

nuwave

Bravo® **XL**

**Freidora de Aire y Horno
con Sensor de Temperatura**

Manual del Propietario

Modelo: 20801 / 20802

Rev.02



¿Preguntas o inquietudes?

Línea gratuita: **1-877-689-2838** • help@nuwavenow.com

(Lun-Vie 7:30am-4:30pm CST)

REGISTRO DEL PRODUCTO

¡Gracias por comprar el Horno NuWave Bravo XL y
Bienvenido a la Familia NuWave!

REGISTRE
¡AHORA!



REGISTRE SU COMPRA

1. Visite nuwavenow.com/QR
2. Escanee el código QR usando su dispositivo móvil.
3. Llene la información solicitada en el sitio web.

REGISTRE ESTA INFORMACIÓN

Número de Modelo: _____

Número de Serie: _____

Fecha de Compra _____
(Conservar Recibo)

Tienda de Compra _____

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Voltaje: 120V, 60Hz

Potencia: 1800 W

CONSEJO: Puede ubicar el modelo y los números de serie, así como el código QR, en la etiqueta en la parte posterior de la unidad.

SERVICIO AL CLIENTE

Teléfono: **1-877-689-2838**

(Lun-Vie 7:30am - 4:30pm CST)

Correo electrónico:

help@nuwavenow.com

BIENVENIDO

¡Felicidades por recibir su nuevo Bravo XL! Estamos increíblemente emocionados por usted y queremos asegurarnos de que aproveche al máximo su nuevo horno y su experiencia culinaria.

De eso se trata este manual.

En él, hemos proporcionado instrucciones detalladas de funcionamiento y cuidado que cubren todos los aspectos de su nuevo horno para asegurarnos de que satisfaga plenamente sus necesidades.

NuWave se enorgullece de las relaciones que construye con sus clientes, una relación que solo comienza con la compra. Así que si tiene alguna pregunta, comentario o inquietud, no dude en ponerse en contacto con el Servicio al Cliente. ¡Le cuidaremos bien!

¡Nos alegra que esté con nosotros, y sabemos que usted también lo está!

El equipo de NuWave.

¡Conéctese con nosotros!



#nuwavenow

Visite nuwavenow.com para ver otros excelentes productos y accesorios.

TABLA DE CONTENIDOS

Medidas de Seguridad e Información	4-6
Cables de alimentación	6
Ordenar Partes	6
Partes y Accesorios	7
Guía de Ensamble	8
Antes del Primer Uso	8
Posiciones del Rack	8
Primeros Pasos	12-17
Características Principales	12
Panel de Control	12
Consejos Útiles	13
Controles Principales	14
Funciones Básicas Clave	15
Uso de los Accesorios.....	16
Tiempo de Cocción Seleccionable	16
Inicio Rápido	17
Ajuste de Temperatura y Tiempo Predeterminados	17
Instrucciones	18-26
Tiempo y Temperatura	18
Fuentes de Calor y Ventilador	18
Funciones de Cocción 19-2	19
Función de Menú.....	22-23
Función de Pre calentamiento	23-24
Función de Sensor	24-25
Función de Silencio	26
Función de Reloj	26
Función de Bloqueo	26
La Característica de Potencia	26
Funciones Avanzadas	27-29
Cocina por Etapas	27
Función Sellar	27-28
Función de Cocción Lenta	28-29
Cuidado y Mantenimiento	30-32
Antes del Primer Uso	30
Después de Cada Uso	30
Almacenamiento	30
Cambio de la Bombilla	31
Mensajes de Error	31
Solución de Problemas	32
Garantía Limitada	33-34

MEDIDAS DE SEGURIDAD E INFORMACIÓN

SIEMPRE TENGA ESTE MANUAL A MANO PARA FUTURAS REFERENCIAS.

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS El incumplimiento de cualquiera de las medidas de seguridad importantes, advertencias o instrucciones para un uso seguro representa un mal uso del Bravo XL que puede anular su garantía y crear un riesgo de lesiones graves. Cuando utilice el Bravo XL, úselo según lo previsto y para ningún otro uso, y siga siempre las precauciones básicas de seguridad.

1. Lea todas las instrucciones.
2. Asegúrese de que el Bravo XL y todas las piezas estén limpias y secas antes de cada uso.
3. **No** toque las superficies calientes. Las superficies del aparato pueden estar calientes durante y después de su uso. Use las agarraderas.
4. Deseche el plástico protector que cubre el enchufe de alimentación antes de usarlo.
5. **No** permita que el cable eléctrico toque superficies calientes ni cuelgue sobre ningún borde.
6. **No** sumerja el cable, enchufe o aparato en agua u otro líquido.
7. Es necesaria una estrecha supervisión cuando se utiliza cualquier aparato cerca de niños. Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, niños o personas con falta de experiencia o conocimiento, a menos que sea supervisado por un responsable de su seguridad.
8. **No** utilizar si el Bravo XL o su cable no funcionan correctamente o se han dañado de alguna manera. Devuelva la unidad al centro de servicio autorizado más cercano para su examen, reparación o ajuste.
9. Usar solo en una superficie limpia, estable, seca y nivelada.
10. **No** utilice accesorios o aditamentos no recomendados por el fabricante.
11. **NO USAR AL AIRE LIBRE. PARA USO EN INTERIORES SOLAMENTE.**
12. **No** lo coloque sobre o cerca de un quemador caliente, o en un horno caliente.
13. Desenchufe el aparato cuando no esté en uso y deje que el aparato se enfríe completamente antes de limpiar o retirar/reemplazar piezas.
14. **No** cubra ni bloquee las ventilas de aire ubicadas en la parte posterior y los lados del Bravo XL, ya que hacerlo puede impedir una ventilación adecuada. Debe haber al menos 5 pulgadas de espacio libre detrás, a los lados y encima del Bravo XL.
15. Use papel aluminio para envolver los alimentos que producen aceite o jugo cuando se use la Parrilla/Plancha o la Bandeja para Hornear/Goteo para contener goteos y evitar incendios.
16. Para evitar incendios, no permita que ninguna lámina toque los elementos calefactores.
17. **No** altere ni modifique ninguna parte del Bravo XL ni utilice aditamentos o accesorios no recomendados por el fabricante.
18. Es normal que algo de humo escape del Bravo XL cuando se calienta por primera vez.
19. Si se escapa exceso de humo de la salida de aire durante la operación, desenchufe el Bravo XL inmediatamente y comuníquese con el Servicio al Cliente de NuWave al **1-877-689-2838** o escriba a help@nuwavenow.com

MEDIDAS DE SEGURIDAD E INFORMACIÓN

SIEMPRE TENGA ESTE MANUAL A MANO PARA FUTURAS

20. Durante el uso, se puede liberar vapor de las rejillas de ventilación. Mantenga sus manos y cara alejados de estos respiraderos. Tenga cuidado con la salida de vapor caliente al abrir el Bravo XL.
21. Evite colocar su cara cerca de la puerta de vidrio mientras esté en uso.
22. Nunca toque el interior del Bravo XL mientras esté funcionando.
23. Tenga mucho cuidado al mover un aparato que contenga aceite u otros líquidos calientes.
24. Nunca deje el Bravo XL desatendido durante su uso.
25. **No** desmonte el Bravo XL.
26. Deje que el Bravo XL se enfríe antes de meter o sacar algo o antes de limpiarlo.
27. Mantenga este manual a mano para futuras referencias.
28. Asegúrese siempre de que sus dedos estén limpios y secos al presionar los botones.

Advertencias del Horno Tostador (Norma UL 1026, Sección 71.7):

1. Los alimentos de gran tamaño o los utensilios de metal no deben introducirse en el horno tostador, ya que pueden crear un incendio o riesgo de descarga eléctrica.
2. Un incendio puede ocurrir si el horno tostador está cubierto o tocando material inflamable, incluyendo cortinas, paredes y similares, cuando está en funcionamiento. **No** guarde ningún elemento encima del aparato cuando esté funcionando.
3. **No** limpie con estropajos metálicos. Las piezas pueden desprenderse de la almohadilla y tocar las piezas eléctricas, creando un riesgo de descarga eléctrica.
4. Se debe tener extrema precaución al usar contenedores construidos con materiales que no sean metal o vidrio.
5. **No** almacene ningún material en este horno cuando no esté en uso, excepto los accesorios recomendados por el fabricante.
6. **No** coloque ninguno de los siguientes materiales en el horno: papel, cartón, plástico, tela, madera, materiales inflamables, recipientes sellados y similares.
7. **No** cubra la Bandeja de Migajas ni ninguna parte del horno con papel de aluminio. Esto causará el sobrecalentamiento del horno.
8. Apague el Bravo XL presionando el **Botón On/Off** antes de desenchufar la unidad de la toma de corriente.

¿Tiene alguna pregunta sobre su Bravo XL?

Contacte a nuestro amable personal de Servicio al Cliente de 7:30 am a 4:30 pm CST, de lunes a viernes al **877-689-2838** o escríbanos a **help@nuwavenow.com**

MEDIDAS DE SEGURIDAD E INFORMACIÓN

Cables de Alimentación

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

1. La clasificación eléctrica marcada del cable de extensión debe ser al menos tan grande como la clasificación eléctrica del aparato.
2. El cable más largo debe estar colocado de manera que no quede sobre una barra o mesa de donde se pueda tirar o alguien se tropiece involuntariamente.
3. El Bravo XL debe funcionar en una toma de corriente separada de otros aparatos operativos debido a limitaciones de potencia.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES: Lea y comprenda todo el manual antes de usar el Bravo XL.



ADVERTENCIA

Para reducir el **riesgo de descarga eléctrica**, no realice ningún servicio que no sea el contenido en estas instrucciones.

Para desconectar el Bravo XL, apáguelo presionando el botón **Power** y luego retire el enchufe de la toma de corriente.

NUNCA use el Bravo XL con piezas sueltas, dañadas o faltantes.

Mientras cocina, **SIEMPRE** use guantes de horno y deje que los accesorios se enfrien antes de lavarlos.

PEDIDO DE PIEZAS

Durante la vida útil de su Bravo XI es posible que necesite una nueva pieza o accesorio, si así es, NuWave lo tiene cubierto.

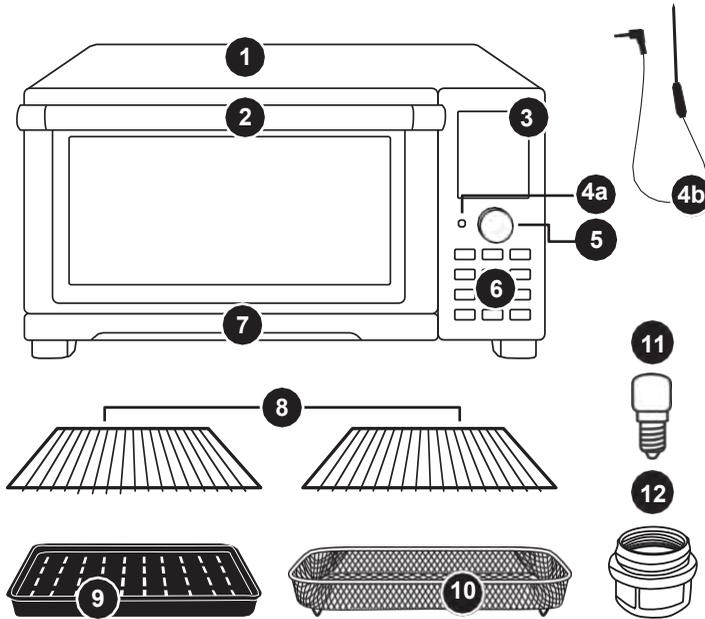
Pedir nuevas piezas y accesorios es rápido y fácil. Simplemente anote el número y el número de la pieza que desea y luego comuníquese con Servicio al Cliente. Puede hacerlo de la siguiente manera:

- Llame al **877-689-2838** (L-V, 7:30am-4:30pm CST), o
- Un Correo electrónico a help@nuwavenow.com

Incluso puede ordenar directamente en línea. Solamente visite

www.nuwavenow.com

PIEZAS Y ACCESORIOS



1

Base

Parte #: 26815

2

Agarradera

3

Display de Menu Digital

4a

Entrada de Sensor (Jack)

4b

Sensor de Temperatura

Parte #: 26808

5

Perilla

6

Funciones

7

Bandeja de Migajas Extraíble

Parte #: 26801

8

**2 Racks
Resistentes para Cocinar**

Parte #: 26802

9

**Bandeja Esmaltada para
Hornear y Rack para Asar**

Parte #: 26804

10

Cesta para Freír con Aire

Parte #: 26806

11

Bombilla de Luz

Parte#: 26807

12

Cubierta de la Bombilla

Parte#: 26809

GUÍA DE MONTAJE

Antes del Primer Uso

1. Retire y deseche cualquier material de embalaje de la unidad.
2. Retire todos los accesorios de su embalaje y lávelos con agua tibia y jabón o en el lavavajillas, solo la rejilla superior, excepto el sensor. NUNCA sumerja la unidad principal en agua.

Si bien la mayoría de los accesorios son aptos para lavavajillas, el sensor no lo es; por lo tanto, lavarlo a mano es muy recomendable. La limpieza frecuente en el lavavajillas puede provocar un desgaste prematuro.

1. Coloque el Bravo sobre una superficie nivelada, uniforme y estable resistente al calor.
2. Deslice el (los) Rack (s) en la posición 1, 2, 3 o 4 del Bravo.
3. Coloque la Bandeja con el Rack para Asar en el Rack para Cocinar en la posición 1.
4. Coloque la Cesta para Freír con Aire encima de la Bandeja para Hornear. Le recomendamos utilizar la Cesta con la Bandeja para optimizar resultados.
5. Coloque la Bandeja de Migajas en su posición deslizándola en la ranura en la parte inferior del horno. Para quitarla, empuje hacia abajo y tire hacia afuera.
6. Enchufe el aparato en una toma de corriente estándar. El enchufe está atrás.

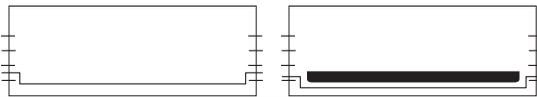
Notas:

No cubra ni bloquee las salidas de aire, ya que hacerlo puede impedir una ventilación adecuada.

Posiciones del Rack y la Bandeja

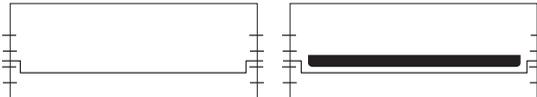
Posición 1:

Freír con Aire, Hornear, Asar, Deshidratar, Congelados, Parrilla, Pizza, Recalentar, Rostizar, y Tostar



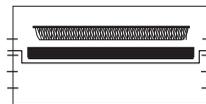
Posición 2:

Freír con Aire, Hornear, Asar, Deshidratar, Congelados, Parrilla, Pizza, Recalentar, Rostizar, y Tostar



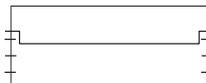
Posición 3:

Freír con Aire, Recalentar, hornear, Congelados, Deshidratar, Tostar, Asar y Rostizar



Posición 4:

Recalentar, Congelados y Deshidratar



Partes

Cesta para Freír

Rack para cocinar

Bandeja/Rack

Notas:

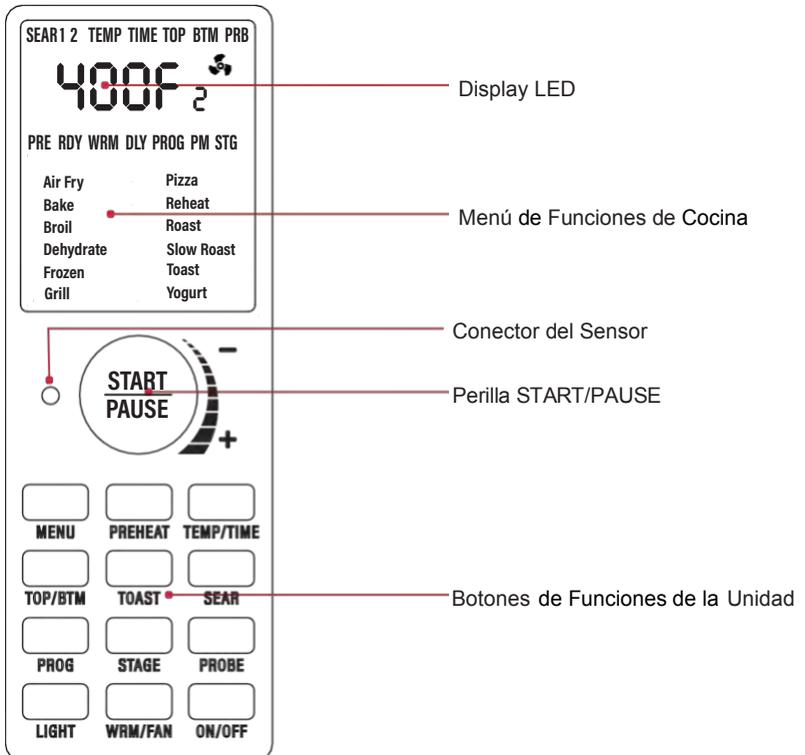
Use la posición 1 para pollo u otros alimentos grandes (con la Bandeja para Hornear y el Rack) como se muestra arriba, y con pizza cuando desee una corteza más crujiente.

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES



PANEL DE CONTROL



FUNCIONES DE COCCIÓN

12 Funciones de Cocción Preprogramadas

<p>Freír con Aire Precalenta automático a 450F (232C)</p> <ul style="list-style-type: none">• Temperatura predeterminada: 350F (177C)• Tiempo predeterminado: 15 min.• Fuente de Calor: Ventilador alto (nivel 3)• Posición del Rack: 1, 2 o 3	<p>Pizza Precalenta automático a 450F (232C)</p> <ul style="list-style-type: none">• Temp predeterminada: 400F (204C)• Tiempo predeterminado: 15 min.• Fuente de calor: superior/inferior (30/100 por ciento)• Tendrá un precalentamiento• Posición del Rack: 1 o 2. (Para mejores resultados, use la 1).• Nota: Los tiempos y las temperaturas variarán según el tamaño de la pizza.
<p>Hornear Precalenta automático a 450F (232C)</p> <ul style="list-style-type: none">• Temp predeterminada: 350F (177C)• Tiempo predeterminado: 25 min.• Fuente de calor: superior / inferior (100 /100 por ciento)• Tendrá un precalentamiento• Posición del Rack: 1, 2 o 3	<p>Recalentar</p> <ul style="list-style-type: none">• Temperatura predeterminada: 350F (177C)• Tiempo predeterminado: 10 min.• Fuente de calor: Arriba/Parte inferior (100 /100 por ciento)• Posición del Rack: Cualquiera
<p>Asar Precalenta automático a 450F (232C)</p> <ul style="list-style-type: none">• Temp predeterminada: 500F (260C)• Tiempo predeterminado: 5 min.• Fuente de calor: Superior (100%)• Posición del Rack: 2 o 3	<p>Rostizar Precalenta automático a 450F (232C)</p> <ul style="list-style-type: none">• Temp predeterminada: 375F (191C)• Tiempo predeterminado: 30 min.• Fuente de calor: Sup/Inf (100/100 por ciento)• Tendrá un precalentamiento• Posición del Rack: 1
<p>Deshidratar</p> <ul style="list-style-type: none">• Temp predeterminada: 100F (37C)• Tiempo predeterminado: 2 horas• Fuente de calor: ventilador mediano (nivel 2)• Posición del Rack: Cualquiera	<p>Asado Lento</p> <ul style="list-style-type: none">• Temp predeterminada: 275F (135C)• Tiempo predeterminado: 1 hora• Sensor: 165F (74C)• Fuente de calor: Sup/Inf (100/100 por ciento)• Posición del Rack: 1, 2 o 3

Si el precalentamiento automático está desactivado, los ajustes preestablecidos no se precalentarán automáticamente.

Para convertir de Fahrenheit a Celsius presione SEAR y TEMP/TIME. Haga lo mismo para regresar.

FUNCIONES DE COCCIÓN

<p>Congelado Precalienta automático a 450F (232C)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Temp predeterminada: 375F (191C) • Tiempo predeterminado: 30 min. • Fuente de calor: Superior/Inferior (100/100 por ciento) • Posición del Rack: Cualquiera 	<p>Tostar Precalienta automático a 450F (232C)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Temp predeterminada: 425F (218C) • Tiempo predeterminado: 5 min. • Fuente de calor: Superior/Inferior (100/100 por ciento) • Posición del Rack: 3
<p>Parrilla Precalienta automático a 450F (232C)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Temp predeterminada: 425F (218C) • Tiempo predeterminado: 15 min. • Fuente de calor: Superior/Inferior (50/100 por ciento) • Tendrá precalentamiento a 450F (232C) • Posición del Rack: 1 	<p>Yogur*</p> <p>*Consulte la página 25 para obtener instrucciones.</p>

Nota:

- Se precalienta a la temperatura predeterminada de la función de cocción. Para desactivar el precalentamiento, presione PREHEAT y no precalentará.
- NUNCA permita que ningún alimento toque directamente los elementos calefactores.
- Las temperaturas, los tiempos y las posiciones de rack predeterminados son una guía. Es posible que sea necesario realizar ajustes.
- La velocidad del ventilador Alta (nivel 3) es la configuración predeterminada a menos que se ajuste. Deshidratar debe ser en el nivel 1.

Tabla de Medición

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

Consejos Útiles

1. Para añadir más tiempo durante el ciclo de cocción actual, gire START/PAUSE en el sentido de las agujas del reloj. Controle sus alimentos para asegurarse de que no se cocinen demasiado.
2. Puede aparecer algo de humedad en la puerta del Bravo durante ciertos ciclos de cocción.
3. Al freír con aire, los alimentos se pueden cubrir ligeramente con aceite para aumentar lo crujiente y dorado.

TABLAS DE TEMPERATURA

Sensor de Temperatura

Carnes	Horno Temp	Sellada	1/2	3/4	Cocida	Bien Cocida
Pollo, Pechuga Pavo, Pechuga Pato, Pechuga	360					165*
Pollo, Entero Pavo, Entero, Pato, Entero	360					165*
Pollo, Muslo Pavo, Muslo Pato, Muslo	360					165*
Filete 1"Gros (25mm)	450	125	135	145*	150*	160*
Hamburguesas 1/2 lb	450	125	135	145*	155*	160*
Roast Beef (Hueso) Roast Beef (Deshuesado)	350	125	135	145*	150*	160*
Cordero (hueso) Cordero (Deshuesado)	350	125	135	145*	150*	160*
Cerdo (c/hueso) Cerdo (Deshuesado)	350			145*	150*	160*
Salmón, Atún, Fletán, Pez Espada	450			145*	150*	160*
Filetes de Pescado de 1" (25mm)	450			145*	150*	160*
Salchicha	450/232					160*

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

Tiempo de Cocción Seleccionable

Temperatura	Tiempo
50°F–275°F	00:00–99:59
280°F–350°F	00:00–24:00
355°F–400°F	00:00–04:00
405°F–450°F	00:00–01:00
455°F–500°F	00:00–00:30

BOTONES DE FUNCIÓN DE LA UNIDAD

ON/OFF

Encienda y apague el Bravo®. Esto también cancela cualquier función de cocción.

MENU

Acceda a las 12 funciones de cocción (vea pag 10–11). Gire START/PAUSE para seleccionar.

PREHEAT

Se calienta a la temperatura deseada. De inicio, la temperatura de precalentamiento es 350F.

TEMP/TIME

Utilice START/PAUSE para aumentar o disminuir la temperatura y el tiempo antes y durante el proceso de cocción. Para convertir de Fahrenheit a Celsius presione SEAR y TEMP/TIME. Haga lo mismo para volver atrás.

- **Días/Horas:** Para cambiar a Días y Horas, pulse PROG y TEMP/TIME. Para volver a Horas y Minutos, presione PROG y TEMP/TIME nuevamente.
- **Formato TIME:** Puede cambiar el formato para mostrar minutos y segundos (por ejemplo, 10:59, 10 minutos y 59 segundos). Mantenga presionado TIME durante 1 segundo, si lo presiona nuevamente, volverá a la configuración predeterminada.
- Para cambiar la temperatura, mantenga pulsado START/PAUSE durante 1 segundo y, a continuación, gire la perilla a la nueva temperatura predeterminada.
- Para cambiar el tiempo predeterminado, mantenga pulsado TIME y luego START/PAUSE durante 1 segundo, luego gire la perilla al nuevo tiempo .

TOP/BTM

Ajuste la potencia a los elementos superior e inferior. El predeterminado es 100/100.

TOAST

Seleccione entre 10 niveles. Inicia en Nivel 5, 425F durante 5 minutos. Disminuya con la perilla START/PAUSE para tostadas más claras o incremente para más oscuras.

SEAR

Selle su comida para conservar los jugos. El valor predeterminado es 450F durante 5 minutos.

PROG

Le da acceso a 100 ajustes preestablecidos de cocción y le permite almacenar 50 propios.

WRM/FAN

- **WRM:** Mantiene sobrantes favoritos calientes después de cocinados. Temperatura de inicio 140F (60C) con tiempo de 1 hora. Hasta 3 horas 50F (10C) -200F (93C).
- **VENTILADOR:** Ajuste entre 0 y 3 velocidades del ventilador.

STAGE

Le permite cocinar a diferentes temperaturas y momentos a lo largo del proceso de cocción.

PROBE

Utilice el sensor digital incluido para obtener resultados perfectos en todo momento.

LIGHT

Enciende y apaga la luz interna.

Nota: Consulte INSTRUCCIONES para una explicación detallada de cada botón y características.

INSTRUCCIÓN

Con sus numerosos ajustes y características, el conjunto de funciones del Bravo XL le ofrece lo necesario para preparar comidas deliciosas y saludables rápido y sencillo.

1. Presione ON/OFF una vez para encender el Bravo.



2. Presione START/PAUSE para cocinar a 350F (177C) durante 15 minutos, que son los ajustes predeterminados.
 - Se mostrará 350F (177C) y comenzará una cuenta regresiva.
 - Para ajustar la temperatura, gire START/PAUSE para aumentarla, o disminuirla en incrementos de 5F (1C). Gire la perilla rápidamente para ajustarla en incrementos más grandes.
 - Tanto la temperatura como el tiempo se pueden ajustar durante la cocción presionando TEMP/TIME y girando START/PAUSE para cada uno.
3. Presione START/PAUSE una vez durante la cocción para pausar.
4. Presione START/PAUSE una segunda vez para reanudar la cocción.
 - Se mostrará el tiempo de cocción restante y la cuenta regresiva continuará.

Configuración del Reloj

1. Pulse PREHEAT y TEMP/TIME al mismo tiempo.
2. Gire START/PAUSE para ajustar el reloj. Cuando se alcancen las 12:00, se mostrará PM. Desenchufe el Bravo para cancelar el reloj.

Visualizar el Reloj durante la Cocción:

1. Pulse PREHEAT y TEMP/TIME al mismo tiempo. La pantalla mostrará la hora actual.
 - El tiempo se puede ajustar girando START/PAUSE.
 - La hora del reloj permanecerá mostrada hasta que se presione START/PAUSE.

WRM/FAN

FAN – Nivel 3, Alta Velocidad (Completa)

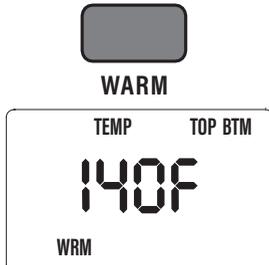


1. Mantenga presionado WRM/FAN durante 1 segundo. 3 arriba de STG y FAN se mostrarán.
2. Gire la perilla START/PAUSE para ajustar la velocidad del ventilador.
3. Para apagar el ventilador, gire la perilla START/PAUSE a 0

INSTRUCCIÓN

WRM (MANTENER CALIENTE)

1. Presione ON/OFF.



2. Pulse WRM/FAN. De inicio es 140F (60C) durante 1 hora ("01:00").
 - Ajuste la temperatura/tiempo girando START/PAUSE para aumentar o disminuir la temperatura en incrementos de 5F (1C). Gire rápidamente la perilla para ajustarlo en incrementos más grandes. El rango es 50F ~ 200F (10C ~ 93C).
 - WRM se mostrará cuando se utilice la función Warm.
3. Pulse START/PAUSE para comenzar.

Notas:

- El ventilador no está encendido durante la función Warm.
- Warm siempre será la última función ejecutada. Por ejemplo, el orden de las funciones de cocción: Preheat » Sear 1 » Ciclo de Cocción Regular » Sear 2 » Warm » Fin.

WARM Independiente

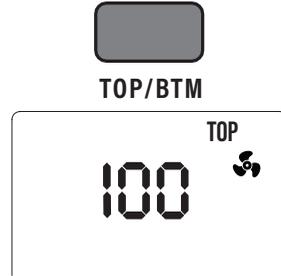
Mantendrá su comida caliente por hasta 3 horas.

1. Presione WRM / FAN y TOP / BTM al mismo tiempo para activar la función WARM individual .
2. El tiempo es de 1 hora, máx 3.
3. El rango de temperatura es: 50F-200F (10C - 93C)

TOP/BTM

Predeterminado: 100% superior, 100% inferior. Esto es la cantidad de calor de los elementos superior e inferior.

1. Pulse ON/OFF.



2. Presione TOP/BTM, se mostrará 100 y TOP. Ajuste la cantidad de calor proveniente del elemento calefactor superior girando START/PAUSE. Ajustable en incrementos del 10%.
3. Presione TOP/BTM nuevamente, se mostrará 100 y BTM. Ajuste la cantidad de calor del elemento inferior girando START/PAUSE. Ajustable en incrementos del 10%.
4. Después de elegir los porcentajes de calor superior e inferior, presione START/PAUSE.

Nota:

Al utilizar Broil del MENU, la alimentación BTM no es ajustable. La función Broil solo utiliza el elemento calefactor TOP.

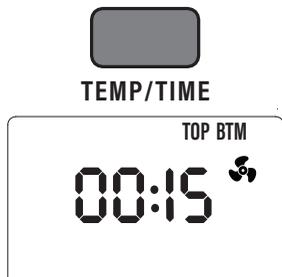
¿Hornear, Rostizar o Asar?

Use Bake cuando cocine algo que se levante (p. ej., pasteles, galletas). Use Roast para algo denso que esté dorado durante toda la cocción. Use Broil para dorar o crujir rápidamente un alimento.

INSTRUCCIÓN

TEMP/TIEMPO

Predeterminado: 350F, 15 minutos



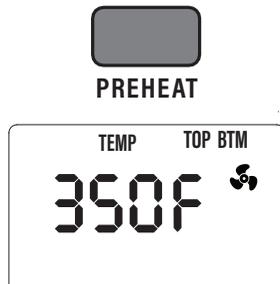
1. Presione TEMP/TIME una vez.
 - Gire START/PAUSE para aumentar el tiempo 1 minuto o rápidamente para incrementos más grandes.
 - Gire START/PAUSE para disminuirlo en incrementos de 1 minuto o rápidamente para incrementos más grandes.
 - El intervalo es de 99 horas, 99 minutos ("00:00"-"99:99").
2. Presione TEMP /TIME, se mostrarán 350F y TEMP.
 - Gire START/PAUSE para aumentar la temperatura 5F o rápidamente para ajustarla en incrementos más grandes.
 - Gire START/PAUSE para disminuirla 5F o rápidamente para incrementos mayores.
3. Pulse START/PAUSE para comenzar.
4. Cuando el Bravo termine de cocinar su comida, se mostrará "End" y la unidad emitirá un pitido tres veces.

Notas:

- Pulse TEMP/TIME para ver la temperatura actual y el tiempo restante.
- START/PAUSE se puede girar mientras se presiona TEMP/TIME para ajustar temperatura y tiempo durante la cocción.

PRECALENTAR

1. Pulse ON/OFF. Ajuste la temperatura y el tiempo.



- Gire START/PAUSE para aumentar la temperatura 5F (1C) o rápidamente para ajustarla en incrementos más grandes.
 - Gire START/PAUSE para disminuir la temperatura 5F (1C) o rápidamente para ajustarla en incrementos más grandes.
2. Pulse START/PAUSE para comenzar.
 - Al alcanzar la temperatura, pitará y comenzará una cuenta regresiva de 10 segundos.
3. Coloque cuidadosamente la comida en el Bravo. Comenzará a cocinar una vez que finalice la cuenta regresiva.

Notas:

- Si utiliza una función preprogramada con un precalentamiento incorporado, cuando comience la cocción, gire la perilla para cambiar el tiempo.

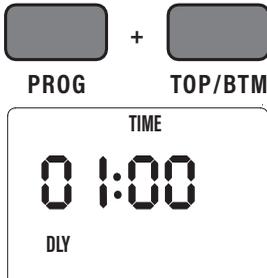
INSTRUCCION

PRECALENTAMIENTO AUTOMÁTICO

1. Pulse PROG y PREHEAT al mismo tiempo para encenderlo/desactivarlo.
 - El precalentamiento automático precalentará automáticamente a la temperatura de cocción establecida.
 - Al alcanzar la temperatura establecida, entrará en una cuenta regresiva de 10 seg como la función típica de PREHEAT.
 - Al terminar la cuenta regresiva, cocinará a la temperatura y tiempo establecidos.
2. Para desactivarlo, presione PROG y PREHEAT al mismo tiempo.

DEMORAR

Predeterminado – 1 hora.



1. Presione ON/OFF.
2. Presione PROG y TOP/BTM.
 - Ajuste el tiempo de demora girando START/PAUSE para aumentar o disminuir el tiempo en incrementos de 1 minuto o gire rápidamente para incrementos mayores.
 - El tiempo máximo de retardo es de 24 horas. ("24:00").
3. Pulse START/PAUSE para iniciar el tiempo de retraso.
 - El tiempo de retraso establecido se mostrará con una cuenta atrás.

4. Una vez completada la demora, comenzará a cocinar a la temperatura y tiempo establecidos (350F (177C) durante 15 minutos).

Uso de la Función Demora con Cocción

Ejemplo 1: Retrase la cocción 40 minutos, cocine a 360F (182C) durante 20 minutos.

1. Pulse TEMP/TIME. Ajuste la temperatura a 360F (182C).
2. Presione TEMP/TIME otra vez. Ajuste el tiempo a 20 min.
3. Pulse PROG y TOP/BTM al mismo tiempo. Ajuste el tiempo a 40 min.
4. Pulse START/PAUSE. Se retrasará 40 minutos, luego cocinará a 360F (182C) durante 20 minutos.

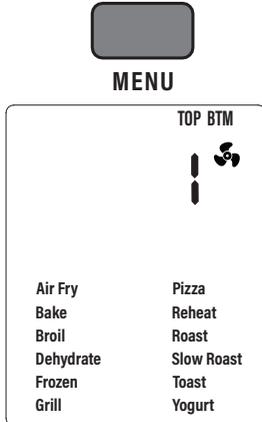
Ejemplo 2: Retrase la cocción 60 minutos, cocine a 400F (204C) durante 10 minutos.

1. Pulse TEMP/TIME. Ajuste la temperatura a 400F (204C).
2. Presione TEMP/TIME otra vez. Ajuste el tiempo a 10 min.
3. Pulse PROG y TOP/BTM al mismo tiempo. Ajuste el tiempo a 1 hora.
4. Pulse START/PAUSE. El Bravo se retrasará 1 hora, luego cocinará a 400F (204C) durante 10 minutos.
5. Cuando el Bravo haya terminado, se mostrará "End" y emitirá un pitido tres veces.

Nota: La demora siempre será la primera función ejecutada por el Bravo.

INSTRUCCION

MENÚ

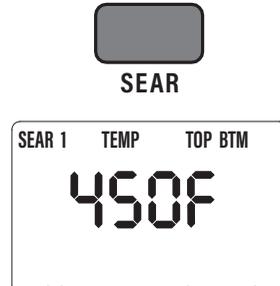


1. Presione ON/OFF.
2. Pulse MENU. La configuración seleccionada parpadeará.
3. Para seleccionar en el menú, gire START/PAUSE o pulse MENÚ.
4. Una vez elegido el menú deseado, pulse START/PAUSE para comenzar a cocinar. Se mostrará el tiempo de cocción.
 - Cuando el Bravo termine de cocinar, se mostrará End y la unidad emitirá un pitido tres veces.
 - Gire START/PAUSE para ajustar temperatura y tiempo, si desea.
 - Puede ajustar temperatura y tiempo para cualquier opción con precalentamiento incorporado. (Ver 12 tabla de Menús Preprogramados)

Notas:

- Algunas opciones requieren precalentamiento. Esto está ya preprogramado. Los menús con preheat incorporado incluyen "Air Fry", "Bake", "Pizza", "Frozen", "Toast", "Broil", "Grill" y "Roast".
- Una vez alcanzada la temperatura, pitará, se mostrará 5 y comenzará una cuenta regresiva de 5 minutos.

SEAR: Predeterminado — 450F / 5 minutos. SEAR 1



Esto se establece en predeterminado ANTES de la etapa de cocción regular.

1. Pulse ON/OFF.
2. Presione SEAR una vez, se mostrará 1.
3. Pulse START/PAUSE. Se mostrará SEAR 1, dos puntos (:) parpadearán.
 - Cocinará a 450F por 5 min. (SEAR 1), luego a 350F por 15 min. (valor predeterminado), mostrará End y pitará 3 veces, lo que indicará que la cocción se ha completado.

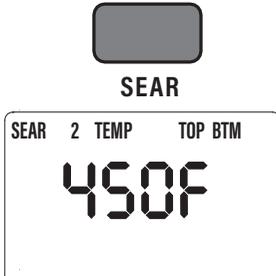
Nota:

- La temperatura y el tiempo normales de cocción se pueden ajustar girando START/PAUSE después del Paso 1.

SEAR 1 2

1. Presione ON/OFF.
2. Pulse SEAR 2 veces. Mostrará 450F, TEMP y SEAR 1 y 2.
3. Pulse START/PAUSE. Se mostrará SEAR 1 y (:) parpadearán. Se mostrarán TIME, TOP y BTM.
 - Cocina a 450F por 5 minutos. (SEAR 1), cocine a 350F por 10 min. (default), y cocine a 450F por 5 min. (SEAR 2). SEAR 2 se mostrará, (:) parpadearán, End se mostrará y pitará 3 veces, indicando una cocción completa.

SEAR 2



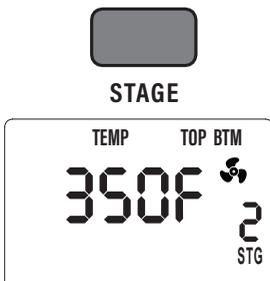
Sear 2 siempre será la etapa DESPUÉS de la etapa de cocción regular.

1. Presione ON/OFF.
2. Presione SEAR tres veces, se mostrará 2.
 - Pulse START/PAUSE. Cocinará a 350F por 15 min. (default), cocine a 450F por 5 min. (SEAR 2), mostrará End y pitará 3 veces, indicando cocción completada.

Notas:

- Presione SEAR cuatro veces para borrar la función Sear.
- El tiempo máximo para todas las funciones de Sear es de 30 min.
- La temp máxima para todas las funciones de Sear es de 500F.

ETAPAS



Puede programar un máximo de 5 etapas.

1. Presione ON/OFF.

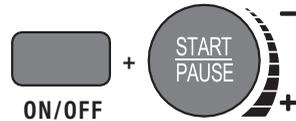
INSTRUCCION

2. Presione STAGE.
 - Pulse TEMP/TIME. Gire START/PAUSE para ajustar la temperatura y el tiempo.
3. Presione STAGE nuevamente para programar otra etapa de cocción.
 - Pulse TEMP/TIME. Gire START/PAUSE para ajustar la temperatura y el tiempo.
4. Pulse START/PAUSE para comenzar a cocinar las etapas programadas.

SEAR 1, SEAR 1 2, DELAY y WARM con STAGE COOKING

Ejemplo: Retraso 1 hr » ajuste a 350F (Sear 1) por 4 m. » Cocine a 325F por 20 m. (E pa 1) » Cocine a 300F por 40 m. (Etapa 2) » Cocine a 350F por 10 m. (Etapa 3) » Cocine a 400F por 5 m. (Sear 1 2) » WARM a 125F por 30 m.

1. Pulse START/PAUSE. Ajuste la temperatura a 325F.

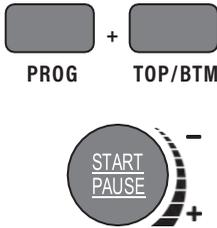


2. Pulse TEMP/TIME. Ajuste el tiempo a 20 min girando START/PAUSE.



INSTRUCCION

3. Pulse PROG y TOP/BTM al mismo tiempo para Demora. Gire START/PAUSE para ajustar el tiempo a 1 hora ("01:00").



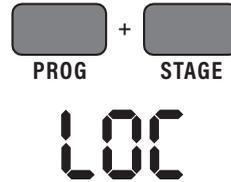
4. Presione SEAR. Gire START/PAUSE para ajustar la temperatura a 350F. Pulse TEMP/TIME y gire para ajustar el tiempo a 4 min. Se mostrará 1.
5. Pulse STAGE. Gire START/PAUSE para ajustar la temperatura a 300F. Pulse TEMP/TIME y gire para ajustar el tiempo a 40 min.
6. Pulse STAGE de nuevo. Gire START/PAUSE para ajustar la temperatura a 350F. Pulse TEMP/TIME y gire para ajustar el tiempo a 10 min.
7. Presione SEAR nuevamente. Gire START/PAUSE para ajustar la temperatura a 400F. Pulse TEMP/TIME y gire START/PAUSE para ajustar el tiempo a 5 min., 2 parpadeará.
8. Presione WARM. Gire START/PAUSE para ajustar la temperatura a 125F. Pulse TEMP/TIME y gire para ajustar el tiempo a 30 min..
9. Presione START/PAUSE para comenzar la cocción.

Notas:

- Durante la cocción, se mostrarán todas las funciones para ese ciclo de cocción. La función en la que se está cocinando actualmente parpadeará.
- El tiempo restante para esa función o etapa contará hacia atrás y (:) parpadeará. Las funciones restantes para ese ciclo se mostrarán.

BLOQUEO

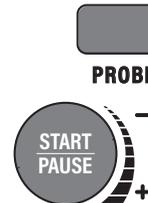
Se utiliza para detener el Bravo. Mientras esté Bloqueado, los botones no responderán a ninguna acción hasta que la unidad esté desbloqueada.



1. Presione ON/OFF. Ajuste la temperatura. (Vea TEMP/TIME.)
2. Para bloquear las funciones, pulse PROG y STAGE al mismo tiempo. Se mostrará el tiempo restante.
 - NINGÚN botón funcionará, excepto LIGHT y ON/OFF.
3. Para desbloquear, pulse PROG y STAGE al mismo tiempo una vez más. El Bravo se desbloqueará y se mostrará LOC.
 - El botón ON/OFF funcionará durante la función Lock si es necesario apagar el Bravo.

SENSOR

El Sensor de Temperatura muestra la temperatura interna de los alimentos. Predeterminado: 165F.



1. Inserte el extremo del sensor en su comida. Coloque los alimentos en el horno. Deje suficiente cable para salir por la parte superior de la puerta.
2. Inserte el sensor en el conector.

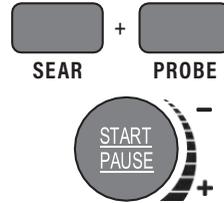
INSTRUCCION

3. Pulse ON/OFF. Ajuste la temperatura.
4. Mantenga presionado PROBE por 1 segundo.
5. Ajuste la temperatura del sensor a la interna de cocción deseada. El rango es 50F ~ 212F.
6. Pulse START/PAUSE Se mostrará la temperatura interna actual del sensor.
7. Pulse TEMP/TIME para mostrar la temperatura establecida, 350F.
 - Mantenga presionado PROBE por 1 seg. para mostrar la temperatura del sensor. Gire START/PAUSE para ajustarla.
 - Presione PROBE para mostrar la temperatura interna actual.
8. Al alcanzar la temperatura del sensor, dejará de cocinar y mostrará End.

Notas:

- El Bravo cocinará hasta alcanzar la temperatura del sensor. Si se agota el tiempo antes, continuará cocinando hasta que alcance esa temperatura.
- Evite tocar cualquier hueso al insertar el sensor. Cuando fría con aire, asegúrese de insertar el sensor directamente en el centro (desde el lado) de cualquier carne que planea voltear. Evite insertar el sensor en ángulo.
- Cuando desconecte el sensor y presione PROBE, se mostrará Prb1 (error) y la unidad emitirá un pitido tres veces, indicando que se presionó el PROBE pero que no se insertó en la entrada (Jack).
- Si la temperatura es inferior a la temperatura del sensor establecida y se presiona START/PAUSE, se mostrará Prb2 (error) y la unidad emitirá un pitido tres veces.

- Si no se alcanzó la temperatura después del tiempo establecido, se continuará cocinando. Para ver el tiempo restante, presione TEMP/ TIME dos veces (si no está cocinando dentro de una cuenta regresiva programada). ON se mostrará y permanecerá, indicando que el tiempo se ha agotado.



Uso de Sear 1 2 con Sensor

Ejemplo: Sear 1 » Etapa 1,2,3 » Sear 2 » Warm » Temperatura del Sensor 200F. Si la temperatura alcanza los 200 ° F en la etapa 2, el Bravo dejará de cocinar para las etapas restantes, pero aún cocinará para las funciones Sear 2 y Warm.

Para evitar el estado "inseguro" (el sensor se sale, pero el horno comenzó a funcionar con Probe configurada y activada), el Bravo se apagará cuando:

1. Si la temp objetivo es más de 250F y el sensor no aumenta en 5F después de 60 min, apague la unidad en seguida.

O

2. Si la temperatura objetivo es inferior a 250F y el sensor no aumenta en 5F después de 120 min, apague la unidad inmediatamente. Se mostrará "Prb4".

Nota: Para cancelar cualquier función o etapa durante la cocción, pulse TEMP/TIME (si no está en una cuenta regresiva) y gire START/PAUSE hasta que el tiempo muestre las 00:00. Esto detendrá la función y pasará a la siguiente de cocción.

INSTRUCCION

TOSTAR

TOAST activa la función TOSTAR. La temperatura es 425F, y el calor TOP/BTM es 100 /100. Presione TOAST. La pantalla LED mostrará

"TOAST" y "5". Para ajustar el nivel de tostado entre "1" y "10", gire START/PAUSE a la izquierda para más claras o a la derecha para más oscuras. Los niveles de tostado en minutos y segundos son los siguientes a 425F:

- 1 – 03:00
- 2 – 03:30
- 3 – 04:00
- 4 – 04:30
- 5 – 05:00
- 6 – 05:30
- 7 – 06:00
- 8 – 06:30
- 9 – 07:00
- 10 – 07:30

Para ajustar la temperatura para cada nivel, pulse TEMP/TIME para mostrar la temperatura. Utilice la perilla START/PAUSE.

Para ajustar el tiempo de tostado, pulse el botón TEMP/ TIME. La pantalla mostrará el tiempo determinado por el nivel. Ajuste el tiempo con la perilla START/PAUSE.

Cuando se seleccione el nivel o tiempo y temperatura, coloque la tostada en el horno y presione START/PAUSE. Cuando termine, la pantalla LED mostrará "End" y pitará tres (3) veces.

YOGURT

Seleccione Yogurt, 275F (auto). El valor del sensor es 185F, insértelo en la leche y asegúrela con el clip. Coloque el tazón en el Bravo y presione START/PAUSE.

Al alcanzar 175F: el Bravo pitará 2 veces a medida que se acerque a los 185F. Deje enfriar a 110F. Para acelerar, abra la puerta o retire el recipiente y colóquelo en un baño de agua helada (deje el sensor conectado).

Cuando alcance los 110F, emitirá un pitido por 10 minutos, o hasta que se desactive. Vuelva a meter el recipiente, cierre la puerta y presione START/PAUSE. Se mantendrá a 110F por un máximo de 8 hrs.

PROGRAMA

PROGRAM tiene Memory Entry (Almacén uso frecuente) y Memory Recall (Recuperación). Los programas número 1-100 están designados para preestablecidos. 101-150 son para sus propios programas.

Viene con 100 recetas preprogramadas junto con 50 ranuras de memoria extra para agregar sus propias recetas de la forma que guste.

- Se pueden ajustar temperaturas y tiempos establecidos para las recetas 1-100, pero no se guardarán cuando se recupere un número de programa (1-100) una vez más.

Vea la lista en la Guía de Inicio Rápido.

Recuperación de Memoria: Pulse el botón PROG. Se mostrará prog y 1.

1. Use START/PAUSE para elegir el programa a recuperar.
 - 1-100 son programas preestablecidos.
 - Los números 101-150 son sus programas únicos.
2. Una vez elegido el programa, pulse START/PAUSE para empezar. 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. Configure sus funciones, incluidos temperaturas y tiempos.
2. Mantenga pulsado el botón PROG durante 1 segundo. La pantalla mostrará prog y 101.

INSTRUCCION

3. Gire START/PAUSE para elegir el número de programa deseado para guardar (101-150).
4. Mantenga presionado PROG durante 1 seg para guardar el programa en el número de elegido. Ahora está almacenado y disponible para su futura recuperación.
5. Presione START/PAUSE para comenzar a cocinar el programa.

Programe su Propia Receta durante la Cocción:

1. Configure sus funciones, incluidas las temperaturas y los tiempos.
2. Pulse START/PAUSE para empezar a cocinar.
3. Durante la cocción, pulse el botón PROG durante 1 segundo. La pantalla mostrará prog y 101.
4. Utilice START/PAUSE para elegir el número de programa deseado para guardar (101-150).
5. Presione PROG 1 segundo para almacenar y guardar el programa en el número elegido. El programa ahora está almacenado y disponible para su futura recuperación.
6. La unidad continuará cocinando su receta programada.

Programe su propia Receta Después

1. Configure sus funciones, incluidas temperaturas y tiempos.
2. Pulse START/PAUSE para comenzar.
3. Cuando finalice el proceso de cocción y la pantalla muestre End, pulse PROG por 1 segundo. La pantalla mostrará prog y 101.
4. Gire START/PAUSE para elegir el número de programa deseado para guardar el programa (101-150).
5. Pulse PROG por 1 seg para guardar el programa en el número de elegido. El programa ahora está almacenado y disponible.

Para ver el programa actual durante la cocción:

1. Durante la cocción, pulse PROG.
2. Se mostrará el programa actual por 1 segundo.
3. La pantalla pasará a una cuenta atrás.

Para ver las Funciones del Programa:

1. Ver Antes de cocinar:
 - Presione PROG y busque el número de programa para revisar girando START/PAUSE.
 - Una vez que el programa aparezca en la pantalla, presione STAGE para revisar cada fase de cocción.
 - Se pueden hacer ajustes a las temperaturas y tiempos para cada función en este momento.
2. Durante la cocción:
 - Pulse STAGE para revisar cada fase de cocción.
 - Continúe presionando STAGE para desplazarse por todas las funciones para ese número de programa.
 - Se pueden realizar ajustes de temperatura y tiempo para cada función en este momento.
 - No se mostrarán las funciones que ya se hayan completado.

Para Editar un Programa:

1. Editar antes de cocinar:
 - Presione PROG y busque el número de programa que desea editar girando START/PAUSE.
 - Una vez que aparezca el número en la pantalla, pulse STAGE hasta ver la función que desea editar.
 - Usando TEMP/TIME y START/PAUSE, realice las ediciones de temperatura y tiempo.
 - Al realizar todas las ediciones, presione PROG por 1 segundo. La pantalla mostrará prog y 101.

INSTRUCCION

- Gire START/PAUSE para encontrar el número de programa.
- Presione PROG por 1 segundo para guardar las ediciones.

2. Editar durante la cocción:

- Pulse TEMP/TIME y utilice la perilla START/PAUSE para ajustar la temperatura de cocción.
- Pulse TEMP/TIME y utilice START/PAUSE para ajustar el tiempo de cocción.
- Si hay más funciones de cocción que desea editar, presione STAGE hasta llegar a la función que desea editar.
- Utilice TEMP/TIME y START/PAUSE para realizar sus ediciones.
- El Bravo continuará el proceso de cocción con las ediciones que haya realizado.

Notas:

- Las funciones que ya han finalizado no se pueden editar.
- Ya realizadas todas las ediciones, permita que el Bravo cocine.
- Al terminar la cocción, se emitirá un pitido tres veces y la pantalla mostrará End seguido de SAVED.
- Presione PROG durante 1 segundo. La pantalla mostrará prog y 101.
- Utilice START/PAUSE para encontrar el número para guardar sus ediciones.
- Presione PROG por 1 segundo para guardar sus ediciones.
- Si guarda en la memoria ya llena, la nueva receta anulará la anterior. Cualquier edición en 1-100 solo se puede guardar en 101-150. No puede guardar un programa en su número preestablecido original.
- Se pueden ajustar temperaturas y tiempos para recetas del 1-100.

Temperaturas y tiempos ajustados no se guardarán cuando se recupere un programa (1-100) una vez más.

Cocina de Arrastre:

1. Durante la cocción, mostrará la temperatura actual del sensor y, mientras, "PRB" estará encendido.
2. Durante la cocción, pulse TEMP/TIME. Presione TEMP/TIME nuevamente y se mostrará la temperatura elegida del horno (350F predeterminada). Mientras muestra la temperatura de cocción, "PRB" ya no estará encendido.
3. Mantenga presionado PROBE por 1 segundo. Ajuste la temperatura deseada del sensor utilizando START/PAUSE.
4. Cuando la unidad alcance 10F por debajo de la temperatura objetivo del sensor, alertará con 3 series de pitidos cortos.
 - Esto sucederá cada vez que el sensor esté en uso.
 - Si se ha terminado el tiempo de cocción pero la temperatura deseada del sensor aún no se ha alcanzado, la unidad continuará cocinando hasta alcanzarla.

Ejemplo:

Sensor: 200F

Cocción Regular: 380F, 5 min.

Sear 2: 400F, 2 min.

Warm: 140F, 30 min.

5. Si la temperatura del sensor no se alcanzó bajo la cocción regular a 380 F, 5 min., la unidad continuará cocinando a 380F hasta alcanzarla, luego irá a Sear 2 y luego a Warm.

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

Antes del Primer Uso:

Lave las partes extraíbles¹ con agua tibia y jabón o en el lavavajillas (rejilla superior).

1. Retire los materiales de embalaje.
2. Retire el pegamento y las etiquetas del aparato.
3. Limpie los Racks para Hornear, la Bandeja, el Rack para Asar, la Cesta para Freír y la Bandeja de Migajas con agua caliente, una esponja no abrasiva y detergente suave, o en el lavavajillas, solo parte superior.
4. Enjuague la Piedra para Pizza con agua caliente antes de usar. Deje secar al menos 30 min y luego colóquela en un horno muy caliente durante 30-45 min. Apague el horno y deje enfriar antes de tocarla.
5. Limpie el interior y exterior del Bravo con un paño de cocina húmedo y séquelo bien.

IMPORTANTE - No sumerja el Bravo en agua ni intente el lavavajillas. La superficie exterior se puede limpiar con un trapo o esponja húmedos.

Asegúrese de que se haya enfriado completamente antes de limpiarla.

Limpiar Después de cada Uso:

1. Deje que se enfríe todo antes de limpiarlo.
2. Desenchufe siempre el Bravo de la toma de corriente. NUNCA limpie la unidad mientras esté enchufada.
3. Nunca utilice limpiadores abrasivos o corrosivos, ya que pueden dañar el acabado o la superficie del horno. Limpie el exterior con un paño limpio y húmedo y séquelo bien.
4. Aplique el agente de limpieza directamente a una toalla, no directamente a la unidad.
5. Para limpiar el interior, use un paño húmedo, jabón líquido y toalla limpia.

6. Nunca use almohadillas de lana de acero en interior o exterior del Bravo.

7. NUNCA MANIPULE UNA PIEDRA DE PIZZA CALIENTE. Deje que se enfríe completamente antes de limpiarla. Ya fría, limpie la piedra con una toalla húmeda, luego enjuague con agua fría y seque. **ADVERTENCIA:** NUNCA sumerja una piedra caliente en agua, ya que puede agrietarse y romperse bajo el agua, causando lesiones.

8. Cuando la ventana de vidrio esté completamente fría, rocíe el limpiacristales en una toalla y limpie el interior y el exterior. Use un paño para enjuagar la ventana y luego seque completamente con una toalla seca.

9. Para eliminar las migajas, deslice la bandeja y deseche las migajas. Limpie y regrese. La Bandeja de Migajas debe vaciarse y limpiarse después de cada uso. Nunca opere el horno sin la Bandeja de Migajas en su lugar.

10. Para quitar la grasa, remoje la Bandeja, el Rack para Asar, la Cesta para Freír, los Racks para Cocinar y la Bandeja de Migajas en agua caliente y jabón. Seque bien.

Almacenamiento

- Desenchufe el Bravo y deje que la unidad se enfríe completamente.
- Asegúrese de que todas las piezas estén limpias y secas.
- Nunca enrede el cable alrededor del Bravo.

¹ La Piedra para Pizza es opcional. TODOS los accesorios (EXCEPTO la Piedra) deben lavarse a mano con agua caliente y jabón.

GUÍA DE SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

El Bravo XL está diseñado con una función de apagado automático para evitar el sobrecalentamiento durante el uso. Si el Bravo XL se apaga para enfriarse, se puede detectar un olor. Desenchufa el Bravo XL y espere a que se enfríe por completo. Para evitar el sobrecalentamiento del Bravo XL, no cocine los alimentos a temperaturas más altas o durante más tiempo de lo recomendado.

El Bravo XL no Funciona

Es posible que el Bravo XL no esté enchufado o encendido .

Inserte el enchufe en una toma de corriente conectada a tierra adecuada. Presione **Power**. Si el Bravo XL sigue sin funcionar, póngase en contacto con Servicio al Cliente.

La Puerta del Bravo XL no se Cierra por Completo

El alimento que está tratando de cocinar es demasiado grande, o los racks o accesorios no están colocados correctamente en su lugar.

Disminuya el tamaño o la cantidad de alimentos. Asegúrese de que los racks y bandejas estén colocados correctamente y empujados hacia la parte posterior del Bravo XL.

La Comida se Fríe de Manera Desigual

La comida que está cocinando debe moverse o voltearse a mitad del proceso.

A mitad de la cocción, abra el horno y mueva o voltee su comida.

La Bandeja de Migajas no Encaja Correctamente en el Bravo XL

Es posible que no esté colocada correctamente en la ranura o que algo la esté bloqueando.

Retire la Bandeja de Migajas y limpie cualquier alimento que pueda haberse acumulado en la parte posterior del Bravo XL.

Humo Blanco está Saliendo del Bravo XL

Está cocinando alimentos grasosos, o los Racks y/o la Parrilla/Plancha pueden tener residuos grasos de usos anteriores.

Limpie los Racks, la Parrilla/Plancha y la Bandeja de Migajas regularmente entre usos.

La Pantalla LED está en Blanco

El Bravo XL puede haberse sobrecalentado y apagado para enfriarse, o no se tomaron medidas y el horno se apagó. También, es posible que el Panel de Control no funcione correctamente.

Desenchufe el Bravo XL y deje que se enfríe. Conéctelo y vea si está funcionando. Si la pantalla permanece en blanco, póngase en contacto con Servicio al Cliente.

El Bravo XL no Calienta

El Bravo XL puede estar desenchufado. También puede haberse sobrecalentado o los elementos calefactores pueden no estar funcionando.

Asegúrese de que el Bravo XL esté enchufado y completamente frío. Inicie un ciclo de cocción y vea si la unidad alcanza la temperatura correcta. Si el Bravo XL sigue sin calentarse, póngase en contacto con Servicio al Cliente.

Para obtener más ayuda, comuníquese con el Departamento de Servicio al Cliente de NuWave al 1-877-689-2838 (L a V 7:30 am a 4:30 pm CST), o a help@nuwavenow.com.

GUÍA DE SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Mensaje de Error:	Solución(es):
Prb1	El Sensor no está conectado. Conecte el Sensor al Bravo.
Prb2	La temperatura interna objetivo del Sensor se establece más alta que la temperatura de cocción establecida.
Prb3	Cortocircuito del Sensor. Contacte a Servicio al Cliente
Prb4	El Sensor no detecta el aumento de temperatura. Asegúrese de que esté insertado a la comida dentro del horno en la cocción.
Er1	Sensor de temperatura NTC sobrecalentado. Apáguelo para que se enfríe. Si el Bravo no funciona después, póngase en contacto con Servicio al Cliente.
Err1	Cortocircuito del Sensor NTC. Contacte a Servicio al Cliente.
Err2	El Sensor NTC está abierto. Contacte a Servicio al Cliente.
Err8	Un botón puede estar atascado. Contacte a Servicio al Cliente.

Para más ayuda, comuníquese al Departamento de Servicio al Cliente de NuWave al 1-877-689-2838 (Lunes a Viernes de 7:30 am-4:30 pm CST), o a help@nuwavenow.com.

GARANTÍA LIMITADA

EL FABRICANTE GARANTIZA

NuWave, LLC garantiza que Bravo XL estará libre de defectos del fabricante durante 1 año a partir de la fecha de compra, bajo un uso doméstico normal y cuando se opere de acuerdo con las instrucciones escritas del Fabricante. La Garantía Limitada cubre únicamente al Comprador Original. El fabricante proporcionará las piezas y la mano de obra necesarias para reparar el producto en el Departamento de Servicio de NuWave LLC. Después de la expiración de la garantía, el costo de las piezas y la mano de obra será responsabilidad del propietario.

LA GARANTÍA NO CUBRE

La Garantía Limitada se anula si las reparaciones son realizadas por un distribuidor no autorizado, o si la placa con el dato de número de serie se retira o se desfigura. El deterioro normal del acabado debido al uso o la exposición no está cubierto por esta garantía. Esta Garantía Limitada no cubre fallas, daños o rendimiento inadecuado debido a accidentes, actos de Dios (como rayos), fluctuaciones en la energía eléctrica, alteraciones, abuso, mal uso, atmósferas de tipo corrosivo, instalación incorrecta, falta de operación de acuerdo con las instrucciones escritas del fabricante, uso anormal, usos comerciales o de alquiler, o unidades revendidas. NuWave LLC se reserva el derecho de anular la Garantía Limitada, cuando lo permita la ley, para productos comprados a un distribuidor no autorizado.

PARA OBTENER EL SERVICIO

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

OBLIGACIÓN DEL FABRICANTE

La obligación del Fabricante en virtud de esta Garantía Limitada se limita, en la medida permitida por la ley, a reparar o reemplazar cualquier pieza cubierta por esta Garantía Limitada que, tras su examen, se encuentre defectuosa en condiciones normales de uso. La Garantía Limitada es aplicable solo dentro de los Estados Unidos continentales y solo al comprador original de los canales de distribución autorizados por el fabricante. **LA GARANTÍA LIMITADA NO PUEDE SER ALTERADA, VARIADA O EXTENDIDA, EXCEPTO POR UN INSTRUMENTO ESCRITO EJECUTADO POR EL FABRICANTE. EL RECURSO DE REPARACIÓN O REEMPLAZO SEGÚN LO DISPUESTO EN ESTA GARANTÍA LIMITADA ES EXCLUSIVO. EN NINGÚN CASO EL FABRICANTE SERÁ RESPONSABLE DE NINGÚN DAÑO CONSECUENTE O INCIDENTAL A NINGUNA PERSONA, YA SEA OCASIONADO O NO POR NEGLIGENCIA DEL FABRICANTE, INCLUIDOS, ENTRE**

OTROS, DAÑOS POR PÉRDIDA DE USO, COSTOS DE SUSTITUCIÓN, DAÑOS A LA PROPIEDAD U OTRA PÉRDIDA DE DINERO.

Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o consecuentes, por lo que las exclusiones de limitación anteriores pueden no aplicarse. Esta Garantía Limitada otorga derechos legales específicos, y también puede haber otros derechos que varían de un estado a otro. **SALVO QUE SE DISPONGA LO CONTRARIO ANTERIORMENTE, EL FABRICANTE NO OFRECE GARANTÍAS EXPRESAS O IMPLÍCITAS QUE SURJAN POR LEY O DE OTRO MODO, INCLUIDAS, ENTRE OTRAS, LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS DE COMERCIABILIDAD E IDONEIDAD PARA UN PROPÓSITO P PROPIETARIO. SI AÚN TIENE ALGUNA PREGUNTA SOBRE EL FUNCIONAMIENTO O LA GARANTÍA DEL PRODUCTO, COMUNÍQUESE CON NUWAVE LLC.**

PROCEDIMIENTO DE RESOLUCIÓN DE DISPUTAS

Para disputas relacionadas con el uso del sitio web o el uso o la compra de un producto o servicio de NuWave (colectivamente "Disputas"), usted acepta comunicarse primero con NuWave LLC al (877) 689-2838, o a *legal@nuwavenow.com*. Si no podemos resolver su disputa de manera informal, todas y cada una de las disputas se someterán a arbitraje final y vinculante. Puede iniciar el proceso de arbitraje presentando por escrito una demanda a la Asociación Americana de Arbitraje ("AAA") y enviando una copia a NuWave. NuWave pagará todos los costos de presentación. Un solo árbitro de la AAA llevará a cabo el arbitraje en un lugar conveniente para usted o por teléfono. El laudo arbitral será vinculante y podrá ser presentado como sentencia en un tribunal de jurisdicción competente. El arbitraje se llevará a cabo de acuerdo con las disposiciones de las Reglas de Arbitraje Comercial y los Procedimientos de Mediación de la AAA vigentes en el momento de la presentación de su demanda de arbitraje. Véase https://www.adr.org/sites/default/files/CommercialRules_Web.pdf. Salvo que lo exija la ley según lo determine un árbitro, ninguna de las partes o árbitros podrá revelar la existencia, el contenido o los resultados de cualquier arbitraje en virtud del presente sin el consentimiento previo por escrito de ambas partes.

- A. **RENUNCIA AL DERECHO A DEMANDAR.** Al aceptar el arbitraje, usted entiende que, en la medida máxima permitida por la ley, acepta renunciar a su derecho a presentar una demanda en cualquier tribunal, a una audiencia judicial, un juicio de juez o un juicio con jurado.
- B. **RENUNCIA A DEMANDAS COLECTIVAS.** En la medida máxima permitida por la ley, usted acepta expresamente abstenerse de presentar o unirse a cualquier reclamo en cualquier capacidad representativa o colectiva, incluidos, entre otros, presentar o unirse a cualquier reclamo en cualquier demanda colectiva o arbitraje colectivo.
- C. **PROCEDIMIENTO DE EXCLUSIÓN.** Para solicitar la exclusión voluntaria del arbitraje, debe comunicarse con NuWave LLC a *legal@nuwavenow.com*, NuWave LLC, 560 Bunker Ct., Vernon Hills, IL 60061, U.S.A., (877) 689-2838. Tendrá treinta (30) días a partir de la fecha de entrega del producto para optar por no participar en el arbitraje con respecto a cualquier disputa que surja de o esté relacionada con el uso o la compra de cualquier producto NuWave. Si han pasado más de 30 días, usted no es elegible para optar por no participar en el arbitraje y habrá renunciado a su derecho a demandar o participar en una demanda colectiva con respecto a la

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

- D. **ALGUNOS ASUNTOS NO ESTÁN SUJETOS A ARBITRAJE.** No obstante lo anterior, lo siguiente no estará sujeto a arbitraje y solo podrá ser juzgado en los tribunales estatales y federales de Illinois: (i) cualquier disputa, controversia o reclamo relacionado con o que impugne la validez de nuestros derechos de propiedad intelectual y derechos de propiedad, incluidos, entre otros, patentes, marcas comerciales, marcas de servicio, derechos de autor o secretos comerciales; (ii) una acción de una Parte para medidas cautelares temporales, preliminares o permanentes, ya sean prohibitivas u obligatorias, u otras medidas provisionales; o (iii) interacciones con autoridades gubernamentales y reguladoras. Usted acepta expresamente abstenerse de presentar o unirse a cualquier reclamo en cualquier capacidad representativa o colectiva, incluidos, entre otros, presentar o unirse a cualquier reclamo en cualquier demanda colectiva o cualquier arbitraje colectivo.

PROPUESTA 65 DEL ESTADO DE CALIFORNIA

WARNING

This product can expose you to chemicals including Cadmium, which is known to the State of California to cause cancer, birth defects, and other reproductive harm.

For more information go to: www.P65Warnings.ca.gov.

ADVERTENCIA

Este producto puede exponerle a químicos, incluido el Cadmio, el cual es conocido en el Estado de California por causar cáncer y también defectos de nacimiento u otros daños reproductivos.

Para más información, vaya a www.P65Warnings.ca.gov.

LEE EL MANUAL DEL PROPIETARIO

Si aún tiene alguna pregunta sobre el funcionamiento o la garantía de este producto, comuníquese con NuWave LLC al 1-877-689-2838 (de lunes a viernes de 7:30 a.m. a 4:30 p.m. CST) o escriba a help@nuwavenow.com.



Freidora de Aire y Horno con Sensor de Temperatura

NuwaveNow.com



SOLO PARA USO DOMÉSTICO

120 VCA, 60 Hz, 1800 W

Modelo: 20801 / 20802

Rev. 2

Para información sobre patentes, visite:
www.nuwarennow.com/legal/patent

Diseñado en Francia y desarrollado en
EE.UU. NuWave LLC
560 Bunker Ct.
Vernon Hills, IL 60061, Estados Unidos

Teléfono: 1-877-689-2838
Lun - Vie 7:30 am a 4:30 pm (CST)

Correo electrónico:
help@nuwarennow.com

Hecho en China
©2022 NuWave LLC • Todos los Derechos
Reservados.

N.º de Artículo: BM20801-20802
CB02
10-10-22