Basket. (See Fig. 3.)
2. Press the other end of the Fry Pan Basket Net down until Net snaps into place and is flat inside the Fry Pan Basket.



For Best Results Shaking Food

Some foods require shaking halfway through cooking. To properly shake the food, hold the handle, remove the Base Tray with Fry Pan Basket from the appliance, and shake. Once the food has been adequately shaken, slide the Base Tray with Fry Pan Basket back into the Brio.

Note: For best results, when cooking, do not fill the Fry Pan Basket more than $\frac{4}{5}$ full.



DO NOT PUSH THE DEMOUNTING BUTTON FORWARD WHILE SHAKING.

Using the Fry Pan Divider:

Fig. 1.

Make sure all 4 Silicone Tabs are placed on the divider tabs.

Fig. 2.

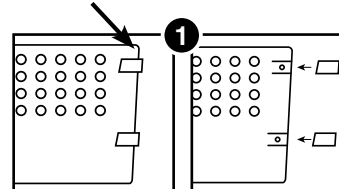
Looking down at the Fry Pan Basket, slide the Divider down the center of the Basket.

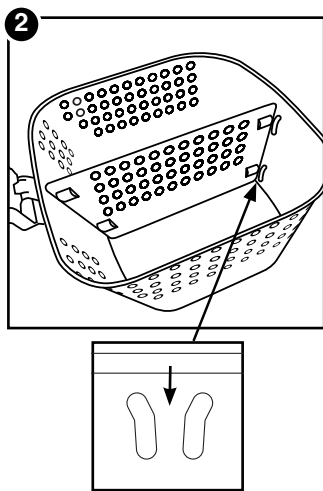
Make sure the Divider is between both the grooves and screws of the Basket.

To remove the Divider, simply slide it straight up. (Caution: Divider will be hot from cooking. Use oven mitts.)

The Silicone Tabs can be removed from the Divider before cleaning. (Caution: Silicone Tabs may be hot.)

Silicone Tabs





QUICKSTART

Function Buttons

ON/OFF: The ON/OFF button turns the unit on and off and stops all cooking functions.

Switch from Fahrenheit to Celsius

- Press the TEMP Arrow Key + SEAR to change the Temperature Format from °F (default) to °C (Celsius). Press TEMP Arrow Key + SEAR again to switch from °C (Celsius) to °F (Fahrenheit). Degree adjustments for °F are in 5° increments and °C are in 1° increments. They are adjusted with the [↑] and [↓] buttons.

Note: Switching the Temperature Format can only be done during setting. It cannot be done while cooking. If the user switches to Celsius, the unit will stay Celsius even if unplugged until it is changed back.

START/PAUSE: When the START/PAUSE button is pressed, the unit begins or pauses cooking. The START/PAUSE button is also used to mute and unmute the Brio's beeping sounds for quiet operation, if desired.

[↑] & [↓] Buttons: Use the arrow buttons to adjust temperatures and times.

WATTS: The unit comes with three (3) wattage adjustments (900, 1500 & 1800). Press the WATTS button to change the

running wattage the unit will use. When the unit is turned off and/or unplugged, the unit will run at the wattage previously used when plugged in and turned on.

GRILL: Press GRILL, choose between 9 levels of cooking. Level 4 is default. Choose pressing [↑] & [↓] Buttons (either Temp or Time). Each level determines level of doneness, see GRILL section under INSTRUCTIONS for a detailed chart. After selecting the level of cooking, press START/PAUSE to start grilling.

For grilling with the Digital Probe, see the GRILL section under INSTRUCTIONS.

STAGE: Use the STAGE button set to up to five (5) different cooking parameters. Cooking temperatures and times can be adjusted for each stage of cooking using the TEMP & TIME buttons and the [↑] and [↓] buttons.

PREHEAT: Use the PREHEAT button to preheat the unit before cooking. Use the [↑] and [↓] buttons to adjust the temperature before or during preheat. To cancel the preheat function press the PREHEAT button anytime.

SEAR: The SEAR button is used to cook at high temperature for a short amount of time. Use the SEAR button to "sear" foods directly before and/or after the regular cooking cycle. Use the [↑] and [↓] buttons to adjust the temperature and time (up to 15-minutes) before or during the searing cycle.

WARM: Use the WARM button to keep your food warm after cooking or when you simply want to keep something warm for an extended amount of time. Use the [↑] and [↓] buttons to adjust the warming temperature and warming time. Press the WARM button to cancel the warm cycle.

PROGRAM: The unit comes with 100 pre-programmed cooking recipes along with an additional 50 memory slots allowing you to add your own unique recipes. Use the PROGRAM button to recall and save programmed recipes.

PROBE: Use the PROBE button to set the Digital Temperature Probe's target temperature as well as to view the foods internal temperature during cooking. Use the [↑] and [↓] buttons to adjust the Digital Temperature Probe target temperature.

INSTRUCTIONS

Order of Cooking

Sequence:

1. Preheat
2. Sear 1
3. Stage 1~5 / Program / Probe
4. Sear 2
5. Warm

FUNCTIONS

Plug the power cord into an electrical outlet. Press the ON/OFF button to turn the unit on. The LED display will show "350F" ("177C") and "temp."

ON/OFF

1. Press the ON/OFF button to turn the unit on and off. Once turned on the LED display will show the default cooking temperature (350F) (175C) and "temp."
2. The temperature can be adjusted up or down by using the [↑] and [↓] buttons above and below the temperature icon.
3. The default cooking time is 15-minutes. To adjust the cooking time, press the [↑] and [↓] buttons above and below the time icon.
4. Press the START/PAUSE button to begin cooking.

Note: Before setting any other cooking function, set the regular Stage 1 cooking

temperature and time. Stage cooking is explained in the STAGE section of these Operating Instructions.

START/PAUSE

1. Press the START/PAUSE button to begin cooking. The ":" will flash indicating the unit is now cooking.
2. To pause cooking, press the START/PAUSE button or simply remove the Fry Pan Basket with Base Tray. The ":" will no longer flash indicating the unit is now paused and the LED display will show open.
3. To un-pause and go back to cooking, slide the Fry Pan Basket with Base Tray back into the Brio.
4. Once the unit finishes cooking, the LED display will show "End" with three (3) beep sounds.
5. The SEAR + STAGE buttons are also used to mute and unmute the beep sounds. To mute the beep sounds, press and hold the SEAR + STAGE buttons for two seconds. The Brio will remain mute until it is unmuted by again pressing and holding the SEAR/STAGE button for two seconds or turning off the Brio.

GRILL

Grill your favorite foods. Brio will Preheat at 400°F (204°C) by default.

	With Probe	No Probe
1.	110°F (43°C) (Rare)	400°F (204°C) - 5 min. (Rare)
2.	120°F (48°C) (Med-Rare)	400°F (204°C) - 7 min. (Med-Rare)
3.	130°F (54°C) (Med-Rare-Plus)	400°F (204°C) - 8 min. (Med-Rare-Plus)
4.	135°F (57°C) (Medium)	400°F (204°C) - 9 min (Medium)
5.	140°F (60°C) (Medium-Plus and Fish)	400°F (204°C) - 10 min (Medium-Plus and Fish)
6.	145°F (63°C) (Medium-Well and Pork)	400°F (204°C) - 11 min (Medium-Well and Pork)
7.	155°F (68°C) (Well Done)	400°F (204°C) - 12 min (Well Done)
8.	165°F (74°C) (Poultry)	400°F (204°C) - 13 min (Poultry)
9.	170°F (77°C) (Poultry Well Done)	400°F (204°C) - 15 min (Poultry Well Done)

The Grill button has 2 options for cooking, with and without the Digital Probe. There are 9 levels of grilling, see the above chart for temps and times.

To Grill:

1. Plug the Probe into the Brio.
2. Press GRILL.
 - a) This sets the Brio to grill a medium steak at 400F (204C) Level "4" is the default.
 - i. Adjust grill level (1–9) with either Temp or Time arrow keys.
 - b) Press and hold PROBE until you hear a beep.
 - i. The screen will show "probe" and 135F (57) (the Grill Level Probe Temperature).
 - ii. Adjust temperature with arrow key if necessary
 - iii. Consult cooking

guide above for times, temps, and levels of doneness.

3. Press START/PAUSE
 - a) The unit will preheat automatically to the grilling temperature.
 - i. Unit will give a 5-minute countdown.
4. Insert Food.
5. Insert Probe into Food.
6. Press START/PAUSE to start grilling.

Note: To Grill without the Probe do not follow "b" under step 2. Then it will cook with desired grill temperature.

TEMP

1. To set a different cooking temperature, press the [↑] and [↓] buttons above and below the temperature icon. The control panel will display "350F" ("177C") and "temp."
 - The temperature will adjust in 5-degree

INSTRUCTIONS

increments between 50F and 400F (10C - 204C).

2. To quickly adjust the temperature, hold down the arrows until desired cooking temperature is reached.

Note: Cooking temperature can be adjusted at any time before or during the cooking process. Once the display is switched to temperature display, it will remain in the temperature display.

TIME

1. To set a different cooking time, press the [↑] and [↓] buttons above and below the time icon. The control panel will display "00:15" and "time."
 - The time will adjust in 1-minute increments.
2. To quickly adjust the time, hold down the arrows until desired cooking time is reached.
 - The maximum selectable cooking time differs depending on the selected cooking temperature.
 - 50F - 275F (10C - 135C), maximum cooking time is 00:00~99:59 (0-minutes to 99-hrs.; 59-minutes).

- 280F - 345F (138C - 174C), maximum cooking time is 00:00~24:00 hours (0-minutes to 24-hours).
- 350F - 400F (177C - 204C), maximum cooking time is 00:00~1 hour (0-minutes to 1 hour).

Note: Cooking time can be adjusted at any time before or during the cooking process. The Brio will beep 3 times half-way through the cooking cycle to alert you to remove the basket from the unit, shake the food in the basket, and then reinsert the basket to finish cooking.

PREHEAT

The unit will preheat to the temperature of the next cooking cycle. For example, if Sear 1 is set to 400F (204C), the unit will Preheat to 400F (204C). If Sear 1 is not used, the unit will preheat to the set cooking temperature.

1. Press the ON/OFF button and adjust your cooking temperature and time for Stage 1 cooking.
2. Press the PREHEAT button to engage the Preheat function.
 - The LED display will show the set cooking temperature, "pre,"

and "temp."

- The unit will ALWAYS preheat to the cooking temperature of the next cooking cycle.
3. Press the START/PAUSE button to begin preheating.
 - The unit will begin preheating to the set temperature.
 - The LED display will show the set cooking/preheat temperature (flashing), "pre," and "temp."
 - During preheat the cooking temperature can be adjusted by using the [↑] and [↓] buttons above and below the temperature icon.
 - The cooking time can be adjusted also by pressing the [↑] and [↓] buttons above and below the time icon.
 4. When the unit reaches the preheat temperature the unit will move into a five (5) minute hold. The unit will maintain the preheat temperature during this five (5) minute hold.
 - The LED display will show "5" (flashing), "ready," and "time."
 5. Place your food into the unit, slide the Fry Pan Basket with Base Tray back into the Brio. The unit will begin cooking at the set temperature and time.
 6. The preheat cycle can be canceled anytime by pressing the PREHEAT button. The unit will end the preheat cycle and automatically go into the next cooking cycle.
 7. When the unit is finished cooking the LED display will show "End" and beep three (3) times.

AUTO PREHEAT

The Brio defaults to Automatic Preheat at 350F (177F), the default cooking temperature.

- You can turn the Automatic Preheat off or on again by pressing PROG + PREHEAT at the same time.
- Temperature range is 50F - 400F (10C-204C).
- After it has reached the set cooking temperature, Brio will go into a 5-minute countdown just like the typical PREHEAT function.

INSTRUCTIONS

- After the countdown, the Brio will cook at the set cooking temperature and cooking time.

Note: Changing the preheat temperature will change the subsequent cooking temperature.

STAGE

Stage cooking is used to cook food at different temperatures and times throughout the cooking process. Up to five (5) stages of cooking can be set up. Grill, Preheat, Sear 1, Sear 2, and Warm are NOT considered stages in the cooking process. Stage 1 cooking is the default 350F (177C) for 15-minutes). The temperature and time can be adjusted.

1. Press the ON/OFF button. The LED display will show "350F" ("177C") and "temp." This is Stage 1. Adjust the cooking temperature and time using the [↑] and [↓] buttons.
2. To add additional stages, press the STAGE button one (1) time. The LED display will show "350F" ("177C"), "temp," "stage," and "2" (above stage). This is Stage 2 cooking.
3. Adjust Stage 2 cooking temperature

4. To set additional stage cooking settings, repeat steps 2 and 3. The number above stage will change as you continue to press the STAGE button and set temperature and time. After Stage 5, if the STAGE button is pressed again it will go back to Stage 1. The LED display will show the Stage set cooking temperature, "temp," "stage," and "1" (above "stage").
5. If you only want two (2) stages of cooking, leave the time at 00:00 for stages 3~5 and those stages will be skipped.
6. Press the START/PAUSE button to begin cooking. The unit will cook with the set parameters.
7. During cooking, press the STAGE button to see and adjust upcoming cooking stages.
8. When the unit is finished cooking the LED display will show "End" and beep three (3) times.
9. The STAGE button is also used to scroll through the cooking

functions that have been set for a particular recipe. Press the STAGE button, either before or during cooking, to see and edit each function of the cooking cycle as desired. This is explained later in this manual.

Note:

- The LED display will only indicate the stage cooking number when two (2) or more stages are used. The LED display will not show stage number if only one (1) stage of cooking is used.
- Stage 1 default: 350F (177C), 00:15
- Stage 2~5 default: 350F (177C), 00:00
- If no time is set for stages 2~5, those stages will be skipped in the cooking cycle.

SEAR

Sear 1 will ALWAYS be directly before regular stage cooking and Sear 2 will ALWAYS be directly after regular stage cooking.

Sear 1

Default sear 1 temperature is 400F (204C) and default sear 1 time is five (5) minutes (00:05).

1. Press the ON/OFF button and adjust your

cooking temperature and time for stage cooking.

2. Press the SEAR button one (1) time. This will engage the Sear 1 function.
3. The LED display will show 400F (204C), "sear," "1," and "temp."
 - Sear 1 searing temperature can be adjusted by using the [↑] and [↓] buttons above and below the temperature icon. 400F (204C) is the maximum searing temperature.
 - Sear 1 searing time can be adjusted by using the [↑] and [↓] buttons above and below the time icon up to five (5) minutes (00:05).
4. Press the START/PAUSE button to begin cooking. The LED display will show "sear 1" (flashing), "time," and the set sear time (00:05 default) with the ":" flashing.
5. Once the Sear 1 cycle is complete the unit will automatically go into stage (regular) cooking.
6. When the unit is finished cooking the LED display will show "End" and beep three (3) times.

INSTRUCTIONS

Sear 1 & 2

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

1. Press the ON/OFF button and adjust your cooking temperature and time for stage cooking.
2. If you want to set a different temperature and/or time for Sear 1, press the SEAR button one time and adjust the Sear 1 temperature and time.
3. Press the SEAR button again. The LED display will show 400F (204C), "sear," "1," "2," and "temp."
4. Adjust the Sear 2 temperature and time if desired.
5. Press the START/PAUSE button to begin cooking. The LED display will show "sear 1" (flashing), "2," "time," and the set sear 1 time with the ":" flashing.
6. Once the Sear 1 cycle is complete the unit will beep one (1) time and automatically go into regular stage cooking. The LED display will show "sear 2," "time," and the set regular stage cooking

time (00:15 default) with the ":" flashing.

7. Once the stage cooking cycle is complete the unit will beep one (1) time and automatically go into Sear 2 cooking. The LED display will show "sear 2" (flashing), "time," and the set Sear time (00:05 default) with the ":" flashing.
8. When the unit is finished cooking the LED display will show "End" and beep three (3) times.

Sear 2

Default Sear 2 temperature is 400F (204C) and default Sear 2 time is five (5) minutes (00:05).

1. Press the ON/OFF button and adjust your cooking temperature and time for Stage 1.
2. Press the SEAR button three (3) times. This will engage the Sear 2 function.
3. The LED display will show "400F" ("204C"), "sear," "2," and "temp."
 - Sear 2 searing temperature can be adjusted by using the [↑] and [↓] buttons above and below the temperature icon. 400F (204C) is the

maximum searing temperature.

- Adjust the Sear 2 time by using the [↑] and [↓] buttons above and below the time icon up to five (5) minutes (00:05).
4. Press the START/PAUSE button to begin cooking.
 5. Once the stage cooking cycle is complete the unit will beep one (1) time and automatically go into Sear 2 cooking. The LED display will show "sear 2" (flashing), "time," and the set sear time (00:05 default) with the ":" flashing.
 6. When the unit is finished cooking the LED display will show "End" and beep three (3) times.

WARM

1. Press the WARM button to engage the "Warm" function and keep your food warm until you're ready to serve.
2. The LED display will show 140F (60C), "temp" and "warm."
3. Use the [↑] and [↓] buttons above and below the temperature

icon to adjust the warm temperature.

4. Press the [↑] and [↓] buttons above and below the time icon to adjust the warm time. The LED display will show "01:00" (default), "time" and "warm."
5. Use the [↑] and [↓] buttons above and below the time icon to adjust the warm time.
6. Press the START/PAUSE button to start cooking. The unit will go through the regular stage cooking cycle then will go into "Warm" at the temperature set as well as the set time.

Using Warm as an Independent Function

1. Warm can be used as an independent function. Press and hold the WARM button for 1 second.
2. The unit will automatically begin the warming function and the LED display will show "01:00," "time and warm."
3. Warm temperature and time can be adjusted at this time by using the [↑] and [↓] buttons.

INSTRUCTIONS

- When the warming time runs out, the LED display will show "End" and will beep three (3) times.

Notes:

- Warm temperature can only be adjusted up to 200F (93C). Time can be adjusted up to 3 hours.
- Warm can be used with the program options as well. Simply choose the program number and press the WARM button and adjust the Warm temperature and time.
- To cancel the Warm function at any time simply press the WARM button. "Warm" will no longer be lit in the LED display.

PROGRAM

The PROG button represents Memory Entry (the storage of frequently used cooking sequences) and Memory Recall (retrieval of cooking sequences). Program slots number 1~100 are preset recipe programs. Slots 101~150 are for your own unique programs.

Memory Recall

Press the PROG button. The LED display will show "prog" and "1."

- Use the [↑] and [↓] buttons to choose the desired program number to recall. Either set of [↑] and [↓] buttons (temperature icon or time icon) can be used to scroll through the program numbers.
- Once the program number is chosen, press the START/PAUSE button to begin cooking. You can make temperature and time adjustments if desired.
- The unit will cook at the programmed settings.

Program Your Own Recipe Before Cooking

- Set your cooking parameters using GRILL, PREHEAT, SEAR 1, STAGE (1~5), SEAR 2 and/or WARM.
- Press PROG for 1 second. The LED display will show "prog" and "101."
- Use the [↑] and [↓] buttons to choose the desired program number to save the program to (101~150).
- Press PROG again for 1 second to store and save the program to your chosen program number. The program is now stored and available for future recall.

- Press the START/PAUSE button to begin cooking the program.

Program Your Own Recipe During Cooking

- Set your cooking parameters using GRILL, PREHEAT, SEAR 1, STAGE (1~5), SEAR 2 and/or WARM.
- Press the START/PAUSE button to begin cooking.
- During cooking, press PROG for 1 second. The LED display will show "prog" and "101."
- Use the [↑] and [↓] buttons to choose the desired program number to save the program to (101~150).
- Press PROG for 1 second again to store and save the program to your chosen program number. The program is now stored and available for future recall.
- The unit will continue to cook the recipe programmed.

Program Your Own Recipe After cooking

- Set your cooking parameters using GRILL, PREHEAT, SEAR 1, STAGE (1~5), SEAR 2 and/or WARM.

- Press the START/PAUSE button to begin cooking.
- When the cooking process is finished, and the LED display shows "End" press on hold the PROG button. The LED display will show "prog" and "101."
- Use the [↑] and [↓] buttons to choose the desired program number to save the program to (101~150).
- Press PROG again for 1 second to store and save the program to your chosen program number. The program is now stored and available for future recall.

View Current Program During Cooking

You can view the currently cooking program number while the program is running.

- During cooking, press and PROG.
- The LED display will show the currently running program.
- Release the PROG button to see the previous screen on the LED display.

View Cooking Functions

You can view all cooking functions associated with

INSTRUCTIONS

a program before or during the cooking process.

1. View Before Cooking

- Press PROG for 1 second and find the program number to review using the [↑] and [↓] buttons.
- Once the program number shows in the LED display, press the STAGE button to review each phase of cooking.
- Adjustments to temperature and time can be made for each function at this time.

2. During Cooking

- Press the STAGE button to review each phase of cooking.
- Continue to press the STAGE button to scroll through all programmed functions for that program number. See example above.
- Adjustments to temperature and time can be made for each function at this time.
- If a cooking function has already occurred in the cooking process, that function is no longer available

for adjustments in cooking temperature or time.

Editing a Program

You can edit the programs you create before or during the cooking process and save any changes.

1. Edit Before Cooking

- Press PROG for 1 second and find the program number to edit using the [↑] and [↓] buttons.
- Once the program number shows in the LED display, press the STAGE button until the function you would like to edit shows in the LED display.
- Using the [↑] and [↓] buttons, make the edits to temperature and time as desired.
- Once all edits are made, press and hold the PROG button. The LED display will show "prog" and "101."
- Use the [↑] and [↓] buttons to find the program number to save your edits to.
- Press PROG for 1 second button again to save and store the edits.

2. Edit During Cooking

- During cooking, press the STAGE button until the function you would like to edit shows in the LED display.
- Use the [↑] and [↓] buttons to adjust the cooking temperature and time.
- If there are more cooking functions that you would like to edit, press the STAGE button until you reach the function you would like to edit and make the changes.
- The unit will continue the cooking process with the edits that you have made.

Note: Functions that have already ended in the cooking cycle cannot be edited.

- When cooking has finished, the unit will beep three (3) times and the LED display will show "End" followed by "SAVE."

Note: Save indicates there has been a change in the program settings during cooking.

1. If you have already saved the changes to a program number

during cooking, there is nothing more you need to do. The edited program is available for further recall.

2. If you have not saved the changes to a program number by the time cooking finishes, the Brio will remind you that changes have been made by displaying "SAVE" and allow you to save the changes at this point.
 - Press PROG for 1 second. The LED display will show "prog" and "101."
 - Use the [↑] and [↓] buttons to find the program number to save your edits to.
 - Press the PROG button again to save and store the edits.

Note: If you save any recipe to an already filled memory slot, the new recipe will override the previous recipe. Any edits to a preset program (1~100) can only be saved and stored into program numbers 101~150. You cannot save an adjusted preset program to its original preset program number.

INSTRUCTIONS

PROBE

Use the Digital Temperature Probe to accurately cook to your preferred internal temperature. To use the probe, connect the probe to the unit.

1. Set your cooking functions and stages as desired.
2. Press the PROBE button. The LED display will show current probe temperature, "temp," and "probe."
3. Press and hold the PROBE button for 2 seconds. The LED display will show "probe," "165F" ("74C") (target probe temperature default), and "temp."
4. Use the [↑] and [↓] buttons above and below the temperature icon to set the target probe temperature (the internal temperature you want the food to reach during cooking), up to 212F (100C).
5. Insert the pointed end of the probe into the food to be cooked and place food in the unit.
6. Press the START/PAUSE button to begin cooking. The LED display will show the current probe temperature, "temp," and "probe."
 - To see the current cooking temperature, press the [↑] or [↓] button above or below the temperature icon. This will show you current cooking temperature.
 - To go back and see the current probe temperature, press the PROBE button.
 - To see the target probe temperature, press and hold the PROBE button for two (2) seconds. You can adjust the target probe temperature by using the [↑] and [↓] buttons above and below the temperature icon.
7. The unit will cook until the current probe temperature reaches the set target probe temperature. For example, if you want to cook your chicken to 170F (77C), set the target probe temperature to 170F (77C).
8. Once the target probe temperature is reached, cooking will stop, and the LED display will show "End."

The Brio will beep 3 times half-way through the cooking cycle to alert you to remove the basket from the unit, shake the food in the basket (or flip foods like chicken, steak, or fish), and then reinsert the basket to finish cooking.

Measurement Chart		
Teaspoon = t	Fahrenheit = °F	Minute = min
Tablespoon = T	Celsius = °C	Second = sec
Cup = c	Fluid Ounces = fl oz	Inch = in.
Ounce = oz	Liter = L	Dozen = doz
Pound = lb(s)	Milliliter = ml	Hour = hr
Quart = qt	Package = pkg.	Gram = g
Pint = pt	Gallon = gal	Kilograms = kg

Temperature Chart						
Meats	°F/ °C	Rare °F/ °C	Med Rare °F/ °C	Med °F/ °C	Med Well °F/ °C	Well °F/ °C
Chicken, breast Turkey, breast Duck, breast	360/182					165/74*
Chicken, whole Turkey, whole Duck, whole	360/182					165/74*
Chicken, thigh Turkey, thigh Duck, thigh	360/182					165/74*
Steak 1-inch thick (25mm)	400 or 450/204 or 232	125/51	135/57	145/ 62*	150/65*	160/ 71*
Burgers ½ lb (227g)	350/177	125/51	135/57	145/ 62*	155/68*	160/ 71*
Roast Beef (bone-in) Roast Beef (boneless)	325/163	125/51	135/57	145/ 62*	150/65*	160/ 71*
Lamb (bone-in) Lamb (boneless)	325/163	125/51	135/57	145/ 62*	150/65*	160/ 71*
Pork (bone-in) Pork (boneless)	350/177			145/ 62*	150/65*	160/ 71*
Salmon, Tuna, Halibut, Swordfish				145/ 62*	150/65*	160/ 71*
Fish Steaks 1-inch thick (25mm)	350/177			145/ 62*	150/65*	160/ 71*
Sausage	360/182					160/ 71*

Note: Times may vary depending on cooking preference. 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.

Cleaning

Clean the Brio after every use or in between a number of large batches. The Fry Pan Basket and the Base Tray have a non-stick coating with a stainless steel Basket Net. Do not use metal utensils or harsh abrasives when cleaning as this can damage the coating.

1. Unplug the appliance and make sure it cools completely.
2. Use a damp cloth to wipe the outside of the appliance.
3. Clean the Fry Pan Basket and inside components with a nonabrasive sponge, hot water, and mild detergent.

Note: Remove the Base Tray and Fry Pan Basket and place on a heat-resistant surface to help cool the appliance quicker.

Note: If using the dishwasher for the Base Tray, Fry Pan Basket, and Fry Pan Basket Net, it is recommended to use top rack only.

Tip: If there is residual food in the Base Tray and Fry Pan Basket, add some hot water and let it soak separately for about 10 minutes for easier cleaning. Then, use a soft cleaning brush to remove any lingering food.

Note: To clean Probe, wipe end with a damp cloth or paper towel.

Storage:

1. Unplug the Brio and let it cool down completely.
2. Make sure that all the parts are clean and dry.
3. Push the power cord into the storing capsule. Affix the cord by inserting it into the cord-affixing opening in the back of the unit.

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



WARNING



In case of other problems, immediately unplug and contact Customer Service Department.

1-877-689-2838 • help@nuwavenow.com

The Brio is not turning on or working.

1. The Brio is not plugged in.
2. Did not press ON/OFF.
3. Base Tray with Fry Pan Basket is not in the Brio.
4. Insert the plug into an appropriate grounded power socket. Press ON/OFF after settings are selected. Place the Base Tray with Fry Pan Basket into the Brio.

The ingredients fried in the Fry Pan Basket are not completely cooked.

1. Too many ingredients were used. The cooking temperature is too low.
2. The cooking time is too short.
3. Remove some ingredients from the Fry Pan Basket; smaller batches air-fry more evenly. Cook at a higher temperature. Set the Brio to air-fry for a longer time.

The food is fried unevenly.

1. Certain types of ingredients need to be shaken halfway through the cooking time.
2. Ingredients that are on the top need to be shaken halfway through the cooking time.

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

1. You used a type of snack meant to be prepared in a traditional deep fryer.
2. Use snacks designed to be baked in a traditional oven, or lightly brush some olive oil onto the snacks before placing into Brio for a crispier result.

Cannot slide the Fry Pan Basket into the appliance properly.

1. The Fry Pan Basket is overfilled. The Fry Pan Basket is not placed in the Base Tray correctly.
2. Do not fill the Fry Pan Basket more than 4/5 full. Push the Fry Pan Basket down into the Base Tray until you hear a click.

White smoke is coming out of the product.

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

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 with paper towels. Use fresh potatoes and make sure they stay firm during air-frying.

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 on potatoes before placing in Brio for a crispier result.

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

Error Message:	Solution(s):
Prb1	Probe not connected to the unit. Plug the Brio into the appropriate power socket.
Prb2	The Probe target internal temperature is set higher than set cooking temperature.
Prb3	Probe short Circuit. Contact Customer Service Department at 1-877-689-2838 or help@nuwavenow.com.
Prb4	Probe sensor not detecting temperature increase. Ensure the Probe is inserted into the food and the food is in oven during cooking.
Er1	NTC Temperature Sensor overheated. Turn unit off to cool. If the Brio is not working after it cools down, contact Customer Service.
Err1	NTC Temperature Sensor short circuit. Contact Customer Service Department at 1-877-689-2838 or help@nuwavenow.com.
Err2	NTC Temperature Sensor is open. Contact Customer Service Department at 1-877-689-2838 or help@nuwavenow.com.

LIMITED WARRANTY

The NuWave Brio® 6Q Digital Air Fryer with Probe THE MANUFACTURER WARRANTS

The Brio, including the Base Tray, Fry Pan Divider, Fry Pan Basket, Fry Pan Basket Net, and 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.

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**

LIMITED WARRANTY

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

LIMITED WARRANTY

Association ("AAA") and sending a copy to NuWave. NuWave will pay all filing costs. A single arbitrator of the AAA will conduct the arbitration in a location convenient to you or by phone. The arbitrator's award will be binding and may be entered as a judgment in a court of competent jurisdiction. The arbitration will be conducted in accordance with the provisions of AAA's Commercial Arbitration Rules and Mediation Procedures in effect at the time of submission of your demand for arbitration. See https://www.adr.org/sites/default/files/CommercialRules_Web.pdf. Except as may be required by law as determined by an arbitrator, no party or arbitrator may disclose the existence, content, or results of any arbitration hereunder without prior written consent of both parties.

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

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

C. OPT OUT PROCEDURE. To opt out of arbitration you must contact NuWave. To request to opt out of arbitration contact us at legal@nuwavenow.com (email), NuWave LLC, 1795 N. Butterfield Road, Libertyville, IL 60048, U.S.A., (847) 367-5486 (fax), or (877) 689-2838 or (224) 206-3019 (phone). You will have thirty (30) days from the date of product delivery to opt out of arbitration with respect to any dispute arising out of or relating to use or purchase of any NuWave product. If more than 30 days have passed you are not eligible to opt out of arbitration and will have waived your right to sue or participate in a class action with respect to the dispute arising out of your purchase or use of a NuWave product. For any dispute arising out of your use of NuWave's website, you have thirty (30) days from the date you provided information to the website to opt out of arbitration. If more than 30 days have passed you are not eligible to opt out of arbitration and you will have waived your right to sue and participate in a class action with respect to the dispute arising out of your use of NuWave's website.

LIMITED WARRANTY

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.

MANUAL DEL
PROPIETARIO

nuwave
Brio® 6Q

Freidora de Aire Digital
Con Sensor Digital Integrado

SPANISH



Tabla de Temperatura						
Meats	°F/°C	Poco Cocido °F/°C	Al Punto °F/°C	Término °F/°C	Cocido °F/°C	Bein Cocido °F/°C
Pechuga de pollo Pechuga de pavo Pechuga de pato	360/182					165/74*
Pollo entero Pavo entero Pato entero	360/182					165/74*
Muslo de pollo Muslo de pavo Muslo de pato	360/182					165/74*
Filete de 1 pulgada (25mm)	400 or 450/204 or 232	125/51	135/57	145/ 62*	150/65*	160/ 71*
Hamburguesas ½ lb (227g)	350/177	125/51	135/57	145/ 62*	155/68*	160/ 71*
Carne asada (con hueso) Carne asada (sin hueso)	325/163	125/51	135/57	145/ 62*	150/65*	160/ 71*
Cordera (con hueso) Cordera (sin hueso)	325/163	125/51	135/57	145/ 62*	150/65*	160/ 71*
Cerdo (con hueso) Cerdo (sin hueso)	350/177			145/ 62*	150/65*	160/ 71*
Salmon, Tuna, Hipoglosa, Pez espada				145/ 62*	150/65*	160/ 71*
Filetes De Pescado de 1 pulgada (25mm)	350/177			145/ 62*	150/65*	160/ 71*
Salchicha	360/182					160/ 71*

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.

Tabla de medidas		
Cucharadita = t	Fahrenheit = °F	Minuto = min
Cucharada = T	Centígrados = °C	Segundo= sec
Taza = c	Onzas fluidas = fl oz	Pulgada = in.
Onza = oz	Litro = L	Docena = doz
Libra = lb(s)	Mililitro = ml	Hora = hr
Cuarto de galón = qt	Paquete = pkg.	Gramo = g
Pinta = pt	Galón = gal	Kilogramo = kg

**¡REGÍSTRESE
AHORA!**

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

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

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

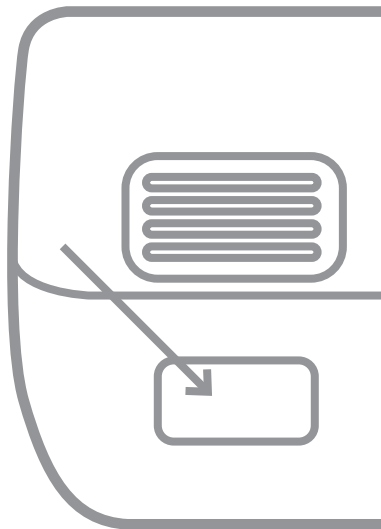
2 Se le dirigirá a la página de registro del producto NuWave con el número de serie único de su producto que se ingresa automáticamente en el campo correspondiente.

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

3 Complete la información restante y complete la encuesta opcional.

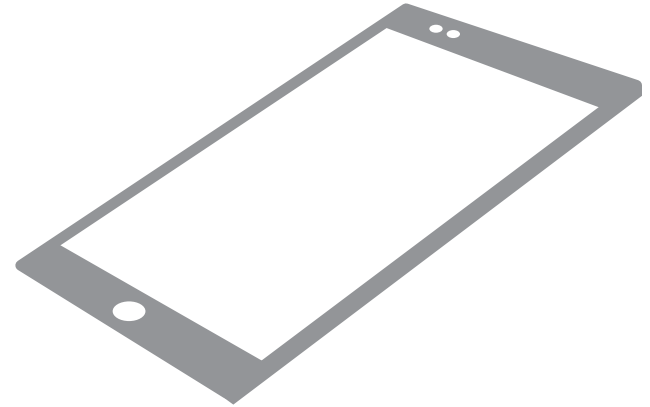
4 Una vez que envíe su información, recibirá un correo electrónico de confirmación con los detalles de la garantía extendida.

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



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

**DESCARGUE LA APLICACIÓN QR
CODE EN SU DISPOSITIVO MÓVIL**



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



2 Busque "lectores de códigos QR."

lectores de códigos QR

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

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

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

USO DOMÉSTICO SOLAMENTE · LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES

ANTES DE USAR

Al usar unidades eléctricas, siempre se deben seguir las precauciones básicas de seguridad, incluidas las siguientes:

1. No toque las superficies calientes. Utilice mangos o perillas.
 2. Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el cable, los enchufes ni la Brio en agua u otros líquidos.
 3. No opere ningún aparato con un cable o enchufe dañado o después de que el aparato funcione mal o haya sido dañado de alguna manera. Devuelva el aparato al centro de servicio autorizado más cercano para que lo examinen, reparen o ajusten.
 4. 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 sean supervisados
- o instruidos sobre el uso del dispositivo por una persona responsable de su seguridad.
5. El uso de otros accesorios que no estén destinados a ser utilizados con la Brio no es recomendable. Hacerlo puede dañar la Brio y causar accidentes.
 6. NO APTO PARA USO EN EXTERIORES. PARA USO DOMÉSTICO SOLAMENTE.
 7. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o mostrador ni que toque superficies calientes.
 8. No lo coloque sobre ni cerca de un quemador caliente, de gas o eléctrico, ni en un horno caliente.
 9. Se debe tener mucho cuidado al mover el Brio que contiene líquidos calientes.
 10. Para desconectarla, apague la Brio, luego retire el enchufe del contacto 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

de la salida de aire. Además, tenga cuidado con el vapor caliente y el aire cuando retire las bandejas y las rejillas.

12. Nunca ponga la Brio contra la pared u otros aparatos. Debe haber al menos 3 pulgadas de espacio libre para el lado posterior, los lados izquierdo/derecho y el lado superior de la Brio. No coloque nada encima de la Brio.
13. Desenchufe la Brio del contacto cuando no esté en uso y antes de limpiarla. Permita que la Brio se enfríe antes de limpiar, poner o quitar partes.
14. La Brio no está diseñada para ser operada por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.
15. Mantenga el manual a la mano para futuras referencias.

MEDIDAS DE SEGURIDAD ADICIONALES VEA LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR

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 al hacerlo.

Si se usa un cable de alimentación desmontable más largo o un cable de extensión:

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 estar dispuesto de modo que no se cuelgue sobre la encimera o sobre una mesa donde se pueda tirar o tropezar involuntariamente. La Brio debe operarse en una toma eléctrica separada de otros aparatos operativos debido a limitaciones

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

USO DOMÉSTICO SOLAMENTE • LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES

ANTES DE USAR

del voltaje. 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 así no encaja, comuníquese con un electricista calificado. No intente modificar el enchufe de ninguna manera.

3. 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.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Lea y comprenda todo el manual antes de usar la Brio.

NO UTILICE LA UNIDAD PARA OTRO USO QUE NO SEA EL PREVISTO.

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 las cocinas del personal de tiendas, oficinas, granjas u otros entornos de trabajo. Tampoco está destinado a ser utilizado por clientes en hoteles, moteles, bed and breakfast y entornos no residenciales.

AVISO: EL FALLO DE SEGUIR CUALQUIERA DE LAS MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES, 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 la Brio cerca de materiales inflamables, unidades de calefacción, o ambientes húmedos.
2. La altura de los ingredientes colocados en la canastilla debe cumplir con las instrucciones enumeradas en las "Instrucciones".
3. No coloque ningún otro recipiente en la cacerola. No reemplace ninguna parte con otros contenedores.

4. Es normal que algo de humo escape de la Brio cuando se calienta por primera vez.
5. Si sale mucho humo del respiradero de aire durante el funcionamiento, desenchufe la Brio de inmediato y comuníquese con Servicio al Cliente.*
6. No mueva la Brio mientras esté en funcionamiento. Sólo después de que la Brio se haya enfriado completamente debe intentarse moverla. Siempre espere a que la freidora de aire se enfríe antes de manipularla.
7. Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
8. Nunca use una toalla u otro material u objeto para bloquear las salidas de aire.
9. Si surge algún problema durante la operación, cualquier servicio DEBE ser realizado por NuWave LLC o autorizado por el fabricante para reparaciones.
10. El aparato no está

diseñado para ser operado por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.

11. No desarme la Brio ni reemplace ninguna pieza sin el consentimiento previo por escrito del fabricante.
12. No utilice utensilios de metal en la cacerola recubierta o en la canastilla, ya que esto puede dañar la superficie.
13. Asegúrese de que la Brio esté siempre limpia antes de cocinar.

***Departamento de Servicio al Cliente:**
1-877-689-2838 • help@nuwavenow.com

ADVERTENCIA

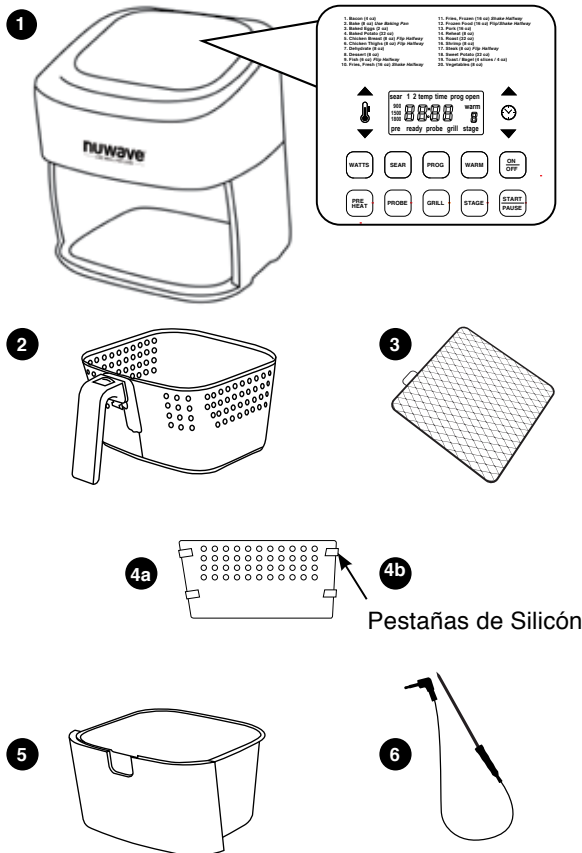
En caso de otros problemas, desenchúfela inmediatamente y comuníquese con el Departamento de Servicio al Cliente.
1-877-689-2838 • help@nuwavenow.com

PARTES Y ACCESORIOS

⚠ PRECAUCIÓN



- Siempre coloque los alimentos a cocinar en la canastilla para evitar que entren en contacto con los componentes de calor.
- No tape las ventilaciones mientras esté funcionando.
- No vierta aceite en la cacerola o en la canastilla, ya que podría generarse un riesgo de incendio.
- Nunca toque el interior del aparato mientras esté funcionando.



1 Base de Potencia de la Freidora de Aire
Parte #: 37210

2 Canastilla
Parte #: 37202

3 Malla de la Canastilla
Parte #: 37204

4a Divisor de la Canastilla
Parte #: 37205

4b 4 Pestañas de Silicón
Parte #: 37207

5 Bandeja de la Base
Parte #: 37201

6 Sensor
Parte #: 36261

2. Para quitar la Cesta para Freír de la Bandeja de la Base, mientras sostiene por el mango, presione el botón de desmontaje hacia adelante y levante la Cesta para Freír de la Bandeja de la Base. (Vea Fig. 2.) Al cocinar, esto reducirá el peso extra de la Bandeja de la Base y hará más fácil verter o agitar alimentos más pequeños.

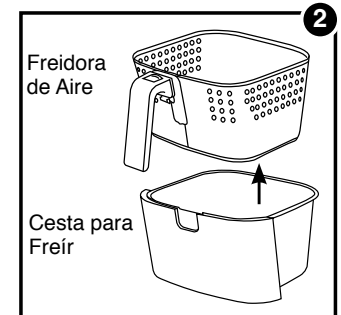
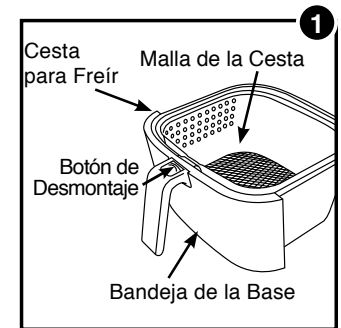
GUÍA DE MONTAJE

Montaje de la Brio

PRECAUCIÓN: NO utilice la Brio sin la Bandeja de la Base o la Cesta con la Malla. **NO** toque el interior de la Bandeja de la Base, la Cesta ni la Malla inmediatamente después de cocinar. **Solamente** sostenga la Bandeja de la Base y la Cesta por el mango.

Retirar la Bandeja de la Base y la Cesta para Freír

1. Utilizando el mango, jale y deslice hacia afuera la Bandeja de la Base y la Cesta con la Malla. (Vea Fig. 1.)



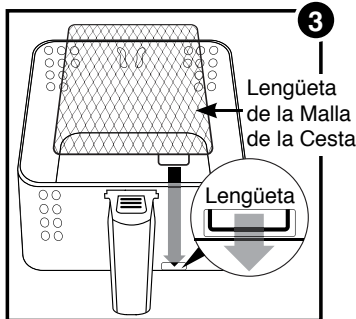
GUÍA DE MONTAJE

Retirar la Malla de la Cesta para Freír:

1. Después de retirar la Cesta para Freír de la Bandeja de la Base, voltee la Cesta boca abajo.
2. Utilizando guantes para horno, presione la parte de abajo de la Malla de la Cesta hasta que salga de ella.

Montaje de la Malla de la Cesta para Freír

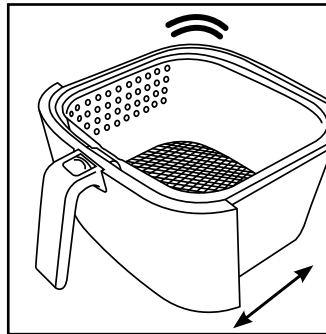
1. Coloque la lengüeta de la Malla en la ranura de la Cesta para Freír (Vea Fig. 3.)
2. Presione el otro extremo de la Malla hasta que entre en su lugar y quede de forma plana dentro de la Cesta.



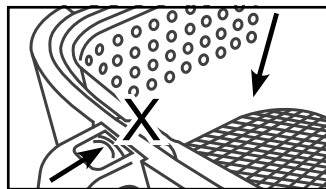
Mover los Alimentos

Algunos alimentos requieren agitarse a la mitad de la cocción. Para agitar adecuadamente los alimentos, sostenga el asa, retire la Bandeja de la Base con la cesta de sartén del aparato y agite. Una vez que la comida se haya agitado adecuadamente, deslice la bandeja de la base con la canastilla de nuevo en la Brio.

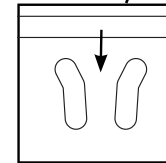
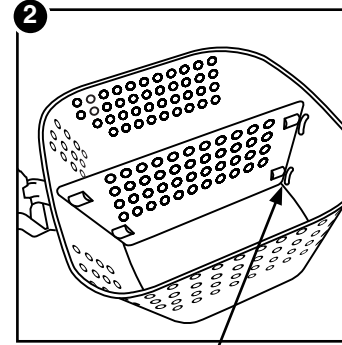
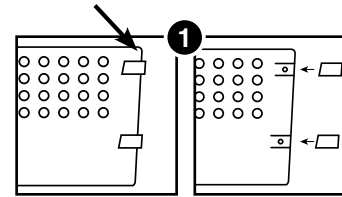
Nota: Para mejores resultados al cocinar, no llene a más de $\frac{4}{5}$.



NO PRESIONE EL BOTÓN DE DESMONTAJE MIENTRAS AGITA.



Pestañas de Silicón



Usando el divisor de la Canastilla

Figura 1.

Asegúrese de que las 4 pestañas de silicón estén colocadas en las pestañas divisorias.

Figura 2.

Mirando hacia abajo en la canastilla, deslice el divisor hacia abajo en el centro de la canastilla.

Asegúrese de que el divisor se encuentre entre los dos aros y los tornillos de la

cesta. Para quitar el divisor, simplemente deslice el divisor hacia arriba. (Precaución: el divisor estará caliente al cocinar. Use guantes para horno).

Las pestañas de silicón se pueden quitar del divisor antes de limpiar. (Precaución: las pestañas de silicona pueden estar calientes.)

INSTRUCCIONES

Botones de Función

ON/OFF: El botón ON/OFF enciende y apaga la unidad y detiene todas las funciones de cocción.

Cambiar de Fahrenheit a Celsius

Presione la tecla de flecha TEMP + SEAR para cambiar el formato de temperatura de °F (predeterminado) a °C (centígrado). Presione la tecla de flecha TEMP + SEAR nuevamente para cambiar de °C (centígrado) a °F (Fahrenheit). Los incrementos de grados para °F y °C se realizarán en incrementos de 1° y se ajustan con los botones [↑] y [↓].

START/PAUSE: Cuando se presiona el botón START/PAUSE, la unidad inicia o hace una pausa en la cocción. El botón START/PAUSE también se usa para silenciar y activar el sonido de los pitidos del

INSTRUCCIONES

Brio para una operación silenciosa, si así lo desea.

Botones [↑] y [↓]: Use los botones de flecha para ajustar las temperaturas y los tiempos.

WATTS: La unidad viene con tres (3) ajustes de vataje (900, 1500 y 1800). Presione el botón WATTS para cambiar la potencia en funcionamiento que utilizará la unidad. Cuando la unidad se apague y/o desenchufe, la unidad funcionará con el vataje que se usó anteriormente al volverla a enchufar y encender.

GRILL: Presione GRILL, elija entre 9 niveles de cocción. El nivel 4 es el predeterminado. Presione los botones [↑] y [↓] (Temp o Time) para elegir los niveles. Cada nivel determina el nivel de cocción; consulte la sección GRILL en INSTRUCCIONES para ver el cuadro detallado. Después de seleccionar el nivel de cocción, presione START/PAUSE para comenzar a asar. Para asar a la parrilla con El Sensor Digital, vea la sección de GRILL en INSTRUCCIONES.

STAGE: Use el botón STAGE configurado para hasta cinco (5) parámetros de cocción diferentes. Las

temperaturas y tiempos de cocción se pueden ajustar para cada etapa de cocción usando los botones TEMP y TIME y los botones [↑] y [↓].

PREHEAT: Use el botón PREHEAT para precalentar la unidad antes de cocinar. Use los botones [↑] y [↓] para ajustar la temperatura antes o durante el precalentamiento. Para cancelar la función de precalentamiento, presione el botón PREHEAT en cualquier momento.

SEAR: El botón SEAR se utiliza para cocinar a alta temperatura durante un corto período de tiempo. Use el botón SEAR para "sellar" los alimentos directamente antes y/o después del ciclo de cocción regular. Use los botones [↑] y [↓] para ajustar la temperatura y tiempo (hasta 15 minutos) antes o durante el ciclo de sellado.

WARM: Utilice el botón caliente para mantener su comida caliente después de cocinar o cuando simplemente quiera mantener algo caliente durante un gran periodo de tiempo. Utilice los botones [↑] y [↓] para ajustar el tiempo y temperatura

para mantener caliente. Presione el botón WARM para cancelar el ciclo de mantener caliente.

PROGRAM: La unidad viene con 100 recetas de cocina preprogramadas junto con 50 ranuras de memoria adicionales para agregar sus propias recetas únicas a su gusto. Use el botón PROGRAM para encontrar o guardar recetas programadas.

PROBE: Use el botón PROBE para configurar la temperatura objetivo de la sonda digital de temperatura, así como para ver la temperatura interna de los alimentos durante la cocción. Use los botones [↑] y [↓] para ajustar la temperatura objetivo de la sonda digital de temperatura.

Orden de Secuencia de Cocción:

1. Preheat
2. Sear 1
3. Stage 1~5 / Program / Probe
4. Sear 2
5. Warm

USOS DE LAS FUNCIONES

Enchufe el cable de alimentación a una toma de corriente. Presione el botón ON/OFF para encender la unidad. La pantalla LED mostrará 350F (177C) y TEMP.

ON/OFF

1. Presione el botón ON/OFF para encender y apagar la unidad. Una vez encendida, la pantalla LED mostrará la temperatura de cocción predeterminada (350F (177C)) y la palabra temp.
2. La temperatura se puede ajustar hacia arriba o hacia abajo usando los botones [↑] y [↓] arriba y debajo del icono de temperatura.
3. El tiempo de cocción predeterminado es de 15 minutos. Para ajustar el tiempo de cocción, pulse los botones [↑] y [↓] encima y debajo del icono de tiempo.
4. Presione el botón de START/PAUSE para comenzar a cocinar.

Nota: Antes de configurar cualquier otra función de cocción, configure la temperatura y el tiempo de cocción de la etapa 1 normal. La cocción por etapas se explica en la sección ETAPAS de estas Instrucciones de Funcionamiento.

INSTRUCCIONES

START/PAUSE

1. Presione el botón de START/PAUSE para comenzar a cocinar. ":" parpadeará indicando que la unidad está cocinando.
2. Para hacer una pausa en la cocción, presione el botón de START/PAUSE o simplemente retire la cesta con la bandeja de la base. ":" ya no parpadeará, lo que indica que la unidad está ahora en pausa y la pantalla LED se mostrará abierta.
3. Para dejar de hacer una pausa y volver a cocinar, deslice la Cesta de Fry Pan con la Bandeja de Base de nuevo en el Brio.

4. Una vez que la unidad termine de cocinar, la pantalla LED mostrará End con tres (3) pitidos.
5. El botón SEAR + STAGE también se usa para silenciar y activar el sonido de los pitidos. Para silenciar los pitidos, mantenga presionado el botón SEAR + STAGE durante dos segundos. El Brio permanecerá en silencio hasta que se desactive, presionando nuevamente el botón START/PAUSE (inicio / pausa) durante dos segundos o apagando el Brio.

GRILL: Asa tus comidas favoritas. Brio precalentará a 400° F (204°C) de forma predeterminada.

	Con Probe	Sin Probe
1.	110°F (43) (Rara)	400°F (204°C) - 5 min. (Rara)
2.	120°F (48) (Media-Rara)	400°F (204°C) - 7 min. (Media-Rara)
3.	130°F (54)) (Media-Rara-Mas)	400°F (204°C) - 8 min. (Media-Rara-Mas)
4.	135°F (57) (Medio Cocido)	400°F (204°C) - 9 min (Medio Cocido)
5.	140°F (60) (Medio-Mas y Pez)	400°F (204°C) - 10 min (Medio-Mas y Pez)
6.	145°F (62) (Medio-Bien y Cerdo)	400°F (204°C) - 11 min (Medio-Bien y Cerdo)
7.	155°F 68°C) (Al Punto)	400°F (204°C) - 12 min (Al Punto)
8.	165°F 74°C) (Aves de corral)	400°F (204°C) - 13 min (Aves de corral)
9.	170°F 77°C) (Aves de corral bien hecho)	400°F (204°C) - 15 min (Aves de corral bien hecho)

GRILL

El boton de GRILL tiene 2 opciones para cocinar, con y sin El Sensor Digital. Hay 9 niveles de parrilla, consulte la tabla anterior para conocer las temperaturas y los tiempos.

Para Asar:

1. Conecte El Sensor Digital al Brio.
2. Presione GRILL.
 - a) Esto configura el Brio para cocinar un bistec mediano a 400° F (204C) y el nivel "4" es el predeterminado.
 - i. Ajuste el nivel de la parrilla (1-9) con los botones [↑] y [↓] de Temp o Time.
 - b) Presione y sostenga PROBE hasta que escuche un pitido.
 - i. La pantalla mostrará "Probe" y "135F (57)" (la temperatura de El Sensor Digital).
 - ii. Ajuste la temperatura con os botones [↑] y [↓] de Temp o Time. si es necesario
 - iii) Consulte la guía de cocción anterior para conocer los tiempos y temperaturas que cubren diferentes alimentos y niveles de cocción.
3. Presione START/PAUSE.
 - a) La unidad se precalentará

automáticamente a la temperatura de asado. i. La unidad dará una cuenta regresiva de 5 minutos.

4. Inserte comida.
5. Inserte El Sensor Digital en el alimento.
6. Presione START/PAUSE para comenzar a asar.

Nota: Para asar sin El Sensor Digital, simplemente elimine "b" en el paso 2. Luego se cocinará con la temperatura deseada.

TEMP

1. Para establecer una temperatura de cocción diferente, presione los botones [↑] y [↓] encima y debajo del icono de temperatura. El panel de control mostrará 350F (177C) y temp.
 - La temperatura se ajustará en incrementos de 5 grados entre 50° F y 400° F (10°C-204°C).
2. Para ajustar rápidamente la temperatura, mantenga presionadas las flechas hasta alcanzar la temperatura de cocción deseada.

Nota: La temperatura de cocción se puede ajustar en cualquier momento

INSTRUCCIONES

antes o durante el proceso de cocción. Una vez que la pantalla cambia a la pantalla de temperatura, permanecerá en la pantalla de temperatura.

TIME

1. Para establecer un tiempo de cocción diferente, pulse la tecla [↑] y [↓] encima y debajo del icono de tiempo. El panel de control mostrará 00:15 y time.
 - The time will adjust in 1-minute increments.
2. Para ajustar rápidamente el tiempo, mantenga presionadas las flechas hasta que se alcance el tiempo de cocción deseado.
 - El tiempo máximo de cocción seleccionable varía según la temperatura de cocción seleccionada.
 - 50° F - 275° F (10°C - 135°C), el tiempo máximo de cocción es de 00:00~99:59 (0 minutos - 99 horas; 59 minutos).
 - 280° F - 345° F (138°C - 177°C), el tiempo máximo de cocción es de 00:00~10:00 horas (0 minutos -10:00 horas).

- 350° F - 400° F (177°C - 204°C), el tiempo máximo de cocción es de 00:00~01:00 hora (0 minutos -1 hora).

Nota: El tiempo de cocción se puede ajustar en cualquier momento antes o durante el proceso de cocción. El Brio emitirá un pitido 3 veces a la mitad del ciclo de cocción para alertarlo de que retire la canasta de la unidad, agite los alimentos en la canasta y luego vuelva a insertar la canasta para terminar de cocinar.

PREHEAT

La unidad precalentará a la temperatura del próximo ciclo de cocción. Por ejemplo, si Sear 1 se establece en 400F (204°C), la unidad precalentará a 400F (204°C). Si no se usa Sear 1, la unidad precalentará a la temperatura de cocción establecida.

1. Presione el botón ON/OFF y ajuste la temperatura y el tiempo de cocción para la etapa 1 de cocción.
2. Presione el botón PREHEAT para activar la función de precalentamiento.
 - La pantalla LED mostrará cooking temperature, pre, y temp.

- La unidad SIEMPRE precalentará a la temperatura de cocción del siguiente ciclo de cocción.
3. Presione el botón START/PAUSE para comenzar el precalentamiento.
 - La unidad comenzará a precalentar a la temperatura establecida.
 - La pantalla LED mostrará set cooking/preheat temperature (parpadeando), pre y temp.
 - Durante el precalentamiento, la temperatura de cocción se puede ajustar utilizando los botones [↑] y [↓] encima y debajo del icono de temperatura.
 - El tiempo de cocción también se puede ajustar presionando los botones [↑] y [↓] arriba y debajo del icono de tiempo.
 4. Cuando la unidad alcance la temperatura de precalentamiento, entrará en una retención de cinco (5) minutos. La unidad mantendrá la temperatura de precalentamiento

durante esta retención de cinco (5) minutos.

- Durante esos cinco (5) minutos la pantalla LED mostrará 5 (intermitente), ready y time y sonará una (1) vez.
 - Si no se realiza ninguna acción en los cinco (5) minutos de espera, la unidad pasará automáticamente al modo de espera.
5. Coloque su comida en la unidad, deslice la canastilla con la bandeja de la base hacia atrás en el Brio. La unidad comenzará a cocinar a la temperatura y el tiempo establecidos.
 6. El ciclo de precalentamiento se puede cancelar en cualquier momento presionando el botón PREHEAT. La unidad finalizará el ciclo de precalentamiento y pasará automáticamente al siguiente ciclo de cocción.
 7. Cuando la unidad haya terminado de cocinar, la pantalla LED mostrará End y emitirá tres (3) pitidos.

INSTRUCCIONES

PRECALENTAMIENTO AUTOMÁTICO

El Brio precalienta automáticamente a 350F (177F), la temperatura de cocción predeterminada.

- Puede encender o apagar el precalentamiento automático presionando PROG + PREHEAT al mismo tiempo.
- El rango de temperatura es de 50°F - 400°F (10°C-204°C).
- Una vez que haya alcanzado la temperatura de cocción establecida, Bravo realizará una cuenta regresiva de 5 minutos al igual que la función PREHEAT (precalentamiento) típica.

Nota: Cambiar la temperatura de precalentamiento cambiará la temperatura de cocción posterior.

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 cinco (5) etapas de cocción. Demora, Precalentar, Sellar 1, Sellar 2 y Mantener Caliente no se consideran etapas en

el proceso de cocción. La cocción de la Etapa 1 es la predeterminada 350F (177C) durante 15 minutos). La temperatura y el tiempo se pueden ajustar.

1. Presione el botón ON/OFF. La pantalla (182F) y temp. Esta es la Etapa 1. Ajuste la temperatura y el tiempo de cocción usando los botones [↑] y [↓].
2. Para agregar etapas adicionales, presione el botón STAGE una (1) vez. La pantalla LED mostrará 350F (177C), temp, stage y 2 (stage arriba). Esta es la etapa 2 de cocción.
3. Ajuste la temperatura y el tiempo de cocción de la Etapa 2 usando los botones [↑] y [↓].
4. Para establecer ajustes adicionales de cocción en la etapa, repita los pasos 2 y 3. El número de la etapa anterior cambiará a medida que continúe presionando el botón STAGE y configure la temperatura y el tiempo. Después de la Etapa 5, si se presiona nuevamente el botón STAGE, volverá a la Etapa 1. La pantalla LED mostrará set

cooking temperature, temp, stage y 1 (arriba stage).

5. Si solo desea dos (2) etapas de cocción, deje el tiempo a las 00:00 para las etapas 3 ~ 5 y esas etapas se omitirán.
6. Presione el botón de START/PAUSE para comenzar a cocinar. La unidad cocinará con los parámetros establecidos.
7. Cuando la unidad haya terminado de cocinar, la pantalla LED mostrará End y emitirá tres (3) pitidos.
8. El botón STAGE también se usa para desplazarse por la función de cocción que se ha configurado para una receta en particular. Presione el botón STAGE, ya sea antes o durante la cocción, para ver y editar cada función del ciclo de cocción que desee. Esto se explica más adelante en este manual.

Nota:

- La pantalla LED solo indicará el número de cocción de la etapa cuando se utilicen dos (2) o más etapas. La pantalla LED no mostrará el número

de etapa si solo se utiliza una (1) etapa de cocción.

- Predeterminado Etapa 1: 350F (177C), 00:15
- Etapa 2 ~ 5 predeterminado: 350F (177C), 00:00
- Si no se establece un tiempo para las etapas 2 ~ 5, esas etapas se omitirán en el ciclo de cocción.

Ejemplo:

- Use los botones [↑] y [↓] hasta llegar al número del programa, como ejemplo usaremos el # 114.
- Presione el botón STAGE, la pantalla LED mostrará el tiempo de sear 1, Establecer tiempo de búsqueda 1 y hora.
- Presione el botón STAGE nuevamente, la pantalla LED mostrará el stage 1, establecerá la hora y la hora de el stage 1.
- Presione el botón STAGE por tercera vez, la pantalla LED mostrará la stage 2, establecerá la hora y la hora de sear.
- Presione el botón STAGE por cuarta vez, la pantalla LED mostrará warm, establecerá el tiempo de warm y el tiempo.

INSTRUCCIONES

- Y para este ejemplo, presione el botón STAGE por quinta vez, la pantalla LED mostrará la primera función en este ciclo de cocción que fue el tiempo de cocción 1, el tiempo de cocción 1 y el tiempo.

SEAR

Sear 1 SIEMPRE estará directamente antes de la cocción en la etapa normal y Sear 2 SIEMPRE estará directamente después de la cocción en la etapa regular.

Sear 1: La temperatura predeterminada de Sear 1 es 400F (204°C) y el tiempo predeterminado de Sear 1 es de cinco (5) minutos (00:05).

1. Presione el botón ON/OFF y ajuste la temperatura y el tiempo de cocción para la cocción por etapas.
2. Presione el botón SEAR una (1) vez. Esto activará la función Sear 1.
3. La pantalla LED mostrará 400F (204°C), sear, 1, y temp.
 - La temperatura de abrasión de Sear 1 se puede ajustar usando los botones [↑] y [↓] encima y debajo del ícono de temperatura.

400F (204°C) es la temperatura máxima de abrasión.

- El tiempo de abrasión de Sear 1 se puede ajustar usando los botones [↑] y [↓] encima y debajo del icono de tiempo hasta cinco (5) minutos (00:05).
4. Presione el botón de START/PAUSE para comenzar a cocinar. La pantalla LED mostrará sear 1 (flashing), time, y el tiempo de sellado (00:05 predeterminado) con el ":" parpadeando.
 5. Una vez que se complete el ciclo Sear 1, la unidad pasará automáticamente a la cocción en etapa (regular).
 6. Cuando la unidad haya terminado de cocinar, la pantalla LED mostrará End y emitirá tres (3) pitidos.

Sear 1 & 2

Sear 1 & 2 se usa para sellar antes y después de la cocción regular.

1. Presione el botón ON/OFF y ajuste la temperatura y el tiempo de cocción para la cocción por etapas.
2. Si desea establecer una temperatura y/o tiempo diferente para Sear 1, oprima el botón

SEAR una vez y ajuste la temperatura y el tiempo para sellar 1.

3. Presione el botón SEAR nuevamente. La pantalla LED mostrará 400F (204C), sear, 1, 2, y temp.
4. Ajuste la temperatura y el tiempo de Sear 2 si lo desea.
5. Presione el botón de START/PAUSE para comenzar a cocinar. La pantalla LED mostrará sear 1 (parpadeando), 2, time y el tiempo establecido de sear 1 con ":" parpadeando.
6. Una vez que se complete el ciclo Sear 1, la unidad emitirá un pitido una (1) vez y pasará automáticamente a la cocción de la etapa regular. La pantalla LED mostrará sear 2, time, y el tiempo de cocción de la etapa regular establecido (00:15 predeterminado) con el ":" parpadeando.
7. Una vez que se complete el ciclo de cocción por etapas, la unidad emitirá un pitido una (1) vez y entrará automáticamente en la cocción Sear 2. La

pantalla LED mostrará sear 2 (parpadeando), el tiempo y el tiempo de sellar establecido (00: 05 predeterminado) con el ":" parpadeando.

8. Cuando la unidad haya terminado de cocinar, la pantalla LED mostrará End y emitirá tres (3) pitidos.

Sear 2

La temperatura de sear 2 predeterminada es 400F (204C) y el tiempo de sear 2 predeterminada son cinco (5) minutos (00: 05).

1. Presione el botón ON/OFF y ajuste la temperatura y el tiempo de cocción para la etapa 1 de cocción.
2. Presione el botón SEAR tres (3) veces. Esto activará la función Sear 2.
3. La pantalla LED mostrará 400F (204C), sear, 2, y temp.
 - La temperatura de sellar de Sear 2 se puede ajustar usando los botones [↑] y [↓] arriba y debajo del ícono de temperatura. 400F (204C) es la temperatura máxima de abrasión.
 - Ajuste el tiempo de sear 2 utilizando las

INSTRUCCIONES

- teclas [↑] y [↓] encima y debajo del icono de tiempo hasta cinco (5) minutos (00:05).
- Presione el botón de START/PAUSE para comenzar a cocinar.
 - Una vez que se complete el ciclo de cocción por etapas, la unidad emitirá un pitido una (1) vez y entrará automáticamente en la cocción Sear 2. La pantalla LED mostrará sear 2 (parpadeando), el tiempo y el tiempo de sellar establecido (00:05 predeterminado) con el ":" parpadeando.
 - Cuando la unidad haya terminado de cocinar, la pantalla LED mostrará End y emitirá tres (3) pitidos.

WARM

- Presione el botón de WARM para activar la función de mantener caliente y así mantener la comida caliente después de la cocción hasta que esté listo para servirla.
- La pantalla LED mostrará 140F (60C), temp y warm.
- Use los botones [↑] y [↓] arriba y debajo del icono de temperatura

- para ajustar la temperatura de mantener caliente.
- Presione los botones [↑] y [↓] arriba y debajo del icono de tiempo para ajustar el tiempo de mantener caliente. La pantalla LED mostrará 01:00 (predeterminado), time y warm.
 - Use los botones [↑] y [↓] encima y debajo del icono de tiempo para ajustar el tiempo de mantener caliente.
 - Presione el botón START/PAUSE para comenzar a cocinar. La unidad pasará por el ciclo de cocción de la etapa regular y luego se calentará a la temperatura establecida y al tiempo establecido.

Usando mantener caliente como una función independiente

- Mantener Caliente se puede utilizar como una función independiente. Mantenga presionado el botón WARM durante un segundo.
- La unidad comenzará automáticamente la función de mantener caliente y la pantalla LED mostrará 01:00, time y warm.

- La temperatura y el tiempo de calentamiento se pueden ajustar en este momento usando los botones [↑] y [↓].
- Cuando se agote el tiempo de calentamiento, la pantalla LED mostrará End y emitirá tres (3) pitidos.

Notas:

- La temperatura de mantener caliente solo se puede ajustar hasta 200F (93C). El tiempo se puede ajustar hasta 3 horas.
- Mantener Caliente se puede utilizar con las opciones de programa también. Simplemente elija el número de programa, presione el botón WARM y ajuste la temperatura y el tiempo de calentamiento.
- Para cancelar la función de mantener caliente en cualquier momento, simplemente presione el botón WARM. Warm ya no se encenderá en la pantalla LED.

PROGRAM

El botón PROG representa la Entrada en la Memoria (el almacenamiento de las secuencias de cocción utilizadas frecuentemente)

y la Recuperación de la Memoria (recuperación de las secuencias de cocción). Los números 1 ~ 100 están designados para programas preestablecidos. Las ranuras 101 ~ 150 son para sus propios programas únicos. La unidad viene con 100 recetas de cocina preprogramadas junto con 50 ranuras de memoria adicionales para agregar sus propias recetas únicas a su gusto.

Recuperación de Memoria

Presione el botón PROG. La pantalla LED mostrará prog y 1.

- Use los botones [↑] y [↓] para elegir el número de programa que desea recuperar. Se puede usar cualquiera de los botones [↑] y [↓] (ícono de temperatura o ícono de tiempo) para desplazarse por los números de programa.
- Una vez elegido el número de programa, presione el botón de START/PAUSE para comenzar a cocinar. Puede hacer ajustes de temperatura y tiempo si lo desea.
- La unidad cocinará en los ajustes programados.

Programe su propia receta antes de cocinar

1. Establezca sus parámetros de cocción utilizando GRILL, PREHEAT, SEAR 1, STAGE (1 ~ 5), SEAR 2 y/o WARM.
2. Presione el botón PROG por un segundo. La pantalla LED mostrará prog y 101.
3. Use los botones [↑] y [↓] para elegir el número de programa deseado para guardar el programa en (101 ~ 150).
4. Presione el botón PROG por un segundo nuevamente para almacenar y guardar el programa en el número de programa elegido. El programa almacenado ahora está disponible para su posterior recuperación.
5. Presione el botón de START/PAUSE para comenzar a cocinar el programa.

Programe su propia receta mientras cocina

1. Seleccione sus parámetros de cocción utilizando GRILL, PREHEAT, SEAR 1, STAGE (1 ~ 5), SEAR 2 y/o WARM.
2. Presione el botón de START/PAUSE para comenzar a cocinar.

3. Durante la cocción, presione el botón PROG por un segundo. La pantalla LED mostrará prog y 101.
4. Use los botones [↑] y [↓] para elegir el número de programa deseado para guardar el programa en (101 ~ 150).
5. Presione el botón PROG por un segundo nuevamente para almacenar y guardar el programa en el número de programa elegido. El programa está ahora almacenado y disponible para su posterior recuperación.
6. La unidad continuará cocinando la receta programada.

Programe su propia receta después de cocinar

1. Establezca sus parámetros de cocción utilizando GRILL, PREHEAT, SEAR 1, STAGE (1 ~ 5), SEAR 2 y/o WARM.
2. Presione el botón de START/PAUSE para comenzar a cocinar.
3. Cuando finalice el proceso de cocción y la pantalla LED muestre End , presione el botón PROG por un segundo. La pantalla LED mostrará prog y 101.

4. Use los botones [↑] y [↓] para elegir el número de programa deseado para guardar el programa en (101 ~ 150).
5. Presione el botón PROG nuevamente por un segundo para almacenar y guardar el programa en el número de programa elegido. El programa está ahora almacenado y disponible para su posterior recuperación.

Ver el programa actual durante la cocción

Puede ver el número de programa de cocción actual mientras el programa se está ejecutando.

1. Durante la cocción, oprima el botón PROG.
2. La pantalla LED mostrará el programa que se está ejecutando actualmente.
3. Suelte el botón PROG para ver la pantalla anterior en la pantalla LED.

Ver funciones de cocción

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

1. Ver antes de cocinar
 - Oprima el botón PROG por un segundo y encuentre el número de

programa usando los botones [↑] y [↓].

- Una vez que el número del programa aparezca en la pantalla LED, presione el botón STAGE para revisar cada fase de cocción.
 - Los ajustes a la temperatura y el tiempo se pueden hacer para cada función como los ve.
2. Durante la cocción
 - Presione el botón STAGE para revisar cada fase de la cocción.
 - Continúe presionando el botón STAGE para desplazarse por todas las funciones programadas para ese número de programa. Ver ejemplo arriba.
 - Se pueden realizar ajustes de temperatura y tiempo para cada función en este momento.

Si ya se ha llevado a cabo una función de cocción, esa función ya no estará disponible para ajustes en la temperatura o el tiempo de cocción.

INSTRUCCIONES

Edición de un Programa Puede editar los programas que creo antes o durante el proceso de cocción, y guardar los cambios.

1. Editar antes de cocinar
 - Presione el botón PROG por un segundo y busque el número de programa para editar usando los botones [↑] y [↓].
 - Una vez que el número del programa aparezca en la pantalla LED, presione el botón STAGE hasta que la función que desea editar se muestre en la pantalla LED.
 - Utilizando los botones [↑] y [↓], para hacer las ediciones de temperatura y tiempo como se desee.
 - Una vez que se hayan realizado todas las ediciones, presione el botón PROG por un segundo. La pantalla LED mostrará prog y 101.
 - Use los botones [↑] y [↓] para encontrar el número de programa para guardar sus ediciones.

- Presione el botón PROGRAM nuevamente para guardar y guardar las ediciones.
2. Editar durante la cocción
 - Durante la cocción, presione el botón STAGE hasta que la función que desea editar se muestre en la pantalla LED. Use los botones [↑] y [↓] para ajustar la temperatura y el tiempo de cocción.
 - Utilice los botones [↑] y [↓] para ajustar la temperatura de cocción y el tiempo.
 - Si hay más funciones de cocción que desea editar, presione el botón STAGE hasta que llegue a la función que desea editar y realice los cambios.
 - La unidad continuará el proceso de cocción con las modificaciones que haya realizado.

Nota: Las funciones que ya se han terminado en el ciclo de cocción no pueden ser editados.

- Cuando la cocción haya terminado, la unidad emitirá un pitido tres (3) veces

y la pantalla LED mostrará End seguido de SAVE (Guardar).

Nota: Guardar indica que ha habido un cambio en la configuración del programa durante la cocción.

1. Si ya ha guardado los cambios en un número de programa durante la cocción, no hay nada más que deba hacer. El programa editado está disponible para su posterior recuperación.
2. Si no ha guardado los cambios en un número de programa para cuando finaliza la cocción, el Brio le recordará que se han realizado cambios mostrando guardar los cambios en este momento.
 - Presione el botón PROG por un segundo. La pantalla LED mostrará prog y 101.
 - Use los botones [↑] y [↓] para encontrar el número de programa para guardar sus ediciones.
 - Presione el botón PROG por un segundonuevamente para guardar y almacenar las ediciones.

Nota: Si guarda cualquier receta en una ranura de memoria ya llena, la nueva receta anulará la receta anterior. Cualquier edición de un programa preestablecido (1 ~ 100) solo se puede guardar y almacenar en los números de programa 101 ~ 150. No puede guardar un programa predefinido ajustado en su número de programa predefinido original.

PROBE

Use la sonda digital de temperatura para cocinar con precisión a su temperatura interna preferida. Para utilizar la sonda, conecte la sonda a la unidad.

1. Configure sus funciones y etapas de cocción como desee.
2. Presione el botón PROBE. La pantalla LED mostrará current probe temperature, temp y probe.
3. Mantenga presionado el botón PROBE durante 2 segundos. La pantalla LED mostrará probe, 165F (74C) (valor predeterminado de temperatura de la sonda) y temp.
4. Use los botones [↑] y [↓] encima y debajo del icono de temperatura para configurar la temperatura de la

INSTRUCCIONES

- sonda (la temperatura interna que desea que alcance el alimento durante la cocción), hasta 212F (100C).
5. Inserte el extremo puntiagudo de la sonda en el alimento a cocinar y coloque el alimento en la unidad.
 6. Presione el botón de START/PAUSE para comenzar a cocinar. La pantalla LED mostrará la temperatura actual de la sonda, temp y probe.
 - Para ver la temperatura de cocción actual, presione Botón [↑] o [↓] arriba o debajo del icono de temperatura. Esto le mostrará la temperatura actual de cocción.
 - Para regresar y ver la temperatura actual de la sonda, presione el botón PROBE.
 - Para ver la temperatura deseada de la sonda, presione y mantenga presionado el botón PROBE durante dos (2) segundos. Puede ajustar la temperatura de la sonda de destino usando los botones [↑] y [↓] encima y debajo del icono de temperatura.
 7. La unidad cocinará hasta que la temperatura de la sonda actual alcance la temperatura de la sonda objetivo establecida. Por ejemplo, si desea cocinar su pollo a 170F (77C), configure la temperatura de la sonda deseada a 170F (77C).
 8. Una vez que se alcanza la temperatura deseada de la sonda, la cocción se detendrá y la pantalla LED mostrará End.

El Brio emitirá un pitido 3 veces a la mitad del ciclo de cocción para alertarlo de que retire la canasta de la unidad, agite la comida en la canasta (o voltee alimentos como pollo, filete o pescado) y luego vuelva a insertar la canasta para terminar cocinando.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Limpieza

Limpié el aparato después de cada uso o entre varios lotes grandes. La canastilla y la bandeja de la base tienen un revestimiento antiadherente con una cesta de acero inoxidable. No utilice utensilios metálicos o abrasivos fuertes al limpiar, ya que esto puede dañar el revestimiento.

1. Desenchufe el aparato y asegúrese de que se enfríe completamente.
2. Use un paño húmedo para limpiar el exterior del aparato.
3. Limpie la canastilla y la malla con una esponja no abrasiva, agua caliente y detergente suave.

Nota: retire la bandeja de la base y la canastilla y colóquelas sobre una superficie resistente al calor para ayudar a enfriar el aparato más rápido.

Nota: Si usa el lavavajillas para la bandeja de la base, la canastilla y la malla, se recomienda usar solo la rejilla superior.

Consejo: Si hay comida residual en la bandeja de la base y en la canastilla, 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.

Almacenamiento:

1. Desenchufe el aparato y deje que se enfríe completamente.
2. Asegúrese de que todas las piezas estén limpias y secas.
3. Limpie la Bandeja de la Base, la cesta, la Cesta de la Canastilla o los componentes extraíbles con una esponja no abrasiva, agua caliente y detergente suave.

IMPORTANTE - No sumerja la unidad en agua ni intente lavarla en el lavavajillas. La superficie exterior podrá ser limpiada cuidadosamente con un trapo o esponja húmedos. Asegúrese de que la unidad se ha enfriado completamente antes de limpiarla.



⚠ ADVERTENCIA



En caso de otros problemas, desenchúfela inmediatamente y comuníquese con el Departamento de Servicio al Cliente.

1-877-689-2838 • help@nuwavenow.com

La Freidora Digital de Aire Brio no funciona.

1. El aparato no está conectado. No se presionó el botón ON/OFF.
2. No está la Canastilla en Brio.
3. Conecte la clavija en un contacto apropiado. Presione el botón ON/OFF 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 en la Cacerola.
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 cocción para que queden más crujientes.

Si la unidad necesita ser reemplazada o devuelta al fabricante, contacte a nuestro Departamento de Servicio al Cliente al 1-877-689-2838 • help@nuwavenow.com

Contacte a Servicio al Cliente si ocurre alguno de estos errores:

Código	E1	E2	E3
Error	Sensor abierto	Corto circuito en el sensor	Sobrecalentamiento

Error Message:	Solution(s):
Prb1	Sonda no conectada a la unidad. Enchufe la sonda a la unidad.
Prb2	La temperatura objetivo establecida de la sonda es mayor que la temperatura de cocción. Ajuste las temperaturas para que la temperatura objetivo de la sonda sea más baja que la temperatura de cocción.
Prb3	Corto Circuito en la sonda. Contacte a Soporte NuWave.
Prb4	El Sensor de la sonda no detecta aumento de temperatura. Asegúrese de que la sonda esté insertada en los alimentos y que estén dentro del horno durante la cocción.
Er1	Sensor de temperatura NTC sobrecalentado. Apague la unidad para enfriarla. Si la unidad no funciona después de enfriarse, póngase en contacto con Soporte de NuWave.
Err1	Cortocircuito en el Sensor de temperatura NTC. Póngase en contacto con Soporte de NuWave.
Err2	Sensor de temperatura NTC abierto. Póngase en contacto con Soporte de NuWave 1-877-689-2838 o help@nuwavenow.com.

GARANTÍA LIMITADA

La Freidora de Aire Digital NuWave Brio 6Q LOS GARANTÍAS DEL FABRICANTE

La Freidora de Aire Digital de 6Q NuWave Brio, incluida la bandeja de la base, el divisor, la canastilla, la malla y el sensor, 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

GARANTÍA LIMITADA

proporcionará las partes necesarias y mano de obra para reparar cualquier parte de la Freidora de Aire Digital NuWave Brio 6Q 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 1-877-689-2838) 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.

GARANTÍA LIMITADA

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, 1795 N. Butterfield Road, Libertyville, IL 60048, EE. UU., (847) 367-5486 (fax) o (877) 689-2838 o (224) 206-3019 (teléfono). Tendrá treinta (30) días a partir de la fecha de entrega del producto para optar por el arbitraje con respecto a cualquier disputa que surja o esté relacionada con el uso o la compra de cualquier producto NuWave.

Si han pasado más de 30 días, no es elegible para optar por no participar en el arbitraje y habrá renunciado a su derecho de demandar o participar en una demanda colectiva con respecto a la disputa que surge de su compra o uso de un producto NuWave. Para cualquier disputa que surja de su uso del sitio web de NuWave, tiene treinta (30) días a partir de la fecha en que proporcionó información al sitio web para optar por no participar en el arbitraje. Si han pasado más de 30 días, no es elegible para optar por no participar en el arbitraje y habrá renunciado a su derecho de demandar y participar en una demanda colectiva con respecto a la disputa que surge del uso del sitio web de NuWave.

D. ALGUNOS ASUNTOS NO ESTÁN SUJETOS A ARBITRAJE. Sin perjuicio de lo anterior, lo siguiente no estará sujeto a arbitraje y podrá ser juzgado solo en los tribunales estatales y federales de Illinois: (i) cualquier disputa, controversia o reclamo relacionado o que impugne la validez de nuestros derechos de propiedad intelectual y derechos de propiedad, incluidas, entre otras, patentes, marcas comerciales, marcas de servicio, derechos de autor o secretos comerciales; (ii) una acción de una parte para una medida cautelar temporal, preliminar o permanente, ya sea prohibitiva u obligatoria, u otra medida provisional; o (iii) interacciones con autoridades gubernamentales y reguladoras.

Usted acepta expresamente abstenerse de presentar o unirse a cualquier reclamo en cualquier capacidad representativa o de toda la clase, incluyendo, entre otros, presentar o unir cualquier reclamo en cualquier acción de clase o cualquier arbitraje de clase.

LEA 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.

REPLACEABLE PARTS

To order replaceable parts head over to NuWaveNow.com

	Part Name
	Fry Pan Basket
	Fry Pan Basket Net
	Fry Pan Divider
	4 Silicone Tabs
	Base Tray
	Probe
	Rubber Feet

Part Description	Part No.
Used to place food in. Basket clicks into Base Tray for cooking.	37202
Snaps into bottom of Fry Pan Basket. Used to place food on. Helps with air flow.	37204
Slides into center of Fry Pan Basket. Cook two foods at once.	37205
Two on each side of Fry Pan Divider. Keeps Divider in place.	37207
Fry Pan Basket with Fry Pan Basket Net clicks into Base Tray. Used for cooking in unit.	37201
Inserted into food. Measures internal temperature of food.	36261
Goes on the bottom of unit in each corner. Keeps unit from sliding.	37218

**Brio® 6-Qt
Digital Air Fryer**



**Nutri-Pot® 6-Qt
Digital Pressure Cooker**



**NuWave Primo™
Combo Grill Oven**



**NuWave PIC® Gold
Precision Induction Cooktop**



**BroHub®
Coffee Maker**



**Moxie® High-Performance
Vacuum Blender**



**Bravo™ Air Fry & Toaster Oven
with Digital Temperature Probe**

nuwave®

— LIVE WELL FOR LESS —

nuwavenow.com



FOR HOUSEHOLD USE ONLY

Model: 37006

120V, 60Hz, 1800 Watts

For patent information please go to:

www.nuwavenow.com/legal/patent

Designed & Developed in USA by:

NuWave LLC

1795 N. Butterfield Road

Libertyville, IL 60048, U.S.A.

Customer Service:

1-877-689-2838 • help@nuwavenow.com

Made in China

©2020 NuWave LLC • All Rights Reserved.

Item No: BM 37006

Rev. 04-OG

06-22-20

DJ01 CC02