

nuwave Bravo®

Tostadora de Horno y Asador

SPANISH



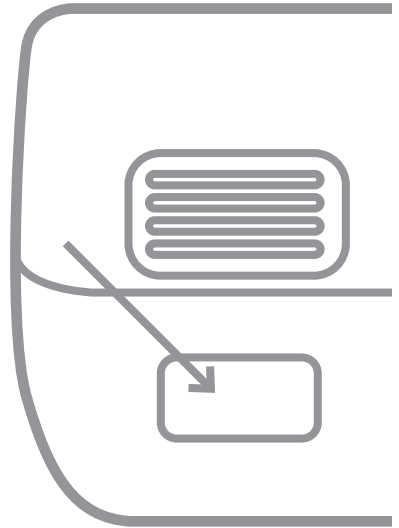
nuwavenow.com

**¡REGÍSTRESE
AHORA!**

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

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

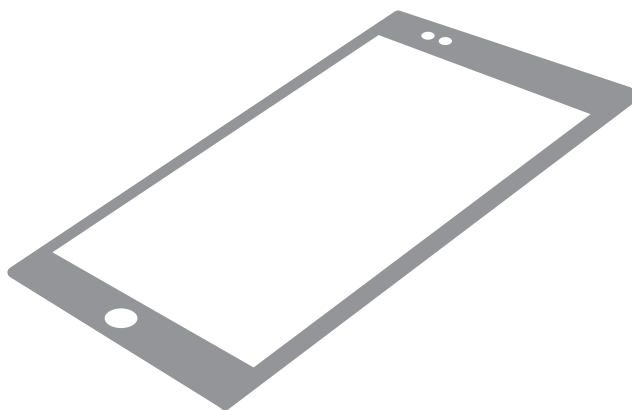
- 1** Usando su teléfono inteligente o dispositivo inteligente, escanee el código QR ubicado en la etiqueta de su Bravo ubicada en la parte posterior de la unidad.
- 2** Se le dirigirá a la página de registro del producto NuWave con el número de serie único de su Bravo que se ingresa automáticamente 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 Bravo.
- 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.

GUÍAS

12 Menús Preprogramados

Nota: Las temperaturas y los tiempos predeterminados pueden necesitar ajustes menores para adaptarse mejor a los resultados deseados.

Air Fry <ul style="list-style-type: none">• Temperatura predeterminada: 360°F• Tiempo predeterminado: 15 minutos• Fuente de calor: superior/inferior (100/100 por ciento)• Posición de la rejilla: 2	Grill <ul style="list-style-type: none">• Temperatura predeterminada: 425°F• Tiempo predeterminado: 15 minutos• Fuente de calor: superior/inferior (0/100 por ciento)• Posición de la rejilla: 1
Bagel <ul style="list-style-type: none">• Temperatura predeterminada: 450°F• Tiempo predeterminado: 6 minutos• Fuente de calor: superior/inferior (100/100 por ciento)• Posición de la rejilla: 2	Pizza <ul style="list-style-type: none">• Temperatura predeterminada: 450°F• Tiempo predeterminado: 15 minutos• Fuente de calor: superior/inferior (100/100 por ciento)• Posición de la rejilla: 1• NOTA: Los horarios y las temperaturas varían según el tamaño de la pizza.
Bake <ul style="list-style-type: none">• Temperatura predeterminada: 350°F• Tiempo predeterminado: 25 minutos• Fuente de calor: superior/inferior (100/100 por ciento)• Posición de la rejilla: 1, 2, 3	Reheat <ul style="list-style-type: none">• Temperatura predeterminada: 350°F• Tiempo predeterminado: 10 minutos• Fuente de calor: superior/inferior (100/100 por ciento)• Posición de la rejilla: 1, 2, 3
Broil <ul style="list-style-type: none">• Temperatura predeterminada: 450°F• Tiempo predeterminado: 10 minutos• Fuente de calor: superior/inferior (100/0 por ciento)• Posición de la rejilla: 3	Roast <ul style="list-style-type: none">• Temperatura predeterminada: 375°F• Tiempo predeterminado: 30 minutos• Fuente de calor: superior/inferior (100/100 por ciento)• Posición de la rejilla: 1 y 2

<p>Dehydrate</p> <ul style="list-style-type: none"> • Temperatura predeterminada: 100°F • Tiempo predeterminado: 2 horas • Fuente de calor: superior/ inferior (100/100 por ciento) • Posición de la rejilla: 1, 2, 3, 4 posiciones (puede necesitar rotación del estante) 	<p>Toast</p> <ul style="list-style-type: none"> • Temperatura predeterminada: 450°F • Tiempo predeterminado: 6 minutos • Fuente de calor: superior/ inferior (100/100 por ciento) • Posición de la rejilla: 2
<p>Frozen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Temperatura predeterminada: 325°F • Tiempo predeterminado: 20 minutos • Fuente de calor: superior/ inferior (100/100 por ciento) • Posición de la rejilla: 1, 2, 3 	<p>Waffle</p> <ul style="list-style-type: none"> • Temperatura predeterminada: 450°F • Tiempo predeterminado: 5 minutos • Fuente de calor: superior/ inferior (100/100 por ciento) • Posición de la rejilla: 3

Consulte Posiciones de la Rejilla y la bandeja en Instrucciones

Notas:

- 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 sea necesario realizar ajustes para alcanzar el resultado deseado.
- La velocidad del ventilador es High (nivel 3) a menos que se ajuste la velocidad. La deshidratación debe ser la configuración más baja del ventilador (nivel 1).

Guía de Temperatura de Termómetro	
Carne de Res	Temperatura
Poco Cocida	125°F
Jugosa	135°F
Término Medio	145°F
Cocida	150°F
Bien Cocida	160°F
Temperaturas Mínimas de Cocción	
Aves	165°F
Cerdo	145°F
Mariscos	145°F

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

USO DOMÉSTICO SOLAMENTE · LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR

ADVERTENCIA: Al usar el Horno Tostador Bravo, siempre se deben seguir las precauciones básicas de seguridad:

1. No toque las superficies calientes. Utilice la agarradera y use guantes de cocina.
2. No utilice el Bravo junto con otros aparatos eléctricos de alta potencia, en caso de sobrecarga.
3. Para protegerse contra el riesgo de descarga eléctrica, no sumerja el cable, el enchufe ni ninguna parte de el Bravo principal del Bravo en agua ni ningún otro líquido, ni toque el enchufe cuando sus manos estén húmedas.
4. No opere el Bravo con un cable o enchufe dañado, si el aparato funciona mal, se cae o se daña de alguna manera, comuníquese con Servicio al Cliente al 1-877-689-2838 o envíe un correo electrónico a help@nuwavenow.com para obtener información sobre el examen, la reparación o el ajuste.
5. Es necesaria una estrecha supervisión cuando se utiliza cualquier aparato cerca de niños. El Bravo no está diseñado para ser utilizado por niños, personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o

personas con falta de experiencia o conocimiento de esta unidad.

6. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o mostrador.
7. No permita que el cable entre en contacto con las superficies calientes, incluida una estufa.
8. Coloque el Bravo en una superficie que sea horizontal, uniforme y estable.
9. NO USAR AL AIRE LIBRE. SOLO PARA USO EN INTERIORES.
10. No lo coloque sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico caliente o sobre un horno caliente o sobre una estufa.
11. No coloque el Bravo cerca de materiales inflamables, unidades de calefacción o ambientes húmedos.
12. Se puede producir un incendio si el horno tostador está cubierto o si toca materiales inflamables, como cortinas, cortinas, paredes, etc., cuando está en funcionamiento.
13. No coloque recipientes herméticos en el Bravo.
14. No coloque recipientes de plástico o goma en

- el Bravo. Evite usar recipientes hechos de cualquier otro material que no sea de cerámica, vidrio o metal en el Bravo.
15. Siempre use guantes protectores herméticos para horno cuando inserte o quite piezas del Bravo.
 16. No coloque utensilios de cocina o platos en el Bravo que no sean aptos para el horno.
 17. No limpiar con fibras metálicas.
 18. No almacene ningún otro material que no sea los accesorios recomendados por el fabricante en Bravo cuando no esté en uso.
 19. No limpiar con almohadillas metálicas. Las piezas pueden romper la almohadilla y tocar las partes eléctricas, lo que implica un riesgo de descarga eléctrica.
 20. No coloque papel, cartón, plástico ni ningún otro material inflamable encima o dentro del Bravo.
 21. Use papel de aluminio para envolver los alimentos que producen aceite o jugo al cocinar y colóquelos en la rejilla para hornear, para evitar incendios.
 22. Asegúrese de que la lámina no toque los elementos calefactores, para evitar incendios.
 23. No cubra la bandeja para migajas ni ninguna parte del horno con papel de aluminio. Esto provocaría el sobrecalentamiento del horno y un incendio.
 24. No altere ni modifique ninguna parte del Bravo ni use accesorios no recomendados por el fabricante.
 25. Cuando el aparato está funcionando, presione ON/OFF para apagar el Bravo.
 26. Es normal que algo de humo escape del Bravo cuando se calienta por primera vez.
 27. Si se escapa humo por la salida de aire durante el funcionamiento, desenchufe el Bravo de inmediato y comuníquese con Servicio al Cliente al 1-877-689-2838 o envíe un correo electrónico a help@nuwavenow.com.
 28. Se debe tener mucho cuidado al mover un aparato que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
 29. Tenga mucho cuidado al remover o desechar la grasa caliente.
 30. No llene en exceso el Bravo, ya que el contenido estaría tocando elementos de calefacción o bloqueando el ventilador.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

USO DOMÉSTICO SOLAMENTE · LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR

31. Los alimentos de gran tamaño o los utensilios metálicos no deben insertarse en el Bravo, ya que pueden provocar un incendio o riesgo de descarga eléctrica.
32. Durante el uso, vapor podría 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.
33. Evite colocar la cara y los ojos cerca de la puerta de vidrio durante el uso.
34. Nunca toque el interior del Bravo mientras está funcionando.
35. Nunca deje el Bravo desatendido durante el uso.
36. 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.
37. Para desconectar, primero apague y luego retire el enchufe del tomacorriente de pared.
38. No desmonte el Bravo.
39. Desenchufe el Bravo de la toma de corriente cuando no esté en uso o antes de limpiarlo.
40. Permita que el Bravo se enfríe antes de poner, quitar partes o antes de limpiar.
41. No utilice el aparato para otro uso que no sea el indicado.
42. Mantenga el manual a la mano para futuras referencias.

ADVERTENCIA

En caso de otros problemas, desenchufe el Bravo y comuníquese con el 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 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.

ADVERTENCIA

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

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Lea y comprenda todo el manual antes de usar este aparato

Nota: El Bravo es para uso normal, doméstico. No está diseñado para ser utilizado en entornos como el personal de cocinas/cafeterías, 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 SU USO SEGURO ES UN ABUSO DEL HORNO TOSTADOR BRAVO QUE PUEDE ANULAR LA GARANTÍA Y CREAR EL RIESGO DE LESIONES GRAVES.

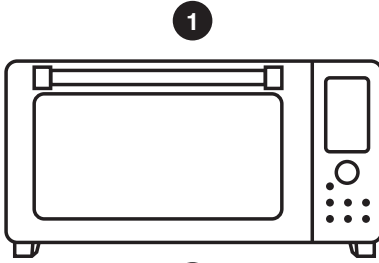
NO UTILICE EL BRAVO PARA OTRA COSA QUE NO SEA SU USO PREVISTO.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

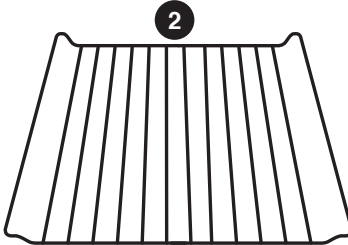
**USO DOMÉSTICO SOLAMENTE · LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES
ANTES DE USAR**

MEDIDAS DE SEGURIDAD ADICIONALES

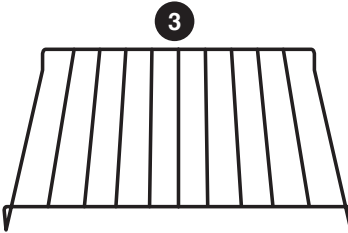
1. La cantidad de ingredientes colocados en el Bravo debe cumplir con las instrucciones enumeradas en "Instrucciones".
2. No mueva el Bravo mientras esté en funcionamiento.
3. Solo después de que el Bravo se haya enfriado completamente, debe intentar moverlo o manejarlo.
4. NO intente usar el Bravo para 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 el Bravo.
9. Siempre desenchufe el cable de alimentación tirando del enchufe, NO del cable.
10. Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el Bravo.
11. El Bravo no está diseñado para ser operado por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.



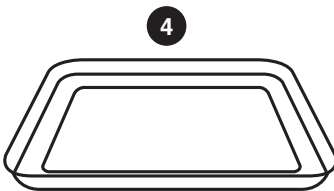
1



2



3



4



5

1

Base

Parte #: 26831

2

Rejilla

Parte #: 26833

3

Rejilla para Hornear

Parte #: 26834

4

Bandeja para Hornear

Parte #: 26835

5

Cesta para Freír con Aire

Parte #: 26806

6

Bandeja para Migajas

Parte #: 26832

6

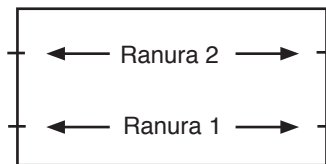
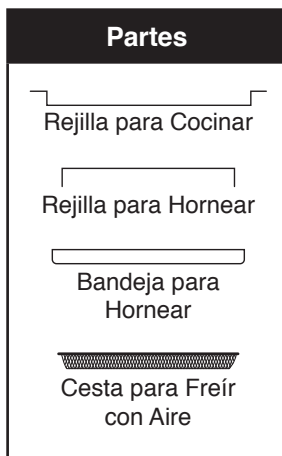


Para pedir piezas reemplazables, dirijase a la sección Piezas Reemplazables y luego a NuWaveNow.com.

1. Coloque el Bravo en una superficie nivelada, uniforme, estable y resistente al calor.
2. Deslice la rejilla para cocinar en la ranura 1 o 2 del Bravo.
3. Coloque la bandeja para hornear en la rejilla para cocinar.
4. Coloque la bandeja para migajas en su posición deslizándola en la ranura en la parte inferior del horno. Para quitarla, jale hacia afuera.
5. Enchufe el Bravo en un contacto de pared estándar. El enchufe de alimentación se encuentra en la parte posterior de el Bravo.

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.



INICIO RÁPIDO

ON/OFF

Enciende y apaga el Bravo®. Esto también detiene cualquier función de cocción. Mientras cocina, presione "ON/OFF" para cancelar y apagar el Bravo.

START/PAUSE

Presione START/PAUSE para comenzar y pausar la cocción en cualquier momento. Presione START/PAUSE durante 1 segundo (hasta que escuche un pitido)s para silenciar y activar el Bravo.

MENÚ

Elige entre las 12 funciones de cocción. Cada menú tiene una temperatura y un tiempo establecidos. Gire START/PAUSE o presione Menu para elegir su función deseada.

TEMP y TIME

Le permite ajustar la temperatura y el tiempo antes y durante el proceso de cocción.

TOP/BTM

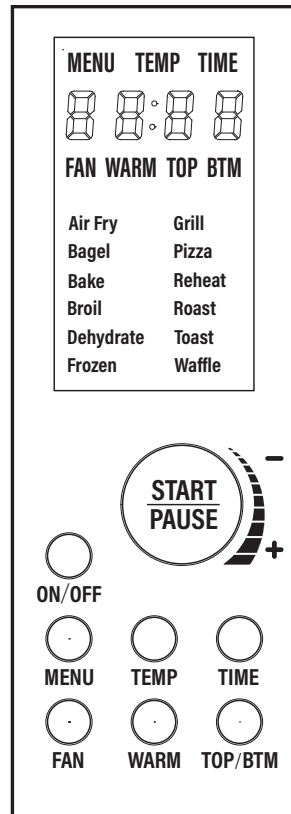
Ajusta las temperaturas de los elementos de calentamiento superior e inferior. El valor predeterminado es 100/100.

WARM

Mantiene su comida caliente después de cocinar y calienta rápidamente sus sobras favoritas. Presione CALENTAR durante 1 segundo (hasta que escuche un pitido)s para usar calentar independientemente. El valor predeterminado es 140°F por 1 hora.

FAN

Ajusta entre 3 velocidades del ventilador.



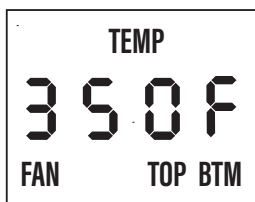
SPANISH

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

INSTRUCCIONES

Comenzando

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



2. Presione START/PAUSE para comenzar a cocinar a 350° F durante 15 minutos, que son los ajustes predeterminados.



- Se mostrará 00:10 y comenzará una cuenta regresiva.
- Para ajustar la temperatura de cocción, gire la perilla de START/PAUSE hacia la derecha para aumentar o hacia la izquierda para disminuir la temperatura en incrementos de 5° F.
Gire rápidamente la perilla para ajustar en incrementos más grandes.
- Tanto la temperatura como el tiempo de cocción se pueden

ajustar durante la cocción presionando TEMP o TIME y luego girando el botón 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 regresiva continuará.

TEMP

1. Presione TEMP en cualquier momento que desee ver o ajustar la temperatura de cocción. Alcance de tiempo de la siguiente manera.



TEMP

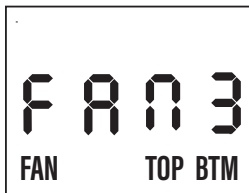
2. La temperatura se puede ajustar hacia arriba o hacia abajo girando la perilla START/PAUSE en el sentido de las agujas del reloj o en sentido contrario a las agujas del reloj.
3. Presione START/PAUSE para comenzar a cocinar en la temperatura establecida.
4. La temperatura se puede ajustar durante la cocción presionando TEMP y girando la perilla START/PAUSE para ajustar. El Bravo continuará cocinando a la nueva configuración de temperatura.

TIME

1. Presione TIME cada vez que desee ver o ajustar el tiempo de cocción.

**TIME**

- 50F~275F: 00:00-99:99 (0-min. to 99-hrs., 99-min.)
 - 280F~400F: 00:00-24:00 (0-min. to 24-hrs.)
 - 405F~450F: 00:00-01:00 (0-min. to 1-hr.)
2. El tiempo puede ajustarse hacia arriba o hacia abajo girando la perilla START / PAUSE en el sentido de las agujas del reloj o en el sentido contrario a las agujas del reloj.
 3. Presione START/PAUSE para comenzar a cocinar con el nuevo tiempo.
 4. El tiempo se puede ajustar durante la cocción presionando TIME y girando la perilla START/PAUSE para ajustar. El Bravo continuará cocinando en la nueva configuración de tiempo.

FAN**FAN**

1. Presione el botón FAN para ajustar la velocidad del ventilador.
2. Presione FAN una vez y la pantalla mostrará FAN 3.
3. Presione FAN por segunda vez y la pantalla mostrará FAN 2.
4. Púlselo una tercera vez y la pantalla mostrará FAN 1.
5. Para apagar el ventilador, presione FAN cuatro veces. La pantalla mostrará FAN 0.

WARM

1. Presione WARM (Calentar) para mantener su comida caliente después de cocinar hasta que esté listo para servir. El valor predeterminado es 140°F para 1 hora.

**WARM**

2. Gire la perilla START/ PAUSE para ajustar la temperatura de calentamiento hasta 200°F.
3. Presione TIME para ajustar el tiempo de calentamiento. La pantalla mostrará 01:00 y WARM.
4. Gire la perilla START/ PAUSE para ajustar el tiempo de calentamiento.

INSTRUCCIONES

- 50°F ~ 200°F: 00:00 - 03:00

5. Presione START/PAUSE para comenzar a cocinar. El Bravo pasará por un ciclo de cocción regular y luego entrará en Caliente a la temperatura y el tiempo establecidos.

Usando Warm como función independiente

1. Mantenga presionado WARM durante 1 segundo (hasta que escuche un pitido). El Bravo comenzará la función de calentamiento.
2. Use la perilla START/PAUSE para ajustar el tiempo de calentamiento.
 - 50°F ~ 200°F: 00:00 - 03:00
3. Para ajustar la temperatura de calentamiento, presione TEMP y use la perilla de START/PAUSE para ajustar la temperatura de calentamiento hasta 200°F.
4. Cuando se agote el tiempo de calentamiento, la pantalla mostrará End y el Bravo emitirá un pitido 3 veces.

Notas:

- La temperatura de Warm se puede ajustar hasta 200°F.
- Warm también se puede usar con las opciones de menú: elija la opción de menú y presione WARM. Ajuste la temperatura y el tiempo de WARM.
- Para cancelar la función de Calentamiento en cualquier momento, presione WARM. WARM ya no se encenderá

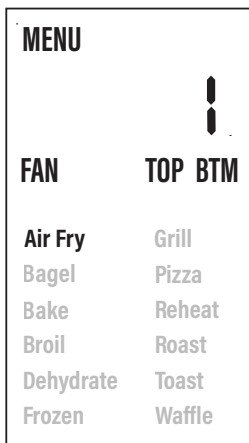
en la pantalla.

MENU

Hay 12 opciones de menú para que usted elija.



MENU



1. Presione MENU. Gire la perilla START/PAUSE para desplazarse por las opciones del menú.
2. Una vez que haya elegido la opción de menú deseada, presione START/PAUSE para comenzar a cocinar. Los dos puntos (:) parpadearán, indicando que el Bravo está cocinando. La pantalla mostrará el tiempo de cocción predeterminado para esa opción de menú. Para ajustar el tiempo de cocción, simplemente gire la perilla de START/PAUSE al nuevo tiempo de cocción.
3. Para cambiar la temperatura de cocción, presione TEMP. La pantalla mostrará la temperatura de

coCCIÓN predeterminada para esa opción de menú. Gire la perilla START/PAUSE para ajustar la temperatura de coCCIÓN.

4. Para pausar la coCCIÓN, presione START/PAUSE. Los dos puntos (:) ya no parpadearán, lo que indica que el Bravo está ahora en pausa.
5. Para reanudar y volver a cocinar, presione START/PAUSE nuevamente.
6. Una vez que el Bravo termine de cocinar, la pantalla mostrará End y el Bravo emitirá un pitido tres veces.

START/PAUSE. Ajustable en incrementos del 10%.

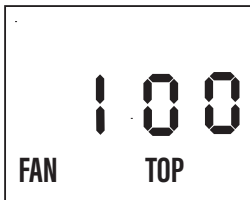
3. Presione TOP/BTM nuevamente, se mostrarán 100 y BTM. Ajuste la cantidad de calor que proviene del elemento calefactor inferior girando START/PAUSE. Ajustable en incrementos del 10%.
4. Después de elegir los porcentajes de calor superior e inferior, presione START/PAUSE para empezar la coCCIÓN..

TOP/BTM

Predeterminado: 100% superior, 100% inferior. Esto se refiere a la cantidad de calor que proviene de los elementos de calentamiento superior e inferior.



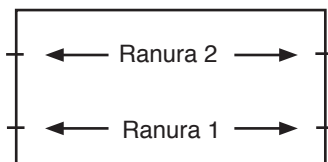
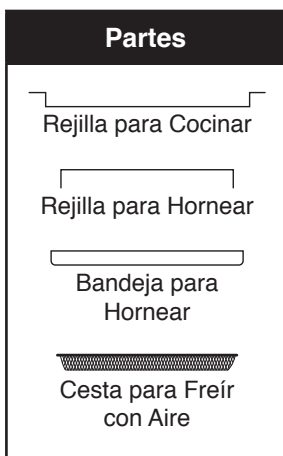
TOP/BTM



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

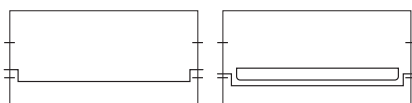
INSTRUCCIONES

POSICIONES DE LA REJILLA Y LA BANDEJA DEL HORNO

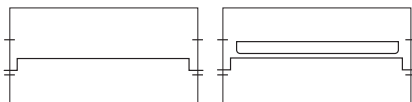


Posiciones de la Rejilla y la bandeja

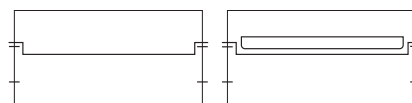
Posición 1: Para pollo u otros alimentos grandes, use la Posición 1 (con una bandeja para hornear) como se muestra arriba.



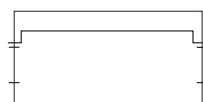
Posición 2:



Posición 3:



Posición 4: Para deshidratación



Consejos Útiles

1. Para agregar más tiempo durante el ciclo de cocción actual, gire la perilla de START/PAUSE hacia la derecha. Monitoree los alimentos para asegurarse de que no se cocinen en exceso.
2. Algo de humedad puede aparecer en la puerta durante ciertos ciclos de cocción.
3. Cuando se fríe con aire, los alimentos se pueden recubrir con aceite de antemano para aumentar la frescura y el dorado.

Tabla de Medidas

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

Recetas

Nota: Las temperaturas y los tiempos se deben utilizar como una guía. Es posible que se necesiten ajustes menores para adaptarse mejor a los resultados deseados.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Antes del primer uso:

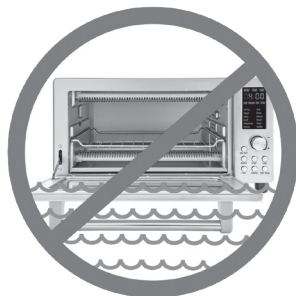
Lave todas las piezas extraíbles con agua tibia jabonosa o en el lavaplatos, solo en la rejilla superior.

1. Retire todos los materiales de embalaje.
2. Retire el pegamento y las etiquetas del aparato.
3. Limpie a fondo la rejilla de cocción, la bandeja para hornear, la cesta de 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. Limpie el interior y el exterior del Bravo con un paño húmedo y seque bien.

PRECAUCIÓN: No sumerja el Bravo en agua.

Limpiar después de cada uso:

1. Deje que el Bravo se enfríe completamente antes de limpiarla.
2. Siempre desenchufe el Bravo de la toma de corriente. NUNCA limpie el Bravo 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 al Bravo, 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 metálicas en el interior o exterior del horno.
7. Cuando la ventana de vidrio esté completamente fría, rocíe el limpiador de vidrios en una toalla de tela limpia. Limpie el interior y el exterior de la ventana con un paño. Use un paño húmedo para enjuagar la ventana y luego seque completamente con una toalla limpia y seca.
8. Para eliminar las migajas, deslice la bandeja y deseche las migajas. Limpie y reemplace. La bandeja para migajas se debe vaciar y limpiar después de cada uso.
9. Para eliminar la grasa horneada, remoje la bandeja para hornear, la rejilla para hornear y la bandeja para migajas en agua caliente y jabonosa. Nunca use el horno sin la bandeja de migajas en su lugar.



Almacenamiento

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

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 el Bravo 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. 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 cierra por completo.

1. 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 todas las rejillas y bandejas estén en su lugar y empujadas hasta la parte posterior de el Bravo.

La comida se cocina de manera desigual.

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

Hornear vs. Parrilla vs. Asar

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

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

1. La bandeja para migajas no está colocada en la ranura correctamente. Algo impide que la bandeja se deslice hacia 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 contiene residuos grasos de usos anteriores. Cuando prepare ingredientes grasos en el Bravo, 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 la rejilla de cocción, la bandeja para hornear, la rejilla para hornear o la bandeja para migajas.
2. Limpie la rejilla de cocción, la bandeja para hornear, la rejilla para hornear y la bandeja para migas con regularidad entre usos.

GUÍA DE RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

La pantalla está en blanco.

1. Bravo se sobrecalentó y se apagó. No se realizó ninguna acción después de ciertas etapas de cocción y apagado de el Bravo. El panel de control no funciona correctamente.
2. Desenchufe el Bravo y deje que el Bravo se enfríe completamente. Vuelva a enchufarlo y vea si está funcionando. Si la pantalla 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. El Bravo está desenchufada. El bravo se ha sobrecalentado. Los elementos calefactores no funcionan.
2. Asegúrese de que el Bravo esté enchufado. Asegúrese de que el Bravo se haya enfriado completamente. Enchufe y vea si el Bravo alcanza la temperatura correcta. Si el Bravo sigue 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 correo electrónico: help@nuwavenow.com.

Aparece el código de error Er1 y el Bravo no está cocinando.

Apague el Bravo y desenchúfela para enfriarla. Si aún no funciona después de enfriar y se enciende, comuníquese con el Servicio al Cliente.

Aparece el código de error Err1 y el Bravo no está cocinando.

Sensor de temperatura Cortocircuito. Contactar Servicio al Cliente.

Aparece el código de error Err2 y el Bravo no está cocinando.

El sensor de temperatura está abierto. Contactar Servicio al Cliente.

Aparece el código de error Err8 y el Bravo no está cocinando.

Si alguna tecla / botón está atascado (congelado), cuando esté enchufado, el Bravo mostrará Err8 incluso si no está encendida.

GARANTÍA LIMITADA

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, 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. 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

SPANISH

GARANTÍA LIMITADA

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.

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.

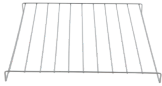
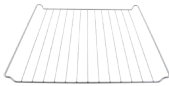




LEA EL MANUAL DE SU PROPIETARIO

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](https://www.NuWaveNow.com)

	Part Name
	Stainless Steel Baking Rack
	Stainless Steel Heavy-Duty Cooking Rack
	Stainless Steel Air Fry Basket
	Baking Pan
	Crumb Tray
	Feet

Part Description	Part No.
Used to place food on. Placed on top of Baking Pan so fats, oils, and grease fall into Pan.	26834
Used to place food on. Racks are inserted into slots in oven.	26833
Used to cook fried and crispy foods in.	26806
Placed underneath Baking Rack and on top of Cooking Rack.	26835
Slides into very bottom of Bravo. Catches any food crumbs or grease.	26832
Bravo feet come with 4 pieces. Screws into each corner of the Bravo to prevent sliding.	26836

**Brio® 6-Qt
Digital Air Fryer**



**Nutri-Pot® 6-Qt
Digital Pressure Cooker**



**NuWave Primo®
Combo Grill & Oven**



**NuWave PIC® Gold
Precision Induction Cooktop**



**BruHub®
Coffee Maker**



**Moxie® High-Performance
Vacuum Blender**



**Bravo® Air Fry & Toaster Oven
with Digital Temperature Probe**

nuwave®

— LIVE WELL FOR LESS —

nuwavenow.com



FOR HOUSEHOLD USE ONLY

Model: 20831

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

Made in China

©2020 NuWave LLC • All Rights Reserved.

Item No: BM 20831

Rev. 10-OG

11-04-20

DJ01 CC01