

nuwave

Brio[®] 6Q

Freidora de Aire Digital
Con Sensor Digital Integrado

SPANISH



Tabla de Temperatura						
Meats	°F/°C	Poco Cocido °F/°C	Al Punto °F/°C	Término °F/°C	Cocido °F/°C	Bein Cocido °F/°C
Pechuga de pollo Pechuga de pavo Pechuga de pato	360/182					165/74*
Pollo entero Pavo entero Pato entero	360/182					165/74*
Muslo de pollo Muslo de pavo Muslo de pato	360/182					165/74*
Filete de 1 pulgada (25mm)	400 or 450/204 or 232	125/51	135/57	145/ 62*	150/65*	160/ 71*
Hamburguesas ½ lb (227g)	350/177	125/51	135/57	145/ 62*	155/68*	160/ 71*
Carne asada (con hueso) Carne asada (sin hueso)	325/163	125/51	135/57	145/ 62*	150/65*	160/ 71*
Cordera (con hueso) Cordera (sin hueso)	325/163	125/51	135/57	145/ 62*	150/65*	160/ 71*
Cerdo (con hueso) Cerdo (sin hueso)	350/177			145/ 62*	150/65*	160/ 71*
Salmon, Tuna, Hipoglosa, Pez espada				145/ 62*	150/65*	160/ 71*
Filetes De Pescado de 1 pulgada (25mm)	350/177			145/ 62*	150/65*	160/ 71*
Salchicha	360/182					160/ 71*

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

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

**¡REGÍSTRESE
AHORA!**

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

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

1 Usando su teléfono inteligente o dispositivo inteligente, escanee el código QR ubicado en la etiqueta de su producto en la parte posterior de la unidad.

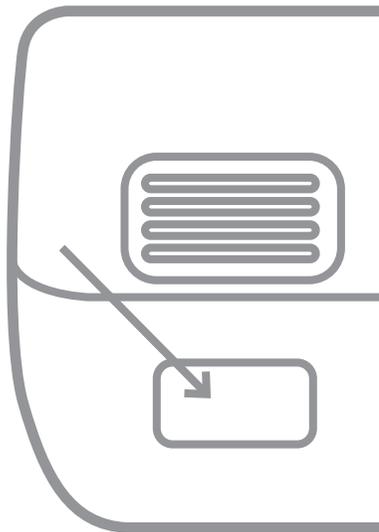
2 Se le dirigirá a la página de registro del producto NuWave con el número de serie único de su producto que se ingresa automáticamente en el campo correspondiente.

NOTA: Si no tiene un dispositivo inteligente habilitado para la web, simplemente visite nuwavenow.com/QR e ingrese manualmente el número de serie de su producto.

3 Complete la información restante y complete la encuesta opcional.

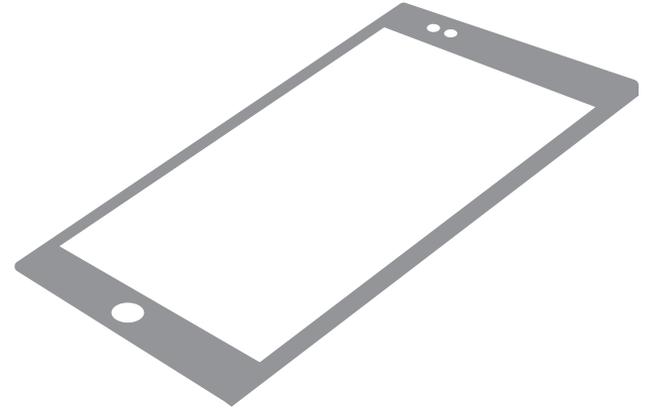
4 Una vez que envíe su información, recibirá un correo electrónico de confirmación con los detalles de la garantía extendida.

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



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

**DESCARGUE LA APLICACIÓN QR
CODE EN SU DISPOSITIVO MÓVIL**



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



2 Busque "lectores de códigos QR."

lectores de códigos QR

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

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

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

USO DOMÉSTICO SOLAMENTE · LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES

ANTES DE USAR

Al usar unidades eléctricas, siempre se deben seguir las precauciones básicas de seguridad, incluidas las siguientes:

1. No toque las superficies calientes. Utilice mangos o perillas.
2. Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el cable, los enchufes ni la Brio en agua u otros líquidos.
3. No opere ningún aparato con un cable o enchufe dañado o después de que el aparato funcione mal o haya sido dañado de alguna manera. Devuelva el aparato al centro de servicio autorizado más cercano para que lo examinen, reparen o ajusten.
4. Es necesaria una estrecha supervisión cuando se utiliza cualquier aparato cerca de niños. Este dispositivo no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que sean supervisados

o instruidos sobre el uso del dispositivo por una persona responsable de su seguridad.

5. El uso de otros accesorios que no estén destinados a ser utilizados con la Brio no es recomendable. Hacerlo puede dañar la Brio y causar accidentes.
6. NO APTO PARA USO EN EXTERIORES. PARA USO DOMÉSTICO SOLAMENTE.
7. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o mostrador ni que toque superficies calientes.
8. No lo coloque sobre ni cerca de un quemador caliente, de gas o eléctrico, ni en un horno caliente.
9. Se debe tener mucho cuidado al mover el Brio que contiene líquidos calientes.
10. Para desconectarla, apague la Brio, luego retire el enchufe del contacto de pared.
11. Durante la fritura al aire, se libera vapor caliente de la salida de aire. Mantenga las manos y la cara alejadas del vapor

de la salida de aire.

Además, tenga cuidado con el vapor caliente y el aire cuando retire las bandejas y las rejillas.

12. Nunca ponga la Brio contra la pared u otros aparatos. Debe haber al menos 3 pulgadas de espacio libre para el lado posterior, los lados izquierdo/derecho y el lado superior de la Brio. No coloque nada encima de la Brio.
13. Desenchufe la Brio del contacto cuando no esté en uso y antes de limpiarla. Permita que la Brio se enfríe antes de limpiar, poner o quitar partes.
14. La Brio no está diseñada para ser operada por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.
15. Mantenga el manual a la mano para futuras referencias.

MEDIDAS DE SEGURIDAD ADICIONALES VEA LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR

Se proporciona un cable de suministro de energía corto (o cable de suministro de energía desmontable) 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 al hacerlo.

Si se usa un cable de alimentación desmontable más largo o un cable de extensión:

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 una mesa donde se pueda tirar o tropezar involuntariamente. La Brio debe operarse en una toma eléctrica separada de otros aparatos operativos debido a limitaciones

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

USO DOMÉSTICO SOLAMENTE • LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES

ANTES DE USAR

del voltaje. El aparato tiene un enchufe polarizado (una cuchilla es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe está diseñado para encajar en una toma de corriente polarizada de una sola manera.

Si el enchufe no encaja completamente en el tomacorriente, invierta el enchufe. Si aún así no encaja, comuníquese con un electricista calificado. No intente modificar el enchufe de ninguna manera.

3. Si el aparato es del tipo con conexión a tierra, el juego de cables o el cable de extensión debe ser un cable de 3 hilos con conexión a tierra.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Lea y comprenda todo el manual antes de usar la Brio.

NO UTILICE LA UNIDAD PARA OTRO USO QUE NO SEA EL PREVISTO.

Nota: coloque el Brio en una superficie que sea horizontal, uniforme y estable. Este aparato está diseñado para uso

doméstico normal. No está diseñado para ser utilizado en entornos como las cocinas del personal de tiendas, oficinas, granjas u otros entornos de trabajo. Tampoco está destinado a ser utilizado por clientes en hoteles, moteles, bed and breakfast y entornos no residenciales.

AVISO: EL FALLO DE SEGUIR CUALQUIERA DE LAS MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES, ADICIONALES O LAS INSTRUCCIONES PARA UN USO SEGURO ES UN ABUSO DE SU BRIO QUE PUEDE ANULAR SU GARANTÍA Y CREAR EL RIESGO DE LESIONES GRAVES.

1. No coloque la Brio cerca de materiales inflamables, unidades de calefacción, o ambientes húmedos.
2. La altura de los ingredientes colocados en la canastilla debe cumplir con las instrucciones enumeradas en las "Instrucciones".
3. No coloque ningún otro recipiente en la cacerola. No reemplace ninguna parte con otros contenedores.

4. Es normal que algo de humo escape de la Brio cuando se calienta por primera vez.
5. Si sale mucho humo del respiradero de aire durante el funcionamiento, desenchufe la Brio de inmediato y comuníquese con Servicio al Cliente.*
6. No mueva la Brio mientras esté en funcionamiento. Sólo después de que la Brio se haya enfriado completamente debe intentarse moverla. Siempre espere a que la freidora de aire se enfríe antes de manipularla.
7. Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
8. Nunca use una toalla u otro material u objeto para bloquear las salidas de aire.
9. Si surge algún problema durante la operación, cualquier servicio DEBE ser realizado por NuWave LLC o autorizado por el fabricante para reparaciones.
10. El aparato no está

diseñado para ser operado por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.

11. No desarme la Brio ni reemplace ninguna pieza sin el consentimiento previo por escrito del fabricante.
12. No utilice utensilios de metal en la cacerola recubierta o en la canastilla, ya que esto puede dañar la superficie.
13. Asegúrese de que la Brio esté siempre limpia antes de cocinar.

***Departamento de Servicio al Cliente:**
1-877-689-2838 • help@nuwavenow.com

ADVERTENCIA

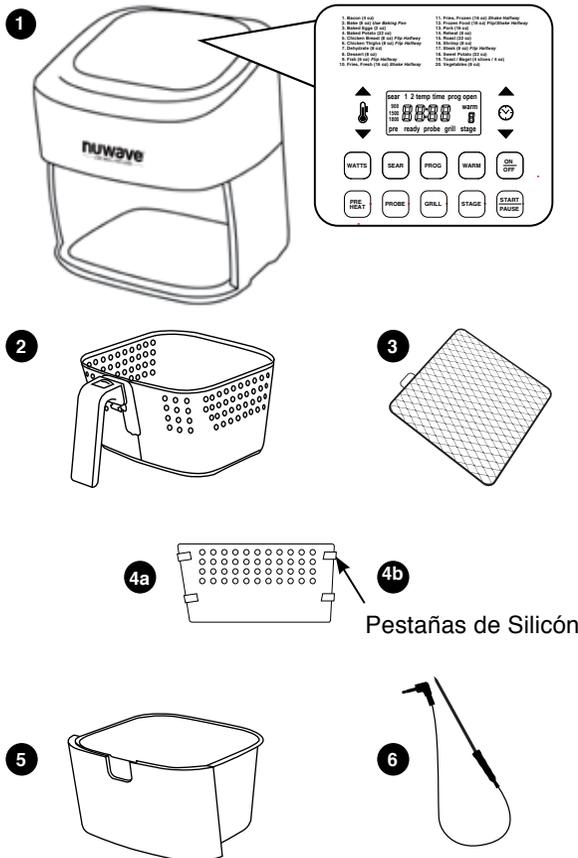
En caso de otros problemas, desenchúfela inmediatamente y comuníquese con el Departamento de Servicio al Cliente.
1-877-689-2838 • help@nuwavenow.com

PARTES Y ACCESORIOS

⚠ PRECAUCIÓN



- Siempre coloque los alimentos a cocinar en la canastilla para evitar que entren en contacto con los componentes de calor.
- No tape las ventilaciones mientras esté funcionando.
- No vierta aceite en la cacerola o en la canastilla, ya que podría generarse un riesgo de incendio.
- Nunca toque el interior del aparato mientras esté funcionando.



1. Para quitar la Cesta para Freír de la Bandeja de la Base, mientras sostiene por el mango, presione el botón de desmontaje hacia adelante y levante la Cesta para Freír de la Bandeja de la Base. (Vea Fig. 2.) Al cocinar, esto reducirá el peso extra de la Bandeja de la Base y hará más fácil verter o agitar alimentos más pequeños.

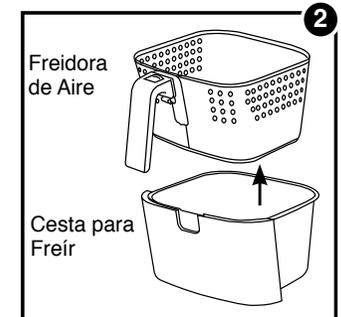
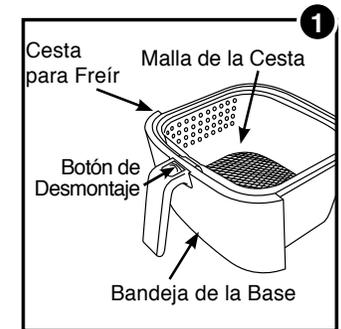
GUÍA DE MONTAJE

Montaje de la Brio

PRECAUCIÓN: NO utilice la Brio sin la Bandeja de la Base o la Cesta con la Malla. **NO** toque el interior de la Bandeja de la Base, la Cesta ni la Malla inmediatamente después de cocinar. Las partes estarán calientes. **Solamente** sostenga la Bandeja de la Base y la Cesta por el mango.

Retirar la Bandeja de la Base y la Cesta para Freír

1. Utilizando el mango, jale y deslice hacia afuera la Bandeja de la Base y la Cesta con la Malla. (Vea Fig. 1.)



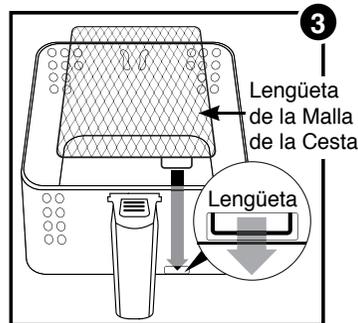
GUÍA DE MONTAJE

Retirar la Malla de la Cesta para Freír:

1. Después de retirar la Cesta para Freír de la Bandeja de la Base, voltee la Cesta boca abajo.
2. Utilizando guantes para horno, presione la parte de abajo de la Malla de la Cesta hasta que salga de ella.

Montaje de la Malla de la Cesta para Freír

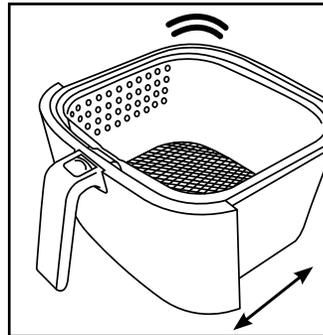
1. Coloque la lengüeta de la Malla en la ranura de la Cesta para Freír (Vea Fig. 3.)
2. Presione el otro extremo de la Malla hasta que entre en su lugar y quede de forma plana dentro de la Cesta.



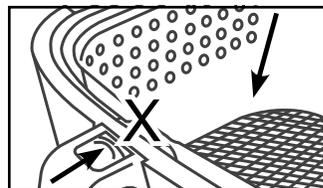
Mover los Alimentos

Algunos alimentos requieren agitarse a la mitad de la cocción. Para agitar adecuadamente los alimentos, sostenga el asa, retire la Bandeja de la Base con la cesta de sartén del aparato y agite. Una vez que la comida se haya agitado adecuadamente, deslice la bandeja de la base con la canastilla de nuevo en la Brio.

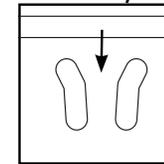
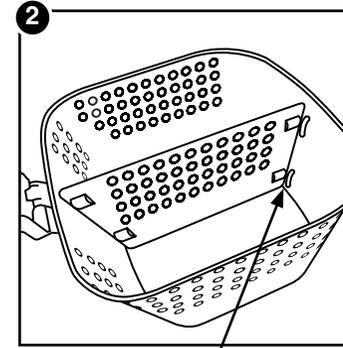
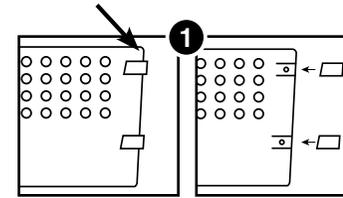
Nota: Para mejores resultados al cocinar, no llene a más de $\frac{4}{5}$.



NO PRESIONE EL BOTÓN DE DESMONTAJE MIENTRAS AGITA.



Pestañas de Silicón



Usando el divisor de la Canastilla

Figura 1.

Asegúrese de que las 4 pestañas de silicón estén colocadas en las pestañas divisorias.

Figura 2.

Mirando hacia abajo en la canastilla, deslice el divisor hacia abajo en el centro de la canastilla.

Asegúrese de que el divisor se encuentre entre los dos aros y los tornillos de la

cesta. Para quitar el divisor, simplemente deslice el divisor hacia arriba. (Precaución: el divisor estará caliente al cocinar. Use guantes para horno).

Las pestañas de silicón se pueden quitar del divisor antes de limpiar. (Precaución: las pestañas de silicona pueden estar calientes.)

INSTRUCCIONES

Botones de Función

ON/OFF: El botón ON/OFF enciende y apaga la unidad y detiene todas las funciones de cocción.

Cambiar de Fahrenheit a Celsius

Presione la tecla de flecha TEMP + SEAR para cambiar el formato de temperatura de °F (predeterminado) a °C (centígrado). Presione la tecla de flecha TEMP + SEAR nuevamente para cambiar de °C (centígrado) a °F (Fahrenheit). Los incrementos de grados para °F y °C se realizarán en incrementos de 1° y se ajustan con los botones [↑] y [↓].

START/PAUSE: Cuando se presiona el botón START/PAUSE, la unidad inicia o hace una pausa en la cocción. El botón START/PAUSE también se usa para silenciar y activar el sonido de los pitidos del

INSTRUCCIONES

Brio para una operación silenciosa, si así lo desea.

Botones [↑] y [↓]: Use los botones de flecha para ajustar las temperaturas y los tiempos.

WATTS: La unidad viene con tres (3) ajustes de vataje (900, 1500 y 1800). Presione el botón WATTS para cambiar la potencia en funcionamiento que utilizará la unidad. Cuando la unidad se apague y/o desenchufe, la unidad funcionará con el vataje que se usó anteriormente al volverla a enchufar y encender.

GRILL: Presione GRILL, elija entre 9 niveles de cocción. El nivel 4 es el predeterminado. Presione los botones [↑] y [↓] (Temp o Time) para elegir los niveles. Cada nivel determina el nivel de cocción; consulte la sección GRILL en INSTRUCCIONES para ver el cuadro detallado. Después de seleccionar el nivel de cocción, presione START/PAUSE para comenzar a asar. Para asar a la parrilla con El Sensor Digital, vea la sección de GRILL en INSTRUCCIONES.

STAGE: Use el botón STAGE configurado para hasta cinco (5) parámetros de cocción diferentes. Las

temperaturas y tiempos de cocción se pueden ajustar para cada etapa de cocción usando los botones TEMP y TIME y los botones [↑] y [↓].

PREHEAT: Use el botón PREHEAT para precalentar la unidad antes de cocinar. Use los botones [↑] y [↓] para ajustar la temperatura antes o durante el precalentamiento. Para cancelar la función de precalentamiento, presione el botón PREHEAT en cualquier momento.

SEAR: El botón SEAR se utiliza para cocinar a alta temperatura durante un corto período de tiempo. Use el botón SEAR para "sellar" los alimentos directamente antes y/o después del ciclo de cocción regular. Use los botones [↑] y [↓] para ajustar la temperatura y tiempo (hasta 15 minutos) antes o durante el ciclo de sellado.

WARM: Utilice el botón caliente para mantener su comida caliente después de cocinar o cuando simplemente quiera mantener algo caliente durante un gran periodo de tiempo. Utilice los botones [↑] y [↓] para ajustar el tiempo y temperatura

para mantener caliente. Presione el botón WARM para cancelar el ciclo de mantener caliente.

PROGRAM: La unidad viene con 100 recetas de cocina preprogramadas junto con 50 ranuras de memoria adicionales para agregar sus propias recetas únicas a su gusto. Use el botón PROGRAM para encontrar o guardar recetas programadas.

PROBE: Use el botón PROBE para configurar la temperatura objetivo de la sonda digital de temperatura, así como para ver la temperatura interna de los alimentos durante la cocción. Use los botones [↑] y [↓] para ajustar la temperatura objetivo de la sonda digital de temperatura.

Orden de Secuencia de Cocción:

1. Preheat
2. Sear 1
3. Stage 1~5 / Program / Probe
4. Sear 2
5. Warm

USOS DE LAS FUNCIONES

Enchufe el cable de alimentación a una toma de corriente. Presione el botón ON/OFF para encender la unidad. La pantalla LED mostrará 350F (177C) y TEMP.

ON/OFF

1. Presione el botón ON/OFF para encender y apagar la unidad. Una vez encendida, la pantalla LED mostrará la temperatura de cocción predeterminada (350F (177C)) y la palabra temp.
2. La temperatura se puede ajustar hacia arriba o hacia abajo usando los botones [↑] y [↓] arriba y debajo del icono de temperatura.
3. El tiempo de cocción predeterminado es de 15 minutos. Para ajustar el tiempo de cocción, pulse los botones [↑] y [↓] encima y debajo del icono de tiempo.
4. Presione el botón de START/PAUSE paracomenzar a cocinar.

Nota: Antes de configurar cualquier otra función de cocción, configure la temperatura y el tiempo de cocción de la etapa 1 normal. La cocción por etapas se explica en la sección ETAPAS de estas Instrucciones de Funcionamiento.

INSTRUCCIONES

START/PAUSE

1. Presione el botón de START/PAUSE para comenzar a cocinar. ":" parpadeará indicando que la unidad está cocinando.
2. Para hacer una pausa en la cocción, presione el botón de START/PAUSE o simplemente retire la cesta con la bandeja de la base. ":" ya no parpadeará, lo que indica que la unidad está ahora en pausa y la pantalla LED se mostrará abierta.
3. Para dejar de hacer una pausa y volver a cocinar, deslice la Cesta de Fry Pan con la Bandeja de Base de nuevo en el Brio.

4. Una vez que la unidad termine de cocinar, la pantalla LED mostrará End con tres (3) pitidos.
5. El botón SEAR + STAGE también se usa para silenciar y activar el sonido de los pitidos. Para silenciar los pitidos, mantenga presionado el botón SEAR + STAGE durante dos segundos. El Brio permanecerá en silencio hasta que se desactive, presionando nuevamente el botón START/PAUSE (inicio / pausa) durante dos segundos o apagando el Brio.

GRILL: Asa tus comidas favoritas. Brio precalentará a 400° F (204°C) de forma predeterminada.

	Con Probe	Sin Probe
1.	110°F (43) (Rara)	400°F (204°C) - 5 min. (Rara)
2.	120°F (48) (Media-Rara)	400°F (204°C) - 7 min. (Media-Rara)
3.	130°F (54)) (Media-Rara-Mas)	400°F (204°C) - 8 min. (Media-Rara-Mas)
4.	135°F (57) (Medio Cocido)	400°F (204°C) - 9 min (Medio Cocido)
5.	140°F (60) (Medio-Mas y Pez)	400°F (204°C) - 10 min (Medio-Mas y Pez)
6.	145°F (62) (Medio-Bien y Cerdo)	400°F (204°C) - 11 min (Medio-Bien y Cerdo)
7.	155°F 68°C) (Al Punto)	400°F (204°C) - 12 min (Al Punto)
8.	165°F 74°C) (Aves de corral)	400°F (204°C) - 13 min (Aves de corral)
9.	170°F 77°C) (Aves de corral bien hecho)	400°F (204°C) - 15 min (Aves de corral bien hecho)

GRILL

El boton de GRILL tiene 2 opciones para cocinar, con y sin El Sensor Digital. Hay 9 niveles de parrilla, consulte la tabla anterior para conocer las temperaturas y los tiempos.

Para Asar:

1. Conecte El Sensor Digital al Brio.
2. Presione GRILL.
 - a) Esto configura el Brio para cocinar un bistec mediano a 400° F (204C) y el nivel "4" es el predeterminado.
 - i. Ajuste el nivel de la parrilla (1-9) con los botones [↑] y [↓] de Temp o Time.
 - b) Presione y sostenga PROBE hasta que escuche un pitido.
 - i. La pantalla mostrará "Probe" y "135F (57)" (la temperatura de El Sensor Digital).
 - ii. Ajuste la temperatura con os botones [↑] y [↓] de Temp o Time. si es necesario
 - iii) Consulte la guía de cocción anterior para conocer los tiempos y temperaturas que cubren diferentes alimentos y niveles de cocción.
3. Presione START/PAUSE.
 - a) La unidad se precalentará

automáticamente a la temperatura de asado. i. La unidad dará una cuenta regresiva de 5 minutos.

4. Inserte comida.
5. Inserte El Sensor Digital en el alimento.
6. Presione START/PAUSE para comenzar a asar.

Nota: Para asar sin El Sensor Digital, simplemente elimine "b" en el paso 2. Luego se cocinará con la temperatura deseada.

TEMP

1. Para establecer una temperatura de cocción diferente, presione los botones [↑] y [↓] encima y debajo del icono de temperatura. El panel de control mostrará 350F (177C) y temp.
 - La temperatura se ajustará en incrementos de 5 grados entre 50° F y 400° F (10°C-204°C).
2. Para ajustar rápidamente la temperatura, mantenga presionadas las flechas hasta alcanzar la temperatura de cocción deseada.

Nota: La temperatura de cocción se puede ajustar en cualquier momento

INSTRUCCIONES

antes o durante el proceso de cocción. Una vez que la pantalla cambia a la pantalla de temperatura, permanecerá en la pantalla de temperatura.

TIME

1. Para establecer un tiempo de cocción diferente, pulse la tecla [↑] y [↓] encima y debajo del icono de tiempo. El panel de control mostrará 00:15 y time.
 - The time will adjust in 1-minute increments.
2. Para ajustar rápidamente el tiempo, mantenga presionadas las flechas hasta que se alcance el tiempo de cocción deseado.
 - El tiempo máximo de cocción seleccionable varía según la temperatura de cocción seleccionada.
 - 50° F - 275° F (10°C - 135°C), el tiempo máximo de cocción es de 00:00~99:59 (0 minutos - 99 horas; 59 minutos).
 - 280° F - 345° F (138°C - 177°C), el tiempo máximo de cocción es de 00:00~10:00 horas (0 minutos -10:00 horas).

- 350° F - 400° F (177°C - 204°C), el tiempo máximo de cocción es de 00:00~01:00 hora (0 minutos -1 hora).

Nota: El tiempo de cocción se puede ajustar en cualquier momento antes o durante el proceso de cocción. El Brio emitirá un pitido 3 veces a la mitad del ciclo de cocción para alertarlo de que retire la canasta de la unidad, agite los alimentos en la canasta y luego vuelva a insertar la canasta para terminar de cocinar.

PREHEAT

La unidad precalentará a la temperatura del próximo ciclo de cocción. Por ejemplo, si Sear 1 se establece en 400F (204°C), la unidad precalentará a 400F (204°C). Si no se usa Sear 1, la unidad precalentará a la temperatura de cocción establecida.

1. Presione el botón ON/OFF y ajuste la temperatura y el tiempo de cocción para la etapa 1 de cocción.
2. Presione el botón PREHEAT para activar la función de precalentamiento.
 - La pantalla LED mostrará cooking temperature, pre, y temp.

- La unidad SIEMPRE precalentará a la temperatura de cocción del siguiente ciclo de cocción.
3. Presione el botón START/PAUSE para comenzar el precalentamiento.
 - La unidad comenzará a precalentar a la temperatura establecida.
 - La pantalla LED mostrará set cooking/preheat temperature (parpadeando), pre y temp.
 - Durante el precalentamiento, la temperatura de cocción se puede ajustar utilizando los botones [↑] y [↓] encima y debajo del icono de temperatura.
 - El tiempo de cocción también se puede ajustar presionando los botones [↑] y [↓] arriba y debajo del icono de tiempo.
 4. Cuando la unidad alcance la temperatura de precalentamiento, entrará en una retención de cinco (5) minutos. La unidad mantendrá la temperatura de precalentamiento

durante esta retención de cinco (5) minutos.

- Durante esos cinco (5) minutos la pantalla LED mostrará 5 (intermitente), ready y time y sonará una (1) vez.
 - Si no se realiza ninguna acción en los cinco (5) minutos de espera, la unidad pasará automáticamente al modo de espera.
5. Coloque su comida en la unidad, deslice la canastilla con la bandeja de la base hacia atrás en el Brio. La unidad comenzará a cocinar a la temperatura y el tiempo establecidos.
 6. El ciclo de precalentamiento se puede cancelar en cualquier momento presionando el botón PREHEAT. La unidad finalizará el ciclo de precalentamiento y pasará automáticamente al siguiente ciclo de cocción.
 7. Cuando la unidad haya terminado de cocinar, la pantalla LED mostrará End y emitirá tres (3) pitidos.

INSTRUCCIONES

PRECALENTAMIENTO AUTOMÁTICO

El Brio precalienta automáticamente a 350F (177F), la temperatura de cocción predeterminada.

- Puede encender o apagar el precalentamiento automático presionando PROG + PREHEAT al mismo tiempo.
- El rango de temperatura es de 50°F - 400°F (10°C-204°C).
- Una vez que haya alcanzado la temperatura de cocción establecida, Bravo realizará una cuenta regresiva de 5 minutos al igual que la función PREHEAT (precalentamiento) típica.

Nota: Cambiar la temperatura de precalentamiento cambiará la temperatura de cocción posterior.

STAGE

La cocción por etapas se utiliza para cocinar alimentos a diferentes temperaturas y tiempos durante todo el proceso de cocción. Se pueden configurar hasta cinco (5) etapas de cocción. Demora, Precalentar, Sellar 1, Sellar 2 y Mantener Caliente no se consideran etapas en

el proceso de cocción. La cocción de la Etapa 1 es la predeterminada 350F (177C) durante 15 minutos). La temperatura y el tiempo se pueden ajustar.

1. Presione el botón ON/OFF. La pantalla (182F) y temp. Esta es la Etapa 1. Ajuste la temperatura y el tiempo de cocción usando los botones [↑] y [↓].
2. Para agregar etapas adicionales, presione el botón STAGE una (1) vez. La pantalla LED mostrará 350F (177C), temp, stage y 2 (stage arriba). Esta es la etapa 2 de cocción.
3. Ajuste la temperatura y el tiempo de cocción de la Etapa 2 usando los botones [↑] y [↓].
4. Para establecer ajustes adicionales de cocción en la etapa, repita los pasos 2 y 3. El número de la etapa anterior cambiará a medida que continúe presionando el botón STAGE y configure la temperatura y el tiempo. Después de la Etapa 5, si se presiona nuevamente el botón STAGE, volverá a la Etapa 1. La pantalla LED mostrará set

cooking temperature, temp, stage y 1 (arriba stage).

5. Si solo desea dos (2) etapas de cocción, deje el tiempo a las 00:00 para las etapas 3 ~ 5 y esas etapas se omitirán.
6. Presione el botón de START/PAUSE para comenzar a cocinar. La unidad cocinará con los parámetros establecidos.
7. Cuando la unidad haya terminado de cocinar, la pantalla LED mostrará End y emitirá tres (3) pitidos.
8. El botón STAGE también se usa para desplazarse por la función de cocción que se ha configurado para una receta en particular. Presione el botón STAGE, ya sea antes o durante la cocción, para ver y editar cada función del ciclo de cocción que desee. Esto se explica más adelante en este manual.

Nota:

- La pantalla LED solo indicará el número de cocción de la etapa cuando se utilicen dos (2) o más etapas. La pantalla LED no mostrará el número

de etapa si solo se utiliza una (1) etapa de cocción.

- Predeterminado Etapa 1: 350F (177C), 00:15
- Etapa 2 ~ 5 predeterminado: 350F (177C), 00:00
- Si no se establece un tiempo para las etapas 2 ~ 5, esas etapas se omitirán en el ciclo de cocción.

Ejemplo:

- Use los botones [↑] y [↓] hasta llegar al número del programa, como ejemplo usaremos el # 114.
- Presione el botón STAGE, la pantalla LED mostrará el tiempo de sear 1, Establecer tiempo de búsqueda 1 y hora.
- Presione el botón STAGE nuevamente, la pantalla LED mostrará el stage 1, establecerá la hora y la hora de el stage 1.
- Presione el botón STAGE por tercera vez, la pantalla LED mostrará la stage 2, establecerá la hora y la hora de sear.
- Presione el botón STAGE por cuarta vez, la pantalla LED mostrará warm, establecerá el tiempo de warm y el tiempo.

INSTRUCCIONES

- Y para este ejemplo, presione el botón STAGE por quinta vez, la pantalla LED mostrará la primera función en este ciclo de cocción que fue el tiempo de cocción 1, el tiempo de cocción 1 y el tiempo.

SEAR

Sear 1 SIEMPRE estará directamente antes de la cocción en la etapa normal y Sear 2 SIEMPRE estará directamente después de la cocción en la etapa regular.

Sear 1: La temperatura predeterminada de Sear 1 es 400F (204°C) y el tiempo predeterminado de Sear 1 es de cinco (5) minutos (00:05).

1. Presione el botón ON/OFF y ajuste la temperatura y el tiempo de cocción para la cocción por etapas.
2. Presione el botón SEAR una (1) vez. Esto activará la función Sear 1.
3. La pantalla LED mostrará 400F (204°C), sear, 1, y temp.
 - La temperatura de abrasión de Sear 1 se puede ajustar usando los botones [↑] y [↓] encima y debajo del ícono de temperatura.

400F (204°C) es la temperatura máxima de abrasión.

- El tiempo de abrasión de Sear 1 se puede ajustar usando los botones [↑] y [↓] encima y debajo del icono de tiempo hasta cinco (5) minutos (00:05).
4. Presione el botón de START/PAUSE para comenzar a cocinar. La pantalla LED mostrará sear 1 (flashing), time, y el tiempo de sellado (00:05 predeterminado) con el ":" parpadeando.
 5. Una vez que se complete el ciclo Sear 1, la unidad pasará automáticamente a la cocción en etapa (regular).
 6. Cuando la unidad haya terminado de cocinar, la pantalla LED mostrará End y emitirá tres (3) pitidos.

Sear 1 & 2

Sear 1 & 2 se usa para sellar antes y después de la cocción regular.

1. Presione el botón ON/OFF y ajuste la temperatura y el tiempo de cocción para la cocción por etapas.
2. Si desea establecer una temperatura y/o tiempo diferente para Sear 1, oprima el botón

SEAR una vez y ajuste la temperatura y el tiempo para sellar 1.

3. Presione el botón SEAR nuevamente. La pantalla LED mostrará 400F (204C), sear, 1, 2, y temp.
4. Ajuste la temperatura y el tiempo de Sear 2 si lo desea.
5. Presione el botón de START/PAUSE para comenzar a cocinar. La pantalla LED mostrará sear 1 (parpadeando), 2, time y el tiempo establecido de sear 1 con ":" parpadeando.
6. Una vez que se complete el ciclo Sear 1, la unidad emitirá un pitido una (1) vez y pasará automáticamente a la cocción de la etapa regular. La pantalla LED mostrará sear 2, time, y el tiempo de cocción de la etapa regular establecido (00:15 predeterminado) con el ":" parpadeando.
7. Una vez que se complete el ciclo de cocción por etapas, la unidad emitirá un pitido una (1) vez y entrará automáticamente en la cocción Sear 2. La

pantalla LED mostrará sear 2 (parpadeando), el tiempo y el tiempo de sellar establecido (00: 05 predeterminado) con el ":" parpadeando.

8. Cuando la unidad haya terminado de cocinar, la pantalla LED mostrará End y emitirá tres (3) pitidos.

Sear 2

La temperatura de sear 2 predeterminada es 400F (204C) y el tiempo de sear 2 predeterminada son cinco (5) minutos (00: 05).

1. Presione el botón ON/OFF y ajuste la temperatura y el tiempo de cocción para la etapa 1 de cocción.
2. Presione el botón SEAR tres (3) veces. Esto activará la función Sear 2.
3. La pantalla LED mostrará 400F (204C), sear, 2, y temp.
 - La temperatura de sellar de Sear 2 se puede ajustar usando los botones [↑] y [↓] arriba y debajo del ícono de temperatura. 400F (204C) es la temperatura máxima de abrasión.
 - Ajuste el tiempo de sear 2 utilizando las

INSTRUCCIONES

- teclas [↑] y [↓] encima y debajo del icono de tiempo hasta cinco (5) minutos (00:05).
4. Presione el botón de START/PAUSE para comenzar a cocinar.
 5. Una vez que se complete el ciclo de cocción por etapas, la unidad emitirá un pitido una (1) vez y entrará automáticamente en la cocción Sear 2. La pantalla LED mostrará sear 2 (parpadeando), el tiempo y el tiempo de sellar establecido (00:05 predeterminado) con el ":" parpadeando.
 6. Cuando la unidad haya terminado de cocinar, la pantalla LED mostrará End y emitirá tres (3) pitidos.

WARM

1. Presione el botón de WARM para activar la función de mantener caliente y así mantener la comida caliente después de la cocción hasta que esté listo para servirla.
2. La pantalla LED mostrará 140F (60C), temp y warm.
3. Use los botones [↑] y [↓] arriba y debajo del icono de temperatura

- para ajustar la temperatura de mantener caliente.
4. Presione los botones [↑] y [↓] arriba y debajo del icono de tiempo para ajustar el tiempo de mantener caliente. La pantalla LED mostrará 01:00 (predeterminado), time y warm.
 5. Use los botones [↑] y [↓] encima y debajo del icono de tiempo para ajustar el tiempo de mantener caliente.
 6. Presione el botón START/PAUSE para comenzar a cocinar. La unidad pasará por el ciclo de cocción de la etapa regular y luego se calentará a la temperatura establecida y al tiempo establecido.

Usando mantener caliente como una función independiente

1. Mantener Caliente se puede utilizar como una función independiente. Mantenga presionado el botón WARM durante un segundo.
2. La unidad comenzará automáticamente la función de mantener caliente y la pantalla LED mostrará 01:00, time y warm.

3. La temperatura y el tiempo de calentamiento se pueden ajustar en este momento usando los botones [↑] y [↓].
4. Cuando se agote el tiempo de calentamiento, la pantalla LED mostrará End y emitirá tres (3) pitidos.

Notas:

- La temperatura de mantener caliente solo se puede ajustar hasta 200F (93C). El tiempo se puede ajustar hasta 3 horas.
- Mantener Caliente se puede utilizar con las opciones de programa también. Simplemente elija el número de programa, presione el botón WARM y ajuste la temperatura y el tiempo de calentamiento.
- Para cancelar la función de mantener caliente en cualquier momento, simplemente presione el botón WARM. Warm ya no se encenderá en la pantalla LED.

PROGRAM

El botón PROG representa la Entrada en la Memoria (el almacenamiento de las secuencias de cocción utilizadas frecuentemente)

y la Recuperación de la Memoria (recuperación de las secuencias de cocción). Los números 1 ~ 100 están designados para programas preestablecidos. Las ranuras 101 ~ 150 son para sus propios programas únicos. La unidad viene con 100 recetas de cocina preprogramadas junto con 50 ranuras de memoria adicionales para agregar sus propias recetas únicas a su gusto.

Recuperación de Memoria

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

1. Use los botones [↑] y [↓] para elegir el número de programa que desea recuperar. Se puede usar cualquiera de los botones [↑] y [↓] (ícono de temperatura o ícono de tiempo) para desplazarse por los números de programa.
2. Una vez elegido el número de programa, presione el botón de START/PAUSE para comenzar a cocinar. Puede hacer ajustes de temperatura y tiempo si lo desea.
3. La unidad cocinará en los ajustes programados.

Programe su propia receta antes de cocinar

1. Establezca sus parámetros de cocción utilizando GRILL, PREHEAT, SEAR 1, STAGE (1 ~ 5), SEAR 2 y/o WARM.
2. Presione el botón PROG por un segundo. La pantalla LED mostrará prog y 101.
3. Use los botones [↑] y [↓] para elegir el número de programa deseado para guardar el programa en (101 ~ 150).
4. Presione el botón PROG por un segundo nuevamente para almacenar y guardar el programa en el número de programa elegido. El programa almacenado ahora está disponible para su posterior recuperación.
5. Presione el botón de START/PAUSE para comenzar a cocinar el programa.

Programe su propia receta mientras cocina

1. Seleccione sus parámetros de cocción utilizando GRILL, PREHEAT, SEAR 1, STAGE (1 ~ 5), SEAR 2 y/o WARM.
2. Presione el botón de START/PAUSE para comenzar a cocinar.

3. Durante la cocción, presione el botón PROG por un segundo. La pantalla LED mostrará prog y 101.
4. Use los botones [↑] y [↓] para elegir el número de programa deseado para guardar el programa en (101 ~ 150).
5. Presione el botón PROG por un segundo nuevamente para almacenar y guardar el programa en el número de programa elegido. El programa está ahora almacenado y disponible para su posterior recuperación.
6. La unidad continuará cocinando la receta programada.

Programe su propia receta después de cocinar

1. Establezca sus parámetros de cocción utilizando GRILL, PREHEAT, SEAR 1, STAGE (1 ~ 5), SEAR 2 y/o WARM.
2. Presione el botón de START/PAUSE para comenzar a cocinar.
3. Cuando finalice el proceso de cocción y la pantalla LED muestre End , presione el botón PROG por un segundo. La pantalla LED mostrará prog y 101.

4. Use los botones [↑] y [↓] para elegir el número de programa deseado para guardar el programa en (101 ~ 150).
5. Presione el botón PROG nuevamente por un segundo para almacenar y guardar el programa en el número de programa elegido. El programa está ahora almacenado y disponible para su posterior recuperación.

Ver el programa actual durante la cocción

Puede ver el número de programa de cocción actual mientras el programa se está ejecutando.

1. Durante la cocción, oprima el botón PROG.
2. La pantalla LED mostrará el programa que se está ejecutando actualmente.
3. Suelte el botón PROG para ver la pantalla anterior en la pantalla LED.

Ver funciones de cocción

Puede ver todas las funciones de cocción asociadas con un programa antes o durante el proceso de cocción.

1. Ver antes de cocinar
 - Oprima el botón PROG por un segundo y encuentre el número de

programa usando los botones [↑] y [↓].

- Una vez que el número del programa aparezca en la pantalla LED, presione el botón STAGE para revisar cada fase de cocción.
 - Los ajustes a la temperatura y el tiempo se pueden hacer para cada función como los ve.
2. Durante la cocción
 - Presione el botón STAGE para revisar cada fase de la cocción.
 - Continúe presionando el botón STAGE para desplazarse por todas las funciones programadas para ese número de programa. Ver ejemplo arriba.
 - Se pueden realizar ajustes de temperatura y tiempo para cada función en este momento.

Si ya se ha llevado a cabo una función de cocción, esa función ya no estará disponible para ajustes en la temperatura o el tiempo de cocción.

INSTRUCCIONES

Edición de un Programa Puede editar los programas que creo antes o durante el proceso de cocción, y guardar los cambios.

1. Editar antes de cocinar

- Presione el botón PROG por un segundo y busque el número de programa para editar usando los botones [↑] y [↓].
- Una vez que el número del programa aparezca en la pantalla LED, presione el botón STAGE hasta que la función que desea editar se muestre en la pantalla LED.
- Utilizando los botones [↑] y [↓], para hacer las ediciones de temperatura y tiempo como se desee.
- Una vez que se hayan realizado todas las ediciones, presione el botón PROG por un segundo. La pantalla LED mostrará prog y 101.
- Use los botones [↑] y [↓] para encontrar el número de programa para guardar sus ediciones.

- Presione el botón PROGRAM nuevamente para guardar y guardar las ediciones.
- ### 2. Editar durante la cocción
- Durante la cocción, presione el botón STAGE hasta que la función que desea editar se muestre en la pantalla LED. Use los botones [↑] y [↓] para ajustar la temperatura y el tiempo de cocción.
 - Utilice los botones [↑] y [↓] para ajustar la temperatura de cocción y el tiempo.
 - Si hay más funciones de cocción que desea editar, presione el botón STAGE hasta que llegue a la función que desea editar y realice los cambios.
 - La unidad continuará el proceso de cocción con las modificaciones que haya realizado.

Nota: Las funciones que ya se han terminado en el ciclo de cocción no pueden ser editados.

- Cuando la cocción haya terminado, la unidad emitirá un pitido tres (3) veces

y la pantalla LED mostrará End seguido de SAVE (Guardar).

Nota: Guardar indica que ha habido un cambio en la configuración del programa durante la cocción.

1. Si ya ha guardado los cambios en un número de programa durante la cocción, no hay nada más que deba hacer. El programa editado está disponible para su posterior recuperación.
2. Si no ha guardado los cambios en un número de programa para cuando finaliza la cocción, el Brio le recordará que se han realizado cambios mostrando guardar los cambios en este momento.
 - Presione el botón PROG por un segundo. La pantalla LED mostrará prog y 101.
 - Use los botones [↑] y [↓] para encontrar el número de programa para guardar sus ediciones.
 - Presione el botón PROG por un segundonuevamente para guardar y almacenar las ediciones.

Nota: Si guarda cualquier receta en una ranura de memoria ya llena, la nueva receta anulará la receta anterior. Cualquier edición de un programa preestablecido (1 ~ 100) solo se puede guardar y almacenar en los números de programa 101 ~ 150. No puede guardar un programa predefinido ajustado en su número de programa predefinido original.

PROBE

Use la sonda digital de temperatura para cocinar con precisión a su temperatura interna preferida. Para utilizar la sonda, conecte la sonda a la unidad.

1. Configure sus funciones y etapas de cocción como desee.
2. Presione el botón PROBE. La pantalla LED mostrará current probe temperature, temp y probe.
3. Mantenga presionado el botón PROBE durante 2 segundos. La pantalla LED mostrará probe, 165F (74C) (valor predeterminado de temperatura de la sonda) y temp.
4. Use los botones [↑] y [↓] encima y debajo del icono de temperatura para configurar la temperatura de la

INSTRUCCIONES

- sonda (la temperatura interna que desea que alcance el alimento durante la cocción), hasta 212F (100C).
5. Inserte el extremo puntiagudo de la sonda en el alimento a cocinar y coloque el alimento en la unidad.
 6. Presione el botón de START/PAUSE para comenzar a cocinar. La pantalla LED mostrará la temperatura actual de la sonda, temp y probe.
 - Para ver la temperatura de cocción actual, presione Botón [↑] o [↓] arriba o debajo del icono de temperatura. Esto le mostrará la temperatura actual de cocción.
 - Para regresar y ver la temperatura actual de la sonda, presione el botón PROBE.
 - Para ver la temperatura deseada de la sonda, presione y mantenga presionado el botón PROBE durante dos (2) segundos. Puede ajustar la temperatura de la sonda de destino usando los botones [↑] y [↓] encima y debajo del icono de temperatura.
 7. La unidad cocinará hasta que la temperatura de la sonda actual alcance la temperatura de la sonda objetivo establecida. Por ejemplo, si desea cocinar su pollo a 170F (77C), configure la temperatura de la sonda deseada a 170F (77C).
 8. Una vez que se alcanza la temperatura deseada de la sonda, la cocción se detendrá y la pantalla LED mostrará End.

El Brio emitirá un pitido 3 veces a la mitad del ciclo de cocción para alertarlo de que retire la canasta de la unidad, agite la comida en la canasta (o voltee alimentos como pollo, filete o pescado) y luego vuelva a insertar la canasta para terminar cocinando.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Limpieza

Limpie el aparato después de cada uso o entre varios lotes grandes. La canastilla y la bandeja de la base tienen un revestimiento antiadherente con una cesta de acero inoxidable. No utilice utensilios metálicos o abrasivos fuertes al limpiar, ya que esto puede dañar el revestimiento.

1. Desenchufe el aparato y asegúrese de que se enfríe completamente.
2. Use un paño húmedo para limpiar el exterior del aparato.
3. Limpie la canastilla y la malla con una esponja no abrasiva, agua caliente y detergente suave.

Nota: retire la bandeja de la base y la canastilla y colóquelas sobre una superficie resistente al calor para ayudar a enfriar el aparato más rápido.

Nota: Si usa el lavavajillas para la bandeja de la base, la canastilla y la malla, se recomienda usar solo la rejilla superior.

Consejo: Si hay comida residual en la bandeja de la base y en la canastilla, agregue un poco de agua caliente y deje que se remoje por separado durante unos 10 minutos para facilitar la limpieza. Luego, use un cepillo de limpieza suave para eliminar cualquier alimento persistente.

Almacenamiento:

1. Desenchufe el aparato y deje que se enfríe completamente.
2. Asegúrese de que todas las piezas estén limpias y secas.
3. Limpie la Bandeja de la Base, la cesta, la Cesta de la Canastilla o los componentes extraíbles con una esponja no abrasiva, agua caliente y detergente suave.

IMPORTANTE - No sumerja la unidad en agua ni intente lavarla en el lavavajillas. La superficie exterior podrá ser limpiada cuidadosamente con un trapo o esponja húmedos. Asegúrese de que la unidad se ha enfriado completamente antes de limpiarla.



ADVERTENCIA



En caso de otros problemas, desenchúfela inmediatamente y comuníquese con el Departamento de Servicio al Cliente.

1-877-689-2838 • help@nuwavenow.com

La Freidora Digital de Aire Brio no funciona.

1. El aparato no está conectado. No se presionó el botón ON/OFF.
2. No está la Canastilla en Brio.
3. Conecte la clavija en un contacto apropiado. Presione el botón ON/OFF después de seleccionar los ajustes.
4. Coloque la Canastilla en la Brio.

Los ingredientes en la Canastilla no están lo suficientemente fritos.

1. Se usaron demasiados ingredientes. La temperatura es muy baja.
2. El tiempo es muy corto.
3. Quite algunos ingredientes de la Canastilla. Las porciones pequeñas se fríen mejor. Fría a una temperatura más alta. Programe la Freidora por más tiempo.

La comida no se fríe uniformemente.

1. Algunos alimentos necesitan ser movidos a la mitad del tiempo de cocción.
2. Los alimentos de encima necesitan ser movidos a la mitad el tiempo de preparación.

Las botanas fritas no salen crujientes de Brio.

1. Se utilizó un tipo de botana que está diseñada para prepararse en una freidora tradicional.
2. Utilice botanas hechas para hornos tradicionales o cepille las botanas con aceite de oliva antes de cocción para que queden crujientes.

No se puede meter la Canastilla en el aparato correctamente.

1. La Canastilla está muy llena. La Canastilla no está colocada correctamente en la Cacerola.
2. No llene la Canastilla más de un 4/5 partes. Presione la Canastilla hacia abajo en la Cacerola hasta que escuche un click.

Sale humo blanco del aparato.

1. Está friendo alimentos grasosos. La Cacerola tiene residuos grasosos de los usos anteriores.
2. Cuando se preparen alimentos grasosos en Brio pueden surgir grandes cantidades de humo y adherirse a la Cacerola. La grasa producirá humo blanco y la Cacerola puede calentarse más de lo habitual. Esto no afectará el efecto final. El humo blanco es causado por la grasa caliente en la cacerola. Asegúrese de limpiar la cacerola correctamente después de cada uso.

Las papas a la francesa no se fríen uniformemente en Brio.

1. Las papas no se remojaron bien antes de freírlas.
2. No se utilizó el tipo de papa correcto.
3. Remoje las papas en un recipiente por al menos 30 minutos. Sáquelas y séquelas con una toalla de papel. Utilice papas frescas y asegúrese de que estén firmes durante su cocción.

Las papas a la francesa no salen crujientes de Brio.

1. Lo crujiente de las papas depende de la cantidad de aceite y agua en ellas.
2. Asegúrese de secar bien las papas antes de ponerles aceite. Corte las papas más pequeñas o agregue un poco más de aceite antes de cocción para que queden más crujientes.

Si la unidad necesita ser reemplazada o devuelta al fabricante, contacte a nuestro Departamento de Servicio al Cliente al 1-877-689-2838 • help@nuwavenow.com

Contacte a Servicio al Cliente si ocurre alguno de estos errores:

Código	E1	E2	E3
Error	Sensor abierto	Corto circuito en el sensor	Sobrecalentamiento

Error Message:	Solution(s):
Prb1	Sonda no conectada a la unidad. Enchufe la sonda a la unidad.
Prb2	La temperatura objetivo establecida de la sonda es mayor que la temperatura de cocción. Ajuste las temperaturas para que la temperatura objetivo de la sonda sea más baja que la temperatura de cocción.
Prb3	Corto Circuito en la sonda. Contacte a Soporte NuWave.
Prb4	El Sensor de la sonda no detecta aumento de temperatura. Asegúrese de que la sonda esté insertada en los alimentos y que estén dentro del horno durante la cocción.
Er1	Sensor de temperatura NTC sobrecalentado. Apague la unidad para enfriarla. Si la unidad no funciona después de enfriarse, póngase en contacto con Soporte de NuWave.
Err1	Cortocircuito en el Sensor de temperatura NTC. Póngase en contacto con Soporte de NuWave.
Err2	Sensor de temperatura NTC abierto. Póngase en contacto con Soporte de NuWave 1-877-689-2838 o help@nuwavenow.com.

GARANTÍA LIMITADA

La Freidora de Aire Digital NuWave Brio 6Q LOS GARANTÍAS DEL FABRICANTE

La Freidora de Aire Digital de 6Q NuWave Brio, incluida la bandeja de la base, el divisor, la canastilla, la malla y el sensor, 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

GARANTÍA LIMITADA

proporcionará las partes necesarias y mano de obra para reparar cualquier parte de la Freidora de Aire Digital NuWave Brio 6Q 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.

GARANTÍA LIMITADA

OBLIGACIÓN DEL FABRICANTE

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

Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o consecuentes, por lo que es posible que no se apliquen las exclusiones de limitación anteriores. Esta Garantía Limitada otorga derechos legales específicos, y también puede haber otros derechos que varían de estado a estado. EXCEPTO OTRAS MANERAS QUE EXPRESAMENTE SE PROPORCIONAN ANTERIORMENTE, EL FABRICANTE NO HACE GARANTÍAS EXPRESAS O IMPLÍCITAS DE LA LEY O DE OTRA MANERA, INCLUYENDO SIN LIMITACIONES, LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS DE COMERCIALIZACIÓN Y EJERCICIO PARA UN PROPÓSITO PARTICULAR A CUALQUIER OTRA PERSONA. LEA EL MANUAL DEL USUARIO. SI TUVIERA ALGUNA DUDA SOBRE EL FUNCIONAMIENTO O LA GARANTÍA DEL PRODUCTO, CONTACTE A NUWAVE LLC.

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

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

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.

GARANTÍA LIMITADA

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, 1795 N. Butterfield Road, Libertyville, IL 60048, 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
	Fry Pan Basket
	Fry Pan Basket Net
	Fry Pan Divider
	4 Silicone Tabs
	Base Tray
	Probe
	Rubber Feet

Part Description	Part No.
Used to place food in. Basket clicks into Base Tray for cooking.	37202
Snaps into bottom of Fry Pan Basket. Used to place food on. Helps with air flow.	37204
Slides into center of Fry Pan Basket. Cook two foods at once.	37205
Two on each side of Fry Pan Divider. Keeps Divider in place.	37207
Fry Pan Basket with Fry Pan Basket Net clicks into Base Tray. Used for cooking in unit.	37201
Inserted into food. Measures internal temperature of food.	36261
Goes on the bottom of unit in each corner. Keeps unit from sliding.	37218

**Brio® 6-Qt
Digital Air Fryer**



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



**NuWave Primo™
Combo Grill Oven**



**NuWave PIC® Gold
Precision Induction Cooktop**



**BroHub®
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: 37006

120V, 60Hz, 1800 Watts

For patent information please go to:

www.nuwavenow.com/legal/patent

Designed & Developed in USA by:

NuWave LLC

1795 N. Butterfield Road

Libertyville, IL 60048, U.S.A.

Customer Service:

1-877-689-2838 • help@nuwavenow.com

Made in China

©2020 NuWave LLC • All Rights Reserved.

Item No: BM 37006

Rev. 04-OG

06-22-20

DJ01 CC02