

nuwave

Brio® 6Q

Digital Air Fryer
with Temperature Probe



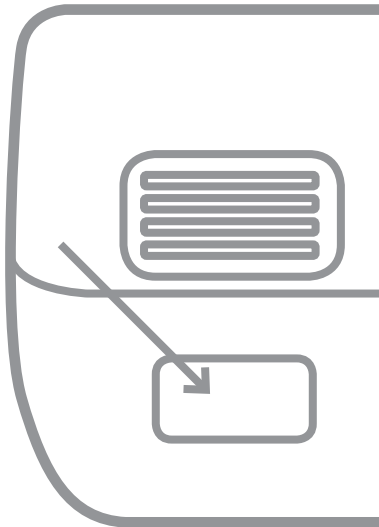
REGISTER NOW!

for an additional
6 months warranty!

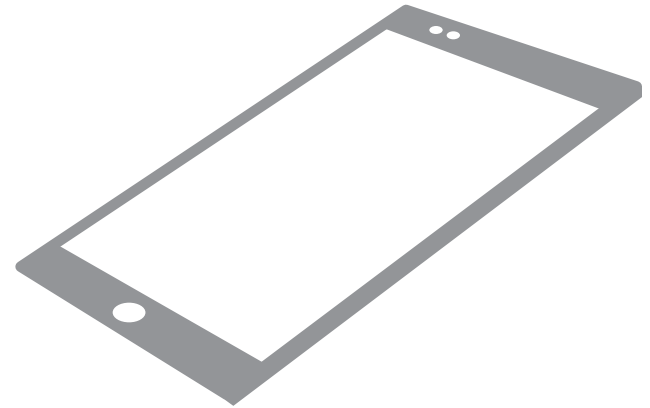
As a special thank-you for registering your NuWave unit, you'll automatically receive an additional 6 months added to your limited manufacturer's warranty!*



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 6-month extension of your limited warranty.*

TABLE OF CONTENTS

OWNER'S MANUAL

Important Safeguards	5-8
Additional Safeguards.....	9
Parts & Accessories	10-11
Assembly Guide.....	12-13
Instructions.....	14-29
Cleaning & Maintenance	30
Troubleshoot Guide	31-33
Limited Warranty	34-35
Spanish	36-69
Replacement Parts	70-71

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, plugs, or the Brio in water or other liquids.
3. Do not operate the Brio with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return 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 other accessories that are not intended to be used with the Brio is not recommended. Doing so may damage the Brio and can cause accidents.

IMPORTANT SAFEGUARDS

HOUSEHOLD USE ONLY • READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

6. NOT INTENDED FOR OUTDOOR USE. FOR HOUSEHOLD USE ONLY.
7. Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces.
8. Do not place the Brio on or near a hot gas, electric burner, or in a heated oven.
9. Extreme caution must be used when moving the Brio containing hot oil or other hot liquids.
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 at a distance from the steam and from the air outlet vent. Also, be careful of hot steam and air when removing Trays, Racks, or Rotisserie Cage and Skewer.
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.
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 kitchen staffs 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 USE IS A MISUSE OF YOUR BRIO THAT CAN VOID YOUR WARRANTY AND CREATE THE RISK OF SERIOUS INJURY.

	WARNING
	<p>In case of other problems, immediately unplug and contact Customer Service Department. 1-877-689-2838 • help@nuwavenow.com</p>

1. Do not place the Brio close to flammable materials, heating units, or wet environments.
2. Height of ingredients placed in the Fry Pan Basket should comply with the directions listed under “Instructions.”
3. Do not put any other cooking pans in the Fry Pan Basket. Do not replace any parts with other containers.
4. It is normal for some smoke to escape the Brio when heating for the first time.
5. If a lot of smoke is escaping from the air vent during operation, unplug the Brio immediately and contact Customer Service.*
6. Extreme caution must be exercised when operating the Brio or any other appliance.
7. 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.
8. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
9. Never use a towel or other material or object to block the air vents.
10. If any trouble arises during operation, any service MUST be done by NuWave LLC or authorized by the manufacturer for repairs.
11. The Brio is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
12. Do not disassemble the Brio or replace any parts without prior written consent from the manufacturer.
13. Do not use metal utensils with the coated Fry Pan Basket or Fry Pan Basket Net as this can damage the surface.

IMPORTANT SAFEGUARDS

HOUSEHOLD USE ONLY • READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

14. 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.

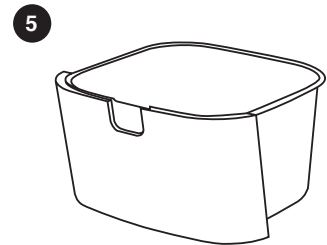
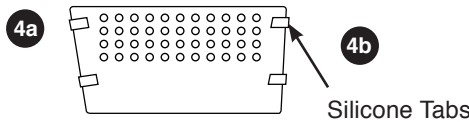
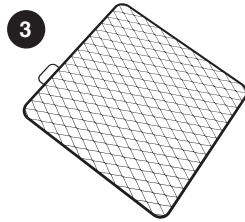
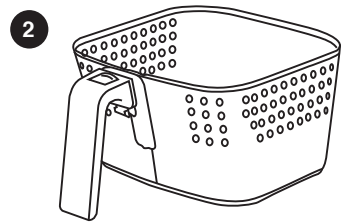
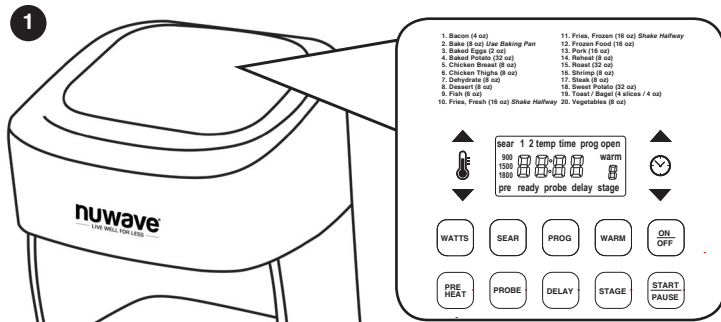
ADDITIONAL SAFEGUARDS SEE INSTRUCTIONS BEFORE USE

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:

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

PARTS & ACCESSORIES



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

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

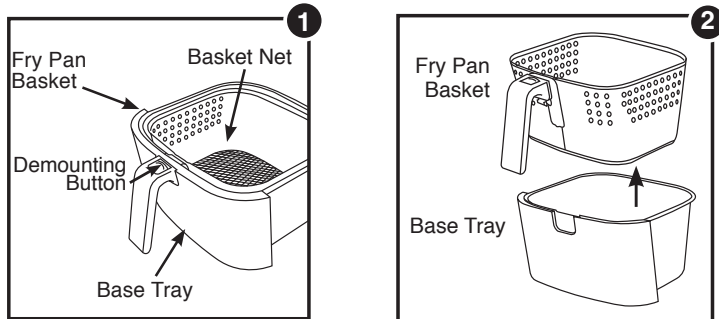
ASSEMBLY GUIDE

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 Fry Pan Basket from Base Tray, while holding the handle, push demounting button forward and lift up Fry Pan Basket from Base Tray. (See Fig. 2.) When cooking, this will reduce extra weight from Base Tray and make it easier to pour or shake smaller foods.

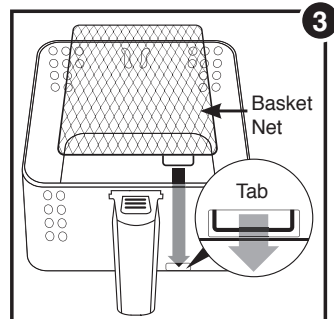


Removing the Fry Pan Basket Net:

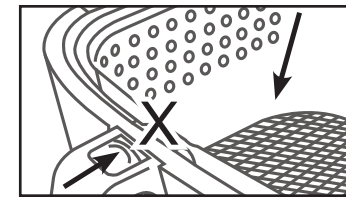
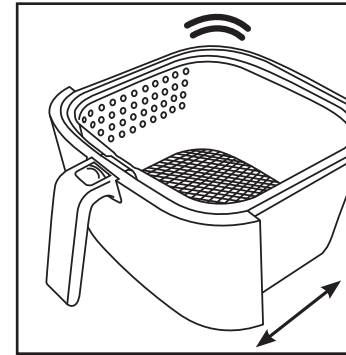
1. After removing Fry Pan Basket from Base Tray, turn Fry Pan Basket upside down.
2. Using oven mitts, press the underneath of the Fry Pan Basket Net down until it is released from Fry Pan Basket. Net and its tab will be released from Fry Pan Basket.

Assembling the Fry Pan Basket Net

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



For Best Results



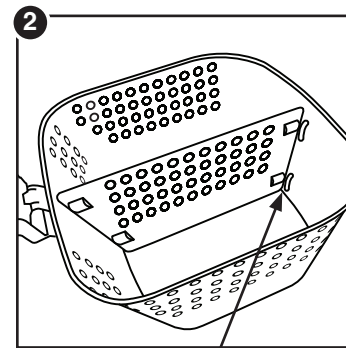
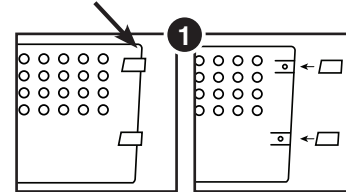
Shaking Food

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 more than $\frac{4}{5}$ full.

DO NOT PUSH THE DEMOUNTING BUTTON FORWARD WHILE SHAKING.

Silicone Tabs



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 groves and screws of the Basket.

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

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

INSTRUCTIONS

Function Buttons

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

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 a 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.

DELAY: Use the DELAY button to delay cooking for up to 24-hours. Use the [↑] and [↓] buttons to adjust the delay time. To cancel delay at any time, simply press the DELAY button.

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 5-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 100 memory slots to add your own unique recipes the way you like them cooked. 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.

Order of Cooking Sequence:

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

FUNCTION USES

Plug the power cord into an electrical outlet. Press the ON/OFF button to turn the unit on. The LED display will show 360F 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 (360F) and the word 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.

INSTRUCTIONS

- To un-pause and go back to cooking, slide the Fry Pan Basket with Base Tray back into the Brio or press the START/PAUSE button again.
- Once the unit finishes cooking, the LED display will show End with three (3) beep sounds.
- The START/PAUSE button is also used to mute and unmute the beep sounds. To mute the beep sounds, press and hold the START/PAUSE button for two seconds. The Brio will remain mute until it is unmuted by again pressing and holding the START/PAUSE button for two seconds.

DELAY

- Adjust the cooking temperature and time after turning on the Brio with the ON/OFF button, then press the DELAY button to add a delay before cooking.
- When the DELAY button is pressed, the LED display will show 01:00 (default delay time), delay, and time.
- Use the [↑] and [↓] buttons above and below the time icon to adjust the delay time up or down. Delay time can be adjusted up to 24-hours (24:00).
- During the delay cycle, the “.” will flash indicating the delay time has started counting down.
- The delay time can be increased or decreased using the [↑] and [↓] buttons above and below the time icon anytime during the delay cycle.
- To stop the delay cycle at any time, simply press the DELAY button. The unit will end the delay cycle and move directly into the next cooking function.
- After the delay time has elapsed, the unit will automatically move into the next cooking function.
- Once the unit finishes cooking, the LED display will show End with three (3) beep sounds.

TEMP

- To set a different cooking temperature, press the [↑] and [↓] buttons above and below the temperature icon. The control panel will display 360F and temp.
 - The temperature will adjust in 5-degree increments between 60°F and 400°F.
- 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

- 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.
- 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.
 - 60°F - 200°F, maximum cooking time is 99 days, 99 hours (99:99).
 - 205°F - 275°F, maximum cooking time is 99 hours, 99 minutes (99:99).
 - 280°F - 345°F, maximum cooking time is 10 hours (10:00).
 - 350°F - 400°F, maximum cooking time is 1 hour (01:00).

Note: Cooking time can be adjusted at any time before or during the cooking process.

PREHEAT

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

- Press the ON/OFF button and adjust your cooking temperature and time for stage 1 cooking.
- Press the PREHEAT button to engage the preheat function.
 - The LED display will show set cooking temperature, pre, and temp.
 - The unit will ALWAYS preheat to the cooking temperature of the next cooking cycle.
- Press the START/PAUSE button to begin preheating.

INSTRUCTIONS

- The unit will begin preheating to the set temperature.
 - The LED display will show 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.
 - During the five (5) minute hold the LED display will show 5 (flashing), ready, and time and will beep one (1) time.
 - If no action is taken within the five (5) minute hold, the unit will automatically go into standby mode.
 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.
 3. Adjust Stage 2 cooking temperature and time by using the [↑] and [↓] buttons.
 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 Stage 1 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 function 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.

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. Delay, Preheat, Sear 1, Sear 2, and Warm are NOT considered stages in the cooking process. Stage 1 cooking is the default (360F for 15-minutes). The temperature and time can be adjusted.

1. Press the ON/OFF button. The LED display will show 360F 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 360F, temp, stage, and 2 (above stage). This is Stage 2 cooking.

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: 360F, 00:15
- Stage 2~5 default: 360F, 00:00
- If no time is set for stages 2~5, those stages will be skipped in the cooking cycle.

INSTRUCTIONS

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 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, sear, 1 (flashing), and temp.
 - Sear 1 searing temperature can be adjusted by using the [↑] and [↓] buttons above and below the temperature icon. 400F 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.

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, sear, 1, 2 (flashing), 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 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 cooking.
2. Press the SEAR button three (3) times. This will engage the sear 2 function.
3. The LED display will show 400F, sear, 2 (flashing), and temp.
 - Sear 2 searing temperature can be adjusted by using the [↑] and [↓] buttons above and below the temperature icon. 400F 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 after cooking until you're ready to serve.
2. The LED display will show 145F, 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 two (2) seconds.
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.
4. 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.
- Warm can be used with the program options as well. Simply choose the program number and press the WARM button and adjust 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 **PROGRAM** button represents **Memory Entry** (the storage of frequently used cooking sequences) and **Memory Recall** (retrieval of cooking sequences). Program slots number 1~100 are designated for preset programs. Slots 101~200 are for your own unique programs. The unit comes with 100 pre-programmed cooking recipes along with an additional 100 memory slots to add your own unique recipes the way you like them cooked.

Memory Recall

Press the **PROGRAM** button. The LED display will show **prog and 1**.

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

Program Your Own Recipe Before Cooking

1. Set your cooking parameters using DELAY, PREHEAT, SEAR 1, STAGE (1~5), SEAR 2 and/or WARM.
2. Press the PROGRAM button. The LED display will show prog and 101.
3. Use the [↑] and [↓] buttons to choose the desired program number to save the program to (101~200).
4. Press the PROGRAM button again to store and save the program to your chosen program number. The program is now stored and available for future recall.
5. Press the START/PAUSE button to begin cooking the program.

Program Your Own Recipe During Cooking

1. Set your cooking parameters using DELAY, PREHEAT, SEAR 1, STAGE (1~5), SEAR 2 and/or WARM.
2. Press the START/PAUSE button to begin cooking.
3. During cooking, press the PROGRAM button. The LED display will show prog and 101.

INSTRUCTIONS

4. Use the [↑] and [↓] buttons to choose the desired program number to save the program to (101~200).
5. Press the PROGRAM button again to store and save the program to your chosen program number. The program is now stored and available for future recall.
6. The unit will continue to cook the recipe programmed.

Program Your Own Recipe After cooking

1. Set your cooking parameters using DELAY, PREHEAT, SEAR 1, STAGE (1~5), SEAR 2 and/or WARM.
2. Press the START/PAUSE button to begin cooking.
3. When the cooking process is finished, and the LED display shows End, press the PROGRAM button. The LED display will show prog and 101.
4. Use the [↑] and [↓] buttons to choose the desired program number to save the program to (101~200).
5. Press the PROGRAM button again 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.

1. During cooking, press and hold the PROGRAM button.
2. The LED display will show the currently running program.
3. Release the PROGRAM button to see the previous screen on the LED display.

View Cooking Functions

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

1. View Before cooking
 - Press the PROGRAM button 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 the PROGRAM button 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 the PROGRAM button. The LED display will show prog and 101.
 - Use the [↑] and [↓] buttons to find the program number to save your edits to.
 - Press the PROGRAM 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.

INSTRUCTIONS

- 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.

3. 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.
4. 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 the PROGRAM button. The LED display will show prog and 101.
 - Use the [↑] and [↓] buttons to find the program number to save your edits to.
 - Press the PROGRAM 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 101~200. You cannot save an adjusted preset program to its original preset program number.

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, 160F (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 210F.

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, set the target probe temperature to 170F.
8. Once the target probe temperature is reached, cooking will stop, and the LED display will show End.

INSTRUCTIONS

Probe Temp Guide							
	Temp. °F	Rare °F	Medium Rare °F	Medium °F	Medium Well °F	Well °F	Time Minutes
Chicken Breast	360			165			5 - 8
Steak 1" thick	350	125	135	145	150	160	3 - 8
Burgers ¼ lb	350						5 - 7
Pork Chops ¾" thick	360						5 - 7
Fish Fillets ½" thick	350						2 - 3
Fish Steaks 1" thick	350						5 - 7
Shrimp	350						3 - 4
Sausage	360						4 - 5
Vegetables (firm)	360						4 - 8
Vegetables (soft)	350						2 - 5
NOTE: Times may vary depending on cooking preference.							

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	

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” button.
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” button 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 WARRANTIES

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.

THE WARRANTY DOES NOT COVER

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

TO OBTAIN SERVICE

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

LIMITED WARRANTY

MANUFACTURER'S OBLIGATION

The Manufacturer's obligation under this Limited Warranty is limited, to the extent allowable by law, to repairing or replacing any part covered by this Limited Warranty which upon examination is found to be defective under normal use. The Limited Warranty is applicable only within the continental United States and only to the original purchaser of the manufacturer's authorized channels of distribution. THE LIMITED WARRANTY MAY NOT BE ALTERED, VARIED OR EXTENDED EXCEPT BY A WRITTEN INSTRUMENT EXECUTED BY THE MANUFACTURER. THE REMEDY OF REPAIR OR REPLACEMENT AS PROVIDED UNDER THIS LIMITED WARRANTY IS EXCLUSIVE. IN NO EVENT SHALL THE MANUFACTURER BE LIABLE FOR ANY CONSEQUENTIAL OR INCIDENTAL DAMAGES TO ANY PERSON, WHETHER OR NOT OCCASIONED BY NEGLIGENCE OF THE MANUFACTURER, INCLUDING WITHOUT LIMITATION, DAMAGES FOR LOSS OF USE, COSTS OF SUBSTITUTION, PROPERTY DAMAGE, OR OTHER MONEY LOSS.

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

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.

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	

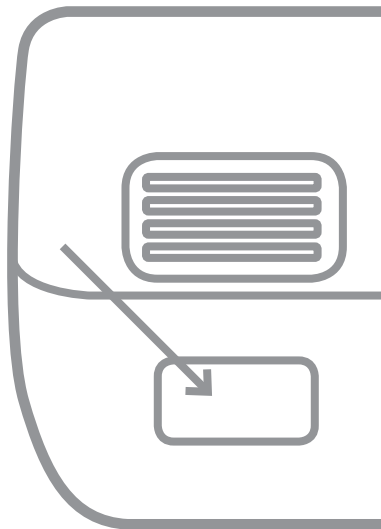
SPANISH

¡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.

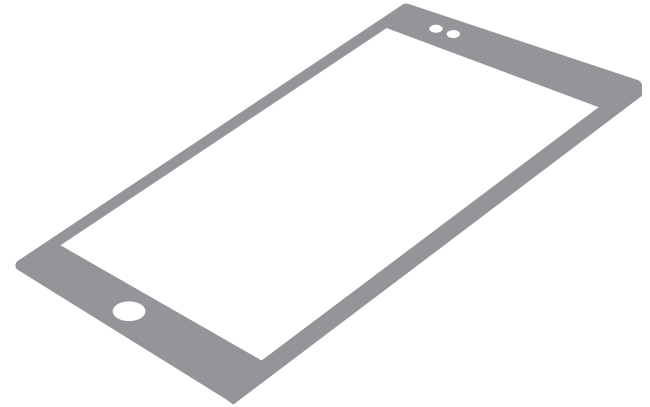
3 Complete la información restante y complete la encuesta opcional.

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
---	--

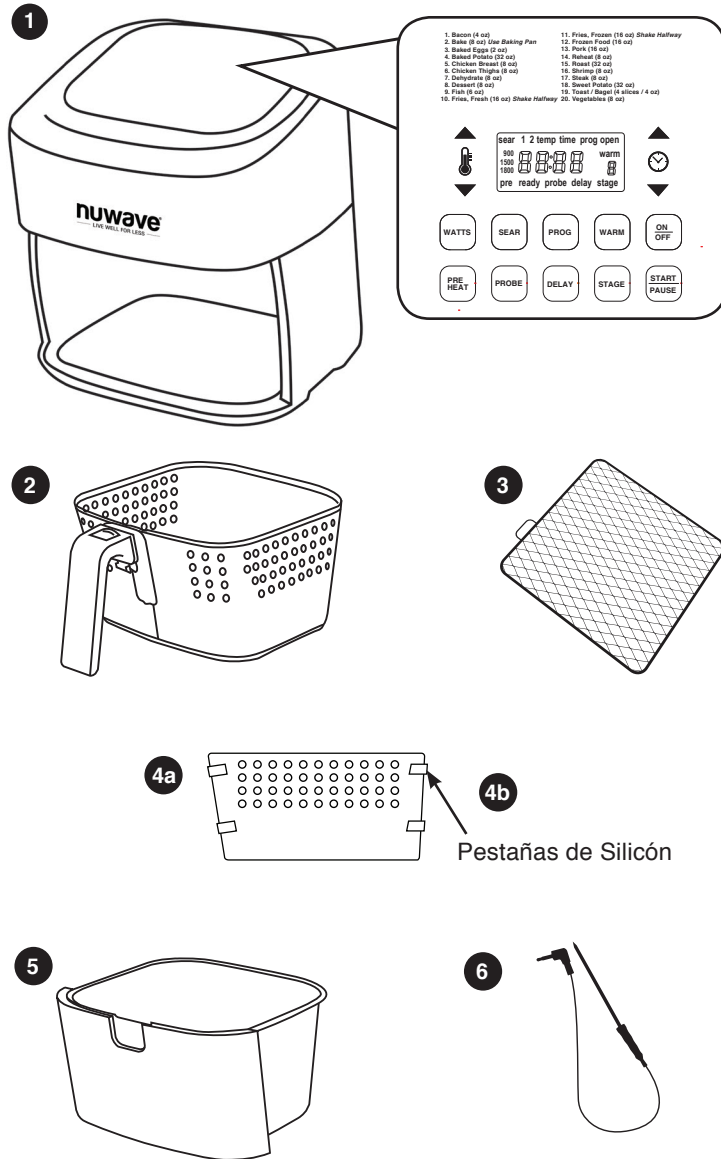
1. No coloque el Brio cerca de materiales inflamables, unidades de calefacción, o ambientes húmedos.
2. La altura de los ingredientes colocados en la canastilla debe cumplir con las instrucciones enumeradas en las "Instrucciones".
3. No coloque ningún otro recipiente en la cacerola. No reemplace ninguna 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

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

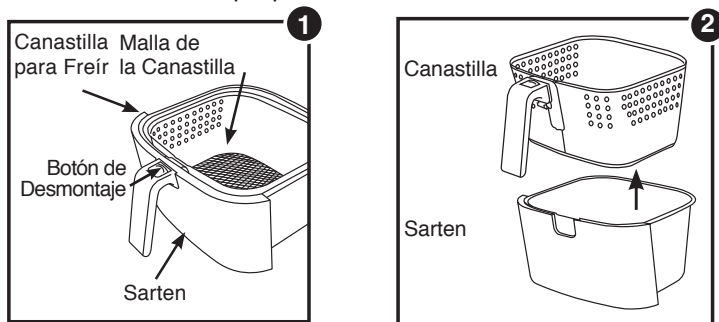
GUÍA DE MONTAJE

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.

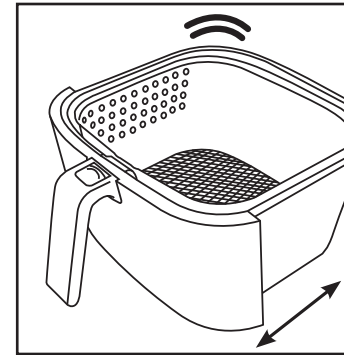
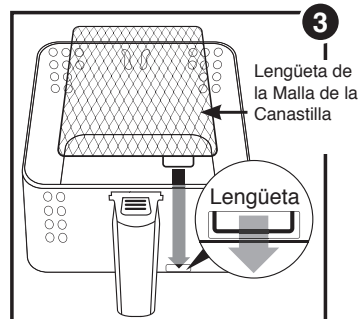


Retirar la Malla de la Canastilla para Freír:

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

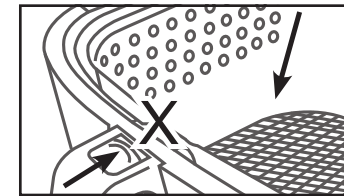
1. Coloque la lengüeta de la Malla en la ranura de la Canastilla para Freír.
2. Presione el otro extremo de la Malla de la Canastilla hasta que entre en su lugar y quede de forma plana dentro de la Canastilla.



Mover los Alimentos

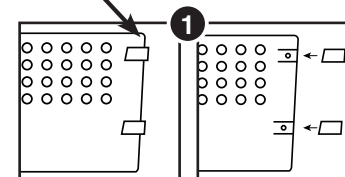
Algunos alimentos requieren agitarse a la mitad de la cocción. Para agitar adecuadamente los alimentos, sostenga el asa, retire el Sarten con la Canastilla de sartén del aparato y agite. Una vez que la comida se haya agitado adecuadamente, deslice el Sarten con la canastilla de nuevo en el Brio.

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



NO PRESIONE EL BOTÓN DE DESMONTAJE MIENTRAS AGITA.

Pestañas de Silicón



Usando el divisor de la Canastilla

Figura 1.

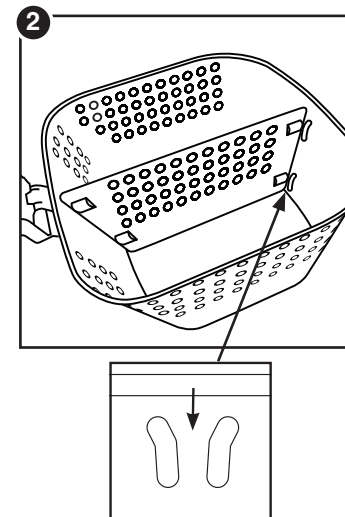
Asegúrese de que las 4 pestañas de silicón estén colocadas en las pestañas divisorias.

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 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 ícono 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 ícono 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