

# OWNER'S MANUAL

nuwave

# Bravo<sup>®</sup> XL

## Air Fryer and Oven with Temperature Probe



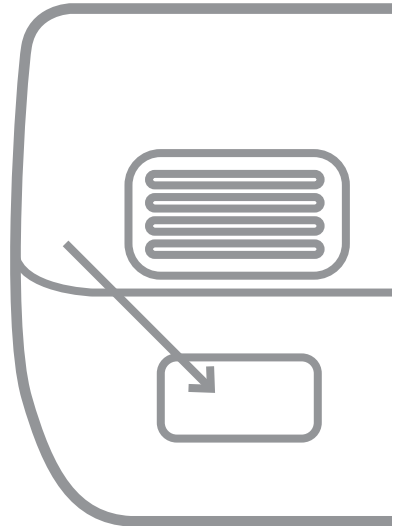
[nuwavenow.com](http://nuwavenow.com)

# REGISTER NOW!

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

All you have to do is follow these simple steps.

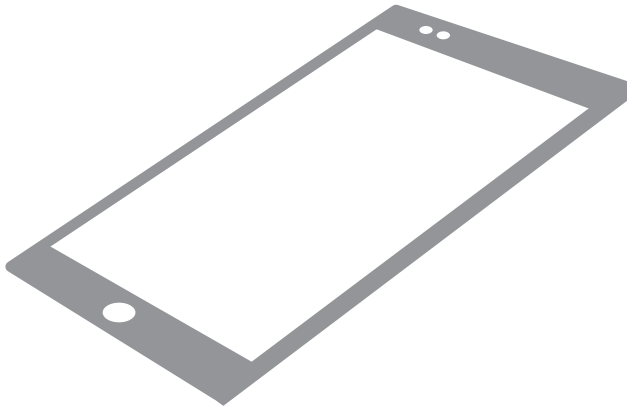
- 1** Using your smartphone or smart device, scan the QR code located on the unit label on the back of the unit.
- 2** You will be directed to NuWave's product registration page with your unit's unique serial number automatically entered in the appropriate field.  
**NOTE:** If you do not have a web-enabled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



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

for an additional  
**3 months  
warranty!**

## 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.

# TABLE OF CONTENTS

## OWNER'S MANUAL

Important Safeguards .....	5-8
12 Presets .....	9-10
Measurement Chart.....	10
Probe Temperature Chart.....	11
Parts & Accessories.....	12
Assembly Guide .....	13
Quickstart .....	14
Instructions .....	15-30
<b>Cleaning &amp; Maintenance .....</b>	<b>31-32</b>
<b>Troubleshoot Guide.....</b>	<b>33-35</b>
<b>Limited Warranty .....</b>	<b>36-39</b>
<b>Spanish.....</b>	<b>40-81</b>
<b>Replaceable Parts.....</b>	<b>82-83</b>



[nuwavenow.com](http://nuwavenow.com)

# IMPORTANT SAFEGUARDS

HOUSEHOLD USE ONLY · READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

ENGLISH

**Operate only in accordance with intended use as described in this manual.**

**When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including:**

1. Read all instructions.
2. Ensure the Bravo and all parts are clean and dry before each use.
3. Do not touch hot surfaces. The appliance's surfaces may be hot during and after use. Use handles.
4. A short power-supply cord is provided to reduce risk.
5. Discard the protective plastic covering the power plug before use.
6. Do not let the electrical cord touch hot surfaces or hang over any edge.
7. Do not immerse cord, plug, or appliance in water or other liquid.
8. Close supervision is necessary when any appliance is used near children. This appliance is not intended for use by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, children, or persons with lack of experience or knowledge, unless supervised or instructed on the use of the appliance by one responsible for their safety.
9. Do not operate if the Bravo or cord malfunctions or has been damaged in any way. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
10. Use only on a clean, stable, dry and level surface.
11. Do not use accessories or attachments not recommended by the manufacturer.
12. **DO NOT USE OUTDOORS. FOR INDOOR USE ONLY.**
13. Do not place on or near a hot surface or in a heated oven.
14. Unplug the appliance when not in use and allow the appliance to cool completely before cleaning or removing/replacing parts.
15. Never put the Bravo against the wall or other appliances. There should be at least 5 inches of free space behind, to the sides of, and on top of the Bravo.
16. Do not place airtight containers in the Bravo.
17. Do not place plastic or rubber containers in the unit. Avoid using containers made of any material other than ceramic, glass, or metal in the unit.
18. Do not place paper, cardboard, plastic, or any other flammable materials on top of or inside the Bravo.

# IMPORTANT SAFEGUARDS

HOUSEHOLD USE ONLY • READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

19. Use aluminum foil to wrap foods that produce oil or juice when operating and put on the Baking Pan or Broiler Rack to prevent fire.
20. To prevent fire, make sure foil does not touch heating elements.
21. Do not cover the Crumb Tray, or any part of the Bravo, with foil. This will cause overheating that may lead to fire.
22. Do not place objects on top of the Bravo.
23. Do not alter or modify any part of the Bravo or use attachments or accessories not recommended by the manufacturer.
24. It is normal for some smoke to escape the unit when heating for the first time.
25. If excess smoke is escaping from the air vent during operation, unplug the unit immediately and contact Customer Service at 1-877-689-2838 or email [help@nuwavenow.com](mailto:help@nuwavenow.com).
26. Do not overfill the Bravo such that contents are touching heating elements or blocking the fan.
27. During use, steam may be released from the air outlet vents. Keep hands and face away from the air outlet openings. Be careful of hot steam escaping when opening the Bravo.
28. Avoid placing face near the glass door during use.
29. Never touch the insides of the Bravo while it is operating.
30. Use extreme caution when operating the Bravo or any other appliance.
31. Never leave the Bravo unattended during use.
32. Do not disassemble the Bravo.
33. Allow the Bravo to cool before putting in or pulling out items or before cleaning.
34. Keep manual handy for future reference.



## WARNING

**Never use the Bravo with loose, damaged, or missing parts.**

 **WARNING**

In case of other problems, unplug unit and contact Customer Service: 1-877-689-2838 or email help@nuwavenow.com.

**SEE CLEANING & MAINTENANCE BEFORE USE****Electrical Information**

A short 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 Bravo 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.

**SAVE THESE INSTRUCTIONS**

Read and understand the entire manual before using this appliance.

**DO NOT USE THE BRAVO FOR ANYTHING OTHER THAN ITS INTENDED USE.**

**Note:** Put the Bravo 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 staff kitchens/cafeterias 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.

# IMPORTANT SAFEGUARDS

HOUSEHOLD USE ONLY • READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

---

**NOTICE: FAILURE TO FOLLOW ANY OF THE IMPORTANT SAFEGUARDS, ADDITIONAL SAFEGUARDS, OR THE INSTRUCTIONS FOR SAFE USE IS A MISUSE OF THE BRAVO SMART OVEN THAT CAN VOID THE WARRANTY AND CREATE THE RISK OF SERIOUS INJURY.**

## **ADDITIONAL SAFEGUARDS**

1. Amount of ingredients placed in the Bravo should comply with directions listed under Instructions.
2. Do not move the Bravo while in operation.
3. Only after the Bravo has completely cooled down should you attempt to move or handle it.
4. DO NOT attempt to use the Bravo to deep-fry any food as this is NOT its intended use and may create a fire hazard.
5. Do not cover the intake air vents or exhaust vents while the Bravo is operating.
6. Make sure the Bravo is always clean prior to cooking.
7. Before removing the plug from the outlet always turn the unit "OFF".
8. Always unplug power cord by pulling on plug, NOT the cord.



# 12 PRESETS

12 Preprogrammed Menus	
<p><b>Air Fry</b>  <b>Automatic Preheats to 450F (232C)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Default Temp: 360F (182C)</li> <li>• Default Time: 15 min.</li> <li>• Heat Source: High Fan (level 3)</li> <li>• Rack Position: 1, 2, or 3</li> </ul>	<p><b>Pizza</b>  <b>Automatic Preheats to 450F (232C)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Default Temp: 400F (204C)</li> <li>• Default Time: 15 min.</li> <li>• Heat Source: Top/Bottom (30/100 percent)</li> <li>• Will have a preheat</li> <li>• Rack Position: 1 or 2. (For crispier results use position 1.)</li> <li>• <b>Note:</b> Times &amp; temps will vary on the size of the pizza.</li> </ul>
<p><b>Bake</b>  <b>Automatic Preheats to 450F (232C)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Default Temp: 350F (177C)</li> <li>• Default Time: 25 min.</li> <li>• Heat Source: Top/Bottom (100/100 percent)</li> <li>• Will have a preheat</li> <li>• Rack Position: 1, 2, or 3</li> </ul>	<p><b>Reheat</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Default Temp: 350F (177C)</li> <li>• Default Time: 10 min.</li> <li>• Heat Source: Top/Bottom (100/100 percent)</li> <li>• Rack Position: Any</li> </ul>
<p><b>Broil</b>  <b>Automatic Preheats to 450F (232C)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Default Temp: 500F (260C)</li> <li>• Default Time: 5 min.</li> <li>• Heat Source: Top (100 percent)</li> <li>• Rack Position: 2 or 3</li> </ul>	<p><b>Roast</b>  <b>Automatic Preheats to 450F (232C)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Default Temp: 375F (191C)</li> <li>• Default Time: 30 min.</li> <li>• Heat Source: Top/Bottom (100/100 percent)</li> <li>• Will have a preheat</li> <li>• Rack Position: 1</li> </ul>
<p><b>Dehydrate</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Default Temp: 100F (37C)</li> <li>• Default Time: 2 hours</li> <li>• Heat Source: Medium Fan (level 2)</li> <li>• Rack Position: Any</li> </ul>	<p><b>Slow Roast</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Default Temp: 275F (135C)</li> <li>• Default Time: 1 hour</li> <li>• Probe: 165F (74C)</li> <li>• Heat Source: Top/Bottom (100/100 percent)</li> <li>• Rack Position: 1, 2, or 3</li> </ul>

**If Automatic Preheat is turned off the Presets will not preheat automatically.**

**To convert from Fahrenheit to Celsius press SEAR and TEMP/TIME. Do the same to switch back.**

# 12 PRESETS

<p><b>Frozen</b>  <b>Automatic Preheats to 450F (232C)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Default Temp: 375F (191C)</li> <li>• Default Time: 30 min.</li> <li>• Heat Source: Top/Bottom (100/100 percent)</li> <li>• Rack Position: Any</li> </ul>	<p><b>Toast</b>  <b>Automatic Preheats to 450F (232C)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Default Temp: 425F (218C)</li> <li>• Default Time: 5 min.</li> <li>• Heat Source: Top/Bottom (100/100 percent)</li> <li>• Rack Position: 3</li> </ul>
<p><b>Grill</b>  <b>Automatic Preheats to 450F (232C)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Default Temp: 425F (218C)</li> <li>• Default Time: 15 min.</li> <li>• Heat Source: Top/Bottom (50/100 percent)</li> <li>• Will have a preheat to 450F (232C)</li> <li>• Rack Position: 1</li> </ul>	<p><b>Yogurt</b>          *Refer to page 25 for directions.</p>

**Note:**

- The uni preheats to the default temperature of menu program. To turn off automatic preheat, press PREHEAT and preheat will turn off.
- NEVER Allow any food to touch the heating elements directly.
- Default temperatures, times, and rack positions are a guide. Adjustments may need to be made to reach desired result.
- Fan speed of High (level 3) is the default setting unless speed is adjusted. Dehydrate should be the lowest fan setting (level 1).

## 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	Kilogram = kg

# PROBE TEMPERATURE CHART

ENGLISH

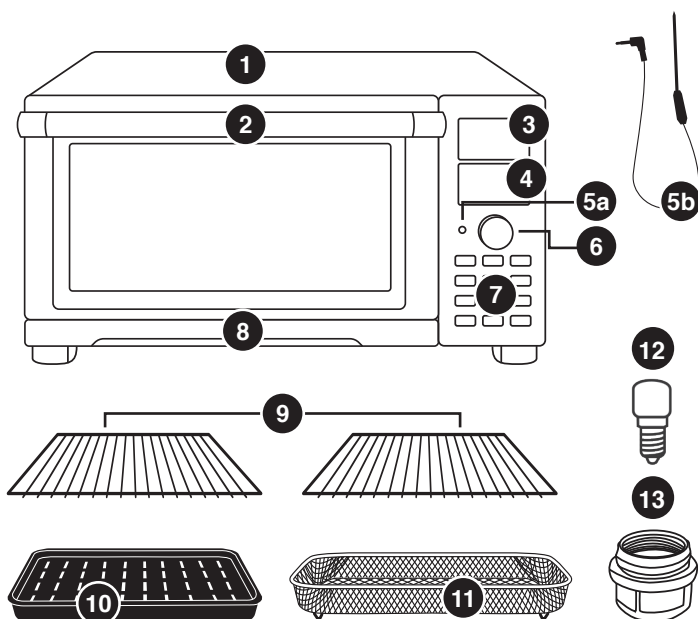
Meats	Cooking Temp. °F/ °C	Rare °F/ °C	Med Rare °F/ °C	Med °F/ °C	Med Well °F/ °C	Well °F/ °C
Chicken, breast Turkey, breast Duck, breast	360/182					165/74*
Chicken, whole Turkey, whole Duck, whole	360/182					165/74*
Chicken, thigh Turkey, thigh Duck, thigh	360/182					165/74*
Steak 1" thick (25mm)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

**Note:** Times may vary depending on cooking preference. Consuming raw or undercooked meats, poultry, or seafood may increase your risk of food borne illness.  
\*To reduce the risk, cook your food to USDA-safe temperatures.

### Helpful Hints

- To add more time during current cooking cycle, turn START/ PAUSE clockwise. Monitor your food to ensure it doesn't overcook.
- Some moisture may appear on the Bravo's door during certain cooking cycles.
- When air-frying, food can be lightly coated with oil beforehand to boost crispiness and browning.

# PARTS & ACCESSORIES



**1** Base  
Part #: 26815

**2** Handle

**3** Digital Display Menu

**4** Menu

**5a** Probe Input (Jack)

**5b** Temperature Probe  
Part #: 26808

**6** Dial

**7** Functions

**8** Pull-Out Crumb Tray  
Part #: 26801

**9** 2 Heavy-Duty  
Cooking Racks  
Part #: 26802

**10** Enamel Baking Pan  
and Enamel Broiler  
Rack  
Part #: 26804

**11** Air Fry Basket  
Part #: 26806

**12** Light Bulb  
Part#: 26807

**13** Light Bulb Cover  
Part#: 26809

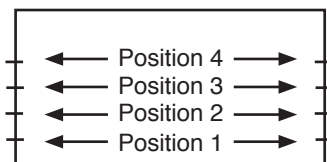
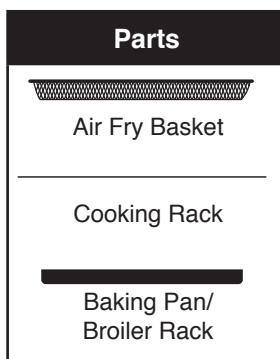
To order parts head over to Replaceable Parts section  
or NuWaveNow.com.

# ASSEMBLY GUIDE

1. Place the Bravo on a level, even, and stable heat-resistant surface.
2. Slide the Cooking Rack(s) into Position 1, 2, 3, or 4 of the Bravo.
3. Place Baking Pan with Broiler Rack on Cooking Rack in Position 1.
4. Place the Air Fry Basket on top of Baking Pan. It is recommended to use Air Fry Basket with Baking Pan to optimize cooking results.
5. Place Crumb Tray into position by sliding it into slot at bottom of Oven. To remove, push down slightly and pull out.
6. Plug the appliance into a standard wall socket. The power plug is located in the rear of the unit.

## Note:

Do not cover or block the intake air vents located in the back and sides of the Bravo, as doing so can prevent proper ventilation.



# QUICKSTART

---

## **ON/OFF**

Turns the Bravo® ON and OFF. This also stops any cooking function. While cooking press ON/OFF to cancel.

## **MENU**

Choose between the 12 cooking menu options. Turn START/PAUSE to choose between each.

## **PREHEAT**

Heats to a desired temperature. By default the preheat temperature is set to 350F (177C).

## **TEMP/TIME**

Use start/pause turn clockwise to increase, counterclockwise to decrease.

Allows you to adjust temperature and time before and during the cooking process. To convert from Fahrenheit to Celsius press SEAR and TEMP/TIME. Do the same to switch back.

- **Days/Hours:** To switch the timer to Days and Hours press PROG and TEMP/TIME, to go back to Hours and Minutes press PROG and TEMP/TIME again.
- **TIME format:** You can change the format to display minutes and seconds (ex 10:59, 10 minutes and 59 seconds). Press and hold TIME for 1 second, if you press it again it will go back to the default setting.

**Note:** To adjust the default temperature, press and hold START/PAUSE for 1 second and adjust. This will be the new default temperature.

To adjust the default time press TIME then press and hold START/PAUSE for 1 second and adjust. This will be the new default time.

## **TOP/BTM**

Adjusts the temperatures of the top and bottom heating elements. Default is set to 100/100.

## **TOAST**

Select between 10 levels. Default is Level 5, 425F (218C) for 5 minutes. Lower the number with the START/PAUSE dial for lighter toast or raise it for darker toast.

## **SEAR**

Sears your food before the initial cooking process to preserve juices. Default is 450F (232C) for 5 minutes.

## **PROG**

Gives you access to 100 cooking presets and allows you to store an additional 50 of your own. Refer to the Program section.

## **WRM/FAN**

- **WRM:** Keeps your favorite leftovers warm after cooking. Default temperature 140F (60C), default time 1 hour, up to 3 hours 50F (10C) - 200F (93C).
- **FAN:** Adjust between 0 and 3 fan speeds.

## **STAGE**

Lets you cook at different temps and times throughout the cooking process.

## **PROBE**

Use the included Digital Probe for perfect results every time.

## **LIGHT**

Turns the internal light on and off.

**Note:** Refer to INSTRUCTIONS for detail explanation for each button and features.

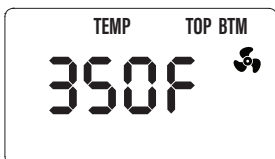
# INSTRUCTIONS

## Getting Started

1. Press ON/OFF once to turn your Bravo on.



**ON/OFF**



**TEMP/TIME**

2. Press START/PAUSE to begin cooking at 350F (177C) for 15 minutes, which are the default settings.
  - 357F (177C) will be displayed and a countdown will begin.
  - To adjust cooking temperature, turn the START/PAUSE Dial clockwise to increase, or counterclockwise to decrease temperature in 5F (1C) increments. Quickly turn the Dial to adjust in larger increments.
  - Both the cooking temperature and time can be adjusted during cooking by pressing TEMP/TIME then turning the START/PAUSE Dial to adjust each.
3. Press START/PAUSE once during cooking to pause.

4. Press START/PAUSE a second time to resume cooking.
  - Remaining cooking time will be displayed and the countdown will continue.

## Setting the Clock

1. Press PREHEAT and TEMP/TIME at the same time.
2. Turn the START/PAUSE to set the clock. When 12:00 is reached, PM will be displayed. Unplug the Bravo to cancel the clock.

## Displaying Clock During Cooking:

1. Press PREHEAT and TEMP/TIME at the same time. The display will show the current time.
  - Time can be adjusted by turning START/PAUSE.
  - The clock time will remain displayed until START/PAUSE button is pressed.

## WRM/FAN

FAN – Level 3, High (Full) Speed

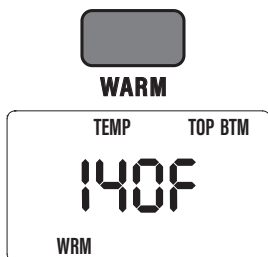


1. Press and hold WRM/FAN for 1 second. 3 above STG and FAN will be displayed.
2. Rotate the START/PAUSE dial to adjust the fan speed.
3. To turn the fan off, press and hold WRM/FAN for 1 second until the icon is no longer displayed.

# INSTRUCTIONS

## WRM (WARM)

1. Press ON/OFF.



2. Press WRM/FAN. Default is 140F (60C) for 1 hour ("01:00").
  - Adjust warming temperature/time by turning START/PAUSE clockwise to increase, or counterclockwise to decrease temperature in 5F (1C) increments. Quickly turn Dial to adjust in larger increments. Temperature range is 50F ~ 200F (10C ~ 93C).
  - WRM will be displayed when Warm function is used.
3. Press START/PAUSE to begin cooking.

### Notes:

- The fan is not on during the Warm function.
- Warm will always be the last cooking function executed by the Bravo. For example, the order of cooking functions: Preheat » Sear 1 » Regular Cooking Cycle » Sear 2 » Warm » End.

## Independent WARM

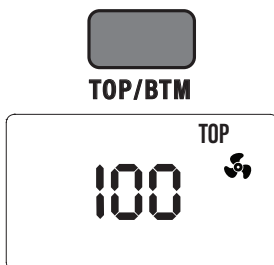
This feature will keep your food warm for up 3 hours.

1. Press WRM/FAN and TOP/BTM at the same time to turn Individual WARM feature.
2. Default time is 1 hr max is 3 hr.
3. 50F - 200F (10C - 93C) is the temperature range.

## TOP/BTM

Default – Top 100%, Bottom 100%. This refers to the amount of heat coming from the top and bottom heating elements.

1. Press ON/OFF.



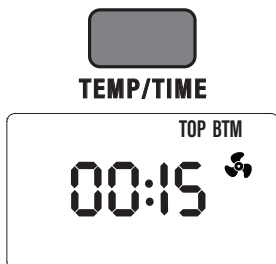
2. Press TOP/BTM, 100 and TOP will be displayed. Adjust the amount of heat coming from the top heating element by turning START/PAUSE. Adjustable in 10% increments.
3. Press TOP/BTM again, 100 and BTM will be displayed. Adjust the amount of heat coming from the bottom heating element by turning START/PAUSE. Adjustable in 10% increments.
4. After top and bottom heat percentages have been chosen, press START/PAUSE.



**Note:** While using Broil from the MENU, the BTM power is not adjustable. The Broil function only uses the TOP heating element.

### TEMP/TIME

Default – 350F (177C), 15 minutes.



- Press TEMP/TIME once.
  - Turn the START/PAUSE clockwise to increase time in 1-minute increments. Quickly turn the Dial to adjust in larger increments.
  - Turn the START/PAUSE counterclockwise to decrease time in 1-minute increments. Quickly turn the dial to adjust in larger increments.
  - Time range is 99 hours, 99 minutes (“00:00”–“99:99”).
- Press TEMP/TIME, 350F (177C) and TEMP will be displayed.
  - Turn the START/PAUSE clockwise to increase temperature in 5F (1C) increments. Quickly turn the dial to adjust in larger increments.

- Turn the START/PAUSE counterclockwise to decrease temperature in 5F (1C) increments. Quickly turn the dial to adjust in larger increments.

- Press START/PAUSE to begin cooking.
- When the Bravo is finished cooking your food, End will be displayed and the unit will beep three times.

### Notes:

- Press TEMP/TIME to see current cooking temperature and current remaining cooking time.
- START/PAUSE can be turned in conjunction with pressing TEMP/TIME to adjust your temperature and time during cooking.

### Cooking Temps

50F~275F (10C~135C)
280F~350F (138C~177C)
355F~400F (182C~200C)
405F~450F (207C~232C)
455F~500F (235C~260C)

### Cooking Times

00:00 - 99:99 days/hours
00:00 -24:00
00:00 - 04:00
00:00 - 01:00
00:00 - 00:30

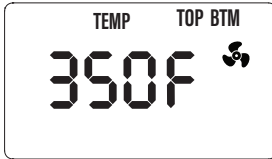
# INSTRUCTIONS

## PREHEAT

1. Press ON/OFF. Adjust cooking temperature and cooking time.



**PREHEAT**



- Turn START/PAUSE clockwise to increase temperature in 5F (1C) increments. Quickly turn the dial to adjust in larger increments.
  - Turn START/PAUSE counterclockwise to decrease temperature in 5F (1C) increments. Quickly turn the dial to adjust in larger increments.
2. Press PREHEAT.
  3. Press START/PAUSE to begin preheating.
    - When the preheat temperature is reached, the unit will beep once and a 5-minute countdown will begin. When the countdown ends, the unit will beep once and will shut off.
    - The Bravo will beep to indicate when the oven has reached preheat temperature and your food is ready to be placed into the oven.
  4. Carefully place food into the Bravo and press

START/PAUSE to begin cooking.

- If START/PAUSE is not pressed within the 5-minute countdown, the Bravo will automatically turn off and display the clock time.

## Notes:

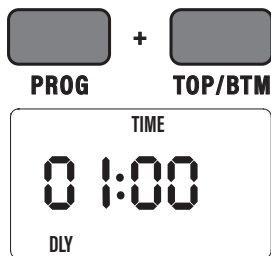
- Cook time and cook temperature can be adjusted during the 5-minute countdown after preheat temperature is reached.
- If using a Preprogrammed Menu function with a built-in preheat, after a countdown ends, press START/PAUSE and turn to change regular cooking time. (See Preprogrammed Menu Functions.)

## AUTO PREHEAT

1. Press PROG and PREHEAT at the same time to turn on Auto Preheat.
  - Auto Preheat will automatically preheat the Bravo to the set cooking temperature.
  - After it has reached the set cooking temperature, Bravo will go into a 5-minute countdown just like the typical PREHEAT function.
  - After the countdown, the Bravo will cook at the set cooking temperature and cooking time.
2. To turn off Auto Preheat press PROG and PREHEAT at the same time.

**DELAY**

Default – 1 hour.



1. Press ON/OFF.
2. Press PROG and TOP/BTM.
  - Adjust delay time by turning START/PAUSE clockwise to increase time in 1-minute increments or by turning START/PAUSE counterclockwise to decrease time in 1-minute increments. Quickly turn the dial to adjust in larger increments.
  - Maximum delay time is 24 hrs. (“24:00”).
3. Press START/PAUSE to begin delay time countdown.
  - The set delay time will be displayed with a countdown.
4. Once delay countdown is complete, the Bravo will begin cooking at set cooking temperature and time (default is 350F (177C) for 15 minutes).

**Using Delay with Cooking Function**

**Example 1:** Delay cooking 40 minutes, cook at 360F (182C) for 20 minutes.

1. Press TEMP/TIME. Adjust cooking temperature to 360F (182C).
2. Press TEMP/TIME a second time. Adjust cooking time to 20 min.
3. Press PROG and TOP/BTM at the same time. Adjust Delay time to 40 min.
4. Press START/PAUSE. The Bravo will delay for 40 minutes, then begin to cook at 360F (182C) for 20 minutes.

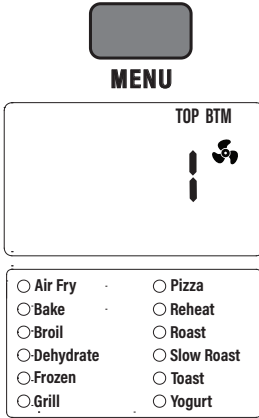
**Example 2:** Delay cooking 60 minutes (1 hour), cook at 400F (204C) for 10 minutes.

1. Press TEMP/TIME. Adjust cooking temperature to 400F (204C).
2. Press TEMP/TIME a second time. Adjust cooking time to 10 min.
3. Press PROG and TOP/BTM at the same time. Adjust Delay time to 1 hr.
4. Press START/PAUSE. The Bravo will delay for 1 hr, then begin to cook at 400F (204C) for 10 minutes.
5. When the Bravo is finished, “End” will be displayed and the unit will beep three times.

**Note:** Delay will always be the first function executed by the Bravo.

# INSTRUCTIONS

## MENU



1. Press ON/OFF.
2. Press MENU. "Air Fry" will be displayed.
3. To select from the menu turn START/PAUSE or press MENU.
4. Once desired menu is chosen, press START/PAUSE to begin cooking. The cooking time will be displayed.
  - When the Bravo is finished cooking, End will be displayed and the unit will beep three times.
  - Turn START/PAUSE to adjust temperature and time, if necessary.
  - You can adjust the temperature and time for any menu option with a built-in preheat. (See 12 Preprogrammed Menu chart.)

### Notes:

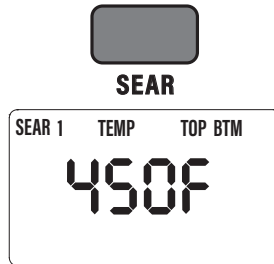
- Some Menu options require preheating. This step is preprogrammed into each

Menu option that requires it. Menus with built-in preheat include "Air Fry", "Bake", "Pizza", "Frozen", "Toast", "Broil", "Grill", and "Roast".

- Once preheat temperature is reached, the Bravo will beep, 5 will be displayed, and a 5-minute countdown will begin.

**SEAR: Default — 450F (232C), 5 minutes.**

## SEAR 1



This is set to default BEFORE the regular cooking stage.

1. Press ON/OFF.
2. Press SEAR once, 1 will be displayed.
3. Press START/PAUSE. SEAR 1 will be displayed, colon (:) will flash.
  - The unit will cook at 450F (232C) for 5 min. (SEAR 1), cook at 350F (177C) for 15 min. (default), display End, and beep three times, indicating that your cooking is complete.

### Note:

- Regular cooking stage temperature and time can be adjusted by turning START/PAUSE after Step 1.

**SEAR 1 2**

1. Press ON/OFF.
2. Press SEAR twice. 450F (232C), TEMP, and SEAR 1 and 2 will be displayed.
3. Press START/PAUSE. SEAR 1 will be displayed and colon (:) will flash. TIME, TOP, and BTM will be displayed.
  - The unit will cook at 450F (232C) for 5 min. (SEAR 1), cook at 350F (177C) for 10 min. (default), and cook again at 450F (232C) for 5 min. (SEAR 2). SEAR 2 will be displayed, colon (:) will flash, End will be displayed, and the unit will beep three times, indicating your cooking is complete.

**SEAR 2**

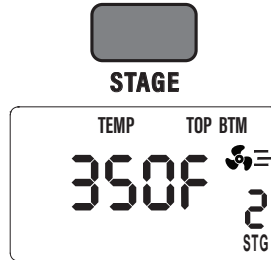
Sear 2 will always be the stage AFTER the regular cooking stage.

1. Press ON/OFF.
2. Press SEAR three times, 2 will be displayed.
  - Press START/PAUSE. The unit will cook at 350F (177C) for 15 min. (default), cook at

450F (232C) for 5 min. (SEAR 2), display End, and beep three times, indicating your cooking is complete.

**Notes:**

- Press SEAR four times to clear out Sear function.
- Maximum time for all Sear functions is 30 min. ("00:30").
- Maximum temperature for all Sear functions is 500F (260C).

**STAGE**

You can program a maximum of 5 stages.

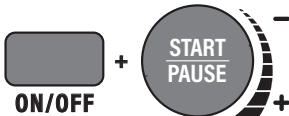
1. Press ON/OFF.
2. Press STAGE.
  - Press TEMP/TIME. Turn START/PAUSE to adjust this stage's cooking temperature and time.
3. Press STAGE again to program another stage of cooking.
  - Press TEMP/TIME. Turn START/PAUSE to adjust this stage's cooking temperature and time.
4. Press START/PAUSE to begin cooking the stages programmed.

# INSTRUCTIONS

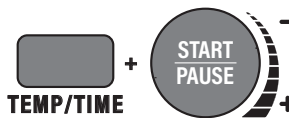
## SEAR 1, SEAR 1 2, DELAY, and WARM with STAGE COOKING

**Example:** Delay for 1 hour » adjust to 350F (177C) (Sear 1) for 4 min. » Cook at 325F (165C) for 20 min. (Stage 1) » Cook at 300F (150C) for 40 min. (Stage 2) » Cook at 350F (177C) for 15 min. (Stage 3) » Cook at 400F (204C) for 5 min. (Sear 1 2) » WARM at 125F (50C) for 30 min.

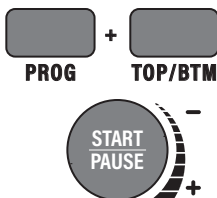
1. Press ON/OFF. Adjust temperature to 325F (165C) by turning START/PAUSE, 350F (177C) is the default.



2. Press TEMP/TIME. Adjust time to 20 min. by turning START/PAUSE.



3. Press PROG and TOP/BTM at the same time to set delay. Turn START/PAUSE to adjust time to 1 hour ("01:00").



4. Press SEAR once. Turn START/PAUSE to adjust temperature to 350F (177C). Press TEMP/TIME. Turn START/PAUSE to adjust time to 4 min. 1 will be displayed.
5. Press STAGE. Turn START/PAUSE to adjust temperature to 300F (15C). Press TEMP/TIME. Turn START/PAUSE to adjust time to 40 min.
6. Press STAGE again. Turn START/PAUSE to adjust temperature to 350F (177C). Press TEMP/TIME. Turn START/PAUSE to adjust time to 10 min.
7. Press SEAR again. Turn START/PAUSE to adjust temperature to 400F (204C). Press TEMP/TIME. Turn START/PAUSE to adjust time to 5 min., 2 will flash.
8. Press WARM. Turn START/PAUSE to adjust warming temperature to 125F (50C). Press TEMP/TIME. Turn START/PAUSE to adjust warming time to 30 min.
9. Press START/PAUSE to begin the cooking process.

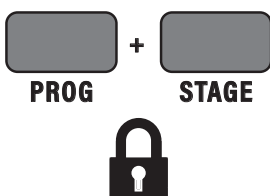
### Notes:

- During cooking, the Bravo will display all functions programmed for that cooking cycle. The function that the Bravo is currently cooking in will flash.

- The remaining time for that function or stage will count down and colon (:) will flash. The remaining functions for that cycle will remain displayed.

### LOCK

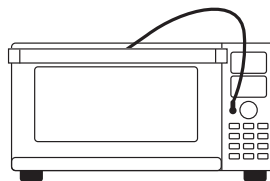
Lock is used to stop the function of the Bravo. While in Lock mode, your Bravo's buttons will not respond to any action until the unit is unlocked.



- Press ON/OFF. Set cooking temperature. (See TEMP/TIME.)
- To lock unit functions, press PROG and STAGE at the same time. Remaining cooking time will be displayed.
  - NO buttons will function during Lock except LIGHT and ON/OFF.
- To unlock your Bravo's functions, press PROG and STAGE at the same time once again. The Bravo will unlock and the Lock icon will no longer be displayed.
  - ON/OFF button will work during Lock function if the Bravo needs to be turned off.

### PROBE

The digital Temperature Probe is used to show an accurate internal temperature of food. Default – 165F (74C).



- Insert end of Temperature Probe into your food. Place food in oven. Leave enough of the wire to exit the oven over the top of the door.
  - Insert the Probe into the Probe Input (Jack).
  - Press ON/OFF. Adjust desired cooking temperature.
  - Press and hold PROBE for 1 second.
  - Adjust the Probe temperature to the desired internal cooked temperature. Temperature range is 50F ~ 212F (10C ~ 100C).
- Note:**  
The Bravo will cook your food until Probe temperature is reached. If time runs out before Probe temperature is reached, the unit will continue to cook until Probe temperature is achieved.
- Press START/PAUSE. The current internal Probe temperature will be displayed.

# INSTRUCTIONS

- Press TEMP/TIME to display the set cooking temperature, default is 350F (177C).
  - Press hold PROBE for 1 sec. to display the set temperature of the Probe. Turn START/PAUSE to adjust temperature, if desired.
  - Press PROBE to display the current internal temperature of your food.
- Once the set temperature of the Probe is reached, the Bravo will stop cooking and End will be displayed.

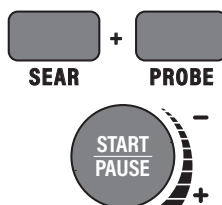
## Notes:

- When the Probe is unplugged and PROBE is pressed, Prb1 (error) will be displayed and the unit will beep three times. This indicates PROBE was pressed but that the Probe plug was not inserted into the Probe Input (Jack).
- If your cooking temperature is set lower than the set Probe Temperature, and START/PAUSE is pressed, Prb2 (error) will be displayed and the unit will beep three times.
- If Probe temperature was not reached after preset cooking time finished, the unit will continue cooking. To see remaining cooking time, press TEMP/TIME twice (if not cooking within a timed countdown). ON will be displayed and stay at ON, indicating that the preset cooking time has run out.

## Using Sear 1 2 with Probe

**Example:** Sear 1 » Stage 1,2,3 » Sear 2 » Warm » Probe temperature 200F (93C). If Probe temperature achieved 200F (93C) at stage 2, the Bravo will stop cooking for remaining stages but still cook your food for Sear 2 and Warm functions.

To avoid “unsafe” status (Probe is shunted outside of the cavity but oven started working with the Probe set and activated), the Bravo will shut off when:



- If the target temp is over 250F (121C) and the Probe does not increase in 5F (1C) after 60 min, shut the unit off immediately.

Or

- If the target temp is under 250F (121C) and the Probe does not increase in 5F (1C) after 120 min, shut the unit off immediately. “Prb4” will be displayed.

**Note:** To cancel any function or stage during the cooking cycle, press TEMP/TIME (if not cooking within a timed countdown) and turn START/PAUSE Dial until time reads 00:00. This will stop the function and move on to the next function in the cooking cycle.



## TOAST

TOAST activates the TOAST menu function. The default temperature is 425F (218C), and the default TOP/BTM heat is 100/100.

Press TOAST. The LED display will show "TOAST" and "5."

To adjust the toasting level between "1" and "10," turn the START/PAUSE dial to the left for lighter toast, right for darker toast. Toasting levels in minutes and seconds are as follows at 425F (218C):

- 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

To adjust the toasting temperature for each level, press TEMP/TIME to display the toasting temperature. To adjust the toasting temperature, use the START/PAUSE dial.

To adjust the toasting time, press the TEMP/TIME. The display will show the toasting time determined by the toasting level. To adjust the toasting time, use the START/PAUSE dial.

When the toasting level, or the time and temperature, is selected, place toast into oven and press START/PAUSE button. When finished, the LED display will show "End" and will beep three (3) times.

## YOGURT

Select Yogurt 275F (135C) will be default. Probe default is 185F (85C), insert it into the milk and secure it with the probe clip. Place the bowl into the Bravo and hit START/PAUSE.

When the milk reaches 175F (79C): Bravo will sound two beep warning as it approaches 185F (85C). Let it cool to 110F (43C). To speed this process, open the Bravo's door or remove the bowl and place it in an ice water bath (leave the probe connected).

When the temp reaches 110F (43C), the Bravo will beep for 10 minutes, or until deactivated. Place the bowl back into the Bravo and close the door and press START/PAUSE. The unit will maintain to 110F (43C) for up 8 hours.

## PROGRAM

PROGRAM 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. 101-150 are for your own unique programs.

The unit comes with 100 pre-programmed cooking recipes along with an additional 50 memory slots to add your own unique recipes the way you like them cooked.

- Preset temperatures and times for program recipes 1-100 can be adjusted. Adjusted temps and times

# INSTRUCTIONS

will not be saved when a program number (1-100) is recalled once again.

## Refer to the Quickstart Guide for the list.

**Memory Recall:** Press the PROG button. The display will show prog and 1.

1. Use the START/PAUSE dial to choose the desired program number to recall.
  - Numbers 1-100 are preset programs.
  - Numbers 101-150 are your unique programs.
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 your food at the programmed settings.

## Program Your Own Recipe Before Cooking:

1. Set your cooking functions, including temperatures and times.
2. Press and hold the PROG button for 1 second. The display will show prog and 101.
3. Turn START/PAUSE to choose your desired program number to save the program to (101-150).
4. Press and hold the PROG button for 1 second again to store and save the program to your chosen program number. The program is now stored and available for future recall.

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

## Program Your Own Recipe During Cooking:

1. Set your cooking functions, including temperatures and times.
2. Press the START/PAUSE button to begin cooking.
3. During cooking, press the PROG button for 1 second. The display will show prog and 101.
4. Use the START/PAUSE dial to choose your desired program number to save the program to (101-150).
5. Press the PROG button for 1 second again to store and save the program to your chosen program number. The program is now stored and available for future recall.
6. The unit will continue to cook your programmed recipe.

## Program Your Own Recipe After cooking:

1. Set your cooking functions, including temperatures and times.
2. Press START/PAUSE to begin cooking.
3. When the cooking process is finished and the display shows End, press PROG for 1 second. The display will show prog and 101.
4. Turn START/PAUSE to choose the desired program number to save the program to (101-150).

5. Press PROG for 1 second again to store and save the program to your chosen program number. The program is now stored and available for future recall.

#### **To View Current Program During Cooking:**

1. During cooking, press PROG.
2. The display will show the currently running program for 1 second.
3. The display will go to a countdown.

#### **To View Program Cooking Functions:**

1. View Before cooking:
  - Press PROG and find the program number to review by turning START/PAUSE.
  - Once your program number shows in the display, press STAGE to review each phase of cooking.
  - Adjustments to temperatures and times 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.
  - Adjustments to temperature and time can be made for each function at this time.

- Cooking functions that have already completed will not be displayed.

#### **To Edit a Program:**

1. Edit Before Cooking:
  - Press PROG and find the program number you want to edit by turning START/PAUSE.
  - Once the program number shows in the display, press STAGE until the function you would like to edit shows in the display.
  - Using TEMP/TIME and START/PAUSE, make the edits to temperature and time as desired.
  - Once all edits are made, press PROG for 1 second. The display will show prog and 101.
  - Turn START/PAUSE to find the program number to save your edits to.
  - Press PROG for 1 second to save and store the edits.
2. Edit During Cooking:
  - During cooking, press TEMP/TIME and use the START/PAUSE dial to adjust the cooking temperature.
  - Press the TEMP/TIME and use START/PAUSE to adjust the cooking time.
  - If there are more cooking functions that you would like to edit, press STAGE until you reach the

# INSTRUCTIONS

---

function to edit.

- Use TEMP/TIME and START/PAUSE to make your edits.
- The Bravo will continue the cooking process with the edits that you have made.

## Notes:

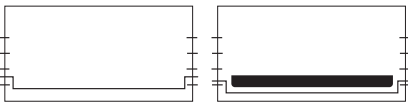
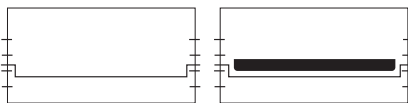
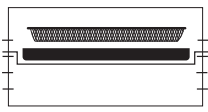


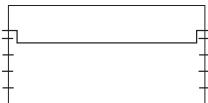
- Functions that have already ended in the cooking cycle cannot be edited.
- Once all edits are made, continue to allow the Bravo to cook.
- When cooking has finished, the unit will beep three times and the display will show End followed by SAVE.
- Press PROG for 1 second. The display will show prog and 101.
- Use START/PAUSE to find the program number to save your edits to.
- Press PROG for 1 second to save and store your edits.

## Notes:

- If you save any recipe to an already filled memory slot, the new recipe will override

the previous recipe. Any edits to a preset program (1-100) can only be saved and stored into program numbers 101-150. You cannot save an adjusted preset program to its original preset program number.

- Preset temperatures and times for program recipes 1-100 can be adjusted. Adjusted temps and times will not be saved when a program number (1-100) is recalled once again.

Oven Rack and Pan Positions	
<p><b>Position 1:</b> Air Fry, Bake, Broil, Dehydrate, Frozen, Grill, Pizza, Reheat, Roast, Slow Roast, and Toast</p> 	
<p><b>Position 2:</b> Air Fry, Bake, Broil, Dehydrate, Frozen, Grill, Pizza, Reheat, Roast, Slow Roast, and Toast</p> 	
<p><b>Position 3:</b> Air Fry, Reheat, Bake, Frozen, Dehydrate, Toast, Broil, and Roast</p> 	<p><b>Parts</b></p>  <p>Air Fry Basket</p> <hr/> <p>Cooking Rack</p>  <p>Baking Pan/ Broiler Rack</p>
<p><b>Position 4:</b> Reheat, Frozen, and Dehydrate</p> 	

**Notes:**

- For chicken or other large items, use Position 1 (with Baking Pan and Broiler Rack) as shown above.
- When cooking pizza, for crispier results use position 1.

# INSTRUCTIONS

---

## Carryover Cooking:

1. During cooking, it will display current probe temperature, while it displays probe temperature, "PRB" is lit.
2. During cooking, press TEMP/TIME. Press TEMP/TIME again and the chosen temperature of the oven (default 350F/177C) will display. While it displays the cooking temperature, "PRB" is no longer lit.
3. Press and hold PROBE button for 1second. Adjust desired probe temperature by using the START/PAUSE dial.
4. When the unit reaches 10F (-12C) under the target Probe temperature, the unit will alert with 3 sets of short beep sounds.
  - This will happen every time the probe is in use.
  - If desired cooking time is finished but desired probe temperature is not achieved yet, the unit will continue cooking until probe temperature is achieved.

## Example:

Probe: 200F (93C)

Regular Cooking: 380F (193C), 5 min.

Sear 2: 400F (204C), 2 min.

Warm: 140F (60C), 30 min.

5. If probe temperature was not achieved under regular cooking 380F (193C), 5 min., the unit shall continue to cook at 380F (193C) until probe temperature is reached and then go to Sear 2 and then to warm.

# CLEANING & MAINTENANCE

## Before First Use:

Wash all removable parts<sup>1</sup> in warm, soapy water or in the dishwasher, top rack only.

1. Remove all the packaging materials.
2. Remove the glue and labels on the appliance.
3. Clean the Cooking Racks, Baking Pan, Broiler Rack, Air Fry Basket and Crumb Tray thoroughly with hot water, a nonabrasive sponge, and mild dish detergent, or in the dishwasher, top rack only.
4. Rinse the Pizza Stone with hot water before use. Allow the Stone to dry at least 30 minutes then place in a very hot oven for 30-45 minutes. Turn off oven and allow the Pizza Stone to completely cool before touching.
5. Wipe the insides and outside of the Bravo with a damp dishcloth or wet cloth and dry thoroughly.

**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.**

## Clean After Each Use:

1. Allow the Bravo to cool completely before cleaning.

2. Always unplug the Bravo from the electrical outlet. NEVER clean the unit while it is plugged in.
3. Never use harsh abrasive or corrosive product cleaners, as they may damage the finish or oven surface. Wipe the exterior with a clean, damp cloth and dry thoroughly.
4. Apply the cleaning agent directly to a cloth towel, not directly to the unit, before cleaning.
5. To clean interior, use a damp cloth, mild liquid soap solution, and a clean cloth towel.
6. Never use steel wool pads, etc., on interior or exterior of the Bravo.
7. NEVER HANDLE A HOT PIZZA STONE. Allow the Pizza Stone to completely cool before cleaning. Once cooled, wipe the Stone with a clean damp towel then rinse in a sink with cool water and dry completely. **WARNING:** NEVER submerge or rinse a hot Pizza Stone in water. The hot Stone may crack and break underwater, causing injury.
8. When the glass window is completely cool, spray glass cleaner on a clean cloth towel. Clean both inside and outside of window. Use a damp cloth to rinse the window then dry completely with a clean dry towel.

## CLEANING & MAINTENANCE

---

9. To remove crumbs, slide out the Crumb Tray and discard crumbs. Wipe clean and replace. Crumb Tray should be emptied and cleaned after each use. Never operate the oven without the Crumb Tray in place.
10. To remove baked-on grease, soak Baking Pan, Broiler Rack, Air Fry Basket, Cooking Racks, and Crumb Tray, in hot, soapy water. Dry thoroughly. Never operate the, oven without the Crumb Tray in place.

### **Storage**

- Unplug the Bravo and let unit cool down completely.
- Make sure that all parts are cleaned and dry.
- Never wrap the cord around the Bravo.

<sup>1</sup> Pizza Stone is optional. ALL accessories (EXCEPT Pizza Stone) should be hand-washed in hot, soapy water.



# TROUBLESHOOT GUIDE

The Bravo was engineered with an automatic shut-off feature to prevent overheating during use. If the Bravo shuts off to cool itself down, an odor may be detected. Unplug the unit and wait for it to completely cool down. To prevent the Bravo from overheating, do not cook foods at higher temperatures or longer times than recommended.

## The Bravo does not work.

1. The Bravo is not plugged in. Did not press "ON/OFF".
2. Insert the plug into an appropriate grounded power socket. Press "ON/OFF". If still not working, contact Customer Service at 1-877-689-2838 or email [help@nuwavenow.com](mailto:help@nuwavenow.com).

## The door to Bravo will not close completely.

1. Food item is too large. Oven racks or accessories are not properly set in place.
2. Use smaller amounts of food to cook. Make sure Racks and Pans are slid into place and pushed all the way to the back of the unit.

## The food is cooked unevenly.

1. Check cooking progress throughout. Turn or rotate as needed to ensure even cooking.

## Bake vs. Roast vs. Broil

1. Use Bake when cooking items that rise (e.g., cakes and cookies). Use Roast for dense foods that are browned throughout the cooking process. Use Broil to quickly brown or crisp a food item.

## The Crumb Tray will not slide back into position.

1. The Crumb Tray is not placed into the slot correctly. Something is blocking the Tray from sliding into position.
2. Remove the Crumb Tray and clean away any food items that may have accumulated in the back of the Bravo.

## White smoke is coming out of the product.

1. You are cooking greasy foods. The Baking Pan or Broiler Rack contains greasy residue from previous uses. When preparing greasy ingredients in the unit, large amounts of oil can smoke. The oil will produce white smoke. This will not affect the final cooking effect. White smoke is caused by grease heating up on the Cooking Racks, Baking Tray, Broiler Rack, Air Fry Basket, and/or Crumb Tray.
2. Clean Cooking Racks, Baking Tray, Broiler Rack, Air Fry Basket, and/or Crumb Tray regularly between use.

# TROUBLESHOOT GUIDE

## **The LED screen is blank.**

1. The Bravo overheated and has shut itself down. No action was taken after certain stages of cooking and unit shut down. Control Panel not working correctly.
2. Unplug the Bravo and allow the unit to completely cool. Plug back in and see if it is working. If the LED screen remains blank, contact Customer Service at 1-877-689-2838 or email [help@nuwavenow.com](mailto:help@nuwavenow.com).

## **The Bravo is not heating.**

1. Unit is unplugged. The Bravo has overheated. Heating elements are not working.
2. Make sure the Bravo is plugged in. Make sure the unit is completely cooled. Plug in and see if unit comes up to correct temperature. If unit continues to not heat up, contact Customer Service at 1-877-689-2838 or email [help@nuwavenow.com](mailto:help@nuwavenow.com).

**If the Bravo needs to be replaced or returned to the manufacturer, contact Customer Service at 1-877-689-2838 or email: [help@nuwavenow.com](mailto:help@nuwavenow.com).**

# TROUBLESHOOT GUIDE

<b>Error Message:</b>	<b>Solution(s):</b>
<b>Prb1</b>	Probe not connected to the unit. Plug the Bravo into the appropriate power socket.
<b>Prb2</b>	The Probe target internal temperature is set higher than set cooking temperature.
<b>Prb3</b>	Probe short Circuit. Contact Customer Service Department at 1-877-689-2838 or help@nuwavenow.com.
<b>Prb4</b>	Probe sensor not detecting temperature increase. Ensure the Probe is inserted into the food and the food is in oven during cooking.
<b>Er1</b>	NTC Temperature Sensor overheated. Turn unit off to cool. If the Bravo is not working after it cools down, contact Customer Service.
<b>Err1</b>	NTC Temperature Sensor short circuit. Contact Customer Service Department at 1-877-689-2838 or help@nuwavenow.com.
<b>Err2</b>	NTC Temperature Sensor is open. Contact Customer Service Department at 1-877-689-2838 or help@nuwavenow.com.
<b>Err8</b>	A button may be jammed.

# LIMITED WARRANTY

---

## The NuWave Bravo®

### THE MANUFACTURER WARRANTIES

The Bravo, including the Heavy-Duty Cooking Racks, Enamel Baking Pan, Enamel Broiler Rack, Chrome-Plated Air Fry Basket, Pull-Out Crumb Tray, Temperature Probe, and all electrical components, 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 Bravo 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.

**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.

## LIMITED WARRANTY

---

**DISPUTE RESOLUTION PROCEDURE.** For disputes relating to use of the website or use or purchase of a NuWave product or service (collectively “Disputes”), you agree to first contact NuWave LLC at (877) 689-2838 (phone), (847) 367-5486 (facsimile), or [legal@nuwavenow.com](mailto:legal@nuwavenow.com) (email). If we cannot resolve your dispute informally, any and all disputes shall be submitted to final and binding arbitration. You may start the arbitration process by submitting in writing a demand to the American Arbitration Association (“AAA”) and sending a copy to NuWave. NuWave will pay all filing costs. A single arbitrator of the AAA will conduct the arbitration in a location convenient to you or by phone. The arbitrator’s award will be binding and may be entered as a judgment in a court of competent jurisdiction. The arbitration will be conducted in accordance with the provisions of AAA’s Commercial Arbitration Rules and Mediation Procedures in effect at the time of submission of your demand for arbitration. See [https://www.adr.org/sites/default/files/CommercialRules\\_Web.pdf](https://www.adr.org/sites/default/files/CommercialRules_Web.pdf). Except as may be required by law as determined by an arbitrator, no party or arbitrator may disclose the existence, content, or results of any arbitration hereunder without prior written consent of both parties.

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

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

**C. OPT OUT PROCEDURE.** To opt out of arbitration you must contact NuWave. To request to opt out of arbitration contact us at [legal@nuwavenow.com](mailto:legal@nuwavenow.com) (email), NuWave LLC, 560 Bunker Ct., Vernon Hills, IL 60061, U.S.A., (847) 367-5486 (fax), or (877) 689-2838 or (224) 206-3019 (phone). You will have thirty (30) days from the date of product delivery to opt out of arbitration with respect to any dispute arising out of or relating to use or purchase of any NuWave product. If more than 30 days have passed you are not eligible to opt out of arbitration and will have waived your right to sue or participate in a class

action with respect to the dispute arising out of your purchase or use of a NuWave product. For any dispute arising out of your use of NuWave's website, you have thirty (30) days from the date you provided information to the website to opt out of arbitration. If more than 30 days have passed you are not eligible to opt out of arbitration and you will have waived your right to sue and participate in a class action with respect to the dispute arising out of your use of NuWave's website.

**D. SOME MATTERS ARE NOT SUBJECT TO ARBITRATION.** Notwithstanding the foregoing, the following shall not be subject to arbitration and may be adjudicated only in the state and federal courts of Illinois: (i) any dispute, controversy, or claim relating to or contesting the validity of our intellectual property rights and proprietary rights, including without limitation, patents, trademarks, service marks, copyrights, or trade secrets; (ii) an action by a party for temporary, preliminary, or permanent injunctive relief, whether prohibitive or mandatory, or other provisional relief; or (iii) interactions with governmental and regulatory authorities. You expressly agree to refrain from bringing or joining any claims in any representative or class-wide capacity, including but not limited to, bringing or joining any claims in any class action or any class-wide arbitration.

#### **READ YOUR OWNER'S MANUAL**

If you still have any questions about operation or warranty of the product, please contact **NuWave LLC at: 1-877-689-2838** or email **help@nuwavenow.com**.

MANUAL DEL  
PROPIETARIO

nuwave

# Bravo<sup>®</sup> XL

Freidora de Aire y Horno  
con Sensor de Temperatura



[nuwavenow.com](http://nuwavenow.com)



# ¡REGÍSTRESE AHORA!

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

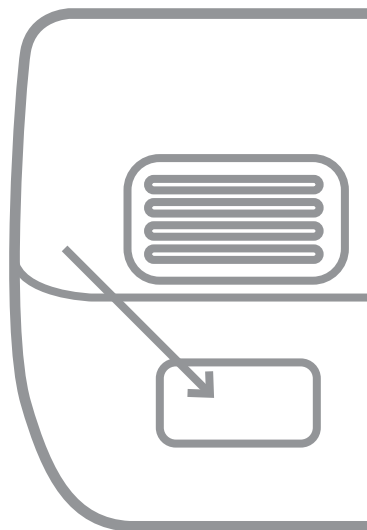
Todo lo que tiene que hacer es seguir estos simples pasos.

- 1** Usando su teléfono inteligente o dispositivo inteligente, escanee el código QR ubicado en la etiqueta de su producto ubicada 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](http://nuwavenow.com/QR) e ingrese manualmente el número de serie de su producto.

- 3** Complete la información restante y complete la encuesta opcional.

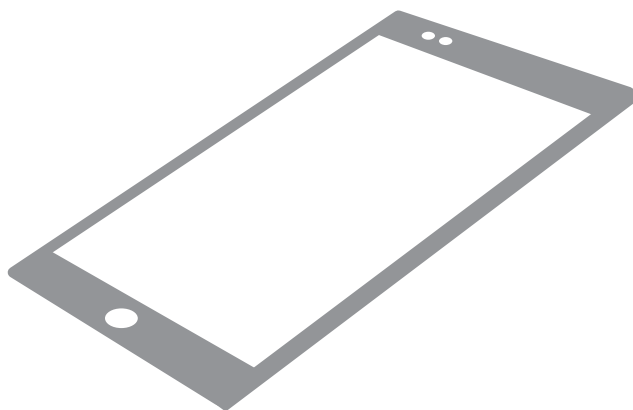
- 4** Una vez que envíe su información, recibirá un correo electrónico de confirmación con los detalles de la garantía extendida.



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

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

## DESCARGUE LA APLICACIÓN QR CODE EN SU DISPOSITIVO MÓVIL



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



**2** Busque “lectores de códigos QR”.

lectores de códigos QR 

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

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

# MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

## USO DOMÉSTICO SOLAMENTE • LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR

1. Lee todas las instrucciones.
2. Asegúrese de que el Bravo 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 del uso. Use los mangos.
4. Se proporciona un cable de alimentación corto para reducir el riesgo.
5. Deseche el plástico protector que cubre el enchufe de alimentación antes del uso.
6. No sumerja el cable, los enchufes o el aparato en agua u otro líquido.
7. Es necesaria una estrecha supervisión cuando se utiliza cualquier aparato cerca de niños. Este aparato no está destinado a ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, niños o personas con falta de experiencia o conocimiento, a menos que un responsable de su seguridad supervise o instruya sobre el uso del aparato.
8. Desenchúfelo del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de retirar o reemplazar las piezas.
9. No lo haga funcionar si el Bravo o el cable del aparato funcionan mal o si han sido dañados de alguna manera. Devuelva el aparato al centro de servicio autorizado más cercano para que lo examinen, reparen o ajusten.
10. Use solo sobre una superficie limpia, estable, seca y nivelada.
11. No utilice accesorios no recomendados por el fabricante.
12. NO UTILIZAR AL AIRE LIBRE. SÓLO PARA USO EN INTERIORES.
13. No lo coloque sobre o cerca de una superficie caliente o en un horno caliente.
14. Desenchufe el aparato cuando no esté en uso y deje que se enfríe por completo antes de limpiar o quitar/reemplazar piezas.
15. Nunca ponga el Bravo contra la pared u otros aparatos. Debe haber al menos 5 pulgadas de espacio libre detrás, a los lados y sobre el Bravo.
16. No coloque recipientes herméticos en el Bravo.
17. No coloque recipientes de plástico o goma en la unidad. Evite usar recipientes hechos de cualquier otro material que

SPANISH

## **MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES**

**USO DOMÉSTICO SOLAMENTE · LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR**

---

- no sea de cerámica, vidrio o metal en la unidad.
18. No coloque papel, cartón, plástico ni ningún otro material inflamable encima o dentro del Bravo.
  19. Use papel de aluminio para envolver los alimentos que producen aceite o jugo al operar y colóquelos en la bandeja para hornear o la parrilla del asador para evitar incendios.
  20. Asegúrese de que la lámina no toque los elementos calefactores, para evitar incendios.
  21. No cubra la bandeja de migajas ni ninguna parte del Bravo con papel de aluminio. Esto provocaría el sobrecalentamiento del horno y se puede provocar un incendio.
  22. No coloque objetos encima del Bravo.
  23. No altere ni modifique ninguna parte del Bravo, ni use accesorios no recomendados por el fabricante.
  24. Es normal que salga algo de humo de la unidad cuando se calienta por primera vez.
  25. Si se escapa humo por la salida de aire durante la operación, desenchufe la unidad de inmediato y comuníquese con Servicio al Cliente al 1-877-689-2838 o envíe un correo electrónico a [help@nuwavenow.com](mailto:help@nuwavenow.com).
  26. No llene en exceso el Bravo, ya que el contenido estaría tocando elementos de calefacción o bloqueando el ventilador.
  27. Durante el uso, vapor puede ser liberado por las salidas de aire. Mantenga las manos y la cara alejadas de las aberturas de salida de aire. Tenga cuidado de que salga vapor caliente al abrir el Bravo.
  28. Evite colocar la cara y los ojos cerca de la puerta de vidrio durante el uso.
  29. Nunca toque el interior del Bravo mientras está funcionando.
  30. Tenga mucho cuidado al operar el Bravo o cualquier otro aparato.
  31. Nunca deje el Bravo desatendido durante el uso.
  32. No desmonte el Bravo.
  33. Permita que el Bravo se enfríe antes de colocar o sacar artículos o antes de limpiar.
  34. Mantenga el manual a la mano para futuras referencias.

## ADVERTENCIA

**En caso de otros problemas, desenchufe la unidad y comuníquese con Servicio al Cliente: 1-877-689-2838 or email help@nuwavenow.com.**

### VER LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO ANTES DE USAR

**Información eléctrica**  
**Se proporciona un cable de alimentación corto 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 en su uso. Si se utiliza un cable de alimentación o un cable de extensión desmontable más largo:**

1. La calificación eléctrica marcada del cable de extensión debe ser al menos tan grande como la calificación eléctrica del aparato.

2. El cable más largo debe estar dispuesto de modo que no se cuelgue sobre la encimera o sobre la mesa, donde se pueda tirar o tropezar involuntariamente. El Bravo debe operarse en una toma eléctrica separada de otros aparatos operativos debido a las limitaciones de vataje. 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.

SPANISH

# 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 este aparato.

## NO UTILICE EL BRAVO PARA OTRA COSA QUE NO SEA SU USO PREVISTO.

**Nota:** Coloque el Bravo en una superficie que sea horizontal, uniforme y estable. Este aparato está diseñado para uso doméstico normal. No está diseñado para ser utilizado en entornos como el de personal de cocinas/cafeterías de tiendas, oficinas, granjas u otros entornos de trabajo, ni 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, MEDIDAS DE SEGURIDAD ADICIONALES O LAS INSTRUCCIONES PARA EL USO SEGURO ES UN ABUSO DEL HORNO INTELIGENTE BRAVO QUE PUEDE ANULAR LA GARANTÍA Y CREAR EL RIESGO DE LESIONES GRAVES.**

## MEDIDAS DE SEGURIDAD ADICIONALES

1. La cantidad de ingredientes colocados en el Bravo debe cumplir con las instrucciones enumeradas en "Instrucciones".

2. No mueva el Bravo mientras esté en funcionamiento.
3. Solo después de que el Bravo se haya enfriado completamente, debe intentar moverlo o manejarlo.
4. NO intente usar el Bravo para freír ningún alimento ya que este NO es su uso previsto y puede crear un riesgo de incendio.
5. No cubra las salidas de aire de admisión o de ventilación mientras el Bravo esté funcionando.
6. Siempre coloque los ingredientes a cocinar en la bandeja para hornear adecuada (no los llene en exceso) y no permita que los alimentos entren en contacto directo con los componentes de calentamiento.
7. Asegúrese de que el Bravo esté siempre limpio antes de cocinar.
8. Antes de quitar el enchufe del tomacorriente, siempre apague la unidad.
9. Siempre desenchufe el cable de alimentación tirando del enchufe, NO del cable.

## ADVERTENCIA

**Nunca use el Bravo con piezas sueltas, dañadas o faltantes.**

# 12 MENÚS PREPROGRAMADOS

12 Menús Preprogramados	
<p><b>Air Fry</b>  <b>Precalienta automáticamente a 450F (232C)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Temp predeterminada: 360F (182C)</li> <li>• Tiempo predeterminado: 15 min.</li> <li>• Fuente de calor: Ventilador alto (nivel 3)</li> <li>• Posición de la rejilla: 1, 2 o 3</li> </ul>	<p><b>Pizza</b>  <b>Precalienta automáticamente a 450F (232C)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Temp predeterminada: 400F (204C)</li> <li>• Tiempo predeterminado: 15 min.</li> <li>• Fuente de calor: superior / inferior (30/100 por ciento)</li> <li>• Tendrá un precalentamiento</li> <li>• Posición de la rejilla: 1 o 2. (Para obtener resultados más nítidos, use la posición 1).</li> <li>• <b>Nota:</b> los tiempos y las temperaturas variarán en el tamaño de la pizza.</li> </ul>
<p><b>Bake</b>  <b>Precalienta automáticamente a 450F (232C)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Temp predeterminada: 350F (177C)</li> <li>• Tiempo predeterminado: 25 min.</li> <li>• Fuente de calor: superior / inferior (100/100 por ciento)</li> <li>• Tendrá un precalentamiento</li> <li>• Posición de la rejilla: 1, 2 o 3</li> </ul>	<p><b>Reheat</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Temp predeterminada: 350°F (177°C)</li> <li>• Tiempo predeterminado: 10 min.</li> <li>• Fuente de calor:</li> <li>• Parte superior / inferior (100/100 por ciento)</li> <li>• Posición de la rejilla: Cualquier</li> </ul>
<p><b>Broil</b>  <b>Precalienta automáticamente a 450F (232C)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Temp predeterminada: 500F (260C)</li> <li>• Tiempo predeterminado: 5 min.</li> <li>• Fuente de calor: Top (100 por ciento)</li> <li>• Posición de la rejilla: 2 o 3</li> </ul>	<p><b>Roast</b>  <b>Precalienta automáticamente a 450F (232C)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Temp predeterminada: 375F (191C)</li> <li>• Tiempo predeterminado: 30 min.</li> <li>• Fuente de calor: superior/ inferior (100/100 por ciento)</li> <li>• Tendrá un precalentamiento</li> <li>• Posición de la rejilla: 1</li> </ul>
<p><b>Dehydrate</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Temp predeterminada: 100F (37C)</li> <li>• Tiempo predeterminado: 4 horas</li> <li>• Fuente de calor: Ventilador mediano (nivel 2)</li> <li>• Posición de la rejilla: 2, 3 o 4</li> </ul>	<p><b>Slow Roast</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Temp predeterminada: 275F (135C)</li> <li>• Tiempo predeterminado: 1 hora</li> <li>• Senor: 165F (74C)</li> <li>• Fuente de calor: Top (100 por ciento)</li> <li>• Posición de la rejilla: 1, 2 o 3</li> </ul>

## 12 MENÚS PREPROGRAMADOS

<b>Frozen</b> <b>Precalienta automáticamente a 450F (190C)</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Temp predeterminada: 375F (190C)</li><li>• Tiempo predeterminado: 30 min.</li><li>• Fuente de calor: superior/inferior (100/100 por ciento)</li><li>• Posición de la rejilla: Cualquier</li></ul>	<b>Toast</b> <b>Precalienta automáticamente a 450F (232C)</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Temp predeterminada: 425F (218C)</li><li>• Tiempo predeterminado: 5 min.</li><li>• Fuente de calor: superior/inferior (100/100 por ciento)</li><li>• Posición de la rejilla: 3</li></ul>
<b>Grill</b> <b>Precalienta automáticamente a 450F (232C)</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Temp predeterminada: 425F (218C)</li><li>• Tiempo predeterminado: 15 min.</li><li>• Fuente de calor: Superior/inferior (50/100 por ciento)</li><li>• Tendrá un precalentar a 450F (232C)</li><li>• Posición de la rejilla: 1</li></ul>	<b>Yogurt</b> Consulte la página 64.

**Si el precalentamiento automático está desactivado, los preajustes no se precalentarán automáticamente.**

**Para convertir de Fahrenheit a Celsius, presione SEAR y TEMP / TIME. Haga lo mismo para volver a cambiar.**

### **Nota:**

- El Bravo se precalienta a la temperatura predeterminada del programa del menú. Para apagar el precalentamiento automático, presione precalentar y el precalentamiento se apagará.
- NUNCA permita que ningún alimento toque los elementos de calentamiento directamente.
- Las temperaturas predeterminadas, los tiempos y las posiciones de la rejilla son una guía. Es posible que se deban realizar ajustes para alcanzar el resultado deseado.
- La velocidad del ventilador de Alta (nivel 3) es la configuración predeterminada a menos que se ajuste la velocidad. La deshidratación debe ser la configuración más baja del ventilador (nivel 1).



# TABLA DE TEMPERATURA DEL SENSOR

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

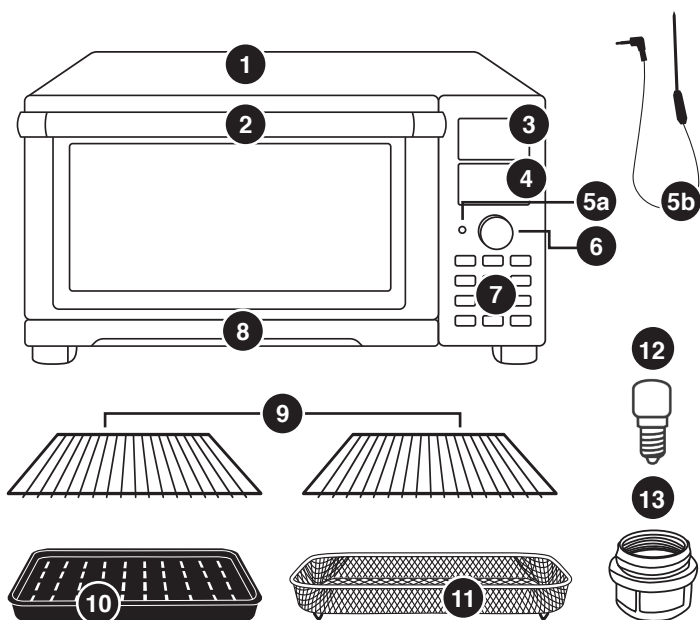
**Nota: Los tiempos pueden variar según la preferencia de cocción. El consumo de carnes, aves o mariscos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos. \*Para reducir el riesgo, cocine sus alimentos a temperaturas seguras del USDA.**

SPANISH

## Consejos útiles

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

# PARTES Y ACCESORIOS



**1** Base  
Part #: 26815

**2** Manija

**3** Menú de Pantalla Digital

**4** Menú

**5a** Entrada de Sensor

**5b** Sensor de Temperatura  
Parte #: 26808

**6** Perilla

**7** Funciones

**8** Bandeja para Migajas Removible  
Parte #: 26801

**9** 2 Rejillas de Cocina de Uso Rudo  
Parte #: 26802

**10** Bandeja Esmaltada para Horno y Rejilla Esmaltada para Asar  
Parte #: 26804

**11** Canastilla De Freir  
Parte #: 26806

**12** Luz del Horno  
Parte #: 26807

**13** Cubierta de la Bombilla  
Parte #: 26809

# GUIA DE MONTAJE

1. Coloque el Bravo en una superficie nivelada, estable y resistente al calor.
2. Deslice la (s) rejilla (s) para cocinar en la posición 1, 2, 3 o 4 del Bravo.
3. Coloque la bandeja para hornear con la rejilla para asar en la rejilla para cocinar en la posición 1.
4. Coloque la cesta para freír con aire encima de la bandeja para hornear. Se recomienda usar la cesta para freír con aire con la bandeja para hornear para optimizar los resultados de cocción.
5. Coloque la Bandeja para migajas en su posición deslizándola en la ranura en la parte inferior del Horno. Para quitar, empuje hacia abajo y tire hacia afuera.
6. Enchufe el aparato en un enchufe de pared estándar. El enchufe de alimentación se encuentra en la parte posterior de la unidad.

## Nota:

No cubra ni bloquee las salidas de aire de admisión ubicadas en la parte posterior y los lados del Bravo, ya que hacerlo puede impedir una ventilación adecuada.

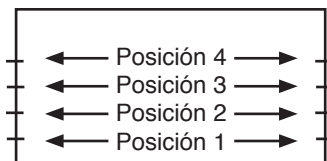
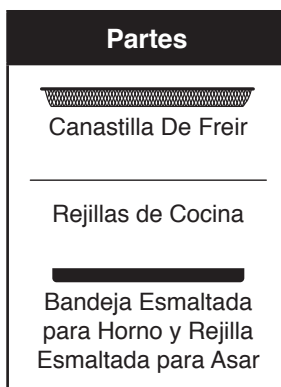


Tabla de medidas		
Cucharadita = t	Farenheit = °F	Minuto = min
Cucharada = T	Centígrados = °C	Segundo= sec
Taza = c	Onzas fluidas = fl oz	Pulgada = in.
Onza = oz	Litro = L	Docena = doz
Libra = lb(s) (kg)	Mililitro = ml	Hora = hr
Cuarto de galón = qt	Paquete = pkg.	Gramo = g
Pinta = pt	Galón = gal	Kilogramos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

SPANISH

# INICIO RÁPIDO

---

**ON/OFF** Enciende y apaga el Bravo. También detiene cualquier función de cocción. Mientras cocina, presione ON/OFF para cancelar.

**MENU** Elija entre las 12 opciones de menú de cocción. Gire START/PAUSE para elegir entre cada uno.

## **PREHEAT**

Calienta a la temperatura deseada. Por defecto, la temperatura de precalentamiento se establece en 350F (177C).

**TEMP/TIME** Le permite ajustar 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 a cambiar.

- **Días/Horas:** Para cambiar el temporizador a Días y Horas presione PROG y TEMP/TIME, para volver a Horas y Minutos presione PROG y TEMP/TIME nuevamente.
- **Formato de HORA:** 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.

**Nota:** Para ajustar la temperatura predeterminada, mantenga pulsado START/PAUSE durante 1 segundo y ajuste. Esta será la nueva temperatura predeterminada.

Para ajustar el tiempo predeterminado, presione TIME, luego presione y mantenga presionado START/PAUSE durante 1 segundo y ajuste. Esta será la nueva hora predeterminada.

**TOP/BTM** Ajustar las temperaturas de los elementos de calentamiento superior e inferior. El valor predeterminado es 100/100.

**TOAST** Seleccione entre 10 niveles. El valor predeterminado es nivel 5, 425F (232C) durante 5 minutos. Baje el número con el dial de START/PAUSE para tostadas más claras o levántelo para tostadas más oscuras.

**WARM** Mantiene sus sobras favoritas calientes después de cocinarlas.

**SEAR** Sella sus alimentos antes del proceso de cocción inicial para conservar los jugos. El valor predeterminado es 450F (232C) durante 5 minutos.

**PROG** Le da acceso a 100 preajustes de cocción y le permite almacenar otros 100 propios. Consulte la Guía de Inicio Rápido.

## **WRM/FAN**

- **WRM:** Mantiene sus restos favoritos calientes después de cocinar. Temperatura predeterminada 140F (60C), tiempo predeterminado 1 hora, hasta 3 horas 50F (10C) -200F (9C).
- **FAN:** Ajusta entre 0 y 3 velocidades del ventilador.

**STAGE** Le permite cocinar a diferentes temperaturas y tiempos durante el proceso de cocción.

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

**LIGHT** Enciende y apaga la luz interna.

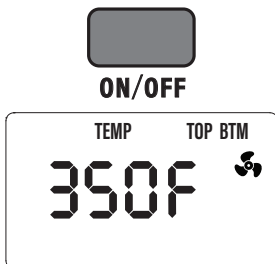
---

**Nota:** consulte las INSTRUCCIONES para obtener una explicación detallada de cada botón y funciones

# INSTRUCCIONES

## Empezando

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



2. Presione START/PAUSE para comenzar a 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 de cocción, gire el disco de START/PAUSE hacia la derecha para aumentar o hacia la izquierda para disminuir la temperatura en incrementos de 5F (1C). Gire rápidamente el disco para ajustar en incrementos más grandes.
  - Tanto la temperatura como el tiempo de cocción se pueden ajustar durante la cocción presionando TEMP/TIME y luego girando el disco START/PAUSE para ajustar cada uno.

3. Presione START/PAUSE una vez durante la cocción para hacer una pausa.
4. Presione START/PAUSE por segunda vez para reanudar la cocción.
  - Se mostrará el tiempo de cocción restante y la cuenta atrás continuará.

## Ajuste del Reloj

1. Presione PREHEAT Y TEMP/TIME al mismo tiempo.
2. Gire START/PAUSE para ajustar el tiempo. Cuando se llegue a las 12:00, se mostrará PM. Desconecta la Bravo para cancelar el reloj.

## Visualización del tiempo durante la cocción:

1. Presione 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 visualizada hasta que START/PAUSE se presione.

## WRM/FAN

FAN – Nivel 3, Alta (completa) Velocidad.



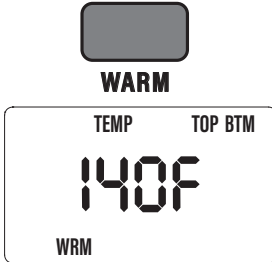
1. Presione WRM/FAN por un segundo. 3 arriba se mostrarán STG y FAN.

# INSTRUCCIONES

2. La velocidad se puede ajustar girando START/ PAUSE.
3. Para apagar el ventilador, presione WRM/FAN pro un segundo hasta que ya no aparezca el icono.

## WRM (WARM)

1. Presione ON/OFF.



2. Presione WARM. El valor predeterminado es 140F (60C) durante 1 hora ("01:00").
  - Ajuste la temperatura de calentamiento girando la tecla START/PAUSE hacia la derecha para aumentar, o hacia la izquierda para disminuir la temperatura en incrementos de 5F (1C). Gire rápidamente el disco para ajustar en incrementos más grandes. El rango de temperatura es de 50F ~ 200F (10C ~ 93C).
  - Se mostrará WRM cuando se utilice la función de calentamiento.
3. Presione START/PAUSE para comenzar a cocinar.

### Notas:

- El ventilador no está encendido durante la función de calentamiento.

- Warm siempre será la última función de cocción ejecutada por el Bravo. Por ejemplo, orden de función de cocción: Preheat, Sear 1, Ciclo de cocción regular, Sear 2, Warm y End.

## CALENTAMIENTO INDEPENDIENTE

Esta característica mantendrá su comida caliente por hasta 3 horas.

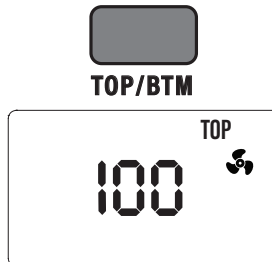
1. Presione WRM/FAN y TOP/BTM al mismo tiempo para activar la función CALENTAMIENTO individual.
2. El tiempo predeterminado es 1 hora. como máximo es de 3 hora.
3. 50F - 200F (10C - 93C) es el rango de temperatura.

## TOP/BTM

Predeterminado Top 100%, Bottom 100%.

Esto se refiere a la cantidad de calor que proviene de los elementos de calentamiento superior e inferior.

1. Presione ON/OFF.



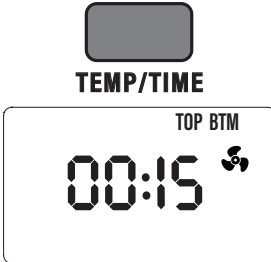
2. Presione TOP/BTM, se mostrarán 100 y TOP. Ajuste la cantidad de calor que proviene del elemento calefactor superior girando START/PAUSE. Ajustable en incrementos de 10%.

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

**Nota:** mientras usa Broil desde el MENÚ, la potencia BTM no es ajustable. La función de asado solo utiliza el elemento de calentamiento SUPERIOR (TOP).

#### TEMP/TIME

Predeterminado 350F (177C), 15 minutos.



1. Presione TEMP/TIME una vez.
  - Gire START/PAUSE en el sentido de las agujas del reloj para aumentar el tiempo en incrementos de 1 minuto. Gire rápidamente el disco para ajustar en incrementos más grandes.
  - Gire START/PAUSE en contra de las manecillas del reloj para disminuir el tiempo en incrementos

de 1 minuto. Gire rápidamente el disco para ajustar en incrementos más grandes.

- El rango de tiempo es 99 horas, 99 minutos. (“00:00” - “99:99”).
2. Presione TEMP/TIME, se mostrarán 350F (177C) y TEMP.
    - Gire START/PAUSE hacia la derecha para aumentar la temperatura en incrementos de 5F (1C). Gire rápidamente el disco para ajustar en incrementos más grandes.
    - Gire START/PAUSE en el sentido contrario a las agujas del reloj para disminuir la temperatura en incrementos de 5F (1C). Gire rápidamente el disco para ajustar en incrementos más grandes.
  3. Presione START/PAUSE para comenzar a cocinar.
  4. Cuando el Bravo haya terminado de cocinar sus alimentos, se mostrará “End” y la unidad emitirá un pitido tres veces.

#### Notas:

- Presione TEMP/TIME para ver la temperatura de cocción actual y el tiempo de cocción restante actual.
- START/PAUSE se puede girar junto con la presión de TEMP/TIME para ajustar la temperatura y el tiempo durante la cocción.

# INSTRUCCIONES

## Temperaturas De Cocción

50F~275F (10C~135C)
280F~350F (138C~177C)
355F~400F (182C~200C)
405F~450F (207C~232C)
455F~500F (235C~260C)

## Tiempo Durante De Cocción

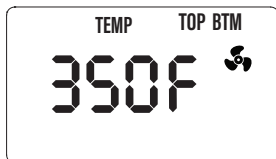
00:00 - 99:99 días/horas
00:00 - 24:00
00:00 - 4:00
00:00 - 10:00
00:00 - 01:00
00:00 - 00:30

### PREHEAT

1. Presione ON/OFF. Ajuste la temperatura de cocción y el tiempo de cocción.



**PREHEAT**



- Gire START/PAUSE hacia la derecha para aumentar la temperatura en incrementos de 5F (1C). Gire rápidamente el disco para ajustar en incrementos más grandes.
- Gire START/PAUSE en contra de las manecillas del reloj para disminuir la temperatura en incrementos de 5F (1C). Gire rápidamente

el disco para ajustar en incrementos más grandes.

2. Presione PREHEAT.
3. Presione START/PAUSE para comenzar el precalentamiento.
  - Cuando se alcanza la temperatura de precalentamiento, la unidad emitirá un pitido y comenzará una cuenta regresiva de 5 minutos. Cuando termine la cuenta atrás, la unidad emitirá un pitido y se apagará.
  - El Bravo emitirá un pitido para indicar cuando el horno ha alcanzado la temperatura de precalentamiento y su comida está lista para ser colocada en el horno.
4. Coloque cuidadosamente los alimentos en el Bravo y presione START/PAUSE para comenzar a cocinar.
  - Si no se presiona START/PAUSE dentro de la cuenta regresiva de 5 minutos, el Bravo se apagará automáticamente y mostrará la hora del reloj.

### Notas:

- El tiempo de cocción y la temperatura de cocción se pueden ajustar durante la cuenta regresiva de 5 minutos después de alcanzar la temperatura de precalentamiento.



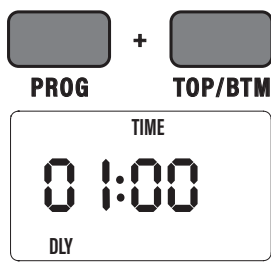
- Si utiliza una función de menú preprogramado con un precalentamiento incorporado, después de que finalice la cuenta regresiva, presione START/PAUSE y gire para cambiar el tiempo de cocción normal. (Consulte Funciones de Menú Preprogramadas).

### PRECALENTAR AUTOMATICO

1. Presione PROG y PREHEAT al mismo tiempo para activar el precalentamiento automático.
  - El precalentamiento automático precalentará automáticamente el Bravo a la temperatura de cocción establecida.
  - Una vez que haya alcanzado la temperatura de cocción establecida, Bravo realizará una cuenta regresiva de 5 minutos al igual que la función PRECALENTAMIENTO típica.
  - Después de la cuenta regresiva, el Bravo cocinará a la temperatura y el tiempo de cocción establecidos.
2. Para desactivar el precalentamiento automático, presione PROG y PREHEAT al mismo tiempo.

### DELAY

Predeterminado a 1 hora.



1. Presione ON/OFF.
2. Presione PROG y TOP/BTM.
  - Ajuste el tiempo de demora girando START/PAUSE hacia la derecha para aumentar el tiempo en incrementos de 1 minuto o girando START/PAUSE hacia la izquierda para disminuir el tiempo en incrementos de 1 minuto. Gire rápidamente el disco para ajustar en incrementos más grandes.
  - El tiempo máximo de demora es de 24 hrs. ("24:00").
3. Presione START/PAUSE para comenzar la cuenta regresiva del tiempo de retardo.
  - El tiempo de retardo establecido se mostrará con una cuenta atrás.

# INSTRUCCIONES

- Una vez que se complete la cuenta regresiva, el Bravo comenzará a cocinar a la temperatura y el tiempo de cocción establecidos (el valor predeterminado es 350F (177C) durante 15 minutos).

## Usando Delay con la Función de Cocción

**Ejemplo 1:** Retrasar la cocción 40 minutos, cocinar a 360F (182C) durante 20 minutos.

- Presione TEMP/TIME. Ajuste la temperatura de cocción a 360F (182C).
- Presione TEMP/TIME por segunda vez. Ajustar el tiempo de cocción a 20 min.
- Presione PROG y TOP/BTM al mismo tiempo. Ajustar el tiempo de retardo a 40 min.
- Presione START/PAUSE. El Bravo demorará 40 minutos, luego comenzará a cocinar a 360F (182C) durante 20 minutos.

**Ejemplo 2:** Retrasar la cocción 60 minutos (1 hora), cocinar a 400F (204C) durante 10 minutos.

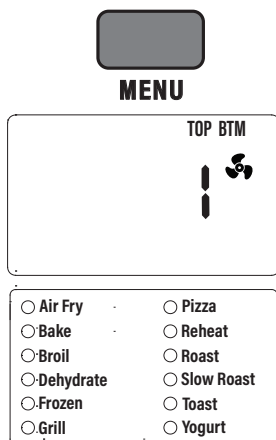
- Presione TEMP/TIME. Ajuste la temperatura de cocción a 400F (204C).
- Presione TEMP/TIME por segunda vez. Ajustar el tiempo de cocción a 10 min.
- Presione PROG y TOP/BTM al mismo tiempo. Ajustar el tiempo de retardo a 1 hr.
- Presione START/PAUSE. El Bravo se retrasará

durante 1 hora, luego comenzará a cocinar a 400F (204C) durante 10 minutos.

- Cuando se termina el Bravo, se mostrará "Fin" y la unidad emitirá un pitido tres veces.

**Nota:** DELAY siempre será la primera función ejecutada por Bravo.

## MENU



- Presione ON/OFF.
- Presione MENU. La pantalla mostrará "Air Fry".
- Para seleccionar del menú, gire START/PAUSE o presione MENÚ.
- Una vez elegido el menú deseado, presione START/PAUSE para comenzar a cocinar. El tiempo de cocción se visualizará.
  - Cuando el Bravo haya terminado de cocinar, aparecerá End y la unidad emitirá un pitido tres veces.

- Gire START/PAUSE para ajustar la temperatura y el tiempo, si es necesario.
- Puede ajustar la temperatura y el tiempo para cualquier opción de menú con un precalentamiento incorporado. (Ver gráfico 12 del menú preprogramado.)

**Notas:**

- Algunas opciones de menú requieren precalentamiento. Este paso está preprogramado en cada opción de menú que lo requiere. Los menús con precalentamiento incorporado incluyen "Air Fry", "Bake", "Pizza", "Frozen", "Toast", "Broil", "Grill", y "Roast".
- Una vez que se alcanza la temperatura de precalentamiento, el Bravo emitirá un pitido, se mostrarán 5 y comenzará una cuenta regresiva de 5 minutos.

**Sear: Predeterminado 450F (232C), 5 minutos.**

**SEAR 1**



Esto se configura en predeterminado ANTES de la etapa de cocción normal.

1. Presione ON/OFF.
2. Presione SEAR una vez, y 1 mostrara.
3. Presione START/PAUSE. Aparecerá SEAR 1, los dos puntos (:) parpadearán.
  - La unidad cocinará a 450F (232C) durante 5 min. (SEAR 1), cocinar a 350F (177C) durante 15 min. (predeterminado), muestra End, y emite un pitido tres veces, lo que indica que su cocción está completa.

**Nota:**

- La temperatura y el tiempo de la etapa de cocción se pueden ajustar girando el disco START/PAUSE después del paso 1.

**SEAR 1 2**

1. Presione ON/OFF.
2. Presione SEAR dos veces. Se mostrarán 450F (232C), TEMP y SEAR 1 y mostrara 2.
3. Presione START/PAUSE. SEAR 1 se mostrará y los dos puntos (:) parpadearán. Se mostrarán TIME, TOP y BTM.
  - La unidad cocinará a 450F (232C) durante 5 min. (SEAR 1), cocinar a 350F (177C) durante 10 min. (predeterminado), y cocinar nuevamente a 450F (232C) durante 5 min. (SEAR 2). Aparecerá SEAR

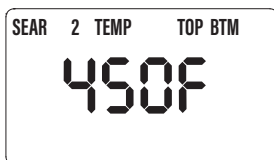
# INSTRUCCIONES

2, los dos puntos (: ) parpadearán, se mostrará End, y la unidad emitirá un pitido tres veces, indicando que la cocción se ha completado.

## SEAR 2



**SEAR**



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

1. Presione ON/OFF.
2. Presione SEAR tres veces, Y 2 mostrara.
  - Presione START/ PAUSE. La unidad cocinará a 350F (177C) durante 15 min. (predeterminado), cocinar a 450F (232C) durante 5 min. (SEAR 2), muestra End y emite un pitido tres veces para indicar que la cocción ha finalizado.

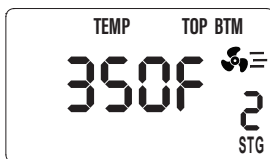
### Notas:

- Presione SEAR cuatro veces para borrar la función Sear.
- El tiempo máximo para todas las funciones Sear es de 30 min. ("00:30").
- La temperatura máxima para todas las funciones Sear es de 500F (260C).

## STAGE



**STAGE**



Puede programar un máximo de 5 etapas.

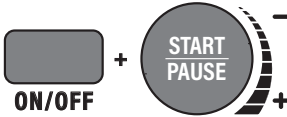
1. Presione ON/OFF.
2. Presione STAGE.
  - Presione TEMP/ TIME. Gire START/ PAUSE para ajustar la temperatura y el tiempo de cocción de esta etapa.
3. Presiona STAGE nuevamente para programar otra etapa de cocción.
  - Presione TEMP/ TIME. Gire START/ PAUSE para ajustar la temperatura y el tiempo de cocción de esta etapa.
4. Press START/PAUSE to begin cooking the stages programmed.

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

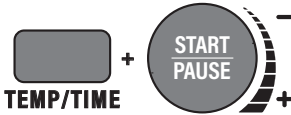
**Ejemplo:** Retardo de 1 hora, ajústelo a 350F (177C) (Sear 1) durante 4 min. Cocinar en 325F (165C) por 20 min. (Etapa 1). Cocine a 300F durante 40 min. (Etapa 2) Cocine a 350F (177C) durante 15 min. (Etapa 3) Cocine a 400F (204C) durante 5 min. (Sear 1 2) WARM a 125F

(50C) durante 30 min.

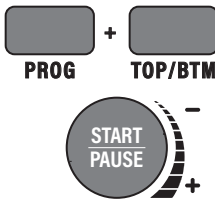
1. Presione ON/OFF. Ajuste la temperatura a 325F (165C) girando START/PAUSE, 350F (177C) es el valor predeterminado.



2. Presione TEMP/TIME. Ajuste el tiempo a 20 min. girando TART/PAUSE.



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



4. Presione SEAR una vez. Gire START/PAUSE para ajustar la temperatura a 350F (177C). Presione TEMP/TIME. Gire START/PAUSE para ajustar el tiempo a 4 min. Y 1 mostrara.
5. Presione STAGE. Gire STAR/PAUSE para ajustar la temperatura a 300F (150C). Presione TEMP/TIME. Gire START/PAUSE

para ajustar el tiempo a 40 min.

6. Presiona STAGE nuevamente. Gire START/PAUSE para ajustar la temperatura a 350F (177C). Presione TEMP/TIME. Gire START/PAUSE para ajustar el tiempo a 10 min.
7. Presiona SEAR nuevamente. Gire START/PAUSE para ajustar la temperatura a 400F (204C). Presione TEMP/TIME. Gire START/PAUSE para ajustar el tiempo a 5 minutos. 2 parpadeará.
8. Presione WARM. Gire START/PAUSE para ajustar la temperatura de calentamiento a 125F (50C). Presione TEMP/TIME. Gire START/PAUSE para ajustar el tiempo de calentamiento a 30 min.
9. Presione START/PAUSE para comenzar el proceso de cocción.

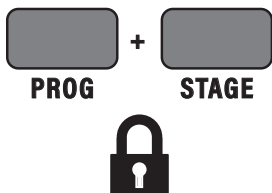
**Notas:**

- Durante la cocción, el Bravo mostrará todas las funciones programadas para ese ciclo de cocción. La función que el Bravo está cocinando actualmente parpadeará.
- El tiempo restante para esa función o etapa contará hacia abajo y los dos puntos (:) parpadearán. Las funciones restantes para ese ciclo permanecerán mostradas.

# INSTRUCCIONES

## LOCK

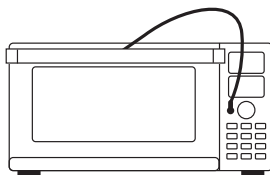
El bloqueo se utiliza para detener la función del Bravo. Mientras está en el modo de bloqueo, los botones de su Bravo no responderán a ninguna acción hasta que la unidad se desbloquee.



1. Presione ON/OFF. Ajuste la temperatura de cocción. (Ver TEMP/TIME).
2. Para bloquear las funciones de la unidad, presione PROG y STAGE al mismo tiempo. Se mostrará el tiempo restante de cocción.
  - Los botones NO funcionarán durante el bloqueo, excepto LIGHT y ON/OFF.
3. Para desbloquear las funciones de su Bravo, presione PROG y STAGE al mismo tiempo una vez más. El Bravo se desbloqueará y ya no se mostrará el icono de bloqueo.
  - El botón de ON/OFF funcionará durante la función de bloqueo si es necesario apagar el Bravo.

## PROBE

El Sensor de temperatura digital se utiliza para mostrar una temperatura interna precisa de los alimentos. Predeterminado 165F (74C).



1. Inserte el extremo de el sensor de temperatura en su comida. Coloque los alimentos en el horno. Deje suficiente cable para salir del horno por la parte superior de la puerta.
2. Inserte el otro extremo de el sensor (enchufe) en la entrada de el sensor (conector).
3. Presione ON/OFF. Ajuste la temperatura de cocción deseada.
4. Presione PROBE por un segundo.
5. Ajuste la temperatura de el sensor a la temperatura interna de cocción deseada. El rango de temperatura es de 501F ~ 212F (0C ~ 100C).

### Nota:

El Bravo cocinará su comida hasta que se alcance la temperatura de el sensor. Si se agota el tiempo antes de que se alcance la temperatura de el sensor, la unidad continuará cocinando hasta que se alcance la temperatura de el sensor.

6. Presione START/PAUSE. Se mostrará la temperatura actual de el sensor interna.
7. Presione TEMP/TIME para mostrar la temperatura de cocción configurada (el valor predeterminado es 350F (177F)).
  - Presione PROBE y STAGE al mismo tiempo para mostrar la temperatura establecida de el sensor. Gire START/PAUSE durante la cocción para ajustar la temperatura, si lo desea.
  - Presione PROBE para mostrar la temperatura interna actual de su comida.
8. Una vez que se alcanza la temperatura programada de el sensor, Bravo dejará de cocinar y se mostrará End.

**Notas:**

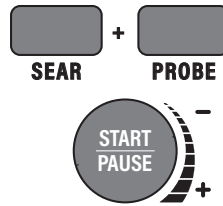
- Cuando se desenchufe el sensor y se presiona PROBE, se muestra “Prb1” (error) y la unidad emitirá un pitido tres veces. Esto indica que se presionó PROBE pero que el conector de el sensor no se insertó en la entrada de el sensor.
- Si su temperatura de cocción se establece más baja que la temperatura del sensor ajustada, y se presiona START/PAUSE, se mostrará Prb2 (error) y la unidad emitirá un pitido tres veces.
- Si no se alcanzó la temperatura de el sensor después de que finalice

el tiempo de cocción predeterminado, la unidad continuará cocinando. Para ver el tiempo restante de cocción, presione TEMP/TIME dos veces (si no está cocinando dentro de una cuenta regresiva programada). Se mostrará ON y permanecerá en ON, lo que indica que el tiempo de cocción predefinido se ha agotado.

**Usando Sear 1 2 con el Sensor**

**Ejemplo:** Sear 1, Stage 1,2,3, Sear 2, Warm, Temperatura de el sensor 200F (90C). Si la temperatura de el sensor alcanzó 200F (90C) en la etapa 2, el Bravo dejará de cocinar en las etapas restantes, pero seguirá cocinando su comida para las funciones Sear 2 y Warm.

Para evitar el estado “inseguro” (el sensor se desvía fuera de la cavidad pero el horno comenzó a funcionar con el sensor configurado y activado), el Bravo se apagará cuando:



1. Si la temperatura objetivo es superior a 250F (120C) y la sonda no aumenta a 5F (1C) después de 60 minutos, apague la unidad inmediatamente..

○

# INSTRUCCIONES

- Si la temperatura objetivo es inferior a 250F (121C) y la sonda no aumenta en 5F (1C) después de 120 minutos, apague la unidad inmediatamente. Se mostrará "Prb4".

**Nota:** Para cancelar cualquier función o etapa durante el ciclo de cocción, presione TEMP/TIME (si no está cocinando dentro de una cuenta regresiva programada) y gire el disco de START/PAUSE hasta que el tiempo indique 00:00. Esto detendrá la función y pasará a la siguiente función en el ciclo de cocción.

## TOAST

TOAST activa la función del menú TOAST. La temperatura predeterminada es 425F (218C), y el calor TOP/BTM predeterminado es 100/100.

Presione TOAST. La pantalla LED mostrará "TOAST" y "5". Para ajustar el nivel de tostado entre "1" y "10", gire el dial de START/PAUSE a la izquierda para tostadas más claras, a la derecha para tostadas más oscuras. Los niveles de tostado en minutos y segundos son los siguientes a 425F (218C):

- 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 de tostado para cada nivel, presione TEMP/TIME para mostrar la temperatura de tostado. Para ajustar la temperatura de tostado, use el dial START/PAUSE.

Para ajustar el tiempo de tostado, presione TEMP/TIME. La pantalla mostrará el tiempo de tostado determinado por el nivel de tostado. Para ajustar el tiempo de tostado, use el dial START/PAUSE.

Cuando se selecciona el nivel de tostado, o el tiempo y la temperatura, coloque la tostada en el horno y presione el botón START/PAUSE.

Cuando termine, la pantalla LED mostrará "Fin" y emitirá un pitido tres (3) veces.

## YOGURT

Seleccionar Yogurt 275F (135C) será el predeterminado. La sonda predeterminada es 185F (85C), insértela en la leche y asegúrela con el clip de el Sensor. Coloque el recipiente en el Bravo y presione START/PAUSE.

Cuando la leche alcanza 175F (79C): Bravo emitirá dos pitidos de advertencia cuando se acerque a 185F (85C). Dejar enfriar a 110F (43C). Para acelerar este proceso, abra la puerta del Bravo o retire el tazón y colóquelo en un baño de agua helada (deje la sonda conectada). Cuando la temperatura alcanza los 110F (43C), el Bravo emitirá un pitido durante 10 minutos o hasta que se desactive.



Vuelva a colocar el recipiente en el Bravo, cierre la puerta y presione START/PAUSE. La unidad mantendrá 43 C (110 F) durante hasta 8 horas.

### **PROGRAM**

PROGRAM representa la Entrada de Memoria (el almacenamiento de secuencias de cocción usadas frecuentemente) y la Recuperación de Memoria (recuperación de secuencias de cocción). Las ranuras de programa número 1-100 están designadas para programas preestablecidos. 101-150 son para sus propios programas únicos.

La unidad viene con 100 recetas de cocina preprogramadas junto con 50 ranuras de memoria adicionales para agregar sus propias recetas únicas a su gusto.

- Se pueden ajustar las temperaturas y tiempos preestablecidos para las recetas del programa 1-100. Las temperaturas y tiempos ajustados no se guardarán cuando se vuelva a llamar un número de programa (1-100).

### **Consulte la Guía de Inicio Rápido para la lista.**

#### **Recuperación de Memoria:**

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

1. Use el disco de START/PAUSE para elegir el número de programa que desea recuperar.
  - Los números 1-100 son programas preestablecidos.

- Los números 101-150 son sus programas únicos.

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 su comida en los ajustes programados.

### **Programa su propia receta antes de cocinar:**

1. Configure sus funciones de cocción, incluyendo temperaturas y tiempos.
2. Presione el botón PROG por un segundo. La pantalla mostrará prog y 101.
3. Gire START/PAUSE para elegir el número de programa deseado para guardar el programa en (101-150).
4. Presione el botón PROG por un segundo nuevamente para almacenar y guardar el programa en el número de programa elegido. El programa ahora está almacenado y disponible para su posterior recuperación.
5. Presione el botón de START/PAUSE para comenzar a cocinar el programa.

### **Programa su propia receta durante la cocción:**

# INSTRUCCIONES

1. Configure sus funciones de cocción, incluyendo temperaturas y tiempos.
2. Presione el botón de START/PAUSE para comenzar a cocinar.
3. Durante la cocción, presione el botón PROG por un segundo. La pantalla mostrará prog y 101.
4. Use el disco START/PAUSE para elegir el número de programa deseado para guardar el programa en (101-150).
5. Presione el botón PROG por un segundo nuevamente para almacenar y guardar el programa en el número de programa elegido. El programa ahora está almacenado y disponible para su posterior recuperación.
6. La unidad continuará cocinando su receta programada.

## **Programa su propia receta después de cocinar:**

1. Configure sus funciones de cocción, incluyendo temperaturas y tiempos.
2. Presione START/PAUSE para comenzar a cocinar.
3. Cuando el proceso de cocción haya finalizado y la pantalla muestre End, presione PROG por un segundo. La pantalla mostrará prog y 101.
4. Gire START/PAUSE para elegir el número de programa deseado para guardar el programa en (101-150).

5. Presione PROG por un segundo nuevamente para almacenar y guardar el programa en el número de programa elegido. El programa ahora está almacenado y disponible para su posterior recuperación.

## **Para ver el programa actual durante la cocción:**

1. Durante la cocción, presione PROG.
2. La pantalla mostrará el programa actualmente en ejecución por un segundo.
3. La pantalla irá a una cuenta regresiva..

## **Para ver las funciones de cocción del programa:**

1. Ver antes de cocinar:
  - Presione PROG y busque el número de programa para revisar girando START/PAUSE.
  - Una vez que su número de programa aparezca en la pantalla, presione STAGE para revisar cada fase de la cocción.
  - Se pueden hacer ajustes a las temperaturas y tiempos para cada función en este momento.
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.

- Se pueden realizar ajustes de temperatura y tiempo para cada función en este momento.
- No se mostrarán las funciones de cocción que ya se han completado.

#### Para editar un programa:

##### 1. Editar antes de cocinar:

- Presione PROG y encuentre el número de programa que desea editar girando START/PAUSE.
- Una vez que el número del programa aparezca en la pantalla, presione STAGE hasta que la función que desea editar aparezca en la pantalla.
- Usando TEMP/TIME y START/PAUSE, realice las ediciones a temperatura y tiempo como se desee.
- Una vez que se hayan realizado todas las ediciones, presione PROG por un segundo. La pantalla mostrará prog y 101.
- Gire START/PAUSE para encontrar el número de programa para guardar sus ediciones.
- Presione PROG por un segundo para guardar y almacenar las ediciones.

##### 2. Editar durante la cocción:

- Durante la cocción, presione TEMP/TIME

y use el disco START/PAUSE para ajustar la temperatura de cocción.

- Presione la tecla TEMP/TIME y use START/PAUSE para ajustar el tiempo de cocción.
- Si hay más funciones de cocción que desea editar, presione STAGE hasta que llegue a la función para editar.
- Use TEMP/TIME y START/PAUSE para hacer sus ediciones.
- El Bravo continuará el proceso de cocción con las modificaciones que haya realizado.

#### Notas:

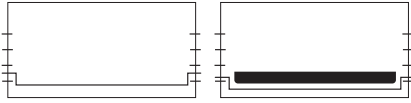
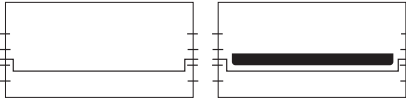
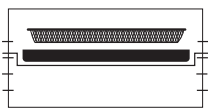
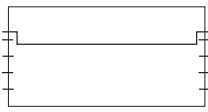


- Las funciones que ya han finalizado en el ciclo de cocción no se pueden editar.
- Una vez que se realicen todas las ediciones, continúe permitiendo que el Bravo cocine.
- Cuando la cocción haya terminado, la unidad emitirá un pitido tres veces y la pantalla mostrará End seguido de SAVE.
- Presione PROG por un segundo. La pantalla mostrará prog y 101.
- Use START/PAUSE para encontrar el número de programa para guardar sus ediciones.
- Presione PROG por un segundo para guardar y almacenar sus ediciones.

# INSTRUCTIONS

---

## Notas:

- Si guarda cualquier receta en una ranura de memoria ya llena, la nueva receta anulará la receta anterior. Cualquier edición de un programa preestablecido (1-100) solo se puede guardar y almacenar en los números de programa 101-150. No puede guardar un programa predefinido ajustado en su número de programa predefinido original.
- Se pueden ajustar las temperaturas y tiempos preestablecidos para las recetas del programa 1-100. Las temperaturas y tiempos ajustados no se guardarán cuando se vuelva a llamar un número de programa (1-100).

<b>Rejilla del Horno y Posiciones del Refractario</b>		
<p><b>Posición 1:</b> Air Fry, Reheat, Roast, Broil, Pizza, Frozen, Grill, Bake, y Dehydrate</p> 		
<p><b>Posición 2:</b> Air Fry, Reheat, Broil, Waffle, Bake, Pizza, Frozen, Dehydrate, Toast, y Bagel</p> 		
<p><b>Posición 3:</b> Air Fry, Reheat, Waffle, Bake, Frozen, Dehydrate, Toast, y Bagel</p> 	<p><b>Posición 4:</b> Reheat, Frozen, Dehydrate, Toast, y Bagel</p> 	<p><b>Parts</b></p>  <p>Canastilla De Freir</p> <hr/> <p>Rejillas de Cocina</p>  <p>Bandeja Esmaltada para Horno y Rejilla Esmaltada para Asar</p>

**Notas:**

- Para pollo u otros alimentos grandes, use la Posición 1 (con la bandeja para hornear y la parrilla para asar) como se muestra arriba.
- Cuando cocine pizza, para resultados más crujientes use la posición 1.

**Cocinar traspaso:**

1. Durante la cocción, mostrará la temperatura actual de la sonda, mientras que muestra la temperatura de el Sensor, se encenderá "PRB".
2. Durante la cocción, presione TEMP/TIME. Presione TEMP/TIME nuevamente y se mostrará la temperatura elegida del horno (predeterminada 350F/177C). Mientras muestra la temperatura de cocción, "PRB" ya no está encendido.

# INSTRUCCIONES

---

3. Mantenga presionado el botón PROBE durante 1 segundo. Ajuste la temperatura deseada de el Sensor utilizando el dial START/PAUSE.
4. Cuando la unidad alcanza los 10F (-12C) por debajo de la temperatura objetivo del el Sensor, la unidad alertará con 3 conjuntos de pitidos cortos.
  - Esto sucederá cada vez que la sonda esté en uso.
  - Si el tiempo de cocción deseado finaliza pero la temperatura deseada de la sonda aún no se alcanza, la unidad continuará cocinando hasta que se alcance la temperatura de el Sensor.

## **Ejemplo:**

Sensor: 200F (93C)

Temperatura de cocción regular: 380F (193C), 5min

Sear 2: 400F (204C), 2 min

Warm: 140F (60C), 30 min

5. Si no se alcanzó la temperatura de el Sensor durante la cocción regular a 380F (193C), 5 min., la unidad continuará cocinando a 380F (193C) hasta que se alcance la temperatura de la sonda y luego vaya a Sear 2 y luego a calentar.

# LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

## Antes del primer uso:

Lave todas las piezas desmontables<sup>1</sup> en agua tibia jabonosa o en el lavaplatos, solo en la rejilla superior.

1. Retire todos los materiales de embalaje.
2. Retire el pegamento y las etiquetas del aparato.
3. Limpie a fondo la rejilla para cocinar, la bandeja para hornear, la rejilla para asar, la cesta para freír con aire y la bandeja para migajas con agua caliente, una esponja no abrasiva y detergente suave para platos, o solo en el lavavajillas, en la rejilla superior.
4. Enjuague la piedra para pizza con agua caliente antes de usar. Deje que la piedra se seque al menos 30 minutos y luego colóquela en un horno muy caliente durante 30-45 minutos. Apague el horno y deje que la piedra de la pizza se enfríe completamente antes de tocarla.
5. Limpie el interior y el exterior del Bravo con un paño húmedo o un paño húmedo y seque bien.

**IMPORTANTE - No sumerja la unidad en agua ni intente ponerla en el lavavajillas. La superficie exterior se puede limpiar frotando cuidadosamente con un paño húmedo o una esponja. Asegúrese de que la unidad se haya enfriado completamente antes de limpiarla.**

SPANISH

# LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

---

## **Limpiar después de cada uso:**

1. Permita que el Bravo se enfríe completamente antes de limpiar.
2. Siempre desenchufe el Bravo de la toma de corriente. **NUNCA** limpie la unidad mientras esté enchufada.
3. Nunca utilice productos de limpieza abrasivos o corrosivos, ya que pueden dañar el acabado o la superficie del horno. Limpie el exterior con un paño limpio y húmedo y seque bien.
4. Aplique el agente de limpieza directamente a una toalla de tela, no directamente a la unidad, antes de limpiar.
5. Para limpiar el interior, use un paño húmedo, una solución de jabón líquido suave y una toalla de tela limpia
6. Nunca use fibras de acero en el interior o exterior del Bravo.
7. **NUNCA MUEVA UNA PIEDRA PARA PIZZA CALIENTE.** Deje que la piedra para pizza se enfríe completamente antes de limpiarla. Una vez que se haya enfriado, limpie la piedra con una toalla húmeda y limpia, luego enjuague en un fregadero con agua fría y seque completamente. **ADVERTENCIA: NUNCA** sumerja ni enjuague una piedra para pizza caliente en agua. La piedra caliente puede cuartearse y romperse bajo el agua, causando lesiones.
8. Cuando la ventana de vidrio esté completamente fría, rocíe el limpiador de vidrios en una toalla de tela limpia. Limpie tanto el interior como el exterior de la ventana. Use un paño húmedo para enjuagar la ventana y luego seque completamente con una toalla limpia y seca.



9. Para eliminar las migajas, deslice la bandeja de migajas y deseche las migajas. Limpie y reemplace. La bandeja para migajas se debe vaciar y limpiar después de cada uso. Nunca opere el horno sin la bandeja de migajas en su lugar.
10. Para eliminar la grasa horneada, remoje la bandeja para hornear, la parrilla para asar, la canasta para freír con aire, las rejillas para cocinar y la bandeja para migajas, en agua jabonosa caliente. Secar bien. Nunca opere el horno sin la bandeja de migajas en su lugar.

**Almacenamiento**

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

<sup>1</sup> Pizza Stone is optional. ALL accessories (EXCEPT Pizza Stone) should be hand-washed in hot, soapy water.

# GUÍA DE RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

El Bravo fue diseñado con una función de apagado automático para evitar el sobrecalentamiento durante el uso. Si el Bravo se apaga para enfriarse, puede detectarse un olor. Desenchufe la unidad y espere a que se enfríe completamente. Para evitar que el Bravo se sobrecaliente, no cocine alimentos a temperaturas más altas o más tiempo de lo recomendado.

## **El Bravo no funciona.**

1. El Bravo no está enchufado. No presionó "ON/OFF".
2. Inserte el enchufe en una toma de corriente con conexión a tierra adecuada. Presione "ON/OFF". Si aún no funciona, comuníquese con Servicio al Cliente al 1-877-689-2838 o envíe un correo electrónico a [help@nuwavenow.com](mailto:help@nuwavenow.com).

## **La puerta del Bravo no se cierra por completo.**

1. El alimento es demasiado grande. Las rejillas o accesorios del horno no están colocados correctamente en su lugar.
2. Use pequeñas cantidades de comida para cocinar. Asegúrese de que las rejillas y las bandejas estén en su lugar y empujados hasta la parte posterior de la unidad.

## **La comida se cocina de manera desigual.**

1. Compruebe el progreso de la cocción en todo. Gire según sea necesario para asegurar una cocción uniforme.

## **Bake vs. Roast vs. Broil**

1. Use Hornear cuando cocine artículos que se esponjan (por ejemplo, pasteles y galletas). Use Asar para alimentos densos que se doran durante el proceso de cocción. Use Broil para dorar o crujir rápidamente un alimento.

## **La bandeja para migajas no se desliza de nuevo en su posición.**

1. La bandeja para migajas no se coloca correctamente en la ranura. Algo está bloqueando la bandeja para que no se deslice en su posición.
2. Retire la bandeja para migajas y limpie los alimentos que puedan haberse acumulado en la parte posterior del Bravo.

**Humo blanco está saliendo del producto.**

1. Está cocinando comidas grasosas. La bandeja para hornear o la parrilla del asador contienen residuos grasosos de usos anteriores. Cuando prepare ingredientes grasos en la unidad, pueden fumar grandes cantidades de aceite. El aceite producirá humo blanco. Esto no afectará el efecto de cocción final. El humo blanco es causado por el calentamiento de la grasa en las rejillas de cocción, la bandeja para hornear, la parrilla para asar, la cesta para freír y/o la bandeja de migajas.
2. Limpie regularmente las rejillas para cocinar, la bandeja para hornear, la parrilla para asar, la cesta para freír con aire y/o la bandeja para migajas entre usos.

**La pantalla LED está en blanco.**

1. El Bravo se sobrecalentó y se apagó. No se realizó ninguna acción después de ciertas etapas de cocción y apagado de la unidad. El panel de control no funciona correctamente.
2. Desenchufe el Bravo y deje que la unidad se enfríe completamente. Vuelva a enchufarlo y vea si está funcionando. Si la pantalla LED permanece en blanco, comuníquese con Servicio al Cliente al 1-877-689-2838 o envíe un correo electrónico a [help@nuwavenow.com](mailto:help@nuwavenow.com).

**El Bravo no está calentando.**

1. La unidad está desenchufada. El bravo se ha sobrecalentado. Los elementos calefactores no funcionan.
2. Asegúrese de que el Bravo esté enchufado. Asegúrese de que la unidad se haya enfriado completamente. Enchufe y vea si la unidad alcanza la temperatura correcta. Si la unidad continúa sin calentarse, comuníquese con Servicio al Cliente al 1-877-689-2838 o envíe un correo electrónico a [help@nuwavenow.com](mailto:help@nuwavenow.com).

**Si el Bravo necesita ser reemplazado o devuelto al fabricante, comuníquese con Servicio al Cliente al 1-877-689-2838 o envíe un correo electrónico a [help@nuwavenow.com](mailto:help@nuwavenow.com)**

# GUÍA DE RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

<b>Mensaje de Error:</b>	<b>Solución (s):</b>
<b>Prb1</b>	El sensor no está conectado a la unidad. Conecte el Bravo en un tomacorriente apropiado.
<b>Prb2</b>	La temperatura interna objetivo del sensor es más alta que la temperatura de cocción establecida.
<b>Prb3</b>	Corto Circuito en el Sensor. Comuníquese con el Departamento de Servicio al Cliente al 1-877-689-2838 o help@nuwavenow.com.
<b>Prb4</b>	El sensor no detecta aumento de temperatura. Asegúrese de que el sensor esté insertado en los alimentos y que estén en el horno durante la cocción.
<b>Er1</b>	Sensor de temperatura NTC sobrecalentado. Apague la unidad para que se enfríe. Si el Bravo no funciona después de que se enfríe, comuníquese con Servicio al Cliente.
<b>Err1</b>	Corto circuito en el sensor de temperatura NTC. Comuníquese con el Departamento de Servicio al Cliente al 1-877-689-2838 o help@nuwavenow.com.
<b>Err2</b>	El sensor de temperatura NTC está abierto. Comuníquese con el Departamento de Servicio al Cliente al 1-877-689-2838 o help@nuwavenow.com.
<b>Err8</b>	Un botón puede estar atascado.

## **La El Tostadora de Horno Bravo LOS GARANTÍAS DEL FABRICANTE**

El Bravo, que incluye la Base de Alimentación, Rejillas de Cocina de uso Rudo, Bandeja Esmaltada, Rejilla Esmaltada para Asar, Canastilla Cromada para Freir con Aire, Bandeja para Migajas Extraíble, Sensor de Temperatura y todos los componentes eléctricos, 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 Bravo en el Departamento de Servicio de NuWave LLC. Una vez vencida la garantía, el costo de mano de obra y las partes será responsabilidad del propietario.

### **LA GARANTÍA NO CUBRE**

La garantía limitada se anula si las reparaciones son realizadas por un distribuidor no autorizado o si la placa de datos del número de serie se retira o borra. Esta garantía no cubre el deterioro normal del acabado debido al uso o la exposición. Esta garantía limitada no cubre fallas, daños o un desempeño inadecuado debido a un accidente, actos de Dios (como rayos), fluctuaciones en la energía eléctrica, alteraciones, abuso, mal uso, aplicaciones incorrectas, atmósferas de tipo corrosivo, instalación incorrecta, falta de funcionamiento de acuerdo con las instrucciones escritas del fabricante, uso anormal o uso comercial. NuWave LLC se reserva el derecho de anular la Garantía Limitada, según lo permita la ley, para los productos adquiridos a través de un distribuidor no autorizado.

### **OBTENER SERVICIO**

El propietario tendrá la obligación y la responsabilidad de: pagar por todos los servicios y piezas no cubiertos por la garantía; prepagar el flete hacia y desde el Departamento de Servicio para cualquier parte o sistema devuelto bajo esta garantía; y empacar cuidadosamente el producto con material de relleno adecuado para evitar daños durante el transporte. El envase original es ideal para este propósito.

# GARANTÍA LIMITADA

---

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](mailto:help@nuwavenow.com)** para obtener el número **RGA** (Número de autorización de devolución de mercancías). Proporcione el modelo del sistema de cocción y el número de serie y el comprobante de la fecha de compra (una copia del recibo) al realizar reclamaciones bajo esta garantía.

## OBLIGACIÓN DEL FABRICANTE

La obligación del fabricante en virtud de esta Garantía Limitada se limita, en la medida en que lo permita la ley, a reparar o reemplazar cualquier pieza cubierta por esta Garantía Limitada que, al examinarla, se encuentre defectuosa en el uso normal. La Garantía Limitada se aplica solo dentro de los Estados Unidos continentales y solo al comprador original de los canales de distribución autorizados por el fabricante. LA GARANTÍA LIMITADA NO PUEDE SER ALTERADA, VARIADA O EXTENDIDA, EXCEPTO POR UN INSTRUMENTO ESCRITO EJECUTADO POR EL FABRICANTE. EL RECHAZO DE REPARACIÓN O REEMPLAZO SEGÚN LO PROPORCIONADO POR ESTA GARANTÍA LIMITADA ES EXCLUSIVO. EN NINGÚN CASO, EL FABRICANTE SERÁ RESPONSABLE DE CUALQUIER DAÑO CONSECUENTE O INCIDENTAL A CUALQUIER PERSONA, SEA O NO OCASIONADO POR LA NEGLIGENCIA DEL FABRICANTE, INCLUIDOS, SIN LIMITACIÓN, DAÑOS POR PÉRDIDA DE USO, COSTOS DE SUSTITUCIÓN, DAÑO A LA PROPIEDAD U OTRA PÉRDIDA DE DINERO.

Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o consecuentes, por lo que es posible que no se apliquen las exclusiones de limitación anteriores. Esta Garantía Limitada otorga derechos legales específicos, y también puede haber otros derechos que varían de estado a estado. EXCEPTO OTRAS MANERAS QUE EXPRESAMENTE SE PROPORCIONAN ANTERIORMENTE, EL FABRICANTE NO HACE GARANTÍAS EXPRESAS O IMPLÍCITAS DE LA LEY O DE OTRA MANERA, INCLUYENDO SIN LIMITACIONES, LAS GARANTÍAS

---

IMPLÍCITAS DE COMERCIALIZACIÓN Y EJERCICIO PARA UN PROPÓSITO PARTICULAR A CUALQUIER OTRA PERSONA. LEA EL MANUAL DEL USUARIO. SI TUVIERA ALGUNA DUDA SOBRE EL FUNCIONAMIENTO O LA GARANTÍA DEL PRODUCTO, CONTACTE A NUWAVE LLC.

#### PROCEDIMIENTO DE RESOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS.

Para disputas relacionadas con el uso del sitio web o el uso o la compra de un producto o servicio NuWave (colectivamente “Disputas”), usted acepta comunicarse primero con NuWave LLC al (877) 689-2838 (teléfono), (847) 367-5486 ( facsímil) o legal@nuwavenow.com (correo electrónico). Si no podemos resolver su disputa de manera informal, todas las disputas se someterán a un arbitraje final y vinculante. Puede comenzar el proceso de arbitraje enviando una solicitud por escrito a la Asociación Americana de Arbitraje (“AAA”) y enviando una copia a NuWave. NuWave pagará todos los costos de presentación. Un solo árbitro de la AAA llevará a cabo el arbitraje en un lugar conveniente para usted o por teléfono.

El laudo del árbitro será vinculante y podrá presentarse como un fallo en un tribunal de jurisdicción competente. El arbitraje se llevará a cabo de conformidad con las disposiciones de las Reglas de arbitraje comercial de AAA y los Procedimientos de mediación vigentes en el momento de la presentación de su solicitud de arbitraje. Ver [https://www.adr.org/sites/default/files/CommercialRules\\_Web.pdf](https://www.adr.org/sites/default/files/CommercialRules_Web.pdf). Salvo que lo exija la ley según lo determine un árbitro, ninguna de las partes o el árbitro puede revelar la existencia, el contenido o los resultados de cualquier arbitraje a continuación sin el consentimiento previo por escrito de ambas partes.

## GARANTÍA LIMITADA

---

A. RENUNCIA DE DERECHO A DEMANDAR. Al aceptar el arbitraje, comprende que, en la medida máxima permitida por la ley, acepta renunciar a su derecho a presentar una demanda en cualquier tribunal, a una audiencia judicial, un juicio con jueces y un juicio con jurado.

B. RENUNCIA A LA ACCIÓN DE CLASE. En la medida máxima permitida por la ley, usted acepta expresamente abstenerse de presentar o unirse a cualquier reclamo en cualquier capacidad representativa o de toda la clase, incluyendo, entre otros, presentar o unir cualquier reclamo en cualquier acción de clase o arbitraje de clase.

C. PROCEDIMIENTO DE SALIDA. Para optar por no participar en el arbitraje, debe comunicarse con NuWave. Para solicitar la exclusión voluntaria del arbitraje, contáctenos en [legal@nuwavenow.com](mailto:legal@nuwavenow.com) (correo electrónico), NuWave LLC, 560 Bunker Ct., Vernon Hills, IL 60061, EE. UU., (847) 367-5486 (fax) o (877) 689 -2838 o (224) 206-3019 (teléfono). Tendrá treinta (30) días a partir de la fecha de entrega del producto para optar por el arbitraje con respecto a cualquier disputa que surja o esté relacionada con el uso o la compra de cualquier producto NuWave.

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



---

por no participar en el arbitraje. Si han pasado más de 30 días, no es elegible para optar por no participar en el arbitraje y habrá renunciado a su derecho de demandar y participar en una demanda colectiva con respecto a la disputa que surge del uso del sitio web de NuWave.



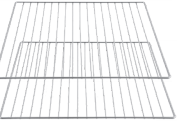




**D. ALGUNOS ASUNTOS NO ESTÁN SUJETOS A ARBITRAJE.** Sin perjuicio de lo anterior, lo siguiente no estará sujeto a arbitraje y podrá ser juzgado solo en los tribunales estatales y federales de Illinois: (i) cualquier disputa, controversia o reclamo relacionado o que impugne la validez de nuestros derechos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

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

**LEA EL MANUAL DE SU PROPIETARIO**

Si aún tiene preguntas sobre el funcionamiento o la garantía del producto, comuníquese con **NuWave LLC** al: **1-877-689-2838** o envíe un correo electrónico a **help@nuwavenow.com**.

# REPLACEABLE PARTS

To order replaceable parts head over to <a href="http://NuWaveNow.com">NuWaveNow.com</a>	
	Part Name
	<b>Air Fry Basket</b>
	<b>Enamel Baking Pan and Enamel Broiler Rack</b>
	<b>2 Heavy-Duty Cooking Racks</b>
	<b>Pull-Out Crumb Tray</b>
	<b>Temperature Probe</b>
	<b>Light Bulb</b>
	<b>Light Bulb Cover</b>

Part Description	Part No.
Used to place food in. Basket is placed on the Cooking Racks.	26806
Pan is used for baking and broiling. Broiler Rack is used for roasting and broiling together with Pan. Pan and Rack are placed on Cooking Racks.	26804
Used to place food and pans on. Racks are inserted into slots in oven.	26802
Used in bottom of oven for collecting crumbs, grease, and oil from cooking.	26801
Inserted into food. Measures internal temperature of food.	26808
Used to light up food while cooking.	26807
Protective cover shields light bulb from heat.	26809

**Brio® 6-Qt  
Digital Air Fryer**



**Oxypure®  
Smart Air Purifier**



**Primo®  
Combo Grill & Oven**



**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](http://nuwavenow.com)



## **FOR HOUSEHOLD USE ONLY**

**Model:** 20811

120V, 60Hz, 1800 Watts

**For patent information please go to:**

[www.nuwavenow.com/legal/patent](http://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](mailto:help@nuwavenow.com)

Made in China

©2020 NuWave LLC • All Rights Reserved.

Item No: BM 20811

Rev. 09-OG

09-16-20

DJ03 CC02