

MANUAL DEL
PROPIETARIO

nuwave

Bravo[®] XL

Freidora de Aire y Horno
con Sensor de Temperatura



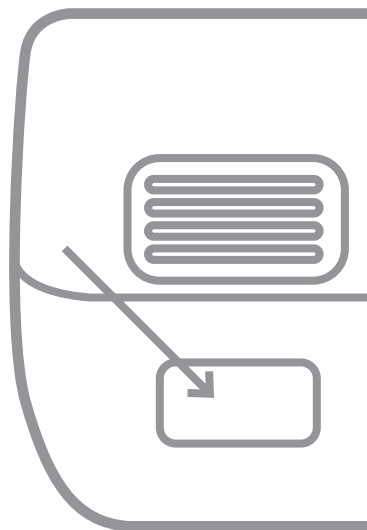
nuwavenow.com

¡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.

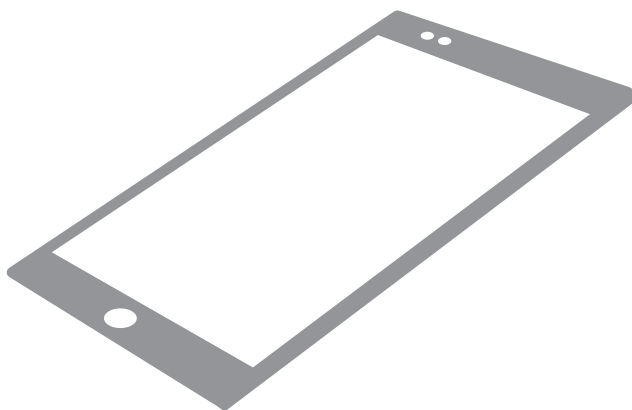
- 1** Usando su teléfono inteligente o dispositivo inteligente, escanee el código QR ubicado en la etiqueta de su producto ubicada en la parte posterior de la unidad.
- 2** Se le dirigirá a la página de registro del producto NuWave con el número de serie único de su producto que se ingresa automáticamente en el campo correspondiente.
NOTA: Si no tiene un dispositivo inteligente habilitado para la web, simplemente visite nuwavenow.com/QR 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".

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. No deje que el cable cuelgue sobre ningún borde ni permita que el cable toque superficies calientes.
6. Deseche el plástico protector que cubre el enchufe de alimentación antes del uso.
7. No sumerja el cable, los enchufes o el aparato en agua u otro líquido.
8. 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.
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 no sea de cerámica, vidrio o metal en la unidad.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

USO DOMÉSTICO SOLAMENTE • LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR

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

12 MENÚS PREPROGRAMADOS

<p>Frozen Precalienta automáticamente a 450°F (232°C)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Temp predeterminada: 375F (191C) • Tiempo predeterminado: 30 min. • Fuente de calor: superior/inferior (100/100 por ciento) • Posición de la rejilla: Cualquier 	<p>Toast Precalienta automáticamente a 450°F (232°C)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Temp predeterminada: 425F (218C) • Tiempo predeterminado: 5 min. • Fuente de calor: superior/inferior (100/100 por ciento) • Posición de la rejilla: 3
<p>Grill Precalienta automáticamente a 450F (232C)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Temp predeterminada: 425F (218C) • Tiempo predeterminado: 15 min. • Fuente de calor: Superior/inferior (50/100 por ciento) • Tendrá un precalentar a 450F (232C) • Posición de la rejilla: 1 	<p>Yogurt</p> <ul style="list-style-type: none"> • Temp predeterminada: 185F (85C) • Tiempo: Hasta que llegue 185F (218C) • Tiempo predeterminado: 8 horas • Fuente de calor: Superior/inferior (50/100 por ciento) • Posición de la rejilla: 1

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/ 71*
Pollo entero Pavo entero Pato entero	360/182					165/ 71*
Muslo de pollo Muslo de pavo Muslo de pato	360/182					165/ 71*
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*

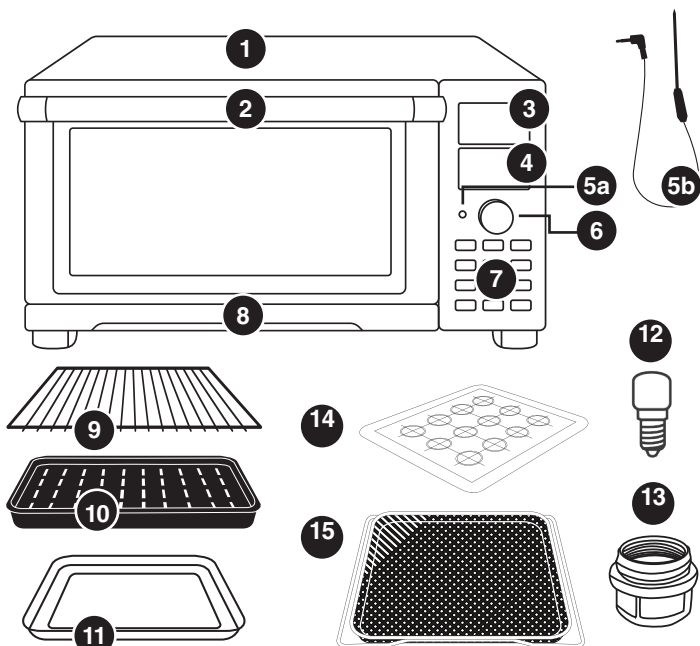
Nota: Los tiempos pueden variar según la preferencia de cocción. El consumo de carnes, aves o mariscos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos. *Para reducir el riesgo, cocine sus alimentos a temperaturas seguras del USDA.

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 Rejillas de Cocina de Uso Rudo
Parte #: 26802

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

11 Bandeja de Acero Inoxidable
Parte #: 26818

12 Luz del Horno
Parte #: 26807

13 Cubierta de la Bombilla
Parte #: 26809

14 Esteras para Hornear de Silicona
Parte #: 26817

15 Bastidores de Malla de Acero Inoxidable
Parte #: 26816

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.

SPANISH

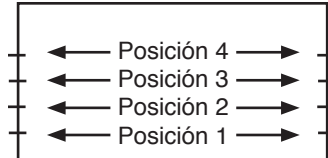
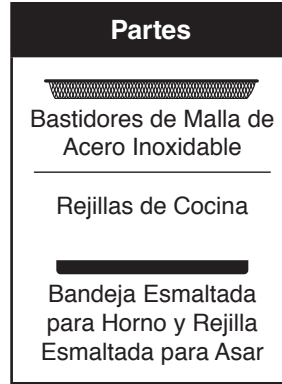


Tabla de medidas		
Cucharadita = t	Fahrenheit = °F	Minuto = min
Cucharada = T	Centígrados = °C	Segundo= sec
Taza = c	Onzas fluidas = fl oz	Pulgada = in.
Onza = oz	Litro = L	Docena = doz
Libra = lb(s) (kg)	Mililitro = ml	Hora = hr
Cuarto de galón = qt	Paquete = pkg.	Gramo = g
Pinta = pt	Galón = gal	Kilogramos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

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 (93C).
- **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.

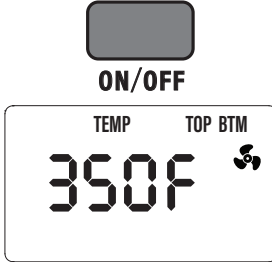
LIGHT Enciende y apaga la luz interna.

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.



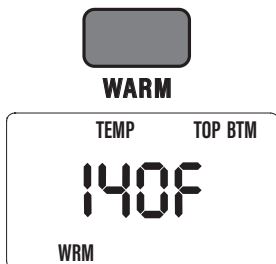
1. Presione WRM/FAN por un segundo. 3 arriba se mostrarán STG y FAN.

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.

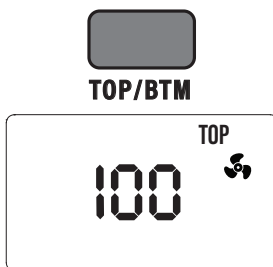
1. Presione WRM/FAN y TOP/BTM al mismo tiempo para activar la función CALENTAMIENTO individual.
2. El tiempo predeterminado es 1 hora. como máximo es de 3 hora.
3. 50F - 200F (10C - 93C) es el rango de temperatura.

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.



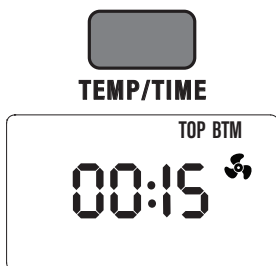
2. Presione TOP/BTM, se mostrarán 100 y TOP. Ajuste la cantidad de calor que proviene del elemento calefactor superior girando

- 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

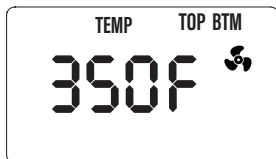
00:00 - 00:30

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.

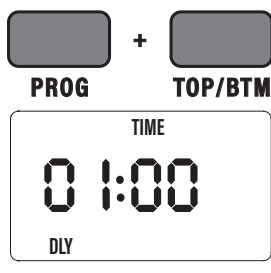
- Si utiliza una función de menú preprogramado con un precalentamiento incorporado, después de que finalice la cuenta regresiva, presione START/PAUSE y gire para cambiar el tiempo de cocción normal. (Consulte Funciones de Menú Preprogramadas).

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 400°F (204°C) 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

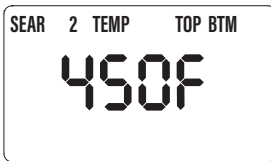
INSTRUCCIONES

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.

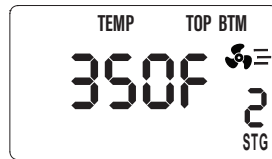
Notas:

- 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.

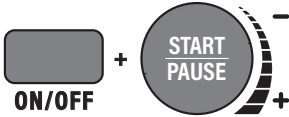
1. Presione ON/OFF.
2. Presione STAGE.
 - Presione TEMP/ TIME. Gire START/ PAUSE para ajustar la temperatura y el tiempo de cocción de esta etapa.
3. Presiona STAGE nuevamente para programar otra etapa de cocción.
 - Presione TEMP/ TIME. Gire START/ PAUSE para ajustar la temperatura y el tiempo de cocción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

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

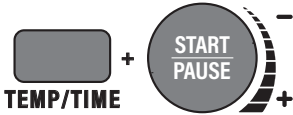
Ejemplo: Retardo de 1 hora, ajústelo a 350F (177C) (Sear 1) durante 4 min. Cocinar en 325F (165C) por 20 min. (Etapa 1). Cocine a 300F (149C) durante 40 min. (Etapa 2) Cocine a 350F (177C) durante 15 min. (Etapa 3) Cocine a 400F (204C) durante 5 min. (Sear 1 2)

WARM a 125F (50C) durante 30 min.

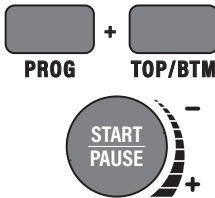
1. Presione ON/OFF. Ajuste la temperatura a 325F (165C) girando START/PAUSE, 350F (177C) es el valor predeterminado.



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 40°F (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.

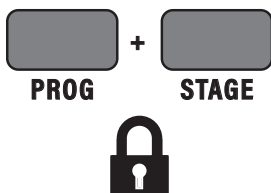
Notas:

- 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

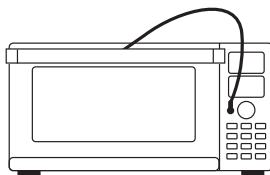
El bloqueo se utiliza para detener la función del Bravo. Mientras está en el modo de bloqueo, los botones de su Bravo no responderán a ninguna acción hasta que la unidad se desbloquee.



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:

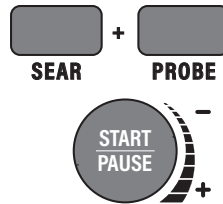
- Cuando se desenchufe el sensor y se presiona PROBE, se muestra “Prb1” (error) y la unidad emitirá un pitido tres veces. Esto indica que se presionó PROBE pero que el conector de el sensor no se insertó en la entrada de el sensor.
- Si su temperatura de cocción se establece más baja que la temperatura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

Ajuste la temperatura de cocción Bravo a 275F (135C). Con la sonda ajustada a 185F (85C), insértela en la leche y asegúrela con el clip de la sonda. Coloque el recipiente en el Bravo y caliéntelo a 185F (85C).

Cuando la leche alcanza los 185F (85C): Bravo emitirá dos pitidos largos. Ahora, configure la sonda Temp a 110F (43C) y deje que la leche se enfríe. 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 (37C), el Bravo emitirá un pitido durante 10 minutos o hasta que se desactive. En este punto, siga las instrucciones de la receta (Página 9), vuelva

a colocar el recipiente en el Bravo y cierre la puerta. Con la temperatura de la sonda ajustada a 110F - 115F (37C - 46C), deje incubar el yogur durante 8 horas, manteniendo la temperatura durante todo el tiempo.

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.

INSTRUCCIONES

Programa su propia receta durante la cocción:

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:

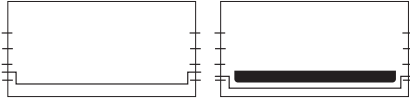
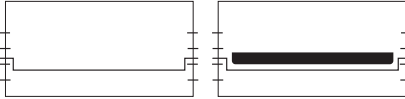
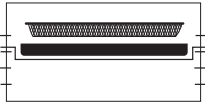


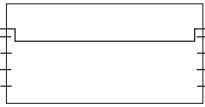
- Las funciones que ya han finalizado en el ciclo de cocción no se pueden editar.
- Una vez que se realicen todas las ediciones, continúe permitiendo que el Bravo cocine.
- Cuando la cocción haya terminado, la unidad emitirá un pitido tres veces y la pantalla mostrará End seguido de SAVE.
- Presione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

INSTRUCTIONS

- Presione PROG por un segundo para guardar y almacenar sus ediciones.

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).

Rejilla del Horno y Posiciones del Refractario		
<p>Posición 1: Air Fry, Reheat, Roast, Broil, Pizza, Frozen, Grill, Bake, y Dehydrate</p> 		
<p>Posición 2: Air Fry, Reheat, Broil, Waffle, Bake, Pizza, Frozen, Dehydrate, Toast, y Bagel</p> 		
<p>Posición 3: Air Fry, Reheat, Waffle, Bake, Frozen, Dehydrate, Toast, y Bagel</p> 	<p>Parts</p>  <p>Bstidores de Malla de Acero Inoxidable</p> <hr/> <p>Rejillas de Cocina</p>  <p>Bandeja Esmaltada para Horno y Rejilla Esmaltada para Asar</p>	
<p>Posición 4: Reheat, Frozen, Dehydrate, Toast, y Bagel</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 (10C) 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 desmontables¹ 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.

¹ 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.

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.

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.

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

GUÍA DE RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Mensaje de Error:	Solución (s):
Prb1	El sensor no está conectado a la unidad. Conecte el Bravo en un tomacorriente apropiado.
Prb2	La temperatura interna objetivo del sensor es más alta que la temperatura de cocción establecida.
Prb3	Corto Circuito en el Sensor. Comuníquese con el Departamento de Servicio al Cliente al 1-877-689-2838 o help@nuwavenow.com.
Prb4	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.
Er1	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.
Err1	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.
Err2	El sensor de temperatura NTC está abierto. Comuníquese con el Departamento de Servicio al Cliente al 1-877-689-2838 o help@nuwavenow.com.
Err8	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, Bandeja de Acero Inoxidable, Esteras para Hornear de Silicona, Bastidores de Malla de Acero Inoxidable, 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** 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. 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 (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.



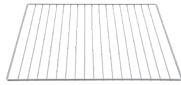





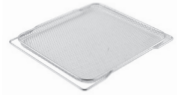
D. ALGUNOS ASUNTOS NO ESTÁN SUJETOS A ARBITRAJE. Sin perjuicio de lo anterior, lo siguiente no estará sujeto a arbitraje y podrá ser juzgado solo en los tribunales estatales y federales de Illinois: (i) cualquier disputa, controversia o reclamo relacionado o que impugne la validez de nuestros derechos 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 NuWaveNow.com	
	Part Name
	Stainless Steel Tray
	Enamel Baking Pan and Enamel Broiler Rack
	Heavy-Duty Cooking Rack
	Pull-Out Crumb Tray
	Temperature Probe
	Light Bulb
	Light Bulb Cover
	Silicone Baking Mat
	Stainless Steel Mesh Rack

Part Description	Part No.
For baking and roasting various foods.	26818
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
Oven safe and non-stick baking mats. Can be used as a rolling mat, pizza mat and perfect for cookies.	26717
Perfect for air frying various foods.	26816

**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



FOR HOUSEHOLD USE ONLY

Model: 20825

120V, 60Hz, 1800 Watts

For patent information please go to:

www.nuwavenow.com/legal/patent

Designed & Developed in USA by:

NuWave LLC

560 Bunker Ct.

Vernon Hills, IL 60061, U.S.A.

Customer Service:

1-877-689-2838 • help@nuwavenow.com

©2020 NuWave LLC • All Rights Reserved.

Item No: BM 20825

Rev. 03-OG

09-16-20

DJ03 CC02