

nuwave[®]
— LIVE WELL FOR LESS —

NuWave Brio[®] Freidora Digital de Aire de 6-Qt



Manual del Usuario

¡REGÍSTRESE
AHORA!

Como agradecimiento especial por registrar su producto, ¡recibirá automáticamente 6 meses adicionales a su garantía limitada del fabricante! *

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

- 1** Usando su teléfono inteligente o dispositivo inteligente, escanee el código QR ubicado en la etiqueta de su producto ubicada en la parte posterior de la unidad.
- 2** Se le dirigirá a la página de registro del producto NuWave con el número de serie único de su producto que se ingresa automáticamente en el campo correspondiente.
NOTA: Si no tiene un dispositivo inteligente habilitado para la web, simplemente visite nuwavenow.com/QR e ingrese manualmente el número de serie de su producto.
- 3** Complete la información restante y complete la encuesta opcional.
- 4** Una vez que envíe su información, recibirá un correo electrónico de confirmación con los detalles de la garantía extendida.



¡para una garantía
3 adicional de
meses

DESCARGUE LA APLICACIÓN QR CODE EN SU DISPOSITIVO MÓVIL

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



- 2** Busque "lectores de códigos QR."

Lectores de códigos QR

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

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



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

GUÍA

La siguiente guía indica la cantidad de tiempo, temperatura y peso para los diferentes tipos de comida que se enlistan a continuación:

Tipo de Comida	Mover/Voltear	Tiempo (mins)	Temp (°F)	Cantidad Sugerida	Notas Adicionales
Barritas Congeladas de Pan Francés	Voltear	8-10	380	8 oz	/
Tortitas de Hash Brown Congeladas	Voltear	18-25	360	1-4 tortitas	/
Rollos de Canela	/	10-12	350	1-5 rollos	Cubrir con aluminio (a la me del tiempo)
Papas a la Francesa Delgadas Congeladas	Mover	8-14	400	28 oz	/
 Papas a la Francesa Gruesas Congeladas	Mover	14-17	400	24 oz	Corte Medio-Grueso
 Papas a la Francesa Caseras	Mover	20-25	360	12-16 oz	Remojar en Agua por 30 minutos
Gajos de Papa Caseros	Mover	20-25	360	12-16 oz	Remojar en Agua por 30 minutos
Cubos de Papa Caseros	Mover	15-20	360	12-16 oz	Remojar en Agua por 30 minutos
 Carne (½" ribeye)	Voltear	12-18	360	1-4 (8 oz c/u)	/
Chuletas de Cerdo (con hueso)	Voltear	15-20	375	1-3 (8-12 oz c/u)	/
Hamburguesas Congeladas	Voltear	16-20	360	1-2 (5 oz c/u)	/
Hamburguesas Frescas	Voltear	12-16	360	1-4 (8 oz c/u)	/
Salchicha Italiana	Voltear	13-15	400	3-7 (4 oz c/u)	/
Alitas de Pollo	Mover	20-25	390	24 oz	/
 Aves	Voltear	11-14	360	1-2 (8 oz c/u)	Pechuga de Pollo
Jamón en Espiral	/	9-10 min/lb	300	Hasta 5 lbs	Cubrir con Aluminio
Jamón sin Hueso	/	11-13 min/lb	300	Hasta 7 lbs	Cubrir con Aluminio
Pollo Entero	Voltear	10-12 min/lb	375	Hasta 6 lbs	Cubrir con Aluminio
Tater Tots Congeladas	Mover	6-8	360	16-20 oz	/
Rollos Primavera	Mover	6-8	360	16 oz	/
 Nuggets de Pollo	Mover	8-12	390	12 oz	/
 Pescado	Mover	6-10	400	12 oz	Palitos de Pescado Congelados

GUÍA (Continuación)

Tipo de Comida	Mover/Voltear	Tiempo (mins)	Temp (°F)	Cantidad Sugerida	Notas Adicionales
Chiles Rellenos	Mover	8-10	360	12 oz	/
Aros de Cebolla	Mover	12-16	360	16 oz	/
Champiñones Empanizados	Mover	8-10	390	12 oz	/
Palitos de Mozzarella/ Calabacin	Mover	5-7	360	16 oz	/

Nota: Los tiempos de cocción actuales pueden variar dependiendo del tamaño y forma de los ingredientes utilizados. Los tiempos de cocción enlistados deberán ser utilizados como una guía. Ajuste los niveles cuanto sea necesario para cubrir sus necesidades. De acuerdo con la FDA, la temperatura interna segura es de 165°F para aves y de 160°F para cerdo.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEE TODAS LAS INSTRUCCIONES

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

1. No toque las superficies calientes. Utilice asas 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 electrodoméstico con un cable o enchufe dañados, o después de que el electrodoméstico funcione mal o se haya 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 destinado a 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 están destinados a ser utilizados con la Brio no es recomendable. Hacerlo podría dañar la Brio y causar accidentes.
6. NO APTO PARA SU USO EN EXTERIORES.
7. No utilice el aparato para otro uso que no sea el previsto.
8. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o mostrador ni que toque superficies calientes.
9. No la coloque sobre una estufa, ni cerca de un quemador de gas o eléctrico o en un horno caliente.
10. Se debe tener mucho cuidado al mover la Brio si contiene aceite caliente u otros líquidos calientes.
11. Para desconectar, apague la Brio, luego retire el enchufe del tomacorriente de pared.
12. Durante la fritura al aire, se libera vapor caliente de la salida de aire. Mantenga las manos y la cara alejadas del vapor y de la salida de aire. Además, tenga cuidado con el vapor caliente y el aire cuando retire la canastilla.
13. Asegúrese de que los ingredientes preparados en la Brio salgan de color marrón dorado en lugar de marrón oscuro y no se quemen. Retire cualquier resto quemado de la canastilla durante la limpieza y antes de cada uso.
14. 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.
15. No coloque nada encima de la Brio.
16. Desenchufe la Brio del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarla. Permita que la Brio se enfríe antes de limpiar, poner o quitar partes.
17. PARA USO DOMÉSTICO SOLAMENTE.
18. Mantenga el manual a mano para futuras referencias.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

VEA LAS INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN ANTES DE USAR

Información eléctrica

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

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.

No utilice la unidad para otro uso que no sea el previsto.

Nota: Coloque la 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 el de cocinas para 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.



⚠ ADVERTENCIA

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

MEDIDAS DE SEGURIDAD ADICIONALES

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 de Funcionamiento".
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.

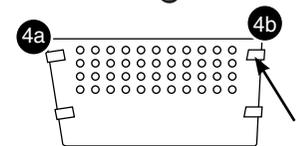
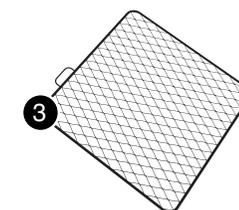
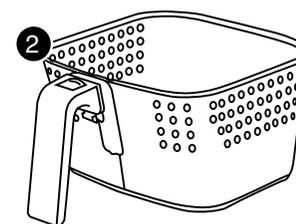
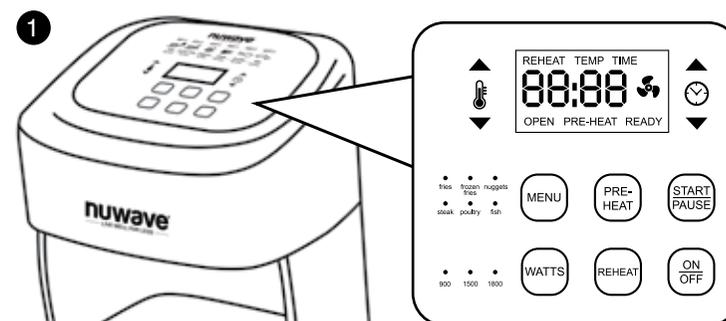
*Departamento de Servicio al Cliente: 1-877-689-2838 • help@nuwavenow.com

⚠ PRECAUCIÓN

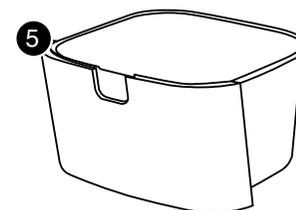


- Siempre coloque los alimentos a cocinar en la canastilla para evitar que entren en contacto con los componentes de calor.
- No tape las ventilaciones mientras esté funcionando.
- No vierta aceite en la cacerola o en la canastilla, ya que podría generarse un riesgo de incendio.
- Nunca toque el interior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

DESCRIPCIÓN DE LAS PARTES



Pestañas de Silicón



1. Fuente de Potencia de la Freidora de Aire
Parte #: 37206
2. Canastilla para Freir
Parte #: 37202
3. Malla de Metal para la Canastilla
Parte #: 37204
- 4a. Divisor para la Canastilla
Parte #: 37205
- 4b. 4 Pestañas de Silicón
Part #: 37207
5. Cacerola
Parte #: 37201

INSTRUCCIONES DE OPERACION

Antes del Primer Uso:

1. Retire todo el material de empaque.
2. Retire el pegamento y las etiquetas del aparato.
3. Limpie muy bien la Canastilla y la Cacerola con agua caliente, esponja y detergente suave o, en el lavavajillas, sólo en la parte superior.
4. Limpie el interior y el exterior del aparato con un paño húmedo. No sumerja el aparato en agua. Consulte "Montaje del la Brio" en las Instrucciones de funcionamiento.

Nota: Este aparato cocina usando aire caliente. NO llene la canastilla con aceite.

Preparación para el Uso:

1. Coloque el aparato en una superficie plana, estable y resistente al calor.
2. Coloque la bandeja de la base y la canastilla con la malla en la Brio. Consulte "Ensamble de la Brio" en las Instrucciones de funcionamiento.
3. Conecte el aparato en un contacto de pared estándar. Se incluye el cable en el paquete.

Nota: No cubra u obstruya el respiradero localizado en la parte de arriba de la Freidora Digital de Aire NuWave Brio Healthy 6-Qt para que tenga buena ventilación y no afecte los resultados de cocción.



Función Encendido/Apagado:

1. Presione "ON / OFF" una vez para encender la unidad.
 - El panel de control debe mostrar "0", lo que indica que no hay cocina hora o temperatura ha sido seleccionada y la unidad está encendida.
 - La luz por encima de la última potencia utilizada estará encendida.
2. Presione "ON / OFF" nuevamente para apagar la unidad, y la última potencia usado parpadeará.



Función de Potencia Eléctrica:

La potencia por defecto del NuWave Brio Healthy Digital 6-Qt. Aire La freidora es de 1800 vatios.

1. Para cambiar la potencia, presione "WATTS" una vez. La luz iluminar por encima del "900", indicación de que la freidora está ahora configurada a 900 vatios
2. Presione "WATTS" una vez más y la luz por encima de "1500" iluminar. La freidora de aire ahora está configurada en 1500 vatios.
3. Presione "WATTS" nuevamente y la luz sobre "1800" se iluminará, indicación de que la freidora de aire ahora está configurada en el valor predeterminado de 1800 vatios.

INSTRUCCIONES DE OPERACION (Continuación)

Nota: Si cambia el vatiaje del 1800W predeterminado a 900W o 1500W y desenchufe la unidad, el NuWave Brio recordará el último ajuste de vatiaje cuando vuelva a enchufarlo. La luz por encima de esa potencia parpadeará hasta que la unidad se encienda y luego permanecer sólido



Función de Inicio Rápido/Pausa:

1. Presione el botón "Start/Pause" una vez para empezar a cocinar, se mostrará un ":15" así como un ícono de ventilador y la Freidora de Aire Digital NuWave Brio Healthy 6-Qt. comenzará la cuenta regresiva. Está automáticamente a 360°F por 15 minutos.
 - Para interrumpir el proceso de cocción, presione el botón "Start/Pause" otra vez.
 - Para reanudar la cocción o el precalentamiento, presione nuevamente el botón "Start/Pause".
 - Una vez que el NuWave Brio termine de cocinarse, la unidad emitirá un "beep" de tres veces y el panel de control mostrará "End".

Nota: Quitar la bandeja de la base y la cesta de la sartén también se detendrá la unidad. "OPEN" se mostrará en el panel de control. Devuelve el Bandeja base y cesta de sartén para reanudar la cocción.



Función de Precalentar:

La función de Precalentamiento asegura que NuWave Brio alcance la temperatura deseada antes de comenzar a cocinar sus alimentos. La función de Precalentamiento es la elección perfecta para alimentos que requieren un acabado crujiente, como aperitivos congelados, papas fritas o alitas de pollo.

1. Presione "PRE-HEAT". El panel de control mostrará "PRE-HEAT" y "0". El valor predeterminado para precalentamiento es 360°F durante 15 minutos.
2. Para precalentar con las configuraciones predeterminadas, presione "START / PAUSE". El panel de control mostrará "TEMP" y "PRE-HEAT". "360F" y el icono del VENTILADOR parpadearán durante el precalentamiento.
 - Una vez que se alcanza la temperatura de precalentamiento, el panel de control mostrará "LISTO" y "HORA" y la freidora emitirá un pitido. "5" parpadeará y comenzará una cuenta regresiva de 5 minutos.
 - La unidad mantendrá la temperatura de precalentamiento durante el cuenta atrás de 5 minutos O hasta que se quite la cesta de la sartén, lo que sea que venga primero.
3. Una vez que la comida se ha agregado a la cesta de la sartén, inserte la canaste de freir vuelve a su lugar. Esto comenzará el proceso de cocción a la temperatura y tiempo seleccionados.

INSTRUCCIONES DE OPERACION (Continuación)

- Si no hay temperatura o tiempo fueron seleccionados antes del precalentamiento, la temperatura predeterminada (360°F) y el tiempo (15 minutos) será utilizado.
- Si no se hace nada dentro de la cuenta regresiva de 5 minutos, NuWave Brio volverá a la configuración ON y se mostrará "0".

Nota: La temperatura de precalentamiento se puede ajustar en cualquier momento durante el precaliente el proceso presionando las flechas arriba y debajo del Icono de temperatura.

- Durante la cocción, Preheat se puede cancelar.
- Si se retira la cesta de la sartén en cualquier punto durante el precalentamiento etapa, la freidora se pausará automáticamente, y comenzará una cuenta regresiva de 5 minutos hasta que se reemplaza la canasta de la sartén.
- Si no se hace nada dentro de la cuenta regresiva de 5 minutos, NuWave Brio volverá a la configuración On y se mostrará "0".
- Si otro lote de comida se cocina poco después de cocinarlo, La función de precalentamiento no necesitará ser utilizada. La unidad lo hará ya estar caliente.
- Si desea un tiempo de cocción más largo, simplemente coloque la Bandeja Base y Fry Pan Basket nuevamente en el electrodoméstico y continúe cocinando en incrementos de 2 a 3 minutos hasta que la consistencia deseada haya sido alcanzado.

MENU

Función Menú

1. Presione "MENÚ". La luz sobre "papas fritas" se iluminará y "360F" & "TEMP" se mostrará en el panel de control.
2. Presione "START / PAUSE" para comenzar a cocinar. El preprogramado el tiempo comenzará a contar atrás. El tiempo de cocción restante será se muestra en el panel de control con "TIME" encendido y ":" y la VENTILADOR Icono parpadeando.
 - Para elegir una selección de menú diferente, simplemente presione "MENÚ" hasta que se seleccione el programa de menú deseado ANTES de presionar "START/PAUSE".
3. Para salir de la selección del menú, presione "MENÚ" hasta que no se enciendan las luces sobre la selección de menú preprogramado.
 - Una vez que el NuWave Brio termine de cocinarse, la unidad emitirá un "bip" de tres veces y el panel de control mostrará "End".

Nota: La potencia por defecto para todas las selecciones de menú es de 1800 vatios.

INSTRUCCIONES DE OPERACION (Continuación)

Tipo de Platillo	Tiempo (minutos)	Temp	Cantidad (onzas)
 Papas a la Francesa (Caseras y gruesas)	25	360°F	8-12
 Papas a la Francesa Congeladas (corte medio)	15	400°F	28
 Nuggets de Pollo	8	400°F	12
 Carne (½" ribeye)	12	360°F	8 oz each
 Aves (Pechuga de pollo)	12	360°F	8 oz each
 Pescado (Palitos de Pescado Congelados)	8	400°F	12

Usando PRE-HEAT con MENÚ

- El uso del precalentamiento con una selección de menú se puede hacer de dos maneras:

Ejemplo 1

1. Presione "PRE-HEAT" y luego presione "MENU".
2. Elija la selección de menú deseada y presione "START / PAUSE".
 - El NuWave Brio Healthy Digital 6-Qt. La freidora de aire precalentará primero antes de cocinar.

Ejemplo # 2

1. Presione "MENÚ".
2. Elija la selección de menú deseada y luego presione "PRE-HEAT".
3. Presione "START/PAUSE" El NuWave Brio Healthy Digital 6-Qt. La freidora de aire precalentará primero antes de cocinar.

Ajuste de temperatura:

El NuWave Brio Healthy Digital 6-Qt. La freidora está lista para cocinar en 360°F por defecto.

1. Para establecer una temperatura de cocción diferente, presione las flechas arriba o debajo del icono de temperatura. El panel de control mostrará "360F" y "TEMP".
2. Para ajustar la temperatura, continúe presionando "Up" o "Down" flechas hasta que se alcanza la temperatura de cocción deseada.
 - los la temperatura se ajustará en incrementos de 5 grados entre 100°F y 400°F.
3. Para ajustar rápidamente la temperatura, mantenga presionadas las flechas hasta se alcanza la temperatura de cocción deseada.

Nota: La temperatura de cocción se puede ajustar en cualquier momento antes o durante el proceso de cocción. Una vez que la pantalla cambia a visualización de temperatura, permanecerá en la pantalla de temperatura.



INSTRUCCIONES DE OPERACION (Continuación)



Ajuste de tiempo:

El NuWave Brio Healthy Digital 6-Qt. La freidora está lista para cocinar por 15 minutos por defecto.

1. Para establecer un tiempo de cocción diferente, presione las flechas arriba o debajo del ícono del tiempo. El panel de control mostrará "0:15" y "TIME".
2. Para ajustar la hora, continúe presionando las flechas "Arriba" o "Abajo" hasta que se alcanza el tiempo de cocción deseado.
 - El tiempo se ajustará en incrementos de 1 minuto.
3. Para ajustar rápidamente la hora, mantenga presionadas las flechas hasta que lo desee el tiempo de cocción es alcanzado.
 - El tiempo se ajustará en 10 minutos incrementos, seguidos de incrementos de 20 minutos, seguidos de Incrementos e 30 minutos.
4. El tiempo máximo de cocción seleccionable varía según la temperatura de cocción seleccionada:
 - 100°F - 345°F el tiempo máximo de cocción es 99 horas 59 minutos.
 - 350°F - 400°F el tiempo máximo de cocción es de 1 hora.

Nota: El tiempo de cocción se puede ajustar en cualquier momento antes o durante el proceso de cocción.



Función de recalentamiento:

La configuración predeterminada está programada a 360° F durante 4 minutos a 1800 vatios.

1. Presione "REHEAT". El NuWave Brio comenzará automáticamente el proceso de recalentamiento. El panel de control mostrará "REHEAT" y "TIME" y comenzará una Cuenta regresiva de 4 minutos.
 - Una vez que la unidad termina de recalentarse, la unidad emitirá un "beep" tres veces y el panel de control mostrará "End".

Nota:

- Recalentar la temperatura de cocción y el tiempo se puede ajustar a cualquier tiempo durante el proceso de recalentamiento.
- Durante la cocción, Reheat se puede cancelar.
- La función Reheat es perfecta para recalentar single-portioned alimentos.
- Cuando se utiliza la función de recalentamiento, los alimentos se pueden colocar directamente en la cesta Fry Pan, cualquier plato apto para horno o papel de aluminio.

INSTRUCCIONES DE OPERACION (Continuación)

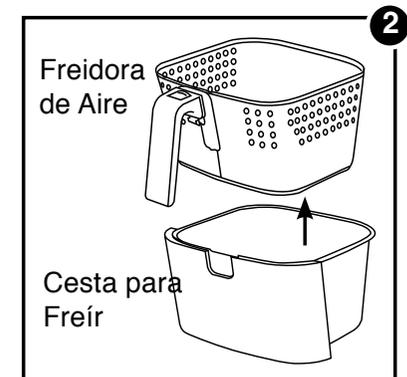
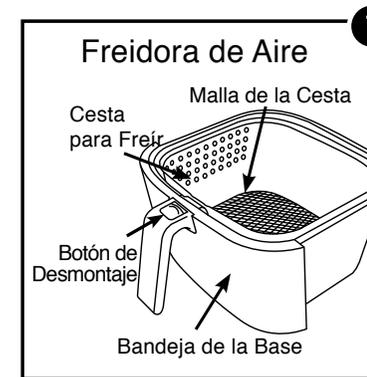
Montaje de la Brio

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.)
2. 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.

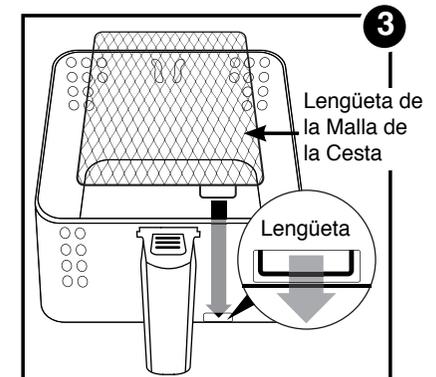


Retirar la Malla de la Cesta para Freír:

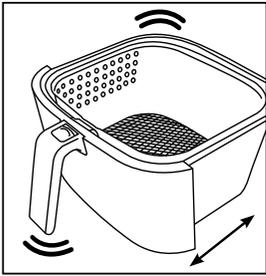
1. Después de retirar la Cesta para Freír de la Bandeja de la Base, voltee la Cesta boca abajo.
2. Utilizando guantes para horno, presione la parte de abajo de la Malla de la Cesta hasta que salga de ella.

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 de la Cesta hasta que entre en su lugar y quede de forma plana dentro de la Cesta.



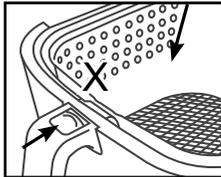
INSTRUCCIONES DE OPERACION (Continuación)



Mover los Alimentos

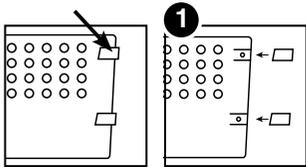
Algunos alimentos requieren agitarse a la mitad de la cocción. Para agitar adecuadamente los alimentos, sostenga el asa, retire la Bandeja de la Base con la cesta de sartén del aparato y agite. Una vez que la comida se haya agitado adecuadamente, deslice la bandeja de la base con la canastilla de nuevo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

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.

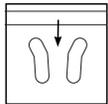
Asegúrese de que las 4 pestañas de silicón estén colocadas en las pestañas divisorias.

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.)



CUIDADO 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

GUÍA DE SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA:	POSIBLE CAUSA(S):	SOLUCIÓN (ES):
La Freidora Digital de Aire NuWave Brio Healthy 6-Qt. no funciona.	El aparato no está conectado. No se presionó el botón ON/OFF. No está la Canastilla en la Freidora Digital de Aire NuWave Brio Healthy 6-Qt.	Conecte la clavija en un contacto apropiado. Presione el botón ON/OFF después de seleccionar los ajustes. Coloque la Canastilla en la Freidora Digital de Aire NuWave Brio.6-Qt.
Los ingredientes en la Canastilla no están lo suficientemente fritos.	Se usaron demasiados ingredientes. La temperatura es muy baja. El tiempo es muy corto	Quite algunos ingredientes de la Canastilla. Las porciones pequeñas se fríen mejor. Fría a una temperatura más alta. Programa la Freidora por más tiempo
La comida no se fríe uniformemente.	Algunos alimentos necesitan ser movidos a la mitad del tiempo de cocción.	Los alimentos de encima necesitan ser movidos a la mitad el tiempo de preparación.
Las botanas fritas no salen crujientes de la Freidora Digital de Aire NuWave Brio Healthy 6-Qt.	Se utilizó un tipo de botana que está diseñada para prepararse en una freidora tradicional.	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.	La Canastilla está muy llena. La Canastilla no está colocada correctamente en la Cacerola.	No llene la Canastilla más de un 4/5 partes. Presione la Canastilla hacia abajo en la Cacerola hasta que escuche un click.

GUÍA DE SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA:	POSIBLE CAUSA(S):	SOLUCIÓN(ES):
Sale humo blanco del aparato.	Está friendo alimentos grasosos. La Cacerola tiene residuos grasosos de los usos anteriores.	Cuando se preparen alimentos grasosos en la Freidora Digital de Aire NuWave Brio Healthy 6-Qt. 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 la Freidora Digital de Aire NuWave Brio Healthy 6-Qt.	Las papas no se remojaron bien antes de freírlas. No se utilizó el tipo de papa correcto.	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 la Freidora Digital de Aire NuWave Brio Healthy 6-Qt.	Lo crujiente de las papas depende de la cantidad de aceite y agua en ellas.	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

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, 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 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.

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.

GARANTÍA LIMITADA

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 (fax) 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, 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.

**Brio® 6-Qt
Digital Air Fryer**



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



**NuWave Primo®
Combo Grill**



**NuWave PIC® Gold
Precision Induction Cooktop**



**BraHub®
Coffee Maker**



**Moxie® High-Performance
Vacuum Blender**



**Duraion® Healthy Ceramic
Non-Stick Cookware**

nuwave®

— LIVE WELL FOR LESS —

www.nuwavenow.com



FOR HOUSEHOLD USE ONLY

Model: 37012 120V, 60Hz, 1800 Watts

For patent information please go to: www.nuwavenow.com/legal/patent

Designed and 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: BM37012

Rev: 01-OG

07-08-20