

OWNER'S MANUAL

nuwave
Bravo[®]
Toaster Oven & Air Fryer



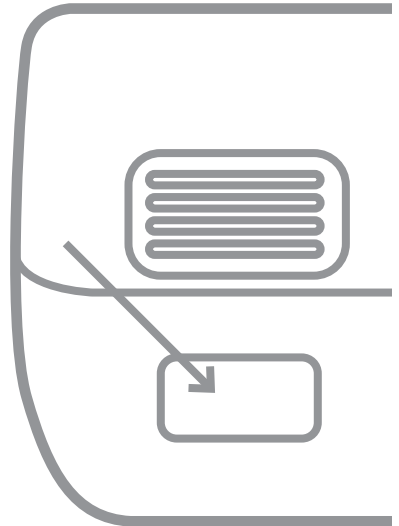
nuwavenow.com

**REGISTER
NOW!**

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

All you have to do is follow these simple steps.

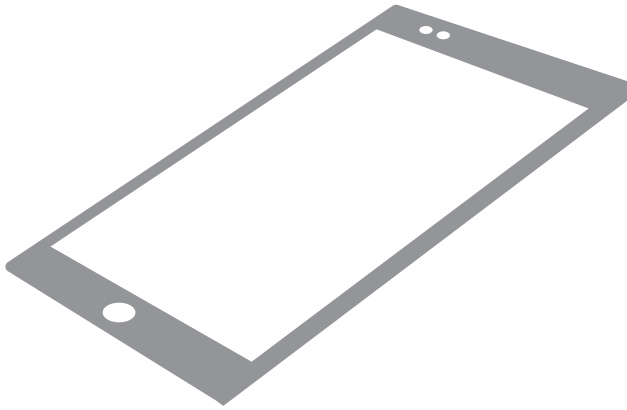
- 1** Using your smartphone or smart device, scan the QR code located on the unit label on the back of the Bravo.
- 2** You will be directed to NuWave's product registration page with your Bravo's unique serial number automatically entered in the appropriate field.
NOTE: If you do not have a web-enabled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



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

for an additional
**3 months
warranty!**

DOWNLOAD THE QR CODE APP TO YOUR MOBILE DEVICE



- 1** Open your mobile app store (App Store, Google Play).



- 2** Search for "QR code readers."



- 3** Simply download the QR code reader to your phone, open it, scan the code and you are ready to go.

NOTE: You may need to open your downloaded QR code reader each time you want to scan a QR code.

TABLE OF CONTENTS

OWNER'S MANUAL

| | |
|--|--------------|
| Guides..... | 5-6 |
| Important Safeguards | 6-9 |
| Parts & Accessories..... | 9 |
| Assembly Guide..... | 10 |
| Quickstart..... | 12 |
| Instructions..... | 13-18 |
| Cleaning & Maintenance..... | 18-19 |
| Troubleshoot Guide..... | 20-21 |
| Limited Warranty | 22-24 |
| Spanish..... | 25-49 |
| Replaceable Parts..... | 50-51 |



nuwavenow.com

GUIDES

12 Preprogrammed Menus

Note: Preset temperatures and times may need minor adjustments to best suit your desired results.

Air Fry

- Default Temp: 360°F
- Default Time: 15 minutes
- Heat Source: Top/Bottom (100/100 percent)
- Rack Position: 2

Grill

- Default Temp: 425°F
- Default Time: 15 minutes
- Heat Source: Top/Bottom (0/100 percent)
- Rack Position: 1

Bagel

- Default Temp: 450°F
- Default Time: 6 minutes
- Heat Source: Top/Bottom (100/100 percent)
- Rack Position: 2

Pizza

- Default Temp: 450°F
 - Default Time: 15 minutes
 - Heat Source: Top/Bottom (100/100 percent)
 - Rack Position: 1
- NOTE:** Times & Temps will vary on the size of the pizza.

Bake

- Default Temp: 350°F
- Default Time: 25 minutes
- Heat Source: Top/Bottom (100/100 percent)
- Rack Position: 1, 2, and 3

Reheat

- Default Temp: 350°F
- Default Time: 10 minutes
- Heat Source: Top/Bottom (100/100 percent)
- Rack Position: 1, 2, and 3

Broil

- Default Temp: 450°F
- Default Time: 10 minutes
- Heat Source: Top/Bottom (100/0 percent)
- Rack Position: 3

Roast

- Default Temp: 375°F
- Default Time: 30 minutes
- Heat Source: Top/Bottom (100/100 percent)
- Rack Position: 1 and 2

Dehydrate

- Default Temp: 100°F
- Default Time: 2 hours
- Heat Source: Top/Bottom (100/100 percent)
- Rack Position: 1, 2, 3, and 4 (may need rack rotation)

Toast

- Default Temp: 450°F
- Default Time: 6 minutes
- Heat Source: Top/Bottom (100/100 percent)
- Rack Position: 2

Frozen

- Default Temp: 325°F
- Default Time: 20 minutes
- Heat Source: Top/Bottom (100/100 percent)
- Rack Position: 1, 2, and 3
- (May need to rotate rack)

Waffle

- Default Temp: 450°F
- Default Time: 5 minutes
- Heat Source: Top/Bottom (100/100 percent)
- Rack Position: 3

Refer to Oven Rack and Pan Positions chart under Instructions

GUIDES

Notes:

- NEVER allow any food to touch the heating elements directly.
- Default temperatures, times, and rack positions are a guide. Adjustments may need to be made to reach desired result.
- Fan speed is High (level 3) unless speed is adjusted.

| Meat Thermometer Temperature Guide | |
|------------------------------------|-------|
| Beef | Temp |
| Rare | 125°F |
| Medium-Rare | 135°F |
| Medium | 145°F |
| Medium-Well | 150°F |
| Well | 160°F |
| Minimum Cook Temperatures | |
| Poultry | 165°F |
| Pork | 145°F |
| Seafood | 145°F |

WARNING: When using the Bravo, basic safety precautions should always be followed:

1. Do not touch hot surfaces. Use handle and wear oven gloves.
2. Do not use the Bravo together with other electric appliances with high power to avoid electrical overload.
3. To protect against risk of electrical shock, do not immerse the cord, plug, or any part of the Bravo in water or any other liquids, or touch plug when hands are wet.
4. Do not operate the Bravo with a damaged cord or plug, if the appliance malfunctions, is dropped, or damaged in any manner. Contact Customer Service at 1-877-689-2838 or email help@nuwavenow.com for information on examination, repair, or adjustment.
5. Close supervision is necessary when any appliance is used near children. The Bravo is not intended for use by children, persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or those with lack of expertise or knowledge of this Bravo.
6. Do not let the cord hang over the edge of table or counter.
7. Do not let cord contact hot surfaces, including a stovetop.
8. Place the Bravo on a surface that is horizontal, even, and stable.
9. **DO NOT USE OUTDOORS. FOR INDOOR USE ONLY.**

IMPORTANT SAFEGUARDS

HOUSEHOLD USE ONLY • READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

ENGLISH

- Do not place on or near a hot gas or electric burner or on a heated oven or on a stovetop.
- Do not place the Bravo close to flammable materials, heating units, or wet environments.
- A fire may occur if the toaster oven is covered or touching flammable materials including curtains, draperies, walls, etc., when in operation.
- Do not place objects on top of the Bravo.
- Do not place airtight containers in the Bravo.
- Do not place plastic or rubber containers in the Bravo. Avoid using containers made of any other material other than ceramic, glass, or metal in the Bravo.
- Always wear protective, insulated oven gloves when inserting or removing items from the Bravo.
- Do not place any cookware or dishes in the Bravo that are not oven safe.
- Do not store any materials other than the manufacturer's recommended accessories in the Bravo when not in use.
- Do not clean with metal pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, involving a risk of electric shock.
- Do not place paper, cardboard, plastic, or any other flammable materials on top of or inside the Bravo.
- Use aluminum foil to wrap foods that produce oil or juice when operating and put on the Baking Rack, to prevent fire.
- Make sure foil does not touch heating elements, to prevent fire.
- Do not cover Crumb Tray or any part of the oven with foil. This will cause overheating of the oven and may cause fire.
- Do not alter or modify any part of the Bravo or use attachments or accessories not recommended by the manufacturer.
- When the appliance is operating, press ON/OFF to turn the Bravo off.
- It is normal for some smoke to escape the Bravo when heating for the first time.
- If excess smoke is escaping from the air vent during operation, unplug the Bravo immediately and contact Customer Service at 1-877-689-2838 or email help@nuwavenow.com.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- Use extreme caution when removing or disposing of hot grease.
- Do not overfill the Bravo such that contents are touching heating elements or blocking the fan.

IMPORTANT SAFEGUARDS

HOUSEHOLD USE ONLY • READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

31. Oversized foods or metal utensils must not be inserted in the Bravo as they may create a fire or a risk of electric shock.
32. During use, steam may be released from the air outlet vents. Keep hands and face away from the air outlet openings. Be careful of hot steam escaping when opening the Bravo.
33. Avoid placing face and eyes near the glass door during use.
34. Never touch the insides of the Bravo while it is operating.
35. Never leave the Bravo unattended during use.
36. Never put the Bravo against the wall or other appliances. There should be at least 5 inches of free space behind, to the sides of, and on top of the Bravo.
37. To disconnect, first turn OFF then remove plug from wall outlet.
38. Do not disassemble the Bravo.
39. Unplug the Bravo from the outlet when not in use or before cleaning.
40. Allow the Bravo to cool before putting on, taking off parts, or before cleaning.
41. Do not use appliance for other than its intended use.
42. Keep manual handy for future reference.



WARNING

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

SEE CLEANING & MAINTENANCE BEFORE USE

Electrical Information

A short power-supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use. If a longer detachable power-supply cord or extension cord is used:

1. The marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
2. The longer cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it could be pulled on or tripped over unintentionally. The Bravo should be operated on a separate electrical outlet from other operating appliances due to wattage limitations. The appliance has a polarized plug (one blade is wider than the

other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.

3. If the appliance is of the grounded type, the cord set or extension cord should be a grounding-type 3-wire cord.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Read and understand the entire manual before using this appliance.

Note: The Bravo is intended for household use only. It is not intended to be used in environments such as staff kitchens/cafeterias, shops, offices, farms, or other work environments, nor is it intended to be used by clients in hotels, motels, bed and breakfasts, and nonresidential environments.

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

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

ADDITIONAL SAFEGUARDS

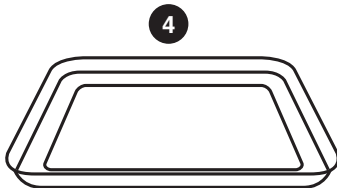
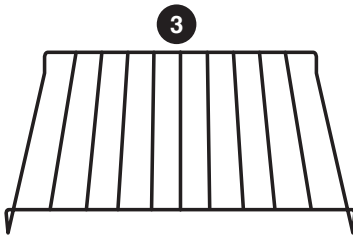
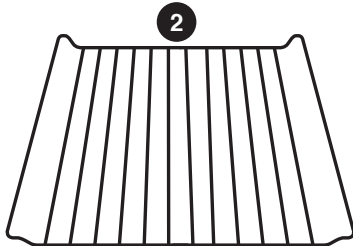
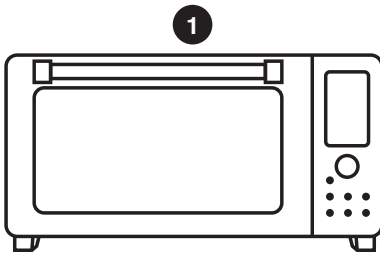
1. Amount of ingredients placed in the Bravo should comply with directions listed under “Instructions.”
2. Do not move the Bravo while in operation.
3. Only after the Bravo has completely cooled down should you attempt to move or handle it.
4. DO NOT attempt to use the Bravo to deep-fry any food as this is NOT its intended use and may create a fire hazard.
5. Do not cover the intake air vents or exhaust vents while the Bravo is operating.
6. Always put the ingredients to be cooked on the appropriate baking sheet (do not overfill) and do not allow food to come into direct contact with the heating components.
7. Make sure the Bravo is always clean prior to cooking.
8. Always unplug power cord by pulling on plug, NOT the cord.
9. Children should be supervised to ensure that they do not play with the Bravo.
10. The Bravo is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

PARTS & ACCESSORIES

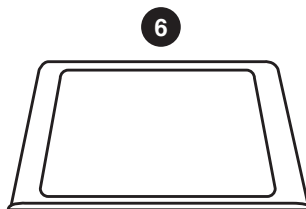


WARNING

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



- 1** Base
Part #: 26831
- 2** Heavy-Duty Cooking Rack
Part #: 26833
- 3** Steel Baking Rack
Part #: 26834
- 4** Baking Pan
Part #: 26835
- 5** Air Fry Basket
Part #: 26806
- 6** Crumb Tray
Part #: 26832



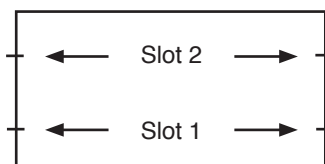
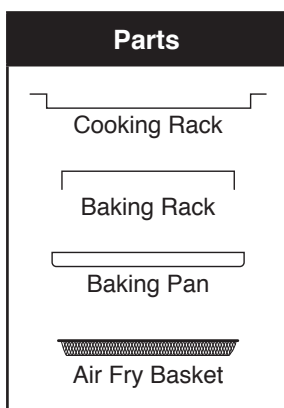
To order replaceable parts head over to the Replaceable Parts section and then NuWaveNow.com.

ASSEMBLY GUIDE

1. Place the Bravo on a level, even, and stable heat-resistant surface.
2. Slide the Cooking Rack into either Slot 1 or 2 of the Bravo.
3. Place Baking Pan on Cooking Rack.
4. Place Crumb Tray into position by sliding it into slot at bottom of oven. To remove, pull out.
5. Plug the Bravo into a standard wall socket. The power plug is located in the rear of the Bravo.

Note:

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



QUICKSTART

ON/OFF

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

START/PAUSE

Press START/PAUSE to start and pause cooking at any time. Press START/PAUSE for 1 second (until you hear a beep) to mute and unmute the Bravo.

MENU

Choose between the 12 cooking Menu options. Each menu selection has a set temperature and time. Press MENU or turn START/PAUSE to choose your desired Menu.

TEMP and TIME

Allows you to adjust temperature and time before and during the cooking process.

TOP/BTM

Adjust the temperatures of the top and bottom heating elements.

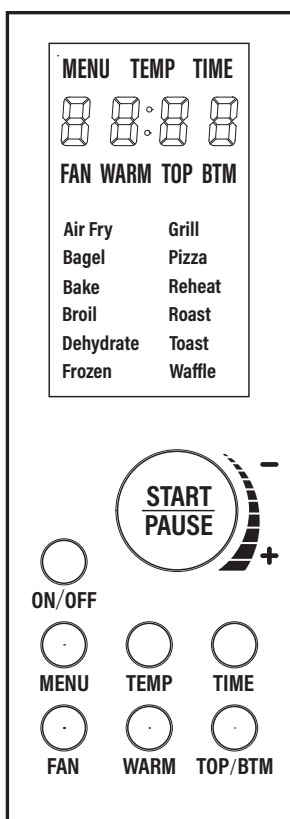
Default is set to 100/100.

WARM

Keeps your food warm after cooking and quickly warms your favorite leftovers. Press WARM for 1 second (until you hear a beep) to use warm independently. Default is 140°F for 1 hour.

FAN

Adjust between 3 fan speeds.



Note: Refer to INSTRUCTIONS for detailed explanation for each button and feature.

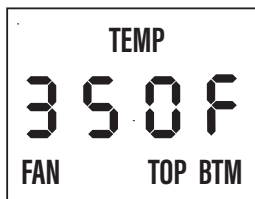
INSTRUCTIONS

Getting Started

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



ON/OFF



2. Press START/PAUSE to begin cooking at 350°F for 15 minutes, which are the default settings.



- 00:15 will be displayed and a countdown will begin.
- To adjust cooking temperature, turn the START/PAUSE Dial clockwise to increase, or counterclockwise to decrease temperature in 5°F increments. Quickly turn the Dial to adjust in larger increments.
- Both the cooking temperature and time can be adjusted during cooking by pressing TEMP or TIME then turning the START/PAUSE Dial to adjust each.

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

Note: Press START/PAUSE for 1 second (until you hear a beep) to mute and unmute the Bravo beeps.

TEMP

1. Press TEMP any time you want to see or adjust the cooking temperature.



TEMP

2. The temperature can be adjusted up or down by turning the START/PAUSE dial clockwise or counterclockwise.
3. Press START/PAUSE to begin cooking at the set temperature.
4. Temperature can be adjusted during cooking by pressing TEMP and turning the START/PAUSE dial to adjust. The Bravo will continue cooking at the new temperature setting.

TIME

1. Press TIME anytime you want to see or adjust the cooking time. Time range as follows.



TIME

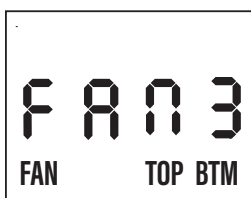
INSTRUCTIONS

- 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. The time can be adjusted up or down by turning the START/PAUSE dial clockwise or counterclockwise.
3. Press START/PAUSE to begin cooking at the new time.
4. Time can be adjusted during cooking by pressing TIME and turning the START/PAUSE dial to adjust. The Bravo will continue cooking at the new time setting.

FAN

1. Press the FAN button to adjust the fan speed.



2. Press FAN once and the display will show FAN 3.
3. Press FAN a second time and the display will show FAN 2.
4. Press it a third time and the display will show FAN 1.
5. To turn the fan off, press FAN four times. The display will show FAN 0.

WARM

1. Press WARM to keep your food warm after cooking until you're ready to serve. The default for Warm is 140°F for 1 hour.



2. Turn the START/PAUSE dial to adjust the warming temperature up to 200°F.
3. Press TIME. The display will show 01:00 and WARM.
4. Turn the START/PAUSE dial to adjust the warming time.
 - 50°F~200°F: 00:00 – 03:00
5. Press START/PAUSE to start cooking. The Bravo will go through a regular cooking cycle then will go into Warm at the set temperature and time.

Using Warm as an Independent Function

1. Press and hold WARM for 1 second (until you hear a beep). The Bravo will begin the warming function at the default settings.
2. Use the START/PAUSE dial to adjust the warming time.
 - 50°F ~ 200°F: 00:00 – 03:00
3. To adjust the warming temperature, press TEMP

and use the START/PAUSE dial to adjust the warming temperature up to 200°F.

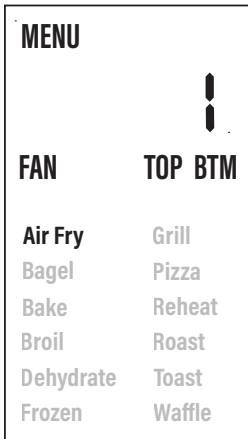
- When the warming time runs out, the display will show End and the Bravo will beep 3 times.

Notes:

- Warm temperature can be adjusted up to 200°F.
- Warm can be used with the Menu options as well: Choose the menu option and press WARM. Adjust warm temperature and time.
- To cancel the Warm function at any time press WARM. WARM will no longer be lit in the display.

MENU

There are 12 menu options for you to choose from.



- Press MENU. Turn the START/PAUSE dial or continue to press MENU to scroll through the menu options.

- Once your desired menu option is chosen, press START/PAUSE to begin cooking. The colon (:) will flash, indicating the Bravo is now cooking. The display will show the default cooking time for that menu option. To adjust the cooking time, simply turn the START/PAUSE dial to the new cooking time.
- To change the cooking temperature, press TEMP. The display will show the default cooking temperature for that menu option. Turn the START/PAUSE dial to adjust the cooking temperature.
- To pause cooking, press START/PAUSE. The colon (:) will no longer flash indicating the Bravo is now paused.
- To unpause and go back to cooking, press START/PAUSE again.
- Once the Bravo finishes cooking, the display will show End and the Bravo will beep three times.

TOP/BTM

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



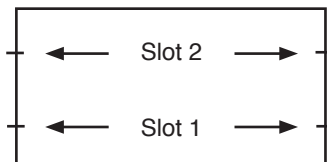
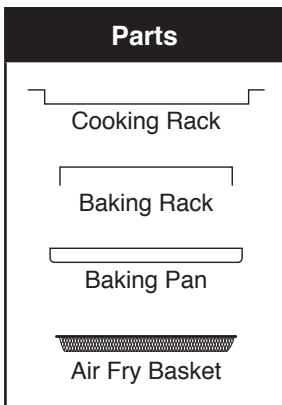
INSTRUCTIONS

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

Helpful Hints

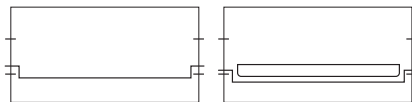
1. To add more time during current cooking cycle, turn START/PAUSE Dial clockwise. Monitor food to ensure it does not overcook.
2. Some moisture may appear on the door during certain cooking cycles.
3. When air-frying, food can be lightly coated with oil beforehand to boost crispiness and browning.

OVEN RACK AND PAN POSITIONS

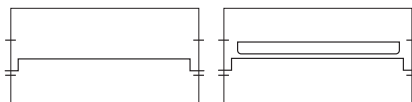


Oven Rack and Pan Positions

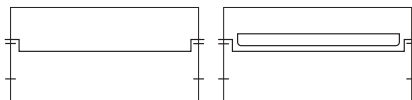
Position 1: For chicken or other large items (with Baking Pan) as shown.



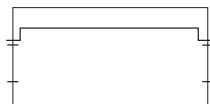
Position 2:



Position 3:



Position 4: Dehydrating only



INSTRUCTIONS

| Measurement Chart | | |
|-------------------|----------------------|---------------|
| Teaspoon = t | Fahrenheit = °F | Minute = min |
| Tablespoon = T | Celsius = °C | Second = sec |
| Cup = c | Fluid Ounces = fl oz | Inch = in. |
| Ounce = oz | Liter = L | Dozen = doz |
| Pound = lb(s) | Milliliter = ml | Hour = hr |
| Quart = qt | Package = pkg. | Gram = g |
| Pint = pt | Gallon = gal | Kilogram = kg |

Recipes

Note: Temperatures and times are to be used as guidelines. Minor adjustments may be needed to best suit your desired results.

CLEANING & MAINTENANCE

Before First Use:

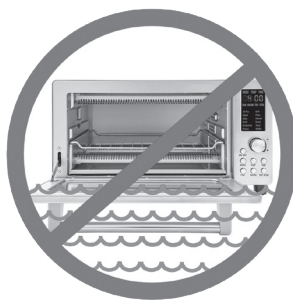
Wash all removable parts in warm, soapy water or in the dishwasher, top rack only.

1. Remove all the packaging materials.
2. Remove the glue and labels on the appliance.
3. Clean the Cooking Rack, Baking Pan, Air Fry Basket and Crumb Tray thoroughly with hot water, a nonabrasive sponge, and mild dish detergent, or in the dishwasher, top rack only.
4. Wipe the inside and outside of the Bravo with a damp dishcloth or wet cloth and dry thoroughly.

CAUTION: Do not immerse the Bravo in water.

Clean After Each Use:

1. Allow the Bravo to cool completely before cleaning.
2. Always unplug the Bravo from the electrical outlet. NEVER clean the Bravo while it is plugged in.
3. Never use harsh abrasive or corrosive product cleaners, as they may damage the finish or oven surface. Wipe the exterior with a clean, damp cloth and dry thoroughly.



4. Apply the cleaning agent directly to a cloth towel, not directly to the Bravo, before cleaning.
5. To clean interior, use a damp cloth, mild liquid soap solution, and a clean cloth towel.
6. Never use steel wool pads, etc., on interior or exterior of oven.
7. When the glass window is completely cool, spray glass cleaner on a clean cloth towel. Clean both inside and outside of window with cloth. Use a damp cloth to rinse the window then dry completely with a clean dry towel.
8. To remove crumbs, slide out the Crumb Tray and discard crumbs. Wipe clean and replace. Crumb Tray should be emptied and cleaned after each use.
9. To remove baked-on grease, soak Baking Pan, Baking Rack, and Crumb Tray in hot, soapy water. Never operate the oven without the Crumb Tray in place.

Storage

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

TROUBLESHOOTING GUIDE

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

The Bravo does not work.

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

The door to the Bravo will not close completely.

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

The food is cooked unevenly.

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

Bake vs. Roast vs. Broil

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

The Crumb Tray will not slide back into position.

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

White smoke is coming out of the product.

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

The display is blank.

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

The Bravo is not heating.

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

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

Error Code Er1 is displayed and the Bravo is not cooking.

Turn the Bravo off and unplug to cool. If still not working after cooling and turned on, contact Customer Service.

Error Code Err1 is displayed and the Bravo is not cooking.

Temperature Sensor Short Circuit. Contact Customer Service.

Error Code Err2 is displayed and the Bravo is not cooking.

Temperature Sensor is open. Contact Customer Service.

Error Code Err8 is displayed and the Bravo is not cooking.

If any key/button is stuck (frozen), when plugged in the Bravo will display Err8 even if not turned on.

LIMITED WARRANTY

The NuWave Bravo®

THE MANUFACTURER WARRANTIES

The Bravo, including the Heavy-Duty Cooking Rack, Baking Pan, Baking Rack, Pull-Out Crumb Tray, and all electrical components, are to be free from manufacturer defects.

All electrical components are warranted for 1 year from the date of purchase, under normal household use, and when operated in accordance with the Manufacturer's written instructions. The Manufacturer will provide the necessary parts and labor to repair any part of the Bravo at NuWave LLC Service Department. After the expiration of the warranty, the cost of the labor and parts will be the responsibility of the owner.

THE WARRANTY DOES NOT COVER

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

TO OBTAIN SERVICE

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

MANUFACTURER'S OBLIGATION

The Manufacturer's obligation under this Limited Warranty is limited, to the extent allowable by law, to repairing or replacing any part covered by this Limited Warranty which upon examination is found to be defective under normal use. The Limited Warranty is applicable only within the continental United States and only to the original purchaser of the manufacturer's authorized channels of distribution. THE LIMITED WARRANTY MAY NOT BE ALTERED,

VARIED OR EXTENDED EXCEPT BY A WRITTEN INSTRUMENT EXECUTED BY THE MANUFACTURER. THE REMEDY OF REPAIR OR REPLACEMENT AS PROVIDED UNDER THIS LIMITED WARRANTY IS EXCLUSIVE. IN NO EVENT SHALL THE MANUFACTURER BE LIABLE FOR ANY CONSEQUENTIAL OR INCIDENTAL DAMAGES TO ANY PERSON, WHETHER OR NOT OCCASIONED BY NEGLIGENCE OF THE MANUFACTURER, INCLUDING WITHOUT LIMITATION, DAMAGES FOR LOSS OF USE, COSTS OF SUBSTITUTION, PROPERTY DAMAGE, OR OTHER MONEY LOSS.

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

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

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

LIMITED WARRANTY

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

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

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

READ YOUR OWNER'S MANUAL

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

nuwave Bravo®

Tostadora de Horno y Asador

SPANISH



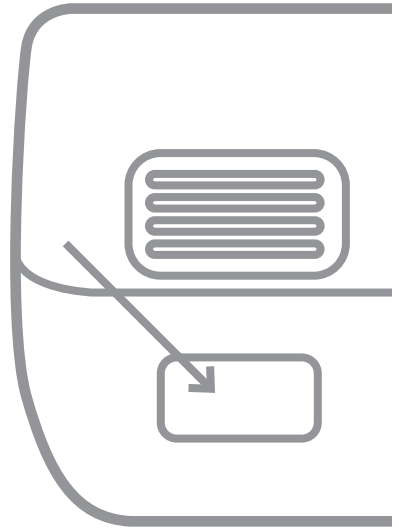
nuwavenow.com

**¡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.

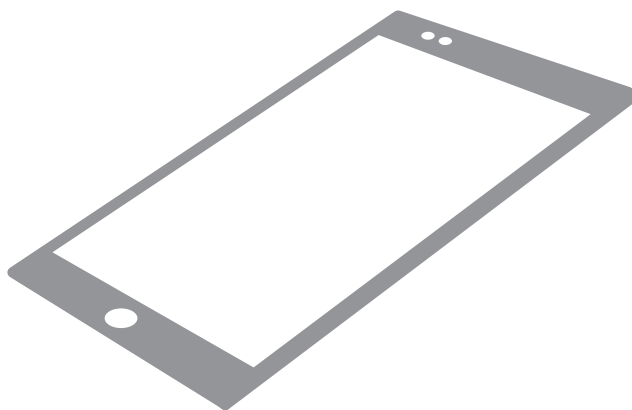
- 1** Usando su teléfono inteligente o dispositivo inteligente, escanee el código QR ubicado en la etiqueta de su Bravo ubicada en la parte posterior de la unidad.
- 2** Se le dirigirá a la página de registro del producto NuWave con el número de serie único de su Bravo que se ingresa automáticamente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

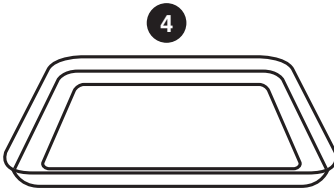
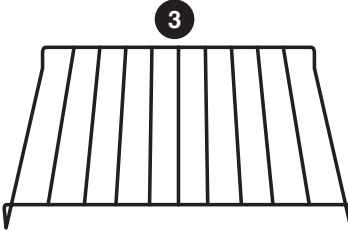
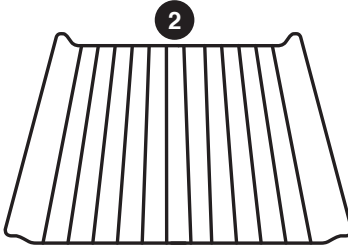
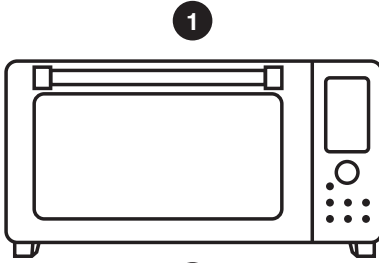
NO UTILICE EL BRAVO PARA OTRA COSA QUE NO SEA SU USO PREVISTO.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

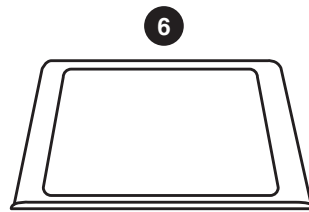
USO DOMÉSTICO SOLAMENTE · LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES
ANTES DE USAR

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 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

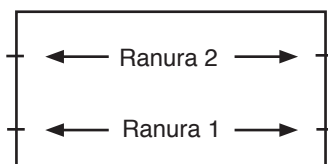
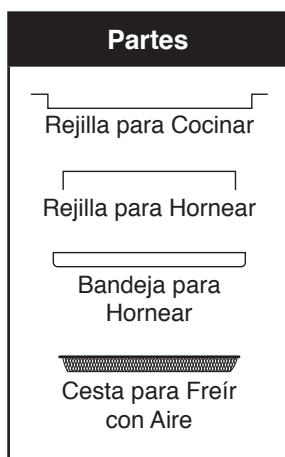


Para pedir piezas reemplazables, dirijase a la sección Piezas Reemplazables y luego a NuWaveNow.com.

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

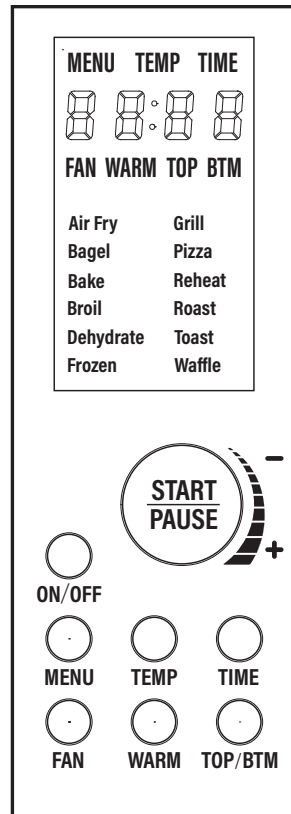
Ajusta las temperaturas de los elementos de calentamiento superior e inferior. El valor predeterminado es 100/100.

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.



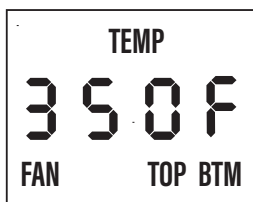
SPANISH

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

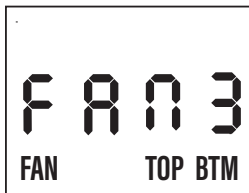
2. La temperatura se puede ajustar hacia arriba o hacia abajo girando la perilla START/PAUSE en el sentido de las agujas del reloj o en sentido contrario a las agujas del reloj.
3. Presione START/PAUSE para comenzar a cocinar en la temperatura establecida.
4. La temperatura se puede ajustar durante la 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

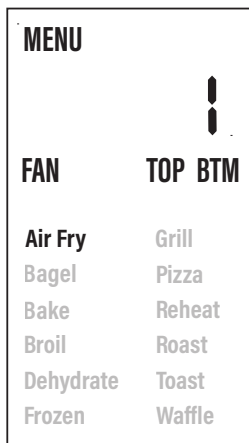
en la pantalla.

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.

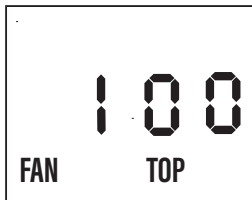
4. Para pausar la cocción, presione START/PAUSE. Los dos puntos (:) ya no parpadearán, lo que indica que el Bravo está ahora en pausa.
5. Para reanudar y volver a cocinar, presione START/PAUSE nuevamente.
6. Una vez que el Bravo termine de cocinar, la pantalla mostrará End y el Bravo emitirá un pitido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

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



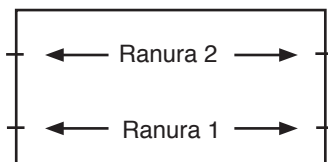
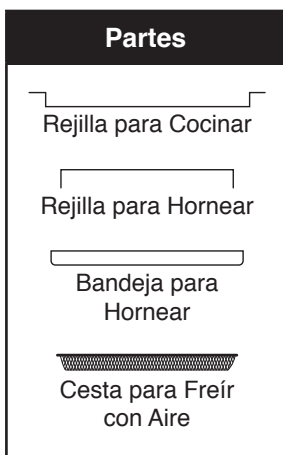
1. Presione ON/OFF.
2. Presione TOP/BTM, se mostrarán 100 y TOP. Ajuste la cantidad de calor que proviene del elemento calefactor superior girando

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..

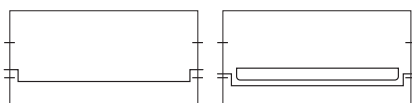
INSTRUCCIONES

POSICIONES DE LA REJILLA Y LA BANDEJA DEL HORNO

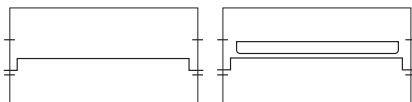


Posiciones de la Rejilla y la bandeja

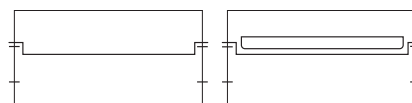
Posición 1: Para pollo u otros alimentos grandes, use la Posición 1 (con una bandeja para hornear) como se muestra arriba.



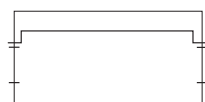
Posición 2:



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:

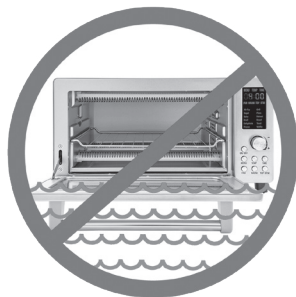
Lave todas las piezas extraíbles con agua tibia jabonosa o en el lavaplatos, solo en la rejilla superior.

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.

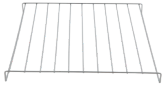
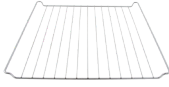




LEA EL MANUAL DE SU PROPIETARIO

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

| | 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