

nuwave

Brio® 6Q

Freidora de Aire Digital
con Sensor Digital Integrado

MANUAL DEL PROPIETARIO



nuwavenow.com

	Temp. Del Sensor						Tiempo Minutos
	Temp. °F	Poco Cocido °F	Al Punto Rare °F	Término °F	Cocido Well °F	Bien Cocido °F	
Pechuga de pollo	360			165			5 - 8
Bistec 1" de grosor	350	125	135	145	150	160	3 - 8
Hamburguesas ¼ lb	350						5 - 7
Pork Chops ¾" thick	360						5 - 7
Chuletas de Cerdo de ¾" de grosor	350						2 - 3
Filetes de Pescado de ½" de grosor	350						5 - 7
Camarón	350						3 - 4
Salchicha	360						4 - 5
Verduras (firmes)	360						4 - 8
Verduras (suaves)	350						2 - 5

NOTA: Los tiempos pueden variar dependiendo de la preferencia de cocción.

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	

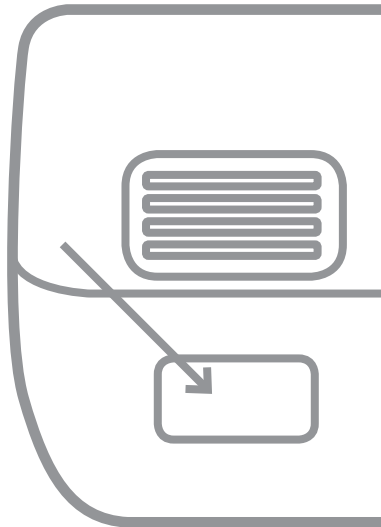
SPANISH

¡REGÍSTRESE
AHORA!

Como agradecimiento especial por registrar su producto, ¡recibirá automáticamente 6 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.

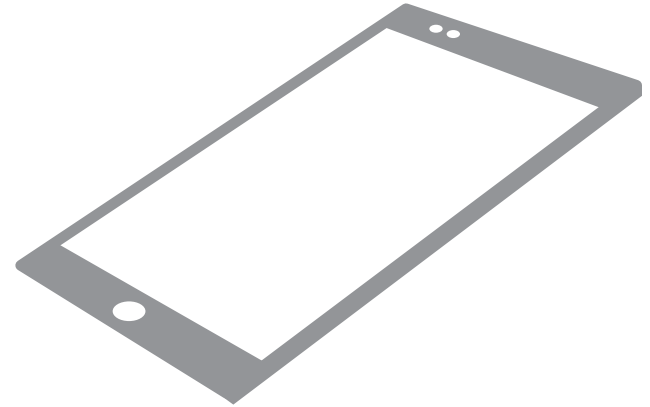
3 Complete la información restante y complete la encuesta opcional.

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 6 meses de garantía limitada.*

¡para una garantía
6 adicional de
meses

DESCARGUE LA APLICACIÓN QR
CODE EN SU DISPOSITIVO MÓVIL



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



2 Busque "lectores de códigos QR."



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

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

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

USO DOMÉSTICO SOLAMENTE · LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR

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

1. No toque las superficies calientes. Utilice mangos o perillas.
2. Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el cable, los enchufes ni el 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 el Brio no es recomendable. Hacerlo puede dañar el 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 si contiene aceite caliente u otros líquidos calientes.
10. Para desconectarla, apague el 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 y de la salida de aire. Además, tenga cuidado con el vapor caliente y el aire cuando retire la cacerola.
12. Nunca ponga el 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 el Brio. No coloque nada encima de el Brio.
13. Desenchufe el Brio del contacto cuando no esté en uso y antes de limpiarla. Permita que el Brio se enfríe antes de limpiar, poner o quitar partes.

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

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

USO DOMÉSTICO SOLAMENTE • LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Lea y comprenda todo el manual antes de usar el 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 usarse en entornos como de personal de cocina 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: NO 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.

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

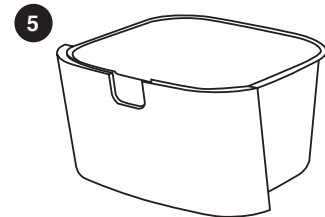
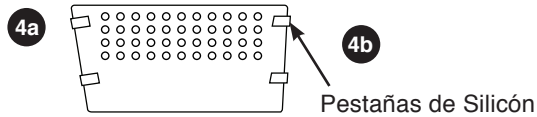
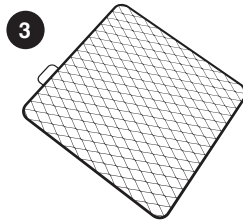
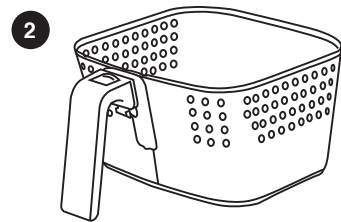
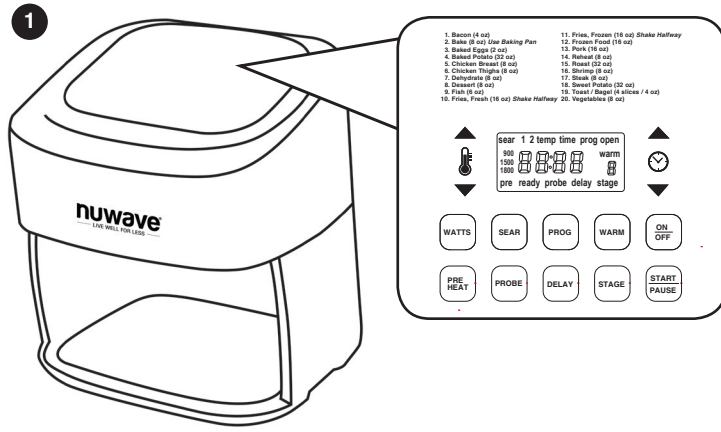
1. No coloque el Brio cerca de materiales inflamables, unidades de calefacción, o ambientes húmedos.
2. La altura de los ingredientes colocados en la canastilla debe cumplir con las instrucciones enumeradas en las "Instrucciones".
3. No coloque ningún otro recipiente en la cacerola. No reemplace ninguna parte con otros contenedores.
4. Es normal que algo de humo escape de el Brio cuando se calienta por primera vez.
5. Si sale mucho humo del respiradero de aire durante el funcionamiento, desenchufe el Brio de inmediato y comuníquese con Servicio al Cliente.*

6. No mueva el Brio mientras esté en funcionamiento. Sólo después de que el Brio se haya enfriado completamente puede intentar moverlo. 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 el 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 el Brio esté siempre limpia antes de cocinar.

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

	⚠ PRECAUCIÓN
	<ul style="list-style-type: none">• 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.

PARTES Y ACCESORIOS



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

2 Canastilla
 Parte #: 37202

3 Cesta
 Parte #: 37204

4a Divisor de la Canastilla
 Parte #: 37205

4b 4 Pestañas de Silicón
 Parte #: 37207

5 Sartén
 Parte #: 37201

6 Sensor
 Parte #: 36261

SPANISH

Para pedir piezas reemplazables, diríjase a la sección Replaceable Parts y luego a NuWaveNow.com.

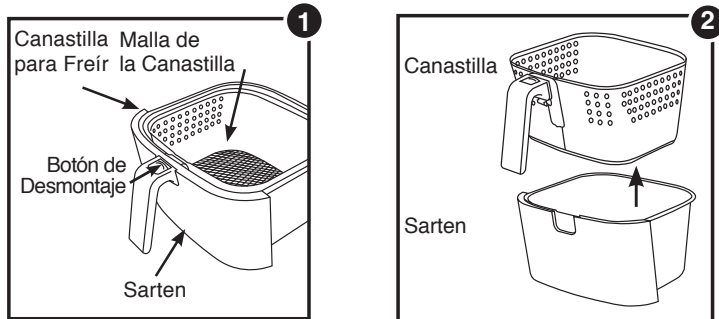
GUÍA DE MONTAJE

Montaje del Brio

PRECAUCIÓN: NO utilice el Brio sin el Sarten o la Canastilla con la Malla. NO toque el interior del Sarten, la Canastilla ni la Malla inmediatamente después de cocinar. Las partes estarán calientes. **Solamente** sostenga el Sarten y la Canastilla por el mango.

Retirar el Sarten y la Canastilla para Freír

1. Utilizando el mango, jale y deslice hacia afuera el Sarten y la Canastilla con la Malla. (Vea Fig. 1.)
2. Para quitar la Canastilla para Freír de el Sarten, mientras sostiene por el mango, presione el botón de desmontaje hacia adelante y levante la Canastilla para Freír de el Sarten. (Vea Fig. 2.) Al cocinar, esto reducirá el peso extra de el Sarten y hará más fácil verter o agitar alimentos más pequeños.

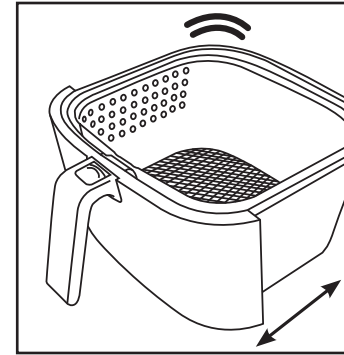
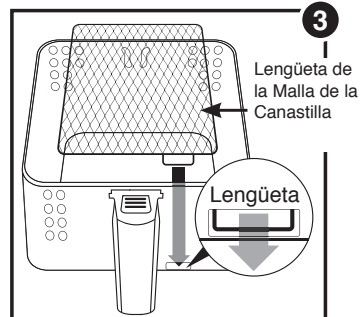


Retirar la Malla de la Canastilla para Freír:

1. Después de retirar la Canastilla para Freír de el Sarten, voltee la Canastilla boca abajo.
2. Utilizando guantes para horno, presione la parte de abajo de la Malla de la Canastilla hasta que salga de ella.

Montaje de la Malla de la Canastilla para Freír

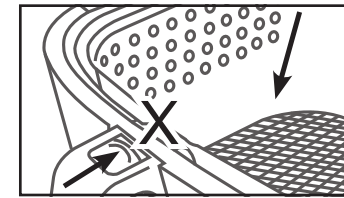
1. Coloque la lengüeta de la Malla en la ranura de la Canastilla para Freír.
2. Presione el otro extremo de la Malla de la Canastilla hasta que entre en su lugar y quede de forma plana dentro de la Canastilla.



Mover los Alimentos

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

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



NO PRESIONE EL BOTÓN DE DESMONTAJE MIENTRAS AGITA.

Usando el divisor de la Canastilla

Figura 1.

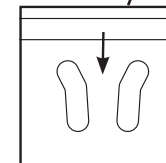
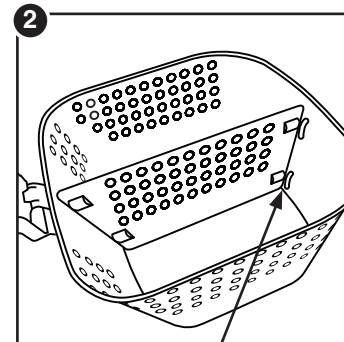
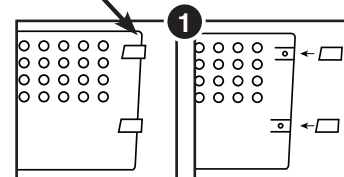
Asegúrese de que las 4 pestañas de silicón estén colocadas en las pestañas divisorias.

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 Canastilla. 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.

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 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.

DELAY: Use el botón DELAY para retrasar la cocción hasta por 24 horas. Use los botones [↑] y [↓] para ajustar el tiempo de retraso. Para cancelar la demora en cualquier momento, sólo tiene que pulsar el botón DELAY.

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 5 minutos) antes o durante el ciclo de sellado.

WARM: Utilice el botón WARM 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 100 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. Delay
2. Preheat
3. Sear 1
4. Stage 1~5 / Program / Probe
5. Sear 2
6. 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 360F 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 (360F) 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 Canastilla con el Sarten. ":" ya no parpadeará, lo que indica que la unidad está ahora en pausa y la pantalla LED se mostrará abierta.
3. Para quitar la pausa y volver a cocinar, deslice la Canastilla con la bandeja de base de nuevo en el Brio o presione el botón START/PAUSE.
4. Una vez que la unidad termine de cocinar, la pantalla LED mostrará End con tres (3) pitidos.
5. El botón START/PAUSE también se usa para silenciar y activar el sonido de los pitidos. Para silenciar los pitidos, mantenga presionado el botón START/PAUSE durante dos segundos. El Brio permanecerá en silencio hasta que se desactive, presionando nuevamente el botón de START/PAUSE durante dos segundos.

DELAY

1. Ajuste la temperatura de cocción y el tiempo después de encender el Brio con el botón ON/OFF. Luego, pulse el botón DELAY para añadir una demora antes de cocinar.
2. Cuando se presiona el botón DELAY, la pantalla LED mostrará 01:00 (tiempo de retraso predeterminado), delay y time.
3. Use los botones [↑] y [↓] encima y debajo del icono de tiempo para ajustar el tiempo de retraso hacia arriba o hacia abajo. El tiempo de retraso se puede ajustar hasta 24 horas (24:00).
4. Durante el ciclo de demora, parpadeará ":" indicando que el tiempo de retraso ha comenzado la cuenta regresiva.
5. El tiempo de demora se puede aumentar o disminuir usando los botones [↑] y [↓] arriba y debajo del icono de tiempo en cualquier momento durante el ciclo de demora.

6. Para detener el ciclo de demora en cualquier momento, simplemente presione el botón DELAY. La unidad finalizará el ciclo de demora y pasará directamente a la siguiente función de cocción.
7. Una vez transcurrido el tiempo de demora, la unidad pasará automáticamente a la siguiente función de cocción.
8. Una vez que la unidad termine de cocinar, la pantalla LED mostrará End con tres (3) pitidos.

TEMP

1. Para ajustar la temperatura, presione la Tecla [↑] y [↓] encima y debajo del icono de tiempo. El panel de control mostrara 360F y Temp.
 - - La temperatura se ajusta en incrementos de 5 grados entre 60F y 400F.
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 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.
 - El tiempo se ajustara en incremento de 1 minuto.
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.
 - 60° F - 200° F, el tiempo máximo de cocción es de 99 días, 99 horas (99.99). 205° F - 275° F.

INSTRUCCIONES

- 205° F - 275° F, el tiempo máximo de cocción es de 99 horas, 99 minutos (99:99).
- 280° F - 345° F, el tiempo máximo de cocción es de 10 horas (10:00).
- 350° F - 400° F, el tiempo máximo de cocción es de 1 hora (01:00).

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

PREHEAT

La unidad precalentará a la temperatura del próximo ciclo de cocción. Por ejemplo, si Sear 1 se establece en 400F, la unidad precalentará a 400F. 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 el Sartén 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.

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 (360F durante 15 minutos). La temperatura y el tiempo se pueden ajustar.

1. Presione el botón ON/OFF. La pantalla LED mostrará 360F 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 360F, 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.

INSTRUCCIONES

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: 360F, 00:15
- Etapa 2 ~ 5 predeterminado: 360F, 00:00
- Si no se establece un tiempo para las etapas 2 ~ 5, esas etapas se omitirán en el ciclo de cocción.

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 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, sear, 1 (parpadeando) y temp.
 - La temperatura de abrasión de Sear 1 se puede ajustar usando los botones [↑] y [↓] encima y debajo del ícono de temperatura. 400F es la temperatura máxima de abrasión.
 - El tiempo de abrasión de Sear 1 se puede ajustar usando los botones [↑] y [↓] encima y debajo del ícono 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, sear, 1, 2 (parpadeando) 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.

INSTRUCCIONES

Sear 2

La temperatura de sear 2 predeterminada es 400F 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, sear, 2 (parpadeando) y temp.
 - La temperatura de sellar de Sear 2 se puede ajustar usando los botones [↑] y [↓] arriba y debajo del ícono de temperatura. 400F es la temperatura máxima de abrasión.
 - Ajuste el tiempo de sear 2 utilizando las teclas [↑] 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.
5. 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.
6. Cuando la unidad haya terminado de cocinar, la pantalla LED mostrará End y emitirá tres (3) pitidos.

WARM

1. 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.
2. La pantalla LED mostrará 145F, temp y warm.
3. Use los botones [↑] y [↓] arriba y debajo del icono de temperatura para ajustar la temperatura de mantener caliente.
4. 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.

5. Use los botones [↑] y [↓] encima y debajo del icono de tiempo para ajustar el tiempo de mantener caliente.
6. 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

1. Mantener Caliente se puede utilizar como una función independiente. Mantenga presionado el botón WARM durante dos (2) segundos.
2. La unidad comenzará automáticamente la función de mantener caliente y la pantalla LED mostrará 01:00, time y warm.
3. La temperatura y el tiempo de calentamiento se pueden ajustar en este momento usando los botones [↑] y [↓].
4. 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 200 F.
- 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 PROGRAM 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 ~ 200 son para sus propios programas únicos. La unidad viene con 100 recetas de cocina preprogramadas junto con 100 ranuras de memoria adicionales para agregar sus propias recetas únicas a su gusto.

INSTRUCCIONES

Recuperación de Memoria

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

1. Use los botones [↑] y [↓] para elegir el número de programa que desea recuperar. Puede configurar los botones [↑] y [↓] (ícono de temperatura o ícono de tiempo) para desplazarse por los números de programa.
2. 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.
3. La unidad cocinará en los ajustes programados.

Programa su propia receta antes de cocinar

1. Establezca sus parámetros de cocción utilizando DELAY, PREHEAT, SEAR 1, STAGE (1 ~ 5), SEAR 2 y/o WARM.
2. Presione el botón PROGRAM. 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 ~ 200).
4. Presione el botón PROGRAM 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.

Programa su propia receta mientras cocina

1. Seleccione sus parámetros de cocción utilizando DELAY, 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 PROGRAM. 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 ~ 200).

5. Presione el botón PROGRAM 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.

Programa su propia receta después de cocinar

1. Establezca sus parámetros de cocción utilizando DELAY, 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 PROGRAM. 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 ~ 200).
5. Presione el botón PROGRAM nuevamente 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 y mantenga oprimido el botón PROGRAM.
2. La pantalla LED mostrará el programa que se está ejecutando actualmente.
3. Suelte el botón PROGRAM 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 PROGRAM 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.

INSTRUCCIONES

- 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.

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 PROGRAM 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 PROGRAM. 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.
 - 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).

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

3. 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.
4. 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 SAVE, y le permitirá guardar los cambios en este momento. Simplemente;
 - Presione el botón PROGRAM. 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 almacenar las ediciones.

INSTRUCCIONES

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 ~ 200. 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, 160F (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 sonda (la temperatura interna que desea que alcance el alimento durante la cocción), hasta 210F.
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 ícono 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, configure la temperatura de la sonda deseada a 170F.
8. Una vez que se alcanza la temperatura deseada de la sonda, la cocción se detendrá y la pantalla LED mostrará End.

Limpeza

Limpe el aparato después de cada uso o entre varios lotes grandes. La canastilla y el Sartén tienen un revestimiento antiadherente con una Canastilla 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 el Sartén 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 el Sartén, la canastilla y la malla, se recomienda usar solo la rejilla superior.

Consejo: Si hay comida residual en el Sartén 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 el Sartén, la Canastilla, la Canastilla 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 el 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 cocinar 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.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

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:	Solución(es):
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

EL FABRICANTE GARANTIZA

La Freidora de Aire Digital de 6Q NuWave Brio, el sartén, 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 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 invalida si la reparación es hecha por un distribuidor no autorizado o si la placa del número de serie es retirada o maltratada. El deterioro normal del acabado, por uso o exposición, no está cubierto por esta Garantía. Esta Garantía Limitada tampoco cubre fallas, daños o desempeño inadecuado por accidentes, desastres naturales (como relámpagos), variaciones en la potencia eléctrica, alteraciones, abuso, mal uso, ambientes corrosivos, instalación inadecuada, o falla en la operación de acuerdo con las instrucciones escritas por el Fabricante, uso no normal o comercial.

NuWave LLC se reserva el derecho de invalidar la Garantía Limitada, donde lo permita la ley, a los productos que hayan sido comprados a distribuidores no autorizados.

PARA OBTENER EL SERVICIO

El propietario tendrá la obligación y responsabilidad de: Pagar por todos los servicios y partes no cubiertas por la garantía; Prepagar el envío hacia y desde el Departamento de Servicio para cualquier parte o sistema devuelto bajo esta garantía; Empacar cuidadosamente el producto utilizando el material de relleno adecuado para prevenir cualquier daño durante el tránsito. El empaque original es ideal para este propósito. Incluya en el empaque el nombre del propietario, dirección, teléfono durante el día, una descripción detallada del problema y su "número RGA". Llame al **1-877-689-2838** o escriba a **help@nuwavenow.com** para obtener el RGA (Número de Autorización de Devolución del Producto). Proporcione el modelo del producto, el número de serie y comprobante de la fecha de compra (una copia del recibo) cuando reclame su garantía.

OBLIGACIONES DEL FABRICANTE

La obligación del Fabricante bajo esta Garantía Limitada está limitada, hasta lo permitido por ley, a reparar o reemplazar cualquier parte cubierta por esta Garantía Limitada cuya revisión muestre que el defecto es por uso normal. La Garantía Limitada aplica únicamente en los Estados Unidos y sólo para el comprador original en los canales de distribución autorizados por el fabricante. LA GARANTÍA LIMITADA NO PUEDE SER ALTERADA, CAMBIADA O EXTENDIDA EXCEPTO POR UN INSTRUMENTO POR ESCRITO REALIZADO POR EL FABRICANTE. LA SOLUCIÓN DE REPARACIÓN O REEMPLAZO INCLUIDA EN ESTA GARANTÍA ES EXCLUSIVA. EN NINGÚN CASO EL FABRICANTE SERÁ RESPONSABLE DE NINGÚN DAÑO RELEVANTE O FORTUITO A ALGUNA PERSONA, SEA O NO OCASIONADO POR LA NEGLIGENCIA DEL FABRICANTE, INCLUYENDO, SIN LÍMITE, DAÑOS POR PÉRDIDA POR USO, COSTOS POR REEMPLAZO, DAÑO A LA PROPIEDAD, U OTRAS PÉRDIDAS MONETARIAS

Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños relevantes o fortuitos, así que la exclusión mencionada podría no aplicar. Esta Garantía Limitada proporciona derechos legales específicos y podría haber otros derechos que varíen entre estado y estado. EXCEPTO POR LO QUE YA SE EXPRESÓ DE FORMA DIFERENTE, EL FABRICANTE NO GARANTIZA EXPRESA O IMPLÍCITAMENTE POR LEY U OTRAS, 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.

LEA SU MANUAL DEL USUARIO

Si tuviera alguna duda sobre el funcionamiento o la garantía del producto, contacte a **NuWave LLC** al: **1-877-689-2838** o escriba a **help@nuwavenow.com**.

REPLACEABLE PARTS

To order replaceable parts head over to NuWaveNow.com

	Part Name
	Fry Pan Basket (Canastilla)
	Fry Pan Basket Net (Cesta)
	Fry Pan Divider (Divisor de la canastilla)
	4 Silicone Tab (Pestañas de Silicón)
	Base Tray (Sarten)
	Probe (Sensor)
	Rubber Feet (Patas de goma)

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**



**BruHub®
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: 37005

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

©2019 NuWave LLC • All Rights Reserved.

Item No: BM 37005

Rev. 11-0G

06-03-19

RB03 DV01