

MANUAL DEL
PROPIETARIO

nuwave

Brio® 7.25Q

Freidora de Aire Digital



nuwavenow.com

**¡REGÍSTRESE
AHORA!**

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

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

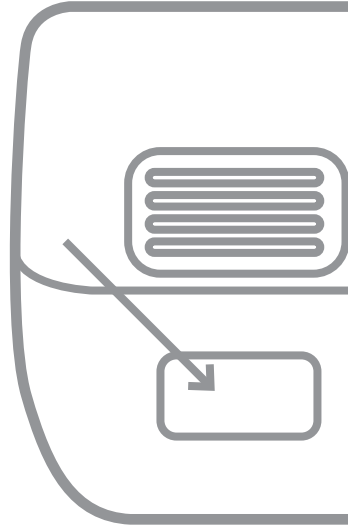
1 Usando su teléfono inteligente o dispositivo inteligente, escanee el código QR ubicado en la etiqueta de su Brio en la parte posterior de la unidad.

2 Se le dirigirá a la página de registro del producto NuWave con el número de serie único de su Brio 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 Brio.

3 Complete la información restante y complete la encuesta opcional.

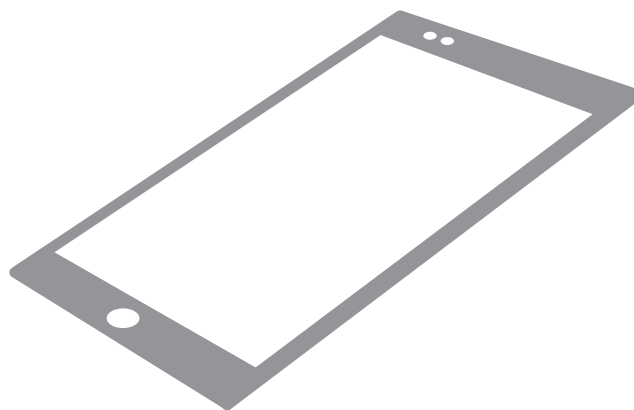
4 Una vez que envíe su información, recibirá un correo electrónico de confirmación con los detalles de la garantía extendida.



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

!para una garantía
3 adicional de meses!

DESCARGUE LA APLICACIÓN QR CODE EN SU DISPOSITIVO MÓVIL



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



2 Busque “lectores de códigos QR.”



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

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

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

USO DOMÉSTICO SOLAMENTE · LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR

ADVERTENCIA: Al usar el Brio, siempre se deben seguir las precauciones básicas de seguridad:

1. Evite tocar las superficies calientes. Utilice los mangos o perillas.
2. Para evitar descargas eléctricas, no sumerja el cable, el enchufe o el Brio en agua u otros líquidos.
3. No utilice el Brio si el cable de alimentación o el enchufe están dañados, si el electrodoméstico no funciona correctamente o se ha dañado de alguna manera. Lleve el electrodoméstico al servicio técnico autorizado más cercano para su revisión, reparación o ajuste.
4. Es necesario supervisar con atención cuando se utiliza cualquier electrodoméstico cerca de los niños. Este electrodoméstico no debe ser usado por personas (incluidos los niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o por aquellos que carezcan de experiencia y conocimientos, sin la debida supervisión o instrucción sobre el uso del electrodoméstico por una persona responsable de su seguridad.
5. No se recomienda el uso de otros accesorios que no estén diseñados para usarse con el Brio. Hacerlo puede dañar el Brio y provocar accidentes.
6. **NO ESTÁ DISEÑADO PARA USO EN EXTERIORES. SOLO PARA USO DOMÉSTICO**
7. No deje que el cable cuelgue del borde de las mesas o encimeras y no permita que toque superficies calientes.
8. No coloque el Brio sobre o cerca de hornillas de gas o eléctricas calientes, ni en un horno caliente.
9. Se debe tener mucho cuidado al mover el Brio.
10. Para desconectarlo, apague el Brio, a continuación retire el enchufe de la toma de corriente.
11. Mientras se fríe con aire, el vapor caliente se libera por el conducto de salida de aire. Mantenga las manos y la cara alejadas del vapor y de la salida de aire. Tenga cuidado con el vapor y el aire caliente cuando retire las bandejas y rejillas.

SPANISH

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

USO DOMÉSTICO SOLAMENTE • LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR

12. Nunca coloque el Brio contra la pared u otros electrodomésticos. Debe haber al menos 3 pulgadas de espacio libre alrededor del Brio.
13. No coloque nada encima del Brio.
14. Desenchufe el Brio del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Deje que el Brio se enfríe antes de limpiar, poner o quitar piezas.
15. Conserve este manual para consultarlo en el futuro.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Nota: coloque el Brio en una superficie horizontal, uniforme y estable. Este electrodoméstico está destinado a un uso doméstico normal. No está diseñado para utilizarlo en entornos como las cocinas del personal de tiendas, oficinas, granjas u otros entornos de trabajo; tampoco está diseñado para que lo utilicen los huéspedes de hoteles, moteles, casas de huéspedes y cualquier otro entorno no residencial.

AVISO: EL INCUMPLIMIENTO DE CUALQUIERA DE LAS MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES, DE LAS MEDIDAS ADICIONALES O DE LAS INSTRUCCIONES DE USO SEGURO SUPONE UN MAL USO DE BRIO QUE PUEDE ANULAR SU GARANTÍA Y CREAR EL RIESGO DE LESIONES GRAVES.

1. No coloque el Brio cerca de materiales inflamables, unidades de calefacción ni lo use en ambientes húmedos.
2. Utilice únicamente piezas y accesorios aprobados por Nuwave con el Brio.
3. Es normal que salga algo de humo del Brio cuando se utiliza por primera vez.
4. Si sale mucho humo de la rejilla de ventilación durante el funcionamiento, desenchufe el Brio inmediatamente y comuníquese con el Servicio de atención al cliente.*
5. Se debe tener mucho cuidado al operar el Brio o cualquier otro electrodoméstico.
6. No mueva el Brio mientras esté en funcionamiento o cuando aún esté caliente. Espere siempre 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 electrodoméstico.

8. Nunca permita que nada bloquee las salidas de aire.
9. Si surge algún problema durante el funcionamiento, cualquier servicio DEBE ser realizado por NuWave LLC.
10. El Brio no está diseñado para ser operado por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto por separado.
11. No desmonte el Brio ni sustituya ninguna pieza sin el consentimiento previo por escrito del fabricante.
12. No utilice utensilios de metal con la bandeja base y la rejilla revestidas, ya que puede dañar la superficie.
13. Asegúrese de que el Brio esté siempre limpio antes de cocinar.

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



ADVERTENCIA

- 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.



ADVERTENCIA

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

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

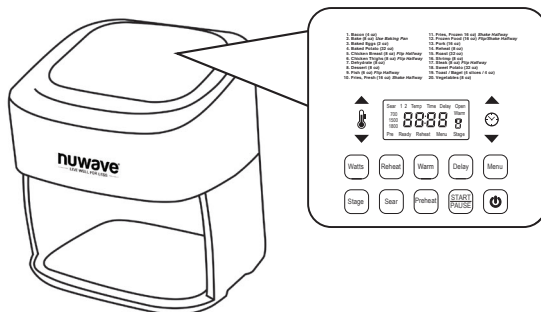
USO DOMÉSTICO SOLAMENTE • LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES
ANTES DE USAR

Información Eléctrica

Se proporciona un cable de alimentación corto (o un cable de alimentación desmontable) para reducir el riesgo de enredarse o tropezar con un cable más largo. Los cables de alimentación desmontables más largos o extensiones están disponibles y se pueden utilizar si se tiene cuidado en su uso. Si se utiliza un cable de alimentación desmontable o una extensión:

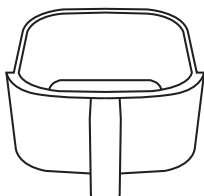
1. La capacidad eléctrica nominal del cable de extensión debe ser al menos igual a la del electrodoméstico.
2. El cable más largo debe colocarse de manera que no caiga sobre la encimera o la mesa, donde se pueda tirar o provocar tropezones.
3. El electrodoméstico tiene un enchufe polarizado (un contacto es más ancho que el otro). Para reducir el riesgo de una descarga eléctrica, este enchufe está diseñado para entrar en un tomacorriente polarizado de una sola manera. Si el enchufe no entra correctamente en el tomacorriente, colóquelo al revés. Si aun así no encaja, consulte con un electricista profesional. En ningún caso intente modificar el enchufe. Si el electrodoméstico es del tipo con conexión a tierra, el cable eléctrico o el cable de extensión deberá ser un cable de 3 hilos con conexión a tierra.

PARTES Y ACCESORIOS

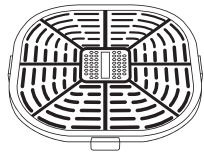


Base de Poder
Part #: BRI8-A4

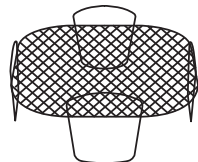
SPANISH



Canastilla de Base
Part #: 37302



Circulador de Aire
Part #: 37300



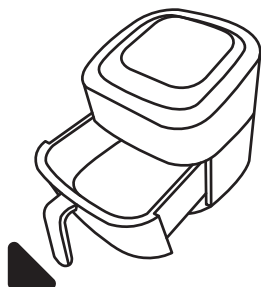
Estante Reversible
Part #: 37301

GUÍA DE MONTAJE

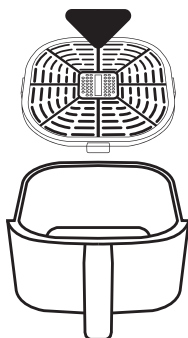
Montaje de la Brio

PRECAUCIÓN: NO use el Brio sin la Canastilla de Base. NO toque el interior de la bandeja base, la rejilla reversible o el elevador inmediatamente después de cocinar. Estas piezas estarán calientes. Sujete la bandeja base ÚNICAMENTE por el mango.

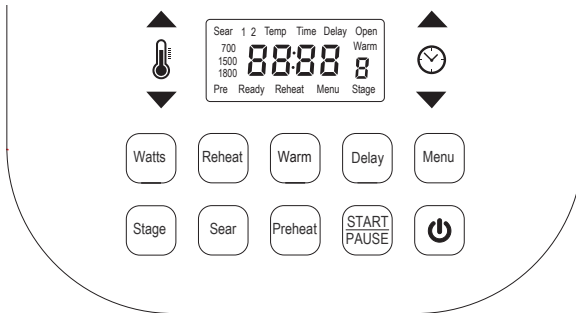
1. Utilizando el mango, tire de la Canastilla de Base hacia afuera.



2. Deje que la Canastilla de Base se enfríe. Sujete el elevador de circulación por el mango central y tire de él hacia arriba para sacarlo de la bandeja base.




INICIO RÁPIDO



SPANISH

BOTONES DE FUNCIONES

 : El botón de encendido enciende y apaga el Brio y detiene todas las funciones de cocción.

Para cambiar de Fahrenheit a Celsius: Presione la flecha SEAR + TEMP. Repita para volver a cambiarlo.

START/PAUSE: Cuando se presiona el botón START/PAUSE, el Brio inicia o pausa la cocción.

Para silenciar y reactivar el Brio: La combinación de botones SEAR + STAGE se usa para silenciar y reactivar los pitidos del Brio para un funcionamiento silencioso, si así lo desea.

Flechas ARRIBA y ABAJO: Use los botones de flecha para ajustar las temperaturas y los tiempos de cocción.

PREHEAT: Precaliente el Brio antes de cocinar. Presione el botón PREHEAT en cualquier momento y se detendrá.

Pre calentamiento automático: el Brio se precalentará automáticamente de forma predeterminada. Para cancelar el pre calentamiento automático, presione MENU + PREHEAT.

SEAR: El botón SEAR se utiliza para cocinar a altas temperaturas durante un corto período de tiempo. Use el botón SEAR para dorar los alimentos directamente antes y/o después del ciclo de cocción normal. Utilice las flechas arriba y abajo para ajustar la temperatura y el tiempo (hasta 30 minutos) antes o durante el ciclo de dorar.

INICIO RÁPIDO

REHEAT: Caliente o vuelva a calentar rápidamente las sobras favoritas. Los valores predeterminados con 350°F durante 4 minutos. Para REHEAT, presione y mantenga presionado REHEAT durante 1 segundo. El Brio comenzará automáticamente.

WARM: Utilice el botón WARM para mantener la comida caliente después de cocinarla o cuando simplemente desee mantener algo caliente durante un período de tiempo prolongado. Utilice las flechas arriba y abajo para ajustar la temperatura de calentamiento y el tiempo de calentamiento. Presione el botón WARM para cancelar el ciclo de calentamiento.

DELAY: Establezca su temperatura y hora. Presione DELAY y presione las flechas hacia arriba o hacia abajo para ajustar el tiempo de retardo. Ajustable hasta 24 horas. Después de configurar la función de cocción y el tiempo de retardo, presione START/PAUSE. Presione DELAY en cualquier momento para cancelar.

MENU: El Brio viene con 100 preajustes previamente programados y 50 ranuras de memoria adicionales que le permiten agregar sus propias recetas únicas. Utilice el botón MENU para recuperar y guardar las recetas programadas. Consulte el Inicio rápido para ver la lista de 100 preajustes.

STAGE: Use el botón STAGE para programar hasta 5 pasos de cocción diferentes. Las temperaturas y los tiempos de cocción se pueden ajustar para cada etapa de la cocción usando los botones TEMP & TIME y las flechas arriba y abajo.

WATTS: El Brio viene con 3 niveles de potencia (700, 1500 y 1800). Presione el botón WATTS para cambiar la potencia de funcionamiento que utilizará el Brio. Cuando el Brio está apagado y/o desenchufado, el Brio funcionará con la potencia utilizada anteriormente cuando se vuelva a enchufar y encender.

50F – 275F	00:00~99:59
280F - 345F	24 hours
350F - 400F	1 hour

INSTRUCCIONES

El tiempo de cocción máximo que se puede seleccionar varía según la temperatura de cocción seleccionada.

USO GENERAL

Cómo empezar

Enchufe el cable de alimentación a una toma de corriente. Presione el botón ON/OFF para encender la unidad. La pantalla LED mostrará 350F 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) y la palabra temp.
2. La temperatura se puede ajustar hacia arriba o hacia abajo usando los botones de flecha hacia arriba y hacia abajo.
 - El tiempo de cocción predeterminado es de 15 minutos. Para ajustar el tiempo de cocción, pulse los botones de flecha hacia arriba y hacia abajo.

3. Presione el botón de START/PAUSE para comenzar a cocinar.

START/PAUSE

Presione el botón START/PAUSE para empezar a cocinar. Para pausar la cocción, presione el botón START/PAUSE o simplemente retire la bandeja base.

- La pantalla mostrará "Abrir" cuando se retire la bandeja base. Continuará cocinando una vez que esté cerrado. Cuando el Brio termine de cocinar, la pantalla LED mostrará "End" y emitirá tres pitidos.

Para silenciar y reactivar los pitidos.

Para silenciar los pitidos, mantenga presionados los botones SEAR + STAGE durante 1 segundo. El Brio permanecerá en silencio hasta que se reactive. Presione SEAR + STAGE durante 1 segundo nuevamente para reactivar el sonido.

INSTRUCCIONES

Ajustar las temperaturas de cocción

1. Para configurar una temperatura de cocción diferente, presione los botones de flecha hacia arriba y hacia abajo.
 - La temperatura se ajustará en incrementos de 5 grados entre 50°F y 400°F.
2. Puede ajustar rápidamente las temperaturas manteniendo presionadas los botones de flecha hacia arriba y hacia abajo.

Nota: La temperatura de cocción se puede ajustar en cualquier momento antes o durante el proceso de cocción. Se mostrará la temperatura configurada actual. Para mostrar el tiempo, presione el botón TIME.

Para ajustar los tiempos de cocción

1. Para configurar un tiempo de cocción diferente, presione los botones de flecha hacia arriba y hacia abajo.
 - El tiempo se ajustará en incrementos de 1 minuto.

2. Puede ajustar rápidamente los tiempos manteniendo presionadas los botones de flecha hacia arriba y hacia abajo.

Nota: El tiempo de cocción se puede ajustar en cualquier momento antes o durante el proceso de cocción. El Brio emitirá 3 pitidos a la mitad del ciclo de cocción para avisarle que retire la bandeja base del Brio y agite los alimentos (o voltee alimentos como pollo, carne o pescado). Luego, vuelva a insertar la bandeja base para terminar de cocinar.

PREHEAT

Precalienta la brio antes de cocinar tus alimentos. Una vez que haya alcanzado la temperatura establecida, el Brio emitirá dos pitidos y mostrará "Ready", indicándole que el precalentamiento ha terminado y que inserte los alimentos para comenzar a cocinar.

1. Presione PREHEAT.
2. Ajuste la temperatura de precalentamiento con los botones de flecha hacia arriba y hacia abajo.

3. Presione el botón START/PAUSE para empezar a precalentar.
 - Durante el precalentamiento, se puede ajustar la temperatura de cocción.
 - El ciclo de precalentamiento se puede cancelar en cualquier momento presionando PREHEAT.
4. Coloque sus alimentos en la bandeja base y deslícela de nuevo en el Brio.
5. Ajuste la temperatura y el tiempo de cocción con los botones de flecha hacia arriba y hacia abajo.
 - El Brio comenzará a cocinar con la temperatura y el tiempo establecidos.
 - Cuando el Brio termine de cocinar, la pantalla LED mostrará "End" y emitirá 3 pitidos.

PRECALENTAMIENTO AUTOMÁTICO

Una vez que haya configurado la temperatura y el tiempo de cocción, presione START/PAUSE, el Brio se precalentará automáticamente a 350°F. Después de precalentar,

el Brio cocinará a la temperatura y el tiempo de cocción establecidos.

1. Puede ajustar la temperatura automática en cualquier momento presionando los botones de flecha hacia arriba y hacia abajo.
2. Puede apagar o encender el Precalentamiento automático presionando MENU + PREHEAT al mismo tiempo.
3. El rango de temperatura es 50°F-400°F

REHEAT

Caliente o vuelva a calentar rápidamente las sobras favoritas a 350°F durante 4 minutos.

1. Presione el botón REHEAT.
2. Ajuste la temperatura y el tiempo usando los botones de flecha hacia arriba y hacia abajo.
3. Presione el botón START/PAUSE.

WARM

Mantiene la comida caliente después de cocinarla a 140°F.

1. Ajuste la temperatura y el tiempo de cocción con los botones de flecha hacia arriba y hacia abajo.

INSTRUCCIONES

2. Presione el botón WARM.
3. Ajuste la temperatura WARM con las flechas arriba y abajo.
4. Presione START/ PAUSE.

- El Brio comenzará a cocinar con la temperatura y el tiempo de cocción establecidos. Después de eso, se calentará a la temperatura de calentamiento configurada.

SEAR

Use el botón SEAR para dorar los alimentos directamente antes y/o después del ciclo de cocción normal, hasta por 30 minutos.

1. Presione SEAR.
 - Ajuste la temperatura y el tiempo de dorado usando los botones de flecha hacia arriba y hacia abajo.
2. Introduzca sus alimentos.
3. Presione START/ PAUSE.

Nota: puede ajustar la temperatura y el tiempo en cualquier momento.

DELAY

La función de retraso se utiliza para retrasar la hora de inicio de la cocción.

Presione las flechas hacia arriba o hacia abajo para ajustar la temperatura y el tiempo.

1. Presione ON / OFF.
2. Presione DELAY.
3. El tiempo de retraso se puede ajustar hasta 24 horas (24:00).
 - Durante la demora, (:) parpadeará, lo que indica que ha comenzado la cuenta regresiva del tiempo de demora.
4. Para detener la función Delay en cualquier momento presione DELAY. La unidad finalizará el ciclo de retardo y pasará a la siguiente función de cocción.
 - Una vez transcurrido el tiempo de demora, la unidad pasará automáticamente a la siguiente función de cocción.
5. Una vez que el Brio termine de cocinar su comida, aparecerá End y la unidad emitirá tres pitidos.

MENU

Use el botón MENU para elegir 100 preajustes programados. Consulte la Guía de inicio rápido para obtener la lista completa. Las ranuras 101 ~ 150 son para sus propios programas únicos. Consulte la Configuración avanzada para esto.

1. Presione el botón de MENU.
 - Utilice cualquiera de los conjuntos de flechas arriba y abajo para desplazarse por los números de programa hasta encontrar el programa deseado.
 - Una vez elegido el número de programa, presione el botón START/PAUSE para comenzar a cocinar. Puede realizar ajustes de temperatura y tiempo, si lo desea.
 - Puede ver el número del programa de cocción actual mientras el programa se está ejecutando presionando el botón MENU.

Vea la configuración de cocción.

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

Vea los ajustes de cocción antes del proceso de cocción.

1. Presione el botón MENU y busque el número de programa para revisar usando las flechas arriba y abajo .
2. Una vez que el número de programa aparezca en la pantalla LED, presione el botón STAGE para revisar cada fase de cocción.
 - En este momento, se pueden realizar ajustes de temperatura y tiempo para cada función.

Vea los ajustes de cocción después del proceso de cocción.

1. Presione el botón STAGE para revisar cada fase de cocción.
2. Continúe presionando el botón STAGE para desplazarse por todas las funciones programadas para ese número de programa. Vea el ejemplo anterior.
 - En este momento, se pueden realizar ajustes de temperatura y tiempo para cada función.

INSTRUCCIONES

CONFIGURACIÓN AVANZADA

Usar WARM de forma independiente

Mantiene la comida caliente durante un período prolongado de tiempo a 140°F. Para cancelar la función de calentamiento en cualquier momento, simplemente presione el botón WARM.

1. Mantenga presionado el botón WARM durante 1 segundo.
2. El Brio comenzará automáticamente a calentar su comida a 140°F. El Brio cocinará en la configuración programada.
3. Puede ajustar la temperatura y el tiempo de cocción usando las flechas arriba y abajo.
4. Cuando el Brio haya terminado de calentarse, la pantalla LED mostrará "End" y emitirá un pitido 3 veces.

Nota: La temperatura WARM solo se puede ajustar hasta 200 °F. El tiempo se puede ajustar hasta 3 horas.

5. 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.

Uso de WARM con MENU

Seleccione el preajuste y haga que el Brio caliente sus alimentos.

1. Presione MENU.
2. Seleccione el preajuste deseado (1-100).
3. Presione el botón WARM.
4. Ajuste la temperatura y el tiempo usando las flechas arriba y abajo.
5. Presione START/ PAUSE.
 - Puede ajustar la temperatura y el tiempo en cualquier momento.
 - Presione WARM en cualquier momento para cancelar.

STAGE

El botón STAGE le da la capacidad de cocinar sus alimentos a diferentes temperaturas durante el proceso de cocción. Puede definir hasta cinco 5 etapas de cocción diferentes. Ejemplo: Puede

configurar un bistec a 400°F durante 10 minutos, hacer que cambie a 350°F durante 20 minutos y luego hacer que el Brio cocine a una temperatura más baja durante el resto del proceso de cocción.

1. Presione el botón STAGE. Esta es la Etapa 1.
2. Ajuste la temperatura y el tiempo de cocción usando las flechas arriba y abajo.
3. Presione el botón STAGE por segunda vez para agregar la etapa 2.
4. Ajuste la temperatura y el tiempo de cocción usando las flechas arriba y abajo.
 - Una vez que el número de programa aparezca en la pantalla LED, presione el botón STAGE para revisar cada fase de ese programa de cocción.
5. Presione el botón START/PAUSE para comenzar a cocinar con las etapas de cocción configuradas.
 - Puede ver y ajustar las próximas etapas de cocción durante el proceso de cocción presionando STAGE.

MENU

Almacene su propio preajuste de cocción

El Brio le permite almacenar sus propios preajustes de cocción.

1. Ajuste la temperatura y el tiempo de cocción usando las flechas arriba y abajo.
2. Presione el botón START/PAUSE para empezar a cocinar.
3. Mantenga presionado el botón MENU durante 1 segundo. La pantalla LED mostrará "Menu" y "101".
4. Utilice las flechas arriba y abajo para guardar su configuración entre las ranuras 101-150.
5. Mantenga presionado el botón MENU durante 1 segundo para almacenar y guardar el nuevo preajuste. El preajuste ahora está disponible para su recuperación futura.
6. El Brio continuará cocinando, pero esta vez en el nuevo preajuste almacenado.

Nota: también puede almacenar un preajuste DESPUÉS del proceso de cocción. Una vez finalizado el proceso de cocción, mantenga pulsado

INSTRUCCIONES

el botón MENU durante 1 segundo. La pantalla mostrará "menu" y "101". Seleccione la ranura para almacenar y presione MENU nuevamente para almacenar.

Editar un preajuste almacenado

1. Puede editar un preajuste almacenado que creó antes o durante el proceso de cocción y guardar los cambios.

Editar antes de cocinar

1. Presione el botón MENU y busque el número preajustado para editar usando las flechas arriba y abajo .
2. Desplácese y localice la configuración almacenada presionando continuamente MENU.
3. Con las flechas arriba y abajo , realice las modificaciones en la temperatura y el tiempo que desee.
 - Una vez que haya realizado todas las ediciones, mantenga presionado el botón MENU durante 1 segundo. La pantalla LED mostrará "prog" y "101".

4. Utilice las flechas arriba y abajo para encontrar el número de programa en el que guardar sus ediciones.
5. Presione el botón MENU nuevamente para guardar y almacenar las ediciones.

Edite durante la cocción

1. Mientras cocina, presione el botón STAGE hasta que la función que desea editar aparezca en la pantalla LED.
2. Utilice las flechas arriba y abajo para ajustar la temperatura y el tiempo de cocción.
 - Si hay más preajustes de cocción que le gustaría editar, presione el botón STAGE hasta que llegue al preajuste que le gustaría editar y realice los cambios.
 - El Brio continuará el proceso de cocción con las ediciones que ha realizado.
 - Cuando finalice la cocción, el Brio emitirá tres (3) pitidos y la pantalla LED mostrará "End" seguido de "Save",

lo que indica que ha habido un cambio en la configuración del programa durante la cocción.

Nota: Una vez finalizado el proceso de cocción, el preajuste ya no se puede editar. Si ya ha guardado los cambios en un número de programa mientras cocina, no necesita hacer nada más. El programa editado está disponible para su posterior recuperación.

Si guardó un preajuste en un espacio de memoria lleno, el nuevo preajuste anulará al anterior. Cualquier edición de un programa previamente configurado (1 ~ 100) solo se puede guardar y almacenar en los números de programa 101 ~ 150. No puede guardar un programa previamente configurado ajustado en su número de programa preajustado original.

SEAR

Dorado 1 SOLO se aplica al comienzo del proceso de cocción. Dorado 2 SOLO se aplica al final del proceso de cocción.

Dorado 1

La temperatura predeterminada de Dorado 1 es 400 °F y el tiempo predeterminado de Dorado 1 es de cinco (5) minutos.

1. Ajuste su temperatura y tiempo de cocción usando las flechas arriba y abajo.
2. Presione el botón SEAR. Esto activará la función de Dorado 1.
3. Ajuste la temperatura y el tiempo usando las flechas arriba y abajo.
 - Las configuraciones máximas son 400 °F y 30 minutos.
4. Presione el botón START/PAUSE para comenzar a cocinar, "Sear 1" y ":"parpadeará.
 - Una vez que finaliza el ciclo de Dorado 1, el Brio entrará automáticamente en la temperatura y el tiempo de cocción normales configurados en el paso 1.

INSTRUCCIONES

- Cuando el Brio termine de cocinar, la pantalla LED mostrará "End" y emitirá 3 pitidos.

Sear 1 y 2

Sear 1 y 2 se utiliza para dorar antes y después del proceso de cocción.

1. Ajuste su temperatura y tiempo de cocción usando las flechas arriba y abajo.
2. Presione el botón SEAR. Esto activará la función de Dorado 1.
3. Presione el botón SEAR nuevamente.
4. Ajuste la temperatura y el tiempo de Dorado 2, si lo desea.
5. Presione el botón START/PAUSE para comenzar a cocinar, "Sear 1" y ":"parpadeará.
6. Una vez que finaliza el ciclo de Dorado 1, el Brio entrará automáticamente en la temperatura y el tiempo de cocción normales configurados en el paso 1. Luego entrará en Dorado 2.

7. Cuando el Brio termine de cocinar, la pantalla LED mostrará "End" y emitirá 3 pitidos.

Sear 2

Sear 2 se utiliza para dorar después del proceso de cocción. La temperatura y el tiempo predeterminados son 400°F y cinco (5) minutos.

1. Ajuste su temperatura y tiempo de cocción usando las flechas arriba y abajo.
2. Presione el botón SEAR 3 veces. Esto activará la función de Dorado 2.
3. Ajuste su temperatura y tiempo de cocción usando las flechas arriba y abajo.
4. Las configuraciones máximas son 400°F y 30 minutos.

-
5. Presione el botón START/PAUSE para empezar a cocinar.
 - Una vez finalizado el proceso de cocción, el Brio emitirá un pitido y pasará automáticamente a la cocción de Dorado 2. "Sear 2" y ":"parpadeará.
 - Cuando el Brio termine de cocinar, la pantalla LED mostrará "End" y emitirá 3 pitidos.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Limpieza

Limpie el Brio después de cada uso o entre lotes. La bandeja base y el elevador de circulación de aire tienen un revestimiento antiadherente. No utilice utensilios de metal o abrasivos fuertes para limpiar, ya que pueden dañar el revestimiento.

1. Desenchufe el electrodoméstico y asegúrese de que se enfríe por completo.
2. Utilice un paño húmedo para limpiar el exterior del electrodoméstico.
3. Limpie la bandeja base y los componentes internos con una esponja no abrasiva, agua caliente y un detergente suave.

Nota: retire la bandeja base y colóquela sobre una superficie resistente al calor para ayudar a que el electrodoméstico se enfríe más rápido. Si usa el lavavajillas para la bandeja base, el elevador y la rejilla, use solo la parte superior.

Consejo: si hay restos de comida en la bandeja base, el elevador y la rejilla, agregue un poco de agua caliente y déjelas en remojo por separado durante unos 10 minutos para facilitar la limpieza. Luego, use un cepillo de limpieza suave para eliminar cualquier resto de comida.

Almacenamiento:

1. Desenchufe el aparato y deje que se enfríe por completo.
2. Asegúrese de que todas las piezas estén limpias y secas.
3. Introduzca el cable de alimentación en la cápsula de almacenamiento. Fije el cable insertándolo en la abertura de fijación del cable en la parte posterior del Brio.

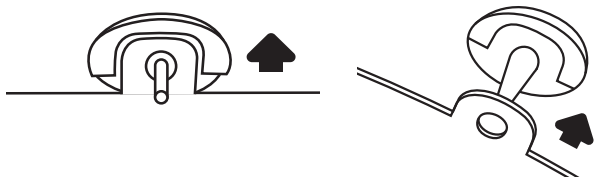


IMPORTANTE - No sumerja el Brio en agua ni intente meter el electrodoméstico en el lavavajillas. La superficie exterior se puede limpiar frotando cuidadosamente con un paño de cocina húmedo o una esponja.

Limpeza de las lengüetas de silicona

El elevador de circulación viene con 4 lengüetas de silicona. Es posible que deba limpiar las lengüetas ya que se pueden acumular residuos.

1. Deje enfriar el elevador de circulación.
2. Sujete el elevador de circulación por el mango central y tire de él hacia arriba para sacarlo de la bandeja base.
3. Tire con cuidado de las lengüetas de silicona hacia arriba para deslizarlas fuera de las lengüetas metálicas, luego tire de cada una de ellas.



Nota: Lave el elevador de circulación y las lengüetas de silicona con agua tibia, jabón y una esponja. El elevador de circulación se puede lavar en un lavavajillas, solo en la parte superior. No lave las lengüetas de silicona en el lavavajillas. Espere a que el elevador de circulación se enfríe completamente antes de lavarlo.



ADVERTENCIA



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

1-877-689-2838 o help@nuwavenow.com

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

La Freidora Digital de Aire Brio no funciona.

1. El aparato no está conectado. No se presionó el icono de encendido/apagado.
2. No está la Canastilla en Brio.
3. Conecte la clavija en un contacto apropiado. Presione el botón de icono de encendido y apagado 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 cocion 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.
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.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

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** o **help@nuwavenow.com**

Error Message:	Solution(s):
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 1-877-689-2838 o help@nuwavenow.com.
Err1	Cortocircuito en el Sensor de temperatura NTC. Póngase en contacto con Soporte de NuWave 1-877-689-2838 o help@nuwavenow.com.
Err2	Sensor de temperatura NTC abierto. Póngase en contacto con Soporte de NuWave 1-877-689-2838 o help@nuwavenow.com.

SPANISH

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

La Freidora de Aire Digital NuWave Brio 7.25Q

LOS GARANTÍAS DEL FABRICANTE

La Freidora de Aire Digital de 7.25Q NuWave Brio, incluida la Canastilla de Base, el Circulador de Aire, y Estante Reversible, 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 7.25Q 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

GARANTÍA LIMITADA

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 (facsímil) o legal@nuwavenow.com (correo electrónico). Si no podemos resolver su disputa de manera informal, todas las disputas se someterán a un arbitraje final y vinculante. Puede comenzar el proceso de arbitraje enviando una solicitud por escrito a la Asociación Americana de Arbitraje ("AAA") y enviando una copia a NuWave. NuWave pagará todos los costos de presentación. Un solo árbitro de la AAA llevará a cabo el arbitraje en un lugar conveniente para usted o por teléfono.

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

A. RENUNCIA DE DERECHO A DEMANDAR. Al aceptar el arbitraje, comprende que, en la medida máxima permitida por la ley, acepta renunciar a su derecho a presentar una demanda en cualquier tribunal, a una audiencia judicial, un juicio con jueces y un juicio con jurado.

B. RENUNCIA A LA ACCIÓN DE CLASE. En la medida máxima permitida por la ley, usted acepta expresamente abstenerse de presentar o unirse a cualquier reclamo en cualquier capacidad representativa o de toda la clase, incluyendo, entre otros, presentar o unir cualquier reclamo en cualquier acción de clase o arbitraje de clase.

C. PROCEDIMIENTO DE SALIDA. Para optar por no participar en el arbitraje, debe comunicarse con NuWave. Para solicitar la exclusión voluntaria del arbitraje, contáctenos en legal@nuwavenow.com (correo electrónico), NuWave

LLC, 560 Bunker Ct. Vernon Hills, IL 60061, EE. UU., (847) 367-5486 (fax) o (877) 689 -2838 o (224) 206-3019 (teléfono). Tendrá treinta (30) días a partir de la fecha de entrega del producto para optar por el arbitraje con respecto a cualquier disputa que surja o esté relacionada con el uso o la compra de cualquier producto NuWave.

Si han pasado más de 30 días, no es elegible para optar por no participar en el arbitraje y habrá renunciado a su derecho de demandar o participar en una demanda colectiva con respecto a la disputa que surge de su compra o uso de un producto NuWave. Para cualquier disputa que surja de su uso del sitio web de NuWave, tiene treinta (30) días a partir de la fecha en que proporcionó información al sitio web para optar por no participar en el arbitraje. Si han pasado más de 30 días, no es elegible para optar por no participar en el arbitraje y habrá renunciado a su derecho de demandar y participar en una demanda colectiva con respecto a la disputa que surge del uso del sitio web de NuWave.

D. ALGUNOS ASUNTOS NO ESTÁN SUJETOS A ARBITRAJE. Sin perjuicio de lo anterior, lo siguiente no estará sujeto a arbitraje y podrá ser juzgado solo en los tribunales estatales y federales de Illinois: (i) cualquier disputa, controversia o reclamo relacionado o que impugne la validez de nuestros derechos de propiedad intelectual y derechos de propiedad, incluidas, entre otras, patentes, marcas comerciales, marcas de servicio, derechos de autor o secretos comerciales; (ii) una acción de una parte para una medida cautelar temporal, preliminar o permanente, ya sea prohibitiva u obligatoria, u otra medida provisional; o (iii) interacciones con autoridades gubernamentales y reguladoras.







Usted acepta expresamente abstenerse de presentar o unirse a cualquier reclamo en cualquier capacidad representativa o de toda la clase, incluyendo, entre otros, presentar o unir cualquier reclamo en cualquier acción de clase o cualquier arbitraje de clase.

LEA EL MANUAL DE SU PROPIETARIO

Si aún tiene preguntas sobre el funcionamiento o la garantía del producto, comuníquese con **NuWave LLC** al: **1-877-689-2838** o envíe un correo electrónico a **help@nuwavenow.com**.

REPLACEABLE PARTS

To order replaceable parts head over to NuWaveNow.com

To order replaceable parts head over to NuWaveNow.com	
	Part Name
	Power Base
	Base Tray
	Air Circulation Riser
	Silicone Tabs
	Reversible Rack
	Rubber Feet

Part Description	Part No.
This is the main electrical component.	BRI8-A4
Clicks into Base Tray. Used for cooking in the Brio.	37302
Part of the Base Tray use to circulate hot air on the bottom of food.	37300
These Silicone Tabs are meant to secure the Air Circulation Riser in the Base Tray.	BRI8-P1
Reversible Rack for multilayer cooking.	37301
Goes on the bottom of the Brio in each corner. Keeps the Brio 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



Brulab®
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: 37061

Rev. 2

120V, 60Hz, 1800 Watts

For patent information please go to:

www.nuwavenow.com/legal/patent

Designed & Developed in USA by:

NuWave LLC

560 Bunker Ct.

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

Customer Service:

1-877-689-2838 (7 days a week)

help@nuwavenow.com

Made in China

©2020 NuWave LLC • All Rights Reserved.

Item No: BM37061

Rev. 02-OG

12-29-20